



QUE NOUS RACONTE L'HISTOIRE DE LA CUISINE SUR LA SOCIÉTÉ JAPONAISE ?

+ HISTOIRE



ALEXIS MARKOVITCH

est chercheur à l'INALCO*, au sein du laboratoire IFRAE**. Il s'intéresse à l'évolution de la cuisine au Japon entre la fin du XIX^e et le début du XX^e siècle. À cette époque, le pays change très vite : de nouvelles habitudes apparaissent, des recettes se transforment et une cuisine « nationale » voit le jour. Pour mieux comprendre ces changements et leur lien avec la société, Alexis étudie la première école de cuisine du Japon.

« Il n'existe pas de cuisine traditionnelle figée, mais des cuisines en perpétuelle évolution. Étudier leur histoire, c'est explorer les mutations d'une société et de sa culture. »

Alexis Markovitch

*: Institut national des langues et civilisations orientales

** : Institut Français de Recherche sur l'Asie de l'Est

Aujourd'hui, la cuisine japonaise est connue dans le monde entier. Cependant, on connaît encore assez mal son histoire. Or, s'intéresser à l'histoire de la cuisine, ce n'est pas seulement comprendre comment on se nourrissait autrefois. C'est aussi comprendre des sociétés, leurs cultures et leur organisation.

Le Japon est un pays composé de plus de 450 îles habitées, avec des paysages, des climats et des pratiques culinaires variés. Pourtant, à la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle, la cuisine japonaise connaît un changement. Elle s'uniformise autour d'un modèle unique, pensé pour les familles au quotidien.

Alexis s'intéresse à cette transformation. Pour comprendre ces évolutions, il analyse des livres de cuisine, des journaux, des publicités et des illustrations des deux derniers siècles au Japon consacrés à la

«cuisine ménagère». Il s'intéresse également au cas de l'école Akahori, fondée en 1882, qui apprenait aux femmes à bien cuisiner pour leur famille, car la cuisine faisait partie de leur éducation.

Dans son travail, Alexis compare des recettes, traduit des textes anciens et observe les conseils donnés aux familles japonaises. Il cherche à comprendre comment ces règles culinaires ont influencé l'organisation de la société, en particulier à Tokyo, et ce qu'était le monde de la cuisine au Japon à cette époque.

Grâce à ses recherches, Alexis nous aide à mieux comprendre le rôle de la cuisine dans une période clé de la modernisation du Japon, ainsi que son lien avec l'histoire du pays.

LES OBJECTIFS

- + Comprendre comment la « cuisine ménagère » est apparue au Japon.
- + Étudier comment elle a changé les habitudes alimentaires.
- + Analyser le rôle de l'école Akahori dans la transmission de cette cuisine.