

# RETOUR AU NATUREL ET AUX TRADITIONS



La cuisine s'inscrit dans un terroir et dans ses rapports à la nature. Ce lien se retrouve dans les mangas.

Des titres comme *Silver spoon* ou *Fils de la terre*, traitent de l'élevage et de l'agriculture afin de replacer l'acte de cuisiner dans un processus global et de redonner de la valeur à ce que nous mangeons.

Dans *Silver spoon*, l'auteure, fille de paysans, donne des explications techniques et précises pour décrire à ses compatriotes - majoritairement citadins - le fonctionnement de l'agriculture et de l'élevage. Elle aborde les questions de l'alimentation animale, des maladies et de l'abattage. Elle évoque les problèmes que pose l'utilisation des engrais.



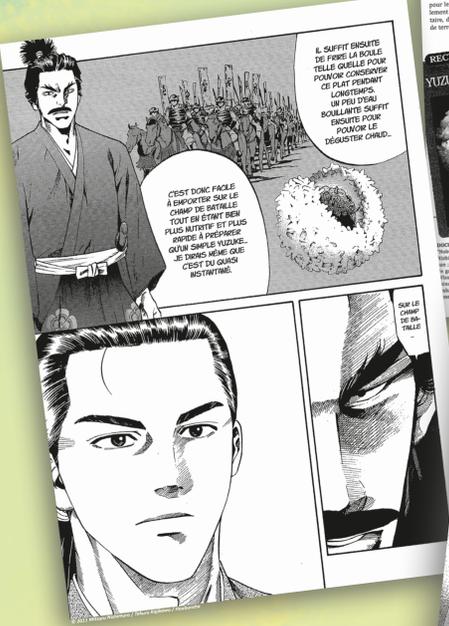
TENEZ ! あい

MÉGUMI CARACTÉRISÉ PLUTÔT L'ESPRIT DE L'HIVER QUI PRÉSERVE LE GOÛT DES LÉGUMES DANS LE NORD



D'autres titres, comme *Le chef de Nobunaga*, permettent un retour en arrière et sont l'occasion de rappeler les habitudes alimentaires des Japonais. Dans cette série, le cuisinier pris dans la tourmente de l'Histoire, utilise sa cuisine comme arme de survie.

Le mangaka utilise l'art culinaire pour insister sur la nécessité de revenir aux traditions, de lutter contre la « malbouffe », c'est aussi une manière d'affirmer des valeurs liées à l'identité nationale.



La série *Sacrée mamie*, évoque l'enfance du narrateur dans le Japon exsangue de l'après-guerre et plusieurs tomes rappellent la saveur particulière des repas à cette époque. Les difficultés du moment et le manque de nourriture subliment le souvenir qu'il garde des aliments qui les composaient.



Dans *Kitchen*, l'auteure coréenne accorde une place importante à la préparation des plats traditionnels de son pays. Elle crée une connivence avec ses lecteurs en insistant sur l'importance de préserver la cuisine de nos grand-mères, qui a tendance à se perdre avec le passage au mode de vie moderne, entraînant aussi la disparition d'une partie de l'âme d'une nation.

# ENTRE FICTION ET DOCUMENTAIRE

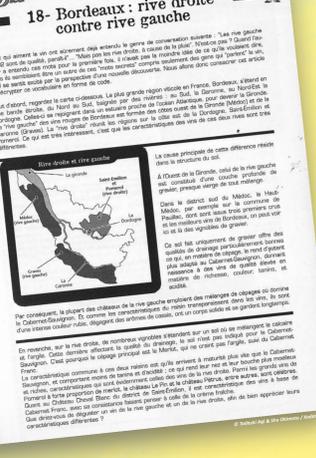
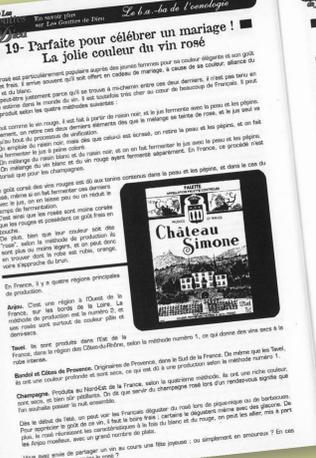
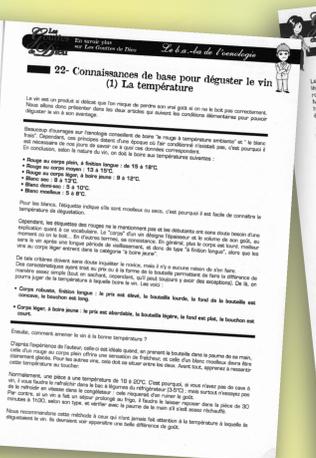
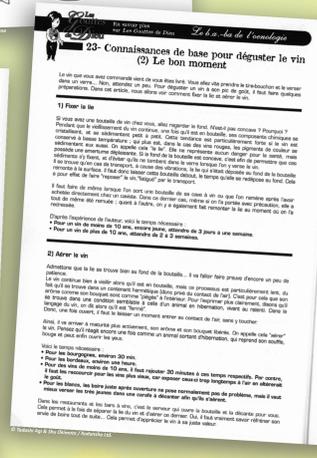
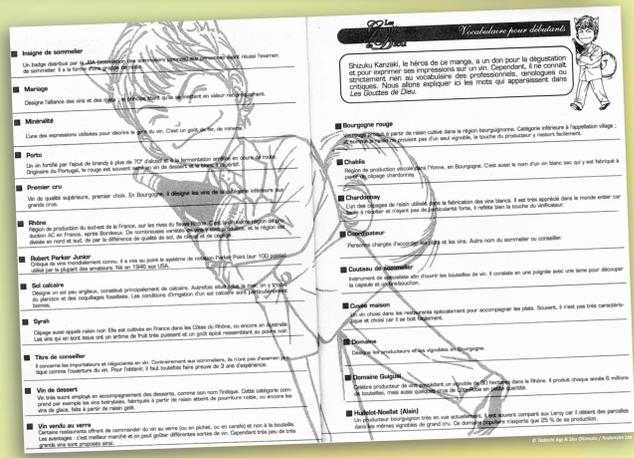


Au Japon, il existe des mangas sur tous les sujets et pour tous les goûts. Dans les mangas culinaires, on passe de la simple évocation au mode d'emploi : la recette peut être intégrée au récit ou figurer en encart.

Dans *Un amour de bento*, les recettes en noir et blanc présentées dans l'histoire sont aussi proposées en livrets à part, ou en fiches de cuisine avec photos couleur et instructions étape par étape. Cela participe de la tradition documentaire du manga, genre fréquemment utilisé au Japon comme source d'information fiable et récréative.



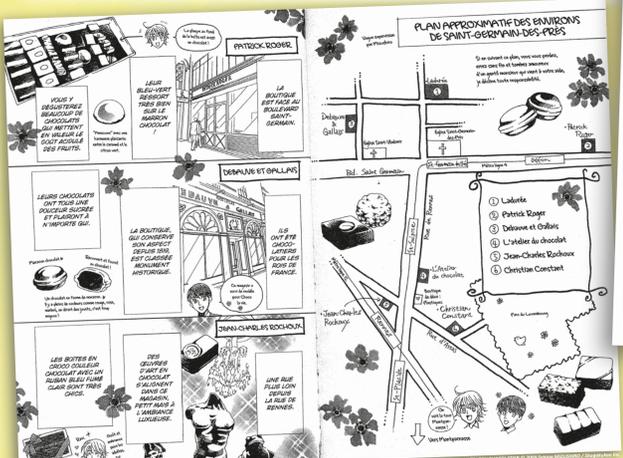
Cette fonction documentaire se retrouve dans les mangas traitant du vin et des spiritueux en général. Le propos consiste à faire connaître les techniques aux lecteurs néophytes et à enrichir leur culture du pays. *Les Gouttes de Dieu* fait découvrir l'univers du vin, de sa production à sa consommation et *Geonbae, manhwa* (manga coréen) fait découvrir les alcools coréens traditionnels.



Les pages liminaires ou les apartés sont très importants. Le mangaka les utilise souvent pour faire le lien avec le réel. Ainsi lorsque l'histoire concerne la cuisine, il insère les recettes, indique les apports énergétiques des plats et donne même des adresses de restaurants ou de chocolatiers (*Heartbrocken chocolatier*). Les lecteurs du *Gourmet solitaire*, par exemple, peuvent ensuite réserver une table et se rendre dans les restaurants conseillés.



L'univers manga est aussi utilisé pour publier des recettes de cuisine, comme ce recueil inspiré de *One piece*, ou pour créer des restaurants à thème.





# LES ROIS DES FOURNEAUX

Le manga culinaire n'est pas le seul apanage des *shojos\** ou *seinen\**, il est aussi largement utilisé dans les *shonen\**.

Dans ces mangas surtout destinés aux adolescents de sexe masculin, la cuisine devient l'enjeu de nombreuses compétitions et rivalités. Les héros de ces séries sont mis à l'épreuve comme lors d'une compétition sportive.

Dans *Food wars*, le mangaka présente sur le mode d'un combat épique, la vitesse et la dextérité à manier le couteau, les entraînements extrêmes et la résolution « fulgurante » de problèmes culinaires qui revêtent dans l'histoire une extrême importance. Dans *Toriko*, l'auteur imagine un univers dangereux et fantaisiste, totalement dévolu à la gastronomie.



Dans le *shonen\**, le *nekketsu*, héros traditionnel au caractère naïf mais courageux, est souvent un mangeur insatiable. Natsu (*Fairy tail*), Luffy (*One piece*) ou même Toriko, sont toujours doté d'un appétit exceptionnel qui s'accorde avec leur soif de vivre. Ce trait de caractère les rend sympathiques et amusants et permet de les représenter dans un quotidien convivial auquel les lecteurs peuvent s'identifier. Cette proximité accentue l'empathie avec les personnages de l'histoire.



Le milieu de la restauration, graal suprême du plaisir mais aussi univers clos et contraignant, se prête parfaitement au *shonen\** : on y retrouve les rivalités, le principe du concours, la quête de la virtuosité et de l'excellence et l'esprit d'équipe. L'organisation est quasi militaire. D'ailleurs, dans les cuisines des restaurants gastronomiques l'équipe s'appelle une « brigade » et porte un uniforme.

