



A la table familiale et estivale, de droite à gauche, Masa, Hikari, Midori et Kenji

Le Japon sans sushi

Les petites bouchées de riz vinaigré assorties de légume ou de poisson ont conquis le monde aussi sûrement que les pizzas. La cuisine japonaise recèle d'autres trésors. Nous les avons goûtés.

PAR JEAN-LUC INGOLD (TEXTE ET PHOTOS)

Hikari

Hikari est une Japonaise née à Tokyo. Mais avec un père, Masa, chercheur en biologie appelé aux quatre coins du monde et des parents toujours en mouvement, elle connaissait plusieurs coins de la planète à l'âge où on prépare encore gentiment son bac à la maison. Sa maman, Midori, possède certes les secrets de la cuisine familiale nipponne, mais c'est avec sa grand-mère que Hikari les a pratiqués. Puis elle s'est établie à Genève, il y a une bonne vingtaine d'années. Après un détour par l'université, elle a suivi une formation d'architecte-paysagiste et s'est mariée avec un jardinier. Ils vivent en compagnie de leur fils de dix ans, Kenji, dans une coquette maison de la campagne genevoise.

C'est bien ce qu'on se disait: les Japonais ne grignotent pas des sushis à longueur d'année et du biberon à la maison de retraite. Pas plus qu'ils ne se régalaient tous les dimanches midi d'un voluptueux sukiyaki, promu volens nolens plat national nippon. Que nenni, et même pas du tout.

Alors ça m'a sauté aux yeux. Pas un grain de riz aussi loin que portait le regard, mais un peu partout, sur toutes les surfaces libres, des coupelles et des légumes, connus, pas connus, curieux, quelques sachets transparents couverts de petits signes japonais, de grands couteaux, une mandoline de dinette. Et les mains de Midori passant calmement de l'un à l'autre pour la première partie de l'approche initiatique. On allait commencer

par les amuse-gueules, les *otsumamis*, ces mezzés du Soleil levant qui valent bien nos chips, nos grissini ou nos olives à l'heure du premier pastis.

Présentations: Midori, l'habile cuisinière, vestale de la cuisine traditionnelle japonaise, et Masa, sont les parents d'Hikari. Leur fille, paysagiste, née à Tokyo et ardente voyageuse comme ses géniteurs, mais depuis longtemps à Genève, attendait leur aide féconde pour faire un sort aux sushis. Hardi et réussi.

Hikari raconte. Le soir, dit-elle, l'homme rentre chez lui, s'installe pour lire son journal et boit une bière en grignotant des mini tapas nippons. En tête desquels l'incontournable *édamané*, le haricot de soja, sans lequel une canette a la saveur acrato-

pège de l'eau de source. On frotte les cosses au sel, on les bout, puis on extrait les fèves d'une pression du pouce tout en les aspirant d'une bouche gourmande, oui, ce n'est pas très sexy, mais ça fait paraître du bien. Surtout en période de canicule. Les Japonais les achètent toute prêtes dans les aéroports et s'en gavent comme de cacahuètes en attendant de gagner le *gate* de leur destination. On alterne le grignotage avec de finissimes lichettes de petits concombres frais et salés, mélangés au *daiikon* râpé et aux *shirasus*, minuscules alevins d'*iwashis* séchés ou mi-cuits à la vapeur en vente chez n'importe quel dépanneur exotique. Mais on peut sans peine les préparer soi-même, surtout si on dispose de la mandoline miracle *made in Japan*, redoutable lame de porcelaine encastrée sur une petite boîte plastique rectangulaire. Attention les doigts!

Divin, si on aime, en tout cas moins gras que les sempiternels chips. «On dirait la mer», s'écrie, ravie, Hikari. Elle en raffole.

Et après l'apéro? Les plats de Midori, préparés *iikagen*, au nez, au pif, au jugé, comme toute bonne cuisinière qui se respecte, et à la baguette, forcément, puis posés tous ensemble sur la table au moment du repas. Il y a là comme une entrée, le *tchawan mushi* (voir recette), qui marie dans une tasse à thé japonaise sans anse des miettes de crabe, de l'*itcho*, fruit du ginkgo (*itcho* en japonais), puant à l'extérieur, délicieux à l'intérieur, que les gosses occidentaux turbulents ont adopté pour faire de méchantes farces, et aussi un peu de poisson séché. On recouvre finalement le tout

d'un bouillon de *katsuo* (bonite) en poudre (*shimaya dashi no moto*) aussi courant au Japon que n'importe quel cube knorr ou maggi. Les tassettes sont alors cuites à la vapeur ou au bain-marie. Il y a là, aussi, plein de légumes racines, de la patate douce, de l'aubergine, le *daiikon*, impressionnant tubercule blanc, salé et rapé, dont les Japonais font un usage effréné, ainsi que le *nagaimo*, racine gluante (râpée), mais plutôt croquante et fibreuse, découpée en bâtonnets, d'autres légumes en *tempura* (maison, c'est si simple!), plus le *myoga* (gingembre) arrosé de *mirin* (riz fermenté sans alcool). C'est fou, d'ailleurs, à quel point on recourt au *mirin* dans la cuisine japonaise!

Tout ces apprêts sont ensuite déposés sur la table et chacun s'en sert à discrétion. Plat de résistance en ce beau jour d'été, l'*udon* (voir l'image), version nippone de la tagliatelle, mais qui se mange froid en été. On l'achète sec, à l'instar de sa cousine italienne, ou on le fait soi-même: farine de blé, sel, eau, on mélange, on découpe et le tour est joué. On relève traditionnellement l'*udon* d'algues coupées en fines lanières, *kisami nori*, mais Hikari rajoute du basilic pourpre pour obtenir des saveurs plus affirmées.

Trois précisions qui relèvent autant de la bienséance que des habitudes dînatoires. D'abord, on ne tourne pas les pâtes autour d'une fourchette, puisqu'il n'y en a pas, mais on en saisit l'extrémité à l'aide des baguettes, on les porte à la bouche en levant le bol de sauce et on aspire en faisant un petit bruit de succion, oui, exactement ce qu'on évite de faire sous nos latitudes! En-



A gauche, l'*udon* parsemé de fines lanières d'algues, à droite le *tchawan mushi*

Tchawan mushi

Ingrédient (pour quatre personnes)

- 4 petites tasses à thé japonaises sans anse et avec couvercle, à défaut 4 tassettes
- 1 boîte de miettes de crabe
- 100 g de féra séchée
- 16 pistaches de ginkgo
- 1 sachet de bouillon (= *dashinomoto*), si possible de *katsuo*
- 1 œuf

Préparation

Déposer au fond de chaque tasette une bonne cuillerée de soupe de miettes de crabe. Déposer au-dessus un ou deux tronçons de poisson séché et ajouter quatre pistaches dans chaque tasse. Déposer les quatre récipients au fond d'une marmite ou d'une casserole à vapeur.

Délayer le sachet de bouillon dans 5 dl d'eau, porter à ébullition et laisser refroidir. Délayer un œuf dans ce liquide. Verser ensuite ce mélange dans chaque tasse à hauteur de trois centimètres. Couvrir. Faire cuire 15 à 20 minutes. Sortir les tasses de la casserole et les laisser refroidir avant de servir.

suite, on ne boit pas d'ordinaire durant le repas. Avant, oui, souvent de la bière ou de l'eau, après également, et ce sera du thé vert. Sinon rien, ni saké ni rosé. Finalement, et contrairement à une idée répandue, tous ces beignets qu'on regroupe par facilité sous le terme de *tempura* possèdent une vertu première, surtout hors des villes: ils permettent d'improviser vite fait un repas convivial pour des invités surprise en puisant dans son frigo. *Udon* plus *tempura*, et la fête sera belle... □