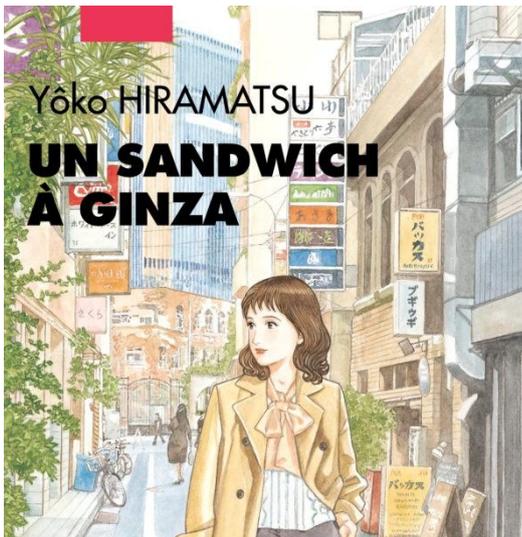




Dans les pas du "Gourmet solitaire"



Les amoureux de gastronomie y verront un hommage posthume au plus apprécié des mangaka en France et au manga *Le Gourmet solitaire* de Masayuki Kusumi dont Jirô Taniguchi avait signé les dessins en 2005.



bruitcotecuisine.canalblog.com

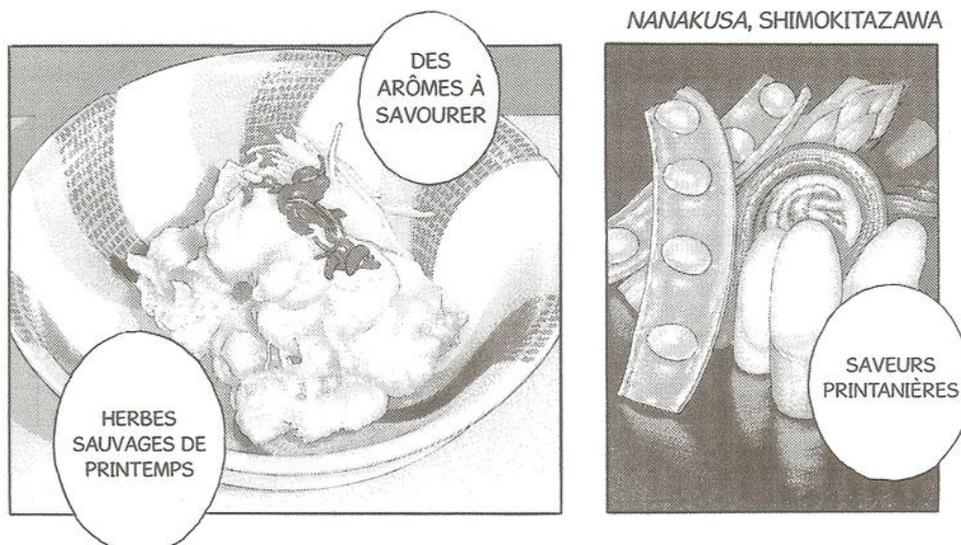
Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

Jirô Taniguchi (D.R.)

Avec Un sandwich à Ginza, publié en octobre 2019 aux Editions Picquier, l'auteure et gastronome japonaise Hiramatsu Yôko nous fait partager de courtes histoires gourmandes composées en compagnie de son ami Taniguchi, dont les délicates illustrations soulignent le propos. Une ode voluptueuse et euphorique au Japon et à son rapport à la nourriture, une porte entrouverte sur le lien intime de l'archipel avec les saisons, les quartiers populaires de ses grandes villes comme de ses bourgs ruraux, les personnages qui peuplent ses différentes régions, ses plats de fête et ses recettes ancestrales si "exotiques" pour un palais occidental, ses maîtres-ès-cuisine dans leurs établissements centenaires.



Dès les premiers mots, le ton est donné, la vie de l'auteure est rythmée par la quête insatiable des saveurs parfaites, les plus récurrentes comme celles liées à la valse des saisons mais aussi les plus rares et insolites comme le pot-au-feu d'ours dans les montagnes de Shiga. L'auteure s'enflamme à la dégustation des herbes sauvages dont la légère amertume et l'âpreté signent l'arrivée du printemps (pousses de pétaliste, fleurs de colza, crosses de fougères, jeunes pousses de lis plantain ou de prêle des champs, bourgeons d'angélique...)

bruitcotecuisine.canalblog.com

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

ou d'un plat "puissant et revigorant" comme l'anguille grillée qui marque le début de l'été. Un plat qui se déguste notamment pendant les fêtes de Narita, dans le département de Chiba (dont c'est la spécialité depuis l'époque Edo -entre le 17 et le 19ème siècle-) et qui, préparé en sauce, vous "dépouille de toute lucidité" et vous ouvre, selon Hiramatsu Yôko, "un troisième oeil au milieu du front"...



Nous la voyons suivre la préparation minutieuse du tofu au sésame (l'essence de la cuisine bouddhique) à Kamakura, célébrer avec enthousiasme "l'accord parfait" des gyôza croustillants au porc noir avec une bière pression, vanter la gamme des bières belges proposées dans un bar de Roppongi, évoquer avec émotion le souvenir des saveurs, elles aussi parfaites, des bières de la brasserie Nada Colombia dans le quartier de Yaesu à Tokyo, un établissement fermé depuis 1993..., se régaler de fritures de vers à soie en cocons, une spécialité du Dongbei du nord-est de la Chine) dans les restaurants chinois du quartier de Ikebukuro, apprécier le goût sauvage du sanglier dont, nous dit-elle, la chair au "foisonnement de pétales rouges et blancs" ressemble à une pivoine.

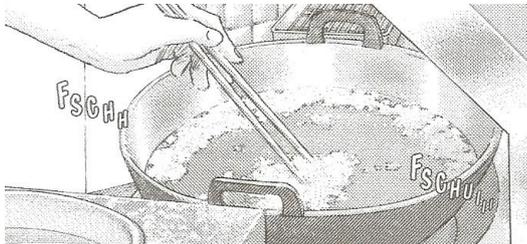
bruitcotecuisine.canalblog.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



Un ouvrage très tonique, sensuel et intime (quoi de plus personnel que de décrire le goût d'un plat et le plaisir de sa dégustation ?) qui est aussi un formidable document sur la diversité de la nourriture au Japon et de la richesse de son patrimoine culinaire.

Un sandwich à Ginza, Hiramatsu Yôko et Jirô Taniguchi (illustrations), **Editions Picquier**