



CUISINE & TREMBLEMENTS

SÉBASTIEN & ZOÉ HIVERT-MALLET

Le voyage avait débuté depuis sept mois et cette semaine au Japon a marqué les esprits de Sébastien et Zoé Hivert-Mallet à jamais. Au programme, le steak de bœuf le plus cher du monde, la bombe atomique, un tremblement de terre, un deuxième tremblement de terre.

Cela fait plus de deux semaines qu'on arpente l'île principale du Japon, Honshu, lorsqu'on décide que ça y est, il est temps de changer d'île et de mettre le cap plus au sud vers l'île de Kyushu. On pourrait y être en quelques heures seulement par un Shinkansen mais nous décidons tout de même de faire une ou deux étapes dans des villes phares. Nous avons voyagé principalement en train durant notre mois sur l'archipel et sauter dans un train sans y être préparé était devenu une habitude. Au Japon, le train se prend comme on prendrait le métro à Paris, pour aller manger dans un restaurant à l'autre bout de la ville. C'est exactement ce que nous avons fait. Nous montons dans un train et la journée s'annonçait assez intense. Nous avons donc prévu de faire un arrêt le midi à Kobe pour éclater le budget du mois et manger du bon bœuf. Quelques jours plus tôt, nous avons goûté le bœuf de Hida, aussi célèbre au Japon que le bœuf de Kobe mais méconnu chez nous. Le bœuf de Kobe est l'une des viandes les plus chères. L'animal est relax, il se paye une vie à manger des bonnes choses dans de jolies prairies bien vertes, on évite de lui causer tout stress, on lui donne de la bière dans son abreuvoir tous les jours et puis, comme si cela n'était pas déjà assez luxueux, le bestiau se fait faire des massages au saké en écoutant de la musique classique pour détendre encore un peu plus ses muscles et bien imbiber le gras. Le bœuf de Hida connaît le même traitement. Le steak se mange à la baguette, servi avec des petits légumes croquants

et des petites sauces. La serveuse nous explique comment le goûter, un premier morceau nature, un autre avec sauce soy et wasabi, ensuite juste avec du gros sel et ensuite tu te débrouilles, tu fais tes mélanges dans tes petits bols et tu dégustes comme tu le souhaites. Je me mets l'eau à la bouche toute seule rien que d'y repenser. Ça vaut pour toute la cuisine au Japon, je ne pourrais jamais en manger assez pour être rassasiée.

Nous quittons Kobe, en train toujours, sous une légère pluie avec la peau du ventre bien tendue et le sourire aux lèvres dans le but de faire une halte dans la ville d'Himeji bien connue pour son magnifique château. Notre visite sera de courte durée puisqu'une pluie battante et un brouillard épais sont tombés sur la ville dès que nous sommes arrivés à la gare. Nous avons vu notre train repartir et nos chances de voir le château s'effacer doucement. Pas de soucis, on va se prendre un petit thé et un gâteau, on attend le prochain Shinkansen, on saute dedans direction Hiroshima. Dans le train, on réfléchit déjà au repas du soir. Nous avons beaucoup été guidés par la nourriture au Japon.

Lorsque nous sommes arrivés à Hiroshima, la pluie coulait à flots sur les trottoirs. Avec nos petites vestes en cuir et nos sacs à dos non protégés, nous n'avions pas fière allure. Nous avons contemplé un moment les gens et la circulation avant de nous décider à y aller. Deux Japonais arrivent vers nous en rigolant comme des fous, ils nous tendent deux parapluies et se font aspirer à une vitesse folle par la bouche de métro devant laquelle nous avons l'air d'avoir élu domicile. Nous avons rigolé à notre tour. Fièrement, avec nos deux grands parapluies blancs au-dessus de nos têtes, on se met en route vers notre hôtel. Nous sommes tout de même arrivés trempés ;

Deux Japonais arrivent vers nous en rigolant comme des fous, ils nous tendent deux parapluies et se font aspirer à une vitesse folle par la bouche de métro