

45. L'onigiri d'hier et de demain (le 6 avril 2021)

A Paris, on trouve plusieurs boutiques vendant des *onigiri* 🍙 (boulettes de riz). Très familier des Japonais, le *onigiri* est un encas que l'on mange sur le pouce et dont les origines sont très anciennes. Il est également appelé *omusubi*. Bien que souvent de triangulaire, on le trouve aussi sous forme ovale ou ronde, étant donné que sa forme n'est fixée par aucune règle. L'*onigiri* peut être dégusté tel quel, ou bien garni avec les ingrédients de son choix. Il est généralement enveloppé d'une feuille de *nori* (algue séchée).

Le tout premier *onigiri* aurait vu le jour durant la seconde moitié de la période Heian (vers le XI^e siècle). Déjà à l'époque, il était préparé en façonnant le riz à la main pour lui donner une forme sphérique. On retrouve d'ailleurs une mention de l'*onigiri* dans les pages du *Dit du Genji* de MURASAKI Shikibu. Par la suite, avec l'apparition des samouraïs et la multiplication des conflits, cet encas facilement transportable s'est largement répandu sur les champs de batailles. A l'époque d'Edo, l'aspect pratique de l'*onigiri* séduit les Japonais sillonnant le pays. L'estampe *Les Cinquante-trois Stations du Tokaido*, série de *Saiken-Zue*, *Fujisawa* de ANDO Hiroshige, représente des voyageurs en train de déguster des *onigiri* pendant une halte.



Les Cinquante-trois Stations du Tokaido,
Hosomi-zue, Fujisawa, par UTAGAWA Hiroshige
(National Diet Library, Japan)

Au Japon, les *onigiri* sont traditionnellement préparés à la maison. Cependant, avec l'apparition des *konbini* (supérettes) dans les années 70, de plus en plus de Japonais ont délaissé leur préparation pour les acheter tout prêts. De nos jours, les *onigiri* sont des produits phares des *konbini* qui se livrent entre eux



une véritable compétition dans le développement de ces produits. Chaque année au Japon, plusieurs milliards d'*onigiri* sont vendus dans ces supérettes.

Il existe d'innombrables sortes de boulettes de riz, mais l'*umeboshi* (prune salée), le *kombu* (algue), la bonite séchée, le saumon ou encore le *tarako* (rogue de morue) comptent parmi les ingrédients traditionnellement utilisés pour la garniture. Selon une étude datant de juin 2020, le type d'*onigiri* le plus vendu dans trois des quatre plus grandes enseignes de *konbini* était le thon-mayonnaise. D'ailleurs, l'*onigiri* que j'ai acheté chez un vendeur spécialisé à Paris, était un *onigiri* thon-mayonnaise. C'est exactement comme un sandwich thon-mayonnaise mais dans une boulette de riz. Cette recette a été inventée par un employé de *konbini* en 1983 qui, en observant son fils déguster une boulette de riz, a eu l'idée d'y ajouter de la mayonnaise. Elle est devenue depuis un best-seller.

Au Japon, on constate une augmentation du nombre de vendeurs spécialisés en *onigiri*. Ces boutiques sont très attentives à la qualité du riz, du *nori*, des ingrédients qui composent la garniture et à la manière dont le riz est façonné à la main. En 2019, la plus ancienne boutique spécialisée dans la vente d'*onigiri* de Tokyo a été sélectionnée pour la première fois en tant que « Bib Gourmand » (catégorie repas soigné à prix modéré) dans le guide Michelin de Tokyo. Cette sélection marque la reconnaissance par les Français de ces boulettes de riz comme une cuisine à part entière.

Je suis très curieuse de savoir comment seront accueillis les *onigiri* à l'avenir en France.