

SON EXCELLENCE JUNICHI IHARA,
ambassadeur du Japon en France

“ La GASTRONOMIE UNIT NOS DEUX PAYS ”

Son Excellence Junichi Ihara a pris ses fonctions d'ambassadeur du Japon en France en décembre 2019¹. Dans un message publié en janvier 2020 sur le site de l'ambassade, il rappelait que le Japon est le premier investisseur asiatique en France², et se réjouissait qu'au « pays des arts et de la gastronomie d'une qualité incontestable, les gens se régalaient de la cuisine japonaise et du saké ». Au vu de la crise économique et sanitaire de ces derniers mois, nous lui avons demandé de nous donner son sentiment sur la poursuite des relations franco-japonaises, notamment dans le domaine de la gastronomie.

« Cette crise du Covid-19 a des conséquences très graves du point de vue culturel, économique et social et a affecté les échanges entre la France et le Japon, mais ceux-ci ne sont pas abîmés. Ils sont seulement suspendus. Je ne doute pas que l'énergie déployée pour les relancer sera grande. L'Accord de partenariat économique Japon-Union européenne, signé en février 2019, et déjà entré en vigueur, va favoriser ce rebond et contribuer à la relance économique.

En ce qui concerne la gastronomie, le Japon et la France entretiennent depuis des décennies des relations toutes particulières, sans doute parce que nos deux pays ont développé respectivement l'art culinaire, à travers les siècles, et que la cuisine fait partie intégrante de notre vie. Au 19^e siècle, les Japonais ont découvert la cuisine française, pendant que les Français, eux, se passionnaient pour les estampes. Mais ces dernières décennies, les Français, de plus en plus nombreux à visiter le Japon, découvrent la cuisine japonaise authentique. Et pour ceux qui ne voyagent pas, la France offre aujourd'hui une grande variété de restaurants japonais : il y en a plus de 3 000 dans l'Hexagone ! Nous considérons que les Français ont le palais fin et la capacité d'apprécier les goûts subtils de notre cuisine, comme la saveur umami. Si peu de chefs français, il est vrai, pratiquent la cuisine japonaise au Japon – et notamment la cuisine kaiseki –, de nombreux chefs japonais se consacrent à la cuisine française. Ils choisissent souvent cette option dès leur formation, puis réalisent leur rêve en venant la parfaire en France. Au Japon, nous avons la tradition de l'artisanat. L'artisan essaie de reproduire le geste du maître. Les chefs japonais viennent en France afin de perfectionner leur technique. Et c'est un honneur pour eux de porter haut les couleurs de la gastronomie française.

Bien sûr, c'est par le sushi que beaucoup de Français approchent la cuisine japonaise, avec le succès que l'on sait pour ce secteur d'activité. Même si le sushi n'est pas représentatif de la vaste culture culinaire japonaise, il en

est en quelque sorte, à l'extérieur de l'Archipel, la figure de proue. Et il faut s'en réjouir, car il constitue une introduction au Japon pour des millions de Français. Le sushi a fait naître la curiosité de vos concitoyens pour notre pays et notre culture traditionnelle, à la manière des mangas ou des films d'animation japonais auprès des plus jeunes.

Depuis longtemps, déjà, la France est une destination incontournable pour les Japonais, et notamment les personnes à l'âge de la retraite, qui ont davantage de temps et de moyens financiers. Parce qu'ils ont déjà voyagé et qu'il est devenu facile, grâce à Internet, de planifier son séjour et de faire des réservations, la tendance est au tourisme individuel. Comme pour la France, le tourisme est un secteur majeur de l'économie japonaise. Actuellement, dans ce domaine, il est difficile de tenir l'équilibre entre la stimulation économique et la protection sanitaire. Tout est fait, cependant, pour préparer les Jeux olympiques de Tokyo, à l'été 2021, afin qu'ils se déroulent dans des conditions sûres et saines et que les touristes reprennent, à cette occasion, l'avion pour le Japon.

Personnellement, j'ai découvert la France lors de mon premier poste à l'ambassade du Japon à Paris, de 1982 à 1984. À l'époque, avec mon épouse, munis du Guide Michelin et du Gault & Millau, nous avons entrepris un tour de France avec pour étapes les restaurants, notamment étoilés. Nous apprécions les diverses régions et leurs monuments qui sont autant de témoignages de l'histoire de France. À l'époque, nous étions jeunes, et nous mangions beaucoup ! Moins, maintenant, et en tant qu'ambassadeur, il m'est plus difficile aussi de sillonner la France et de découvrir ses restaurants, même à Paris. Mais nous avons deux excellents chefs à la résidence ! En cette période particulièrement difficile, je voudrais adresser un message aux chefs japonais exerçant en France, ainsi qu'aux chefs français : manger bien est le désir de l'être humain et ce désir va l'emporter sur le coronavirus. Alors, vive la gastronomie ! »

1. Il était, depuis 2015, ambassadeur à la Mission permanente du Japon auprès des Organisations internationales à Genève.

2. Il y a 510 entreprises japonaises en France qui emploient 82 000 personnes.

3. Les ressortissants japonais sont au nombre de 42 000 dans toute la France et de 16 000 en Île-de-France.



SON EXCELLENCE JUNICHI IHARA. AMBASSADEUR DU JAPON EN FRANCE