

■ Les délices de la cuisine japonaise

Depuis 14 générations, ce restaurant niché dans un recoin du parc Maruyama Kôen est l'héritier de la cuisine traditionnelle de Kyoto.

De la difficulté de préserver et transmettre trois siècles durant des saveurs inchangées.

| Imobô Hiranoya Honke (Kyoto)

De l'ère Genroku jusqu'à l'ère Kyôho, Godayu Hirano, le fondateur de la maison, travaillait au palais impérial au service de la famille impériale. Depuis, ses descendants se sont transmis oralement, de parent à enfant, ses secrets culinaires et gastronomiques. Nous avons enquêté auprès d'Akemi Kitamura, la patronne et 14ème génération de propriétaires.

L'histoire d'un plat : l'imobô

Dans un recoin du parc Maruyama Kôen de Kyoto, au long d'une allée qui mène du sanctuaire Yasaka Jinja au Chion-in, se niche le restaurant Imobô Hiranoya Honke. Le nom du restaurant, « Imobô », vient d'un plat mijoté fait de taro ebi-imo et de bôdara, de la morue séchée, un plat aimé des gens de Kyoto depuis des siècles, et cela pour une bonne raison.

Au milieu de l'ère Edo, le fondateur de la maison Imobô Hiranoya Honke, Godayu Hirano, travaillait au palais impérial au service de l'Empereur. Le Prince ramena d'une visite à Kyushu une variété de taro, nommée « patate de Chine », que Godayu replanta sur un terrain à Gion Maruyama, avec grand succès, car il obtint des taros d'excellente qualité. Ce taro fut appelé « ebi-imo » (taro crevette) en raison de sa forme et du motif de rayures de sa surface, similaires à celle du crustacé. Le bôdara, un poisson séché importé des régions du nord par bateau, était donné en offrande à la Cour Impériale car il était une source précieuse de protéines. C'est ainsi que les taros crevettes du sud rencontrèrent à Kyoto le poisson séché en provenance du nord, et qu'après de nombreux essais, ces ingrédients donnèrent naissance à un plat nommé imobô. Ce plat délicieux devint rapidement populaire, et Godayu se mit en tête de vouloir diffuser plus largement à Kyoto ses saveurs. Il obtint alors de l'Empereur la permission de quitter le service du Palais Impérial et ouvrit son propre

restaurant. C'est ainsi que naquit le Imobô Hiranoya Honke que nous connaissons aujourd'hui.

A Kyoto, l'accord exquis de deux ingrédients est appelé deaimon, ou « rencontre ». Chacun des ingrédients voit sa saveur décuplée de par cette rencontre, car le goût obtenu est plus que la simple addition de ses composants. A l'époque, les réseaux de transport n'étaient pas aussi développés qu'ils le sont maintenant ; la rencontre alors improbable qui est celle du taro et du bôdara dans un même plat est l'essence même du deaimon, qui permet de rehausser l'attrait de chacun des ingrédients. L'analogie avec la rencontre d'un homme et d'une femme venant d'horizons différents mais coopérant ensemble pour fonder une famille en a fait un plat traditionnel incontournable des célébrations kyotoïtes, telles que le Nouvel An ou les cérémonies de mariage, car ce plat symbolise le vœu d'une harmonie au sein de la famille.

Les traditions en héritage

Comment ces saveurs ont-elles pu être transmises trois siècles durant sans jamais changer ?

Chaque matin, Madame Kitamura, la patronne, termine ses tâches ménagères puis revêt son kimono et prend le chemin du restaurant. Madame Kitamura est la cadette de deux sœurs, mais dès son enfance, elle a toujours su qu'elle serait celle qui reprendrait le restaurant.

Hériter d'une si longue histoire est sans nul doute une très lourde responsabilité, mais Madame Kitamura sourit : « Plus qu'une responsabilité,

c'est un travail que j'aime », dit-elle.

Les traditions en héritage

traditionnelle se fait uniquement par oral. En d'autres termes, il n'y a pas de recette ou de note écrite décrivant la préparation. Elle s'apprend en observant, en faisant, en goûtant. D'après Madame Kitamura, « le plus important pour préserver la saveur originale, c'est de savoir identifier les caractéristiques de chaque journée: le temps, la qualité des ingrédients. Ce n'est pas quelque chose qu'on peut mettre par écrit ». Dans le climat rigoureux qui est celui de Kyoto et de ses quatre saisons, la seule manière de préserver l'uniformité d'une saveur, c'est d'aiguiser ses sens. C'est cette aptitude que son fils, la quinzième génération de propriétaires, s'attache à acquérir, et c'est ainsi que l'histoire se poursuit, ininterrompue.

Nombreux sont les grands auteurs qui ont chanté les louanges de ces saveurs. Eiji Yoshikawa a laissé ces lignes célèbres: « ces saveurs, transmises de génération en génération pendant un siècle, sont porteuses du goût de ce siècle ». Le grand Yasunari Kawabata lui-même visita Imobô au retour d'une célébration de son Prix Nobel de littérature. Il y vint tellement souvent qu'il laissa à Imobô un écrit de sa main avec l'inscription: « Les saveurs délicieuses sont source de longévité ». Le restaurant est même la scène de l'intrigue d'un roman de Seicho Matsumoto.

