

INTERVIEW

Barak Kushner, une histoire qui en dit long

Qu'est-ce qui vous a amené à vous intéresser aux ramen ?

Barak Kushner : Il y a deux raisons qui se rejoignent. En premier lieu, je m'intéressais aux rapports entre la Chine et le Japon, sous l'angle notamment de l'expérience individuelle. J'avais envie de me pencher sur la relation sur le long terme entre les deux pays. Il existait quelques ouvrages en japonais sur le rôle des Chinois dans les années 1860. Cela a attiré mon attention et m'a fait réfléchir à ce symbole de la cuisine nipponne que sont les ramen et qui, en même temps, sont tellement chinois. J'ai alors voulu étudier leur développement.

Mon premier contact avec les ramen a eu lieu à Yamada, une petite ville de pêcheurs sur la côte nord-est de l'archipel. Elle a été durement touchée par le tsunami du 11 mars 2011 et en partie détruite par un incendie, y compris l'endroit où j'ai découvert les ramen. Quand j'y vivais, je passais tous les jours devant un immeuble gris qui semblait fermé pour rejoindre l'école où j'enseignais l'anglais. Il n'y avait jamais de lumière et aucune activité. Je trouvais un peu étrange de trouver ce genre de lieu dans une petite ville. Mais comme j'étais incapable de lire le japonais, je n'avais aucune idée de ce qu'était en réalité ce bâtiment. Le mystère s'est éclairci le jour où un de mes collègues m'a emmené manger vers 2 heures du matin après une longue soirée bien arrosée. Le fameux bâtiment était en réalité un restaurant de ramen du nom de Rokumon que l'on peut traduire par "six sous". C'est à ce moment-là que j'ai découvert que les ramen étaient un plat absolument délicieux. C'était la première fois pour moi et j'en suis devenu accro. J'ai alors découvert que les ramen étaient le plat de ceux qui font la fête. Et tous les clients de Rokumon semblaient tout aussi éméchés que nous l'étions nous-mêmes. Après ça, je me suis rendu compte qu'il y avait de nombreux restaurants de ramen dans la ville et que les Japonais aimaient les consommer à n'importe quel moment de la journée. Puis en tant qu'historien, je me suis dit que les ramen étaient un excellent exemple sur lequel je pouvais m'appuyer pour examiner l'histoire du Japon et voir comment ce plat s'était imposé en interaction avec la Chine et pas seulement sous l'influence de l'Occident ou de forces internes. Les relations avec le voisin chinois avant et pendant le règne des Tokugawa sont très importantes pour le Japon, mais elles ont largement été ignorées par les chercheurs au cours des 50 dernières années.

Au regard des tensions actuelles entre le Japon et la Chine, peut-il y avoir une diplomatie de la cuisine ?

B. K. : C'est une question intéressante. Je ne pense pas que les échanges au niveau

alimentaire soient en mesure d'apaiser les tensions entre les deux pays puisque la plupart des gens des deux côtés connaissent mal cette question. En tout cas, les rapports culinaires entre le Japon et la Chine prouvent que les deux pays ont eu de longues périodes de relations pacifiques qu'il ne faudrait pas oublier lorsque des poussées nationalistes puériles apparaissent. En fait, il s'avère que les échanges au niveau de la



Barak Kushner enseigne l'histoire du Japon moderne à l'université de Cambridge. Spécialiste des relations entre la Chine et le Japon, il a notamment publié *Slurp! A Social and Culinary History of Ramen* chez Global Oriental (2012).

nourriture ont parfois exacerbé les tensions. Néanmoins, le récent engouement pour les ramen à Taïwan et la bonne image de la cuisine japonaise en Chine depuis une trentaine d'années laissent à penser qu'il existe des possibilités d'améliorer les choses. De nombreux ministères japonais utilisent la cuisine comme un moyen de promotion de la culture nipponne et comme un instrument de promotion à l'étranger. C'est un aspect qu'il ne faut pas négliger. Il faut se souvenir qu'il y a un siècle les Chinois qui venaient faire leurs études au Japon ne pouvaient pas supporter la cuisine locale alors qu'aujourd'hui ils en sont fous. Cela signifie d'une part que les Chinois ont évolué sur le plan culinaire. D'autre part les Japonais ont aussi fait évoluer en peu de temps leur

cuisine, en y incluant des ingrédients qu'ils n'utilisaient pas auparavant comme la viande, l'huile ou les ramen. De toute évidence, la cuisine joue un rôle important, mais pendant longtemps, le Palais impérial n'a pas servi de cuisine japonaise, préférant la cuisine française. Désormais les ambassades japonaises servent des mets japonais. La cuisine japonaise est synonyme de raffinement, de goût et de style. Il y a en-

core 30 ou 40 ans, les Occidentaux ne le pensaient pas.

Depuis quelques années, les autorités japonaises veulent "labéliser" la cuisine. Qu'en pensez-vous ?

B. K. : Toutes les tentatives de déterminer ce qui est authentiquement japonais sont vouées à l'échec. Cela relève d'une mentalité passéiste qui considère la cuisine de Kyôto comme la seule digne représentante de la cuisine japonaise. Cette vision ne tient pas compte du fait que cette dernière a évolué en fonction de nouveaux goûts venus de l'extérieur au cours des siècles passés. Cela devient compliqué de définir une cuisine à partir du moment où l'on veut y ajouter des sceaux d'authenticité. Le plus

intéressant, c'est de se demander pourquoi un pays veut faire ça. De quoi a-t-il peur ? Est-ce que la cuisine relève seulement de critères ethniques ? Bien sûr que non. Ce serait une erreur de le croire. Ce qui est en jeu aujourd'hui, c'est une question de marque. Le Japon entend être dépositaire de cette marque car elle l'associe au concept de Japan Cool. Faute d'un débat politique digne de ce nom dans l'archipel, le soft power est devenu la réponse à tout. De nombreux Japonais considèrent la culture populaire comme un élément salvateur de leur économie. Le Japon dispose de solides arguments culturels, mais ce ne sont pas eux qui le sauveront. Ce dont il a besoin doit être fait au niveau politique et cette quête du gouvernement en faveur du label repose sur une croyance erronée selon laquelle si les étrangers peuvent continuer à profiter de la culture japonaise, ils soutiendront le Japon.

Dans cette région du Japon, on a créé des histoires autour des ramen. A quoi cela est-il dû ?

B. K. : Cette tendance rejoint celle que j'évoquais précédemment à propos des efforts gouvernementaux autour du label. Je crois que certaines régions au Japon se battent pour survivre et que les ramen leur permettent de se distinguer des autres. Avec le temps, certains plats ont été associés à certaines régions même si l'histoire qui les accompagne n'est pas tout à fait vraie. Pourquoi base-t-on à Kyûshû le bouillon sur le porc alors que celui-ci était rejeté par la plupart des Japonais jusqu'à la fin du XIXème siècle tandis que Tôkyô a misé sur la sauce de soja ? N'est-ce pas une façon de se cataloguer les uns les autres ? Combien de fois avons-nous entendu dire que les gens d'Osaka détestaient le nattô [soja fermenté] et que ceux de Tôkyô l'adoraient ? Voilà une bonne façon d'étiqueter les gens pour mieux les identifier. C'est un phénomène que l'on retrouve ailleurs dans le monde.

Quel avenir pour les ramen ?

B. K. : Si l'on se fie à certaines données, le déclin progressif de l'économie japonaise profite aux ramen dans la mesure où il s'agit d'un plat copieux, convivial, peu onéreux et aux saveurs variées. Il y en a même de nouvelles qui se développent. On en trouve avec des tomates et/ou du fromage. Par ailleurs, les ramen sont populaires à Taïwan ou encore en Asie du Sud-Est, et je ne parle pas des nouilles instantanées qui sont devenues l'un des plats de restauration rapide les plus populaires dans le monde. Voilà pourquoi je pense que l'avenir des ramen est plutôt rose.

Propos recueillis par O. N.