

41. L'histoire des échanges franco-japonais autour du pain (le 18 mars 2021)

L'un des avantages à vivre en France est qu'il y a beaucoup de bon pain. C'est tellement agréable de passer devant une boulangerie et de sentir la bonne odeur du pain !

Au Japon, le riz est beaucoup plus cultivé que le blé, et les Japonais consomment le riz depuis longtemps en tant qu'aliment principal. Cependant, ces dernières années, le nombre de Japonais consommant du pain a considérablement augmenté, à mesure que la consommation du riz diminuait. Au début, le pain était difficilement accepté mais de nos jours, il est devenu un aliment incontournable sur les tables des Japonais.



En 1858, le shogunat d'Edo signa un traité commercial avec les Etats-Unis, les Pays-Bas, la Russie, le Royaume-Uni, la France qui ouvrit la voie au commerce avec ces pays. Le Musée du Port de Yokohama rassemble et présente au public des documents sur l'histoire de ce port qui ouvrit ses portes en 1859. D'après les sources du musée, la cuisson du pain par les Japonais a débuté en 1860 lorsqu'un certain UTSUMI Heikichi s'est formé auprès du cuisinier et membre d'équipage d'un navire de guerre français. Il ouvrit à Yokohama la première boulangerie japonaise, qui proposait un pain simplement cuit à partir de farine de blé pétrie. Le pain d'aujourd'hui est probablement fait de façon différente.

La boulangerie Kimuraya, vieille enseigne fondée en 1869, a élaboré une méthode afin de populariser le pain, aliment inconnu des Japonais de l'époque. Ainsi, au lieu de se servir de levure de pain traditionnelle, ils ont utilisé un type de saké particulier (fabriqué à partir de riz et de *koji*) pour faire fermenter la pâte et obtenir un pain moelleux à la cuisson. Ce pain a ensuite été fourré au *anko* (pâte d'haricots rouges sucrée) et c'est ainsi qu'est né le *anpan*. Le *anpan* est un incontournable des boulangeries japonaises et je pense que tous les Japonais en ont déjà mangé.

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

Après la Seconde Guerre mondiale, le pain a été intégré dans le menu des cantines scolaires. C'est ainsi que les Japonais se sont mis à consommer du pain plus régulièrement. Cependant, la plupart des produits vendus dans les boulangeries japonaises étaient des pains relativement mous tels que du pain de mie ou du pain *coppe* (pain blanc brioché), bien différents de ceux des boulangeries françaises. L'un des fils de l'ancien directeur de Kimuraya a été formé par le célèbre boulanger français Eric Kayser. Désireux de développer la marque mondialement, il a créé en 2000 une entreprise partenaire avec Kayser. Mais le palais japonais étant plus habitué au pain moelleux, les pains comme la baguette avec une croûte plus dure ont rencontré un succès mitigé lors de leur lancement. En proposant des dégustations de baguettes aux passants dans la rue et après plusieurs essais, les Japonais ont fini par apprécier le goût délicieux de la baguette. Récemment, le nombre de boulangeries ouvertes par des boulangers japonais formés en France a augmenté et il est aujourd'hui possible d'acheter au Japon des baguettes aussi savoureuses qu'en France.

En France, les sandwiches en pain de mie sont en général de forme triangulaire, mais j'ai pu apercevoir dans les boulangeries parisiennes des sandwiches de forme rectangulaire, forme traditionnelle des sandwiches au Japon. J'ai également trouvé des sandwiches chauds réalisés à l'aide d'un *makisu* (<https://fr.wikipedia.org/wiki/Makisu>) habituellement utilisé pour faire des *makizushi*. J'avais déjà vu des sandwiches enroulés dans du pain de mie au Japon, mais je n'aurais jamais pensé au *makisu* pour les réaliser!

De la rencontre des cultures naissent parfois des choses inattendues.

