

Tranquillité d'esprit pour les musulmans dans les restaurants au Japon



Rexy Diane Rizkillah (à droite) et Nadya Oktairiani Fabanyo (à gauche) apprécient leur déjeuner à la cafétéria Shokujin de l'université des études étrangères de Kanda.



Chez SAKURA, un restaurant japonais de l'hôtel Hilton Tokyo Odaiba, des repas certifiés halal par la Nippon Asia Halal Association sont servis depuis 2015.

Un nombre croissant de musulmans se rendent au Japon, en partie grâce aux mesures prises par le gouvernement japonais pour les voyageurs étrangers, telles que l'exemption de visa pour les ressortissants des pays de l'ASEAN depuis 2013. L'une des principales préoccupations des musulmans qui voyagent dans des pays non musulmans est la nourriture. Les règles de l'Islam leur imposent de consommer de la nourriture et des boissons « halal ». La consommation de porc, de boissons alcoolisées et d'organismes vivants contenant des toxines est interdite. En outre, les animaux consommés sous forme de viande doivent être abattus et traités conformément aux règles de l'Islam.

L'association à but non lucratif Nippon Asia Halal Association (NAHA) est l'une des organisations de certification halal au Japon. Lorsqu'une entreprise ou un restaurant fait une demande de certification, les inspecteurs de la NAHA viennent visiter leur cuisine pour vérifier que les ingrédients et les



Trois employés musulmans travaillent à CoCo Ichibanya Halal Akihabara, où plus de 80 % de la clientèle est étrangère.



La marque de certification halal émise par la Nippon Asia Halal Association

équipements utilisés respectent les standards halal. Les voyageurs musulmans peuvent alors dîner dans les restaurants agréés ou acheter de la nourriture halal en toute tranquillité d'esprit. Alors qu'en 2013, il n'y avait que quatre entreprises japonaises ayant reçu la certification halal, ce nombre est passé rapidement à 180, y compris des restaurants haut de gamme servant de la cuisine japonaise authentique. Le président de la NAHA, le Dr Saeed Akhtar, qui supervise le processus de certification, assure que les Japonais sont « sincères et consciencieux pour se conformer aux règles halal ».

« Les médias dans les pays islamiques mettent souvent l'accent sur les efforts du Japon pour promouvoir le halal. Le Japon, d'ores et déjà une destination de choix pour de nombreux musulmans, continuera de gagner en popularité à mesure que le nombre de restaurants halal augmentera », explique le Dr Akhtar.

En septembre 2017, Curry House CoCo Ichibanya a ouvert « Halal Akihabara », le premier établissement de la chaîne populaire de curry à être certifié par la NAHA. De nombreux visiteurs étrangers se rendent aujourd'hui à Halal Akihabara pour déguster toutes sortes de plats, dont le populaire riz au curry avec une côtelette panée de poulet. Le département des relations publiques d'Ichibanya explique : « Comme des gens de religions et de cultures différentes visitent le Japon, nous voulions développer un restaurant où les musulmans puissent apprécier leurs repas en toute tranquillité d'esprit. Même si nous avons rencontré quelques difficultés pour nous procurer le poulet et les garnitures, nous sommes persuadés que notre expérience avec cet établissement nous aidera à étendre nos activités sur une base plus globale dans le futur. »

Les établissements éducatifs qui accueillent des étudiants internationaux prennent également des mesures pour répondre aux besoins des musulmans en matière d'alimentation. En 2014, l'université des études étrangères



Inspection sur place pour la certification halal

de Kanda a ouvert la cafétéria Shokujin, certifiée par la NAHA, afin de donner aux étudiants l'occasion de mieux comprendre les langues et les cultures asiatiques par le biais de la nourriture. Lors de la demande de certification, l'université a expliqué à l'ensemble du personnel de cuisine la nécessité de suivre strictement les règles halal de l'Islam, et la valeur qui en découle. La cafétéria s'est révélée un succès et a gagné la confiance de la communauté musulmane. Lorsqu'elle a servi l'iftar (dîner de rupture du jeûne pendant le mois saint du Ramadan), près de 100 personnes, y compris des musulmans vivant dans le voisinage, sont venus manger et célébrer. Remy, une étudiante indonésienne, a déclaré avec un sourire reconnaissant : « Cela nous aide beaucoup de pouvoir prendre des repas halal à l'université. Je peux ainsi passer davantage de temps à étudier plutôt que de consacrer ce temps à cuisiner moi-même. J'apprécie leur considération pour les musulmans et les efforts attentionnés qu'ils font pour nous servir. »

La prise de conscience croissante du Japon vis-à-vis de la nourriture halal permet aux musulmans d'apprécier plus facilement la délicieuse cuisine que le Japon a à offrir.



Dr Saeed Akhtar

Le Dr Akhtar est président de l'association à but non lucratif Nippon Asia Halal Association, qu'il a créée en 2011. Diplômé de l'université d'agriculture de Rawalpindi, au Pakistan, en 1991 (licence) ainsi que de l'université d'agriculture de Faisalabad (maîtrise). A obtenu en 1999 son doctorat à l'École supérieure d'agriculture et des sciences de la vie de l'université de Tokyo.