



## Japon



Tokyo 1964, Sapporo 1972, Nagano 1998

# “LA CULTURE DE L’ALIMENT”

**L**es premières questions que s’entend poser le visiteur au Japon ont presque toujours trait à la nourriture. Les “*Savez-vous manger avec des baguettes?*”, “*Aimez-vous les sushi?*”, “*Mangez-vous du natto?*” sont aussi fréquents aujourd’hui qu’il y a trente ou quarante ans. Et d’après les “résidents au long cours” (j’en connais qui sont ici depuis plus de 35 ans!), c’est peut-être pendant les Jeux de Tokyo en 1964 qu’on les posa le plus souvent. Si la réponse n’intéresse que très peu les Japonais - ces questions ne sont en fait qu’un moyen d’engager la conversation - elles montrent bien l’importance que revêt la nourriture pour les Japonais, la manière dont ils se définissent à travers elle face au reste du monde.

La plupart des Japonais sont persuadés que leur culture est unique et qu’elle n’a pas sa pareille dans le monde, et cela vaut bien sûr pour la cuisine japonaise. Ils ont d’ailleurs un terme bien à eux pour désigner le domaine culinaire de leur culture: la “shoku bunka”, ou “culture de l’aliment”. et que l’on soit résident ou simple visiteur, on ne peut manquer de voir combien les Japonais sont attachés à leurs traditions culinaires. C’est peut-être chez les athlètes que cet attachement est le plus évident, eux qui ne se rendent jamais aux compétitions ou entraînements à l’étranger sans emporter en plus de leur valise de vêtements et d’équipement une valise encore plus grosse, bourrée à craquer de plats japonais instantanés ou précuisinés: soupe de miso, légumes marinés, nouilles et riz japonais.

La “shoku bunka” japonaise s’est développée au cours des siècles sur la base des produits naturels disponibles: une abondance de poissons, crustacés et coquillages, une grande variété de

par William May

plantes sauvages comestibles et un climat favorable à la culture du riz. Elle devait subir l’influence de la culture chinoise entre le VII<sup>e</sup> et le IX<sup>e</sup> siècle, puis de la civilisation occidentale dès la fin du XIX<sup>e</sup>. L’influence de l’“Ouest” s’est trouvée renforcée après la Seconde Guerre mondiale. pendant l’occupation du Japon par les Forces alliées, puis encore par les Jeux de Tokyo.

L’historien japonais Isao Sato, interrogé sur sa perception des liens entre la gastronomie et les Jeux Olympiques, évoquait l’anecdote d’un athlète japonais apparemment bien moins marqué par la culture culinaire de son pays que par le manque cruel de nourriture dont a souffert le Japon pendant la guerre et les premières années de l’occupation, où les gens durent continuer de livrer une lutte acharnée pour nourrir leur famille. Cet athlète, qui faisait partie de la délégation japonaise qui s’est rendue à Helsinki en 1952, avait connu la guerre comme enfant et fait l’expérience de la faim et de la souffrance qu’elle représente. Il s’enthousiasma pour l’excellente nourriture qu’on lui offrait, tant et si bien qu’il mangea à se faire éclater la panse, et fut éliminé lors du pesage.

Cette triste histoire est difficile à vérifier, car personne ne semble s’en souvenir. Il est probable qu’il s’agisse d’Isamu Shiraiishi, le premier haltérophile à représenter le Japon aux Jeux Olympiques, puisqu’il se rendit à Helsinki et fut éliminé. Mais il est difficile d’imaginer que Shiraiishi, qui avait dû manger à sa faim en tant qu’athlète olympique, ait été à ce point “pris” par l’abondance de nourriture. Quoi qu’il en soit, l’anecdote est parlante, et illustre plutôt bien le thème de la “gastronomie et des Jeux Olympiques”. Et il est aussi

drôle que triste de raconter l’histoire de l’athlète qui sacrifia la gloire olympique pour un bol de riz qu’il n’a pas pu manger enfant.

Sous l’Occupation, les Etats-Unis envoyèrent du blé et du maïs au Japon pour remédier à la disette de l’époque, et introduisirent un programme de déjeuners pour écoliers qui fit goûter les Japonais au pain et au lait, ces “nourritures miracles” des Américains. Un historien de la culture populaire japonaise écrit que cette tentative de réforme de leurs habitudes alimentaires alla jusqu’à répandre le bruit que manger du riz était malsain et rendait les gens paresseux et léthargiques.

Ichiro Hatta, père de la lutte olympique au Japon, ne s’est pas laissé influencer par cette campagne, bien qu’il fût très conscient du rôle de la nourriture dans le développement de lutteurs de grande classe. Il encourageait les athlètes à sa charge à boire du lait et à manger de la viande et du fromage. Il insistait aussi pour qu’ils mangent la nourriture du pays où avaient lieu les compétitions et entraînements. Fidèle à sa devise “*Quand tu es à Rome, fais comme les Romains*”; il ne souffrait pas que ses athlètes réclament de la nourriture japonaise, et il se retournerait sans doute dans sa tombe s’il voyait les jeunes athlètes japonais sillonner la planète avec leurs valises de nourriture.

Alors que Tokyo se préparait à accueillir le monde pour les Jeux de la XVIII<sup>e</sup> Olympiade, le Japon et les Japonais connurent des changements considérables. De nouveaux sites sportifs virent le jour, les étroites ruelles de Tokyo s’élargirent, le réseau de métro fut élargi, et l’on érigea un village olympique sur le site des vieilles casernes américaines de Washington Heights, dans le quartier de Shibuya.



Le village olympique disposait de trois salles de restaurant pour nourrir les 7 000 athlètes et les officiels de 94 pays présents aux Jeux. Deux de ces salles, aux noms évocateurs de “Fuji” et “Sakura” et d’une capacité de plus de 2 000 places, se trouvaient dans les quartiers masculins, et le troisième chez les athlètes femmes. Les salles de restaurant pour les hommes étaient divisées en six parties, chacune chargée de satisfaire les goûts culinaires particuliers des différentes délégations. Les organisateurs des Jeux de Tokyo précisèrent par la suite que *“les menus étaient conçus de la manière la plus conforme possible aux goûts et coutumes alimentaires des différents pays, mais satisfaisant également les besoins caloriques et nutritionnels des athlètes”*. Ils ne firent mention d’aucun plat japonais, bien que la liste des produits alimentaires consommés pendant les Jeux comprenne des ingrédients aussi typiquement japo-

nais que le nori (feuilles d’algues séchées), le daikon (radis géant japonais), le hakusai (chou chinois), un éventail de tsukemono (légumes marinés). et 72 000 kilos de riz.

En raison de la taille de l’opération, la gestion des salles de restaurant fut confiée à l’Association hôtelière japonaise, qui compte parmi ses membres toute l’élite des hôteliers du pays. Aux dires du Comité d’organisation. *“pour gérer des salles de restaurant de cette taille et servir un menu aussi éclectique, une grande expérience et un savoir-faire considérable étaient nécessaires”*. Les restaurants de style occidental avaient commencé de se faire moins rares au Japon, mais les plus en vue restaient les restaurants attachés aux grands hôtels.

Les devoirs du personnel prêté par les hôtels comprenaient la préparation et le service des plats et boissons, l’achat et le stockage des denrées, l’embauche et la formation de personnel, ainsi que l’achat des ustensiles de cuisine, de la porcelaine et des services de table. On embaucha aussi des étudiants membres de clubs de voyage universitaires pour débarrasser et laver la vaisselle.

Aux menus types conçus pour un apport énergétique d’au moins 6 000 calories s’ajoutaient les divers plats servis dans les

cafétérias, et outre les “menus internationaux”, des menus spéciaux étaient offerts qui comprenaient divers plats nationaux. Nobuo Murakami, l’un des chefs de l’Hôtel Impérial, était parmi les 300 cuisiniers dirigeant les opérations. Il fut nommé chef principal de la salle de restaurant “Fuji” dans le village olympique. Il avait commencé en avril 1962, 18 mois avant le début des Jeux, à étudier les coutumes alimentaires des différentes nationalités qu’il lui faudrait servir au cours des Jeux. *“Nous fîmes appel aux ambassades des différents pays, consultant les cuisiniers et les épouses des ambassadeurs. Diverses délégations vinrent même plusieurs fois goûter nos plats”*, écrivait-il en 1994. Il se rappelle également que pour les athlètes de religion islamique, il avait fallu trouver à Tokyo une boucherie préparant la viande de manière conforme aux préceptes religieux musulmans. On trouva finalement un boucher et lui demanda de signer un certificat selon lequel la viande était correctement préparée, que l’on suspendit dans la salle de restaurant pendant toute la durée des Jeux.

Murakami et les autres membres du personnel chargés de la planification eurent également à s’occuper du problème des prix. Entendant que le prix des légumes, de la viande et d’autres produits alimentaires allait augmenter, ils planifièrent l’achat et le stockage de provisions suffisantes pour 90 jours, de façon à couvrir la période avant et après les Jeux. Murakami se dit particulièrement fier du planning, qui avait été si précis qu’il ne resta que quelque 100 kilos de saucisses et de jambon après l’arrêt des services de restauration.

Certaines délégations emmenèrent leurs propres cuisiniers - deux pour la France et deux pour l’Inde, des chefs italiens, allemands et hongrois, ainsi qu’un diététicien polonais - qui firent soit eux-mêmes la cuisine, soit supervisèrent les travaux de la cuisine assignée à leur délégation. Les repas préparés par ces chefs furent aussi parfois servis aux autres délégations partageant la même salle de restaurant. A l’issue des Jeux, le Comité d’organisa-

*Plaisirs de la table à Sapporo.*





*Que choisir pour le menu?*

ion déclara fièrement que s'il s'était attendu à recevoir des réclamations concernant les menus, *"il n'y en avait eu aucune, et les plats servis furent en général fort bien accueillis par les athlètes et les officiels"*.

Hors de l'enceinte du village olympique, les visiteurs venus pour les Jeux s'essayèrent au maniement des baguettes et goûtèrent le fameux poisson cru et autres délices japonais. Et c'est à cette époque que les Japonais, grâce aux Jeux et la

*Baguettes...*



nouvelle prospérité, commencèrent à dîner plus souvent hors de chez eux et dans une plus grande variété de restaurants non japonais.

Les Jeux Olympiques amenèrent également un renouveau de confiance dans la nourriture japonaise en tant que source d'énergie pour les athlètes. Contrairement à Ichiro Hatta, qui privilégiait un régime occidental pour ses lutteurs, les volleyeurs de Hirofumi Daimatsu, bien connus pour leurs séances d'entraînement épuisantes de huit heures d'affilée, se nourrissaient de balles de riz fourrées, les "onigiri", que l'on pouvait préparer à l'avance et manger rapidement pendant les pauses. Selon le propriétaire d'un restaurant franco-italien de Tokyo, la médaille d'or de l'équipe féminine japonaise de volleyball, à laquelle assista le pays tout entier par l'intermédiaire de la télévision, fut décisif dans la reprise des ventes de cuiseurs de riz à Tokyo, et fit du riz la nourriture des gagnants.

Pour les XIes Jeux d'hiver de 1972 à Sapporo, les organisateurs tirèrent parti de l'expérience acquise en 1964, et les services de restauration à Sapporo furent en bien des points identiques à ceux de Tokyo huit ans plus tôt. Les organisateurs des Jeux de Sapporo rapportèrent avec

fierté qu'ils avaient rassemblé *"tout ce que le Japon comptait de brillants cuisiniers chefs de salle et barmen"*, ainsi que de nombreux étudiants de diverses écoles hôtelières et de programmes universitaire de gestion hôtelière et touristique. Les organisateurs avaient misé sur les étudiants, dont *"la fraîcheur et l'enthousiasme (devait faire) des salles de restaurant plus que de simples endroits pour manger. en leur conférant une atmosphère joyeuse et propice à l'amitié entre les peuples"*.

Les organisateurs des Jeux de Sapporo s'assurèrent que la salle de restaurant réservée aux journalistes fût aménagée avec autant de soin que celles des athlètes et des officiels. leur ménageant en plus la surprise d'un *"bar à cocktails où officiaient des barmen soigneusement sélectionnés, de façon à conférer à l'espace réservé à la presse une atmosphère conviviale et favorable à l'échange d'expérience et d'idées"*.

Dans le cadre de la préparation des XVIIIes Jeux d'hiver de Nagano en 1998, les fabricants alimentaires et l'industrie du tourisme s'associèrent pour créer un "Prix culinaire de Nagano". qui devait récompenser un plat utilisant des ingrédients en provenance de cette province du centre du Japon, et représentant au mieux la ville de Nagano. Le slogan de lancement du

*...et sushi!*



concours était: *"Profitions des Jeux Olympiques pour donner à nagano une nouvelle saveur et à la région une nouvelle culture culinaire"*. Les organisateurs pré



*Un concurrent attentionné.*



*Pain aux amandes, mulukhiya et raisins sauvages.*



*Koya.*



*Kakis et abricots séchés à la sauce au rhum.*



voient également la tenue d'un "Forum consacré à la culture culinaire de Nagano" pendant la durée des Jeux. Les plats présentés furent répartis en trois catégories: plats destinés à être mangés à table, repas légers et en-cas pouvant être mangés d'une main en position debout, et "omiyage", spécialités culinaires régionales destinées à être emportées dans le reste du Japon et dans le monde entier en guise de cadeau gourmand. 914 spécialités furent présentées pour le concours par 118 cuisiniers professionnels et amateurs de la région de Nagano et 517 cuisiniers de tout le pays. Les 36 spécialités retenues pour la finale du concours furent présentées à un jury comptant parmi ses membres Nobuo Murakami, qui est aujourd'hui critique culinaire et conseiller auprès de l'Hôtel Impérial.

Yoshiro Itabana, le gagnant de la catégorie des plats à manger à table proposa le "kakis et abricots séchés à la sauce au rhum". alors qu'un pain aux amandes, mulukhiya (légume égyptien) et raisins sauvages remporta le premier prix dans la catégorie des cadeaux gourmands.

*"Toutes les spécialités présentées employaient des produits provenant de la province de Nagano. Les créateurs sont fiers d'avoir participé à cette tradition locale et montré cette facette inédite de Nagano au reste du monde"* devait déclarer Murakami en guise de remerciement aux participants au concours. Lorsque le monde se rassemblera dans les 'Alpes' japonaises en février 1998, les athlètes et les officiels peuvent être sûrs qu'on leur servira les meilleurs plats, préparés par les meilleurs cuisiniers du pays. C'est toute la richesse de la cuisine japonaise et de la cuisine locale de Nagano qui les attendent au-delà des salles de restaurant des sites olympiques. Et rappelez vous. Si l'on vous demande *"Savez-vous manger avec des baguettes?"*, ne vous sentez pas obligé de répondre, mais pourquoi n'accepteriez-vous pas cette invitation à une causerie amicale?



*Cérémonie du "Prix culinaire de Nagano"*