

11. Le japonais dans le dictionnaire français - partie 1 (la nourriture) (le 19 novembre 2020)

En vivant à Paris, il m'arrive de voir ou d'entendre du japonais. Me demandant quel mot a pu être introduit dans la langue française, j'ai consulté « Le Robert illustré 2021 ». A ma grande surprise, j'ai trouvé beaucoup de noms de Japonais et de mots en japonais et j'ai donc décidé de vous les présenter en quatre parties.

Pour cette première partie, nous allons nous attarder sur les mots liés à la nourriture. En France, on trouve de plus en plus de restaurants japonais et d'ingrédients japonais utilisés dans la cuisine française et il est possible d'acheter de la sauce soja dans n'importe quel supermarché. A part les plats typiques comme les « sushis » ou le « tempura », quels autres aliments sont mentionnés dans le dictionnaire ?

Nous pouvons trouver par exemple : « udon », « soba », « ramen », « yakitori », « saké », « miso », « matcha », « mochi », « surimi », « tataki », « wakamé », « azuki » ou encore « yuzu ».



A Paris, aux abords du quartier proche de l'Opéra Garnier, où sont rassemblés de nombreux restaurants japonais, il est fréquent d'observer une foule de personnes faire la queue devant un restaurant de ramen à l'heure du déjeuner. De plus en plus de cafés proposent aussi des boissons ou des pâtisseries à base de matcha. Par le passé, nous avions l'image du matcha utilisé comme



un produit nécessaire et réservé à la cérémonie du thé mais récemment, même au Japon dans les cafés, de plus en plus de personnes apprécient un thé au matcha. Pour le moment, je n'ai pas encore vu de yuzu frais en rayon mais j'ai trouvé des vinaigrettes, des gâteaux et même du beurre qui utilisent le yuzu.

Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon



Avec l'arrivée de l'automne, j'ai pu trouver sur les marchés des kakis et des champignons shiitaké. C'est un plaisir de pouvoir acheter ces saveurs automnales comme des kakis frais ou des champignons shiitaké frais en France. Les kakis ne sont pas produits en France mais en Espagne et ils sont aussi bons qu'au Japon. Près des shiitaké, il y avait une note indiquant « ne jamais le consommer cru ». Il est vrai qu'en France les champignons sont parfois consommés crus mais ce n'est pas possible pour les shiitaké.

Certains mots ne sont pas encore répertoriés dans le dictionnaire mais il est possible d'en voir dans les menus de certains restaurants ou d'en trouver au supermarché comme *wasabi* ou encore *edamamé*. Quels pourraient bien être les prochains aliments japonais dans le dictionnaire français ?