



# LES DELICES DE TOKYO

de Durian Sukegawa

Présenté par Catherine Gerby

Cet ouvrage a reçu le prix des lecteurs du livre de poche en 2017. Durian Sukegawa est poète, écrivain, clown, diplômé de philosophie et diplômé également de l'École de Pâtisserie du Japon. Il est né à Tokyo en 1962. Cette histoire a été adaptée par la cinéaste Naomi Kawase en 2016.

J'ai choisi de vous présenter un roman, « Les délices de Tokyo », écrit par Durian Sukegawa.

C'est l'histoire de Sentaro, gérant d'une échoppe au sein de laquelle il prépare et vend une

spécialité japonaise, les Dorayaki. Ce sont deux pancakes épais et moelleux garnis d'une pâte de haricots confits. Il se contente d'acheter une pâte de haricots industrielle jusqu'au jour où, attirée par une affichette qu'il a apposée sur sa devanture pour embaucher quelqu'un pour l'aider, une dame âgée se propose de travailler avec lui, après l'avoir longuement observé.

L'histoire va se construire autour de cette rencontre :



Une première partie autour de la préparation des Dorayaki et du savoir-faire de Tokue, cette dame âgée, qui va enseigner à Sentaro les secrets de cette pâtisserie réputée. Nous suivons la recette comme un cérémonial, le temps nécessaire à la cuisson des haricots, le sens donné aux gestes ancestraux, l'accompagnement et la transmission dans cette relation qui se met en place entre les deux personnages.

Une deuxième partie qui nous permet de comprendre les épreuves que chacun d'entre eux a traversées, les rêves qu'ils ont abandonnés, de découvrir les secrets qu'ils vont partager, la relation qu'ils vont tisser. Si cette vieille dame n'a plus le temps de mener la vie qu'elle aurait souhaitée, elle peut encore transmettre son savoir-faire et ses convictions. Elle n'aura de cesse d'encourager Sentaro pour qu'il poursuive sa petite entreprise et reprenne confiance en lui. Sentaro dit d'elle : « Vous êtes comme une alliée puissante qui aurait fait son apparition. »

C'est un récit riche en évocations sensorielles, on pourrait presque sentir l'odeur de la pâte de haricots qui cuit doucement et longtemps. Le récit suit les saisons et en particulier celle de la floraison des cerisiers, si chère au cœur des Japonais (pas seulement des Japonais ...) Si je devais choisir des qualificatifs pour l'écriture de cet ouvrage, je dirais : délicate, poétique, émouvante.

Parce que vous aurez peut-être envie de lire ce livre, je ne dévoilerai pas ce qui a modelé leur vie respective, en particulier ce qui a provoqué que Tokue vive la majeure partie de sa vie recluse, et qui fait écho à une réalité de ce pays où tout n'a pas été rose comme les pétales des cerisiers. Dans une lettre écrite pour Sentaro, cette vieille dame évoque combien elle a souffert de ne pouvoir se rendre utile au sein de la société et ce qui lui a permis de tenir bon pour continuer à vivre : les ateliers de pâtisserie qu'elle menait pour ceux qui partageaient son sort et les moments où elle marchait en forêt à l'écoute des bruissements des arbres, des insectes et des oiseaux.

Attitude mystérieuse, déroutante pour Sentaro



*Les Délices de Tokyo* film [franco-germano-japonais](#) réalisé par [Naomi Kawase](#), sorti en [2015](#) au Japon, tiré du [roman homonyme](#) de [Durian Sukegawa](#).

*lecture page 33*

« *l'attitude adoptée par Tokue envers les haricots était étrange.*

*Elle* approchait son visage des azuki. Tout près. Exactement comme si elle envoyait des ondes à chaque grain.

A chacune de ces étapes (de la cuisson), Tokue approchait son visage si près des haricots qu'il baignait dans la vapeur d'eau. Que regardait-elle donc ? Tokue s'abimait dans la contemplation.

## Lecture page 42

« Le moment où Sentaro goûte un Dorayaki préparé avec la recette de la vieille dame, après quatre heures et demi de travail.

Sentaro et Tokue, s'étirant et se massant les bras, s'installèrent sur les tabourets de la cuisine. De la pâte de haricots confits encore tiède entre deux petits pancakes joughlus fraîchemnt cuits, pour les amateurs, c'est un instant divin. Sentaro adressa un signe de tête à Tokue et porta le Dorayaki à ses lèvres.

Instantanément, l'arôme lui monta aux narines, flottant jusque derrière lui. C'était le parfum de haricots azuki vivants, sans rien à voir avec l'odeur de la pâte industrielle.

L'arôme surgissait, jaillissant vers haut, mais il avait aussi une certaine complexité. Une saveur sucrée, toute en légèreté, se déploya sur le palais de Sentoro.

Il sourit à Tokue et croqua une nouvelle bouchée. Vraiment c'est renversant !

C'est complètement différent.

Qu'en pensez-vous patron ?

C'est la première fois que je goûte des haricots confits, à ceux-là «

