

À la découverte des délices des gares japonaises

Les *ekiben* ont le vent en poupe en France

Au Japon, les longs voyages en chemin de fer sont devenus une pratique courante à partir des années 1880. Ce phénomène s'est accompagné d'une demande croissante de nourriture pour sustenter les passagers qui passaient de nombreuses heures dans les trains. On a commencé par vendre des boulettes de riz appelées *onigiri* sur les quais. Et puis au fil du temps, on a vu apparaître des bentos, c'est-à-dire des repas présentés dans une boîte et constitués de produits locaux ou évoquant un lieu célèbre du voisinage. Ces sortes d'en-cas ont pris le nom d'*ekiben* – un mot-valise forgé à partir de *eki*, gare, et de la première syllabe de *bento* – et en sont venus à être considérés comme des spécialités locales. Pour les Japonais, les *ekiben* sont tellement indissociables des voyages en train que certains vont jusqu'à faire le déplacement uniquement pour en déguster. Les bentos achetés sur les quais des gares pour agrémenter les trajets ferroviaires font partie intégrante de la culture culinaire japonaise.

Depuis quelque temps, les Japonais essaient de faire connaître la tradition des bentos de gare aux passagers des trains du reste du monde. Un point de vente d'*ekiben* a ouvert ses portes pendant deux mois en gare de Lyon, à Paris. Une première en dehors du Japon ! D'après le responsable de la boutique, si le choix s'est porté sur Paris, c'est parce que la France a une histoire des voyages en train sur de longues distances comparable à celle du Japon et que les Français sont familiers avec la culture de l'Archipel. C'est ainsi que Paris a été choisi pour l'ouverture temporaire d'un point de vente d'*ekiben*, avec l'objectif de promouvoir la gastronomie typique des gares japonaises.

La boutique Ekiben de Paris proposait cinq types de repas en boîte, comme le « Makunouchi », un bento traditionnel très connu, composé de nombreux ingrédients, et le « Paris-Lyon », un *ekiben* original au bœuf charolais. Les Français ont été impressionnés par la beauté et l'ingéniosité de la disposition des aliments. Le contenu de ces bentos a été légèrement modifié pour ne pas trop dérouter les voyageurs dont c'était la première expérience en la matière. Le riz blanc, par exemple, a été aromatisé. Les repas en boîte de style typiquement japonais ont paraît-il un grand succès en France.

Au Japon, on organise régulièrement des foires aux *ekiben*, en particulier dans les grands magasins, pour répondre au désir de ceux qui voudraient bien voyager mais n'ont pas le loisir de le faire. Lors de ces manifestations à succès, les Japonais peuvent acheter des bentos de divers endroits de l'Archipel qui sont préparés sous leurs yeux. Matsuri, une boutique située dans la gare de Tokyo, propose 170 *ekiben* de tout le Japon, élaborés au jour le jour. Pour ceux qui n'ont pas le temps de se rendre dans les gares où ces repas en boîte sont normalement vendus, c'est une véritable aubaine. À l'occasion du G7 qui se tient cette année au Japon, Matsuri organise une foire aux *ekiben* où figurent les bentos auréolés de gloire des villes-hôtes des réunions en relation avec le sommet.

Les foires aux *ekiben* permettent de se procurer facilement des bentos de gare, mais la meilleure façon de les apprécier pleinement n'en consiste pas moins à les déguster sur place. Nous espérons que votre séjour au Japon vous permettra de vous rendre en province et d'y découvrir de nombreux bentos de gare, tout en parcourant les attractions touristiques locales. Ne manquez pas les *ekiben* divers et variés qui vous attendent partout dans l'Archipel. Chacun est un concentré de produits du terroir, de traditions locales et plus encore, d'ingéniosité et de prévenance. Car les habitants du lieu font tout leur possible pour offrir de délicieux repas aux voyageurs.



1. Des voyageurs font la queue devant la boutique Ekiben de la gare de Lyon pour acheter des bentos. 2. Deux des *ekiben* en vente à la gare de Lyon : « Makunouchi » (à gauche) et « Paris-Lyon » (à droite). Prix : 15 € l'unité. 3. Pour faire leur choix, les clients peuvent se référer aux boîtes à bento exposées en vitrine.



De savoureux *ekiben* de tout l'Archipel



Toyama
« Masu no sushi » (sushi pressé de truite)
1 400 yens (12,7 dollars)



Niigata
« Engawa oshi zushi »
(sushi pressé de flétan)
1 100 yens (10 dollars)

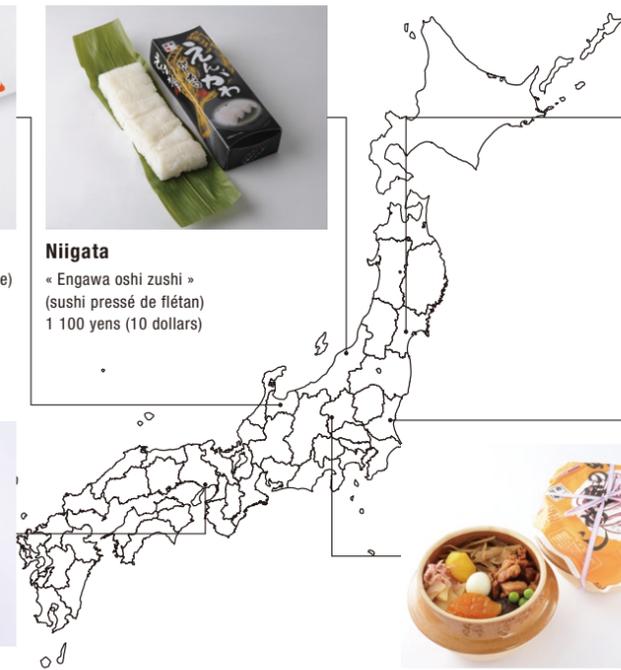


Sendai
« Gokusen sumibiyaki gyutan bento »
(bento de langue de bœuf grillée au charbon de bois)
1 350 yens (12,3 dollars)



Kobe
« Atchitchi suteki bento »
(bento de steak grésillant)
1 330 yens (12,1 dollars)

Note : les prix indiqués en yens incluent la taxe à la consommation de 8 %



Yokokawa
« Toge no kamameshi »
(marmite de riz garnie)
1 000 yens (9,1 dollars)



Mito
« Komon bento » (bento composite dont le nom fait référence à un héros local)
1 300 yens (11,8 dollars)