

Noël bientôt - WAGASHI

la pâtisserie traditionnelle japonaise



Mon mari Georges m'a dit il y a quelque temps « Pourquoi tu n'écrirais pas des articles sur les Japonais au Vietnam dans Good Morning, cela perfectionnerait ton français? ». C'était une bonne idée, mais appliquée..autrement. Avec la Noël très bientôt, j'ai plutôt pensé que la pâtisserie traditionnelle japonaise, *wagashi* (il n'y a pas d'article défini en japonais, mais on peut dire *le wagashi* en français) vous donnerait des idées pour votre réveillon. En effet, vous devez être fatigués de ne voir que des sushis/sashimis/yakitori/teppanyaki, quand il s'agit de la cuisine japonaise. Et tant pis pour l'article sur les touristes japonais au Viet Nam, ce sera pour une autre fois.

Afin que vous ne soyez pas perdus, disons tout de suite que la pâtisserie traditionnelle japonaise utilise les mêmes ingrédients que sa sœur vietnamienne : haricots, soja, sucre de canne, agar-agar, œuf, farine de riz ou de blé, colorants naturels etc. Pas de beurre, naturellement. Une seule particularité : les gâteaux de la Mi-Automne (« *banh trung thu* ») sont identiques au Japon et au Vietnam. A part le cas de ces gâteaux spéciaux, le goût, lui, est différent: les Japonais mettent un peu moins de sucre dans leur pâtisserie. Mon mari a donc l'impression - fausse - que les gâteaux japonais sont fades. Pour la présentation, je dirais simplement que les Japonais sont désespérément difficiles : il faut que ce soit *beau et sobre, en plus d'être bon*. Les gâteaux japonais sont minuscules comparés à la pâtisserie européenne, surtout à la viennoise. Quant au prix parisiens, ils sont élevés, car la pâtisserie traditionnelle de chez nous est rare en Europe : les pâtisseries japonais de Paris préfèrent confectionner des gâteaux à la française en y introduisant quelques éléments japonais (ex : éclairs fourrés à la crème pâtissière au thé vert japonais).

Wagashi est très segmenté : les Japonais ayant un sens profond de la nature et des saisons, il y a des gâteaux selon la période de l'année. Ils sont aussi introvertis : les gâteaux doivent donc satisfaire les 5 sens, et c'est difficile. Il faut effectivement qu'ils soient beaux et bons (vue et goût), légèrement mous sous les doigts et la langue (toucher), d'un bon parfum (odorat). L'ouïe doit être flattée par la prononciation des noms, très poétiques, par exemple 'Horizons Vaporeux des Cerisiers en Fleurs' (*Tô-Zakura*). Il y a de plus une catégorie spéciale : celle des gâteaux réservés à la famille impériale japonaise, mais ceci est pareil pour l'ancien Vietnam et l'ancienne Chine, je crois. Mais commençons.

QUELQUES GATEAUX SAISONNIERS



Au printemps : Tô-Zakura

C'est une « truffe » de soja avec des « vermicelles » roses et blancs, le tout rappelant la fleur de cerisier (sakura ou zakura, selon la prononciation), symbole du printemps

A l'automne : Kozue – no – Aki (Palette d'automne)
Pâte gélifiée en forme d'érable tricolore (printemps vert, été rouge, jaune automne)



En été : SUISEN.NATSU no SHIMO (Gelée d'été sur les narcisses)
C'est une pâte gélifiée à base de marante, transparente à l'extérieur



Hiver : UZURA MOCHI
En forme de petite caille, ce volatile mignonnet, c'est une pâte de riz glutineux enrobant une farce de haricot « azuki » rouge sucrée



Vous avez remarqué la sobriété visuelle de ces gâteaux. Par exemple le gâteau d'été ci-dessus a une apparence translucide, évoquant la pulpe des fruits en été (je pense au longane), alors que le gâteau de printemps plus haut évoque bien une éclosion, celle des cerisiers, événement attendu chaque année par tous les Japonais. Attention, les gâteaux saisonniers ne sont vendus qu'à la saison concernée. Aucun Japonais ne penserait à demander des gâteaux d'automne durant le printemps. C'est respecté tant à Paris qu'à Tokyo.

LA BASE DE TOUTE LA PATISSERIE JAPONAISE

Le gâteau de base au Japon est le *yokan* et c'est tout ce qui est gélifié, comme le '*banh da lon*' vietnamien, en moins mou, et plus translucide, et...plus fin . C'est très souvent ce qu'on vend à Paris, car c'est relativement simple à réaliser si on a les bons moules et le tour de main. Les 2 derniers gâteaux ci-dessus sont des *yokan*. En ce qui concerne les ingrédients, on utilise donc de l'agar-agar (*kanten*, en nippon), auquel s'ajoutent le *An* (pâte sucrée d'haricot de la variété *azuki*), le *wasambon-tô*, sucre de canne artisanal de la région de Shikoku au Sud du Japon, la graine de soja, les haricots blanc ou rouge. A partir de cette base, et avec quelques colorants végétaux, on peut faire une bonne variété de yokans (une vingtaine). Les meilleurs *yokan*, tout petits, coûtent de 3 à 5 euros/pièce à Paris et 3000 yens à Tokyo pour un *yokan* pour 6 personnes, de taille totale équivalente à ...2 gâteaux français individuels !

Préparation du sucre artisanal –
région de Shikoku



LA PATISSERIE RESERVEE A LA FAMILLE IMPERIALE

Comme pour le *kaiseki*, cuisine haut de gamme traditionnelle, la pâtisserie comporte certains « modèles » confectionnés exprès pour la famille impériale nipponne. Elle est présentée dans des coffrets bien plus somptueux que pour tout le monde. En voici une reproduction d'un modèle du 18^e siècle en bas à gauche. Le coffret moderne en bas à droite est plus sobre mais tout aussi luxueux: c'est la version « chic moderne », que tout le monde peut acheter, malgré son coût élevé. Rappelons que la pâtisserie est « philosophique » aussi.



Pour terminer ce très court survol des pâtisseries, quelques gâteaux que l'on peut trouver à Paris:



Himawari



Monaka



Man Jû

Himawari : « fleur de tournesol », à base de pâte de soja sucrée

Monaka : gaufrette fourrée de *An* (pâte sucrée de haricot) ; variétés de monaka : *koshi-an* : fourré au *An* à base de haricot rouge ; *shiro-an* : fourré au *An* à base de haricot blanc. Au total, une sorte de « *banh bao ngot* » vietnamien, mais avec une « coque » moins molle, et légèrement moins sucré

CE QUE L'ON BOIT AVEC

Ces gâteaux ont l'air minuscule, mais comme ils sont très « concentrés » et même « étouffe-chrétiens », impossible de ne pas boire du thé en les consommant. Je vous en indique 3 sortes de base.

Le *matcha* : c'est le thé vert en poudre, un peu mousseux ; oui, en poudre, à la japonaise. C'est le thé bu dans les restaurants japonais (vrais ou faux) d'Europe. Il faut exiger le meilleur, très souvent le plus cher, et le boire assez fort et très très chaud.





Le *hoji cha* : thé en feuilles, légèrement grillé ; un peu étonnant au début, mais on ne peut plus boire d'autre thé japonais ensuite, car il est extrêmement fin et subtil ; le meilleur hoji cha provient de quelques « brûleries » spécialisées de Kyoto, et j'en ramène ou en fais envoyer chaque année de Kyoto expressément pour mon mari qui en raffole!



Le *genmai cha* : thé en feuilles parfumé aux grains de riz cuit grillé : un peu moins fin que le hoji cha ci-dessus, mais toujours subtilement agréable

DES ADRESSES

Pâtisserie : une seule, la meilleure pour les *yokan*, même à Tokyo, et fournisseur inchangé de la Cour Impériale depuis 4 siècles : Toraya, rue Saint Florentin, Paris 1^{er}, métro Concorde. Un thé avec 2 yokans y revient à 15 euros. Un décor européen années 80 un peu daté, un choix superbe, une saveur merveilleuse, et des boîtes sublimes, avec un service très attentionné. La fraîcheur est garantie : 2 fournées par jour. On peut y déjeuner aussi, à midi (pas de sushi !).

Thés : Toraya bien sûr, mais Kyoko également, rue des Petits Champs à Paris, au niveau de l'avenue de l'Opéra, métro Pyramides ; pour les thés de tous les jours : Paris-Store , à Paris 13^e et Belleville.

Je me permets de vous suggérer de présenter quelques gâteaux japonais pour votre réveillon de Noël, cela étonne toujours les invités et la famille. Et cela permet de « casser » la richesse de la saveur de votre réveillon, ce qui autorise une bonne nuit après et on se réveille plus frais...pour le déjeuner de la Noël !

Et maintenant que vous savez presque tout, « *Itadakimas(u)!* », équivalent du « bon appétit » français, valable aussi pour la boisson. Merci beaucoup d'avoir bien voulu me lire, et Bonne Année 2006.



Natsuki Nguyen Cao Duc