

Une semaine, un livre

N°681, 13 septembre 2026

Yôko Hiramatsu

Le Roi des gyôzas

Steak wo shitamachi de

Traduit du japonais par Sophie Bescond

Illustré par Jirô Taniguchi

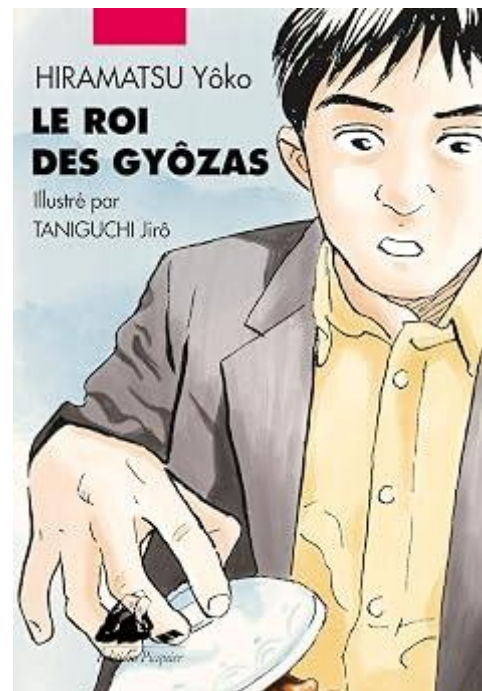
2013, Éditions Picquier 2023, Picquier Poche 2026

286 pages

Saisie de l'envie de manger un bol de riz au porc de Hokkaïdo, l'auteure prend l'avion pour Obihiro. C'est l'occasion de visiter cette région reculée du nord. Une autre fois, ce seront les galeries marchandes de la gare de Tokyo qu'elle explorera en compagnie de son fidèle monsieur K.

Le Roi des gyozas est un recueil de treize textes, publiés dans des journaux, accompagnés d'une conclusion. Dans chaque texte, l'auteure raconte un voyage qu'elle a fait pour déguster un plat et rencontrer le ou la cuisinière qui en est à l'origine. Yôko Hiramatsu ne s'intéresse pas à la « grande cuisine », c'est la cuisine du quotidien qu'elle recherche. Le Roi des gyozas, sujet d'un des textes, est le nom d'une chaîne qui compte plusieurs centaines de restaurants dans tout le pays, où on peut manger pour quelques centaines de yens (quelques euros). Plus que les traditions ancestrales, ce sont les parcours personnels qu'elle recherche : tel *izakaya* tenu depuis plusieurs générations d'une même famille où on peut manger une brochette de poulet parfaite, un festival dans le nord-est de Hokkaido où les *sanma*, sorte de sardine pêchée en automne, sont grillées pour des centaines de personnes chaque année, les snack bar visités autant pour confier ses soucis à la patronne que pour boire un verre de saké, des petits restaurants de banlieue où le patron sert des steaks bien grillés... Ses textes surprennent le lecteur occidental car ce qu'elle décrit est souvent bien éloigné de l'image répandue d'une cuisine très esthétique et codifiée. Et ce qui marque le plus, c'est la gourmandise qui se dégage de ses chroniques, la fascination pour tel ou tel mets, tel ou tel goût, tous uniques plus parce qu'ils appartiennent à un lieu et une histoire que par leurs caractéristiques gustatives. En cela, ce livre illustre parfaitement l'approche typiquement japonaise de la gastronomie, très ancrée dans des terroirs et des histoires humaines.

Le Roi des gyozas est malheureusement desservi par une traduction hasardeuse, et heureusement enrichi par des illustrations du grand dessinateur de manga, Jirô Taniguchi, remarqué par ses albums sur la cuisine et les restaurants comme *Le Gourmet solitaire* (une semaine, un livre n°70), par exemple.



Yôko Hiramatsu est née en 1958 à Kurashiki. Diplômée de la Tokyo Women's Christian University en sociologie, elle s'est spécialisée dans la chronique culinaire en travaillant pour plusieurs journaux. Elle a publié de très nombreux articles qui ont été rassemblés dans des recueils. Deux ont été traduits en français et publiés par les éditions Picquier.



Jirô Taniguchi est né en 1947 à Tottori et mort en 2017 à Tokyo. Jeune, il est passionné de manga et en dessine lui-même tout en occupant un poste d'employé de bureau. En 1969, il décide de devenir *mangaka* et il publie un premier album en 1970. À partir de 1990, il se focalise sur les choses de la vie et la nature. Il a publié une soixantaine d'albums.



.....

Extrait :

Aujourd'hui, je vais manger un steak !

La viande me rend incontrôlable. Elle disperse ma raison aux quatre vents. C'est comme si je partais à la chasse, cherchant une proie avec ardeur. En plus, ce steak du jour ne sera pas du genre facile. Quand les amateurs de viande désirent se repaître de steak tout leur souûl, ils se ruent au Restaurant Katayama, à Higashi-Mukôjima, dont la spécialité est le Dabinchô Cut Steak de bœuf australien.

Dabinchô Cut, la découpe à la frappe fulgurante, Un nom arrogant et pompeux à vous faire tomber à la renverse, qui en réalité fait référence à une technique de découpe particulière pour laquelle M. Katayama, patron de l'établissement, possède un brevet. La viande débitée selon cette méthode, qui enlève la graisse et ne laisse pas le moindre nerf, fait trois centimètres d'épaisseur, une masse imposante majestueusement dressée qui laisse tout le monde baba. Un morceau taillé dans le rumsteck. Quand votre couteau entame cette petite montagne, cela révèle une chair rouge et saignante, et quand vous la mâchez après vous en être prestement emparée avec votre fourchette, un flot de jus vient inonder votre bouche. Votre corps tout entier se remplit d'un désir de conquête. Dévorer un steak de grass-fed (bœuf australien) de 260 grammes accompagné de riz, d'une salade et d'une soupe miso vous donne l'impression d'avoir piqué un sacré sprint, et pourtant, vous n'en avez que pour 1670 yens ! Et il existe des portions plus grandes ! 310 grammes, 360 grammes, 410 grammes, 460 grammes, 510 grammes, 610 grammes... Sans savoir encore quel défi les attend, les jours fastes où les fanas de viande décident d'en faire une orgie, c'est bien entendu le steak à la découpe fulgurante qui suscite leur enthousiasme.