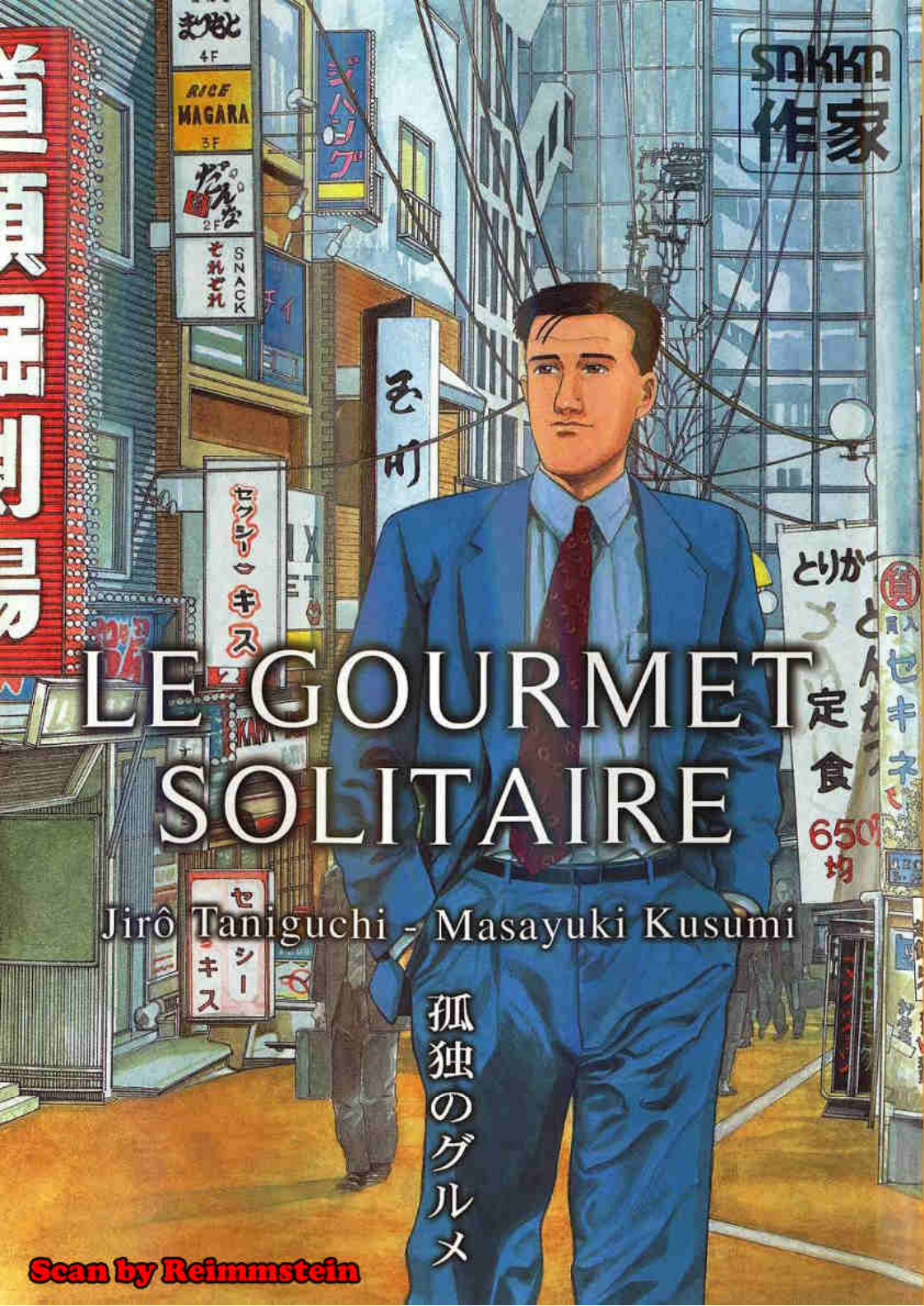




Scan by Reimmstein

LE GOURMET SOLITAIRE

Jirô Taniguchi - Masayuki Kusumi

LE GOURMET SOLITAIRE



ATTENTION !



*Sens de lecture original.
Cet ouvrage se lit
de droite à gauche.*

カステルマン
casterman

C004
ISBN 978-2-203-37334-1



9 782203 373341

Code prix : 5A60

SAKKA
作家

LE GOURMET SOLITAIRE

Taniguchi - Masayuki Kusumi

孤独の グルメ

LE GOURMET SOLITAIRE

On ne sait presque rien de lui. Il travaille dans le commerce, mais ce n'est pas un homme pressé ; il aime les femmes, mais préfère vivre seul ; c'est un gastronome, mais il apprécie par-dessus tout la cuisine simple des quartiers populaires... Cet homme, c'est le gourmet solitaire. Chaque histoire l'amène à goûter un plat typiquement japonais, faisant renaître en lui des souvenirs enfouis, émerger des pensées neuves, ou suscitant de furtives rencontres.

Imaginé par Masayuki Kusumi, ce personnage hors du commun prend vie sous la plume de Jirô Taniguchi. Le Gourmet solitaire est un mets de choix dans la collection Sakka.



LE GOURMET SOLITAIRE

Jirô Taniguchi - Masayuki Kusumi

孤
独
の
グ
ル
メ

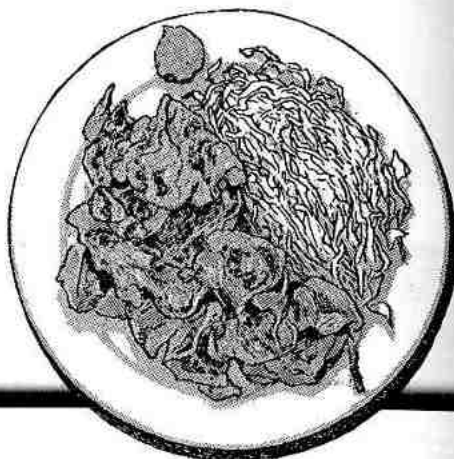
Traduction : Patrick Honnoré - Sahé Cibot
Adaptation graphique : Caroline Delavault



PRÉFACE

Le Gourmet solitaire, il faut le lire comme on voit et revoit dix fois un film qu'on aime. Un film d'Ozu... ou de Truffaut, de Cassavetes, de Tarkovski... Lu comme on lit trop souvent une BD, à la va-vite, en surfant sur les images, vous passeriez à côté du meilleur. Comme on boit un grand vin, oui, c'est ça, imaginez un grand bourgogne, ou même pas... disons un honnête Valençay. C'est pas en sifflant un verre cul-sec que vos papilles vont réussir à trouver les notes florales, le pamplemousse, le persillé, n'est-ce pas ? Eh bien, Taniguchi, c'est pareil. Ce n'est pas de la BD fast-food, c'est le cas de le dire. C'est de la cuisine du patron, c'est du pot-au-feu de la grand-mère de Limoges, et parfois, c'est des cerises au sirop d'Alphonse Daudet. Il faut faire rouler le breuvage un minimum de temps sous la langue pour s'apercevoir que si le héros se ravise et ajoute un bouillon de porc à sa commande, c'est qu'il se dit que, dans une gargote comme celle où il vient d'entrer par hasard, la soupe, c'est la femme du patron qui l'a faite. C'est évident, non ? Dans un resto de routier qui propose des radis du jardin en entrée, c'est pas la salade de maïs que vous commandez, je me trompe ? Voilà, c'est évident, mais c'est le genre d'évidence qui demande un minimum de temps et de disponibilité dans sa tête : il faut du "yoyû", comme on dit au Japon. Et le "yoyû", c'est ce qui est le plus difficile à entretenir quand on est pressé, stressé, occupé... Alors, je vous en prie, recentrez-vous, rassemblez votre "yoyû", et goûtez-moi ça, vous m'en direz des nouvelles.

Patrick Honnoré
Traducteur



Chapitre 1
Porc sauté et riz à San'ya
(arrondissement de Taïtô, Tôkyô)

San'ya : quartier des ouvriers à la journée et du sous-prolétariat de la mégapole de Tôkyô. Ancien ghetto des hors classe, des repris de justice et des parias, c'était il y a quelques années encore un quartier mal famé, où, dit-on, la police ne se risquait pas, préférant laisser cette communauté se gouverner et pourvoir à sa sécurité selon ses règles internes.

SOMMAIRE

Chapitre 1	Porc sauté et riz à San'ya (arrondissement de Taïtô, Tôkyô)
Chapitre 2	Un sushi-bar à Kichijôji (ville de Musashino, département de Tôkyô)
Chapitre 3	Des haricots noirs sucrés en gelée "Mamekan", à Asakusa (arrondissement de Taïtô, Tôkyô)
Chapitre 4	Un bol d'anguilles grillées sur du riz "Unagi-don", à Akabané (arrondissement nord, Tôkyô)
Chapitre 5	"Manjû" grillés à Takasaki (département de Gunma)
Chapitre 6	Bouchées chinoises à la viande "Shûmai" dans le train shinkansen "Hikari" n° 55 au départ de Tôkyô
Chapitre 7	Beignets de poulpe "Takoyaki" à Nakatsu (arrondissement nord, Ôsaka)
Chapitre 8	Un barbecue coréen "Yakiniku" sur la "route du ciment", en sortant de la zone industrielle Tôkyô-Yokohama à Kawasaki
Chapitre 9	Le bol de riz garni "à la Enoshima", à Enoshima (ville de Fujisawa, département de Kanagawa)
Chapitre 10	Menu du chef, à Nishi-Ogikubo (arrondissement de Suginami, Tôkyô)
Chapitre 11	"Oden" et bol de riz au curry, dans le parc de Shakuji (arrondissement de Nerima, Tôkyô)
Chapitre 12	Plateau-repas au steak hâché aux herbes à Ôyama (arrondissement de Itabashi, Tôkyô)
Chapitre 13	Saucisses "viennoises" au curry au stade Jingû (arrondissement de Shibuya, Tôkyô)
Chapitre 14	Un bifteck, et le souvenir d'un riz à la sauce Hayashi à Ginza (arrondissement central, Tôkyô)
Chapitre 15	Bouffe de supérette, n'importe où dans Tôkyô
Chapitre 16	Des nouilles de blé tendre "Udon" de Sanuki sur la terrasse d'un grand magasin d'Ikebukuro (arrondissement de Tôshima, Tôkyô)
Chapitre 17	Sandwich au porc pané à Akihabara (arrondissement de Chiyoda, Tôkyô)
Chapitre 18	Une portion géante de nouilles et raviolis chinois frits dans la rue Hyakken-dana (arrondissement de Shibuya, Tôkyô)

En guise de postface :

Le cerisier Fend-La-Roche de Kamaishi, par Masayuki Kusumi



JE PENSAIS
POUVOIR
ENTREPOSER
MES ACCES-
SOIRES DE
MODE DANS
CE HANGAR
DU CÔTÉ DE
SENJÔ-SUD...
MAIS
FINALEMENT,
IL ÉTAIT
VRAIMENT
TROP DÉLABRÉ.

AH...
JE COM-
MENCE À
AVOIR
L'ESTO-
MAC
DANS
LES
TALONS
...



...
ET
MAINTENANT LA
PLUIE !
MAN-
QUAIT PLUS
QUE
ÇA !

EN
PLUS,
JE
CROIS
QUE
JE ME
SUIS
PERDU
...



JE
SUIS
VENU
POUR
RIEN,
DU
COUP.

ET PUIS,
AVEC LA
SUMIDA
TOUTE PRO-
CHE, CETTE
HUMIDI-
TÉ... LA
MOISSIS-
SURE ET LA
ROUILLE,
C'EST CE
QU'IL Y A
DE PIRE
POUR MES
PRODUITS.



J'AI L'AIR
FIN... ET
MAINTENANT,
QU'EST-CE
QUE JE
FAIS ?
DEMI-TOUR ?
MAIS ON VA
ME PRENDRE
POUR UN
RÔDEUR,
SI ON ME
VOIT ALLER
ET VENIR
COMME ÇA.

LA GALERIE
COUVERTE
FINIT LÀ...

ZUT...



PARDON !
PARDON !

PAN
J'Y EN
FOU-
TRAIS,
MOI...
PAN



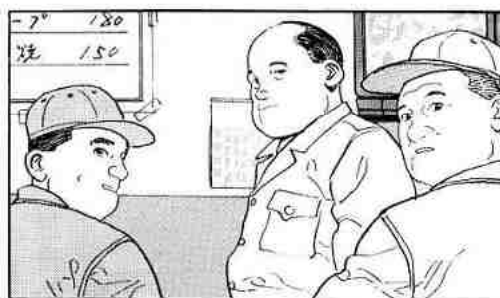
J'Y EN
AURAIT
PAS UNE
DANS LE
COIN ?

UNE
GAR-
GOTTE,
CE
SERAIT
SYMPA
...

ZUT...
J'AI UNE
DE CES
FAIMS,
MOI...



HÉ !
SUPER !
EN-
TRONS
LÀ.



PFFF
...



J'AI
JUSTE
UN PEU
FAIM,
C'EST
TOUT...

PAS
DE
PANI-
QUE
...



ZUT...
MAIS OÙ
EST-CE
QUE JE
SUIS
VENU
ME
PAU-
MER?...

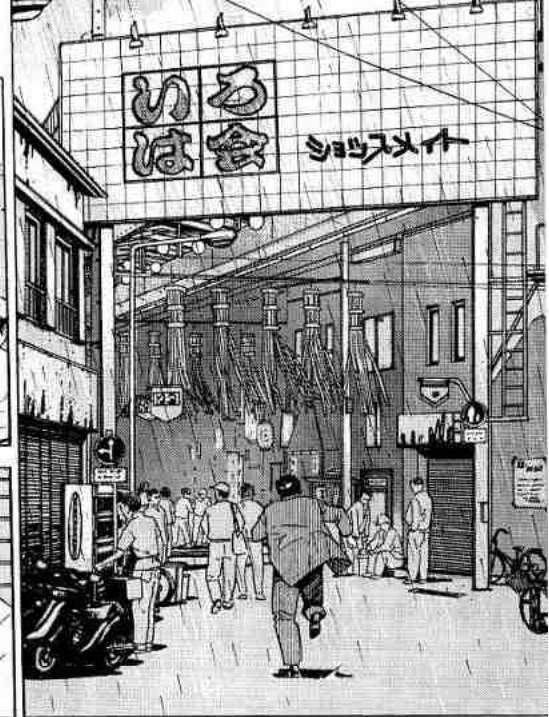


ET QUE J'TE
REVOIE PLUS
DANS MA
TAULE, T'AS
ENTENDU ?

FOUS
LE
CAMP !



ENFIN
...
DISONS
PLUTÔT
QUE JE
CRÈVE
LA
DALLE.





TIENS...
POURQUOI
LES GENS
PORTENT TOUS
UNE CAS-
QUETTE ? EN
TOUT CAS, ILS
TIENNENT À SE
SENTIR SAPÉS,
J'AI L'IMPRES-
SION...



RIEN QUE
D'AVOIR
PASSÉ
COMMANDE,
ÇA VA DÉJÀ
MIEUX. ÇA
ME LAISSE
LE LOISIR
D'OBSERVER
LE LIEU.



À
EMPOR-
TER !
ILS
FONT ÇA
AUSSI
...



UN RIZ
BLANC
ET UN
BOUILLON
DE PORC.



BON-
JOUR.

TU T'AS-
SOIS ?

NON.
ÇA
S'RA À
EMPOR-
TER.



ET VOILÀ.

HOP !



ÇA MARCHE
BIEN, LES
COMMANDES
À EMPOR-
TER... SANS
RIZ ? CE
MEC SE LE
PRÉPARE
SANS DOUTE
CHEZ LUI...



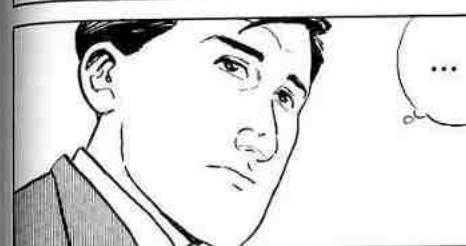
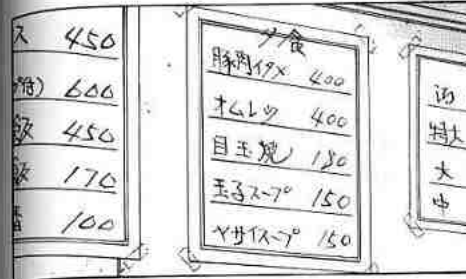
DEUX
BOUILLONS
DE PORC
ET DEUX
LÉGUMES
AU SEL !

EUH...
CONCOMBRE
ET CHOU !



ENTEN-
DU !

... À
EMPOR-
TER,
HEIN !



ET...
DES
LÉGUMES
AU SEL.

OUI,
LES-
QUELS ?



MOI, JE
NE SUIS
PAS DU
GENRE À
HÉSITER.
J'AIME
PASSER
DES
COMMANDES
CLAIRES.



BIEN.

UN PORC
SAUTÉ
AVEC DU
RIZ,
S'IL
VOUS
PLÂT.



UN PORC
SAUTÉ,
UN RIZ.

AH
...

EUH...
EXCUSEZ-
MOI... JE
PRENDRAI
AUSSI UN
BOUILLON
DE PORC.



EH BIEN...
AUBERGINE
OU CONCOM-
BRE OU
CHOU CHI-
NOIS...

QU'EST-CE
QUE VOUS
AVEZ ?



LEURS
LÉGUMES
AU SEL
SONT
FAITS
MAISON,
J'IMAGI-
NE...

AUBER-
GINE.



CECI DIT...
IL Y A PLUS DE CLIENTS QUI BOIVENT QUE DE CLIENTS QUI MANGENT.



UN BON PETIT TRO-QUET, MA FOI... ON SENT LA CHALEUR HUMAINE.



ÇA ME RAPPELLE LE DÉJEUNER DU SAMEDI MIDI À LA MAISON, QUAND J'ÉTAIS PETIT...

OUI.

UNE PORTION DE SAUCISSES SAUTÉES ET UN RIZ.



J'AI LA PANSE TENDUE COMME UN TAMBOUR... J'AI TROP MANGÉ !

EN VOUS REMERCIANT...



ÇA FAIT 800 YENS.

C'ÉTAIT TRÈS BON !



OUA AAH ...

C'ÉTAIT BIEN BON...

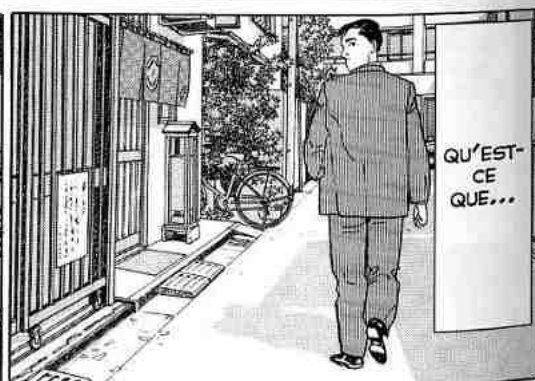


L'ADDITION ...

TOUT D'SUITE... EUH...



JE DOIS ÊTRE LE GENRE DE MEC QU'ON VOIT PAS SOUVENT DANS LE COIN...

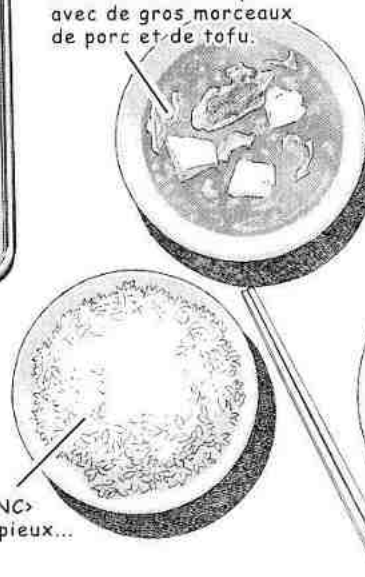


QU'EST-CE QUE...

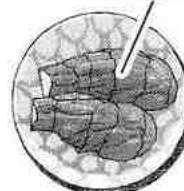
«BOUILLON DE PORC»
Un bon bol de soupe avec de gros morceaux de porc et de tofu.

«INFUSION GLACÉE DE BLÉ TORRÉFIÉ»

«AUBERGINE AU SEL»
Quasiment une aubergine entière.



Une étonnante moutarde crémeuse.



«RIZ BLANC»
C'est copieux...

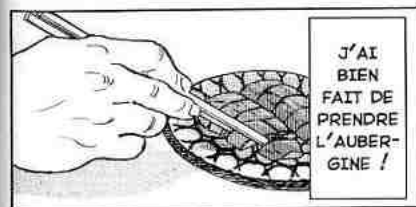


«POÊLÉE DE PORC»
Je m'attendais à un peu d'émincé de porc mélangé à des légumes frits à la poêle, eh bien, pas du tout : c'est 100 % porc frit, une belle portion. Avec du chou cru en fines lamelles à côté.



EN FAIT, ICI, AVEC LE RIZ ET LE BOUILLON, ON A DÉJÀ DE QUOI BIEN SE CALER.

J'AURAI PAS DÛ PRENDRE LA POÊLÉE DE PORC PLUS LE BOUILLON DE PORC... ÇA FAIT BEAUCOUP DE PORC, TOUT ÇA...



J'AI BIEN FAIT DE PRENDRE L'AUBERGINE !



SSSIP



HAM

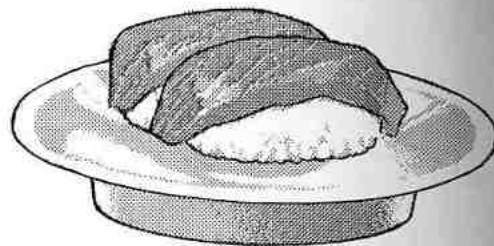


ÇA TOMBE À PIC DANS MON MENU DE PORC !

MARI-NÉE JUSTE CE QU'IL FAUT !



HMM... VACHEMENT BON !



Chapitre 2

Un sushi-bar à Kichijôji

(ville de Musashino, département de Tôkyô)

Les différents types de thon (rouge, rose, ôtoro, chûtoro, etc.) correspondent à différentes parties de ce poisson. Plus la chair est grasse, meilleure elle est. Le « ôtoro » est l'une des plus goûteuses, correspondant à une zone extrêmement réduite du ventre du thon, et pour cette raison en général très chère. En outre, traditionnellement, les sushi se comptent par paires.





GÉRER UN MAGASIN, C'EST COMME LE MARIAGE. LES RESPONSABILITÉS AUGMENTENT ET AU BOUT DU COMPTE, LES SEMELLES DE LA VIE S'ALOURDISSENT. N'AVOIR DE COMPTE À RENDRE À PERSONNE, S'ASSUMER EN SOLITAIRE, POUR MOI C'EST ÇA ÊTRE UN HOMME.

J'AI UN PETIT BUSINESS D'IMPORT ET DE REVENTE D'ARTICLES ET D'ACCESSOIRES DE MODE, MAIS JE N'AI PAS DE BOUTIQUE.



IL EST DÉJÀ 16H30 ET J'AI SAUTÉ L'HEURE DU DÉJEUNER...

LES LOYERS ONT PAS MAL BAISSÉ, ON DIRAIT. FAUDRAIT Y RÉFLÉCHIR SÉRIEUSEMENT...



ENFIN... JE DIS ÇA, MAIS JE NE DÉTESTERAIS PAS OUVRIR UN PETIT MAGASIN, UN SHOW-ROOM ARRANGÉ À MON GÔÛT, EN BANLIEUE... JE POURRAIS COMMENCER UNE PETITE TOURNÉE DES AGENCES IMMOBILIÈRES.



CNNK

BEN ÇA, POUR ÊTRE ROUGE, IL EST ROUGE, LEUR THON...



BON, PAR QUOI JE VAIS COMMENCER ?



AH ? TOUT À 130 YENS... C'EST PAS CHER...



ESSAYONS TOUJOURS UNE OUVERTURE CLASSIQUE AU THON ROUGE...



ÇA ALORS ! C'EST QUOI ICI ?



CNNK



ENSUITE, EUH... TIENS, CE CALMAR QUI PASSE ...



Y A PRESQUE QUE DES BONNES FEMMES ...



CRÉ-
VETTE
...
THON ROSE
HACHÉ-
CIBOU-
LETTE
...

CON-
GRE
...
SAR-
DINE
...



UN HAMBURGER ? AU JAPON, CE GENRE DE CHAÎNES, C'EST TOUJOURS PLEIN DE GAMINS. TRÈS PEU POUR MOI.



UN BOL DE BŒUF SAUTÉ SUR DU RIZ, À CETTE HEURE-CI, FAUDRAIT ÊTRE IDIOT.



N'IMPORTE QUOI FERA L'AFFAIRE, MAIS JE VOIS RIEN AUX ALENTOURS... ÇA M'AGACE ...

J'AI VRAIMENT TROP FAIM. JE VAIS PAS POUVOIR TENIR JUSQU'AU SOIR.



ALLEZ, C'EST BON... J'ENTRE LÀ.



TIENS ...

UN SUSHI TOURNANT ... POURQUOI PAS ?



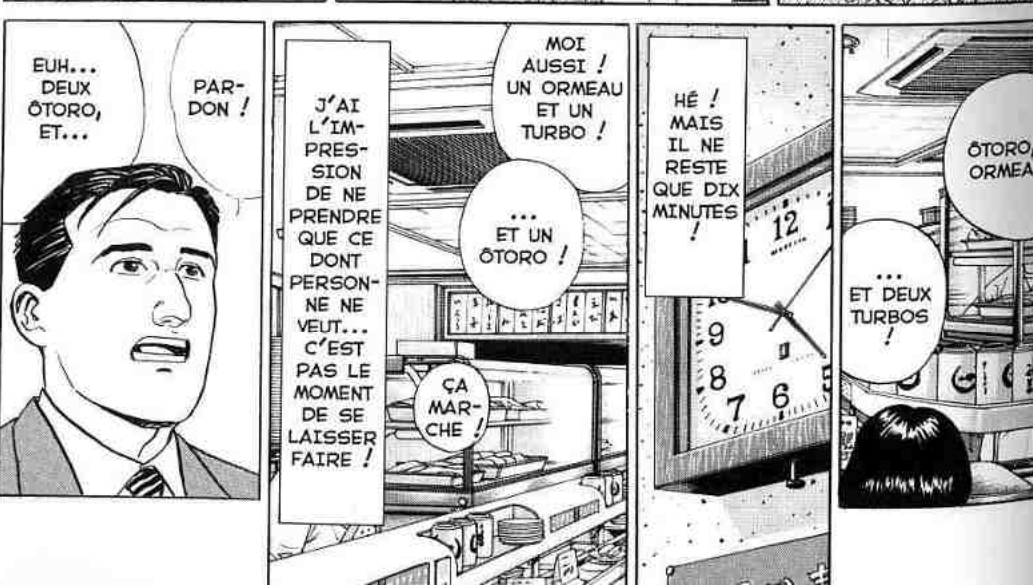
MAIS MOI QUI NE BOIS PAS, FINALEMENT, C'EST PLUTÔT DANS CE GENRE D'ENDROIT QUE JE PEUX ME DÉTENDRE.

BIEN SÛR, ÇA A RIEN À VOIR AVEC UN VRAI RESTAURANT DE SUSHI ...



AU MOINS, ICI, ON ENTRE SANS FORMALITÉ, ON SORT QUAND ON VEUT, C'EST PEINARD.

BONJOUR !





ET BON EN PLUS ...

GNNK

GNNK



OUAAH !

HÉ... PAS MAL DU TOUT !



OH... MON ÔTORO A FINI PAR MORDRE À L'HAMEÇON ...

DÉSOLÉ DE L'ATTENTE.

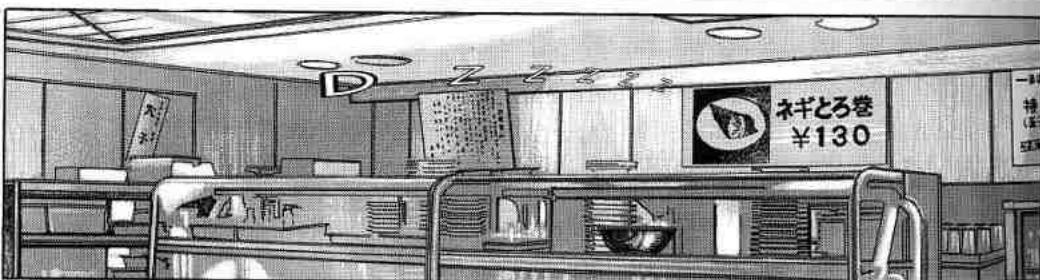
ET VOILÀ !



ネギとろき ¥130

C'EST L'HEURE ! FINI POUR LE SERVICE SPÉCIAL !

C'EST L'HEURE !



ネギとろき ¥130



BONNE CONTINUATION ...

AH... MERCI.



MOI AUSSI, L'ADDITION.



EN VOUS REMERCIANT !

L'ADDITION, S'IL VOUS PLAÎT.



!!!

AH LÀ LÀ... FAUT PAS LOUPER LE RYTHME ...



DEUX ÔTORO, C'EST BIEN ÇA ?

TOUJOURS FAIT, ÇA ARRIVE.

J'AI DEMANDÉ DEUX ÔTORO, VOUS LES AVEZ NOTÉS ?



ET CE MONSIEUR AUSSI, ÇA FAIT UN MOMENT QU'IL VOUS A DEMANDÉ QUELQUE CHOSE !

VOUS POURRIEZ ÊTRE UN PEU PLUS ATTENTIFS TOUT DE MÊME !



J'AI MAL À LA GORGE, FIGUREZ-VOUS ! ALORS DEUX ÔTORO ET UN MANTEAU DE SAINT-JACQUES, S'IL VOUS PLAÎT.

À VOIX FORTE, LES COMMANDES, S'IL VOUS PLAÎT !



JE VOUS AI DEMANDÉ QUELQUE CHOSE DEPUIS TOUT À L'HEURE !

S'IL VOUS PLAÎT !



FAUT S'ENTRAIDER DANS LA VIE !

OH, DE RIEN ...

MERCI BIEN !

MA FOI...



EH BIEN, EUH... IL Y AVAIT DEUX ÔTORO ET UN OURSIN... ET PUIS UN ORMEAU, S'IL VOUS PLAÎT.



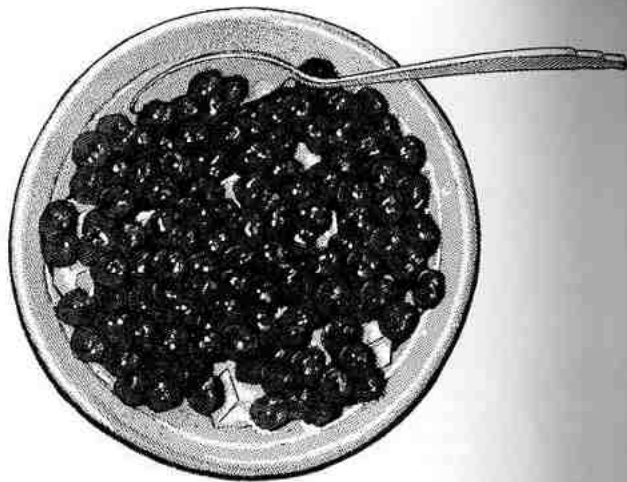
OUI, MONSIEUR ? C'ÉTAIT QUOI, DÉJÀ ?

ON EST DÉSOLÉ ! MAIS QUAND IL Y A DU MONDE COMME ÇA, ON N'ENTEND PLUS BIEN DE CE CÔTÉ...



PFFF... ON N'EST PAS OBLIGÉ D'EN ARRIVER LÀ, QUAND MÊME...





Chapitre 3

Des haricots noirs sucrés en gelée "Mamekan",
à Asakusa (arrondissement de Taïtô, Tôkyô)





M. INO-
GASHIRA,
VOUS NE BUVEZ
PAS UNE GOUT-
TE D'ALCOOL,
N'EST-CE
PAS ?



EH OUI,
QUE
VOULEZ-
VOUS...

J'AI DÙ
SOUFFRIR
PAR
L'ALCOOL
DANS UNE
VIE ANTE-
RIEURE !

ET DIRE QUE
VOUS VENDEZ
DE SI JOLIS
VERRES EN
CRISTAL DE
VENISE !



VRAI-
MENT
?

LES CLIENTS
MASCULINS
Y SONT
NOMBREUX !

DÉ-
TROM-
PEZ-
VOUS !

MA FOI
...

EH
BIEN...
JE NE
DÉTESTE
PAS,
DISONS !

ET LES PÂTISSÉ-
RIES,
VOUS
AIMEZ ?

ALLONS
BON
...

OH NON
MERCI
...

MAIS CE
N'EST PAS LE
GENRE D'EN-
DROIT OÙ UN
HOMME PEUT
ENTRER
SEUL...

ALORS JE
CONNAIS
UNE FAMEUSE
BOUTIQUE DE
PÂTISSERIES
TRADITIONNELLES,
TOUT PRÈS
D'ICI.

MAIS FINALE-
MENT,
C'EST
AUSSI
BIEN,
AU CON-
TRAIRE...



UN HOMME
NON ACCOM-
PAGNÉ
SE SENT
TOUJOURS UN
PEU GAUCHE
EN ENTRANT
DANS UNE
PÂTISSÉ-
RIE...

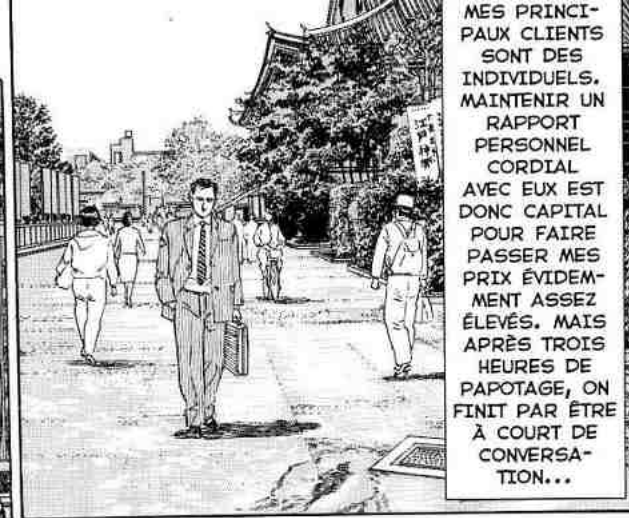
PAS TRÈS
GRAND, POUR
UNE MAI-
SON DE
"SUCRE-
RIES DE
LUXE"...



C'EST
LÀ...

AH !

ET ME
REVOILÀ À
MARCHER
AVEC
L'ESTOMAC
DANS LES
TALONS...



MES PRINCI-
PAUX CLIENTS
SONT DES
INDIVIDUELS.
MAINTENIR UN
RAPPORT
PERSONNEL
CORDIAL
AVEC EUX EST
DONC CAPITAL
POUR FAIRE
PASSER MES
PRIX ÉVIDEM-
MENT ASSEZ
ÉLEVÉS. MAIS
APRÈS TROIS
HEURES DE
PAPOTAGE, ON
FINIT PAR ÊTRE
À COURT DE CONVERSA-
TION...



BON-
JOUR,
MON-
SIEUR !

TOUT À
L'HEURE,
J'AI RÉPON-
DU DANS LE
VAGUE, MAIS
EN RÉALITÉ,
JE SUIS FOU
DE TOUT CE
QUI EST
SUCRÉ...



À CE
PRO-
POS...
C'EST
ÉTRAN-
GE...



TOUT
ÇA M'A
L'AIR
TRÈS
APPÉTIS-
SANT...
MAIS
PENSONS
D'ABORD
À NOUS
SUSTEN-
TER...

BON
...
QUE
PREN-
DRE ?



EFFECTI-
VEMENT,
MÊME UN
HOMME
PEUT SE
DÉTENDRE
SANS
CRAINdre
LES
REGARDS
EN COIN
...

HMM...
AMBIANCE
OUVERTE
ET
AVENANTE
...



JE POURRAI
TOUJOURS
PRENDRE
DE CES
HARICOTS
NOIRS
SUCRÉS
EN GELÉE
COMME
DESSERT,
PUISQU'IL
PARAIT QUE
C'EST LEUR
SPÉCIALITÉ.



SI JE
VEUX DU
SUCRÉ,
IL ME
FAUT
D'ABORD
UN POT-
AU-FEU
OU DES
NOUILLES
UDON EN
RAGOÛT,
OU MÊME
UN RIZ
ASSAI-
SONNÉ EN
COCOTTE.

ET LÀ, MES
JAMBES PREN-
NENT TOUTES
SEULES LE
CHEMIN DE LA
PÂTISSÉRIE,
DONT MA
CLIENTE VIENT
DE ME
DONNER
L'ADRESSE.



... SURTOUT
DES SUCRE-
RIES JAPO-
NAISES :
GÂTEAUX AUX
HARICOTS
ROUGES,
AU MIEL,
GELÉE
SUCRÉE,
GÂTEAUX
DE PÂTE
DE RIZ...

J'EN
SALIVE
D'AVAN-
CE...





ENTEN-
DU.

UN
MAMEKAN,
UN.

OUI.

UN
MAMEKAN,
S'IL
VOUS
PLAÎT.

EH
BIEN
...



MERCI
D'AVOIR
ATTENDU.

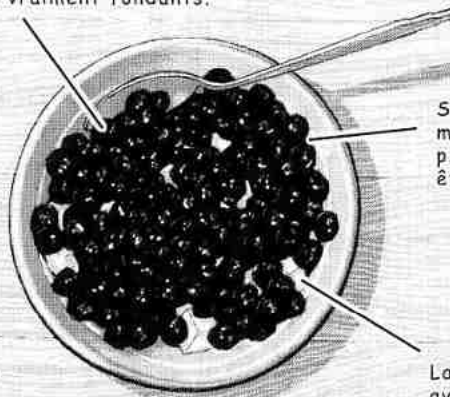
ET
VOICI
...

IL Y A
LONGTEMPS...
J'AVAIS LU LE
TEXTE D'UN
ÉCRIVAIN, QUI
PARLAIT DE
MAMEKAN. ÇA
M'AVAIT
TELLEMENT
FAIT ENVIE,
QUE J'ÉTAIS
ALLÉ EN
MANGER UN...
MAIS JE ME
RAPPELLE PLUS
QUEL GOÛT ÇA
AVAIT...



MAIS J'AI
UNE DE CES
FAIMS...

Les haricots noirs :
bruns, à gros grains, appétissants,
et vraiment fondants.



Sauce au miel noir,
mais sans goût entêtant
plus léger : doux sans
être trop sucré.

La gelée : translucide,
avec un effet moiré.

Le patron met lui-même
dans le bol une copieuse
quantité en se servant
d'une petite passoire.

Pas trop, pas trop peu,
juste comme il faut ;
et pour 400 yens,
ça ne fait pas cher.

UN
BON
MAMEKAN,
C'EST LA
QUINTES-
SENCE DE
LA SIM-
PLICITÉ.



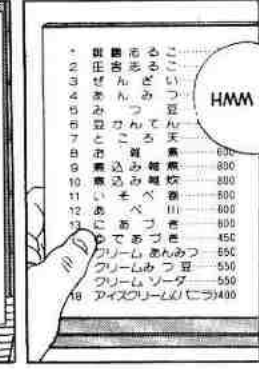
UN
"LÉGUMES
VARIÉS À
L'ÉTOUFFÉE",
SVP.

S'IL
VOUS
PLAÎT !

ALLEZ,
JE VAIS
PRENDRE
ÇA. RIEN
QUE LE
NOM ME
MET EN
APPÉTIT !



QU'EST-CE
QUE ÇA
PEUT BIEN
ÊTRE, CE
"RAGOÛT
DE
LÉGUMES
VARIÉS À
L'ÉTOUF-
FÉE" ?



HMM ?



LES RAGOÛTS
AUSSI, NOUS NE
LES COMMENCE-
RONS QUE LE
MOIS PROCHAIN.
POUR L'INSTANT,
NOUS NE FAI-
SONS QUE LES
PLATS D'HIVER.

VRAIMENT
DÉSOLÉ...
COMME JE
VOUS
DIS...

EUH...
ALORS,
LE
RAGOÛT.

BON,
EH
BIEN
...

CELA,
NOUS NE
LE COM-
MENÇONS
QUE LE
MOIS
PRO-
CHAIN.

AH...
JE SUIS
DÉSOLÉ...



AH BON...
MINCE
ALORS...
IL N'Y A
DONC RIEN
POUR SE
CALER UN
PEU ?



ET
VLAN !
...
MERCI
BIEN,
ON
VOUS
ÉCRI-
RA...

JE SUIS
VRAIMENT
DÉSOLÉ.



JE VAIS
PLUTÔT
PREN-
DRE UN
PETIT
QUELQUE
CHOSE
ICI ET
ENSUITE,
J'IRAI
MANGER
AIL-
LEURS.

EN PLUS,
MAINTÉ-
NANT QUE
JE SUIS
LÀ, JE
PEUX PAS
SORTIR
ET
REVENIR
UNIQUE-
MENT
POUR LE
DESSERT
...



IL Y AURAIT
BIEN LES
BEIGNETS AUX
ALGUES NORI
OU LE MOCHI
À LA FARINE
DE SOJA...

MAIS UN SEUL,
ÇA VA PAS ME
SUFFIRE, ET
DEUX, CE
SERAIT TROP...



* Senbei : Croquembouche salé ou sucré de riz soufflé.

Chapitre 4

Un bol d'anguilles grillées sur du riz "Unagi-don", à Akabané (arrondissement nord, Tôkyô)



Nomiya : "débit de boisson", gargote où l'on trouve une cuisine simple, variée et bon marché pour accompagner l'alcool. Rendez-vous habituel des employés de bureau ou des ouvriers après le travail, ce genre d'établissement n'ouvre généralement pas avant dix-sept heures. Avoir passé deux heures dans un nomiya ne dispense toutefois pas de prendre un « vrai repas » (= avec du riz) chez soi.







LE "PORC ET TÔFU FAÇON SUKIYAKI" AVEC DU RIZ, SUR LE TABLEAU À L'ENTRÉE...

EUH ...
LÀ-BAS, EUH ...



PAS ENCORE...

LE SUKI-YAKI N'EST PAS ENCORE PRÊT SI ?



JE NE BOIS PAS, MERCI.

BONJOUR ! QU'EST-CE QUE VOUS BUVEZ ?

EUH ...



DES ANGUILLES AU PETIT-DÉJEUNER ... BOF...



MINCE... ÇA M'A-VAIT TAPÉ DANS L'ŒIL ...



AH... AH BON...

MONSIEUR, C'EST PAS ENCORE PRÊT, ÇA...

ALORS, EUH... ATTENDEZ...



UNE CROQUETTE GÉANTE OU DES ŒUFS DE SAUMON À LA SAUCE DE SOJA... OU UN POISSON "SANMA" GRILLÉ ! AVEC DE LA PEAU DE TÔFU CRUE, ÇA SERAIT PAS MAL...



UNE BIÈRE, SVP.

UN BON REPAS POUR COMMENCER LA JOURNÉE, ÇA A SON CHARME... ET DES ALGUES "NORI" DE ROCHERS À 250 YENS... C'EST LE FIN DU FIN POUR LES CONNAISSEURS !



AVEC DU RIZ, TOUTES CES AMUSE-GUEULES QUI NE SONT LÀ QUE POUR ÊTRE PICORÉS EN BUVAINT DEVIENNENT DE VRAIS PLATS...



AH...



AH, MAIS ILS ONT DU RIZ ! ÇA CHANGE TOUT !



ÇA DOIT ÊTRE ÇA, "LE KITSCH D'AKABANE"...

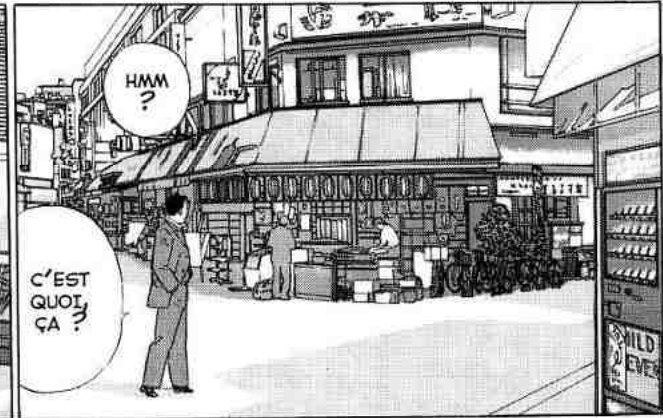
EH BEN... PLUTÔT RINGARD, LE NOM DE LEUR GALERIE MARCHANDE !



MAIS EST-CE QUE JE VAIS TROUVER QUELQUE CHOSE D'OUVERT SI TÔT ?

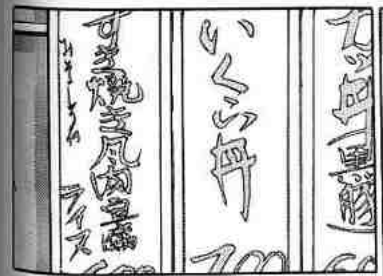


UN "NOMIYA" ?



HMM ?

C'EST QUOI, ÇA ?



ÇA C'EST UNE BONNE IDÉE !

DU SUKI-YAKI !



BIEN SÛR ! ICI, TOUT EST BON !

EUH... ON PEUT MANGER ?



MONSIEUR, BONJOUR !

ILS SONT MALADES ! HÉ ! HO ! À 9H30 DU MAT' ?

CE TYPE, LÀ, PAR EXEMPLE...
C'EST QUOI, SON MÉTIER ? JE VOIS VRAIMENT PAS.

CHAUFFEUR DE TAXI...
VEILLEUR DE NUIT PEUT-ÊTRE...
ILS TRAVAILLENT LA NUIT EN TOUT CAS, SANS DOUTE...

QU'EST-CE QU'ILS PEUVENT BIEN FAIRE COMME BOULOT, TOUS CES GENS ?

JE ME SUIS LAISSÉ INFLUENCER PAR LES COMMANDES DES AUTRES...

EH BEN...
L'UNIVERS DES "NOMIYA" À 9H30 DU MATIN...
SI JE M'ÉTAIS DOUTÉ DE ÇA !

AUJOURD'HUI, LA PROMO, C'EST SUR LE SASHIMI DE THON ROUGE AU RADIS BLANC !

COMME D'HAB. UN SHÔCHÛ-SODA !

MAIS...
ILS N'ONT PAS L'AIR DE CHAUFFEURS DE TAXI NI DE GARDIENS DE NUIT.

J'AI LA TÊTE QUI TOURNE...
J'AI L'IMPRESSION D'AVOIR PERDU LA NOTION DU TEMPS...

HUM...
PLUTÔT ÉTROIT, AU COMPTOIR...
ET PUIS...
DE LA PEAU DE TÔFU AVEC UN BOL D'ANGUILLE, J'AI VRAIMENT COMMANDÉ COMME UN SAGOUIN...

... LE BOL D'ANGUILLE GRILLÉE ET LES "NORI", C'EST BIEN ÇA ?

AH...

VOILÀ ! UNE PEAU DE TÔFU CRUE, LES ŒUFS DE SAUMON...

C'EST POUR MOI !



EH BEN...
DÈS LE MATIN, COMME ÇA ?



C'EST ÇA.

ET AVEC ÇA... DU SASHIMI DE CARPE AU MISO.

UN SHÔCHÛ-SODA-POMME VERTE, COMME D'HABITUDE ?

BONJOUR !

J'AI BEAU NE PAS BOIRE, J'AIME BIEN TOUT CE QUI SE MANGE POUR ALLER AVEC L'ALCOOL.



QUELLE ATMOSPHÈRE ÉTRANGE...

C'EST À SE DEMANDER S'IL EST BIEN 9H30...

UN SHÔCHÛ-SODA-POMME VERTE, AVEC DU SASHIMI DE CARPE ? C'EST UN HABITUÉ ?



JE RÊVE OU QUOI ?



OUI... ET DES ŒUFS DE SAUMON À LA SAUCE DE SOJA ET UNE PEAU DE TÔFU CRUE... ET EUH...

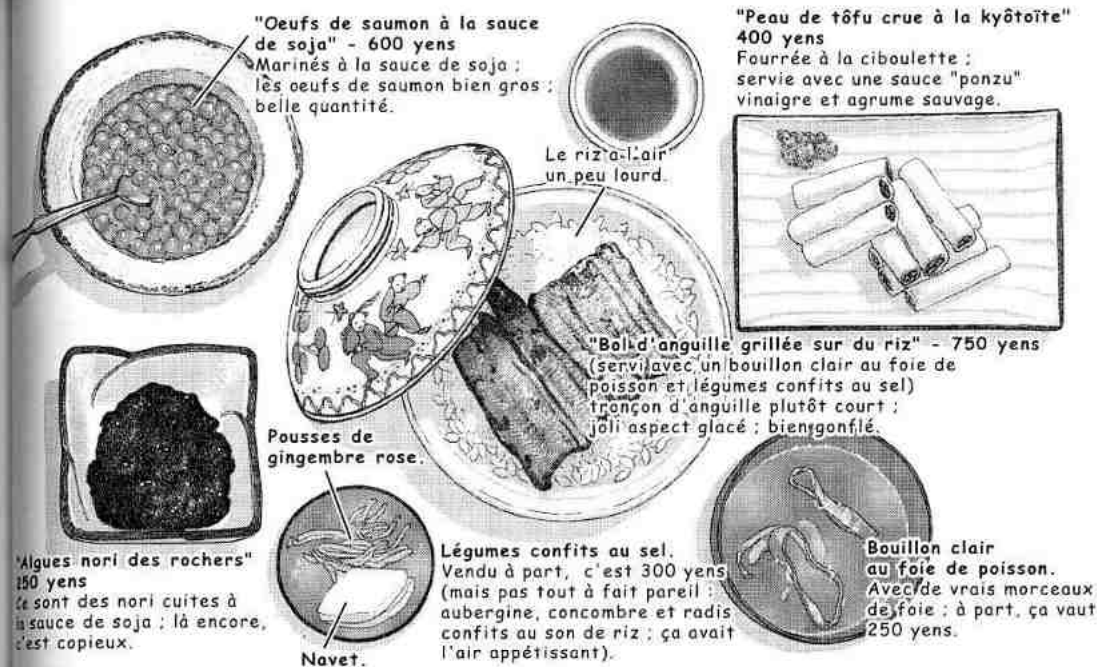
POUR MONSIEUR AUSSI, UNE ANGUILLE GRILLÉE SUR DU RIZ, C'EST ÇA ?

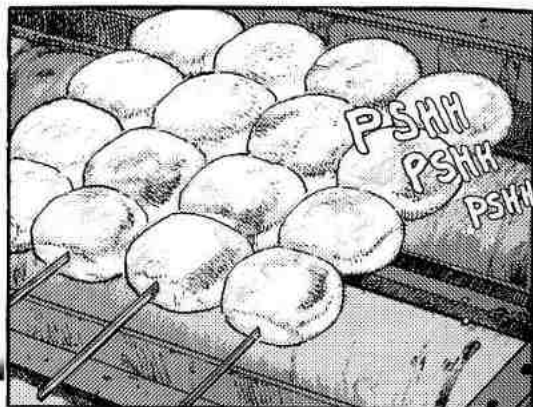
POUR MOI AUSSI, UN BOL D'ANGUILLE GRILLÉE !

EUH...

ENTENDU.

UN BOL D'ANGUILLE GRILLÉE SUR DU RIZ, SVP.

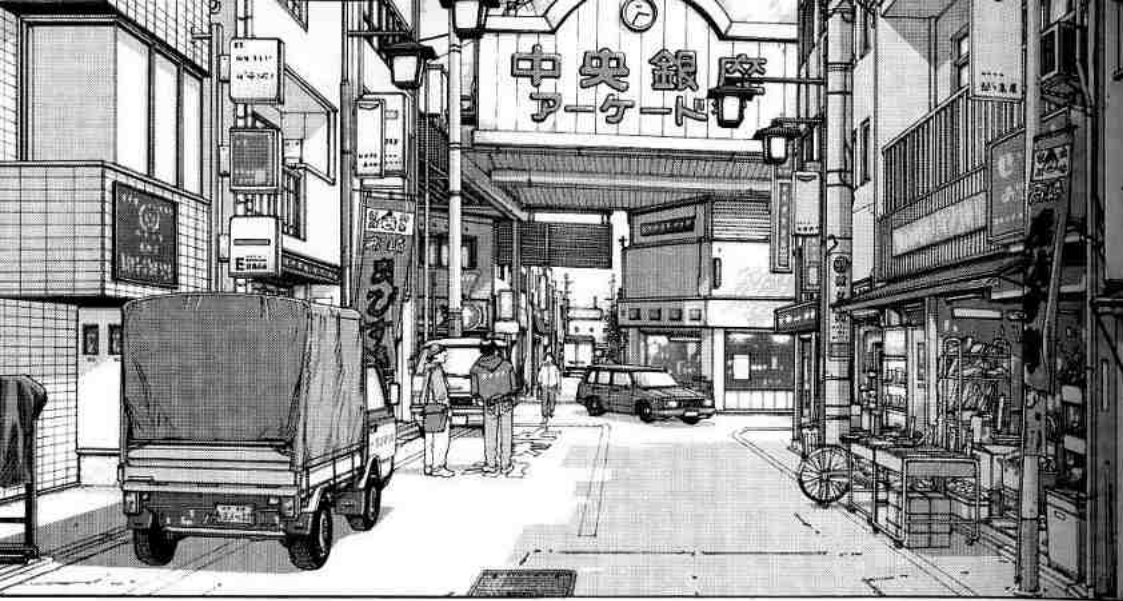




chapitre 5
“Manjū” grillés à Takasaki
 (département de Gumma)

Manjū (lire “man’joû”) : petits gâteaux cuits à la vapeur, généralement fourrés de pâte de haricots rouges sucrée. Les manjū grillés, eux, ne sont en principe pas fourrés, mais présentés en brochettes et badigeonnés d’une sauce sucrée à base de sauce de soja.

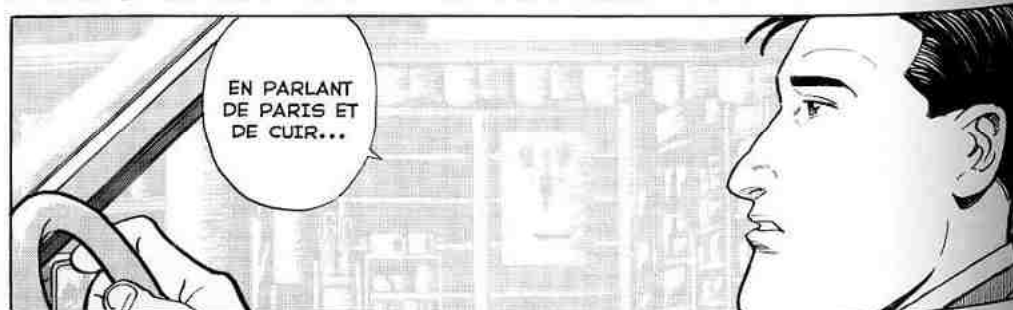




C'EST BON
À SAVOIR,
J'Y
TROUVERAI
PEUT-ÊTRE
DES
CLIENTS
POUR LES
VÊTEMENTS
D'OCCA-
SION QUE
J'ACHÈTE
À PARIS
...



QU'EST-CE
QU'IL Y A
COMME
BOUTIQUES
DE CUIR,
PAR ICI !
LES GENS
DU COIN
DOIVENT
AIMER
ÇA...



EN PARLANT
DE PARIS ET
DE CUIR...



UN OU DEUX ANS POUR MOI DANS MA VIE, JE PEUX BIEN M'OFFRIR ÇA, NON ? TU VEUX QUE JE DEVIENNE UNE VIEILLE FRUSTÉE, C'EST ÇA ?

AVANT DE POUVOIR SE MÉNAGER UN MOMENT RIEN QUE POUR SOI, ON EST DÉJÀ VIEUX ! J'AI PAS ENVIE DE ÇA, MOI !



OUI ...

... ET NOS MEILLEURES ANNÉES PASSENT SANS QU'ON PUISSE EN PROFITER.



CE N'EST PLUS LE MOMENT DE ME CALMER NI D'ALLER MANGER QUELQUE CHOSE !!!



NON, ÇA SUFFIT !

ALLONS MANGER QUELQUE CHOSE, ON PARLERA DE TOUT ÇA TRANQUILLEMENT.



CALME-TOI. REGARDE, TU SAIS L'HEURE QU'IL EST ?



ATTENDS !



SPLAF



SAYUKI !!!



TU VOIS QU'IL FAIT FROID.

TIENS, METS ÇA.



DIS-MOI PLUTÔT... TU NE VEUX PAS QU'ON RESTE UN PEU EN FRANCE ? JUSTE UN AN OU DEUX.

PAS BE-SOIN, JE TE DIS.



MAIS NON...

NON MERCI. C'EST TOI, LE FRI-LEUX.

MOI, ÇA VA...



T'ÉCOUTE PAS CE QUE JE TE DIS...



ALLEZ, METS ÇA...

D'ACCORD ?

ON POURRA MÊME ALLER EN ESPAGNE PAR LE BORD DE MER, SI ON VEUT ...



ON POURRAIT LOUER UN PETIT APPART' JUSTE POUR NOUS DEUX, DANS UN COIN UN PEU PLUS CHAUD QU'ICI.



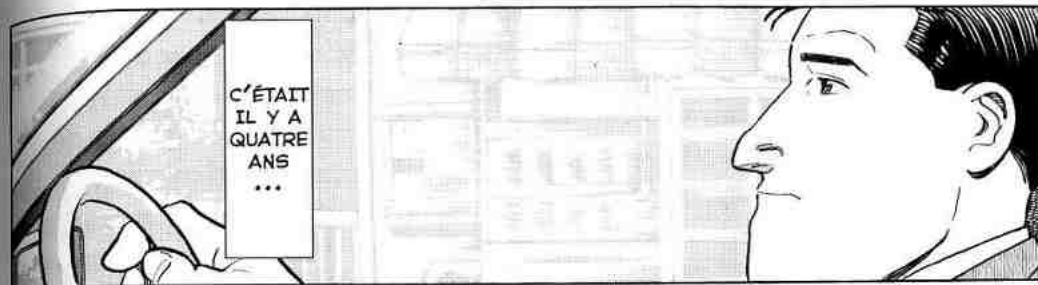
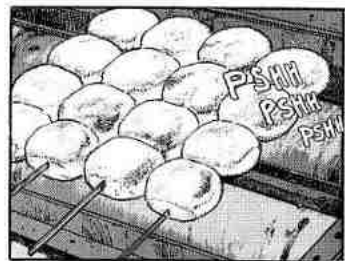
ARRÊTE !

VOYONS, SOIS RAISONNABLE, TOI AUSSI. AU JAPON, ON ATTEND TON RETOUR...

PAS SEULEMENT TON METTEUR EN SCÈNE ET LES GENS DU STUDIO... TES FANS AUSSI... ET TES PARENTS...

AU JAPON, IL FAUT TOUJOURS FAIRE ATTENTION AUX AUTRES, SE COMPORTER EN FONCTION DE CE QU'ON ATTEND DE TOI...







C'EST
COMME
CETTE
BOUTIQUE...
LE TEMPS
S'Y EST
ARRÊTÉ UN
JOUR ET
TOUT EST
RESTÉ SANS
PLUS
BOUGER.



C'EST
PLUS
LÉGER
QUE JE NE
PENSAIS.
C'EST SIM-
PLE ET
NATUREL.

MNC

MNC



MA
FOI...
RUSTI-
QUE,
JE
DIRAIS
...

MAIS JE
VOIS
PAS LE
RAPPORT
AVEC LES
BROCHET-
TES DE
POULET...
C'EST
SUCRÉ.



C'EST BIEN
CE QUE JE
CRAIGNAIS...
UN MÉLANGE DE
SUCRÉ BIZARRE.

JE DIRAIS MÊME
FRANCHEMENT
TROP SUCRÉ.



HUM...



ET
MAIN-
TENANT,
CELUI AVEC
HARI-
COTS SU-
CRÉS ...



MERCI

MERCI. ÇA
FAIT 290
YENS.



SSSP



BONJOUR

BON-
JOUR.



TOUT EST
DANS LE
MISO*

J'EN AI
ACHETÉ
DEVANT
LA GARE
L'AUTRE JOUR
MAIS ILS
N'ÉTAIENT
PAS
TERRIBLES
...

C'EST
VRAIMENT
CHEZ VOUS
QU'ON TROU-
VE LES
MEILLEURS
MANJŌ
GRILLÉS !



MER-
CI
BIEN.

TOUT DE
SUITE
...

BONJOUR
MONSIEUR,
TROIS MANJŌ
GRILLÉS ET
TROIS MANJŌ
AUX HARICOTS
SUCRÉS.



DES MANJŌ
QUI RES-
SEMBLENT
À DU
POULET ?
QU'EST-CE
QUE C'EST
QUE ÇA ?

DU
MISO ?
C'EST
CETTE
SAUCE
QU'IL
APPELLE
"MISO"
?

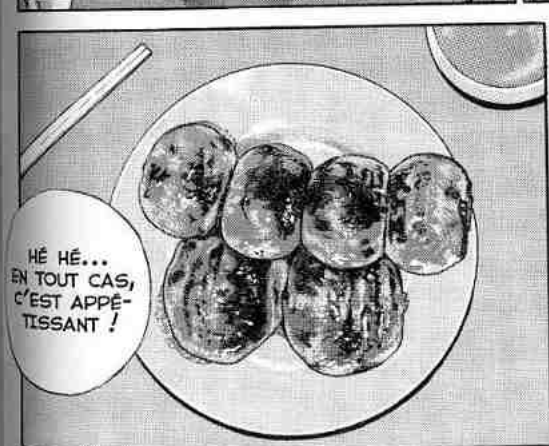


PSH
PSH



ON
DIRAIT
DES BRO-
CHETTES
DE
POULET,
NON ?

MON
MISO
EST
BIEN
MEIL-
LEUR
...



HÉ HÉ...
EN TOUT CAS,
C'EST APPÉ-
TISSANT !



TRÈS
BIZARRE
COMME
IDÉE.

ET DES
MANJŌ
FOURRÉS
AUX
HARICOTS
SUCRÉS
EN
PLUS...



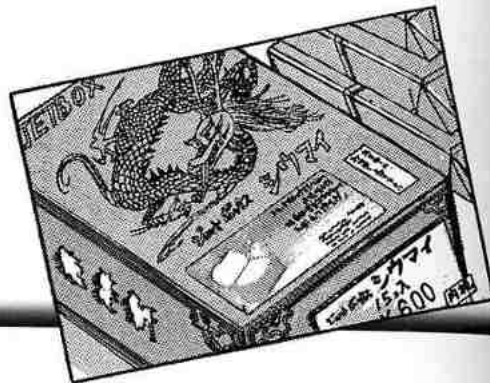
VOYONS
D'ABORD
CEUX SANS
HARICOTS
...



MERCI
D'AVOIR
ATTENDU.

JE
VOIS
PAS
CE
QUE
ÇA
PEUT
ÊTRE
...

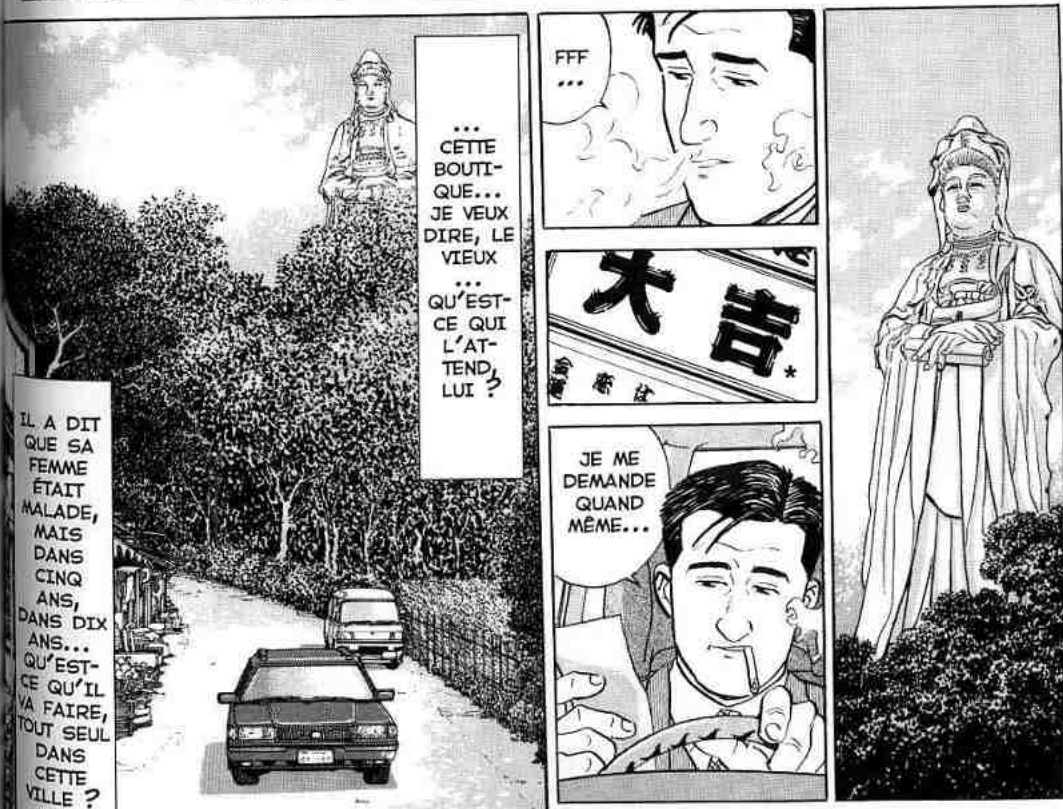
* Miso : Condiment à base de graines de soja fermentées.



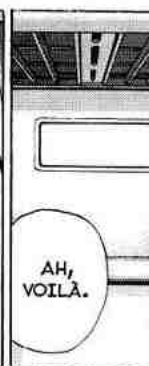
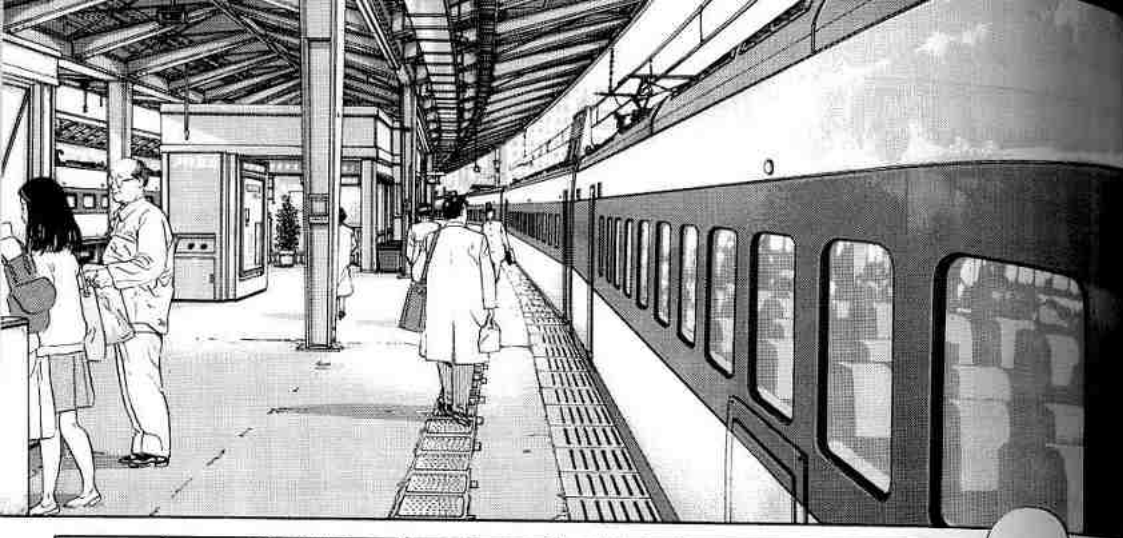
Chapitre 6

Bouchées chinoises à la viande "Shûmai" dans le train shinkansen "Hikari" n°55 au départ de Tôkyô

Bentô : boîte-repas le plus souvent destinée au déjeuner, qui contient généralement une partie de riz blanc et une partie de mets variés. Il en existe de nombreuses sortes. On le trouve aussi au menu de restaurants populaires, où ils sont alors présentés dans des boîtes laquées à compartiments. Ici, le bentô est muni d'un système de chauffage instantané (en tirant la languette, de l'eau est versée sur une petite dose de chaux vive, ce qui dégage une très forte chaleur).



* « Grand bonheur » : oracle du temple Jigan-in à Takasaki, dont on aperçoit la statue du bodhisattva Kannon (41,80 m de hauteur).





ET LÀ,
TU PRENDS LE
"SHOMAI-BENTÔ" À
700 YENS DE
CHEZ "RYŪ-YŌ-
KEN". TU TROUVE-
RAS RIEN
DE MIEUX !

DANS CETTE
GALERIE, TU AS
TOUT UN COIN
QUI S'APPELLE
"LE JARDIN DES
BENTÔ".

TU VOIS, DANS
LE BÂTIMENT DE
LA GARE, AU
SOUS-SOL, IL Y A
UNE GALERIE MAR-
CHANDE, QUI
S'APPELLE
"HOPPÉ TOWN".



TOUT
ÇA A
L'AIR
BIEN
BON !

TAKI-
YAMA,
C'EST
LE ROI
DES
BONS
TUYAUX
...

OH
OH !
QUEL
CHOIX
!



OUI,
MONSIEUR.

VOUS AVEZ
DES "EX-
PRESS"
VAPEUR
AUJOUR-
D'HUI ?

DONNEZ-
M'EN
DEUX
ALORS.



ÇA
DOIT
ÊTRE
ÇA...

EN EFFET,
À LA FOIS
COMPACT ET
APPÉTIS-
SANT...



AH,
VOILÀ !

C'EST
LÀ !



GEN-CHAN,
T'AS LE
COUP,
DIS
DONC,
POUR
LES
VOYAGES
!

BIEN !

ENSUITE, ON
N'A PLUS
QU'À ACHETER
UN MINI-SER-
VICE WHISKY,
ET ON EST
PARÉ !

TU VERRAS,
C'EST
FAMEUX. ET PUIS
C'EST
CHAUD,
SURTOUT !



EH
OUI
...

ON A DE LA
CHANCE !
D'HABITUDE,
CHAQUE FOIS
QUE JE VIENS,
IL N'Y EN A
PLUS !

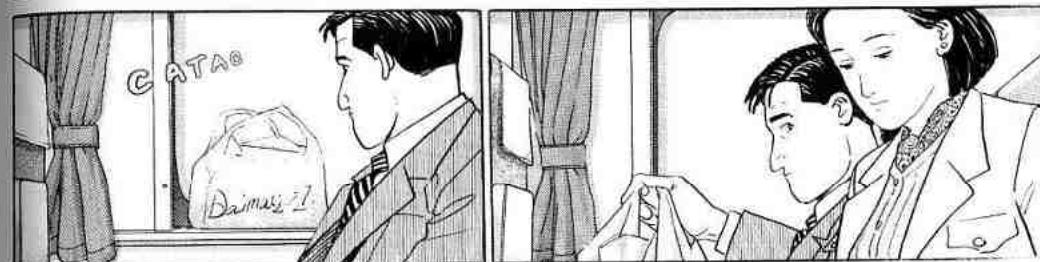
CE PLAT
NE NOUS
EST LIVRÉ
QU'UNE FOIS
PAR JOUR
À 3H.



OUI.

EUH,
PARDON.

C'EST
VOTRE
PLACE ?



CATAO

ひかり 新大阪
HIKARI Shin-Ōsaka

COTAG



TAKIYAMA,
QUAND TU
PRENDS LE
SHINKANSEN,
TOI, QU'EST-CE
QUE TU PRENDS
COMME BOÎTE-
REPAS ?

PARLONS
PLUTÔT
D'AUTRE
CHOSE...



TE LAISSE
PAS DÉMONTER
SURTOUT ! MOI,
JE VAIS LEUR
TÉLÉPHONER
POUR LES
POUSSER UN
PEU.

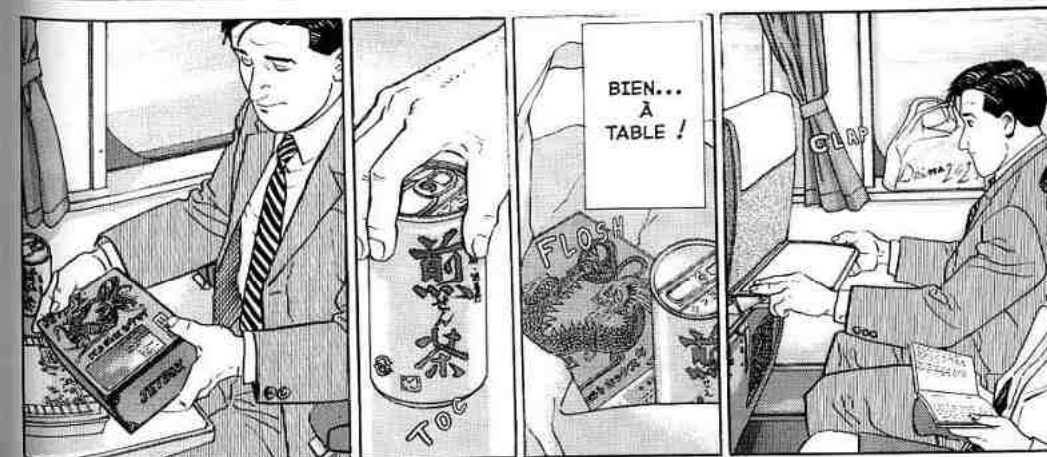
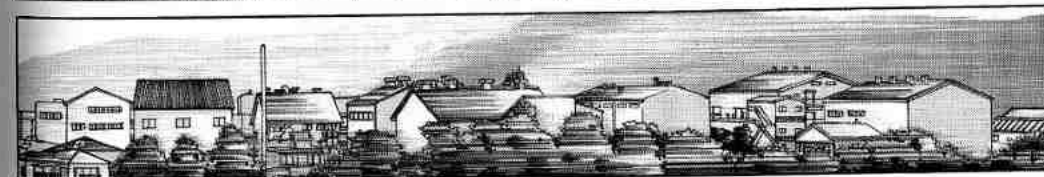
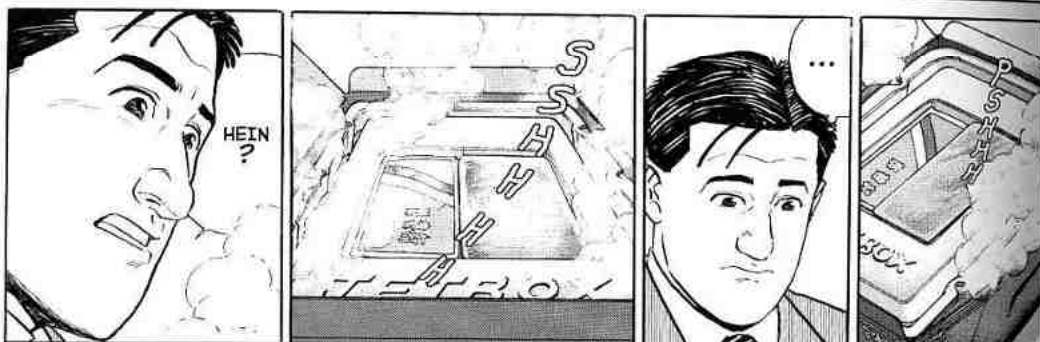
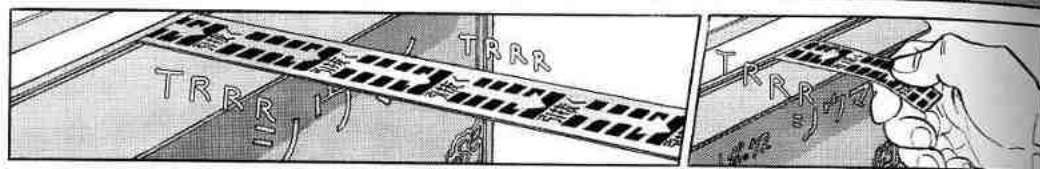
PROFITE
D'ÊTRE À
ŌSAKA POUR
MANGER DES
BONNES SPÉ-
CIALITÉS !

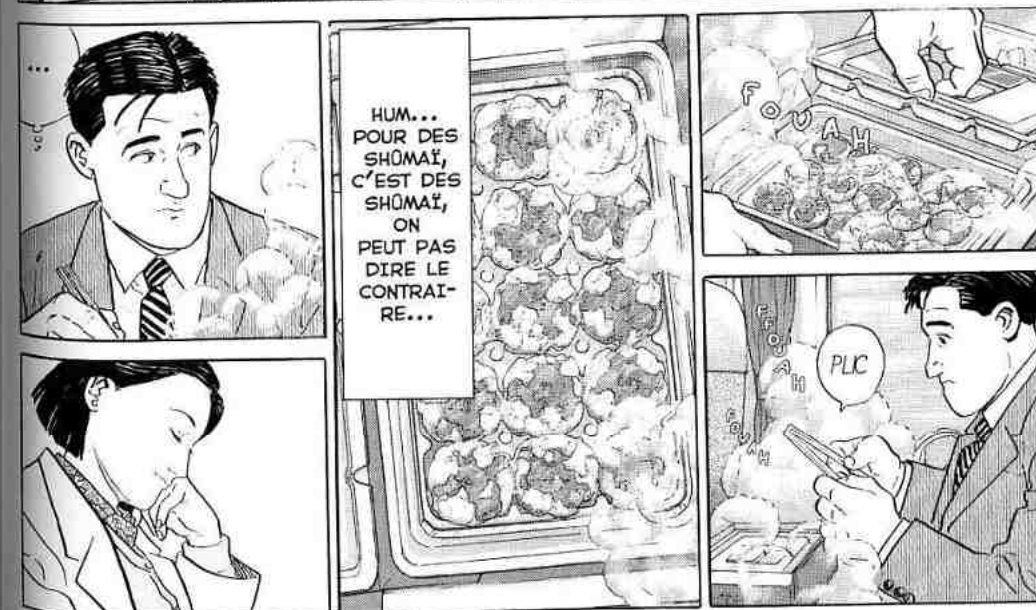
TU PARLES...
LES NÉGOCIA-
TIONS EN PA-
TOIS D'ŌSAKA,
C'EST VRAI-
MENT PAS
MA TASSE
DE THÉ...

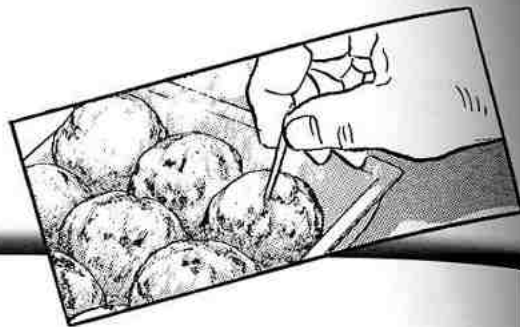


D'ABORD,
CEUX QUI
ACHÈTENT
LEUR BOÎTE-
REPAS SUR
LE QUAI,
C'EST DES
NULS.

AH ! TU
FAIS BIEN
DE ME LE
DEMAN-
DER.



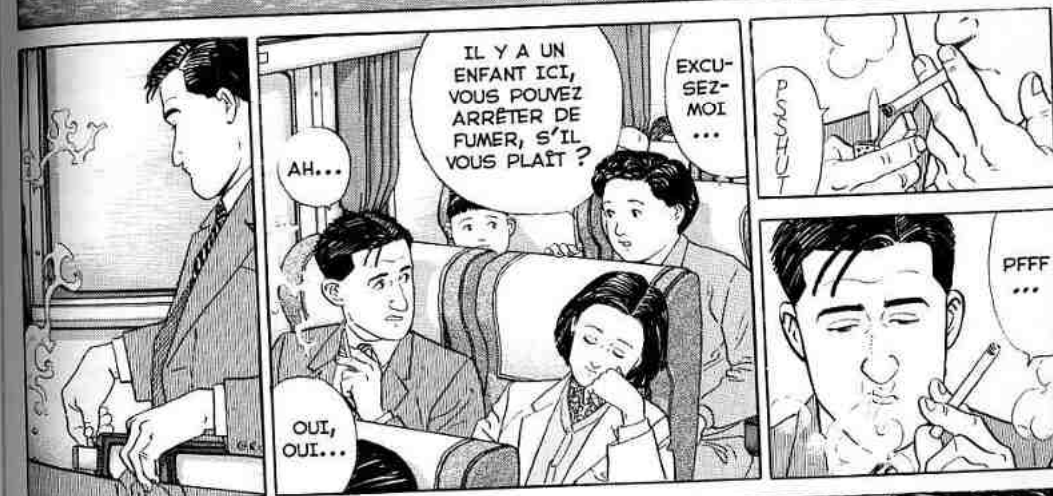




Chapitre 7

Beignets de poulpe "Takoyaki" à Nakatsu (arrondissement nord, Ôsaka)

Pour exprimer la différence entre les gens de **Tôkyô** (région du Kantô) et les gens d'**Ôsaka** (région du Kansai), les Français ont souvent recours à la comparaison entre Paris et Marseille. Les gens d'Ôsaka seraient les "Marseillais" du Japon, plus joviaux, expansifs, directs... que les Tôkyôïtes, supposés plus timorés, coincés, moins francs du collier. De fait, la culture d'Ôsaka est avant tout une culture du commerce, basée sur les relations de séduction de marchand à client.





IL FAIT
BEAU...



BON,
ALLONS
NOUS
PROME-
NER UN
PEU...

... PUIS
ESSAYONS DE
TROUVER QUEL-
QUE CHOSE DE
TYPIQUE À MAN-
GER AVANT DE
RENTRE À
L'HÔTEL.



C'EST
PAS MAL,
ÔSAKA,
FINALE-
MENT...

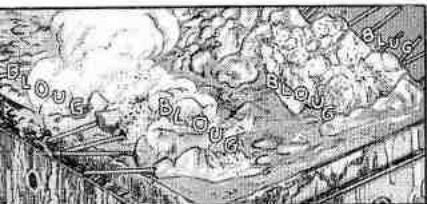
JE NE M'ATTEN-
DAIS PAS À
RECEVOIR UNE
COMMANDE AUSSI
IMPORTANTE...
ET AUSSI FACILE-
MENT SURTOUT...



ILS
S'AMU-
SENT ?
ÇA PEUT
PAS ÊTRE
UN SPEC-
TACLE DE
RUE...



QUI
C'EST, CES
GENS ?
QU'EST-
CE QU'ILS
ONT À
DANSER ?







AH...
AH BON...

VOUS COM-
PRENEZ ? LE
"BUREAU",
ÇA VEUT
DIRE "YAKU-
ZA"...



PARCE QUE
LE JOUR, TU
BOSSES AU
BUREAU...

ET IL A UN
DOBERMAN,
T'IMAGI-
NES ? ÇA
FAIT PEUR,
NON ?

OUAIS, BEN,
Y A QUE TA
COUPE DE
CH'VEUX QU'A
PAS BOUÉ,
MOI J'DIS,



DÉSOLÉ,
VOUS DEVEZ
LES TROUVER
PÉNIBLES...

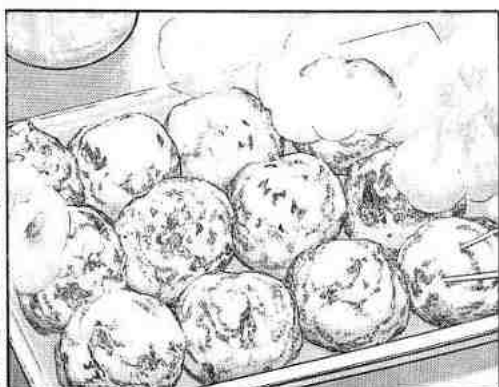
N...
NON...



AH
...

NE PRENEZ
PAS CE
QU'IL
DIT AU
SÉRIEUX !

MAIS NON,
VOYONS !



DÈS QUE
J'OUVRE LA
BOUCHE,
C'EST
COMME SI
L'AIR S'AR-
RÊTAIT.
C'EST GÉNANT.



OH...
ÇA A
L'AIR
BON.



VOILÀ !
MERCI
D'AVOIR
ATTENDU.

MON
SUPER-
SPÉCIAL :
AVEC
SÉSAME
ET CIBOU-
LETTE.

魔境



BIEN
SÛR !

AH
...

ICI AU
MOINS
VOUS
MANG'REZ
CHAUD...

ICI AU
MOINS
VOUS
MANG'REZ
CHAUD...

QUELLE
DIFFÉRENCE
ÇA FAIT ?

À
L'HÔ-
TEL ?



C'EST
JUSTE
POUR
EMPOR-
TER...



LES
SINGES,
C'EST
TOUS
DES
PER-
VERS.

IL EST
BIEN DE
L'ANNÉE
DU
SINGE,
LUI.



AH AH
AH AH !

OUAIS,
J'SUIS
UN
SINGE
PER-
VERS !



DANS
TES RÊVES,
OUI !

IL TE
CHERCHE !

T'AVAIS
PROMIS
DE COU-
CHER AVEC
MOI,
L'AUT'
FOIS...

FAIS
GAFFE,
IL EST
ACCRO,
LUI.

TU VEUX
ENCORE
TROMPER
TON HOMME,
Ô-CHAN !



J'TE
COM-
PRENDS
PLUS
...

OÙ EST
TON CŒUR,
ROKU-
CHAN ?

ROKU-
CHAN ! OÙ
T'AS VU DES
CLIENTS VUL-
GAIRES ?



IL
COÛTE
TOU-
JOURS
5 MIL-
LIONS !

MON
CŒUR ?
L'A
PAS
BOUÉ
...



C'EST
DES
DURS À
CUIRE !

LES TÔK-
YÔTES,
ILS ONT
LE SENS
DE LA
RÉPLIQUE
!

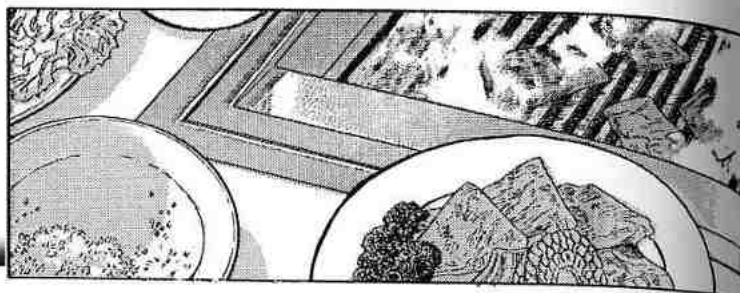
GRA-
VE !



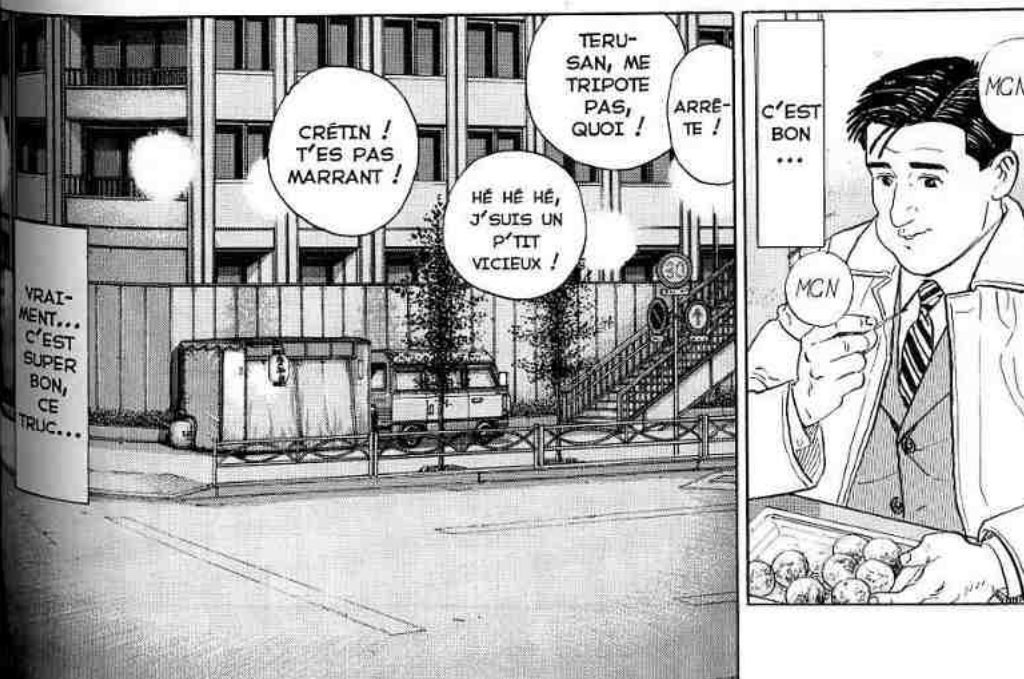
AH
...

MAIS J'AI
AUSSI DES
HÔTESSES
DE L'AIR
COMME HABI-
TUÉES !

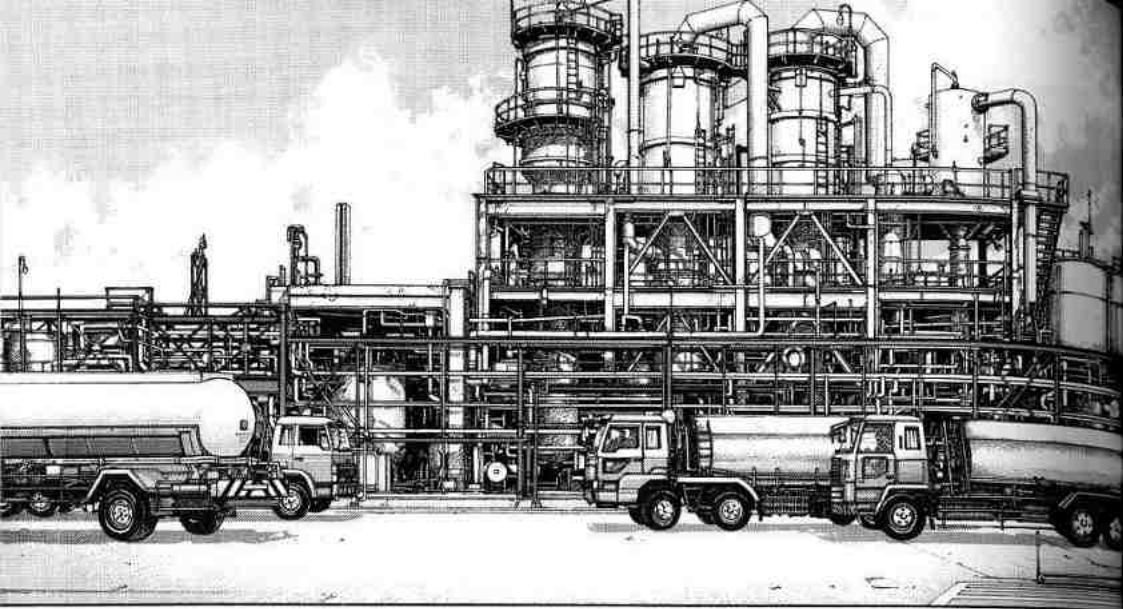
MES
CLIENTS
SONT BIEN
VULGAI-
RES...

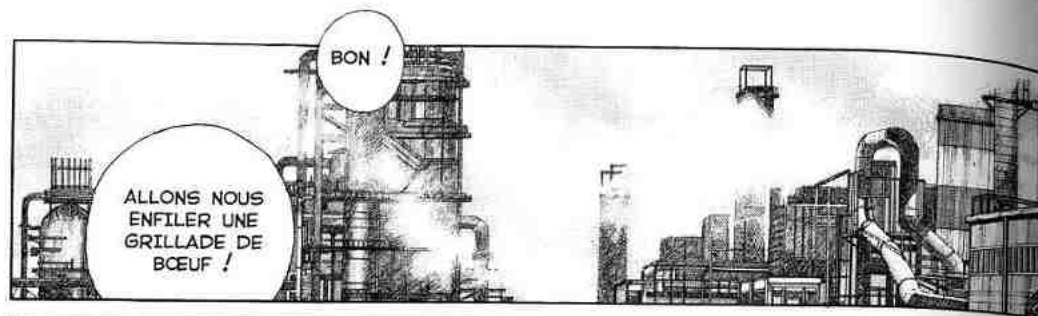


Chapitre 8
Un barbecue coréen "Yakiniku",
sur la "route du ciment",
en sortant de la zone industrielle
Tôkyô-Yokohama à Kawasaki



Les Japonais ne mangeaient pas de viande rouge jusqu'à la fin du XIX^e s. C'est donc à la cuisine occidentale (ragoûts, biftecks...) et coréenne qu'ont été empruntées les différentes façons de l'accommoder. Les barbecues coréens sont de nos jours extrêmement populaires et la viande de bœuf grillée est souvent citée en tête des aliments préférés des Japonais.





BON !

ALLONS NOUS
ENFILER UNE
GRILLADE DE
BŒUF !



C'EST
ÇA, EN
FAIT...



... ET
DE LA
BONNE...

MGN



HOFF

LE
GOÛT
DU
BŒUF
GRIL-
LÉ...

MH...
C'EST
BON.



MGN



MMH

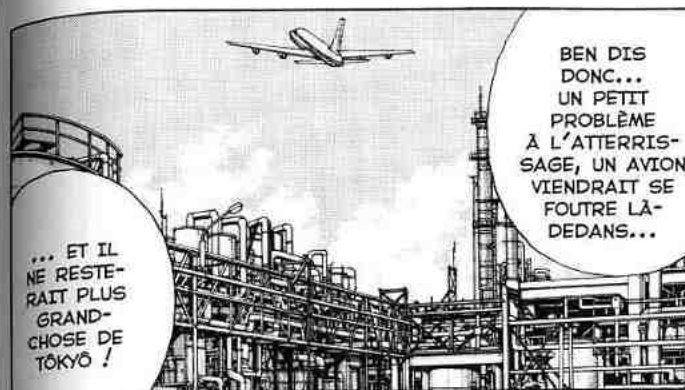
DE LA
BELLE
VIANDE,
MA FOI...



HOFF



HOFF

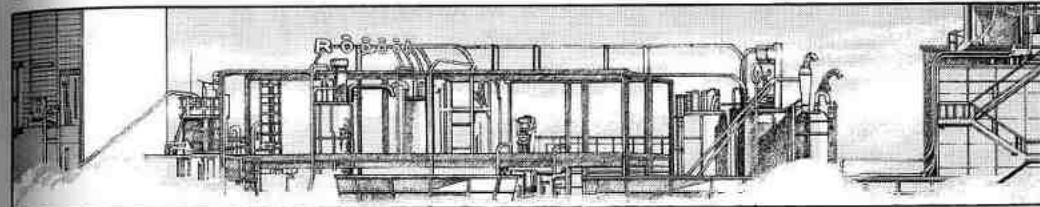


... ET IL
NE RESTE-
RAIT PLUS
GRAND-
CHOSE DE
TOKYO !

BEN DIS
DONC...
UN PETIT
PROBLÈME
À L'ATERRIS-
SAGE, UN AVION
VIENDRAIT SE
FOUTRE LÀ-
DEDANS...



ON EST
TOUT PRÈS
DE L'AÉRO-
PORT DE
HANEDA, EN
FAIT.



ÇA ME
RAPPELLE
QUE J'AI
ENCORE
LE VENTRE
VIDE
AUJOUR-
D'HUI...



ON
DIRAIT
UN GÉANT
QUI
AURAIT
PERDU
SES
BOYAUX...



ET DIRE
QU'UN GROS
TRAVAIL
M'ATTEND !

'FAUT QUE
JE PRENNE
DES FOR-
CES !



J'AI
UNE DE
CES
FAIMS !







C'EST PLUS COPIEUX QUE JE NE PENSAIS...

AH, C'EST DONC ÇA, LE CHAPCHU...

Le vermicelle qui constitue l'ingrédient principal est plutôt épais. Ça rappelle un peu les nouilles de konnyaku* du sukiyaki, en un peu plus transparent et un peu plus ferme sous la dent.

Tirés assaisonnés, on sent le goût de la sauce de soja, mais c'est surtout sucré : le pimenté arrive après coup.

Vermicelles "pluie de printemps" revenus avec de l'ail en tige, de la ciboulette, des carottes, des champignons "shiitake", des germes de soja, et mélangés avec du bœuf émincé.

"SANCHU" : ça ne doit pas être mauvais non plus de manger les aliments en les roulant dans les feuilles de salade.

À l'odeur, ça rappelle le sukiyaki. Ça ne fait pas très coréen...

Plus copieux que je ne le pensais... Ça tient au ventre et ça se marie parfaitement avec le riz blanc.



HUM...

UN POIL TROP ASSAISONNÉ POUR MOI, PEUT-ÊTRE...

MGN

J'AI DÉJÀ FINI MON RIZ...

MGN

ÇA RAPPÈLE UN PEU LE PLAT QU'ON FAIT À PARTIR DES RESTES DE SUKIYAKI...



AHMM



HOFF

HOFF

MGN

MGN

CROC

CROC

OUAIS... JE SUIS UN HAUT FOURNEAU À ÉNERGIE HUMAINE !



HÉ...



PARDON ! UN AUTRE RIZ, S'IL VOUS PLAÎT !

ET UN THÉ OOLONG AUSSI !

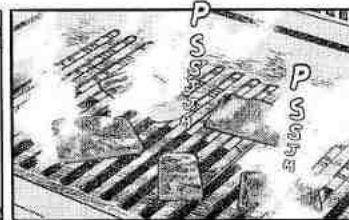


AH, ET PUIS... DES SAN... SAN... DES SHANCHU !

UNE PORTION DE JŌ-ROAST ET UNE DE JŌ-KALBI* POUR SUIVRE.

S'IL VOUS PLAÎT !

AH, DES FEUILLES DE BATAVIA, C'EST ÇA ?



HOFF

HOFF



BIEN.

UN CHAPCHU.

J'AI BIEN ENVIE D'ESSAYER...

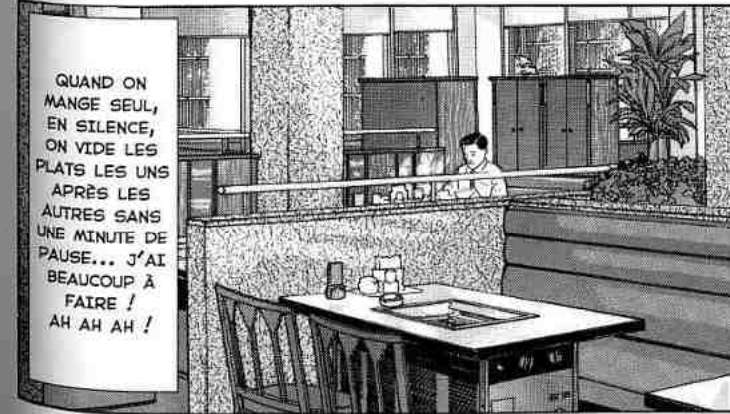
EUH... CE "CHAPCHU", LÀ...



ET PUIS...

C'EST BIEN ÇA !

AH OUI...



QUAND ON MANGE SEUL, EN SILENCE, ON VIDE LES PLATS LES UNS APRÈS LES AUTRES SANS UNE MINUTE DE PAUSE... J'AI BEAUCOUP À FAIRE ! AH AH AH !



MMCN

MMCN

* JŌ-roast : faux-filet de bœuf.
JŌ-kalbi : poitrine de bœuf.

Chapitre 9

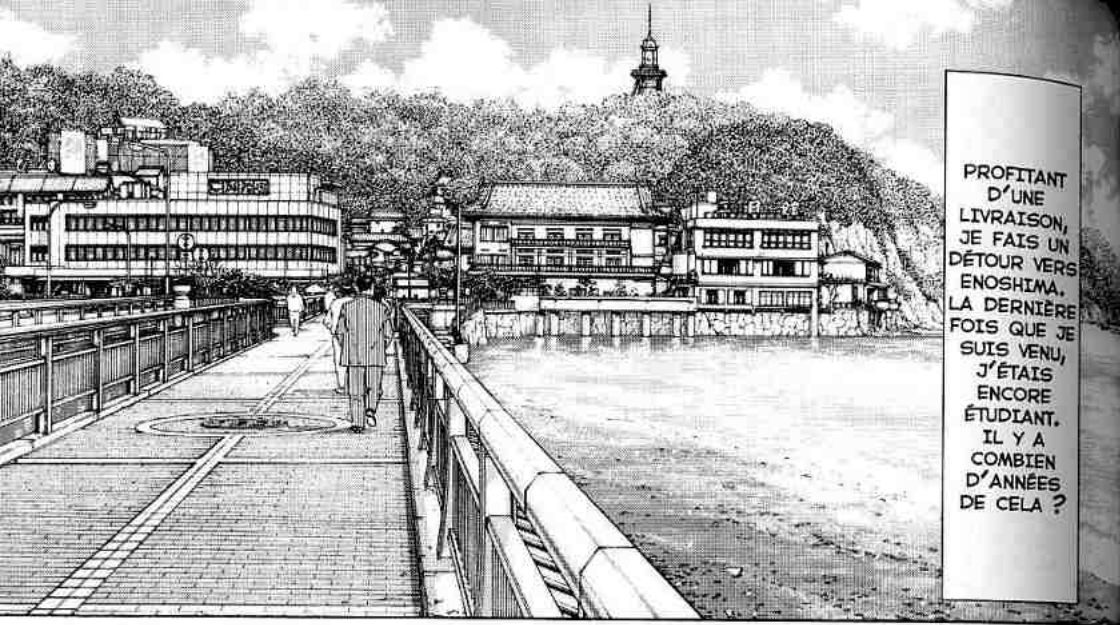
Le bol de riz garni "à la Enoshima", à Enoshima (ville de Fujisawa, département de Kanagawa)



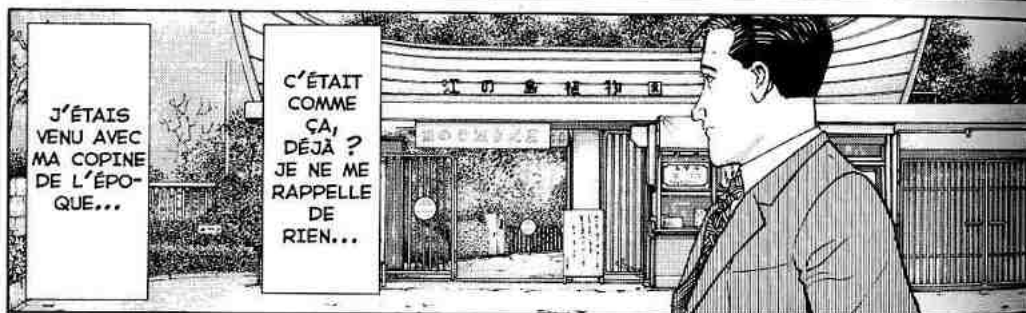
Enoshima est depuis très longtemps reliée par un pont à la plage de Shōnan, l'une des plages les plus proches de Tôkyô, et à quelques minutes de la ville historique de Kamakura, ancienne capitale shogounale. Le cachet nostalgique du lieu, qui a fait sa célébrité jusque dans le film d'Ozu "Voyage à Tôkyô", perdure tant bien que mal au milieu des distributeurs automatiques et des odeurs de crème solaire.



*SORTE D'HÔTELS DE PASSE OÙ LE "SERVICE" EST ESSENTIELLEMENT DISPENSÉ DANS LA SALLE DE BAINS. HORI-NO-UCHI EST UN AUTRE QUARTIER DE KAWASAKI.



PROFITANT
D'UNE
LIVRAISON,
JE FAIS UN
DÉTOUR VERS
ENOSHIMA.
LA DERNIÈRE
FOIS QUE JE
SUIS VENU,
J'ÉTAIS
ENCORE
ÉTUDIANT.
IL Y A
COMBIEN
D'ANNÉES
DE CELA ?



J'ÉTAIS
VENU AVEC
MA COPINE
DE L'ÉPO-
QUE...

C'ÉTAIT
COMME
ÇA,
DÉJÀ ?
JE NE ME
RAPPELLE
DE
RIEN...



OÙ
EST-CE
QUE ÇA
POUVAIT
BIEN
ÊTRE ?

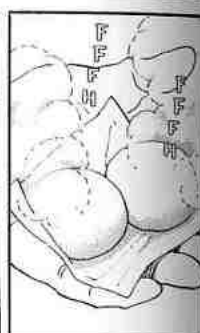
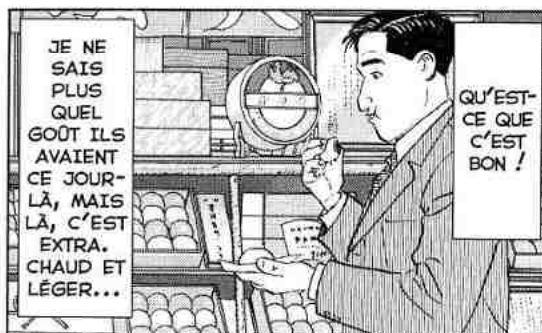
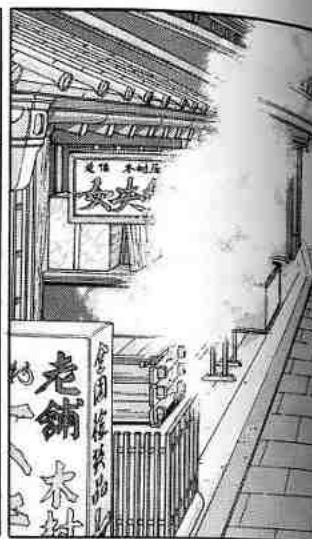
ELLE PORTAIT
UN MANTEAU
LONG... ON
ÉTAIT SANS
DOUTE VENUS
HORS
SAISON,
ALORS...

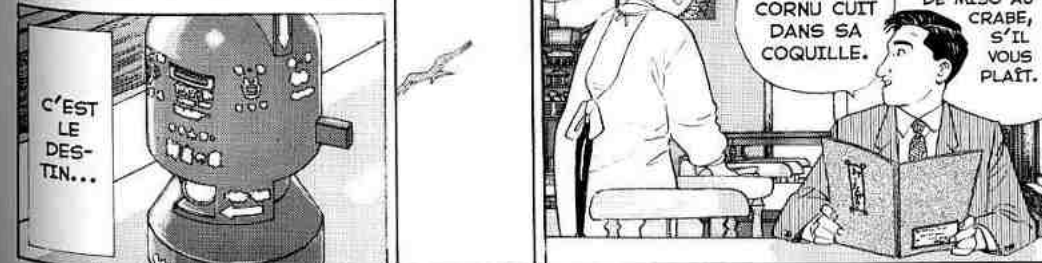


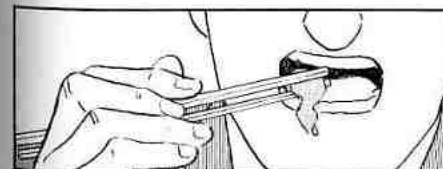
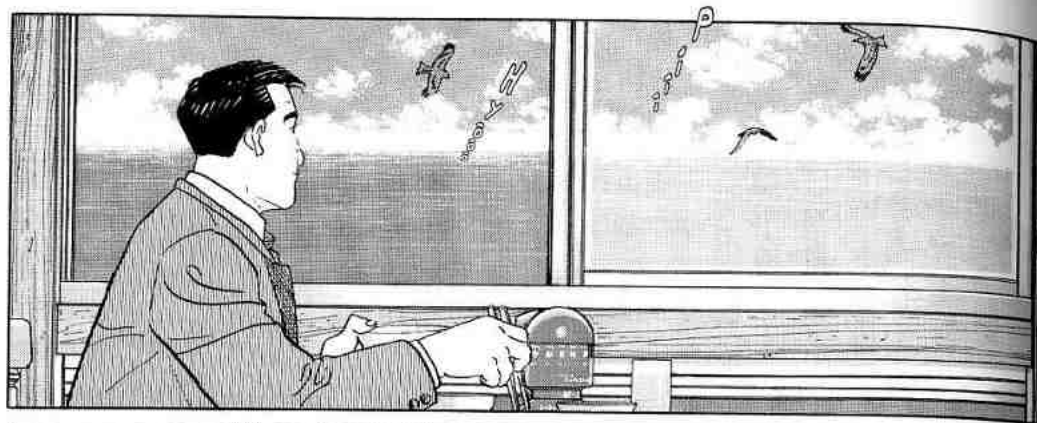
QUEL
SOU-
VENIR
!

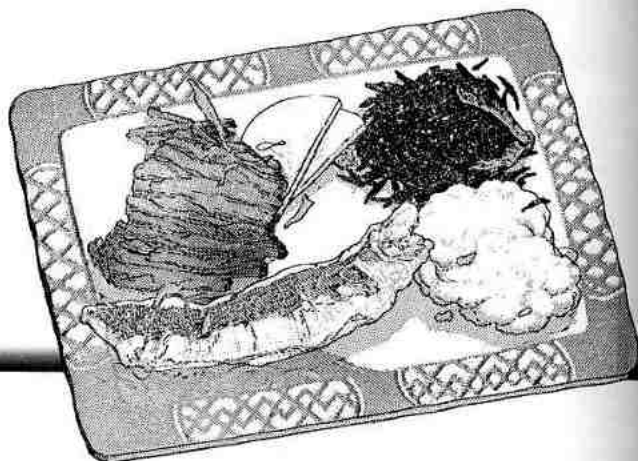


C'ÉTAIT UNE
PÉRIODE OÙ
JE M'INTÉ-
RESSAIS
VAGUEMENT
À LA
PHOTO.
JE L'AVAIS
PHOTOGRA-
PHIÉE, EN
NOIR ET
BLANC
...
ON VOYAIT
UNE FALAI-
SE...





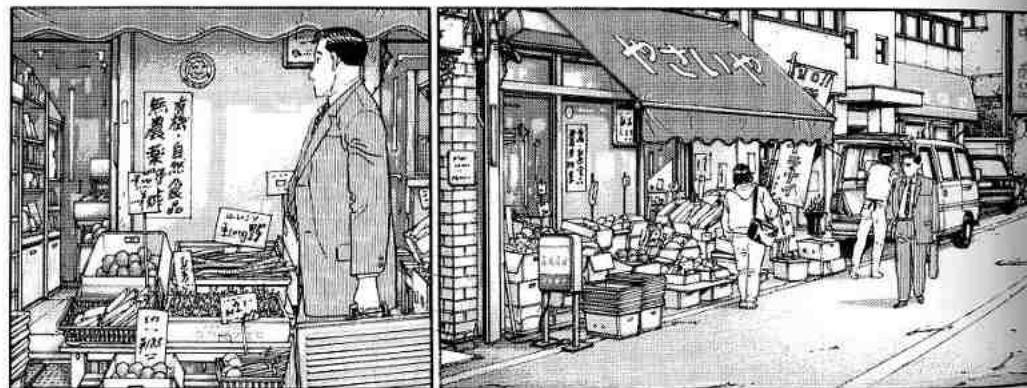
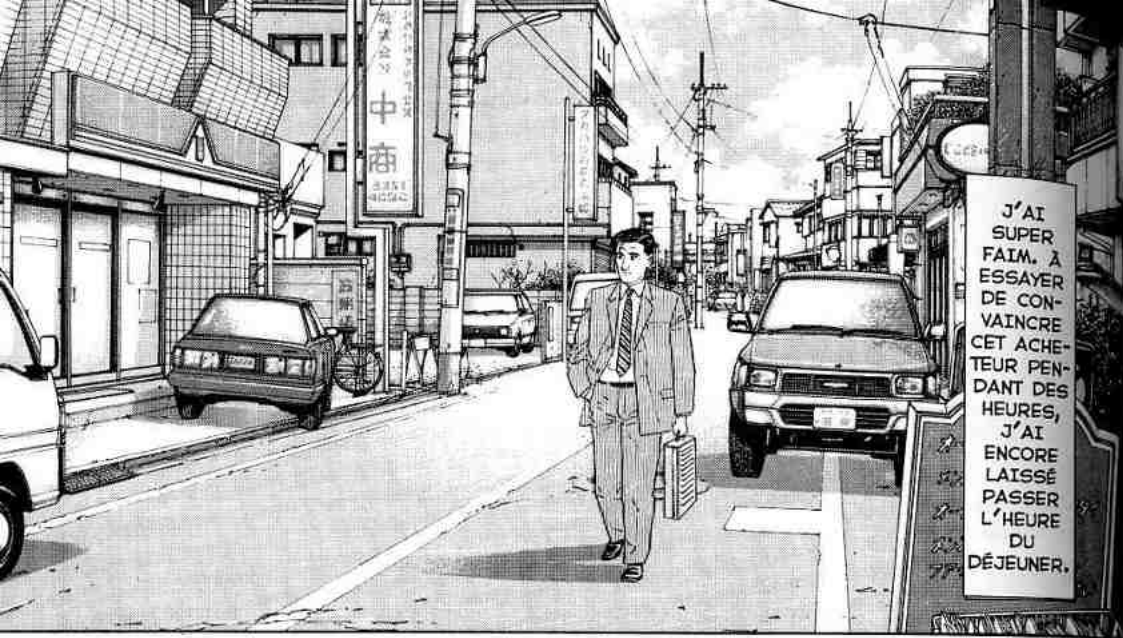


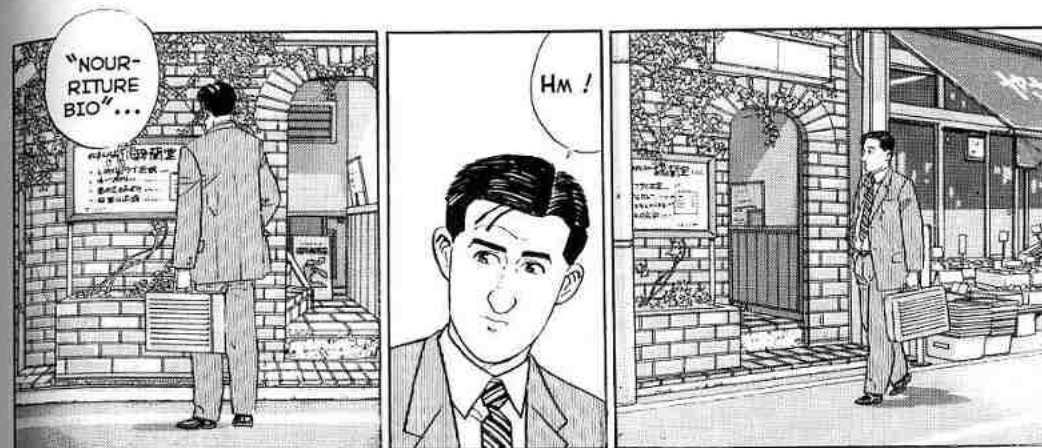
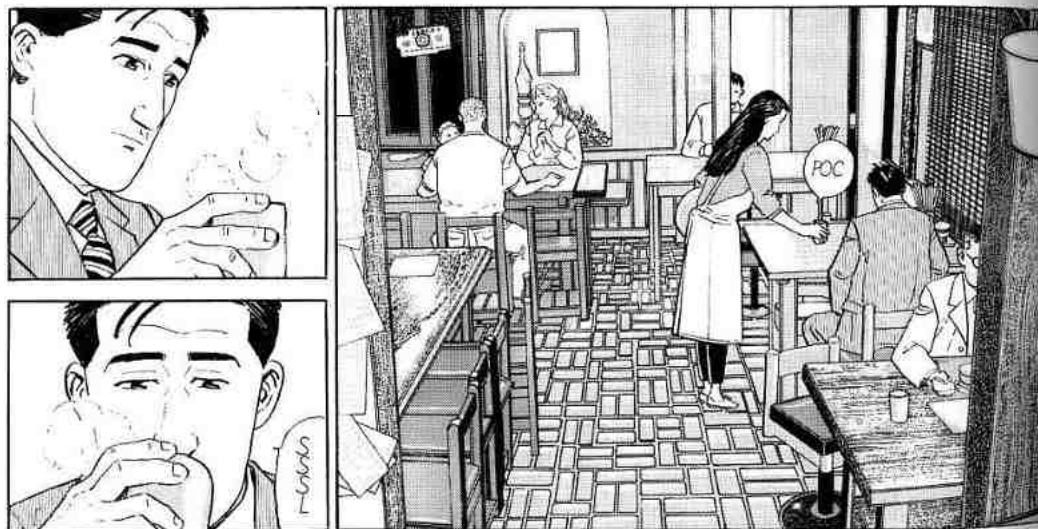


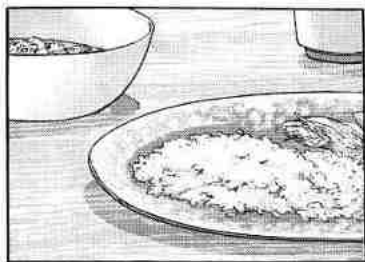
Chapitre 10
Menu du chef, à Nishi-Ogikubo
(arrondissement de Suginami, Tôkyô)

Nishi-Ogikubo est une sorte d'îlot préservé sur la ligne de chemin de fer Chûô, à l'ouest de Tôkyô, coincé entre Ogikubo, quartier du commerce anarchique et Kichijôji (cf. chap. 2), ville d'étudiants et de jeunes. Ici, les associations de commerçants semblent avoir fait le choix de limiter leur chiffre d'affaires pour continuer à vivre leur petit bout de temps et d'espace à leur guise. Les promoteurs attendent de trouver une brèche, mais en vain...









OH LÀ...
C'EST LE
CURRY DE
SARDINES
ET DE
LÉGUMES,
ÇA ?



ET
VOICI.



LES SER-
VEURS
ONT CET
AIR
SUPÉ-
RIEUR...
COMME
S'ILS
NOUS DI-
SAIENT :
"VOUS
N'AVEZ
PAS
HONTE ?"



... CE QUE
DISAIT LA
FILLE DE
CE RESTO,
QUI M'A-
CHÈTE DES
DENRÉES
ALIMENTAI-
RES...

AH
TIENS,
ÇA ME
RAP-
PELLE
...



C'EST
PAS UN
PEU
N'IM-
PORTE
QUOI,
ÇA ?

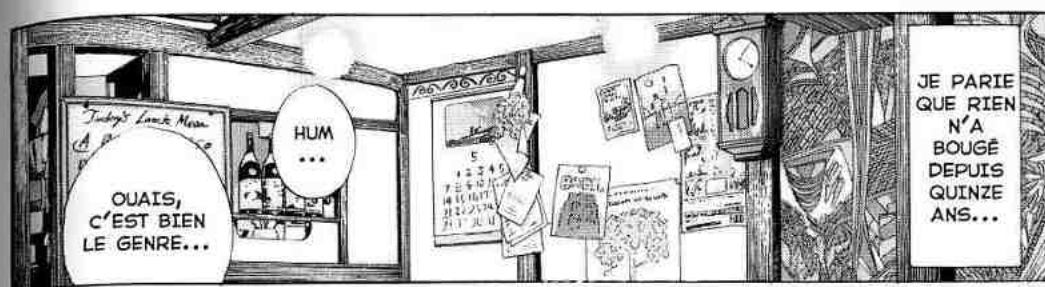
DU RIZ
COMPLET,
JE
PARIE...
POUR DU
CURRY...
DU CURRY
DE SAR-
DINES EN
PLUS...



À TOUS
LES COUPS,
LES TABLES
SONT COLLAN-
TES DE
CRASSE...

C'EST
DÉGUEU-
LASSE !

VOUS AVEZ
REMARQUÉ, DANS
CE GENRE DE
RESTO BIO TENU
PAR D'ANTIENS
HIPPIES ?



Ouais,
c'est bien
le genre...

HUM
...

JE PARIE
QUE RIEN
N'A
BOUGÉ
DEPUIS
QUINZE
ANS...



PAS DE
BAGUETTES
JETA-
BLES...



EH OUI,
C'EST
MAUVAIS
POUR
L'ENVIRON-
NEMENT...



BIEN.

AH
...

VOUS
AVEZ
CHOISI ?



LE MENU
DU CHEF,
S'IL VOUS
PLÂT.

Today's Lunch Menu
A 魚と野菜のソテー 850
B おまかせ 850
C 野菜炒め 850
D 牛干支 800

EUH
...



...
C'EST
PAS MON
TRUC. JE
M'Y SENS
PAS À
L'AISE.
ENCORE
MOINS
QUE
DANS LE
TEMPS.



Ouais,
finale-
ment, ce
genre
d'en-
droit...

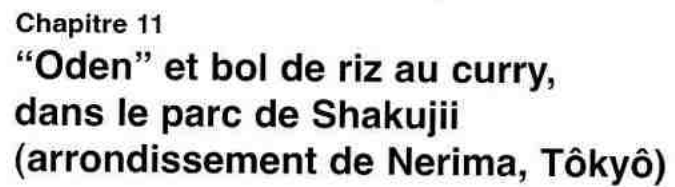
ET LES
ASSAISON-
NEMENTS...
ILS SONT
SANS ADDI-
TIF ?



BAH...

DE TOUTE
FAÇON, LE
RÉSULTAT,
C'EST QUE
C'EST PLUS
CHER.
C'EST
TOUT...





C'EST CE GOUT-LÀ QUE JE DÉTESTAIS QUAND J'ÉTAIS GOSSE ...

MGN MGN

TOUT ÇA EST FRAN-
CHE-
MENT EXCEL-
LENT !
MÊME
QUE JE
VAIS EN
REDE-
MANDER !

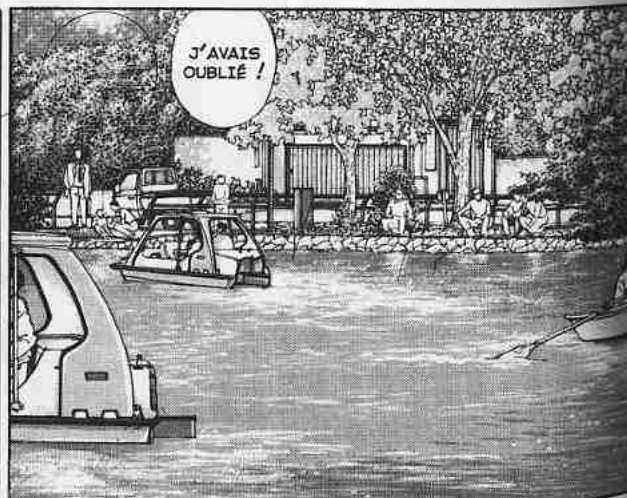
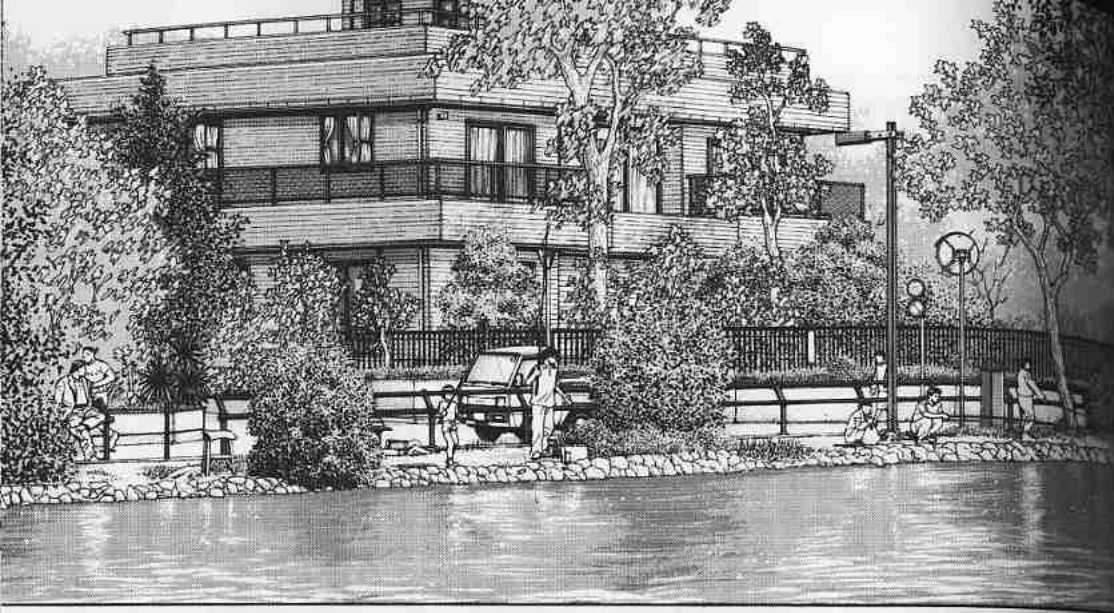
MGN MGN MGN

JE PREN-
DRAIS LE
CURRY DE
SARDINES
ET RADIS,
ENSUITE !

S'IL VOUS
PLÂIT !

UNE
GRANDE
PORTION,
S'IL VOUS
PLÂIT !

OUI ?





ELLE EST TOUJOURS LÀ !



ÇA FAIT QUAND MÊME QUINZE ANS...

ENFIN ...



ICI, C'EST PAS LA MÊME AMBIANCE QU'AU PARC D'INO-KASHIRA OU CELUI DE YOYOGI ...



OH !

J'ADORAIS ÇA QUAND J'ALLAIS DANS LES BAINS PUBLICS !



J'AI SOIF.



DIS, M'DA-ME...

ENTRE.

JE PEUX RENTRER POUR MANGER ÇA ?



PLOC



ÇA ME RAPPELLE LE BON VIEUX TEMPS

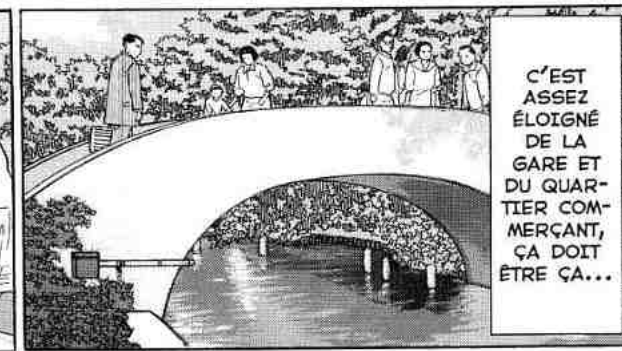
...

JE SAVAIS PAS QUE ÇA EXISTAIT ENCORE

...



CHEER



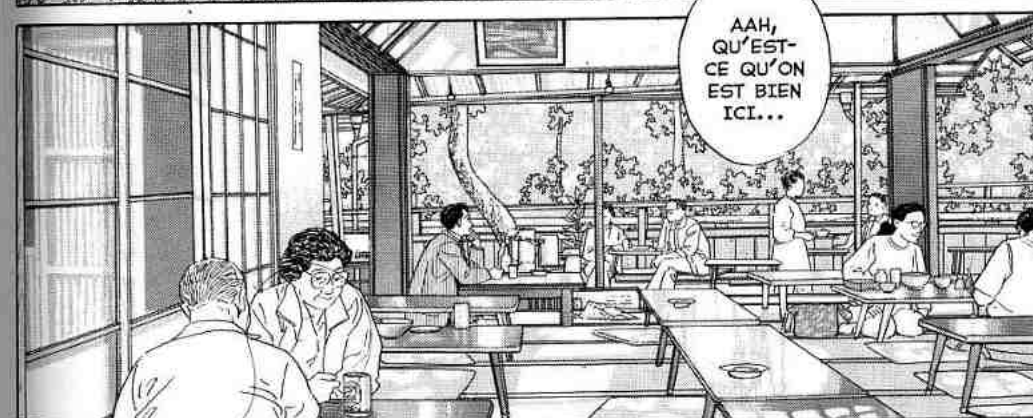
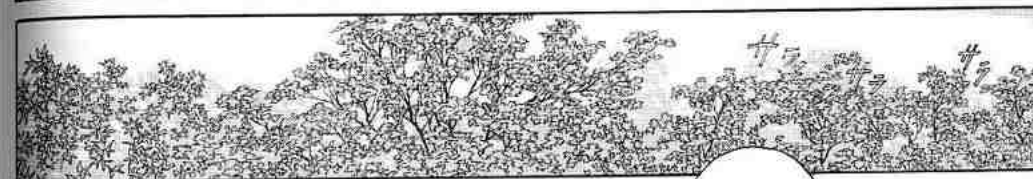
C'EST ASSEZ ÉLOIGNÉ DE LA GARE ET DU QUARTIER COMMERÇANT, ÇA DOIT ÊTRE ÇA...

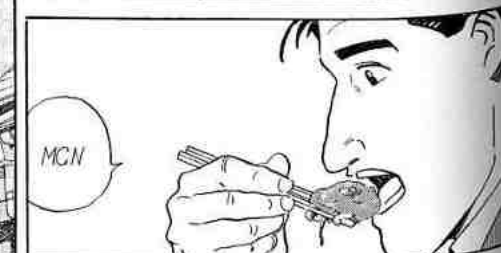


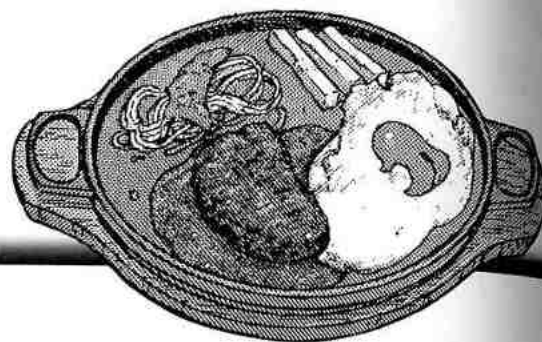
LES GENS SONT DIFFÉRENTS ... PAS LE MÊME ÂGE, PAS LE MÊME STYLE ...

SI JE ME SOUVIENS BIEN, IL DOIT Y AVOIR UNE SORTE D'AIRE DE REPOS PAR LÀ...

EUH ...



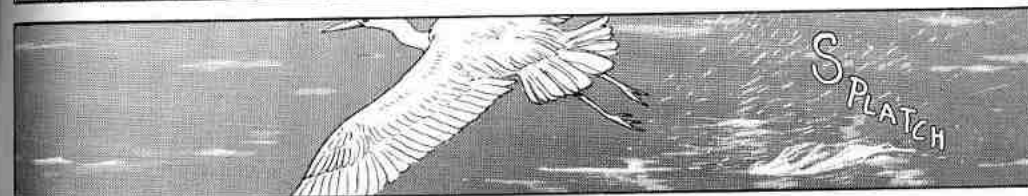
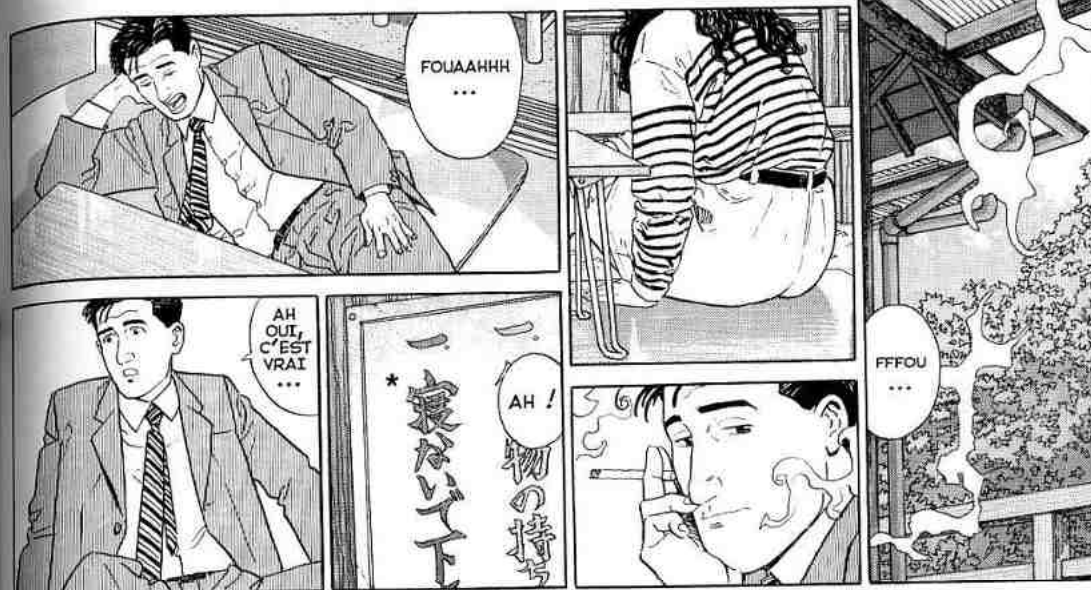




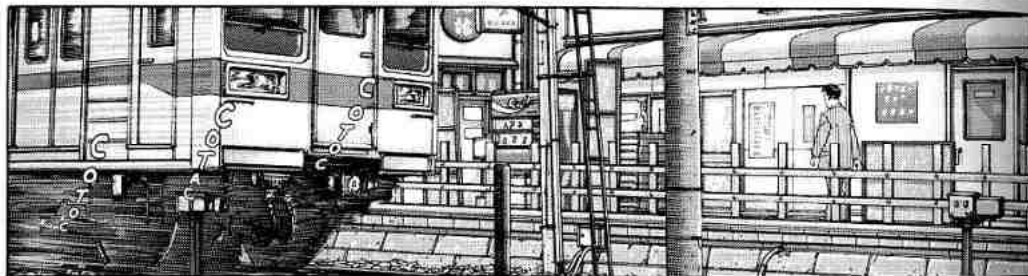
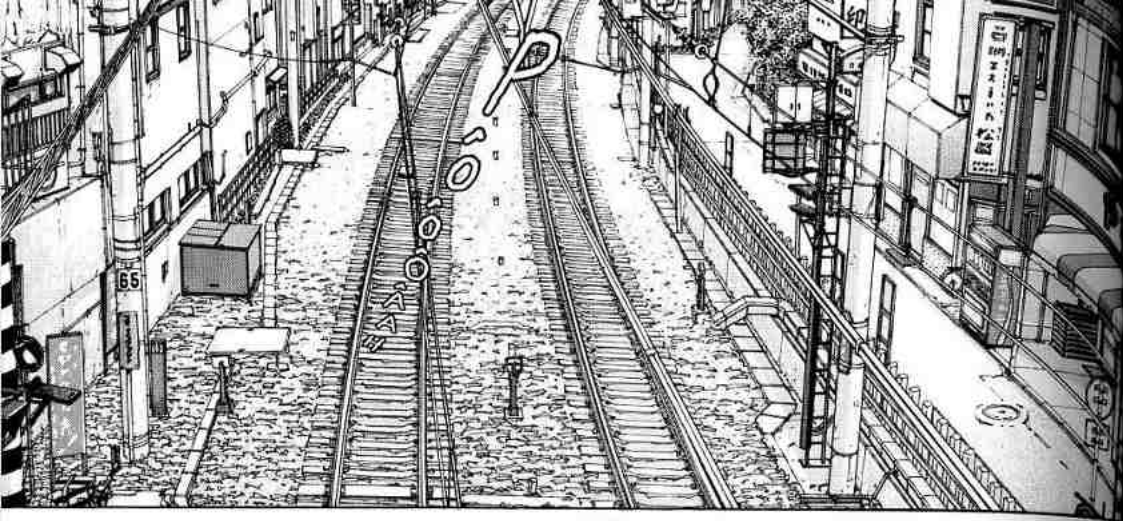
Chapitre 12

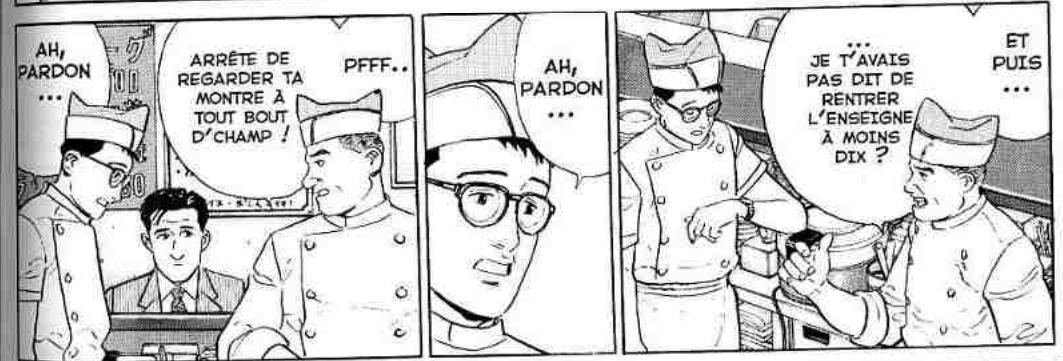
Plateau-repas au steak hâché aux herbes à Ôyama (arrondissement de Itabashi, Tôkyô)

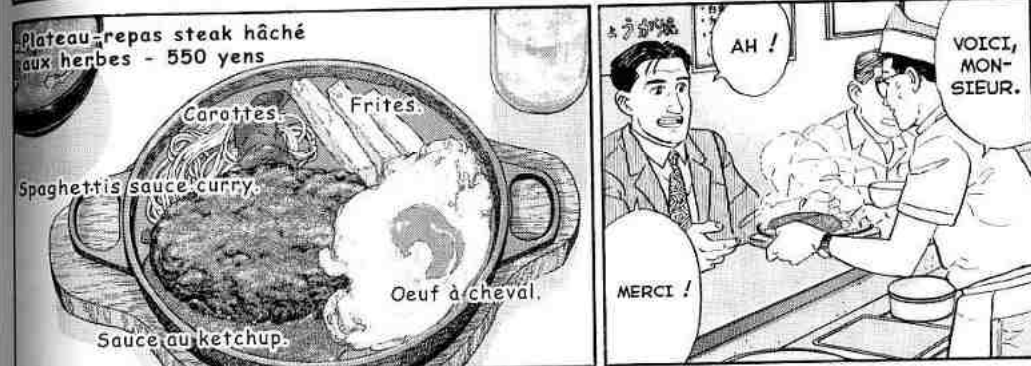
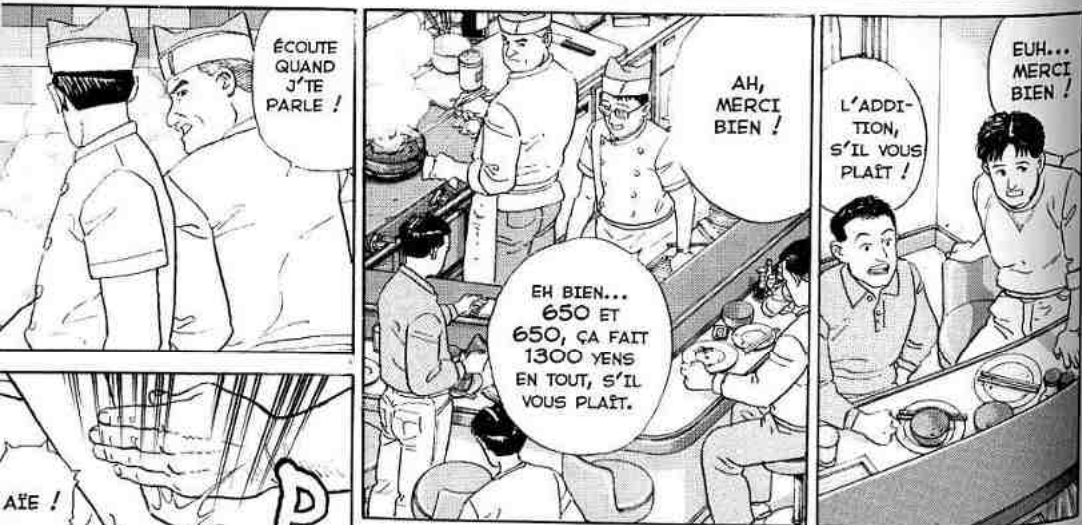
Les Japonais aiment beaucoup les étrangers, et on vit très bien comme travailleur émigré au Japon... surtout si on n'est pas noir, pas Chinois, pas Coréen, pas une femme, pas homosexuel, pas asiatique, pas musulman et pas Américain.

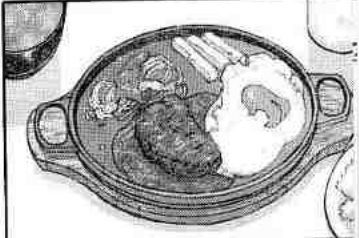
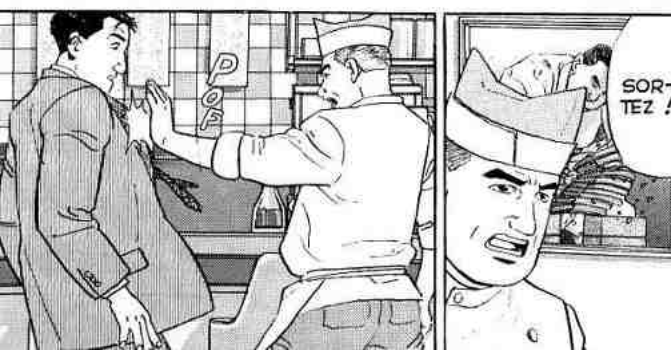


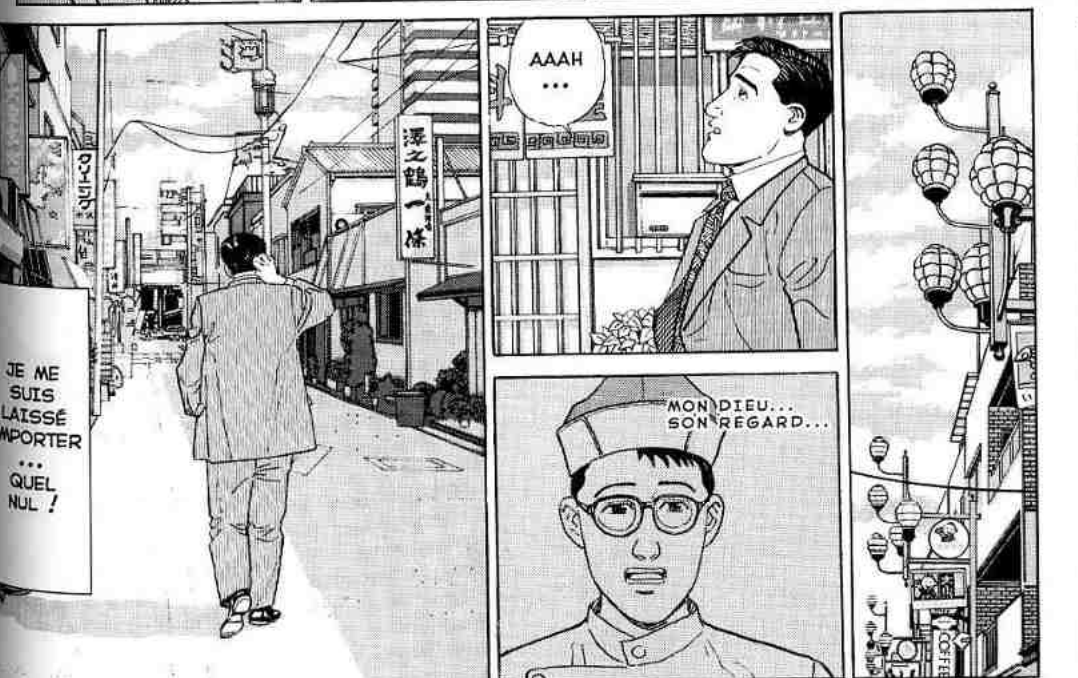
*SIESTE INTERDITE.







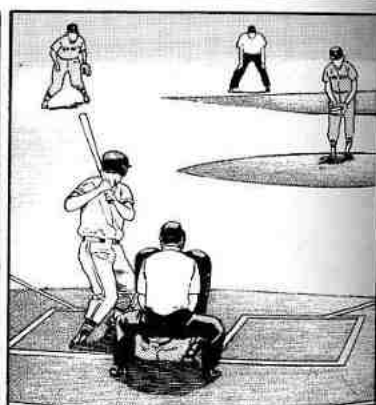
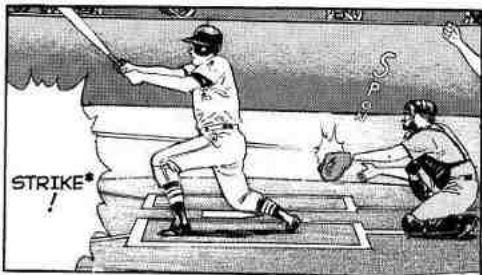
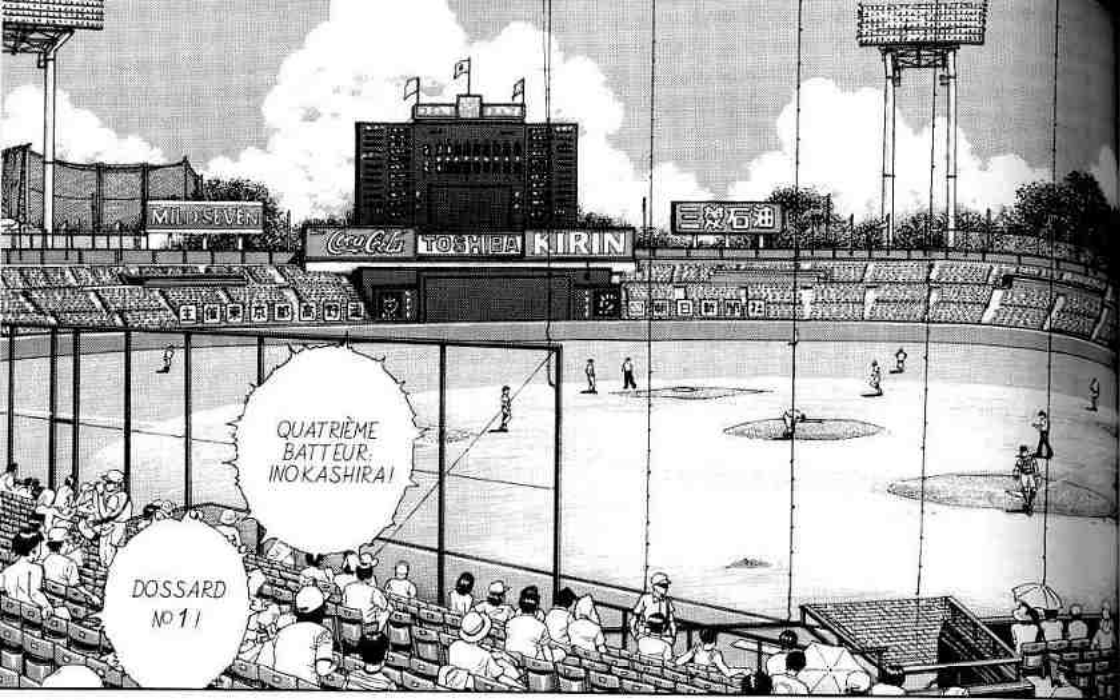




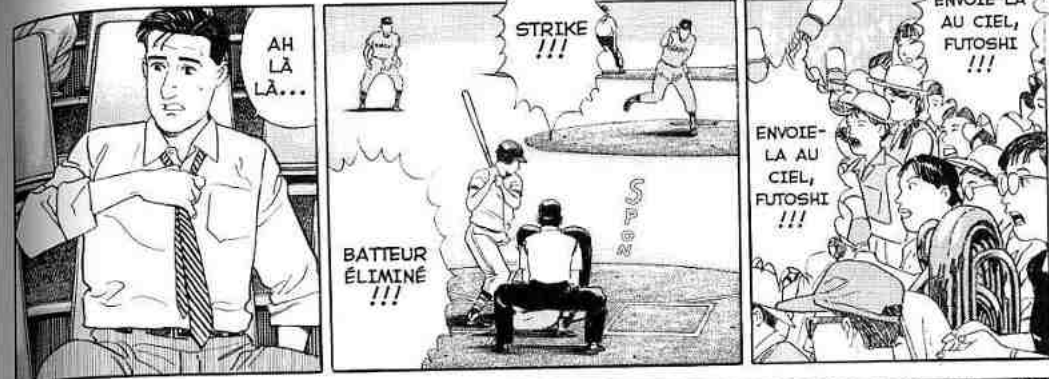
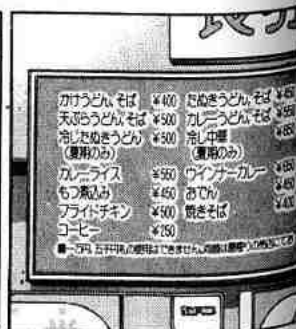
Chapitre 13

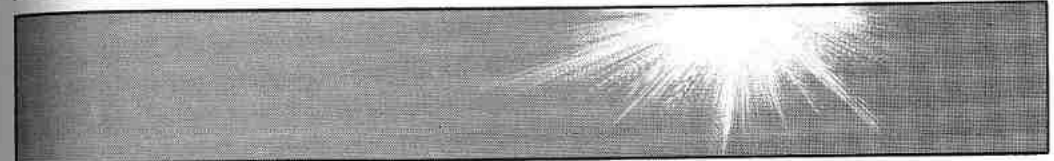
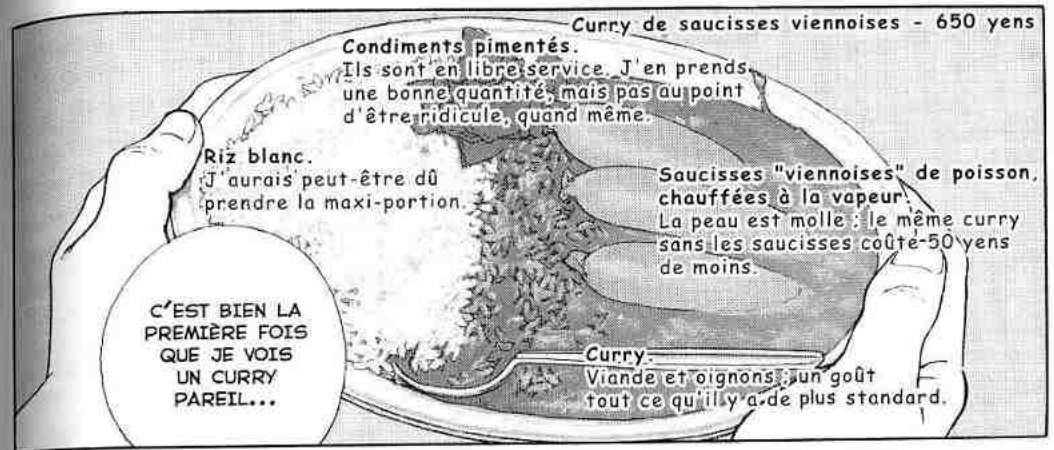
Saucisses "viennoises" au curry au stade Jingû (arrondissement de Shibuya, Tôkyô)

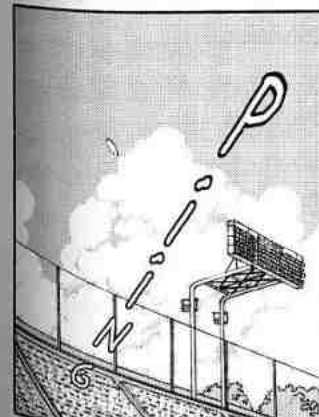
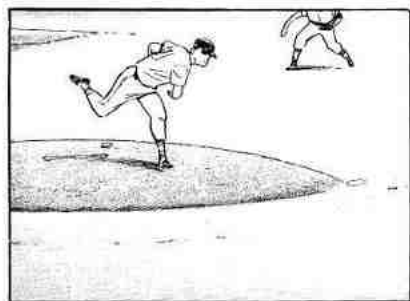
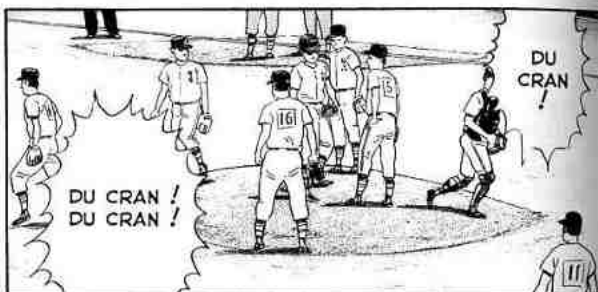
Le championnat de base-ball des lycées, qui a lieu deux fois par an, est aussi suivi que le championnat professionnel. Les matches du tournoi final, qui se déroule au célèbre stade du Kôshi-en d'Ôsaka, sont retransmis en direct à la télévision. À l'issue du championnat, les meilleurs joueurs sont assurés d'être engagés dans les équipes professionnelles.

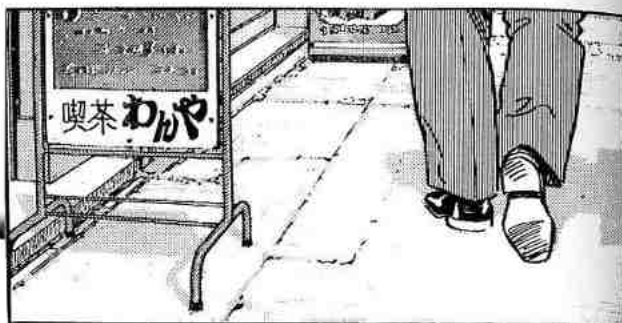


* BALLE CADRÉE QUE LE BATTEUR NE PARVIENT PAS À FRAPPER.
AU BOUT DE TROIS STRIKES, LE BATTEUR EST ÉLIMINÉ POUR CETTE MANCHE.







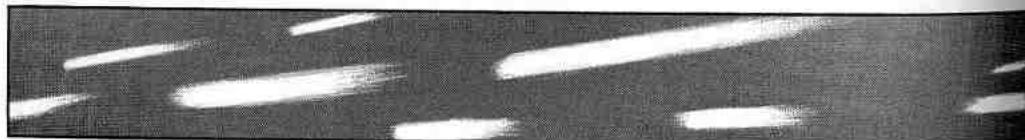


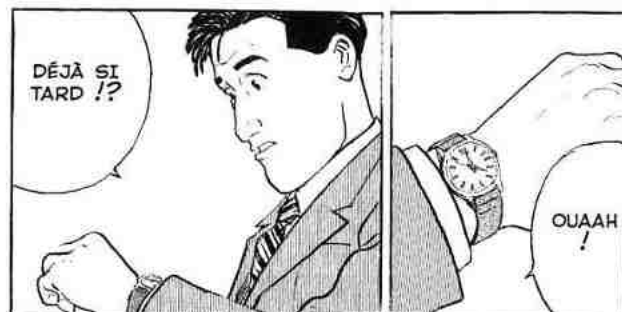
Chapitre 14

Un bifteck, et le souvenir d'un riz à la sauce Hayashi à Ginza (arrondissement central, Tôkyô)

Ginza : quartier du luxe et de l'élite culturelle et économique. Face à la concurrence d'autres quartiers depuis les années 70-80 comme centre attractif des nouvelles générations, et subissant plus fortement peut-être les contrecoups de la crise, son image est devenue rétro, voire un peu vieillotte, malgré les efforts des promoteurs et des groupes de marketing pour redorer son blason.







DÉJÀ SI TARD !?

OUAAH !

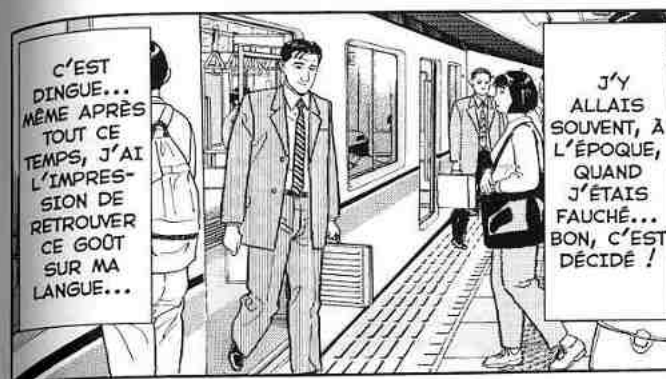


C'EST POUR ÇA QUE J'AI SI FAIM... EN PLEIN MILIEU DE LA RÉUNION, JE NE PENSais QU'À CE RIZ HAYASHI...



FFFOUU ...

ÇA A BIEN TRAÎNÉ, FINALEMENT...



C'EST DINGUE... MÊME APRÈS TOUT CE TEMPS, J'AI L'IMPRES-SION DE RETROUVER CE GOÛT SUR MA LANGUE...

J'Y ALLAIS SOUVENT, À L'ÉPOQUE, QUAND J'ÉTAIS FAUCHÉ... BON, C'EST DÉCIDÉ !



... AU MOINS SIX ANS...



JE M'EN LÈCHE LES BABINES ...

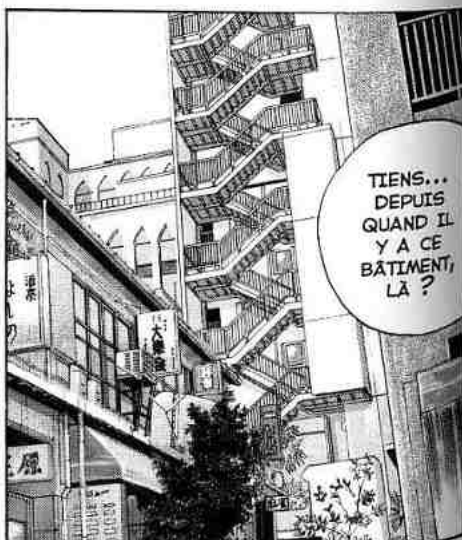


HEIN ?

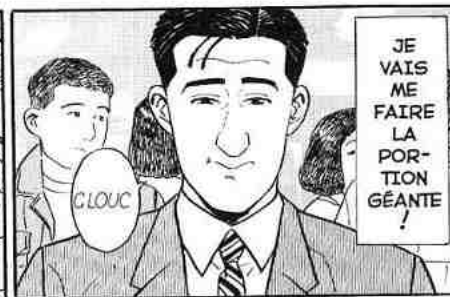
CETTE CHAÎNE A MÊME RÉUSSI À S'IMPLAN-TER ICI ?



BEN DIS DONC, LE QUARTIER A BAISSÉ ...

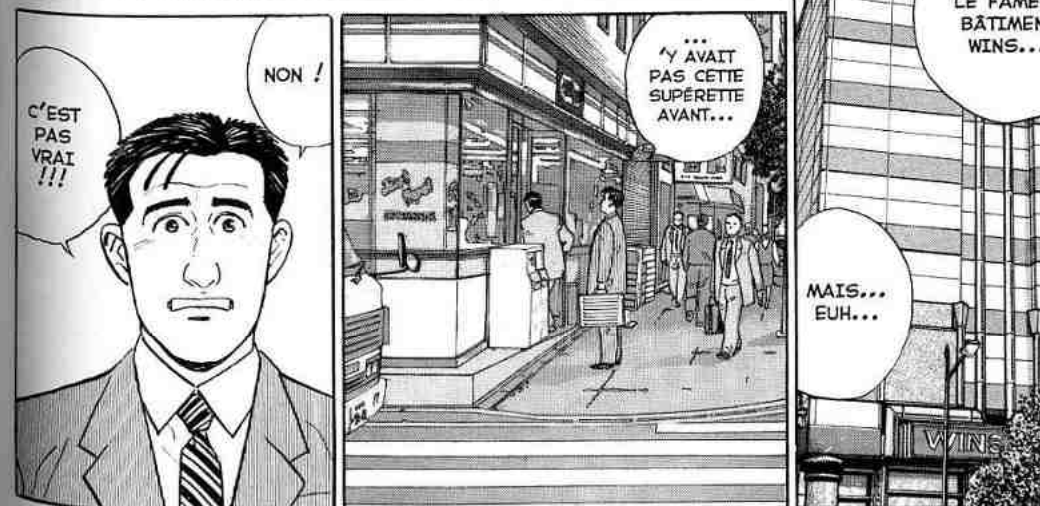
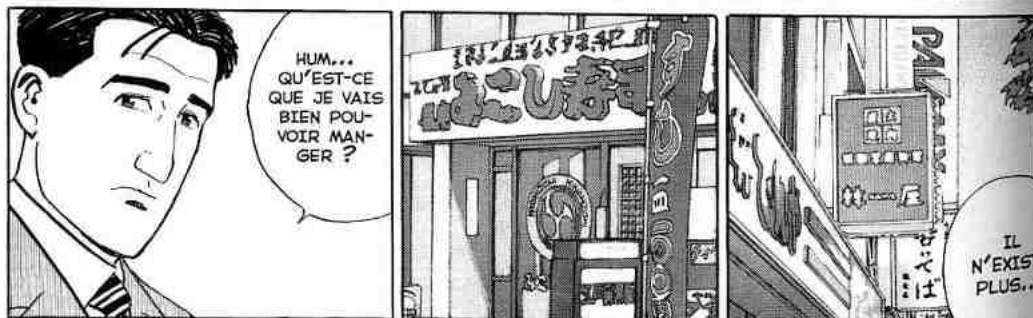
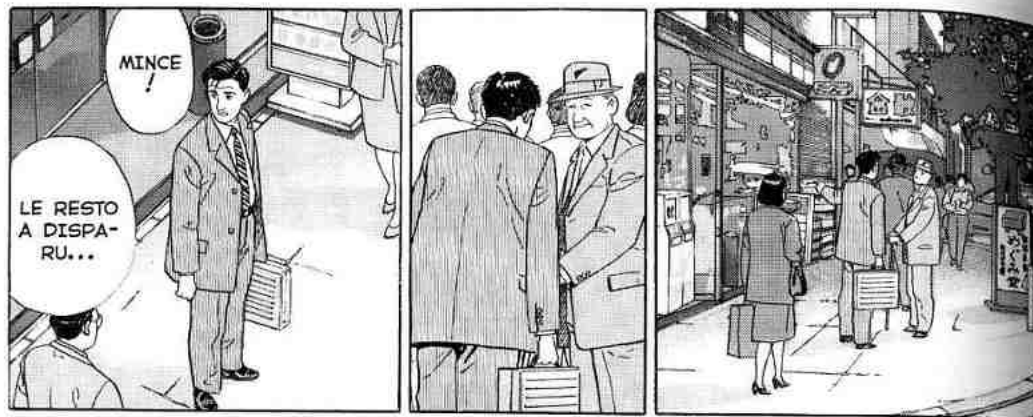


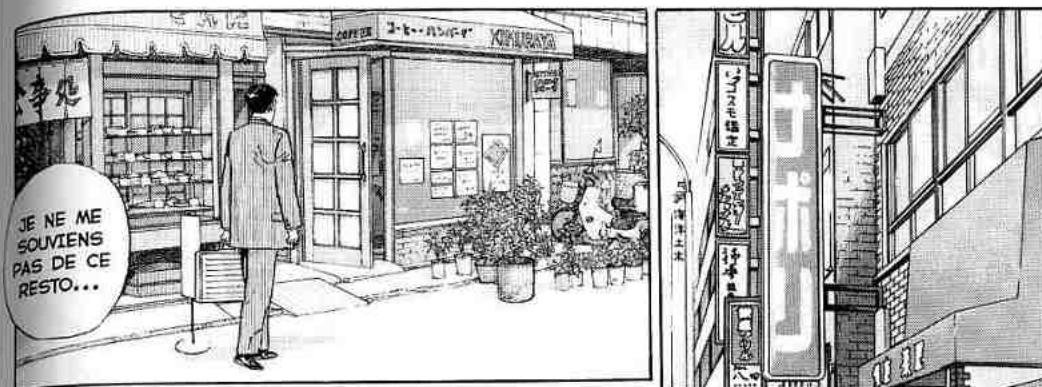
TIENS... DEPUIS QUAND IL Y A CE BÂTIMENT, LÀ ?



JE VAIS ME FAIRE LA PORTION GÉANTE !







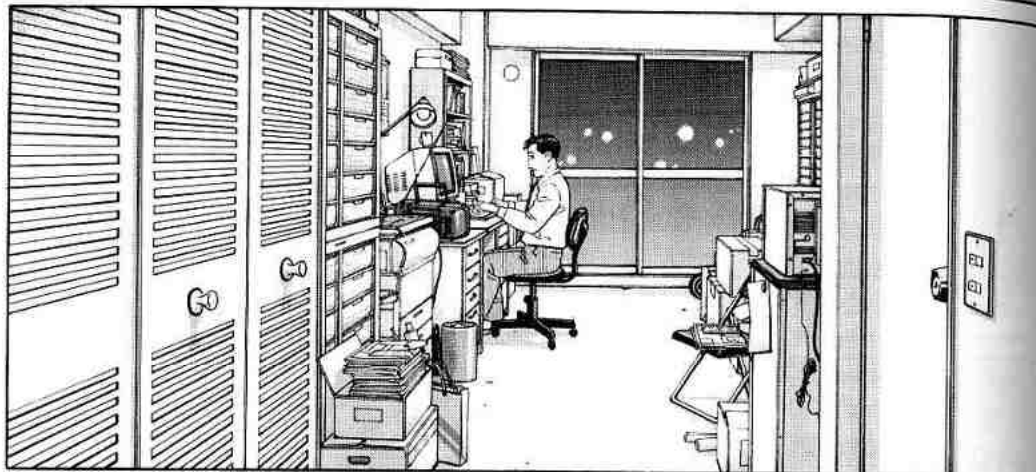
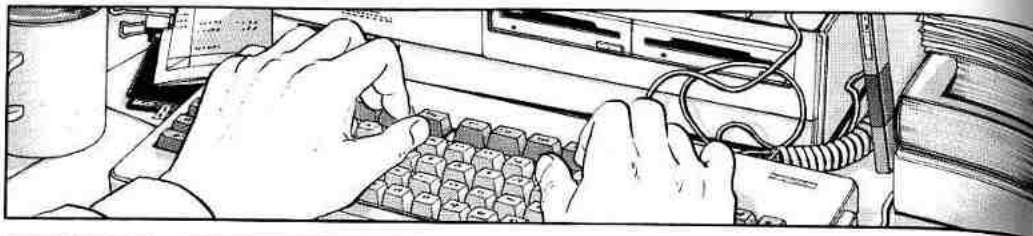
(1) Chikuyôtei, restaurant réputé pour ses repas d'anguilles.
 (2) Dans "Notes sur Ginza", le célèbre écrivain Shôtarô Ikenami décrit avec talent un repas au Chikuyôtei. Cette scène est aujourd'hui bien connue des gourmets japonais...

Chapitre 15
Bouffe de supérette,
n'importe où dans Tôkyô



Les supérettes, ou magasins de proximité ("convenience store"), sont ouverts 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. La baisse des loyers et la crise qui a mis en difficulté le commerce de détail traditionnel des centres-villes ont favorisé leur développement partout au Japon. Ces magasins sont devenus un élément indispensable de la vie urbaine moderne.





HUMPF

...

J'AURAI
PAS FINI
AVANT
L'AUBE,
À VUE DE
NEZ...



FFFOU

...

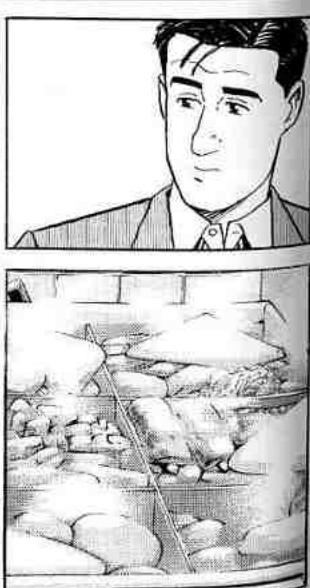


2H
PASSÉES
...

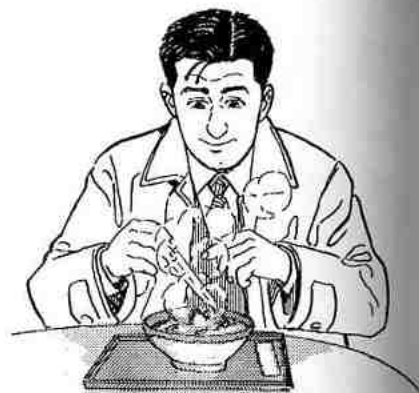








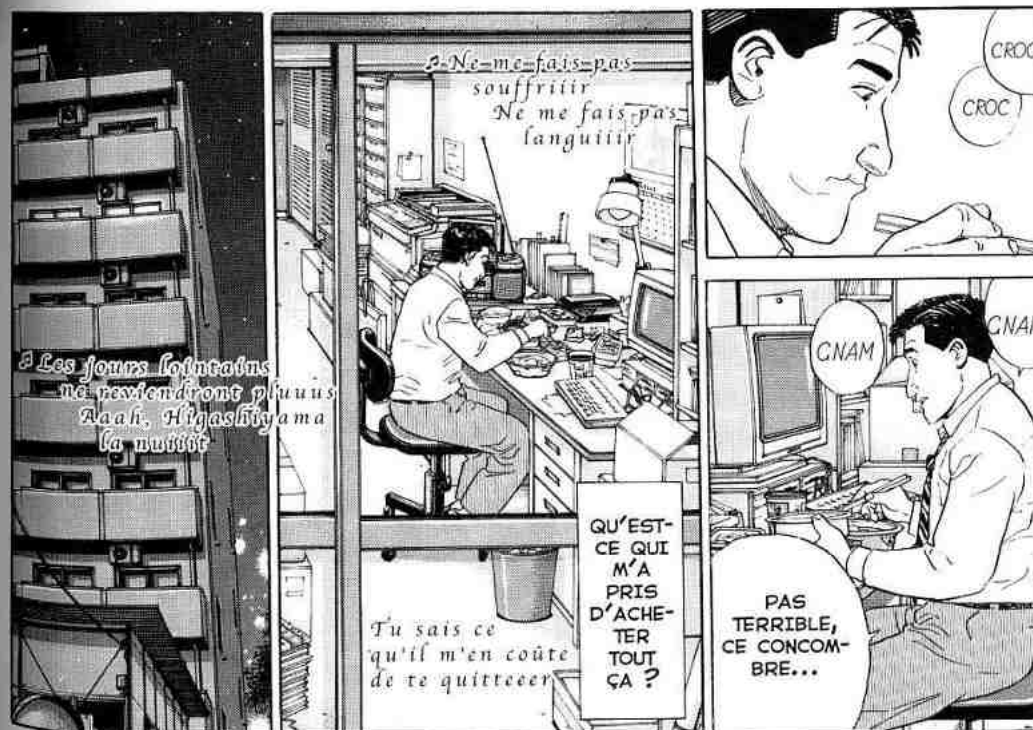
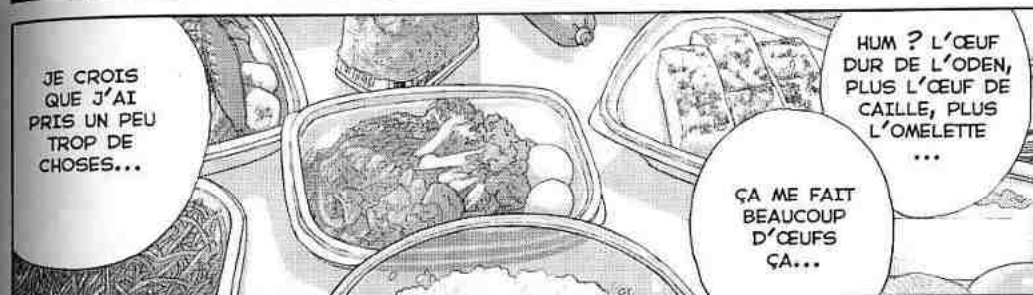
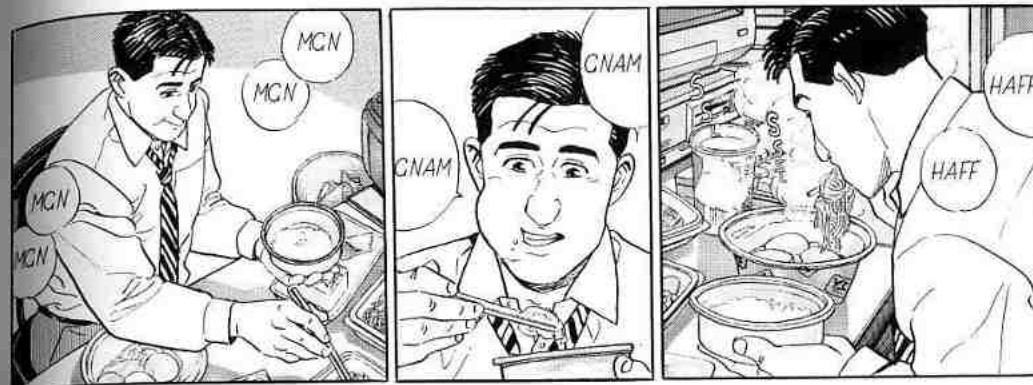
* Shirataki : Longues nouilles translucides, à base de farine de konjac.

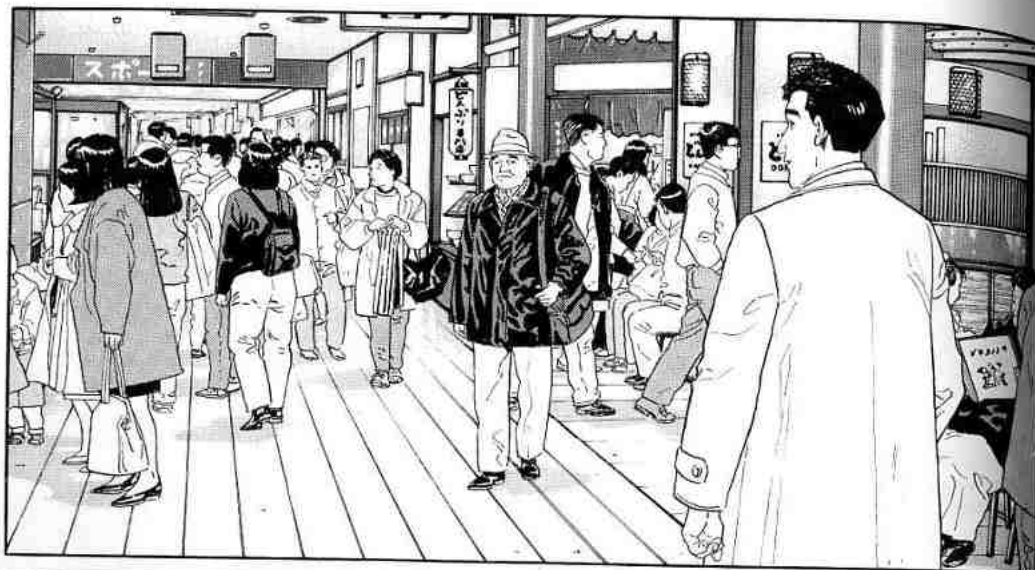


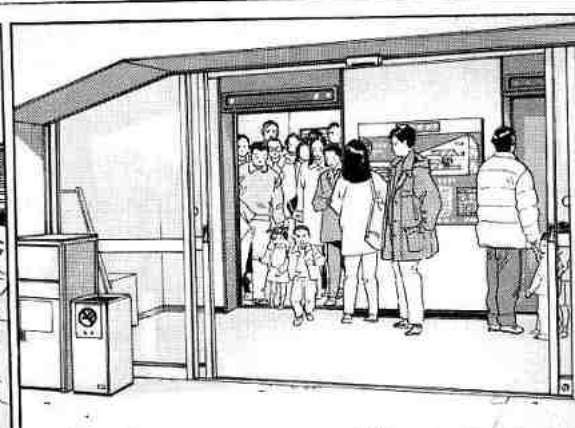
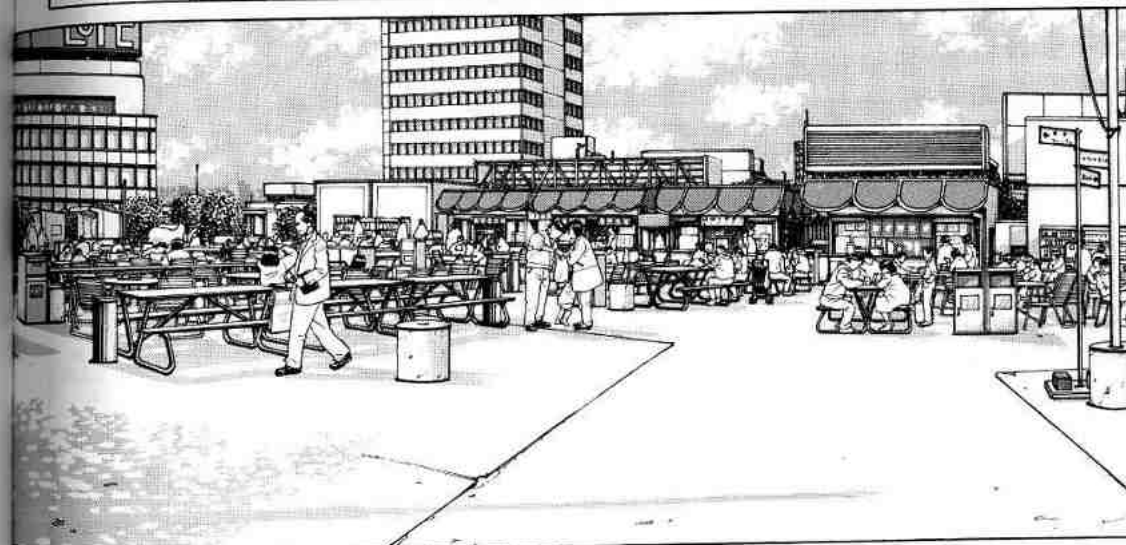
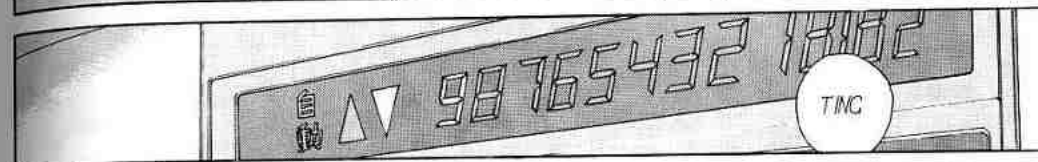
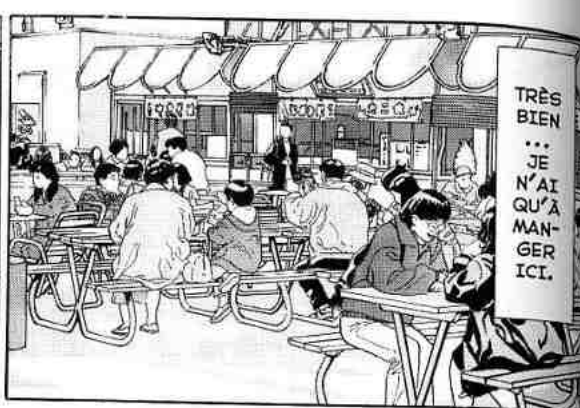
Chapitre 16

**Des nouilles de blé tendre "Udon" de Sanuki
sur la terrasse d'un grand magasin d'Ikebukuro
(arrondissement de Tôshima, Tôkyô)**

Ikebukuro est l'un des "nouveaux centres-villes" de Tôkyô. Outre le tissu traditionnel de petites entreprises industrielles et commerciales, on y trouve une forte concentration de boutiques de mode pour les jeunes, bars, boîtes de nuit et grands magasins, dont la terrasse est souvent aménagée en zone de jeux pour les enfants, restaurant en plein air, zone d'entraînement de golf entre autres...









MMH !



SSSL



BON APPÉTIT !



ÇA FAIT DU BIEN !

ÇA RÉ-CHAUFFE !



MMH ...

DÉLICIEUX... UN RÉGAL...



HAFF



AH... ÇA FAISAIT COMBIEN DE TEMPS QUE J'AVAIS PAS MANGÉ UN UDON EN PLEIN AIR ?



EN TOUT CAS, C'EST BON !



MAIS... QUEL EST L'INTÉRÊT DE METTRE DU RADIS BLANC AVEC L'ŒUF CRU ?



UN "PLEINE LUNE" AVEC DU RADIS BLANC RÂPÉ.



UN UDON "PLEINE LUNE"...

EUH, NON...



ET POUR MONSIEUR ?

EH BIEN ...



ET VOILÀ ...

MERCI D'AVOIR ATTENDU !

ON DIRAIT UN JOUR DE KER-MESSE ...



C'EST LA PREMIÈRE FOIS QUE JE MANGE UN UDON AVEC UN ŒUF ET DU RADIS RÂPÉ, JE CROIS BIEN...



C'EST APPÉTISSANT !

MMH...



Nouilles udon "pleine lune" avec radis blanc râpé - 350 yens



Des flocons de pâte à beignet en prime

Une bonne quantité de radis râpé.

Lamelles de poireau blanc, à la façon du Kantô.

Soupe au sel de couleur pâle, assaisonnement discret.

On saupoudre soi-même de piment en poudre (et comme il fait froid, j'en mets une bonne rasade...).

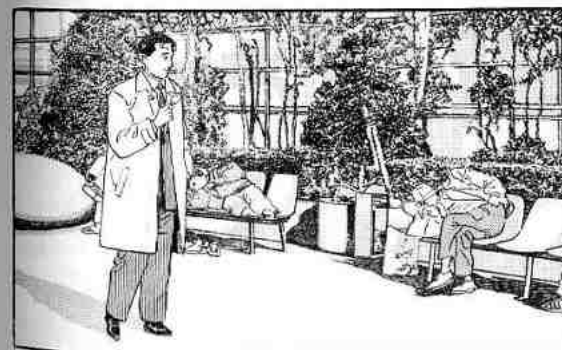
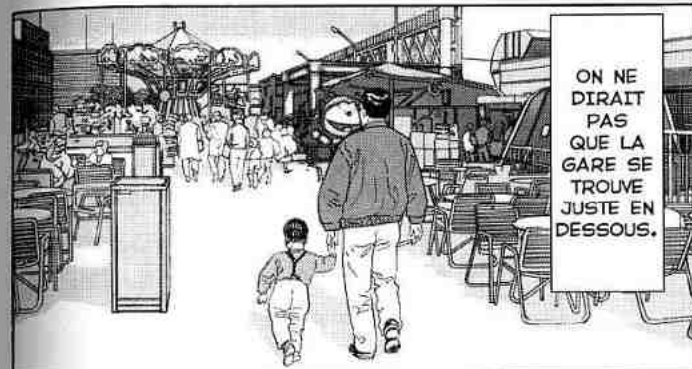
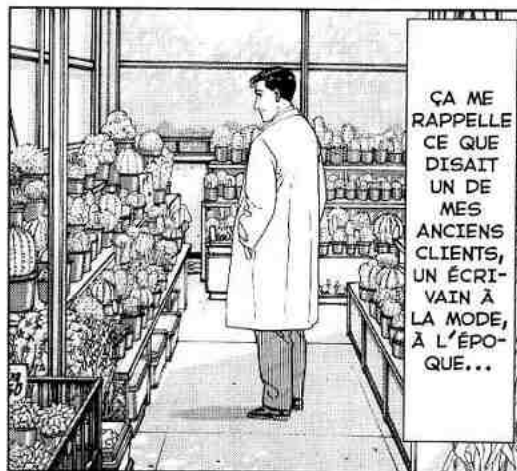
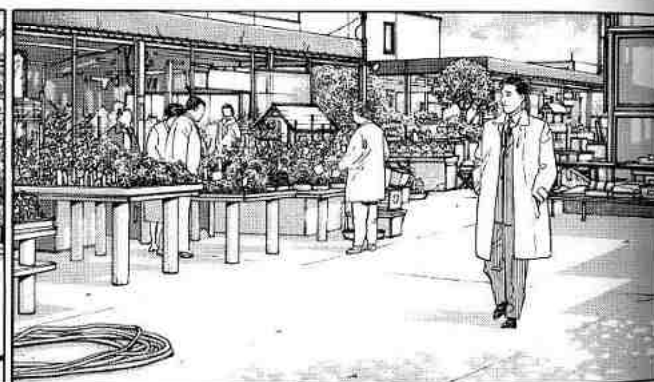
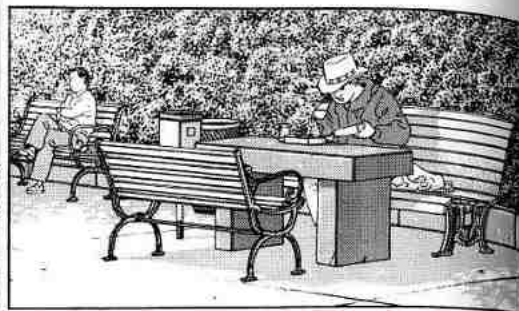
Œuf cru, comme la soupe est très chaude, il blanchit tout de suite.

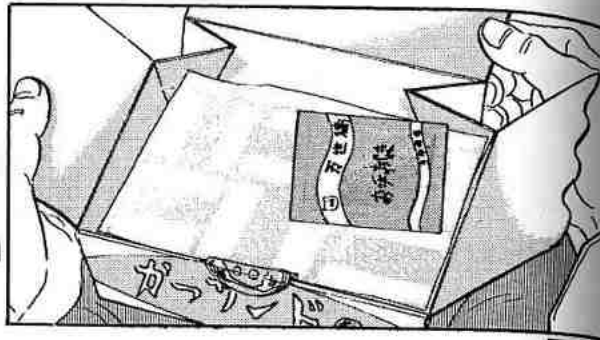
Les nouilles de blé tendre ont bien l'air d'être faites maison, les angles sont adoucis, bien fermes.

中華料理



C'EST
ÇA...
QUAND
ON VEUT
FUIR LE
TUMULTE
DE LA
VILLE,
ON PEUT
VENIR
ICI...





Chapitre 17

Sandwich au porc pané à Akihabara (arrondissement de Chiyoda, Tôkyô)



"Les cactus, c'est parce que personne ne vient dans le désert qu'ils sont si tristes"...



"Ouf... Je comprends, cette tristesse, qui monte des cactus en moi"...

"La nuit, quand je regarde mes cactus à la lumière de la lune"...



"Alors, dans la journée, quand je suis tellement occupé et que je ne sais plus où donner de la tête, ça m'aide à tout oublier..."



S'IL VOUS PLAÎT !

JE VOUDRAIS CE CACTUS-CI.





ALLEZ,
FAUT QUE
J'ARRÊ-
TE...

DE TOUTE
FAÇON,
C'EST
PAS MON
MONDE,
ICI...



PFOUU
...



IL Y A
TANT DE
CHOSSES
QUE ÇA
À MESU-
RER ?



MANGEONS
AVANT DE
RENTRE
...



J'AI
UN
PETIT
CREUX
TOUT
D'UN
COUP.



FIOUU !



... MAIS
J'AI PAS
ENVIE DE
FAIRE LA
QUEUE !



J'AI
APERÇU
UN TRUC
DE
NOUILLES
DEVANT LA
GARE...



TOUT
ÇA ME
DONNE
MAL
À LA
TÊTE
...



OUAH ! UN
MAGASIN
D'INSTRU-
MENTS DE
MESURE !



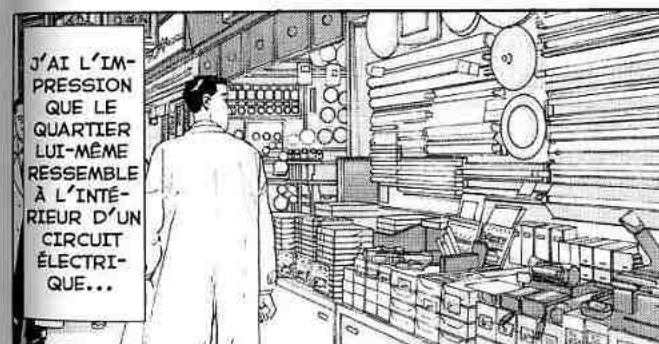
POUR-
TANT, ÇA
N'A PAS
L'AIR
INTROU-
VABLE
AILLEURS
...

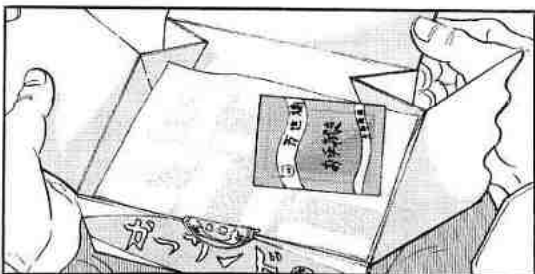
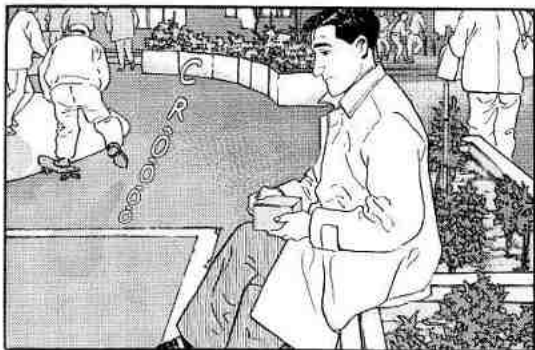
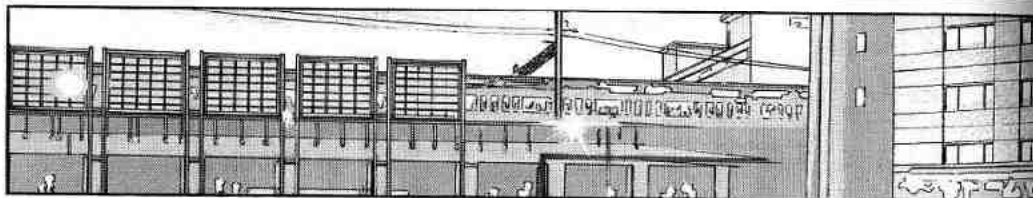


CEUX QUI
ACHÈTENT
CES
TRUCS
...
QU'EST-
CE
QU'ILS
EN
FONT ?
C'EST
POUR
FABRI-
QUER
QUOI ?



TANT QUE
J'Y SUIS,
AUTANT
EN PRO-
FITER
POUR
JETER UN
OÛL...





AH MAIS
OUI !
IL Y
AVAIT
UNE
SORTE
DE
PLACE
DE
L'AUTRE
CÔTÉ DE
LA
GARE
...



QUAND
MÊME,
QUELLE
VILLE
BIZARRE,
TÔKYÔ...



OUAH,
C'EST
CHAUD !



PLOC

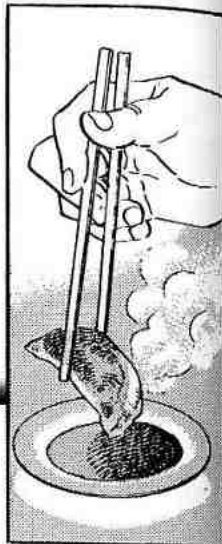


ARIGATO !

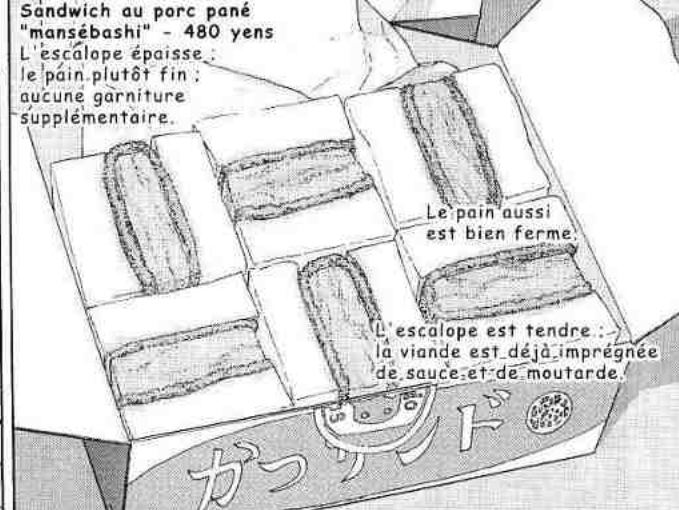


Chapitre 18

Une portion géante de nouilles et raviolis chinois frits dans la rue Hyakken-dana (arrondissement de Shibuya, Tôkyô)



La nourriture au Japon se range en deux grandes catégories, selon sa fonction : celle que l'on prend pour se restaurer, et celle que l'on prend pour accompagner l'alcool. Plus précisément, sans riz, les mets s'articulent autour de l'alcool qu'on boit en grignotant. Un gourmet qui ne boit pas d'alcool est une sorte de loup solitaire. L'empêcher de prendre du riz et de faire un repas licite, quand tout le monde autour de lui boit, c'est comme lui rappeler agressivement son "orientation gustative".



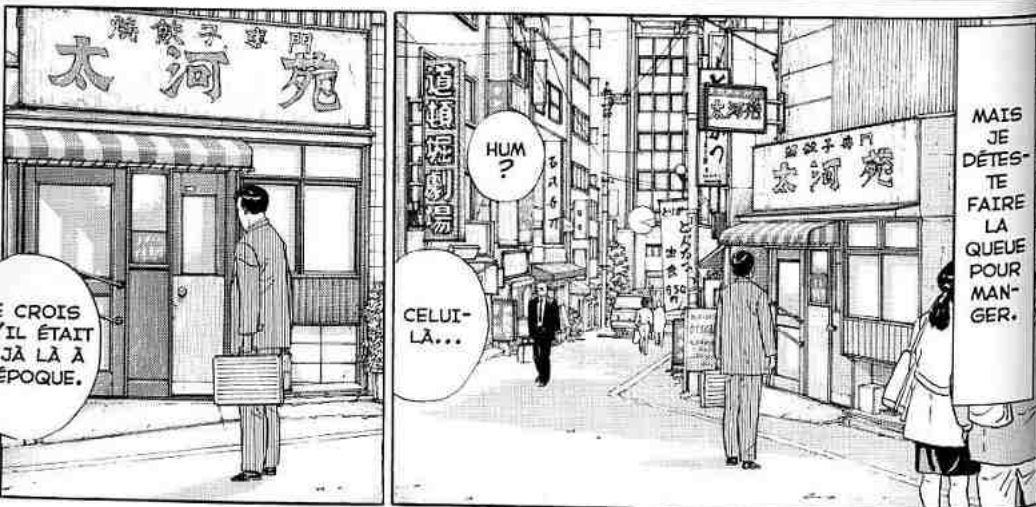


C'EST
PAS UN
QUAR-
TIER
POUR
MOI,
ICI...



FFOUU
...





* Râmen : Nouilles chinoises, à base de farine de blé.





MAIS
...
C'EST
FOU
...

MCN

MCN

HOFF

HAFF



JE COM-
PRENDS
QUE ÇA
PUISSE
ALLER
AVEC UNE
BIÈRE...
C'EST
LÉGÈRE-
MENT
GRAS...

GNNK

GNNK

TRÈS
BON.

CE GOÛT
EST TRÈS
NATURE...
PAS LE
MÊME QUE
DANS LES
BARAQUES
AMBULAN-
TES, MAIS
PARFAIT
DANS SON
GENRE !



...
COMME
UN COIN
ABAN-
DONNÉ
DE SHI-
BUYA, À
PRÉN-
DRE EN
BONNE
PART...

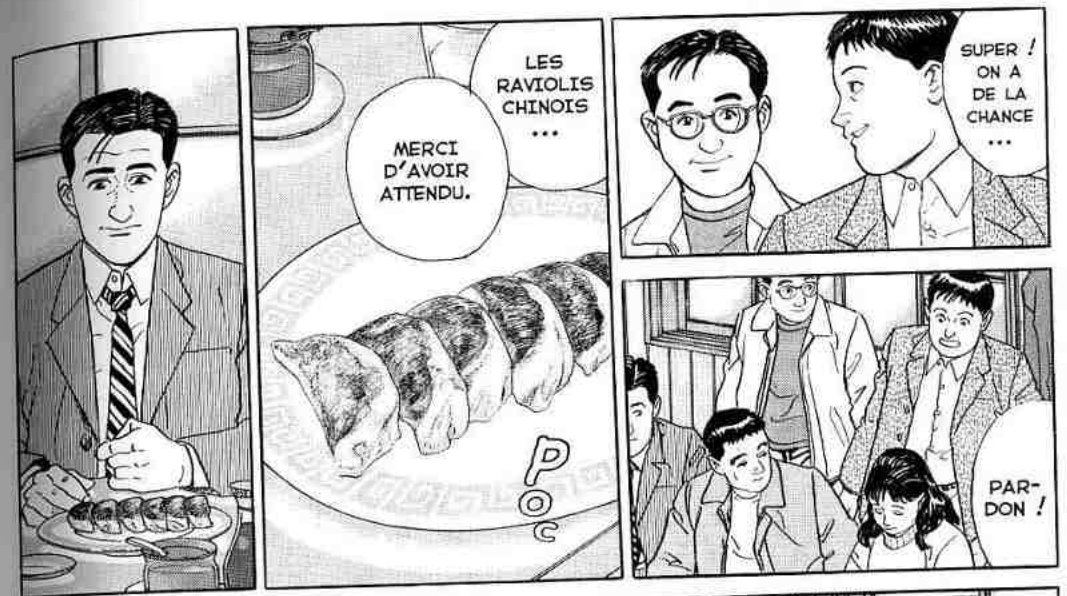
UN
PETIT
GOÛT
RUSTI-
QUE...



HAFF

HAFF

MCN



MERCI
D'AVOIR
ATTENDU.

LES
RAVIOLIS
CHINOIS
...

SUPER !
ON A
DE LA
CHANCE
...



AH
TIENS
...
C'EST
ÇA...

MCN

MCN

HOFF



MAIS
JE
VOU-
DRAIS
BIEN
DU
RIZ
BLANC
...

ET VOILÀ.

MA FOI
...
C'EST
EXCEL-
LENT.

MCN

MASAYUKI KUSUMI

LE CERISIER FEND-LA-ROCHE

DE KAMAÏSHI

EN GUISE DE POSTFACE

Il faut un sacré courage pour entrer la première fois dans un restaurant inconnu, quand on y pense. Et je ne parle pas d'entrer dans un de ces restaurants hyper chic dans un pavillon traditionnel aux murs passés au brou, ni dans un de ces restaurants français qui vous refusent l'entrée si vous n'êtes pas en smoking-cravate.

Non, je veux parler d'entrer dans un de ces restos tout ce qu'il y a de plus banal. Enfin, "banal"... Les tenanciers n'apprécieraient sans doute pas qu'on traite leur établissement de "banal", mais je veux dire un de ces petits bistrots comme il y en a partout avec un plat du jour tel foie de porc à l'ail à la poêle à 680 yens, salade de tôfu froid inclus, ou une de ces gargottes de soupe de nouilles *râmen* plus demi-portion de riz cantonnais à 600 yens. Ce genre d'endroit. Ce genre d'endroit devant lequel, la première fois, vous vous posez la question : "Entrerai-je ? N'entrerai-je pas ?"

Pourtant que je sache, on n'entend pas souvent parler de clients qui se seraient fait attaquer dans un resto ou auraient dû s'enfuir les jambes à leur cou, tout au moins au Japon... Mais moi, chaque fois que je me trouve dans une ville que je ne connais pas et que je sens un petit creux, je prends toujours un temps fou à hésiter dans la rue marchande à la recherche du meilleur boui-boui du coin, à aller et venir comme un rôdeur en me demandant lequel s'avérera le bon choix.

Même devant un magasin de râmen qui a l'air sympathique, je marmonne en moi-même en me faisant les questions et les réponses suivantes :

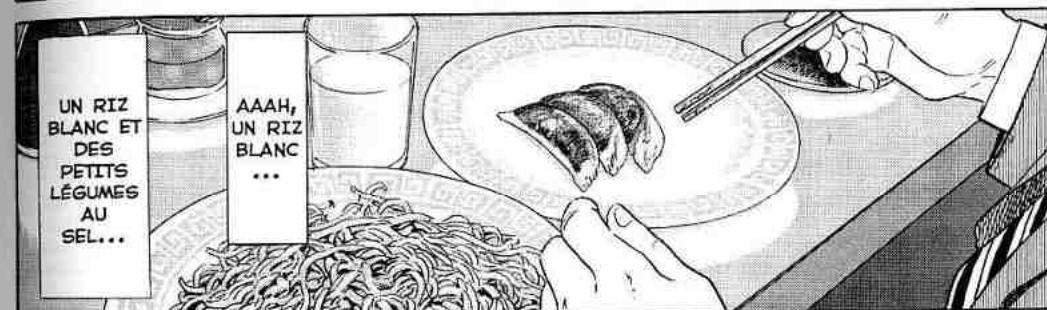
"Ça a l'air bon, ici..."

- Mais attends un peu... on ne voit pas comment c'est à l'intérieur...

- Évidemment... mais d'après mon expérience, à la couleur de leur *noren* (rideau de porte), je subodore que ça doit être bon...

- Mouais... mais il y en a peut-être un autre encore meilleur un peu plus loin...

- Possible... Bon, retenons celui-là pour l'instant, on va dire que c'est le candidat numéro un, et puis on va chercher encore un peu et si on ne trouve rien de mieux, il n'y aura qu'à revenir à celui-là..."



Non, non, non. Loin de moi l'idée de vouloir devenir l'un de ces types arrogants et facilement irritables. De façon générale, je déteste ce genre de types. Mais je dois avouer que la volonté droite et directe du guerrier taciturne, cette assurance qui est la sienne, son dandysme pour tout dire, oui, je les envie. En comparaison, j'ai l'air franchement pusillanime.

Tirer la porte à grand bruit ? Mais j'en suis totalement incapable ! Moi, je la fais glisser avec mille précaution : Ps... pss...

D'abord, dans l'ancien temps, les portes des tavernes étaient en bois, ou en treillis de baguettes tendues de papier. On ne voyait donc rien de l'aspect du lieu à l'intérieur. Cela, déjà, moi, ça me fait peur. Je ressens une appréhension. Une appréhension de quoi, je ne saurais dire, mais une appréhension.

Deuxièmement, entrer à grands pas dans la taverne. Ça non plus, pas question. Qui plus est si la salle est vide. Je reste debout en silence au coin de la porte, à espérer que quelqu'un vienne. Puis, d'une voix de moustique mourant, je dis : "S'il vous plaît ?"

... Non mais quelle touche, je vous jure ! Aucune tenue !

Alors vous pensez, gueuler à la cantonnade "À manger, Tavernier !", ce n'est pas mon genre. Pour moi, ce genre de réplique relève quasiment de la folie furieuse. Pour vous dire, l'autre jour, dans un troquet quelconque avec I, un ami à moi, celui-ci, un peu ivre, s'avisa d'appeler le garçon, qui ne lui plaisait pas beaucoup :

"Ho ! boy !"

Je peux vous dire qu'avant même d'entendre la réponse du garçon en question, je n'avais qu'une envie, c'était de m'enfuir en vitesse !

Appeler la serveuse "musumé" ? Vous voulez rire ? D'abord, de nos jours, il n'y a plus que certains clients plus ou moins coûturés et balafrés à appeler comme ça une serveuse. Il y a des jours où j'aimerais bien posséder suffisamment de prestance naturelle pour pouvoir parler comme ça, "musumé"... rien qu'un tout petit peu... Parce qu'à mon âge, appeler la serveuse, ce serait plutôt du style "onê-san" (grande soeur, mademoiselle). Surtout justement si elle a à peine l'âge d'une fillette... Ah là là, nous les Japonais d'âge mûr, qu'est-ce qu'on peut être bêtes... Vous avez fait connaissance avec O-mitchan tout à l'heure, mais celle-ci, est-ce la fille du patron, ou juste une employée à mi-temps ?... Plutôt mignonne ma foi... Je lui jette un regard du coin de l'œil, je peux bien me laisser aller à toutes les rêveries que je veux, ça ne sort pas de ma tête. De toute façon, je n'oserai pas lui adresser un mot avant d'être revenu manger ici au moins dix fois. Pas pour rien qu'en japonais, "timide" se dit "l'homme au cœur tout petit"... Un type sans envergure, quoi. Comment se plaindre alors si évidemment ce sont ceux qui proclament du fond de leur âme latine : "La vie, c'est profiter du moment présent !", et qui emballent toutes les filles ?...

Ce n'est pas à cause de ma *faible* voix, c'est à cause de ma voix *faible*. Des mots comme "Patron !", "Musumé !", ça ne sort pas. Je manque de force vitale, d'animalité.

Oui, je parle tout seul. Un grand garçon comme moi. Toute honte bue... J'envie ceux qui arrivent à se dire : "De toute façon, n'importe où c'est pareil, quoi... C'est tous les mêmes. Tiens, regarde, celui-là a l'air pas mal, non ? Allez allez, pas la peine de tergiverser, entrons-là et ne perdons pas de temps !"

Oui, je les envie. De vrais adultes qui savent se comporter en adultes... Mais ai-je envie de devenir adulte ? Pas vraiment, en fait. Eh oui, je sais bien... à mon âge...

Dans ces moments-là, je visualise pourtant très nettement l'image de ce que serait l'homme adulte idéal pour moi...

Comme dans un film de samouraï, un *rônin*, un guerrier taciturne marche, solitaire. Le ciel est bas, un vent froid fait voler la poussière dans la lumière du crépuscule.

Mon samouraï entre en coup de vent dans une taverne. Sans retenir sa force, il fait coulisser la porte à grand bruit. Crrrr... pan ! Puis, sans la moindre hésitation, il avance d'un pas ferme à l'intérieur. Il se laisse tomber sur un coussin. Il pose à côté de lui le sabre qu'il vient de dégager de sa ceinture de kimono. Plac. La taverne est vide. Aucun client. Le patron lui-même, sans doute dans l'arrière-boutique, est invisible. Le samouraï tend légèrement le cou et tourne son regard vers la porte qui donne sur l'arrière, quand le patron, ayant entendu du bruit, jette un coup d'œil dans la salle.

"À manger, Tavernier ! gueule le samouraï.

- Voilà, voilà ! Tout de suite ! répond le tenancier, apeuré par le ton énergique, tout en enfilant ses soques de bois. Puis, se retournant vers le service :

- Holà ! O-mitchan !"

C'est sa jeune servante qui se nomme ainsi. Sa femme est morte il y a déjà longtemps. O-mitchan se dépêche de préparer le thé de bienvenue, pose le pot sur un plateau et vient le servir.

"Irasshaïmashi, bienvenue Seigneur ! dit O-mitchan les yeux modestement baissés.

Mais quand elle va pour servir le samouraï, celui-ci l'arrête d'une voix virile :

- Pas besoin de thé ! Du saké ! Apporte du saké !

- Ah... ou... oui..." , répond-elle, la main en l'air, le pot de thé au bout du bras. Elle marque un temps d'hésitation : doit-elle poser malgré tout le pot devant le client avant de se retirer, ou doit-elle le ramener au service ?

Comme s'il lisait dans son cœur, le samouraï lance une main hâlée aux doigts velus et prend d'autorité le pot de thé de la main blanche de O-mitchan, pour le reposer sur le plateau. Avec une ombre de sourire, ses gros yeux fixés sur le visage de la douce enfant, il ajoute un ton plus bas :

"*Musumé* (fillette), t'aurais pas entendu parler ces derniers temps dans le patelin d'un samouraï inconnu qui rôderait dans les parages, un grand sabre à la ceinture ?..."

Si je me laisse aller, je vais refaire les films de Kurosawa ou de Shintarô Katsu*... mais au moins pour cette scène, les images sont très présentes à mon esprit dans leurs moindres détails.

*Shintarô Katsu (1931-1997) : acteur, au moins aussi célèbre que le fut Toshiro Mifune, spécialiste des rôles de samourais et de yakuzas. Son plus grand succès est sans conteste le rôle titre de la série Zatoichi, le samouraï aveugle, dont Takeshi Kitano tourna un remake en 2003.

Un soir, à Kamaishi dans le département d'Iwaté*, j'avais décidé de ne pas manger à l'hôtel et de sortir en ville. Mais bien évidemment, comme d'habitude, j'avais fini par me perdre dans les rues du crépuscule à tourner en rond sans pouvoir me décider. C'est l'automne. Il fait frisquet. Je repasse par une rue que j'ai déjà empruntée tout à l'heure. Tiens ? Salut, Mitsugu Yûki* ! Un petit dîner chez nous, ça te dit ? Bravo pour le dîner !, entends-je soudain.

C'est le rabatteur à l'entrée d'un cabaret qui m'interpelle ainsi. Ça me fait vaguement rire jaune... Ressemblais-je alors tant que ça à Mitsugu Yûki, à cette époque ? Je ne portais pas encore la barbe, j'étais rasé comme un bonze avec des lunettes... Quoi qu'il en soit, je me dis que je ne peux plus repasser dans cette rue, c'est fini.

Après une heure à tourner en rond, il fait maintenant franchement noir, je commence à être dans la bonne disposition d'esprit pour avoir un *satori*, parvenir à l'éveil bouddhique sur l'illusion de toute chose en commençant par l'illusion de trouver un bon bistrot, et j'entre en désespoir de cause dans un débit de boisson "*izakaya*". En province, la règle de base pour choisir un resto, c'est évidemment d'en repérer un où vont les gens du cru. Mais si tous les clients sont des habitués, quand entre un étranger, tous les regards se tournent vers lui. Là encore, il faut du cran.

"Avoir du cran".

Le mot m'est venu naturellement sous la plume, mais voilà encore un mot qu'on n'utilise plus beaucoup, récemment. Encore un mot qui n'a pas grand-chose à faire dans l'univers des supérettes.

Le bistrot où je viens d'entrer se trouve en coin dans la rue des bistrots de la ville. Sur chacune de ses deux façades, une entrée. Une apparence, ma foi, plutôt ouverte, libérale... Par une fenêtre légèrement entrouverte, ce que j'avais vu de l'intérieur m'avait semblé plutôt petit, avenant. Pas de doute, dans un endroit pareil, je dois pouvoir goûter à de la vraie cuisine locale, je me dis. Je n'ai pas besoin du plat "typique", je veux juste manger ce que les gens d'ici mangent normalement. Et si je me plante, ce n'est jamais qu'un *izakaya*, il me suffira de prendre une bière et un ou deux trucs à grignoter pour ne pas être impoli avant de sortir et aller me sustenter avec un bol d'udon près de mon hôtel pour limiter les dégâts.

J'rentre donc dans le bistrot. Modestement, timidement.

"*Irasshaïmasé* (bonsoir) !"

Le patron est une patronne. Fin de la trentaine, un teint un peu hâlé, un regard franc, un visage énergique.

"Tiens, un client inconnu", disent ses yeux.

Sous ce regard, je me fais encore plus petit.

Six ou sept chaises autour du comptoir, plus deux petites tables près de la porte. Des

*Iwaté : dans le nord-est de l'île principale de Honshû.

*Mitsugu Yûki (né en 1940) : chef de cuisine japonaise. Son émission culinaire de télévision "Bravo pour le dîner" est particulièrement populaire.

La source est chiche. Quand j'entre dans un restaurant où la serveuse, trop occupée, oublie de me remarquer, je reste planté là, à côté de la porte. Jusqu'à ce que les regards des autres clients deviennent franchement gênants, et là, d'une voix mourante, je bêle :

"*Suimasèèn* (excusez-moi)..."

C'est presque palpable, le manque de force de ce "*sèèn*".

Rappelez-vous quand la porte du bus bondé se referme avant que vous n'ayiez pu descendre et que vous essayez de vous manifester par un :

"*Orimaaaaasu* (je descends) !"

C'est le même sentiment. Votre voix vous dit qu'en cas de vrai coup dur, vous ne pourriez même pas compter sur vous-même. Quel empoté alors... Mais à quel âge deviendrai-je adulte, finalement ? Vous voyez ? "À quel âge deviendrai-je adulte, finalement ?"... C'est parler de soi comme si on parlait de quelqu'un d'autre... Pas d'ego... Parler de soi de cette façon, c'est déjà à la base ne pas être adulte.

Et pourtant, ce bistrot qui me fait ressentir de "l'appréhension", je sais par expérience qu'il a de fortes chances de se révéler un "bon" bistrot, un endroit que je vais sans doute aimer. Je veux dire un endroit où le samouraï solitaire se sentirait en harmonie. Cette taverne dans laquelle le guerrier taciturne est entré en ouvrant la porte à la volée et a gueulé "Du saké !", je parie que la bouffe y est bonne. Je veux dire... est-ce que vous croyez que le guerrier taciturne va se trouver en harmonie dans une supérette ? Mais il n'y entre même pas, dans la supérette, le guerrier taciturne ! Trop éclairé. Tout est déjà visible de l'extérieur. Tout y est toujours neuf, brillant, astiqué, pas un coin de pénombre. L'espace artificiel par excellence. Tout y est systématisé de façon à ce que gueuler sa commande d'une voix virile lui serait totalement inutile. Si par improbable le guerrier taciturne entrait dans une supérette, c'est là que, pour le coup, il tomberait sur le cul. Enfin je crois bien...

Provoquer une certaine appréhension, en fait, c'est le premier critère pour qu'un restaurant soit "bon". Un restaurant doit conserver une part d'ombre, des recoins peu clairs, une atmosphère plus ou moins tendue, une aura mystérieuse et sombre. Même dans un bistrot sans prétention, il faut que les clients restent suffisamment sur leurs gardes pour qu'en cas de mauvaise cuite ce ne soit pas là qu'ils aillent se sentir mal, se battent ou fassent du grabuge. Une sorte de système de contrôle automatique de l'inconscient des clients.

Cela fait près de dix ans que je prends plaisir à rechercher les bons bistrots et les bons restos, ceux qui me plaisent à titre personnel, pas parce qu'on en parle dans les magazines ou à la télé. Quand j'en découvre un, vite je veux parler de ce plaisir, même si je sais très bien que ce plaisir est aussi lié à cette appréhension qu'il m'a fallu affronter, en frissonnant. Je veux le recommander à tout le monde... et je ne veux en parler à personne. Ce sentiment, est-ce que vous croyez que ces abrutis qui vont faire la queue devant un restaurant parce qu'un guide gastronomique en a parlé peuvent le comprendre ?

Holà, calmons-nous... Je crois aller où comme ça, à gueuler par écrit ?

au sel, non ? dit-il.

- Mais oui, mais oui..., répond la patronne sur un ton de réprobation affectueuse." Puis avec un sourire, se tournant vers moi :

"Excusez-moi, hein... Je vais tout de suite vous servir quelque chose de bon..."

Je ne saurais dire comment, mais je sens dans son sourire une tranquille fierté quant à ses talents culinaires. Mes espoirs augmentent d'autant. Puis, un instant plus tard, elle pose devant moi un petit pot rempli d'huîtres crues assaisonnées.

"Je vous en prie. Elles viennent d'être pêchées."

Il y a là au moins une dizaine d'huîtres, sans leur coquille, des petites huîtres bien gonflées.

Je ne sais quoi dire. Je ne suis pas difficile sur les mets et je mange à peu près de tout. Mais depuis que j'ai eu un sévère empoisonnement alimentaire aux huîtres il y a une dizaine d'années, j'en suis proprement dégoûté, comme si ma main et mon estomac refusaient d'y toucher. La patronne vient peut-être de le lire sur mon visage :

"Ah, mon Dieu... Vous n'aimez pas les huîtres ?

- Ah, euh... non... si... enfin... en effet, les huîtres, je suis désolé..."

Avec des nœuds dans la langue, je décline ses huîtres. Une fois, dans un restaurant de sushi, je n'avais pas réussi à refuser. Je m'étais forcé à manger trois grosses huîtres préparées et je n'avais plus pu avaler rien d'autre malgré la faim que j'avais en entrant. Une sale expérience.

L'habitué au bout du comptoir s'écrit alors :

"Mais enfin, *mama* ! On ne propose pas un plat à un client juste parce qu'on suppose qu'il va aimer. On demande, d'abord !"

Ces paroles s'adressent à la patronne, mais c'est moi qui suis pétrifié. La douche froide. Instantanément, je m'excuse :

"*Suimasen*, je suis désolé... Avant, j'adorais les huîtres, mais depuis que j'en ai mangé des pas fraîches un jour à Tôkyô, mon estomac les refuse catégoriquement, aussi bonnes soient-elles..."

Le choc est grand aussi pour la patronne. Le visage fermé, elle retire le petit pot en disant, légèrement vexée :

"Oh, les huîtres d'ici, elles ne vous empoisonneront pas. Elle sont tout ce qu'il y a de plus frais !"

Dans son ton de voix, il y a toute la fierté de son terroir. La situation me plonge dans un terrible malaise. J'ai l'impression d'avoir commis un crime. Je suis barré, proscrit, je vais devoir faire la course avec un handicap énorme. J'essaie de boire ma bière. Mais ça ne descend pas. La bière, à petites gorgées, c'est amer.

La patronne disparaît un moment sous son comptoir. Puis sa tête réapparaît :

"Et une abalone, Monsieur, vous aimez ?

- Ah, j'adore ça !"

Cette fois, je réponds sans hésitation d'une voix claire. Même si je me trouve moi-même un peu ridicule d'avoir l'air de vouloir rattraper une bêtise.

Je me vois offrir une abalone entière, cuite dans la sauce de soja, finement découpée et

objets d'artisanat décorent la salle, mais sans ostentation. Quelque chose d'assez joli et détendu. Comme je me le dis toujours, l'atmosphère d'un resto est le reflet exact du caractère du patron.

Je prends place au comptoir, deuxième chaise à partir de la porte. En bout de comptoir, de l'autre côté, un autre client, un monsieur en veston. Un seul coup d'œil suffit à révéler l'habitué à sa façon d'être assis sur sa chaise.

Dans l'espace exigu derrière le comptoir, la patronne s'affaire avec des mouvements précis et mesurés, remettant quelque chose dans le frigo, reposant des légumes dans le panier...

"*Irasshaïmasé*", répète-t-elle.

L'alerte dans son regard a déjà disparu. Mon intuition me dit que cette femme est native du patelin.

"Une bière s'il vous plaît.

- Bien..."

Sur quoi elle ajoute précipitamment, avec un sourire :

"Je suis désolée, hein, ça va prendre un peu de temps pour la cuisine... j'ai ouvert un peu tard, aujourd'hui.

- Ça ne fait rien, rien ne presse..., dis-je. Effectivement, rien ne presse.

Le poisson séché posé sur un tamis en bambou sur le comptoir a l'air tout à fait succulent. Je vais m'en faire préparer un morceau légèrement grillé, et un pichet de saké chaud du pays avec ça... Je pense déjà à la suite. J'aperçois une affiche sur le mur : "Bière à la pression : 550 yens". Me voilà donc rassuré sur l'ordre de grandeur des prix pratiqués séant. Ça me rappelle que j'ai la gorge sèche...

Un mouvement attire mon regard sur le côté : c'est le client à l'autre bout du comptoir qui s'est levé et qui s'approche de moi, une chope de bière mousseuse à la main.

"*Suimasen*, désolé, hein, la *mama* est venue un peu en retard aujourd'hui", dit-il en posant la chope devant moi. Il est mince, les pommettes saillantes. Il travaille dans la vente sans doute : le teint basané, fin de la quarantaine, le front luisant. Sa veste sent le tabac.

"Ah, *suimasen*, merci... dis-je.

- Ah ! *Suimasèn* ! Pardon, pardon !", réplique la patronne.

Trois "*suimasen*", trois nuances différentes...

Je regarde à nouveau l'autre client qui est maintenant retourné à sa place. Le bidon de bière se trouve juste devant lui, et il n'a qu'à tendre le bras pour attraper une chope propre. Pas de doute, un habitué... Il m'adresse la parole en regardant l'appareil photo que j'ai posé sur le comptoir à côté de moi.

"Vous êtes ici en voyage ? D'où ça ?

- Oui, de Tôkyô...

- Ah bon... de Tôkyô...

Puis il boit une gorgée de sa bière à lui.

- Dis donc, t'as un client de Tôkyô là, tu pourrais au moins lui servir des légumes confits

corps. Nous avons tous perdu notre position naturelle de détente, nous ne savons plus nous mettre en roue libre. Nous forçons notre moteur. Nous sommes rapiécés de partout.

Moi je crois que quand il mange, quand il mange solitaire, Gorô Inokashira est libre. Il est libre pendant ce laps de temps. Pendant ce laps de temps, il n'a de compte à rendre personne, il révoque le temps et la société pour se consacrer entièrement au bonheur de se remplir l'estomac. Véritable homme préhistorique de l'âge moderne, il se recentre, il redresse toutes les torsions et les plis que la vie lui fait subir.

Pendant que je pense à cela en descendant quelques gorgées de bière et en mâchant mes bouchées d'abalone, je vois arriver cette fois une assiette un peu creuse dans laquelle sont disposés une vingtaine de ces coquillages qui ressemblent aux moules qu'on utilise dans la cuisine espagnole, dépiotés de leur coquille et cuisinés au court-bouillon.

"Ceci aussi a été pêché tout près d'ici. Ce n'est pas très joli d'aspect, mais je pense que vous ne trouverez pas ça mauvais, explique la patronne. Sur quoi l'habitué ajoute :

- Vous connaissez, ça ? On appelle ça des *nitari*. Parce que ça ressemble (*niteru*) à une certaine chose... vous me comprenez ?"

Il appuie ses paroles d'un ton graveleux en lançant un regard sur la patronne, mais celle-ci l'ignore ostensiblement. Je préférerais qu'il se dispense de ce genre de blague pour ce soir. Moi, ce que je remarque surtout, c'est que ça va être trop pour moi ! Mais bon... commençons déjà par en goûter un. Bien gonflé sous la dent, il libère un agréable parfum de marée. Un fumet extraordinaire, fait de l'harmonie du coquillage et de la sauce de soja qui ont mijoté ensemble, se répand dans la bouche.

C'est délicieux, mais vais-je pouvoir manger tout ça ? Si je veux rattraper le point perdu tout à l'heure sur le coup des huîtres, je ne peux pas me permettre d'en laisser un seul cette fois... Bah, allons-y lentement, longue est la nuit...

"Décidément, *Mama*, tu sais pas y faire ! Tu lui as encore présenté ton plat sans lui demander son avis. On dirait que tu veux à tout prix lui imposer les produits du pays !" Depuis tout à l'heure, une bouteille de whisky est posée à côté de lui. Il boit son whisky coupé à l'eau chaude qu'il prend au thermos électrique. Cette fois, la patronne lui réplique :

"Je sais. Occupe-toi de ce qui te regarde et laisse-moi faire."

Je suis encore à la remorque. Il faut que je fasse quelque chose. Je vide d'un trait ma bière et commande du saké. Et j'ajoute :

"Euh, vous avez des légumes au sel ?

C'est ma première commande de nourriture. Enfin... disons que je commence modeste...

- Oui, j'en ai... mais... vous aimez le *myôga** ?

- Mais oui, j'aime beaucoup ça !"

Ce sont les séquelles de l'affaire des huîtres : maintenant, elle doute de si j'aime ou pas à chaque fois. C'est pas très gratifiant. Mais oui, j'aime ça pour de vrai !

Elle me sert des concombres et des myôgas confits au sel. Là encore, la quantité n'est pas copieuse, elle est presque trop abondante. Mais la petite fleur de chrysanthème

*Plante de la famille du gingembre, très parfumée.

présentée sur une assiette. C'est tendre, mais simple et naturel à la dent, un vrai délice.

"Mmh, c'est bon !", m'écrié-je spontanément.

Ça y est, j'ai retourné la situation. L'autre client, qui devait observer la scène en silence depuis tout à l'heure, intervient à nouveau, d'un air de se moquer de la patronne :

"Ah, eh bien c'est une chance !"

Arrêtez, je vous en prie ! Cessez de me mettre mal à l'aise !

Mais la patronne ne relève pas le mot et me tend un petit bol rempli d'un pot-au-feu de légumes et de carcasses de poisson. Dans ma bouche, un petit morceau de radis blanc libère un goût extraordinaire. Oui, certes, il a un petit goût de terre, mais c'est exactement ça que je voulais manger ! Il ne me manque plus qu'un bol de riz blanc et des légumes au sel et je serai amplement satisfait de mon repas de ce soir. À côté de ça, le gratin de langouste de mon hôtel, c'est de la fumisterie ! Ah... Je m'emporte un peu, je crois...

Mais, quand j'y pense... moi, je n'ai rien commandé, ni l'abalone, ni le pot-au-feu. Tout est venu de soi-même, et en abondance. Cela m'a un peu inquiété sur le coup. De même, le fait qu'aucun menu ne soit présenté m'avait un peu alerté. Mais c'est la même chose que si mon guerrier taciturne avait lancé en entrant :

"Hé là, patronne ! Du saké !"

Et c'eût été assez. Sur ces simples mots, un pichet de saké du pays et un ou deux plats du terroir (rien de somptueux, mais de la vraie bonne cuisine) seraient apparus. Et moi, je crois que l'expérience du gourmet adulte, la vie d'homme, commence là. Quand je vois ces bistrots de nos jours où, comme bière, vous avez de la Kirin, de la Super Dry, de la Maltis en bouteille ou à la pression, et où on vous demande d'abord laquelle vous voulez, en insistant que c'est votre liberté et votre droit de client de choisir celle que vous aimez, moi je dis qu'on vous fait jouer à la dinette. Oui, je le dis, très guerrier, taciturnement, pour une fois.

Quand il m'est resté deux tranches d'abalone et la moitié du bol de pot-au-feu, j'ai commandé une seconde bière. L'amertume avait disparu. Le malaise dans mon cœur avait disparu. Vient alors l'instant où, l'alcool ayant visité les recoins de mon corps, la fatigue des jambes, le stress du voyage en solitaire, tout se relâche.

À propos, comment Gorô Inokashira se libère-t-il de la fatigue et du stress des voyages, lui qui ne boit pas d'alcool ? Qu'est-ce qui lui procure cette sensation de bonheur à lui ?

Peut-être est-ce dans le simple fait de manger qu'il trouve à se ressourcer ? C'est en comblant ce déficit psychosomatique qu'on appelle un ventre vide, seul, sans être dérangé par personne, sans s'inquiéter pour personne, qu'il fait l'expérience de sa liberté.

Le vertige de la vie moderne nous impose à chacun, impose au microcosme naturel que constitue chaque être humain un déséquilibre général, nous force à nous maintenir dans une position totalement artificielle aussi bien pour notre esprit que pour notre

Et le voilà qui commence à me raconter qu'il est lui-même natif de Morioka, que sa société l'a envoyé travailler ici depuis trois ans, mais que cette ville a perdu tout dynamisme depuis une dizaine d'années, que d'ailleurs les gens d'ici ne savent pas s'y prendre pour la promotion de leur ville, et qu'ils laissent partir les jeunes sans rien faire pour les retenir, et que donc les finances publiques diminuent, d'où un effet de cercle vicieux sur le dynamisme économique...

"Ah... ah oui... aaah... eh oui... je vois... ah bon..."

Je me contente d'acquiescer vaguement, comme un sifflement de gaz.

- Merci d'avoir attendu !"

La limande arrive. Une petite limande. Ouf ! Mmh, ça sent bon ! Même grillée, on voit encore à son œil qu'elle est d'une fraîcheur parfaite.

"Aaah...", dis-je, sans moi-même être sûr, si cela est une réponse à Takada-san ou si c'est un "ah !" admiratif devant la limande. Je l'attaque aux baguettes... Et encore une fois, chaque petit morceau de chair blanche est d'un goût délicieux, d'une légèreté... !

Voilà mon repas pour ce soir : avec un riz blanc et une soupe au miso, et ces légumes au sel, je suis paré. Je me répète... Bon, alors, tu le commandes, ce riz ?

Je commande un autre pichet de saké, et je termine petit à petit ce qui me reste de chaque plat. J'ai déjà presque le ventre plein. Même mon appétit reste un appétit modeste. Ah ! si j'étais un guerrier taciturne...

"Qu'est-ce que vous diriez d'un peu de sashimi ?

- Ah non, merci bien !"

Sans réfléchir, j'ai répondu avec l'accent vulgaire de Takada-san quand il taquine Et-chan... Mais moi, ça ne ressemble pas à de la taquinerie mais plutôt à de la pleurnicherie. Ça aussi, c'est une scène que vous verrez jouer dans tous les bistrotts du Japon... même si je trouve ça ridicule. D'ailleurs, c'est pour ça que je n'ai jamais pu m'habituer à appeler une patronne de bistrot "mama".

"Moi, je dis que cette usine désaffectée, ce qu'il faut en faire... et patati et patata, Takada-san se lance dans un vaste projet de restructuration régionale.

- Oui, oui, oui..." répond Et-chan. Et à cette façon familière de le gérer, on voit immédiatement tout le cas qu'elle fait, elle l'enfant du pays, des belles idées d'un étranger.

Je n'écoute pas vraiment. Je ne mange même plus vraiment. J'essaie simplement d'enfourner ce qui reste de tous ces plats devant moi dans mon estomac. Et quand il ne me reste plus qu'un dernier effort pour y parvenir, Et-chan revient de son arrière-cuisine avec un grand bol de bois laqué vermillon qu'elle apporte vers moi... J'ai un moment de panique.

... Qui disparaît aussitôt que, le bol posé devant moi, j'aperçois la ciboulette et le myôga hâchés flottant sur un bouillon léger. J'en suis transporté de bonheur. Il n'y a rien de meilleur qu'un bol de bouillon pour terminer une soirée au saké.

Quand Et-chan commence à débarrasser les plats vides, tout en faisant le signe de

jaune au coin de l'assiette est une coquetterie charmante.

Pendant un moment, l'habitué échange avec la patronne des regards d'où il ressort surtout que ce client aime bien se moquer d'elle. C'est alors que la patronne, s'adressant à moi en une manœuvre typiquement japonaise de rapprochement / mise à distance, dit : "Ne faites pas attention à lui..."

Le saké, chauffé juste à point, est excellent. Il s'harmonise parfaitement avec cet endroit, avec ce bistrot, avec l'espace de la ville dans laquelle j'ai marché tout à l'heure, avec le flot de temps qui s'écoule ici. Le caractère "umai*" (fameux) me vient à l'esprit pour exprimer cette correspondance. Ouh là... je crois que je commence à être un peu pompette... Et le *myôga* est un vrai bonheur : il n'est pas difficile de voir que c'est la patronne qui l'a confit ici même, elle vient de le sortir directement de sa jarre de sel, et de le découper rapidement en lamelles. Un parfum unique. Ça donne faim d'un bol de riz et d'une soupe au miso...

"J'ai une belle limande aujourd'hui", me propose la patronne d'une voix plus douce. Je ne vais pas refuser ! Avec ça, je compense finalement mes pertes et mes gains et je rétablis l'équilibre pour aujourd'hui... Cela me turlupinait encore ! Décidément, personne n'est plus éloigné que moi du guerrier taciturne...

"Vous la préférez comment ? Frite ou grillée ?

- Ma foi... Quelle est la meilleure façon ?

- C'est comme vous préférez, mais grillée peut-être...

- Eh bien, grillée alors..."

Je commence à me faire accepter, on dirait... Mais comment vais-je m'en sortir si la limande est grosse comme une ramette de papier B5 ? Je n'ai pas encore terminé mes *nitari* ! Ni mon pot-au-feu ! Ni mes légumes au sel ! Et le saké qui a commencé à faire son effet ! Comme je mange en même temps, l'effet est encore léger, mais je sens déjà comme une petite vibration dans ma tête. L'effet du saké, quand on en boit tout seul, c'est spécial. Quand on boit à plusieurs en bavardant, au contraire c'est comme une fleur en bouton qui grossit et prend ses couleurs sans s'ouvrir complètement. C'est pas désagréable non plus, ceci dit.

Profitant de ce que la patronne, qui s'appelle "Et-chan", semble-t-il, a disparu dans la petite pièce derrière son comptoir, sans doute pour griller ma limande, l'autre client, "Takada-san" je crois comprendre, le visage rouge, m'adresse la parole :

"Excusez-moi, mais pourquoi êtes-vous entré ici ?

Le ton de sa voix est très différent de quand il voulait taquiner la patronne. Il est soûl.

- Oh, c'est juste que ça avait l'air sympathique... Dans une ville qu'on ne connaît pas, on a toujours une appréhension en entrant quelque part, n'est-ce pas ?

- Eh bien vous avez fait le bon choix, réplique-t-il en baissant la voix, les yeux humides et les paupières clignotantes. Il n'y en a pas de meilleur dans tout le quartier. Pourtant, depuis tout à l'heure, nous sommes toujours les deux seuls clients."

*Umai : ce mot est étymologiquement lié à l'idée de douceur, de sucré, et d'expression juste d'une situation.

Takada-san se relève, s'époussette de la main et dit :

"Si vous faites de la photo, il y a justement quelque chose qu'il faudrait absolument que vous preniez en photo. Quand vous sortez d'ici, à deux cent mètres sur votre droite il y a un temple. Vous ne pouvez pas le manquer. Et derrière ce temple, il y a quelque chose qu'il faudrait vraiment que vous preniez en photo.

- Voyons, Takada-san, laissez Monsieur tranquille, il veut partir...

Mais Takada-san ignore l'intervention d'Et-chan.

- Vous avez sans doute entendu parler du cerisier Fend-La-Roche qu'on a à Morioka, il est célèbre, pas vrai ?

- Oui, dis-je, même si en réalité, je n'en ai jamais entendu parlé.

- Tout le monde s'extasie en disant que c'est un truc vraiment rare, un cerisier qui a poussé en fendant un rocher. Eh bien ici, il y en a un aussi, derrière ce temple. Je l'ai découvert l'année dernière, alors je l'ai dit à l'abbé du temple. "Mais ce serait pas un cerisier fend-la-roche, ça ?", que je lui ai dit...

- Mais ce n'est pas la saison des cerisiers en fleurs, ça n'a aucun intérêt pour Monsieur de prendre ça en photo, voyons !

- Laisse-moi parler ! Vous voyez, ils sont comme ça, les gens, ici, c'est pour ça que cette ville ne sortira jamais de sa mouise... Même l'abbé du temple, quand je lui ai dit : "Mais vous avez un cerisier fend-la-roche derrière votre temple !", eh ben, il m'a dit la même chose ! C'est pas croyable comme ils n'ont pas les yeux en face des trous, les gens d'ici, c'est pas possible !

- Ha ha ha ha ha !

J'éclate de rire pour couper court. Puis j'ajoute :

- Demain matin avant de partir, si j'ai le temps, j'irai le voir, promis ! Encore merci pour l'excellent repas."

... Et je sors.

Le froid du dehors est particulièrement agréable sur mes joues chauffées au saké. Les étoiles scintillent dans le ciel. Je dois me lever tôt demain. Je ne suis pas un lève-tôt et je n'ai aucune chance de pouvoir prendre le fameux cerisier Fend-La-Roche. Mais mon "si j'ai le temps, j'irai le voir" puait la morgue du gars de Tôkyô qui traite la province par-dessus la jambe. Je me déteste d'avoir dit ça. J'ai le ventre plein, et pourtant un sentiment d'insatisfaction m'empêche de rentrer comme ça à l'hôtel.

Que ferait mon guerrier taciturne dans un cas pareil ?

Qu'il soit sept heures ou huit heures, il rentrerait directement là où il loge, il prendrait un bon bain chaud avant de s'endormir et de ronfler de tous ses poumons. Il a bien de la chance, le guerrier taciturne, les états d'âme, lui, il ne connaît pas. J'aimerais bien être un guerrier taciturne, moi... Puis le lendemain, il se lèverait tôt et il irait voir de quoi a l'air ce cerisier Fend-La-Roche.

C'est comme si je le voyais. Un guerrier taciturne et un cerisier que personne ne connaît qui pousse en faisant éclater un rocher. Même pas en fleurs, le cerisier...

Pas mal, comme tableau. Oui... Pas mal du tout.

l'aider en repoussant vers elle l'assiette qui a contenu la limande, je dis :

"Merci pour cet excellent repas. Tout était réellement délicieux.

- Ah, mais non, voyons, vous avez laissé le meilleur !", m'entends-je répliquer de la part de Takada-san.

Aurais-je encore gaffé ? Je plonge les yeux dans mon assiette. C'est vrai, je ne suis pas doué pour manger le poisson grillé correctement, et je déteste laisser voir la tête, la peau et les arêtes dans leur désolant désordre dans mon assiette. Je rougis comme une pivoine sous le coup de ma pudeur mise à nue. Pourtant, j'ai fait mon possible pour dépioter ma limande avec une attention de chirurgien, portant chaque morceau à ma bouche après l'avoir délicatement détaché, faisant suivre chaque bouchée d'une gorgée de saké ou d'une lampée de bouillon...

Et-chan, un œil sur Takada-san dit en s'adressant à moi :

"Il est toujours comme ça... pourtant ce n'est pas un méchant homme dans le fond."

Oui, je comprends bien ça.

Un homme muté par son entreprise dans cette petite ville d'Iwaté, comme écarté de tout ce qui bouge dans son département. L'amertume de cet homme.

Et une femme, qui, elle, est justement native de cette petite ville délaissée.

Là-dessus arrive on ne sait pourquoi un homme, un homme au cœur tout petit, venant de la capitale, son appareil photo en bandoulière...

À la pendule, il n'est pas encore huit heures.

Je récure toute mon assiette, je bois la dernière goutte de saké au fond de mon verre.

"Merci pour l'excellent repas.

Combien cela va-t-il me coûter ? J'ai un petit moment d'inquiétude, mais j'en suis encore au début de mon voyage et j'ai encore quelques ressources dans mon portefeuille.

- Merci. Cela vous fera exactement cinq mille yens", répond Et-chan avec un sourire.

Sur le coup, je n'ai pas su si cela faisait cher ou pas. J'ai pensé que, ma foi, ça devait être à peu près ça. Puis, en y réfléchissant, j'ai pensé que c'était bon marché.

Quand je me lève pour sortir, Takada-san ouvre les yeux. Ses yeux sont rouges dans son visage rouge.

"Ah, vous partez déjà ?"

Qu'est-ce qu'il raconte ? Alors que l'instant d'avant il était en train de ronfler. Mais, alors que je crois avoir classé le problème par une réponse inarticulée, Takada-san descend de sa chaise, se met tout d'un coup à quatre pattes sur le sol de ciment et commence à faire quelque chose comme des pompes sur ses avant-bras*. Qu'est-ce qui lui prend ? Il fait ça souvent ? Je jette un regard à Et-chan, mais elle n'a pas l'air de rire. Je ne comprends rien. Je passe ma veste. Je mets mon appareil photo en bandoulière. Je dis encore une fois :

"Merci pour cet excellent repas."

*Signe de soumission, de respect, ou demande de pardon extrêmement formel, tellement déplacé ici que le narrateur fait mine de ne pas le comprendre.

LA COLLECTION

- | | |
|---|---|
| KINDERBOOK
Kan TAKAHAMA | TENSUI 1 & 2
Kazuichi HANAWA |
| LE JOUR DU LOUP
BIENVENUE AU GAMURAKAN 1 & 2
VOYAGE À UROSHIMA
Yôji FUKUYAMA | FUJISAN
Akira SASÔ |
| KAIKISEN
Satoshi KON | JEUX D'ENFANT
ADIEU MIDORI
MLLE ÔISHI 1 & 3
Q-ta MINAMI |
| LE LIVRE JAUNE
Fumiko TAKANO | LE GOURMET SOLITAIRE
L'HOMME DE LA TOUNDRA
LE SAUVETEUR
Jirô TANIGUCHI |
| UN ÉTÉ ANDALOU
LA FOLIE DES PRIMEURS
LA BATAILLE DU MONT FUJI
LE CLAN DES TENGU 1 à 4
DAIÔ
Iô KURODA | HANASHIPPANASHI 1 & 2
SORCIÈRES 1 & 2
Daisuké IGARASHI |
| FORGET-ME-NOT
Kenji TSURUTA | I.L.
Osamu TEZUKA |
| LA MUSIQUE DE MARIE 1 & 2
LE CERCLE DU SUICIDE
Usamaru FURUYA | ALL MY DARLING DAUGHTERS
Fumi YOSHINAGA |
| BLUE
EVERYDAY
STRAWBERRY SHORTCAKES
Kiriko NANANAN | THE WORLD IS MINE 1 à 7
Hideki ARAI |
| DISPERSION 1 & 2
Hideji ODA | GON 1 à 7
Masashi TANAKA |
| L'HABITANT DE L'INFINI 1 à 18
Hiroaki SAMURA | PINK
Kyôko OKAZAKI |
| | KEIJI I
Keiichirô RYÔ – Tetsuo HARA – Mio ASÔ |

Jirô Taniguchi entame sa carrière de dessinateur en 1972, après avoir été l'assistant du mangaka Kyûta Ishikawa, et c'est marqué par le style de ce dernier qu'il se lance dans des histoires mettant en scène des animaux sauvages. Devant le peu de succès recueilli par ces courts récits, le jeune auteur se tourne vers le polar et fait en 1975 une rencontre cruciale en la personne du journaliste Natsuo Sekikawa. Ensemble, ils se lancent dans plusieurs récits de type « hard boiled » : *Hotel Harbour view*, *Lindo 3*, ou encore *Trouble is my business*, un hommage au roman noir américain. L'année 1986 voit le début de la publication au sein d'*Action Comics* des épisodes de *Au temps de Botchan*. Cette évocation du Japon à l'orée du XX^e siècle, à nouveau réalisée avec Sekikawa, met le dessinateur sur la voie d'un style graphique plus épuré et d'un mode de récit fondé sur le quotidien. Parallèlement à l'élaboration des 5 volumes qui composeront cette série, le mangaka aborde des registres radicalement différents : science-fiction (*Chikyû hyôkai jiki*), épopée historique (*le Livre du vent*, avec Kan Furuyama), histoire d'alpinisme (*K*) ou encore chronique animalière (*Inu o kau*,

paru en français sous le titre *Terres de rêves*), puis c'est en 1992 que l'auteur entame la publication dans la revue *Morning* des épisodes qui composeront *l'Homme qui marche*, que nous découvrons en France en 1995 grâce à Casterman. Dans la seconde moitié des années 90, Taniguchi fait alterner deux superbes variations sur le retour d'un homme vers sa ville natale (*le Journal de mon père*, *Quartier Lointain*) avec un manga mettant en scène les tribulations d'un amateur de bonne chère (*le Gourmet solitaire*), pour collaborer ensuite, brillamment, avec Moebius (*Icare*), Benoît Peeters et Frédéric Boilet (*Tôkyô est mon jardin*). Récemment, il a réalisé, en collaboration avec Baku Yumemakura, une impressionnante saga d'alpinisme, *le Sommet des dieux*, qui évoque la confrontation entre l'homme et la nature sauvage. Véritable maître de la narration en images, Jirô Taniguchi a été récompensé – comme un juste retour des choses pour ce passionné de BD franco-belge – à deux reprises par le Festival d'Angoulême, en 2003 pour *Quartier Lointain* et en 2005 pour *le Sommet des dieux*.