

Izakaya, lien vivant entre cuisine et lieu de réjouissances populaires au Japon

Par Jean-Paul Frétillet



Cet article m'a été inspiré par mes nombreux voyages au Japon et surtout, une observation déstabilisante d'un ami japonais, si amoureux de la France qu'il y a déposé ses valises il y a vingt ans.

Un jour, il me dit sans la moindre volonté de me froisser : « Quand je regarde les gens dans les bistros, j'ai l'impression de ne voir qu'une

toute petite partie de la population française. Et si je veux avoir une image plus large, je dois aller dans un Burger King ou un McDonalds. Là, j'ai l'impression d'observer une plus grande diversité ».

S'il ne formule pas l'adjectif « populaire », il est pourtant bien présent dans son observation. Mais il l'exprime d'une autre façon en revenant à son pays : « Au Japon, nous avons aussi des fast-food de marque internationale qui attirent surtout la jeunesse. Mais dans nos bistros à notre manière, ce que l'on appelle les izakaya, n'importe quel visiteur étranger serait peut-être en mesure de constater, après plusieurs séjours, que l'on y croise une grande partie de la société japonaise : les couches populaires, la classe moyenne, historique et très importante chez nous, et, fait nouveau ou phénomène de mode, des clients issus des classes les plus aisées ».

Il faut, en effet avoir un œil ethnologique très affûté, pour parvenir, même après plusieurs voyages au Japon à ce constat sociologique. Car les Japonais sont aussi avares dans l'expression de leur distinction de classes sociales que dans l'affichage public de leur sentiment ou de leur émotion, sauf quand elle exprime la joie et le rire.

En revanche, ce qui frappe d'emblée, le voyageur, que cela soit à Tokyo, Kyoto, Osaka ou dans une petite ville de province, est le caractère extrêmement populaire des izakaya.

Dans la capitale, elles se comptent par milliers. Chaque jour, il en naît plus qu'il n'en disparaît. Elles se nichent partout dans cette ville où l'exploitation rationnelle de l'espace l'emporte toujours sur l'expression esthétique. Elles sont en enfilade sous un pont de chemin de fer, elles s'empilent dans un immeuble, elles se nichent dans un parking. Quatre tabourets et un bar de fortune suffisent à lui assurer la fidélité d'une clientèle (qui n'hésite jamais à faire la queue avec une patience désarmante) pour peu que la bière et les nourritures servies entretiennent les feux de la réputation.

A l'origine, et c'est le sens du mot izakaya, ces endroits sont des lieux populaires où l'on dégustait du saké. Le grand cinéaste japonais Yasujiro Ozu a planté nombreux décors de ses films dans des izakaya, à commencer par le Goût du saké. Il peint une ambiance très populaire qui n'a pas vraiment changé.

Les izakaya sont bruyantes et enfumées par la cigarette. Dans les années quatre-vingt, durant l'âge d'or du Japon, elles avaient parfois mauvaise réputation et étaient moins fréquentées. Avec l'installation durable de la crise économique, les izakaya ont retrouvé leur lustre d'antan.

Sans s'aventurer dans des parallèles périlleux, ces petites auberges rappellent les bars à tapas en Espagne et peut-être ce qu'étaient les estaminets dans le Nord ou les bistrotts dans les villes ou les villages où les ouvriers venaient noyer leur fatigue dans l'alcool et se payer la tête du patron, et même parfois fomenter le grand soir. Ces lieux populaires ont payé



un lourd tribut à la lutte contre l'alcoolisme au volant et peut-être à un mode de vie plus casanier indexé sur les lueurs du petit écran.

Les japonais ont résolu le problème et sauver leur izakaya. Ils ne conduisent pas et jouissent de l'un des systèmes de transport en commun les plus performants du monde. Avant minuit,

les derniers trains charrient vers les lointaines banlieues tous les clients titubant sortant des izakaya.

Monsieur Shinichiro Sakaki, un gourmand et un esthète, qui sur son blog rédige une chronique des meilleurs lieux de jouissance à Tokyo, raconte que le [guide Michelin](#) n'est pas d'un grand secours.

Le petit livre rouge ignore la plupart de ces adresses où l'on peut goûter cet art culinaire japonais, qui transgresse les frontières sociales, et malmène parfois la sacro-sainte hiérarchie entre les collègues.



Ce sont dans les izakaya que se retrouvent aussi les cols blancs, ces « salarymen », travailleurs de force aux journées sans fin. Avec un appétit gargantuesque, ils expurgent le stress engrangé entre deux éclats de rire et une conversation menée tambour battant, où le sujet du travail et de l'entreprise n'est jamais éloignée. Que cela soit au cours de ces nomikai (comme les japonais désignent ces moments entre

collègue) ou une simple réunion entre amis, vous ne les prendrez jamais en défaut de boudier ou d'extérioriser un problème personnel. « C'est inimaginable en public et surtout pas dans un lieu comme les izakaya, m'explique mon ami japonais.

Cela ruinerait la joie du groupe, pas seulement celle des amis, mais de tous ceux qui, en cuisine et en salle, se démènent pour nous satisfaire ».

C'est dans l'effacement de l'ego et la force de l'empathie que les japonais réussissent à nouer ce lien collectif (et sans aucun enjeu en apparence). Dans les izakaya, les échanges entre les tablées se nouent avec une aisance naturelle. Il suffit que deux voisins réalisent qu'ils sont nés dans la même ville pour que des éclats de joie grimpent jusqu'à des sommets dignes d'une commedia dell'arte.

C'est encore plus vrai lorsqu'on avise la cuisine (qui a toujours pignon sur la salle) et le service car les deux équipes ne font qu'une.

Et du chef au modeste employé responsable du service de la bière, ils se passent les plats et les mots criés (de bienvenue ou de remerciement à chaque commande passée) comme des coureurs engagés dans un relai. Chacun étant impérieusement investi d'une responsabilité égale, quelque soit le niveau hiérarchique, celle de rendre heureux le client.



L'izakaya, enfin pour quiconque cherchant à comprendre la civilisation japonaise, est la meilleure expression de la diversité de la cuisine populaire japonaise.

A un visiteur étranger qui m'interrogeait sur le meilleur lieu à Saint-Malo pour découvrir la cuisine populaire française, j'étais bien en peine de lui répondre. Encore n'avait-il pas ajouté un dimanche soir après 19 heures ! Je me voyais mal lui répondre que les derniers à éteindre la lumière dans les villes de province (et parfois même à Paris) était les enseignes de fast-food.

Ce qui nous ramène à notre propos liminaire. Ce sont bien dans ces endroits contemporains sans aspérité et vierges de contenus culturels qui nous raccrochent à notre histoire que l'on mange aussi ce qu'est devenu une partie de la nourriture populaire française.



Au Japon, les izakaya n'ont pas d'heures. Certaines sont ouvertes jusqu'au petit matin. A Tokyo, un dimanche ou un lundi soir, le japonais a toujours l'embarras du choix. Cette compétition entretient le feu d'une cuisine populaire plus que jamais vivante. Même si les japonais sont des mangeurs qui ont toujours peur de se lasser et qui aiment qu'on les surprenne.

C'est pourquoi, pour fidéliser leurs clients, les izakaya sont condamnées à innover. Les cartes valent de jour en jour. Mais elles puisent leur inspiration dans les nombreuses cuisines régionales, du nord au sud de l'archipel et ses 6852 îles.

Les plats défilent sur la table par petites portions, préparées à la minute.

L'insatiable noceur japonais court d'izakaya en izakaya dans la même soirée, pour déguster, ici des yakitori (petites brochettes), là-bas des oden (pot au feu), ailleurs des poissons grillés ou du sashimi de cheval et terminer par quelques nigiri.



Cette plongée dans les izakaya jette une lumière crue sur une réalité : la vivacité d'une cuisine populaire va de pair avec la pérennité de lieux populaires de socialisation, d'échange et de convivialité. Saurons-nous redonner ce souffle à nos bistrotts populaires qui, quand ils n'ont pas disparu, glissent sur la dangereuse pente de la gentrification ?