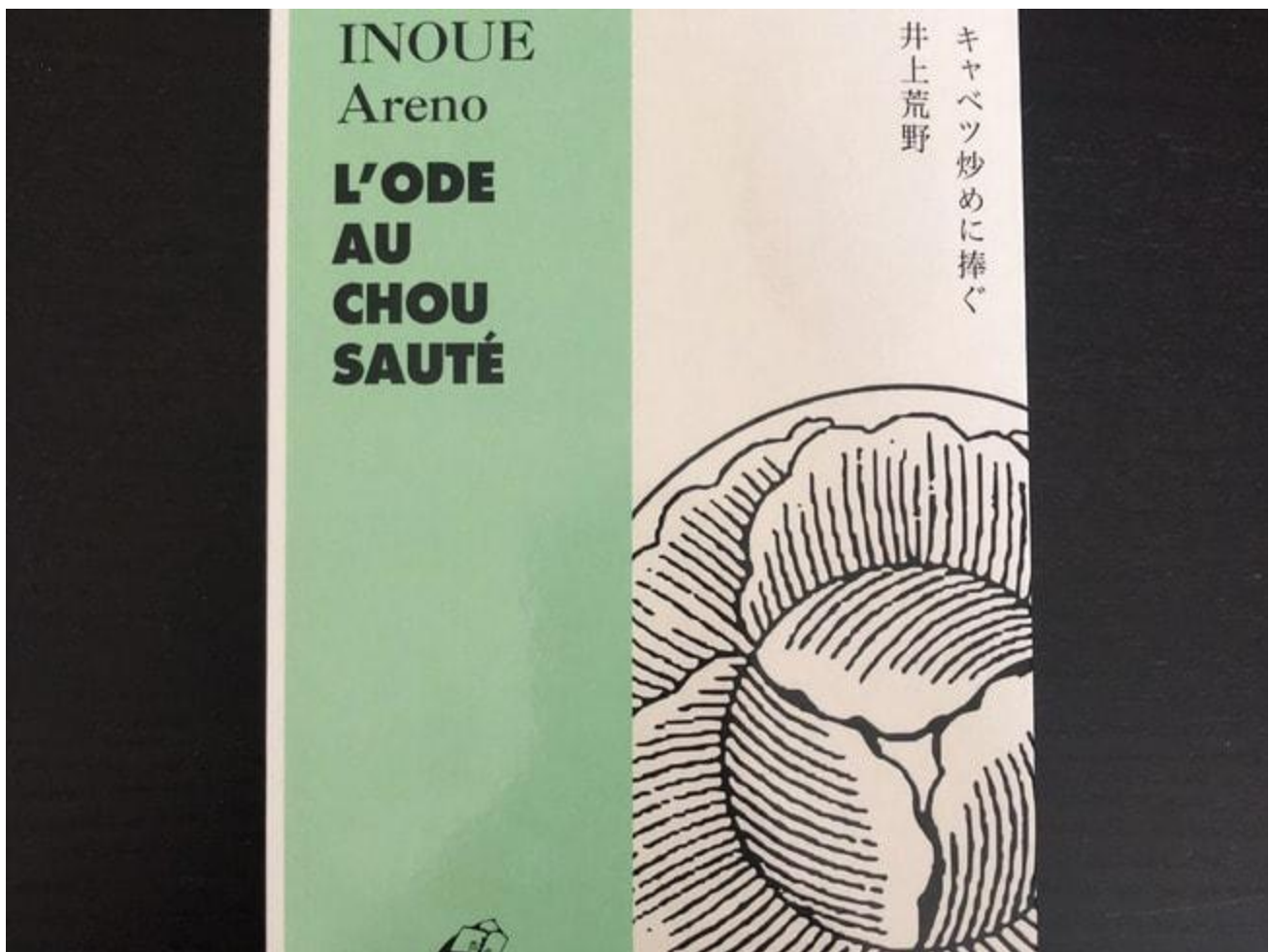




Inoue Areno



Inoue Areno

Née en 1961 dans une famille passionnée de littérature (son père était un écrivain reconnu) elle deviendra elle-même éditrice avant de se consacrer entièrement à l'écriture au début des années 1990.

Elle est lauréate d'un très grand nombre de prix littéraires et l'auteure d'une quarantaine de livres dont bon nombre ont été adaptés au cinéma et à la télévision.

L'ode au chou sauté

Dans la banlieue de Tokyo, trois femmes, Kôko, Matsuko et Ikuko tiennent une petite boutique de plats à emporter. La cuisine y est familiale; et bien que joyeuses et sympathiques, elles n'ont, pour les clients qui poussent la porte, rien d'extraordinaire. Ce sont des femmes qui prennent de l'âge, des femmes invisibles.

Mais il suffit de goûter les beignets de palourdes, les croquettes de tofu aux bulbes de lis ou les bourgeons de pétasites au miso qu'elles cuisinent pour qu'opère une étrange alchimie. Quelle chance d'aimer manger ! Quelle chance d'être vivantes !



La cuisine de la Maison de Coco devient le lieu du bonheur retrouvé et de la réconciliation. Avec les amours passés, les choses cachées derrière les choses mais surtout avec soi. Car contrairement au discours en vigueur, on ne finit jamais d'être femme et de savourer la vie. Peu importe l'âge.

Les choses cachées derrière les choses, les drames ordinaires, les sentiments : voilà les thèmes qu'Inoue Areno explore inlassablement. Mais creusés de façon si profonde, si juste, qu'ils en deviennent universels.

Les palourdes frites (extrait)

Le printemps, c'est coquillages.

C'est ce que disait Kôko en admirant les palourdes charnues.

Dans un saladier largement rempli d'eau, les palourdes respirent discrètement. Elle les a posées à l'ombre dès son retour des courses, pour leur faire dégorger leur sable.

Et les palourdes, cela va sans dire, c'est frites en chapelure.

Cela n'avait fait ni une ni deux dans son esprit à peine avait-elle vu ces merveilles chez son poissonnier. On aura beau vous parler de palourdes marinières , ou au saké à la vapeur, de *vongole bianco* , ou même de palourdes cuites directement avec le riz, quand vous en trouvez de cette taille, c'est en chapelure , pas de discussion.

Les palourdes frites, ça demande un peu de travail. Ne serait-ce que parce qu'il faut les écailler. Vous introduisez un couteau à lame courte dans l'interstice de la palourde entrouverte, vous faites tourner la coquille jusqu'à sectionner le muscle adducteur, dit "pilier". Ça peut venir très facilement, ou pas du tout.

Attendez-vous à des crampes aux doigts. Les palourdes ont leur caractère. Il y a celles qui abandonnent toute résistance, et celles qui ne se laissent pas avoir sans combattre. Kôko éprouve beaucoup de respect pour toutes, quelle que soit leur attitude. C'est trop bon pour leur en vouloir, de toute façon.

L'avis de rédac

Beaucoup de délicatesse et de poésie ! Dès la première page l'auteure vous plonge directement dans la vapeur lourde et sucrée du riz cuit comme un passage obligatoire et délicieux vers une autre perception de la nourriture et des produits bien différente de notre vision occidentale. C'est délicat et savoureux !

Premier titre de la collection "Le Banquet" dédiée à la littérature gastronomique du Japon aux Éditions Picquier, j'ai hâte de lire les suivants !

L'ode au chou sauté de Inoue Areno.

Éditions Picquier 240 pages.

20 €

A paraître le 8 avril 2021 en librairie

Achetez ce livre sur [Amazon.fr](#) : L'ode au chou sauté