

166. Les *wagashi* : savourer les pâtisseries japonaises à travers les saisons et les cinq sens (le 8 juin 2023)

Dans la continuité de notre précédent article consacré aux *wagashi*, il convient de souligner que la satisfaction éprouvée lors de la dégustation de pâtisseries japonaises ne provient pas uniquement de leur délicieuse saveur. Les *wagashi*, en effet, se dégustent à travers les cinq sens : la vue, le goût, l'odorat, l'ouïe et le toucher.

Abordons tout d'abord la vue. Les *wagashi* séduisent par leur esthétique raffinée, offrant un véritable plaisir visuel aux amateurs.

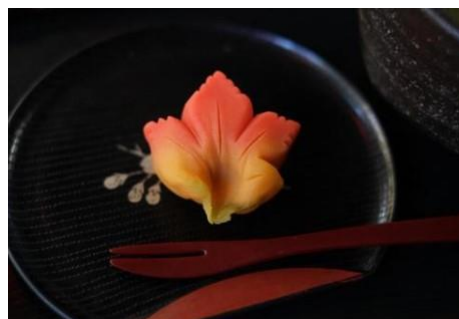
Puis, vient le toucher. Prenons l'exemple du *daifuku* : sa dégustation révèle la tendresse moelleuse de l'extérieur du *mochi*, ainsi que la texture onctueuse de l'*anko* (pâte de haricots rouges) à l'intérieur.



Le troisième sens qui rentre en jeu est bien évidemment le goût. Les *wagashi* se caractérisent par une douceur subtile qui ravit les papilles gustatives.

Quant au quatrième sens, l'odorat, il est sollicité lorsque certaines pâtisseries, telles que le *sakuramochi*, sont enveloppées dans des feuilles de cerisier dont le parfum délicat imprègne le *mochi*, permettant ainsi d'apprécier cette fragrance envoûtante.

Enfin, évoquons l'ouïe. L'idée de savourer une pâtisserie avec l'oreille peut sembler saugrenu, les *wagashi* n'émettant aucun son... Cependant, en plus des noms de variétés telles que *daifuku* ou *manju*, les *wagashi* portent parfois un nom appelé *kamei*, souvent inspiré de *tanka* (poèmes courts), de haïkus, de Dame Nature, de l'histoire ou de sites célèbres d'une région. Ainsi, une pâtisserie en forme de feuille d'érable (sur la photo ci-contre) se nomme "Tatsuta". Ce nom provient de la rivière Tatsuta, située dans le département de Nara, réputé pour ses érables majestueux et évoqué dans de nombreux poèmes japonais. Ainsi, en entendant le nom "Tatsuta" et en contemplant la pâtisserie, l'imaginaire nous transporte vers la beauté de la rivière Tatsuta aux couleurs flamboyantes d'automne, procurant une expérience sensorielle complète.



Les *wagashi* accordent une grande importance à la saisonnalité. En effet, on

trouve certaines douceurs dont le design évoque les quatre saisons, mais également des créations spécifiques à chaque saison. Prenons l'exemple du *sakuramochi*, mentionné précédemment, qui incarne à merveille le printemps. Il existe aussi des pâtisseries représentant diverses fleurs printanières, telles que les fleurs de pêche ou de colza. Le *kashiwamochi*, un *mochi* plat enrobant de l'*anko* et enveloppé dans une feuille de chêne, est une autre gourmandise printanière

L'été, saison marquée par de fortes chaleurs, privilégie des mignardises rafraîchissantes comme le *mizu-yokan* (sur photo de droite). Par ailleurs, la pêche à l'ayu débutant au début de l'été, des pâtisseries en forme de ce poisson (sur la photo sur ci-dessous, à gauche) sont également élaborées pour



célébrer cette période. L'ayu, poisson évoluant dans les eaux claires, évoque ainsi l'image de rivières aux eaux limpides et procure une sensation de fraîcheur.

Quant à l'automne, les feuilles colorées sont à l'honneur. Le "Tatsuta", évoqué plus tôt, est une pâtisserie automnale. En contemplant les feuilles d'érable rougeoyantes, l'essence même de cette saison se révèle à nos yeux.

Parmi les pâtisseries hivernales, le *hanabiramochi* (sur la photo de droite) se distingue, une gourmandise dont les origines remontent aux plats du Nouvel An servis à la cour impériale. La pâtisserie en forme de fleur de prunier, visible sur la première photo tout en haut, incarne également la saison hivernale.



La France n'est pas en reste avec des douceurs saisonnières telles que la bûche de Noël ou encore la galette des rois en janvier. Toutefois, les *wagashi* se caractérisent par leur lien très étroit avec la nature et les saisons.

La dégustation des *wagashi* sollicite non seulement le goût, mais l'ensemble des cinq sens, offrant ainsi une sensation de plénitude. De surcroît, les pâtisseries disponibles uniquement durant une période limitée revêtent une valeur particulière, accentuant leur délicatesse. Ainsi se révèle le secret des *wagashi* : savourer leur saveur en mobilisant l'ensemble des cinq sens, bien au-delà du simple plaisir gustatif.

[165. Les wagashi : ces délicieuses pâtisseries japonaises qui séduisent la France](#)