

Mon amour de la cuisine et du service à la japonaise

Le réalisateur d'*East Side Sushi* parle de la culture culinaire du Japon



Juana (Diana Elizabeth Torres en mère célibataire mexicano-américaine) et Aki (Yutaka Takeuchi en chef sushi) dans le film *East Side Sushi*. On peut voir la montre de Juana. © Blue Sun Pictures

« Je n'avais jamais imaginé que mon film me rapporterait 14 récompenses et un voyage au Japon », s'exclame Anthony Lucero, le réalisateur d'*East Side Sushi*, un film sur une mère célibataire mexicano-américaine confrontée à des barrières culturelles et traditionnelles alors qu'elle s'efforce de réaliser son rêve de devenir chef sushi. En 2017, il a traversé l'archipel japonais du nord (Sapporo) au sud (Okinawa), à l'invitation de l'ambassade et des consulats des États-Unis au Japon, pour parler de son film devant le public japonais.

Revenant sur son voyage au Japon, Lucero affirme qu'il a trouvé de l'inspiration partout où il est allé. Après avoir testé une grande variété de spécialités locales et avoir rencontré des gens de tous milieux pour découvrir des aspects encore plus captivants du Japon, il déclare aujourd'hui : « Si j'avais connu tout cela avant de tourner le film, j'aurais sans doute changé le scénario ! »

Il raconte que, pendant sa tournée à travers le Japon, certains membres de son auditoire ont remarqué que l'héroïne du film portait une montre pendant qu'elle préparait les sushis. La montre était en fait un accessoire nécessaire pour permettre à

une chef professionnelle de servir de « double » dans les gros plans de préparation des sushis. « Quand je suis allé dans des restaurants de sushis au Japon, j'ai appris qu'aucun chef sushi ne portait de montre pour préparer ou servir les sushis. J'ai demandé pourquoi, et on m'a répondu : "Pour présenter la cuisine aux dieux, vous devez être aussi pur que possible". Les "dieux" signifie ici les clients. Au Japon, tout semble empreint d'une certaine dose de spiritualisme. »

M. Lucero a été intrigué par le sérieux avec lequel les Japonais considèrent leurs repas, que ce soit pour les préparer, les servir ou les manger. « La première chose à savoir concernant la nourriture au Japon est qu'il est très difficile de trouver un mauvais repas où que ce soit. Les Japonais sont très dévoués à leur travail et au service du client, et ils sont fiers de ce qu'ils font. Quelle que soit la tâche qu'ils effectuent, ils recherchent la perfection. Et de leur côté, les clients sont très exigeants pour tout ce qui concerne la nourriture. C'est pour cela que Tokyo est la ville du monde qui a le plus de restaurants étoilés au guide Michelin. »

Il poursuit : « Ce que j'ai trouvé le plus fascinant au Japon, c'est que même les consommateurs moyens portent une grande



Après avoir discuté d'*East Side Sushi* avec des élèves du lycée affilié à l'université Chukyo de Nagoya, lors d'un événement coorganisé par l'ambassade des États-Unis.



Conférence donnée à l'American Center Japan de Tokyo après la projection d'*East Side Sushi* (événement coorganisé par l'ambassade des États-Unis).

attention à la provenance de ce qu'ils mangent, qu'il s'agisse de viande, de poisson, de légumes, de riz ou d'autre chose. Pour le poisson, ils veulent savoir dans quelle mer du Japon il a été pêché ; pour la viande, ils veulent savoir de quelle région elle provient parce qu'ils connaissent les différences entre le boeuf de Kobe, de Matsusaka et de Sendai. Ils insistent également beaucoup sur le fait de manger des produits de saison. Aux États-Unis, les consommateurs ne font en général pas très attention à la provenance des produits, et lorsqu'ils commandent un plat, je les vois rarement demander quels sont les poissons ou légumes de saison. Aux États-Unis, les gens sont davantage préoccupés par le fait de savoir si un produit est bio ou pas. J'ai été frappé de constater à quel point les Japonais choisissent leur nourriture de la même façon que les Américains choisissent le vin en fonction de l'année, de la région ou du cépage. »

L'un des mets préférés de M. Lucero au Japon est le yakitori, une brochette de poulet badigeonnée de sauce et grillée ensuite à la main sur du charbon de bois. Il n'avait pas réussi à identifier le secret de sa saveur remarquable jusqu'à ce qu'il réalise que de nombreux restaurants au Japon utilisent une variété de charbon de bois appelée *bincho-tan*, afin de donner au yakitori un goût particulier, plus complexe. « Aux États-Unis, il est difficile de trouver des restaurants où les produits sont grillés à la main sur du charbon de bois. Mais au Japon, de nombreux restaurants mettent des affichettes dans leur vitrine pour indiquer qu'ils utilisent ce type de charbon de bois, et les consommateurs



Rencontre avec des habitants dans un restaurant de yakitori de Kyoto. Le secret du goût était le charbon de bois *bincho-tan*.

savent très bien à quel point cela change le goût. »

M. Lucero a également remarqué que l'approche japonaise vis-à-vis de la nourriture était similaire à la façon dont il a réalisé *East Side Sushi*. « Dans la cuisine occidentale, on ajoute des épices et assaisonnements en proportions adéquates afin de rendre un plat délicieux, de la même façon que mes films précédents incorporaient de nombreux effets spéciaux. Mais la cuisine japonaise cherche toujours à mettre en valeur les saveurs naturelles des ingrédients en utilisant un minimum d'épices - dans un film, cela équivaut à n'utiliser aucuns effets spéciaux et, à la place, à compter sur la force de l'histoire et le jeu des acteurs pour capter l'attention du spectateur. J'ai pu ressentir la quête de pureté des chefs de la cuisine japonaise, et je crois que, moi aussi, j'ai essayé d'introduire de la pureté dans mon film », explique-t-il.

Une chose qui a profondément marqué M. Lucero est le fait que certains Japonais, après avoir vu son film, ont dit qu'il avait une âme japonaise. « Au début, je ne savais pas trop ce qu'ils voulaient dire, mais après avoir voyagé à travers le Japon, j'ai pu apprécier beaucoup plus pleinement l'esprit du savoir-faire artisanal japonais. Les artisans japonais — y compris ceux qui pratiquent l'art de préparer des sushis — mettent leurs âmes dans leur travail au point que celui-ci devient un art. Moi aussi, j'ai mis toute mon âme dans mon film, et je suis heureux que ma passion transcende les frontières et les peuples. »

Anthony Lucero vit aujourd'hui à Los Angeles et cherche l'occasion d'utiliser ces découvertes ainsi que d'autres sources d'inspiration pour réaliser son prochain film.



Anthony Lucero

Ingénieur effets spéciaux chez ILM (Industrial Light & Magic), société de George Lucas. Il a collaboré en particulier aux films *Star Wars* (épisodes I et II), *Pirates des Caraïbes*, *Iron Man*, *La Momie*, *Harry Potter et le prisonnier d'Azkaban*, etc. Il a démissionné de son poste d'ingénieur effets spéciaux pour réaliser le film *East Side Sushi*, qui a remporté 14 récompenses et l'a amené à voyager à travers le Japon. © Blue Sun Pictures