

Le Japon, Mon Japon

Le 19 mai 2021, nous allons retrouver de nombreuses libertés et des personnes que nous n'avions plus pu croiser que par écrans interposés. Au moins, ce temps de limitation des contacts directs aura au moins pu permettre de nous rendre compte, dans notre chair, combien les contacts « vrais » sont essentiels pour notre bon développement. Les bébés le sentent-savent très bien, mais nous, les plus grands, enfants, adolescents comme adultes, nous ne le savions plus souvent qu'intellectuellement...

Comme quoi, les relations humaines directes sont importantes, à une époque où les relations virtuelles prennent de l'importance. Comme quoi, le contact direct et ce que nous échangeons en plus de l'intellect est primordial pour notre équilibre et pour notre devenir harmonieux.

D'ailleurs, c'est peut-être cela, qu'instinctivement, nous recherchons et qui nous attire dans la culture japonaise, puisqu'elle laisse une large place à ce qui n'est pas dit, pas matérialisé ?

Avec ce 5^{ème} volet de notre exposition virtuelle « Le Japon, Mon Japon », retrouvez un peu le parfum de cette atmosphère particulière propre au Japon, que bientôt nous pourrions retrouver en l'appréciant certainement encore davantage !

Stéphane Paumier
Responsable projet, Quartier Japon.



Le Japon

0 250 km

ILES
PREFECTURES

● — Villes



Les articles

Toutes sortes d'ouvrages à Tôkyô	4
Quelques curiosités, dans lesquelles je ne suis pas allé.....	6
Le Japon qui m'a fait peur	8
Le mot « sushi » et la famille des sushis	11

Pour certains articles :

- certains sujets ayant été traités plus en profondeur dans notre Wiki Japon, le lien vers ceux-ci sera ajouté en fin d'article, pour vous y renvoyer.
- de la même façon, un lien sera inséré pour vous renvoyer sur une ressource sur Internet.

Toutes sortes d'ouvrages à Tôkyô

Vous aussi, quand vous êtes à Tôkyô ou dans d'autres grandes métropoles japonaises, n'avez-vous pas cette même impression ?

En me promenant au hasard des rues dans Tôkyô, guidé par ce qui m'attire l'attention et ma curiosité, comme je le fais fréquemment aussi à Paris, je me suis parfois retrouvé à passer sous des



ponts. Du moins, je pensais qu'il s'agissait de ponts, la première fois. Mais plutôt que des ponts, c'étaient bel et bien des autoroutes, du moins de grands et larges axes routiers.

En pleine ville, au beau milieu de quartiers très denses, on peut se retrouver ainsi sous plusieurs autoroutes !! Au-dessus de soi, passent des colonnes de véhicules, des trains ; il ne manque que les avions !!

Je ne me souviens cependant que ce n'était pas particulièrement des endroits bruyants, contrairement à ce que nous pourrions penser.

Une autre chose qui m'a interloqué à Tôkyô et à Kyotô, c'est la présence de tours dans ces deux grandes villes :

- la tour de Tôkyô, bien sûr, la plus ancienne ressemblant de loin à notre Tour Eiffel, puis la Sky Tree qui l'a remplacée depuis 2012, toutes les deux servant d'antennes de télécommunication.
- La tour de Kyotô, qui vous accueille de jour comme de nuit à la sortie de la gare JR, fait plutôt office de plateforme d'observation.



Dans les deux cas, ce sont des constructions un peu hors contexte, puisqu'elles dénotent complètement avec les constructions environnantes. Mais, à bien y repenser, c'est aussi le cas avec notre Tour Eiffel ?



La différence, c'est qu'en tant que Parisien, nous sommes à présent habitués à sa présence ; elle fait partie prenante de son environnement ?! Mais ce n'était absolument pas le cas, lors de son inauguration et les années suivantes.

Une autre source d'étonnement au Japon, que je ne retrouve pas à Paris, c'est la présence ça et là de constructions d'une autre époque, posée comme un cheveu sur la soupe, parmi un quartier complètement différent.

Des constructions du 19ème ou de la moitié du 20ème siècle, qui traduisent l'influence américaine de cette époque, quand le Japon s'ouvrait sur l'Occident.

Certains de ces établissements ne remplissent d'ailleurs plus leurs fonctions originales, tels ces établissements reconvertis en restaurants chinois près de la rivière Sumida à Kyotô !

A Paris, nous n'avons pas vraiment, il me semble, cette sensation de disparité des constructions ; peut-être parce qu'elles se ressemblent plus ou moins toutes, étaient le plus souvent faits de cette même pierre caractéristique ?





Quelques curiosités, dans lesquelles je ne suis pas allé.

Je me promenais, en cette fin de journée un peu avant le crépuscule sur les terrasses au-dessus de la gare de Ueno, dans le nord de Tôkyô quand, soudain, un camion, quasiment un semi-remorque, déboucha dans un tumulte assourdissant de sons et de couleurs vives, pour venir troubler l'atmosphère paisible ambiante, en déversant de la musique J-Pop à plein volume et en affichant la décoration colorée de sa remorque.



Eh ?, que se passe-t-il ?

Un camion qui fait de la publicité pour un nouveau groupe ?
Ou pour la sortie du nouveau single d'un groupe ?

Idem, alors que l'on se promène dans des rues et ruelles tranquilles des villes japonaises, grandes comme petites, parfois, d'un seul coup, l'atmosphère est pareillement bruyamment bouleversé, par une construction à la façade bruyamment colorée, avec plein de kakemonos et de lumières !

Eh ?, qu'est-ce que c'est ?

Un pachinko, des portes duquel sort une musique à fort volume ! Un espace de jeux, avec des alignements de sortes de flipper à la verticale et de jeux d'arcades.

Chaque fois, j'ai été tenté d'y entrer, pour découvrir cet établissement de jeux sulfureux et pour prendre des photos de cet intérieur pour le montrer à mes amis, à ma famille.



Mais comme les pachinko sont contrôlés par les Yakuzas, la Pègre japonaise, je n'ai encore jamais osé y entrer et surtout y prendre des photos, malgré l'envie qui me tenaillait... !

Eh ?, c'est quoi, cette fois ?

Ces constructions exotiques, de tous les styles, le plus souvent regroupées en quartier, sur lesquels on débouche parfois soudainement, dans de nombreuses villes japonaises ? Ce sont les célèbres Love Hôtels japonais ! Ces maisons d'amour, qui font tant fantasmer nos compatriotes.



QUARTIER
— JAPON —



« Moulin Rouge »

C'est vrai qu'elles sont vraiment détonantes dans le paysage urbain japonais ! Il y en a vraiment pour tous les goûts, avec des noms écrits en alphabet latin, majoritairement en anglais. Les tarifs, pour une heure, pour la nuit, sont affichés et des personnes seules mais aussi des couples entrent et sortent, tout à fait naturellement, sans se dissimuler. Et pas forcément l'ombre de professionnelles dans les parages.

Mais là aussi, je n'ai pas fait l'expérience d'un séjour à l'intérieur et je ne pourrai donc pas vous en décrire l'intérieur...



Quartier Japon – <https://www.quartier-japon.fr/>

35, rue de Clichy 75009 Paris

s.paumier@quartier-japon.fr - Tél : 06 68 59 32 25

Le Japon qui m'a fait peur

Le Japon !! C'est quasiment la Jérusalem des temps anciens, pour tous ceux qui rêvent d'y aller pour la première fois ou d'y retourner ! Un pays qui serait merveilleux, quasiment un Paradis sur Terre !?

Bien sûr, les personnes intéressés par le Japon et sa culture, nous sommes tous passés par cette période, de voir le Japon avec les lunettes de l'émerveillement. Mais nous ne sommes pas forcément tous restés sur cette image d'un Japon idéalisé.

Personnellement, à l'occasion de mes quelques voyages, j'ai eu à plusieurs reprises un sentiment de peur au Japon. Non pas peur pour mon intégrité, mais peur de ce que peut être le quotidien de nombreux Japonais, voire de personnes qui vivent et qui travaillent comme salariés au Japon.

Peur au Japon ?!

En fin de journée, en rentrant là où je logeais, je me suis senti étranger, dépareillé, « le différent des autres », au sein de ce train de banlieue de Tôkyô. Dans ce wagon bondé d'hommes et de femmes en costumes et tailleurs de couleurs foncées, tous occupés par la même chose : consulter leur smartphone, les écouteurs vissés dans les oreilles : ils étaient tous pareils, en noir & blanc, avec leurs uniformes de salariés foncés et leurs cheveux noirs, avec seulement une touche de couleur claire, de par leurs chemises et tailleurs majoritairement blancs. Comme un wagon de Mormons ! J'étais le seul à avoir un vêtement de couleurs, à regarder autour de moi... J'étais le seul qui dépareillait, qui plus est avec mon visage blanc, bien français !

Pourtant, j'ai l'habitude d'être dans des espaces entourés uniquement d'étrangers, de personnes non blanches comme moi, puisque j'habite dans le quartier de Château Rouge – Barbès à Paris. UN quartier combien bigarré et cosmopolite. Mais dans ce wagon japonais, tous les autres étaient semblables, quand j'étais le seul à être différent...





Peur au Japon ?!

Dans les jours suivants cette première anecdote, je ressentis une nouvelle fois cette même forte sensation de malaise, alors que je prenais mon dîner en fin de journée, près de Ueno, dans un restaurant-izakaya populaire, un établissement à l'écart des lieux fréquentés par les touristes, qui semblait être là depuis des années, dans son jus.

Seul, je m'installais à une table, sur laquelle deux hommes japonais prenaient leurs repas et buvaient. Au comptoir, des hommes et des femmes, alignés côte à côte sur de hauts tabourets, chacun occupé à boire, éventuellement à manger, sans visiblement échanger entre eux.

A ma table, ces deux hommes, environ la soixantaine, commandaient, mangeaient et recommandaient essentiellement diverses boissons alcoolisées, bières et whiskies coupés d'eau ou de soda. Pas un mot entre eux, pourtant face-à-face, pas même un regard à l'autre ni autour d'eux. Le seul contact, voir le seul son qui en sortait à destination d'un congénère, c'était pour faire venir la serveuse pour une nouvelle commande puis pour l'addition. Il semblait qu'il en allait de même pour tous les autres consommateurs alignés au comptoir.

Moi qui suis du genre à entamer la conversation avec même des inconnus, je ressentis fortement la solitude. La mienne et aussi celle de chacun de ces gens. Que devait être la vie de cet homme à ma gauche qui, à 20h environ, enchaînait les boissons alcoolisées, comme confiné dans sa solitude, avant certainement de prendre un train pour rentrer dans sa lointaine banlieue ?

Peur au Japon ?!

Une troisième fois, je me suis senti perturbé, un matin : il fait jour de bonne heure et la ville commençait à s'activer dès 6h-7h, même à Kamata, cette banlieue au sud de Tôkyô. Déjà levé, j'allais vers une galerie commerçante du quartier, vers un Internet Café et un endroit où prendre un petit-déjeuner. L'esprit pas encore orienté dans la perspective de cette nouvelle journée qui débutait, je frissonnais légèrement en ce petit matin d'avril.



Je frissonnais un peu plus quelques dizaines de mètres plus loin, en voyant apparaître face à moi, sur l'autre côté de la chaussée, une troupe de formes foncées, marchant quasiment au pas, la majorité masquée. Un groupe en noir & blanc de salarymen et women, tous en costumes et tailleurs foncés, le masque chirurgical sur presque chaque visage, marchant en groupe, sans forcément être conscients qu'ils allaient au pas, au rythme des talons frappant l'asphalte.



QUARTIER — JAPON —

De l'autre côté de la rue, presque en tenue d'intérieur, je m'approchais du groupe, sans vraiment savoir si j'étais bien à ma bonne place. A la fois sur le trottoir, mais pas seulement...

Toujours peur au Japon ?!

Bien sûr, à côté de ces expériences, chaque journée fut une moisson de rencontres, d'émotions et d'étonnement. Je crois que pour moi, le Japon, c'est bien pour y voyager, mais pas pour y vivre et y travailler.





Le mot « sushi » et la famille des sushis

En France, y compris dans la plus reculée des campagnes, tout le monde connaît à présent le mot « sushi » et bon nombre d'entre nous en ont déjà mangés, sauf bien sûr ceux pour lesquels manger du poisson cru semble trop compliqué.

Pour autant, savez-vous que ce que nous appelons « sushi » n'est pas forcément le terme approprié pour désigner la tranche de poisson cru sur une boulette de riz vinaigré ?

Le mot « **sushi** » désigne en effet une famille de préparations culinaires à base de riz vinaigré et de poisson cru, notamment.



Dans cette famille, on trouve ainsi les « **makizushi** », ces rouleaux enveloppés d'algue nori que nous appelons « maki », qu'ils soient gros « futo maki » ou fins « ushi maki ».

Il y a aussi les « **onigiri zushi** », ces grosses boules ou ces triangles de riz vinaigré fourrés ou non de prune salée japonaise, thon mayo...



Egalement, les « **temaki zushi** », cette variante des maki qui l'on confectionne soi-même en y mettant les ingrédients souhaités dans une feuille de nori.

Sur les feuilles de nori au préalable prédécoupées, on met dessus un matelas de riz vinaigré, puis on peut mettre un bâtonnet de concombre, de l'omelette japonaise, du poisson cru ou fumé, de l'avocat en bâtonnet ou un morceau de champignon shiitaké cuit...

On ajoute une pointe de moutarde wasabi, puis on roule avec une natte ou sans, en cône, avant de plonger le tout dans la sauce de soja. Le « temaki » se déguste avec les mains et il est souvent proposé pour les repas conviviaux à la maison, car cela nécessite moins de préparatifs à l'hôte, puisque ce sont les invités eux-mêmes qui préparent leur propre « témaki ».





Plus rarement rencontré chez nous, il y a aussi les « **inari zushi** », c'est-à-dire une couche de riz vinaigré enveloppé dans une enveloppe de tofu frit (fromage de soja). « Inari » renvoie à la divinité shintô du renard, qui aime particulièrement le tofu frit !

Le « **shirashi zushi** », vous connaissez peut-être davantage ? Sur un lit de riz vinaigré, sont disposés différents poissons crus, de l'omelette japonaise ou des légumes...

Mais alors, qu'en est-il de ce que nous appelons « sushi » ?

Eh bien, le terme exact est « **nigiri zushi** », du verbe « nigiru », qui signifie « presser ». Car pour le réaliser, après avoir pris l'équivalent d'une boulette de riz qui peut se manger en une bouchée, on la presse dans le creux de sa main, avant de déposer dessus une pointe de wasabi puis de la recouvrir d'une tranche de poisson cru et de compresser un peu l'ensemble pour faire adhérer le poisson à la boulette. Cela prend plusieurs heures pour préparer tout un plat de « **nigiri zushi** », quand cela se déguste en 1-2 bouchées, en un rien de temps !

Au-delà de ces grandes sous-catégories de « sushi », il existe d'autres préparations, qui sont souvent des variantes régionales, que l'on ne peut déguster qu'au Japon ou chez les amis japonais. Bon appétit !

