

204. Le naruto et les ramens (le 19 octobre 2023)

Dans notre précédent article, nous avons abordé [le manga Naruto](#). Mais connaissez-vous réellement ce qu'est un « *naruto* » ? Il s'agit d'un mets traditionnel japonais composé de chair de poisson hachée, roulée et cuite à la vapeur, appelé *naruto maki*. Le cœur coloré en rose ou rouge, révèle, une fois tranché, un motif en spirale rappelant les tourbillons formés dans le détroit de Naruto, entre la ville du même nom dans le département de Tokushima et l'île d'Awaji, dans le département du Hyogo. C'est cette similitude qui a valu ce nom au plat. Ainsi, le personnage principal de Naruto, UZUMAKI Naruto, semble donc faire référence à ces *naruto maki*.

Le personnage central de ce manga, Naruto, est un fervent amateur de ramens, comme le démontrent de nombreuses scènes où on le voit savourer ce bol de nouilles. Le *naruto maki*, fréquemment utilisé comme garniture dans les ramens, crée un lien intime entre le nom de Naruto et ce mets délicieux. D'ailleurs, le manga est souvent cité comme ayant grandement contribué à l'essor international des ramens. Pour ceux qui se le demandent, le *naruto* est identifiable sur la photographie ci-dessus, grâce à son motif en spirale de couleur rose.



En France, la popularité des ramens est indéniable. Dans le quartier de l'Opéra à Paris, des restaurants de ramens existent depuis des dizaines d'années. Autrefois, les visiteurs de ces établissements étaient majoritairement des résidents japonais ou des touristes venus du Japon. Aujourd'hui, c'est avec étonnement que l'on observe de longues files d'attente composées majoritairement de Français devant ces restaurants, dont le nombre s'est d'ailleurs significativement accru.

Les ramens sont considérés comme ayant des racines dans la cuisine chinoise, mais ils ont connu un développement unique au Japon. Ce plat, bien que distinct de la cuisine traditionnelle japonaise, est devenu un pilier incontournable de la gastronomie nippone. Les ramens se déclinent sous une multitude de saveurs et d'ingrédients. La base de leur goût repose généralement sur une sauce soja, un miso, ou un assaisonnement à base de sel, tandis que le bouillon peut être élaboré à partir d'une variété d'ingrédients comme des carcasses de poulet, des os de porc, des copeaux de bonite séchée, des anchois séchés, des algues *konbu*, ou encore des champignons *shiitake* séchés. En associant sauce et bouillon, on obtient la soupe des ramens. Les nouilles peuvent être droites ou ondulées, avec une variété de calibres. Les garnitures, quant à elles, peuvent

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

inclure, outre les *naruto maki*, des tranches de porc rôti (*chashu*), des œufs durs ou mollets, de la ciboule, du *menma* (pousses de bambou fermentées), des algues, des légumes, sans toutefois se limiter à ces ingrédients, comme illustré par la photo ci-dessus (*naruto*, *chashu*, *menma*, œuf mollet et ciboule). Les possibilités de combinaisons de soupe, de nouilles et de garnitures sont infinies. De plus, qu'il s'agisse de chaînes de restaurants ou d'établissement indépendants, toutes font preuve d'une créativité sans relâche afin de se démarquer dans une compétition effrénée, faisant émerger sans cesse de nouvelles variations de ramens qui transcendent les saveurs et combinaisons conventionnelles.

Les ramens, traditionnellement, sont servis dans un bol généreux combinant nouilles, garnitures et un bouillon chaud réconfortant. Dans l'éventail des plats utilisant les nouilles chinoises, on trouve également les *tsukemen*, une variante où nouilles et bouillon sont présentés dans des récipients distincts. Le consommateur plonge alors les nouilles dans le bouillon chaud pour les déguster (photo ci-dessous à gauche). Lors des mois estivaux, certains établissements proposent des *hiyashi chuka*, une déclinaison rafraîchissante du plat où nouilles et garnitures sont servies froides, accompagnées d'une sauce distinctive, à la fois douce et acidulée (photo ci-dessous à droite).



Certains bols à ramens présentent un motif géométrique, appelé *raimon*, constitué de lignes droites qui se tordent et s'enroulent (photo ci-contre). Ce motif, bien qu'ancré dans la tradition chinoise, est couramment observé sur les bols à ramens au Japon. Le bol visible sur la première photo de l'article est orné



d'un dragon, ainsi que d'un motif connu sous le nom de *sokimon*, qui représente deux caractères chinois pour « joie » combinés ensemble. Le dragon, créature fantastique vénérée depuis des siècles en Chine, côtoie ici le *sokimon*, un autre motif chinois typique. Ces bols, bien qu'évoquant une origine chinoise, sont en réalité réputés pour être une création japonaise. Une hypothèse propose qu'au début du XXe siècle, face à l'engouement grandissant pour les ramens au Japon, les restaurateurs auraient choisi de créer des bols aux motifs évocateurs pour susciter une ambiance chinoise. Ainsi, malgré l'évolution indéniable des ramens en tant que spécialité japonaise, une part de l'esprit nippon aurait désiré maintenir une connexion, même symbolique, avec les origines chinoises de ce plat désormais emblématique.