

Paris, perle du Japon

M le magazine du Monde | 17.01.2014 à 12h29 • Mis à jour le 19.01.2014 à 13h22 | Par Lili Barbery-Coulon



IL SUFFIT DE LIRE PARIS-TOKYO. ALLÔ LA TERRE ?, DE NADÈGE FOUGERAS (HACHETTE), ou Nââândé ! ? (NiL éditions), d'Eriko Nakamura, une Japonaise expatriée à Paris, pour apprécier l'étendue des différences entre la France et le Japon. Pourtant, les deux pays restent réciproquement fascinés l'un par l'autre. En témoigne le nombre d'adresses nippones à Paris. *"Il y a vingt ans, quand je me suis installée à Paris, il n'existait pas autant de lieux japonais. Depuis trois ans, le phénomène s'est accéléré"*, remarque Minako Norimatsu, journaliste et auteur du *Guide du Japon à Paris* (Editions du Chêne). En effet, depuis la catastrophe de Fukushima en 2011, on n'avait jamais assisté à une telle énergie chez les Japonais. *"Cet événement nous a tellement affectés que de jeunes talents ont ressenti l'urgence d'exporter leur entreprise et de participer à la promotion de la culture japonaise partout dans le monde"*, note Yoko Nakamura, créatrice de l'agence Red Dot and Blue Stripes, qui aide les entreprises nippones à s'expatrier en France (et inversement).

Elle est d'ailleurs chargée de l'exposition ambitieuse consacrée au Japon qui aura lieu au Bon Marché en septembre 2014. Une année importante puisqu'elle marque aussi les 90 ans du partenariat culturel franco-japonais et devrait être rythmée par des événements sur tout le territoire (www.institutfrancais.jp/fr/). *"Jamais l'intérêt des Français pour le Japon n'a été aussi fort, confirme Yoko Nakamura. D'autant que l'Unesco vient d'ajouter l'alimentation japonaise - washoku - à la liste des patrimoines culturels immatériels."* Une cuisine réputée saine qui bénéficie aussi des dernières phobies nutritionnelles, comme celles du gluten ou des produits laitiers, peu utilisés par les Japonais.

Mais l'obsession des Français pour les traditions japonaises ne se borne pas à l'art culinaire. *"Au salon Maison et Objet, le nombre d'exposants nippons progresse régulièrement. Leurs objets originaux séduisent car ils s'inscrivent dans une tradition de savoir-faire agrémenté d'une touche de modernité"*, explique Philippe Brocart, directeur général du salon. Il existe même depuis peu des e-shops d'artisanat japonais, à l'instar de Shopu.fr, qui importe des objets rares en petites quantités. Un développement qui témoigne de ce goût partagé pour les métiers d'art. *"La France possède une sensibilité particulière. Son attirance pour le Japon réside peut-être dans cet écho lointain entre nos cultures. Comme deux faux jumeaux qui se reconnaîtraient dans la foule"*, analyse Takeshi Sato, créateur de la Galerie Nakaniwa, à Paris.

S'OFFRIR UN COUTEAU MORIMOTO

Après avoir ouvert le Pavillon Miwa fin 2012, un club privé pour les nippophiles, l'agence japonaise Rightning Paris inaugure, le 22 janvier prochain, sa nouvelle galerie Nakaniwa. L'occasion de découvrir des objets exclusifs, comme les théières de Tokonamé, les couteaux Morimoto, ainsi que les boîtes en bois de cèdre d'Akita fabriquées par l'un des artisans les plus réputés de son pays. Le moindre objet est réalisé avec une telle précision qu'il métamorphose le quotidien en instant d'exception.

Nakaniwa, 12, rue Jacob, Paris 6°. Tél. : 01-42-19-96-80. www.nakaniwa.fr

S'ENIVRER DE YUZU



Devant la vitrine de cet institut de la rive gauche, un étrange parfum intrigue les passants, celui du yuzu, un agrume japonais au goût subtil. Mis à l'honneur dans ce nouvel espace créé par une jeune Parisienne, Tiphanie Buisson, et la masseuse japonaise Sayaka Nagatomo, il est décliné sous forme d'huile, d'eau florale, de confiture et d'onguent. Pris d'assaut depuis son ouverture, ce lieu irréprochable dispose en prime d'un décor soigné.

Yuzuka, 62, avenue Bosquet, Paris 7°, 70 € le massage. Tél. : 09-83-93-83-41. www.yuzuka.fr

DÉGUSTER UNE GÉNOISE CÉLESTE



Encore méconnue, la pâtisserie japonaise colonise les rues parisiennes. Après les macarons de Sadaharu Aoki, les viennoiseries d'Aki, les mochis de Toraya et les desserts français revisités de Mori Yoshida, un nouveau lieu gourmand a ouvert l'automne dernier. Au menu, un seul gâteau : l'angel cake. Une génoise alvéolée très légère dont les Japonais sont friands. Réinterprété par Aya Tamura, le biscuit est garni d'une crème au sésame noir, au yuzu ou au thé vert. A déguster avec un verre de saké ou un thé matcha.

Ciel, 3, rue Monge, Paris 5°. www.patisserie-ciel.com

DÉBUSQUER UN MATCHA RARE



On ne vient pas chez Yasu Kakegawa pour la décoration de sa minuscule boutique. Dans ce bazar où sont entassés des litres d'eau minérale en provenance de la Forêt-Noire et du Languedoc - les meilleures selon lui -, on trouve des thés japonais d'une grande rareté. Matcha Narino de la région d'Uji, sencha au goût d'amande, thé de tiges grillées : autant de variétés si difficiles à dénicher qu'elles surprennent même les Japonais.

Yasu Kakegawa, 12, rue Simon-Le Franc, Paris 4°. De 28 à 50 € les 50 g de thé. Tél. : 01-44-61-28-21. www.yasukakegawa.com

SAVOURER UN CHAWAN-MUSHI ÉTOILÉ



Les restaurants spécialistes des sushis prolifèrent en France, mais faire l'expérience d'un plat japonais gastronomique était, jusqu'à il y a cinq ans, quasiment impossible à Paris. En plus d'Aida, de Jin, Kaiseki, Guilo Guilo et de Kushikatsu Bon, il faut désormais compter avec le chef Okuda, dont le restaurant du même nom comptabilise déjà cinq étoiles au Japon. Le menu, unique, change selon les produits de saison. On peut y savourer un chawan-mushi à la chair de

tourteau et un bouillon d'algues raffiné. Des légumes croquants apparaissent aux côtés de sashimis précieux. Un voyage sensoriel.

Okuda, 7, rue de la Tremoille, Paris 8°. Menu à partir de 175 €. Tél. : 01-40-70-19-19. www.okuda.fr

DÉJEUNER D'UN BENTO

Niché dans le 7^e arrondissement parisien, le salon de thé Walaku, antenne du restaurant étoilé Aida, ne dispose que de huit places assises. En dehors des délicieux bentos à l'heure du déjeuner, il serait dommage de quitter les lieux sans goûter aux dorayakis maison, ces petites crêpes aux haricots rouges, ou aux pâtisseries qui font la réputation irréprochable de l'espace.

Walaku, 33, rue Rousselet, Paris 7°. 32 € le bento. Tél : 01-56-24-11-02. www.walaku-paris.com

TESTER LE CHÈVRE AU WASABI

A Tokyo, la fromagerie Hisada est une institution et compte déjà 21 boutiques. Installée en France, la fille de la fondatrice, Eri Hisada, a ouvert son magasin rue de Richelieu, au coeur du quartier japonais de Paris. Elle y propose une sélection de fromages européens qu'elle aime affiner à son goût. Ainsi, le chèvre se retrouve couvert d'écorces de yuzu ou truffé de wasabi. La mozzarella est enveloppée de feuilles de cerisier et le parmesan vaporisé pendant plusieurs semaines de whisky japonais.

Hisada, 47, rue de Richelieu, Paris 1^{er}. Tél. : 01-42-60-78-49. www.hisada.fr

DÉNICHER SHIROMISO ET LIQUEUR DE PRUNE

Le 2^e arrondissement compte de nombreuses supérettes 100 % nippones comme Kioko, où les Japonais se ravitaillent au quotidien. Lorsqu'ils sont en quête de produits rares - shiromiso, vinaigres d'exception, liqueur de prune, Dashi Pack pour préparer un bouillon -, ils vont à l'épicerie Workshop by Issé. Créée par le spécialiste du saké Toshiro Kuroda, cette enseigne compte deux espaces rue Saint-Augustin, dont une cave incroyable. Il y a peu, le patron s'est associé à Gérard Depardieu pour ouvrir une deuxième adresse rue du Cherche-Midi, où l'on retrouve les best-sellers de la maison ainsi qu'une sélection de céramiques.

Gérissé, 110, rue du Cherche-Midi, Paris 6°. Tél. : 01-45-44-83-29.

CHINER DES CÉRAMIQUES

La seule galerie d'art et de céramique japonais qui trouve grâce à aux yeux des experts est la Mingei Arts Gallery, ouverte par Philippe Boudin et sa femme Maiko Takenobu, spécialisée dans le mingei, "l'artisanat fait par le peuple et pour le peuple". Les collections de céramiques et d'objets en laque ou en bambou sont à découvrir sur rendez-vous à l'Atelier Visconti.

Atelier Visconti, 4, rue Visconti, Paris 6°. Tél. : 06-09-76-60-68. www.mingei-arts-gallery.com

DÎNER FRANÇAIS CHEZ UN CHEF JAPONAIS

Le point commun entre les restaurants parisiens Vivant, Sola, Abri ou Toyo ? Leurs chefs sont tous japonais. Leur cuisine porte la mémoire de leurs origines et assume librement de grands écarts avec les traditions culinaires françaises. Chez Es, le nouveau trésor de la rue de Grenelle, le chef japonais Takayuki Honjo ose le jaune d'oeuf confit aux anchois, le turbot aux endives caramélisés et le boeuf tendre au raifort. Une merveille d'inventivité.

Es, 91, rue de Grenelle, Paris 7°. Menus à partir de 45 €. Tél. : 01-45-51-25-74.