

# La restauration rapide japonaise : une solution pratique, économique et délicieuse

Quand on voyage, on a envie de manger les spécialités du pays où l'on se trouve. Le Japon est surtout réputé pour les sushis et le sukiyaki. Malheureusement, ils font partie des mets relativement coûteux que l'on ne peut pas s'offrir à tous les repas. Mais rassurez-vous ! L'Archipel tient à votre disposition bien d'autres délices à des prix tout à fait raisonnables. Les abords des grandes gares et les quartiers animés regorgent de petites gargotes à la portée de toutes les bourses. Entrez-y sans hésiter ! Vous y découvrirez des plats incontournables de la cuisine japonaise.

Une des spécialités favorites des Japonais en matière de restauration rapide, c'est le *gyudon*, qui se présente le plus souvent sous la forme d'un grand bol de riz surmonté de fines tranches de bœuf mijotées avec des oignons. Il vous en coûtera à peine trois euros, avec bien souvent du gingembre mariné en prime. La plupart des restaurants proposent le *gyudon* avec une grande variété de garnitures et d'assaisonnements. Choisissez une formule avec une soupe *miso* et/ou une salade, ou même un œuf cru, si le cœur vous en dit. Essayez différentes combinaisons afin de trouver celle qui vous plaît le plus. Les grandes chaînes de restaurants rivalisent à qui mieux mieux pour attirer la clientèle en proposant toute une gamme de *gyudon* que vous prendrez plaisir à goûter et à comparer.

La restauration rapide japonaise, c'est aussi tout un assortiment de plats à base de nouilles, entre autres les *soba* et les *udon*. Les nouilles de sarrasin (*soba*) sont considérées comme une spécialité de l'est de l'Archipel et celles de froment (*udon*), comme un mets typique de l'ouest du Japon. Mais beaucoup d'établissements proposent les deux. Vous trouverez des bols de nouilles à partir de deux euros avec un vaste assortiment de garnitures appétissantes allant des beignets (*tempura*) aux algues *wakame*. Outre les restaurants classiques où les clients prennent leurs repas assis, vous remarquerez sûrement – dans la plupart des grandes gares, y compris sur les quais bondés de passagers pressés – des petits comptoirs qui proposent des nouilles à consommer debout. N'hésitez pas à tenter l'expérience, si l'occasion se présente quand vous prendrez le train.

Il y a aussi les fameuses nouilles *ramen* qui sont très prisées au Japon. Chaque région a une façon particulière de les accommoder. À Tokyo, c'est en général avec de la sauce de soja (*shoyu*). Dans l'île de Hokkaido, avec de la pâte de soja fermentée (*miso*). Et dans le Kyushu, avec un délicieux bouillon à base de porc (*tonkotsu*). La plupart des restaurants de *ramen* ont leur recette à eux. Le prix d'un bol de *ramen* se situe, en général, entre quatre et six euros.

Enfin, vous vous laisserez sans doute tenter par le riz au curry, un mets si apprécié par les Japonais qu'on pourrait le qualifier de « plat national ». Comme son nom l'indique, il se compose de riz agrémenté d'une préparation au curry. Mais il a un goût nettement différent de ses équivalents de l'Inde ou du Moyen-Orient. Sa saveur et son parfum sont tellement alléchants qu'il mérite de figurer sur votre liste des spécialités à essayer à tout prix. Vous trouverez des riz au curry à partir de quatre euros, avec un grand nombre de garnitures différentes. La plus courante est le katsu-curry, un riz au curry accompagné de tranches de porc panées croustillantes (*katsu* ou *tonkatsu*). Certains restaurants vous proposeront de choisir vous-même le degré d'assaisonnement et la quantité de riz qui vous conviennent, et de customiser ainsi votre riz au curry à votre guise.

Maintenant que vous avez fait connaissance avec la restauration rapide japonaise, vous pouvez partir en voyage tranquille. A moins que vous ne préfériez avoir recours aux plats à emporter. Dans ce cas, nous vous prions de bien vouloir patienter jusqu'à notre prochain numéro où nous vous en proposerons de savoureux.



*Gyudon*, un grand bol de riz surmonté de fines tranches de bœuf mijotées avec des oignons. Un des plats les plus courants de la restauration rapide japonaise. A consommer, en fonction des goûts de chacun, avec un œuf cru, une soupe *miso*, une salade, ou diverses autres garnitures.



1. Les nouilles de sarrasin (*soba*), un plat tout simple et particulièrement bon marché, peuvent être agrémentées de toutes sortes de garnitures, depuis les beignets (*tempura*) jusqu'aux algues *wakame*. 2. Le goût et la présentation des nouilles *ramen* varient grandement d'un restaurant à l'autre. 3. Le riz au curry est un plat très courant au Japon. 4. Des étrangers en train de déguster des nouilles *ramen*. 5. Dans les gares, on trouve de toutes petites gargotes où l'on peut avaler rapidement un bol de nouilles debout ou assis sur des tabourets, à l'intérieur.

1	2	3
4		5