

165. Les wagashi : ces délicieuses pâtisseries japonaises qui séduisent la France (le 6 juin 2023)

Dans un précédent article, nous avons évoqué le *mochi* (gâteau à base de riz gluant), un dessert très apprécié en France. Nous avons également mentionné le *daifuku*, l'un des délices sucrés du Japon (*). Aujourd'hui, nous souhaitons vous présenter d'autres succulentes pâtisseries japonaises.

Les *wagashi*, ou pâtisseries japonaises, désignent l'ensemble des douceurs traditionnelles du Pays du Soleil Levant. Contrairement aux pâtisseries françaises qui utilisent souvent farine de blé, beurre et produits laitiers tels que la crème, les *wagashi* se caractérisent généralement par l'utilisation de haricots, comme les *azuki* (haricots rouges), ainsi que de farine de riz en complément de la farine de blé. Ces gourmandises sont classées selon leur teneur en eau : *namagashi* (plus de 30% d'eau), *han-namagashi* (10 à 30%) et *higashi* (moins de 10% d'eau).

Parmi les *namagashi* et les *han-namagashi*, on retrouve les *daifuku*, ainsi que les *dango*, petites boules de *mochi* agrémentées d'*anko* (pâte de haricots rouges) ou d'une sauce sucrée-salée.

Récemment, les *dorayaki* ont fait leur apparition en France. Ce sont des gâteaux moelleux en forme de disque garnis à l'*anko*. C'est d'ailleurs le péché mignon de Doraemon, célèbre personnage de dessin animé japonais.



Parmi les autres douceurs, citons les *manju*, pâtisseries de farine de blé cuites à la vapeur et fourrées d'*anko* ; le *yokan*, une gelée réalisée à base d'*anko* et d'agar-agar (poudre gélifiante obtenue à partir d'algues) ; le *sakuramochi*, un *mochi* garni d'*anko* enveloppé dans une feuille de cerisier salée. Le *sakuramochi* est traditionnellement consommé au printemps, au moment de la floraison des

cerisiers japonais (*sakura*).

Comme vous pouvez le constater, de nombreuses pâtisseries japonaises contiennent de l'*anko*, cette fameuse pâte obtenue à partir de haricots rouges cuits avec du sucre. Les Européens n'ont généralement pas l'habitude d'intégrer des haricots dans leurs desserts, et certains pourraient être réticents à l'idée de déguster des haricots sucrés. Néanmoins, la hausse du nombre des *daifuku* et des *dorayaki* disponibles à la vente en France révèle très probablement que les Français sont de plus en plus à l'aise avec l'*anko*.



Un exemple typique de *higashi* est le *senbei*, un biscuit toujours apprécié au quotidien par de nombreux Japonais. Il existe une multitude de *senbei*, mais la variante la plus répandue est élaborée à base de farine de riz pétrie, étalée finement puis cuite. La version classique se pare d'une sauce soja, et certains l'enrobent

même d'une feuille d'algue *nori*. Hormis ceux saupoudrés de sucre, les *senbei* ne présentent généralement pas de saveur sucrée, ce qui constitue une différence notable avec les pâtisseries françaises. Les *senbei* disponibles en France sont souvent de petite taille, destinés à être servis en guise d'apéritif, tandis qu'au Japon, on en trouve des versions plus grandes.

Bien que classés parmi les pâtisseries *higashi* en raison de leur faible teneur en eau, les *senbei* cèdent leur place de gâteau sec le plus emblématique aux *rakugan*, délicates confiseries confectionnées à base de farine de riz et de sucre. Les *rakugan* se déclinent en une myriade de formes évoquant les quatre saisons. Les *wagashi* sont non seulement un régal pour nos papilles, mais aussi un véritable plaisir pour les yeux.

