

bruitcotecuisine.canalblog.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

## Roman: Une cantine à Tokyo, Le goût des autres



Midnight diner (*Netflix*)

Dans la banlieue de Tokyo, trois femmes plus toutes jeunes tiennent un *sozaiya*, une petite cantine de quartier. Dans son roman *L'ode au chou sauté* (avril 2021, Editions Picquier), l'auteure japonaise **Areno Inoue** entrouvre les cuisines de **La Maison de Coco** et sonde l'âme, le cœur et les reins de la propriétaire et de ses deux employées. Chez Coco, les plats sont populaires, les clients des habitués, les cuisinières un peu bancales et pas très bien assorties.

bruitcotecuisine.canalblog.com

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)



Ryoko Sekiguchi

Inoue Areno et

bruitcotecuisine.canalblog.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

Mais il suffit que, dans l'arrière-salle, Kôko, Matsuko et Ikuko se mettent à mitonner **beignets de palourdes, croquettes de tôfu aux bulbes de lis, bourgeons de pétasites au miso** pour que s'opère une **étrange alchimie**. Mettre au point le menu du jour, commander et réceptionner les poissons, légumes et autres ingrédients (dont le riz, si fondamental dans la tradition culinaire du Japon), laver, éplucher, découper, cuire, frire, mijoter..., faire face au coup de feu de midi, servir les clients pressés, puis nettoyer la vaisselle, le matériel, le sol et s'octroyer un moment de détente à trois.... **De ces rituels inlassablement répétés dans la chaleur et la vapeur des cuissons surgissent le plaisir de travailler ensemble, le bonheur d'aimer manger, l'exaltation d'être vivantes !**



Bourgeons de pétasite (*Chihiro's Foodblog*)

Au fil des jours passés à *La Maison de Koko*, la préparation des **Oden** (sorte de pot au feu de légumes et de poissons), **Somen aux pêches** (nouilles fines accompagnées d'une sauce de fruits) et autres **Ganmodoki** (tofu frit à base de légumes, blancs d'œuf, graines de sésame, réputé pour son goût rappelant l'oie), donne tout le sel et leur véritable saveur à la vie de ces trois femmes sans relief apparent mais riches du sens de l'empathie et du goût des autres.

bruitcotecuisine.canalblog.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

Somen aux pêches (Frédéric Lacroix)

La cuisine de *La Maison de Coco* peut alors devenir le lieu du bonheur retrouvé et de la réconciliation. **Avec les amours passées, avec les choses cachées derrière les choses mais surtout avec soi. Car Kôko, Matsuko et Ikuko nous le disent: il n'est jamais trop tard pour déguster la vie.**



Ganmodoki

**L'auteure Areno Inoue (née en 1961 à Tokyo) a vu sa première œuvre récompensée par le prix Femina japonais en 1989.** Elle a publié à ce jour une quarantaine de romans et de nouvelles, des essais ainsi que des livres pour enfants. En 2008, elle a reçu le prestigieux prix Naoki pour son roman *Kiriha he*. Quatre de ses romans ont été adaptés au cinéma et deux à la télévision.

***L'ode au chou sacré* est le premier titre de la collection *Le Banquet* des Editions **Picquier** dédiée à la littérature gastronomique au Japon.** Dirigée par Ryoko Sekiguchi, cette collection réunit des œuvres japonaises inédites où la nourriture occupe une place centrale, celle du plat de résistance. "*Car la cuisine*



bruitcotecuisine.canalblog.com

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

*n'est pas un sujet mineur de la création littéraire et ce serait une erreur de restreindre son territoire à un périmètre bien délimité: femmes, famille, partage, bonheur... **La nourriture est tout à fait pertinente pour parler du désespoir, des inégalités, de l'injustice ou d'un monde futur, elle est même indispensable**, explique la poétesse-auteure-traductrice japonaise. Tisser des histoires de nourriture, c'est parler de notre façon d'être au monde. Il est temps de se retrouver autour de la grande table fédératrice de la littérature pour goûter au repas de la vie".*

En librairie le 8 avril 2021

***L'ode au chou sauté, Areno Inou, Editions Picquier***

***(Roman traduit du japonais par Patrick Honoré)***