



Le Japon par les baguettes



Reporter culinaire, **Yôko Hiramatsu** aborde dans *Un sandwich à Ginza* le Japon par la cuisine. Sa formation de sociologue lui permet de brosser un tableau de l'histoire et des habitudes par le biais de la gourmandise. Nous la suivons dans ses voyages qui la mènent dans les divers lieux de Tokyo et de ses alentours réputés pour un plat ou une tradition qui leur sont spécifiques, ainsi l'anguille à Narita, où les cuisiniers officient sur leur grande planche à découper de ginkgo, et c'est tout un art : « *Trois ans à préparer les brochettes, huit ans à dépouiller les anguilles, une vie à les faire griller* ». Les saisons rythment les repas, pousses d'angélique du Japon en tempura au printemps, velouté d'oignons nouveaux alors que les cerisiers sont en fleurs, salade de tomates au moment de la moisson... On suit l'esthète dans les grands restaurants comme dans les plus populaires, jusqu'aux cantines d'entreprise, ou même dans les temples où l'on déguste la cuisine bouddhique... Chaque petit quartier détient une échoppe, une table où se déclinent les spécialités empruntant à la mer, à la campagne, aux autres pays, la Chine apparaît avec ses habitudes particulières,



[Visualiser l'article](#)

et les tensions entre les différentes cultures peuvent naître : « *union et confrontation. Rapprochement et compréhension mutuelle. Tels sont les thèmes qui reviennent éternellement sur la table quand deux cultures différentes se rencontrent* ». Le livre se construit en une série de chroniques baladeuses que viennent avec une délicate parcimonie compléter et illustrer des planches de manga de **Jirô Taniguchi**. Les bols et les assiettes prennent alors une nouvelle consistance mis en scène seuls ou lors de leur consommation par les personnages extatiques. La fermeture de certaines adresses prend des allures de drame, scellant la fin d'un goût, d'une approche... Yôko Hiramatsu en souligne la valeur : « *le goût, c'est subjectif, mais quand vous vous efforcez de ne faire qu'un avec ce qui vous entoure, il vous relie au pouls de la ville, au cœur de la cité.* » Cuisine et philosophie font bon ménage !

Un sandwich à Ginza **Yôko Hiramatsu**, illustrations de **Jirô Taniguchi**, traduit du japonais par **Myriam Dartois-Ako**
Éditions Picquier, 20 €