

## **92. Le yuzu et les Japonais (le 16 décembre 2021)**

Lorsque je suis arrivée en France, j'ai été surprise par la popularité du yuzu. En effet, on le trouve sous toutes ses formes, qu'il s'agisse de macarons ou de moutarde au yuzu. Le mot « yuzu » apparaît même sur les cartes de certains restaurants français. Malgré cette popularité, je n'ai pas encore vu de yuzu frais disponibles à la vente en France. J'imagine donc que vous n'avez peut-être jamais eu l'occasion de déguster ou de voir un yuzu frais, bien que vous soyez familiers des aliments aromatisés à cet agrume japonais. J'aimerais donc vous présenter le yuzu dans cet article.

Le yuzu est un agrume relativement résistant aux maladies et au froid, qui pousse dans un large éventail de régions au Japon. Les agrumes les plus courants sur le marché proviennent de productions agricoles, mais vous pouvez également les trouver dans les jardins des ménages à Tokyo. En raison de sa forte acidité et de ses nombreux pépins, le fruit n'est pas souvent consommé tel quel,



contrairement aux mandarines et aux oranges. Il constitue pourtant un ingrédient essentiel de la cuisine japonaise. Il est utilisé comme assaisonnement dans le ponzu, un mélange acide de sauce soja et de jus de yuzu, ainsi que dans le yuzu kosho, un mélange de piment et de sel. Le zeste du yuzu est parfois utilisé comme arôme dans les plats au vinaigre. Le yuzu peut également être coupé en deux et le fruit évidé pour former une coupelle (voir photo).

Le yuzu fait habituellement la taille de la paume de la main, mais il existe aussi un yuzu de taille plus importante appelé "oni-yuzu" ou "shishi-yuzu" (voir photo). Ce dernier peut atteindre 20 cm de diamètre. Bien qu'il soit dénommé "yuzu", il ne fait pas partie de cette famille d'agrumes. Il



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

aurait été dénommé ainsi à cause de son aspect qui évoque la face d'un démon ou d'un lion. Cet agrume n'est produit que dans quelques régions du Japon et est principalement utilisé comme fruit ornemental.

Au Japon, lors du solstice d'hiver, il est de coutume de prendre un bain de yuzu plongés dans l'eau chaude appelé « *yuzu-yu* ». On raconte que si l'on prend un bain « *yuzu-yu* » à cette période de l'année, on passera l'hiver sans risque de prendre froid. Bien que cette pratique se soit raréfiée ces dernières années au sein des foyers japonais, il est toujours possible de profiter de bains « *yuzu-yu* » dans les bains publics.

Au-delà d'un simple agrume apprécié pour sa fragrance et son goût, le yuzu fait partie intégrante de la vie des Japonais qui le consomment également comme friandise durant l'hiver.

