

ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN Échanges culinaires

## Matinée japonaise

Dans la foulée des contacts noués lors de la Foire européenne de Strasbourg, une délégation japonaise de Kawagoe est en visite en Alsace toute la semaine. Au menu : échanges culinaires, mais aussi tourisme et lutte contre les clichés.

« **K**onnichiwa ! » : c'est par un bonjour tonitruant que le chef de la délégation, Yoshiharu Hibiki, a salué la soixantaine d'élèves du Cefppa (\*) venus découvrir les traditions culinaires japonaises. Qu'ils soient en brevet professionnel, bac pro ou BTS, tous connaissent les sushis. Mais, dans l'esprit de la Foire européenne, c'est la gastronomie nippone « hors sushis » que ceux qui ont fait le déplacement voulaient promouvoir.



Une délégation nippone a fait découvrir la cuisine japonaise aux élèves du Cefppa.

PHOTO DNA - JEAN-CHRISTOPHE DORN

### L'autre pays des pâtes

Mercredi, le chef Yōsei Kobayakawa proposait une dégustation VIP au consulat général du Japon. Hier, la délégation a fait escale à Illkirch pour fêter le 150<sup>e</sup> anniversaire des relations entre l'Alsace et le Japon - avant d'aller goûter dans l'après-midi le « wasabi alsacien » chez Raifalsa.

« Soyez curieux ! », conseillait le directeur du Cefppa, Franck Sellier, à ses étudiants. Ils l'ont été, posant beaucoup de questions, d'autant que la barrière de la langue n'en était pas vraiment une, grâce à la traduction d'Esther Miquel - parfaitement bilingue, c'est elle qui est à l'origine de l'échange.

Originaire de la ville de Kawagoe, surnommée « la cuisine d'Edo » (l'actuelle Tokyo), à la tête d'une vingtaine de restaurants spécialisés dans les yakitoris - dont il préside la fédération nationale -, Yoshiharu Hibiki a évoqué les fondamentaux de la cuisine japonaise, faite certes de sushis - la mer

n'est jamais loin -, mais aussi de tempuras (fritures légères), de sobas (nouilles), de yakitoris (brochettes) et de dashi (un délicieux bouillon). Il a évoqué deux ingrédients de base - le soja et le miso - et la différence entre les cuisines chinoise et japonaise : « Les Chinois apprécient d'abord un plat par l'odorat ; les Japonais par la vue. »

S'agissant d'une cuisine de produits, c'est d'eux - et des condiments destinés à les magnifier - dont il a été question. Producteur de sauce de soja artisanale, à la tête d'une entreprise familiale centenaire où les graines fermentent encore dans des cuves en bois, M. Yugeta a fait l'article de ce « révélateur de saveurs », dégustation de tofu parsemé de yuzu et

de flocons de bonito à la clef. Dans la foulée, un producteur de nouilles udon artisanales a prouvé que le Japon était « l'autre pays des pâtes », détaillant les variétés, rappelant au passage qu'au Japon, « il est poli de manger ses nouilles bruyamment ». Après un goûteux bouillon et des carbonaras italo-japonaises concoctées par quatre étudiants en CAP et deux encadrants - « un challenge de sortir 90 portions ! », salue leur formateur, Pascal Muller -, le chef Shiomi, dont le restaurant japonais sera bientôt customisé aux couleurs de l'Alsace, coiffes et poteries à l'appui, a parlé du miso, cette pâte de soja fermentée avec des levures de riz, de soja ou de blé.

Pour accompagner le tout, M. Koi-

ke proposait des bières artisanales Coedo. Si la tradition brassicole est récente au Japon (150 ans), la bière n'en accompagne pas moins aujourd'hui la plupart des repas. Le pays joue, dans ce domaine comme dans d'autres, la carte de l'excellence, avec notamment une - surprenante, mais délicieuse - bière à la patate douce primée au plan international. Des produits encore difficiles à trouver en France pour la plupart. Mais cela pourrait bientôt changer, Esther Miquel ayant en projet l'ouverture d'un snack japonais sur Strasbourg. À suivre... ■

VALÉRIE WALCH

► (\*) Centre européen de formation et de promotion professionnelle par alternance pour l'industrie hôtelière.

「日本の朝」(2013年1月25日付け「DNA」紙40面)

ストラスブル・ヨーロッパ見本市がきっかけとなり、川越市の代表団が今週いっぱい、アルザスに滞在している。食を通じたふれ合い、観光と、ステレオ・タイプを打ち破るのが目的である。

「こんにちは！」会場に響き渡る声で、日本の伝統的食文化を発見に来た CEFPPA (ヨーロッパ調理師・ホテル業人材養成学校) 約60名の学生に、代表団の日疋好春会長が挨拶した。学生のバックグラウンドは様々であろうと、皆一堂、寿司については知っている。しかし、ヨーロッパ見本市の精神のもと、代表団がわざわざやって来たのは、「寿司以外」の日本の食を広めたかったためである。

水曜日、小早川陽青シェフは、日本総領事館でVIP向けの試食会を開催した。昨日は、代表団はストラスブル郊外のイルキルシュ(注: CEFPPAの所在地)で、日本・アルザス150周年を祝うために立ち寄った。午後には、レイファルサのアルザス産のワサビを試食した。

「好奇心を持ちなさい！」と CEFPPA のフランク・セリエ校長が学生にアドバイスをしたが、学生はたくさん質問をし、まさに好奇心の塊であった。完璧に二カ国語を操るエステル・ミケルさんの通訳のおかげで、言葉の壁は問題とならなかった。ミケルさんこそ、この食を通じたふれ合いの仕掛け人である。

「江戸の台所」と言われた川越市の出身で、約20軒のやきとり専門店のトップである日疋好春さん(やきとり連盟の会長も務める)は、寿司、天ぷら、そば、やきとり、だしといった伝統的な和食について説明した。日疋氏は、大豆、味噌といった食材を紹介し、和食と中華料理の違いについて「中華は香りで楽しみ、和食は目で楽しむもの」と説明した。

和食は素材を大事にし、調味料は素材の味を最大に引き延ばすものである。約100年続く家業の醤油メーカー(今でも、樽で発酵させている)の弓削多さんは、ゆず醤油の香りと鰹節がのった豆腐の試食を通じて、「味の新発見」をさせてくれた。

手打ちうどんのメーカーは、日本は「麺大国」であると説明し、様々な麺の種類について説明した。その際、「日本では、音をたてて麺をすするのが礼儀」と説明した。おいしいうどんと、イタリアンと和食がミックスした、うどんカルボナーラ(これら試食用の料理は、2人の指導官の下、4人の学生によって調理された。「90人分の試食用の調理は、確かに大変であった」と指導官のパスカル・ミュラーさんが、学生たちをねぎらった)の試食の後、塩見シェフ(塩見シェフのレストランは、もうすぐアルザス風の飾り付けがされる予定である)から、味噌の説明があった。味噌は、米、大豆、麦を麴とする、大豆の発酵食品である。

食事の相伴として、小池さん(当館注: 記者が朝霧さんと小池さんのお名前を混同しています)が、地ビールの「コエド・ビール」を紹介した。日本におけるビールの製造は、比較的新しい(約150年前)ものの、今日では食事の際に、最も飲まれている飲み物である。日本はビールに限らず全てにおいて、素晴らしい品質を有しているが、さつまいもから作ったビールは、驚くほどおいしく、国際品評会でも受賞している。紹介された商品は、大部分がフランス国内では未発売であるが、エステル・ミケルさんがストラスブル市内に日本の軽食のお店をオープンする予定があるので、今後、変わるであろう。乞うご期待。



Le Japon sera à l'honneur à la foire européenne qui va ouvrir au Wacken. En attendant, une délégation d'exposants, artisans et artistes est venue faire du tourisme dans le piémont des Vosges, au Mont Sainte-Odile et à Barr. Sans manquer d'offrir un spectacle de théâtre traditionnel sur la place du Marché d'Oberrnai. Quand l'art asiatique et les colombages alsaciens se marient, pour le plus grand plaisir des touristes. PHOTO DNA - JEAN-PAUL KAISER

OBERNAI Échanges

# À l'heure japonaise

Le Japon est à l'honneur à la foire européenne de Strasbourg. Premier contact avec l'Alsace, hier dans le piémont, pour une délégation d'exposants.

**D**ans la série « Le monde visite Obernai », honneur au Japon. Hier, kimonos et costumes traditionnels du Pays du Soleil Levant se sont baladés dans la ville et ses proches environs. Pas de secret, c'est bien la foire européenne de Strasbourg qui explique cette présence insolite. La grande manifestation commerciale met cette année le Japon à l'honneur. Les ressortissants du pays sont nombreux à avoir fait le déplacement à Strasbourg pour y tenir une vitrine de leur économie ou de leur culture.

## « Montrer une face de l'Alsace »

Mais avant le début du rendez-vous commercial, place au tourisme. « Il s'agissait de montrer à ces visiteurs une face de l'Alsace », explique Claudine Lévy, de l'Agence de développement touristique du Bas-Rhin (ADT). Et la responsable promotion de l'organisme n'a pas ménagé son énergie pour mettre au point cette petite escapade. Une journée bien remplie mercredi, puisque ces chefs d'entreprises, artistes et artisans arrivés la veille ont quitté Strasbourg le matin pour le Mont Sainte-Odile, la maison Klipfel à Barr, avec dégustation au caveau, et la tarte flambée à la Halle aux Blés d'Obernai, avant une réception à la mairie qui précédait une visite guidée de la ville.

Abondance de civilités, comme les affectionnent les Japonais, dans le bureau du maire. Bernard Fischer s'est même plié, mais de bonne grâce, aux us de ses hôtes. Briefé par les



Costumes alsaciens et japonais dans le bureau du maire d'Obernai qui recevait une délégation hier. PHOTO DNA

accompagnateurs, il a remplacé les poignées de main, habituelles dans nos assemblées occidentales, par les courbettes. Et si le maire avait préparé son discours en anglais, ses propos étaient également retraduits dans la langue natale des visiteurs par une guide accompagnatrice.

Échange de cadeaux et de compliments avant le verre d'accueil. Comme c'était la première fois que la

majorité du groupe venait en France, on se doute qu'il n'a pas manqué d'être étonné. Tous en tout cas venaient en Alsace pour la première fois.

Conquis, les Japonais ? Sans doute : le responsable de la délégation a promis de faire de la publicité pour « cette magnifique Obernai ».

« Nous aimons aussi la culture japonaise », a répondu Bernard Fischer,

rappelant l'attrance de Jacques Chirac pour ce pays. Un peu de théâtre traditionnel sur la place du Marché : c'est le cadeau que les Japonais ont fait aux habitants avant de repartir préparer la foire. ■

C.R.

» Sur [www.japanstories.fr](http://www.japanstories.fr), tout le programme (en français) des animations japonaises à la foire du Wacken.



Le Japon sera à l'honneur à la foire européenne qui va ouvrir au Wacken. En attendant, une délégation d'exposants, chefs d'entreprise, artisans et artistes est venue faire du tourisme dans le piémont des Vosges, au Mont Sainte-Odile et à Barr. Sans manquer d'offrir un spectacle de théâtre traditionnel sur la place du Marché d'Obernal. Quand l'art asiatique et les colombages alsaciens se marient, pour le plus grand plaisir des touristes. PHOTO DNA - JEAN-PAUL KAISER

STRASBOURG Des locataires à bout de nerfs

# Infestés par des punaises

Dans le quartier de HautePierre à Strasbourg, quelques logements des étages supérieurs d'un immeuble, situé au boulevard La-Fontaine subissent les désagréments d'une invasion de punaises depuis deux ans environ. Parti d'un matelas infesté, récupéré à la déchetterie par un des locataires, l'invasion se serait ensuite

propagée dans les étages supérieurs, par les cloisons, sans jamais impertuner les locataires du bas. À bout de nerfs et après s'être débarrassés d'une bonne partie de leur mobilier contaminé par les parasites, les résidents concernés envisagent, pour la plupart, de déménager dans les mois à venir si CUS Habitat, bailleur de

l'immeuble, ne trouve pas une solution à long terme. Après être intervenu plusieurs fois, en vain, dans les logements, CUS Habitat planifie, en réponse, l'application, par une entreprise privée, d'un produit spécifique sur la totalité de la façade de l'immeuble d'ici fin septembre. ■



À HautePierre, des locataires subissent, depuis deux ans, une invasion de punaises. PHOTO DNA - MILAN SZYPIURA

SAINT-LOUIS

## Louis Perin parmi les grands



Louis Perin. PHOTO DNA - GHISLAINE MOUGEL

Les ouvrages de l'auteur, dramaturge et metteur en scène, Louis Donatien Perin, se lisent depuis les plus prestigieuses bibliothèques universitaires, Harvard, Princeton, Toronto... la preuve est faite et c'est Wikipédia qui vend la mèche. Son œuvre prolifique parue aux Éditions du Lys, déjà connue en Région des Trois Pays, figure même dans trois anthologies. Où sa plume virevolte et frôle celle de Victor Hugo, Eugène Ionesco, Voltaire, Molière...

WISSEMBOURG

## Deux jeunes faucons rendus à la nature

Ils étaient tombés du nid en plein village, tout jeunes et tout fragiles. Des passants les ont recueillis et déposés chez Béryll Roth, une figure régionale de la Ligue de protection des oiseaux (LPO) où elle a œuvré pendant plus de trente ans. Puis ils ont fait le voyage de Pfeltzheim (canton de Truchtersheim) jusqu'à Wissembourg où ils ont été confiés à deux membres locaux de la LPO, Sébastien Ringlé et Charles Helbling : deux faucons

crécerelle ont ainsi été rendus à la nature, samedi matin, sur les hauteurs de Weiler l'Outre-Forêt, avec ses champs et ses vignes pleins de petits rongeurs, est un endroit rêvé pour ces rapaces, qui seront ainsi utiles à l'agriculture, soulignent les deux bénévoles. Le faucon crécerelle est avec la buse, le rapace le plus commun en Alsace, mais sa population est néanmoins en régression en France, où il est protégé depuis 1981.



Grâce à leur vol stationnaire si caractéristique, les jeunes rapaces pourront désormais, qui sait, être aperçus dans le ciel de l'Outre-Forêt. PHOTO DNA - F.H.

STRASBOURG

## Millénaire de la cathédrale : des festivités en 2015



Les célébrations atteindront leur point culminant en 2015. PHOTO - ARCHIVES DNA

En 2015, Strasbourg fêtera les 1 000 ans des fondations de sa cathédrale. Il s'agira de l'anniversaire de la pose de la première pierre. C'est en effet en 1015, selon les historiens, que l'évêque Werner de Habsbourg entreprend la construction d'une cathédrale de style ottonien (spécifique au Saint Empire romain germanique et qui préfigure le style roman). Elle sera détruite par un incendie en 1176, sa nef était couverte d'une charpente en bois. L'événement se prépare déjà dans la capitale alsacienne où les élus de la

ville se creusent la tête pour concocter un programme original. Ce dernier est en cours d'élaboration par l'archevêché, la Ville de Strasbourg et la Drac, la Direction régionale des affaires culturelles. Les festivités s'étaleront sur toute l'année et complèteront notamment, confirme le chanoine Michel Wackenheim, un colloque et un grand spectacle historique dans la cathédrale même. L'ouverture d'une partie du bâtiment actuellement fermée au public est aussi à l'étude.

NORDHOUSE

## Un restaurant transformé en périscolaire



Le périscolaire investira l'ancien restaurant le 1<sup>er</sup> octobre. PHOTO DNA

Depuis mardi, la commune de Nordhouse est dotée d'une structure périscolaire destinée aux enfants de l'école primaire. Ces derniers n'ont pas encore investi leurs locaux définitifs, ceux de l'ancien restaurant « À l'étoile ». Car le chantier n'est pas tout à fait terminé. La commune, qui n'est pas mise aux normes et aux aménagements nécessaires. Les élus ont souhaité conserver « l'esprit restaurant ». Les enfants

déjeuneront dans l'ancienne salle de restauration. Il a d'ailleurs été décidé de conserver le petit bar aux tuiles rouges. L'ancien théâtre sera transformé en une salle d'évolution, tandis que l'espace scénique deviendra une pièce à part entière. Ce site est une aubaine pour la municipalité : il se situe à 80 m de l'école. Les enfants, actuellement répartis entre le foyer paroissial et la bibliothèque, prendront possession des lieux le 1<sup>er</sup> octobre.