LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 10
Volumes 9 et 10
Les 106 et 107èmes
Sept./Octobre 2023

La cuisine japonaise.

De par la nature même de l'archipel japonais, composé de nombreuses îles et s'étendant sur plus de 3 500 kilomètres, la cuisine japonaise est avant tout une cuisine de région (voire locale) où certains principes majeurs se déclinent au gré des goûts et des ingrédients locaux à disposition2. Il en résulte une très grande diversité de plats ; cependant, ces cuisines ont été progressivement marquées à la fois par des évolutions communes du mode de consommation dans tout le pays et par des innovations étrangères (nouveaux ingrédients, nouvelles techniques culinaires) rapidement acceptées, diffusées et adaptées partout dans le pays.

En route pour umami (うまみ?) , la saveur.

Epicement vôtres,
Geneviève et Bernard

Proverbe japonais

« Saru mo ki kara ochiru ».

« Même les singes tombent des arbres. »

Ce proverbe incite à la modestie, en rappelant que personne n'est à l'abri d'erreurs . L'importance de ne pas juger hâtivement les autres et de reconnaître notre propre vulnérabilité.

TERRES JAPONAISES

Quelques mots sur cette cuisine

La cuisine japonaise peut être définie strictement comme la cuisine traditionnelle du Japon, appelée en japonais Nihon ryōri (日本料理?) ou washoku (和食?)1 précédant l'ère Meiji, par opposition à la cuisine yōshoku (洋食?, litt. « cuisine de l'Ouest ») répandue au Japon qui tire ses origines de l'importation et l'adaptation de plats occidentaux à la suite de l'abrogation du sakoku (fermeture du pays) par l'empereur Meiji. Elle est constituée de poissons, de riz ou de nouilles, de légumes et d'algues, généralement assaisonnés avec des condiments locaux.

La saveur umami (うまみ?) est présente dans de nombreux plats ; la viande est en général absente de la cuisine traditionnelle. Il est fréquent de manger en accompagnement lors d'un repas une petite soupe ainsi que des légumes macérés appelés tsukemono, le tout en utilisant des baguettes. Les plats les plus typiques sont les sushis et les sashimis, les nouilles udon et soba, les plats à la sauce teriyaki, ainsi que le tōfu et le nattō. Les Japonais ont aussi importé des recettes qui ont été adaptées et sont ensuite devenues des classiques comme les fritures tempura, le katsudon, le riz au curry ou les rāmen. Il existe également des boissons (thé, alcool de riz) et des pâtisseries (wagashi) typiquement japonaises. On trouve de nombreux ustensiles spécifiques à cette cuisine, notamment des couteaux, l'art de la coupe étant très développé au Japon.

La cuisine japonaise en Europe

La consommation européenne de la cuisine japonaise est centrée autour des sushis et des yakitori, devenus des emblèmes nationaux. Certaines spécificités existent cependant : par exemple, il existe une chaîne servant du barbecue mongol, un dérivé du teppanyaki, en Allemagne La mode du sushi entraîne des ouvertures en masse, le nombre d'ouvertures de restaurants japonais ayant augmenté de 300 % entre 2007 et 2012 au Royaume-Uni. La France est la plus grosse consommatrice de sushis en Europe. Elle compterait en outre 1 600 restaurants spécialisés en sushis, dont un tiers en province et les 2 autres tiers en région parisienne.

La cuisine japonaise est souvent représentée en France par des restaurateurs chinois, qui ont profité de la mode du sushi dans les années 1990 pour se reconvertir et offrent souvent des menus n'ayant que peu de rapports avec les pratiques culinaires japonaises. De plus, certains restaurateurs français se sont approprié les goûts des sushis et présentent maintenant des sushis qui appartiennent à une fusion de la cuisine japonaise et française, comme la chaîne Sushi Shop. Un mouvement de reconquête du marché du sushi et de la cuisine japonaise en général tend pourtant à redonner son authenticité à la cuisine japonaise.

Il est à noter que l'initiative pour la promotion des produits et de la cuisine japonaise du JETRO possède une branche française et a tenté de mettre en place une certification d'authenticité de la cuisine japonaise par l'intermédiaire d'un comité indépendant local français en 2006, « Le comité d'évaluation de la cuisine japonaise », qui a disparu depuis.

Recettes japonaises

- **Ramen** (bouillon de nouilles japonais au porc) La recette ici
- **Tataki de thon** La recette ici
- **Curry japonais** La recette ici
- **La soupe Miso** La recette ici

A lire

Des conseils de lecture de

Japan • Experience

Leur site est à visiter ici.

- **Le soja dans la cuisine japonaise**
- **Le riz au Japon : histoire, rites et cuisine**
- **L'art du bentô**
- **Les nouilles japonaises**

Sushi : l'emblématique plat japonais

Qui ne connaît pas encore le fameux sushi, ce plat typique japonais qui a su traverser les frontières ? Ce délicieux mets à base de riz vinaigré (shari) garni de poisson cru (neta) et accompagné de sauce soja est devenu la star de la cuisine nippone en Occident. Les déclinaisons sont nombreuses : sushis au thon, au saumon, aux crevettes, à l'avocat, au concombre ou encore au fromage frais... il y en a pour tous les goûts !

Parmi les différents types de sushis, on distingue :

- Le nigirisushi : boule de riz recouverte d'une tranche de poisson ou d'omelette, qui se mange en une bouchée
- Le makizushi : rouleau de riz vinaigré et farci, entouré d'une feuille d'algue nori
- Le temakizushi : sorte de maki en forme de cône, que l'on mange à la main
- Le sashimi : pièce de poissons ou de fruits de mer crus coupée en fine tranche
- Le chirashizuchi : sashimis accompagnés de légumes et de riz vinaigré
- Le california roll : genre de maki inversé avec la feuille d'algue à l'intérieur et recouvert de graines de sésame

Extrait du site UNIVERS DU JAPON

Un site dédié

CUISINE JAPON .fr

Cuisine Japon est un site consacré à l'art culinaire japonais ainsi qu'à la culture japonaise.

L'objectif du site est de partager avec vous notre intérêt pour la cuisine japonaise autour d'actualités régulières, d'articles de fond, de conseils et de recettes japonaises.

Visitez leur site, il en vaut la peine.

http://www.comptoirafricain.be
Em@il: info@comptoirafricain.be
+32 493 18 18 08

Find us on Facebook LinkedIn twitter Framasoft ACTEURS DES TEMPS PRÉSENTS REFUGEES WELCOME