

219. Le *kare raisu* ou le curry japonais (le 12 décembre 2023)

Alors que la gastronomie japonaise est en plein essor en France, on observe la multiplication des établissements proposant du curry japonais. Bien que le curry soit une épice typique des cuisines indiennes et de l'Asie du Sud, il peut être surprenant de voir le *kare raisu* classifié comme un mets japonais. Dans cet article, nous aborderons l'histoire de ce curry caractéristique, et comment il a trouvé sa place dans le panorama culinaire nippon.

Le *kare raisu*, littéralement « riz au curry », comme son nom l'indique, est un plat composé de riz sur lequel est versé du curry. La recette traditionnelle comprend des carottes, des pommes de terre, des oignons et de la viande. Il existe également un tas de variantes de curry japonais avec divers légumes, viandes ou fruits de mer. Une particularité distinctive du curry japonais est l'ajout de farine de blé, qui lui confère une certaine onctuosité.



Le *kare raisu* provient d'une recette importée du Royaume-Uni. Au XVIII^e siècle, la Compagnie des Indes orientales introduisit la gastronomie indienne en Grande-Bretagne. Dans la région du Bengale, bastion de la Compagnie des Indes orientales, le riz constituait l'aliment principal, d'où la transmission d'un plat à base de soupe de curry en poudre servie sur du riz. Le curry indien, complexe par l'assemblage de multiples épices, était difficile à reproduire fidèlement. Pour pallier cette complexité et garantir une préparation aisée et savoureuse, la poudre de curry fut créée en Angleterre. Le plat gagna rapidement en popularité car il se conservait mieux que les ragoûts anglais très prisés, aux ingrédients similaires au curry mais préparés à base de lait.

Le curry fut introduit au Japon depuis le Royaume-Uni dans la seconde moitié du XIX^e siècle. À cette époque, après plus de 200 ans d'isolement, le Japon s'ouvrait au monde et cherchait activement à adopter la culture occidentale. En 1873, deux livres intitulés *Seiyo Ryori Shinan* (littéralement « Instructions sur la cuisine occidentale ») et *Seiyo Ryoritsu* (« Manuel de cuisine occidentale ») furent publiés, présentant un plat épaissi avec de la farine de blé et du curry en poudre. Étant donné que le curry fut transmis depuis l'Angleterre, les Japonais de l'époque le considéraient comme un élément de la cuisine occidentale. Plus tard, l'armée japonaise de l'époque, dans le but d'améliorer l'état nutritionnel des soldats, se mit à servir du curry dans les casernes et les écoles militaires. Les

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

militaires ramenèrent ensuite le curry dans leurs foyers, contribuant ainsi à la popularisation du *kare raisu* à travers le pays.

A partir de 1950, on assiste à la commercialisation des briques de curry solide (roux de curry). Bien que ce produit reste rare en dehors des épiceries japonaises en France, au Japon, il est un ingrédient couramment stocké dans de nombreux foyers. Le roux de curry est une préparation compactée incluant de la poudre de curry, de la farine, des condiments, des extraits de viande et de légumes, ainsi que de l'huile. Il suffit de faire bouillir de la viande et des légumes dans une casserole, puis d'ajouter le roux de curry une fois que la viande et les légumes sont cuits. Une fois le roux dissous, le curry est prêt. Servi sur du riz chaud, il constitue le traditionnel curry-riz.

Plus tard, en 1969, le curry en sachet fait son apparition. Il suffit alors de réchauffer le sachet et de verser son contenu sur du riz pour savourer un *kare raisu*. Au Japon, environ 3000 variétés de curry en sachet seraient disponibles sur le marché. Le *kare raisu* est devenu un plat standard dans de nombreux restaurants et cafés, et il existe même des chaînes de restaurants spécialisées dans le curry. D'autres déclinaisons populaires incluent le pain fourré au curry (*kare-pan*) et les nouilles *udon* servies avec du curry (*kare-udon*), illustrant bien la fréquence à laquelle les Japonais consomment du curry sous diverses formes.



Aujourd'hui, le nombre de restaurants spécialisés où il est possible de déguster du curry indien a sensiblement augmenté au Japon, permettant aux Japonais de découvrir les saveurs épicées des currys, le tout accompagné d'un naan. Néanmoins, grâce à sa simplicité et à sa saveur familière, le *kare raisu* occupe une place inébranlable dans l'alimentation japonaise. Importé d'Europe comme un plat occidental, le *kare raisu* a connu une évolution unique au Japon, et semble prêt à se propager à l'échelle mondiale.