

Le développement de la cuisine française au Japon

Yumiko AIHARA
écrivaine et journaliste

Durant l'époque Edo (1603-1867), le gouvernement shogounal a suivi une politique d'isolement. Du début du XVII^e siècle jusqu'au milieu du XIX^e, les Japonais ne se sont presque pas préoccupés de cuisine occidentale. Après la chute du gouvernement, la nouvelle ère a montré un intérêt pour les cultures occidentales, les échanges culinaires ont été de plus en plus fructueux, notamment avec la France. Le développement de cette période a surtout été mené par les maîtres d'hôtel. En 1872, le premier hôtel-restaurant français a ouvert à Tokyo, avec un chef français. De nombreux cuisiniers japonais y ont été formés à la gastronomie française. Ils sont eux-mêmes devenus les ambassadeurs de cette cuisine, lors de la première période de prospérité des années 1910-30. Par la suite, la Seconde Guerre Mondiale a étouffé cet échange entre les deux cultures, qui ne reprit réellement qu'en 1964, avec les Jeux Olympiques de Tokyo.

La période des années 60 à aujourd'hui est celle de la démocratisation et de l'ouverture sur le monde : de nombreux cuisiniers font leur apprentissage en France, des restaurants de cuisine française ouvrent dans les grandes villes et ne sont plus réservés à la classe privilégiée.

Puis, avec un yen fort, les Japonais voyagent à l'étranger. Une des destinations préférées reste Paris où les touristes japonais découvrent des plats français typiques. De jeunes cuisiniers ambitieux, de leur propre initiative et souvent à leurs frais, vont en France suivre une formation dans les restaurants étoilés du guide Michelin. Dès leur retour, ils ouvrent leur propre restaurant, en ville mais aussi en milieu rural, s'inspirent de la technique culinaire française tout en imaginant de nouvelles manières de préparer les plats.

Depuis vingt ans, converser sur la gastronomie française est à la mode : la presse et la télévision japonaise y portent un vif intérêt. La cuisine française s'est définitivement installée dans les foyers et les grands chefs français n'hésitent plus à installer leur propre restaurant au Japon.