

51. Patrimoine culturel immatériel de l'humanité : "Le *washoku*, traditions culinaires des Japonais, en particulier pour fêter le Nouvel An" (le 27 avril 2021)

La culture culinaire représente un pan culturel important aussi bien pour les Japonais que les Français. La gastronomie japonaise, appelée "*washoku*", a été inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en décembre 2013. Saviez-vous que derrière cette inscription se cache un échange entre de célèbres chefs japonais et français ?

MURATA Yoshihiro, chef de troisième génération d'un restaurant établi de longue date à Kyoto, est à l'origine du classement du *washoku* auprès de l'UNESCO. Le chef japonais s'est rendu à Paris en 1973 pour étudier la cuisine française malgré les réticences de son père. Mais lors de son séjour en France, il se sentit investi d'une mission et d'une responsabilité pour préserver la cuisine japonaise dans la postérité et décida ainsi de retourner au Japon.

La gastronomie française a quant à elle été la première culture culinaire à être inscrite sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en novembre 2010. C'est grâce au chef Alain DUCASSE, figure de proue du monde culinaire français, que cet enregistrement fut possible. En effet, il sut persuader l'ancien président Nicolas SARKOZY, grâce à l'implication de nombreux acteurs du secteur. Par la suite, DUCASSE suggéra à MURATA, son ami depuis plus de 30 ans, que le *washoku* soit à son tour enregistré.

En parallèle, MURATA avait remarqué que la ville de Kyoto comptait désormais plus de boulangeries qu'à Paris, et que ses compatriotes dont les habitudes alimentaires ont évolué depuis la Seconde Guerre mondiale, s'intéressaient de moins en moins à la cuisine de leur propre pays. La poursuite de cette tendance représentait une véritable source d'inquiétude pour MURATA quant à l'avenir de la gastronomie japonaise. Ainsi, il s'attela à faire avancer le dossier d'inscription du *washoku* auprès de l'UNESCO en se rapprochant notamment des membres du gouvernement japonais.



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

Néanmoins, une question se posa au moment de l'inscription. Quelles caractéristiques choisir pour présenter la culture culinaire japonaise ? Cette question fut l'objet d'un vif débat entre les experts chargé d'y répondre. Après de longues délibérations, quatre spécificités ont été retenues : "respect de la diversité et de la fraîcheur des ingrédients ainsi que de leurs saveurs", "alimentation saine à l'excellent équilibre nutritionnel", "expression de la beauté de la nature et du changement des saisons" et "étroite relation avec les événements annuels". Le sous-titre "en particulier pour fêter le nouvel An", ajouté par la suite, a été particulièrement apprécié des professionnels du secteur. En effet, MURATA s'est réjoui que le plat traditionnel *zoni* (soupe au *mochi* en général avec du poulet et des légumes), dégusté dans tout le Japon le 1er de l'an, fasse l'objet d'une reconnaissance officielle comme culture culinaire devant être préservée pour les générations futures.

Bien que les habitudes alimentaires quotidiennes des Japonais aient beaucoup évolué, de nombreux Japonais observent encore aujourd'hui la coutume de déguster du *zoni* et de l'*osechi-ryori* (plats traditionnels du Nouvel An japonais) le jour de l'an. Pour les Japonais, cette tradition marque en effet le passage vers la nouvelle année. Le Nouvel An japonais (*oshogatsu*) est ainsi une fête familiale de grande importance, à l'instar de Noël chez les Français.

De nos jours, il est possible de commander des *osechi* préparés par des restaurants traditionnels. A l'approche des fêtes, ces plats sont également en vente dans les supermarchés et les *konbini* (commerces de proximité). C'est pourquoi on constate une diminution du nombre de personnes choisissant de préparer elles-mêmes ces plats. Néanmoins, cette tradition culinaire reste profondément ancrée dans la culture japonaise.

J'espère de tout cœur que les Japonais et les Français continueront à chérir leur culture culinaire et que le *washoku* et la gastronomie française seront transmis aux générations futures.

