

JAPÓN  
Nihon 日本



青 少 年 の  
GÉNÉRATION

SALVATORE LE

1<sup>ÈRE</sup> PRODUCTION  
GRAPHIQUE

M. BENSIMON  
EREA JEAN MONNET  
ANNEE 2014-2015

# INTRODUCTION

J'ai choisi le thème de la cuisine Japonaise  
CAR j'aime beaucoup le Japon.

J'apprécie la langue japonaise, la culture  
et l'art culinaire. Je trouve que le Japon est  
un magnifique pays qui est malheureusement  
assez touché depuis quelques années par  
une catastrophe naturel arrivé en 2011  
qui par la suite des mois à fini par aussi  
contaminé certaine espèce de poissons  
que beaucoup de japonais pêche pour leur  
nourriture.

# ARTS ET DECOS DE LA TABLE JAPONAISE

ONCET SHIMASU

La cuisine est délicieuse et équilibrée.

Chaque repas se compose d'une soupe, de légumes, de viande ou poisson et de riz. On boit du thé vert bien sûr et souvent il n'y a pas de dessert.

Le chiffre 5 a beaucoup d'importance au Japon. À table, les 5 sens doivent être en éveil ! La vue, l'odorat, l'ouïe, le toucher et bien sûr le goût !

Par exemple, les légumes sont découpés et présentés sous forme de chrysanthèmes, tels que les "Kikuka Kabubô" navets en fleurs de chrysanthèmes ou les "Hanazushi" les sushis en fleur. La cuisson très courte permettra de garder les légumes croquants pour stimuler l'ouïe !

~~Le poisson et la viande tranchés en fines parts permettent d'être aisément saisis avec des bacuettes.~~

A chaque repas différentes matières sont utilisées pour la présentation des mets : La céramique, la porcelaine, le bois laqué ...

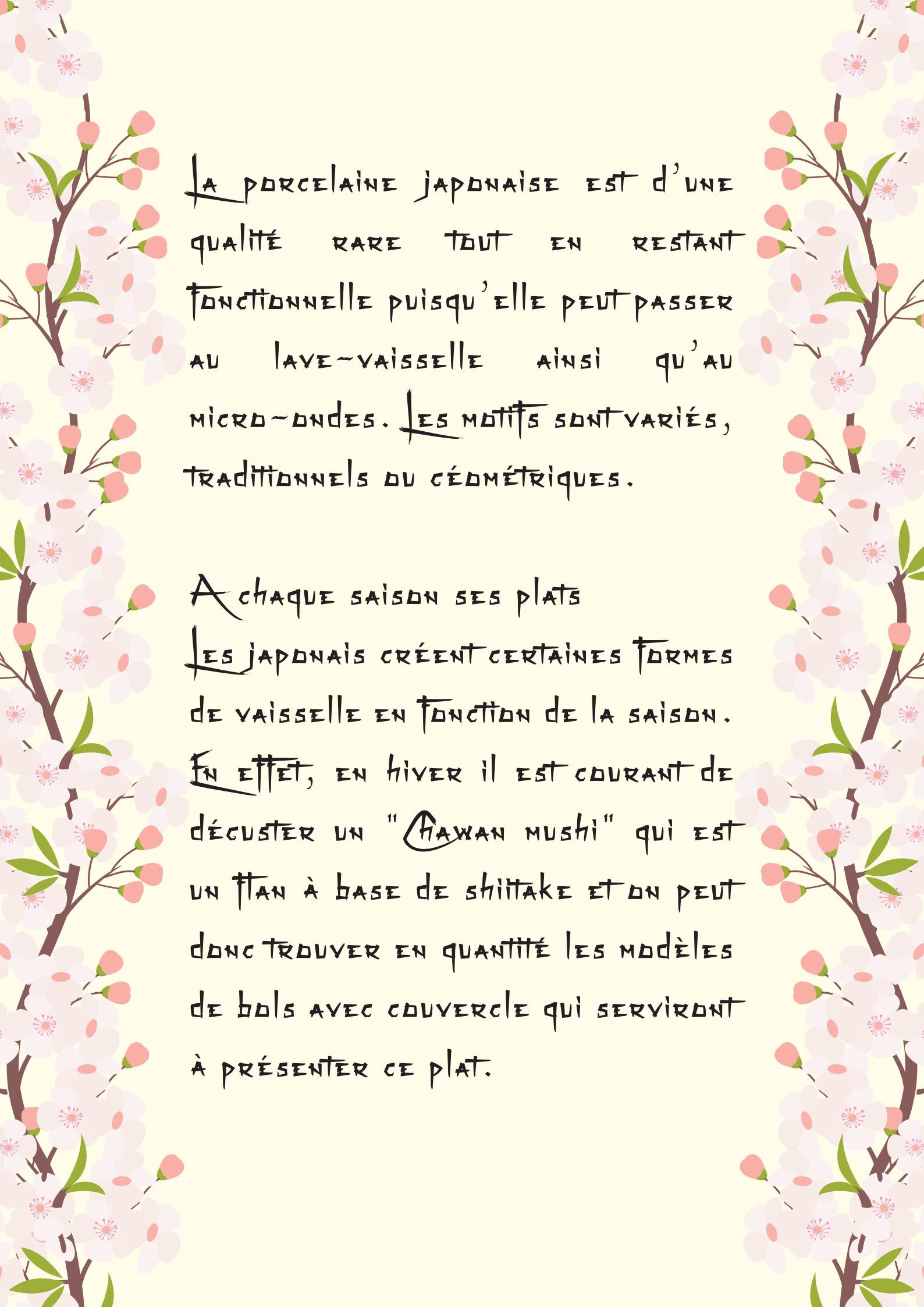
Chaque contenant est choisi avec soin.

Il doit régner une parfaite harmonie entre le plat utilisé et le met qu'il contient.

- Le riz est présenté dans un petit bol en porcelaine.

- La soupe à "RAMEN" dans un grand bol en porcelaine, qui s'apparente à un petit saladier pour nous.

- La soupe "miso" peut être servie dans un bol en bois. Les assiettes ou petits plats de forme rectangulaire serviront à présenter les sushis.



LA PORCELAINE JAPONAISE EST D'UNE QUALITÉ RARE TOUT EN RESTANT FONCTIONNELLE PUISQU'ELLE PEUT PASSER AU LAVE-VAISSELLE AINSI QU'AU MICRO-ONDES. LES MOTIFS SONT VARIÉS, TRADITIONNELS OU GÉOMÉTRIQUES.

A CHAQUE SAISON SES PLATS  
LES JAPONAIS CRÉENT CERTAINES FORMES DE VAISSELLE EN FONCTION DE LA SAISON.  
EN EFFET, EN HIVER IL EST COURANT DE DÉCUSTER UN "CHAWAN MUSHI" QUI EST UN FLAN À BASE DE SHIITAKE ET ON PEUT donc TROUVER EN QUANTITÉ LES MODÈLES DE BOLS AVEC COUVERCLE QUI SERVIRONT À PRÉSENTER CE PLAT.

# LES YAKITORI

Ils occupent une place importante dans la gastronomie du Japon. En effet, ces brochettes grillées se présentent sous différentes formes et plaisent ainsi au plus grand nombre.

Si traditionnellement les brochettes Yakitori sont composées de poulet et de légumes, il n'est désormais pas rare de décuster des brochettes yakitori au bœuf ou au porc.



# POELE MAKIYAKI



Appelée Makiyaki nabe, cette poêle va vous permettre de préparer des tamagoyaki, qui est une omelette japonaise très fine, qui sera ensuite roulée afin de préparer des sushis, ou qui sera incorporée dans une préparation de Bento. Cette omelette, outre des œufs, se prépare avec de la sauce soja, du mirin ainsi que du dashi. Des alues peuvent éventuellement être ajoutées afin de relever le goût de votre omelette.

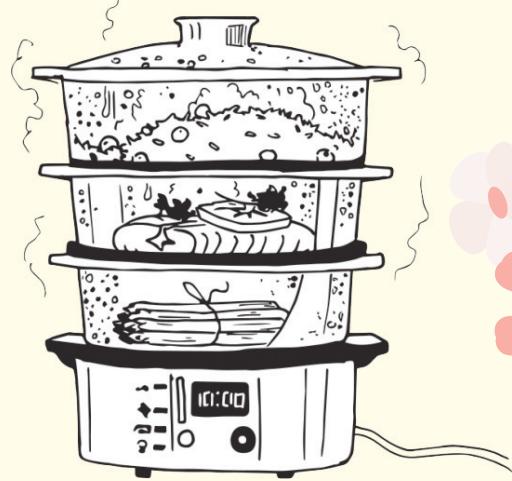
# POELE YAKITORI

Le takoyaki, littéralement " pieuvre grillée (ou cuite)" est un mets de la cuisine japonaise et une spécialité d'Osaka, se présentant sous forme de boulettes de pâte semblable à la pâte à crêpe contenant des morceaux de poulpe, cuites en moule, comme les gaufres. Ils sont généralement vendus par 6 ou 10 dans une barquette.



En général, le takoyaki est vendu dans les échoppes yatai donnant sur la rue pour être emporté ou consommé dehors.

## LE CUISEUR A VAPEUR



La cuisson à la vapeur est une pratique de cuisson dans laquelle les aliments sont chauffés par de la vapeur et non par rayonnement ou contact direct avec le feu ou le récipient. Un récipient fermé ou presque contient de l'eau ou du bouillon, et les aliments qui en sont isolés.

La chaleur évapore l'eau, qui envahit le récipient et se condense sur les aliments, leur transmettant la chaleur.

# LE CUISEUR À RIZ



Un cuiseur de riz (auto-cuiseur de riz ou rice cooker en anglais) est un appareil électroménager utilisé principalement pour la cuisson du riz, mais aussi pour la cuisson des légumes, des pâtes, de côteaux, du porridge/concés et du risotto. Il existe des variantes à micro-ondes, à vapeur ou à gaz. Elle est appelée marmite à riz à la Réunion et cocotte à riz en Nouvelle-Calédonie.

# LES BOLS



Le kintsugi (japonais : "jointure en or") ou kintsukuroi (japonais : "réparation en or") est une méthode japonaise de réparation des porcelaines ou céramiques brisées au moyen de laque saupoudrée de poudre d'or. Le kintsugi serait apparu lorsque, à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, le shogun Ashikaga Yoshimasa a renvoyé en Chine un bol de thé chinois endommagé pour le faire réparer. Le bol étant revenu réparé avec de vilaines acraies métalliques, les artisans japonais auraient cherché un moyen de réparation plus beau. Ce type de réparation relève d'une philosophie qui prend en compte le passé de l'objet, son histoire et donc les accidents éventuels qu'il a pu connaître. La casse d'une céramique ne signifie plus sa fin ou sa mise au rebut, mais un renouveau, le début d'un autre cycle et une continuité dans son utilisation. Il ne s'agit donc pas de cacher les réparations, mais de mettre celles-ci en avant.

# LES ASIETTES



La porcelaine est une céramique fine et translucide produite à partir du kaolin par cuisson à plus de 1200 °C. Elle est majoritairement utilisée dans les arts de la table. Les techniques de fabrication de la porcelaine atteignent leur perfection en Chine au XII<sup>e</sup> siècle, et à Limoges, en France, au XIX<sup>e</sup> siècle.

La porcelaine d'Imari correspond à un style de céramique développé et exporté par le Japon au XVIII<sup>e</sup> siècle via le port d'Imari dans le domaine de Saga.



La porcelaine Noritake provient d'une manufacture japonaise fondée en 1876 par le baron Ichizaemon Morimura IV.

La société, initialement vouée à l'exportation de produits et d'objets traditionnels japonais, commencera dès 1878 à fabriquer et à décorer sa propre porcelaine.

C'est cependant en 1908 que la manufacture s'installera dans le village de Noritake (préfecture d'Aichi), traditionnellement réputé pour sa production traditionnelle.

# STYLES DES COUTEAUX TRADITIONNELS

Il y a de nombreux types de couteaux traditionnels différents au Japon, en particulier pour le poisson, les viandes et légumes y constituant la base de l'alimentation.

Les chefs japonais ont normalement trois ou quatre couteaux différents, un pour chaque ingrédient ou tâche à effectuer. Les plus communs sont ci-dessous.

Certains peuvent avoir des noms différents suivant les régions.



# YANAGI YANAGIBA



Ce long couteau à lame fine est l'outil indispensable pour les chefs sushi japonais. Crée pour trancher du poisson cru et fruits de mer, la longueur et la netteté de la lame conique unique permettent aux cuisiniers de faire un bon tirage pour couper proprement des ingrédients délicats avec très peu, ni surfaces rugueuses de force résultant en parties parfaites, tranches brillantes sans meurtrissures. Le Yanagi est la trancheuse de poissons traditionnellement utilisé dans la région de Kansai au Japon (Osaka et Kyoto). Outre le poisson cru, le Yanagi est un couteau idéal pour sculpter rôti de bœuf, des légumes ou trancher finement portions terrines et patés.

# TAKOHIKI TAKOBIKI



Le Takohiki est le couteau poisson comme le tranchace Yanagi, mais un style qui est originaire de la région de Kantō au Japon (Tokyo). La principale différence est la tête carrée de Takohiki, qui aide les chefs habilement ramasser des tranches de sashimi et les disposer sur une plaque. Comme le Yanagi, la longueur de la Takohiki et la netteté de sa lame unique biseau permettent aux chefs de faire un bon tirage pour découper proprement poisson cru et les fruits de mer, sans ecchymoses ou de produire des surfaces rugueuses.

# DEBA



Le deba est un couteau lourd pour l'éviscération et filets de poisson, et en enlevant les écailles de poissons plus petits. La netteté et le poids de sa lame épaisse durable vous permet de glisser le couteau le long des arêtes de poisson pour séparer les filets, ainsi que des coupe à travers les têtes de poisson, les côtes de poissons, même les volailles. Le deba est également utilisé par des chefs japonais à couper le poisson et les crevettes dans une pâte. Il existe plusieurs styles de deba: Le Ai-Deba est légèrement plus étroit et plus mince que d'un deba traditionnelle. Le Miroshishi Deba et Funayuki sont des couteaux qui servent à la fois comme un deba et yanagi, et ont été initialement conçus pour économiser les pêcheurs d'avoir à transporter deux couteaux différents sur leurs bateaux. Le Yo-Deba signifie littéralement "deba WESTERN" et a un bord à double biseau, le rendant idéal pour couper à travers homard et au crabe coquilles.

## HONESUKI



Le Honesuki est un couteau à désosser japonais utilisé pour boucher la viande et de la volaille. Ce couteau n'a pas la souplesse d'un couteau à désosser occidental typique, mais son pointu, extrémité pointue vous aide à monter la lame le long des os, des cartilages et des articulations de séparer différentes coupes de viande. Même si elle a un seul biseau, il est considéré comme un couteau de style occidental au Japon.

## TORIGARASUKI / GARASUKI



Similaire à la Honesuki, le Garasuki est traditionnellement utilisée pour briser la volaille, mais peut aussi être utilisé pour fabriquer d'autres viandes. Même si elle a un seul biseau, il est considéré comme un couteau de style occidental au Japon.

## USUBA AZUMAGATA



## USUBA KAMAGATA



Le usuba, dont le nom signifie littéralement "fine lame", est le couteau traditionnel japonais pour couper les légumes. Son tranchant et exceptionnellement mince permet de chefs faire des coupes précises ainsi que par tranche légumes durs comme les carottes. Dans la région de Kanto au Japon (Tokyo), le usuba a un bout carré, tandis que dans la région du Kansai (Osaka et Kyoto), ce couteau est livré avec un bout arrondi et est désigné comme le Kamagata usuba. Les deux modèles réduits de la même manière. Le usuba est utilisé pour katsuramuki, la technique un des chefs japonais fondamentaux de couper papier minces feuilles de légumes (comme daikon). Le usuba est aussi un couteau idéal pour des fins, julienne et les réductions de brunoise.

## MUKIMONO



Le mukimono, avec un bout pointu, est encore plus mince qu'un usuba traditionnelle. Il est utilisé pour éplucher les légumes, ainsi que pour la sculpture complexe et coupe de fruits et légumes à des fins décoratives.

## KIRITSUKE



Le kiritsuke est un croisement entre un yanagi et usuba. Il est un couteau polyvalent qui peut être utilisé pour la viande, le poisson, les légumes et les fruits.

## SUSHIKIRI



Le sushikiri signifie littéralement "coupeur de sushi" et est traditionnellement utilisé pour couper des rouleaux de sushi (de makizushi) et pressé sushi (Oshizushi) sans écraser le riz. Son bord incurvé donne le couteau plus de longueur d'un bord droit, le rendant idéal pour les tâches qui nécessitent de plus longues courses de coupe.

## GYUTO CHEF'S KNIFE



Le Gyuto, ou couteau de chef, est la version japonaise du couteau de cuisine classique occidentale. La différence est que la lame du Gyuto est plus mince et est titulaire d'un bord plus net. En conséquence, le Gyuto est une lame plus précis et polyvalent, et est devenu le couteau tout usace préféré dans un restaurant américain cuisines. Utilisez le Gyuto pour hacher, émincer et trancher la viande, le poisson, les légumes et les fruits.

## SUJIHIKI SLICING KNIFE



Le sujihiki (ou sujibiki) est un couteau à trancher de style japonais avec un bord plus mince plus nette que les versions occidentales. La longue lame du sujihiki est idéal pour tailler finement les viandes cuites et trancher terrines et pâtes. Il peut également être utilisé à la place d'un yanagi pour découper le poisson cru.

## BONING KNIFE GARASUKI



Le couteau à désosser a une lame souple étroite avec une pointe qui est utilisé pour la viande de désossage et de poisson. Ce couteau vous permet de ferrailler contre les joints pour obtenir un rendement maximal, ainsi que la chair délicate couper, comme des poissons.

## PARING PETTY KNIFE



Le couteau d'office est un petit couteau polyvalent utilisé pour éplucher, couper, de craines et de lécumes et de fruits tourné, ainsi que d'autres tâches comme déveinage crevettes. Ce couteau est un outil essentiel pour les barmans qui servent garnitures de fruits frais.

## SANTOKU



Le Santoku est un croisement entre un Nkiri et Gyuto, initialement prévu pour le cuisiner de la maison. C'est un couteau polyvalent qui peut être utilisé pour couper la viande, le poisson, les légumes et les fruits.

## BREAD KNIFE



Le bord du couteau à pain dentelé vous permet de couper à travers le pain sans l'écraser.

## NAKIRI



Le double biseau légèrement Nakiri est utilisé pour découper des légumes comme le usuba mais est destiné aux cuisiniers à domicile.

# FONCTIONS DES BAQUETTES

Les bacuettes sont des couverts de table permettant de saisir les aliments ; elles sont surtout utilisées en Asie.

Attention à ne jamais planter des bacuettes dans un plat de riz ou de nouilles en face d'un Chinois ou d'un Japonais. Cela évoque les bâtonnets d'encens sur la tombe d'un mort et peut être perçu comme une menace.

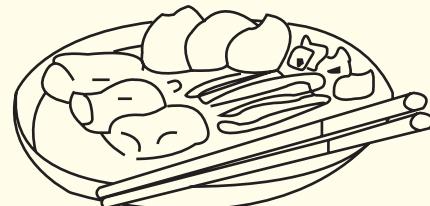
Casser une paire de bacuettes dans la maison d'un hôte peut être compris comme une menace de mort.

Trotter une paire de bacuettes avant de commencer un repas est un signe de politesse signifiant l'acréable perspective d'un repas entre amis. De plus cela permet d'ôter les fibres de bambou qui se décollent

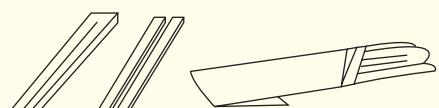
Croiser une paire de bacuettes dans son assiette est un signe de mort, les bacuettes doivent être remises parallèlement sur la porte bacquette...



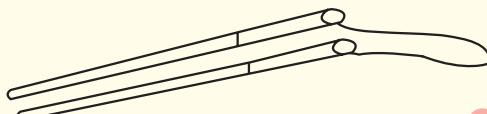
Nuribashi : Bacuettes à usage quotidien pour manger. À table, elles sont posées sur un reposé bacquette, appelé hashioki.



Toribashi : Bacuettes de service accompagnant les plats.



Wribashi : Bacuettes jetables pour les hôtes et dans les restaurants



Saibashi : Bacuettes très longues servant à cuire.

# LES BAGUETTES ORIGINALES



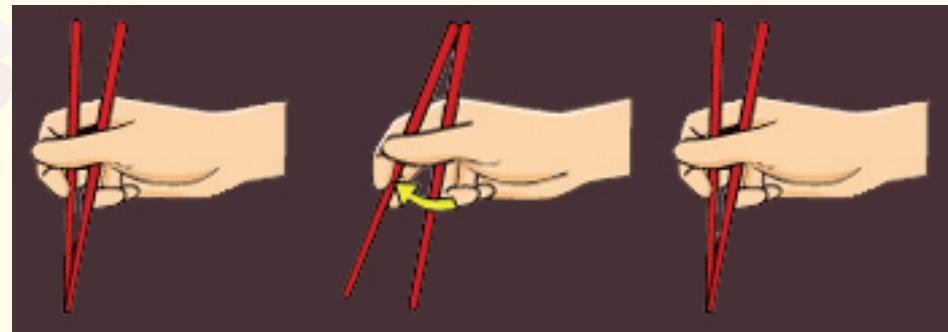
## LES BAGUETTES POUR ENFANTS



# LES BAGUETTES DESIGN



# INFORMATIONS BONUS



# VÉTENSILES DE CUISINES SHAKUSHI



Un shakushi est une spatule japonaise, plate ou légèrement creuse, utilisée pour servir le riz. Il est parfois appelé Shamoji, surtout par les femmes.

Il peut être en bois (souvent en bambou) ou en plastique, rarement en métal.

# MAKISU



Un makisu ou maki sudare littéralement "rideau à rouleau" est, en cuisine japonaise, un tapis formé à l'aide de tiges de bambou reliées par une ficelle de coton.

Il est principalement utilisé pour créer des makizushi, une variété de sushi mêlant riz rond (riz japonais, généralement remplacé par du riz long en Occident), vinaigré, algue nori et poissons, œufs de poissons, crustacés, végétaux ou omelette.

# CERTAINES SPECIALITES JAPONAISE

Autrefois réduite en Occident au sukiyaki ou aux plus exotiques sushis, la cuisine japonaise est ces dernières années devenue beaucoup plus familière et appréciée par les étrangers. Bien des voyageurs arrivant au Japon ont déjà fait l'expérience des plaisirs du poisson cru ou des crevettes en beignets. Mais peu d'entre eux, découvrant le pays, s'attendent à la richesse et à la somptuosité des mets préparés traditionnellement. Manger au Japon est une expérience à apprécier et à se rappeler avec nostalgie tout le reste de votre vie. Voici quelques-unes des plats que vous trouverez au Japon.

## SUKIYAKI



Le sukiyaki est préparé directement sur la table en faisant cuire des tranches de bœuf finement coupées et des légumes, du tofu et des vermicelles.

## TEMPURA



La tempura consiste en des ingrédients frits dans de l'huile végétale, crevettes, poissons ou légumes, après avoir été trempés dans un mélange d'oeufs, d'eau et de farine de blé.

# SUSHI



Les sushi sont de petites tranches de poisson ou de fruit de mer, crus, posés sur une boulette de riz vinaigré.

Les ingrédients les plus courants en sont le thon, la crevette ou le calmar. Du concombre, du radis mariné et de l'omelette à peine sucrée sont aussi servis sous cette forme.

# KAISEKI RYORI



La kaiseki ryori est considérée au Japon comme le plus délicat des raffinements culinaires. Les plats sont principalement composés de légumes et de poisson accompagnés d'algues et de champignons, variant suivant la saison, et ont une saveurs particulièrement subtile.

## SASHIMI



Les sashimi sont des tranches de poisson cru mangé avec de la sauce de soja

## YAKITORI



Les yakitori sont des brochettes de petits morceaux de poulet, de foie et de légumes grillé sur du charbon

## TONKATSU



Le tonkatsu est une escalope de porc panée et frite.

## SHABU-SHABU



Le shabu-shabu est cuit à partir de fines et tendres de boeufs, légèrement coupées dans un court-bouillon, puis trempées dans une sauce

# SOBA ET UDON



Soba et Udon sont deux types de nouilles japonaises. Les Soba sont faites à partir de farine de sarrasin et les udon de farine de blé. Elles sont servies soit dans un bouillon soit dans une sauce, et existent en centaines de délicieuses variations.

# SAKE



Le "sake" japonais, un vin de riz, s'accorde à merveille avec la variété des mets. Fermenté à partir de riz et d'eau, le sake est un alcool que boivent les Japonais depuis des temps immémoriaux. Il peut être bu chaud, faisant ainsi effet plus rapidement et réchauffant tout le corps en hiver mais s'apprécie également froid. Il y a des "brasseries" de sake dans toutes les régions du Japon, chacune obtenant un sake au goût caractérisé par la qualité du riz et de l'eau utilisés, et par les différentes procédures de fermentation.

# SALADES, RIZ ET SOUPES

*Salade calamars*



*Soupe miso*



*Riz*



*Natto*



*Curry au légumes*



*Sauce curry*



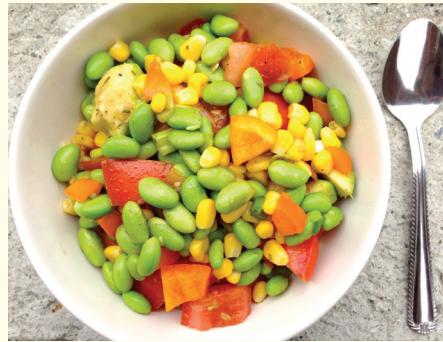
Bole de Gingembre



Soupe au Goudx



Salade Edan Amé



Salade Wakane



Wasabi



Bole de Wasabi



# SUSHIS

## LES PRINCIPAUX SUSHIS JAPONAIS



- DRAC -



# RESTAURANTS RAPIDE JAPONAIS

D'abord les endroits les plus dépaysants pour les Occidentaux. Les petits restaurants où l'on peut manger vite, souvent au comptoir, et pas cher, sont extrêmement nombreux partout au Japon. On peut trouver presque dans chaque rue quelque chose comme un ramen-ya, un kare-ya (curry) ou un sushi bar. Tous relativement bons et sûrement meilleurs pour la santé que le traditionnel fast-food américain. En général il ne s'agit pas de grosses chaînes de restauration mais il en existe tout de même quelques-unes très populaires.

## YOSHINOYA



L'une des chaînes japonaises les plus connues, ouverte depuis 1899. On trouve des Yoshinoya un peu partout, il y en a plus d'un millier au Japon dont plusieurs centaines rien qu'à Tokyo. On en voit même dans d'autres pays d'Asie et aussi plusieurs dizaines aux États-Unis ainsi que deux en Australie. Un jour en Europe? Ils sont réputés pour être bons et pas chers. Leur spécialité est le Gyû-don, un bol de riz recouvert de morceaux de boeuf. On y mange au comptoir.

# MATSUYA



Prestaurant au comptoir, similaire à Yoshinoya mais avec une moins bonne réputation, Matsuya est une autre grande chaîne qui propose des Gyû-don (riz et bœuf) ou des buta-don (riz et porc) ainsi que d'autres plats typiques de ce genre d'endroit comme le curry. Pas cher et très rapide, on passe même commande et paye à une machine ce qui évite de perdre du temps.

# SUKIYA



Même chose que les deux restaurants précédents avec une qualité, une réputation et une présence au Japon au moins aussi importante que Yoshinoya. Riz et bœuf, riz et ancuille (bonne surprise), curry, etc. Cliquez sur le lien du site pour afficher le menu.

Ici on peut manger à une table et pas seulement au comptoir,

On paye à la fin du repas et le service est plus lent comparé au service éclair de Yoshinoya et Matsuya. Sukiya se rapproche plus du restaurant familial où l'on croise des personnes qui prennent le temps de bavarder autant que des salarymen pressés.

# TEN-YA



UNE CHAÎNE TRÈS CONNUE DE TEN-DON (RIZ ET TEMPURA). UN POIL PLUS CHER QUE LES RESTAURANTS CITÉS AU-DESSUS MAIS LE COÛT JUSTIFIE LA DIFFÉRENCE. ON SE RAPPROCHE UN PEU PLUS DU RESTAURANT À L'EUROPEENNE AVEC DES TABLES (MAIS TOUJOURS AUSSI UN COMPTOIR CAR ON VIENT SOUVENT SEUL DANS CE CENTRE D'ENDROIT) ET UN SERVICE UN PEU PLUS LENT COMPARÉ AU MATSUYA DANS LEQUEL ON A PRESQUE LE BOL SUR LA TABLE AVANT DE S'ASSEOIR.

# COCO ICHIBANYA



UNE CHAÎNE DE CURRY JAPONAISE ASSEZ POPULAIRE, ON TROUVE MÊME UN JEU VIDÉO DU MÊME NOM, QUI A OUVERT DES RESTAURANTS DANS DE NOMBREUX PAYS. LE MENU AFFICHE DES DIZAINES DE CURRY JAPONAIS DIFFÉRENTS ET EST PARTICULIÈREMENT CONNU POUR PROPOSER 10 NIVEAUX D'ÉPICES AVEC DES PLATS QUI DEVIENT PRESQUE IMPOSSIBLES À MANCER DÈS LE NIVEAU 5 OU 6.

# Mc DONALDS



Le Mc Donalds, ou "Maku" pour les intimes, est très très présent au Japon. Le menu est relativement similaire dans chaque pays (il y a des différences mais ça reste des frites et des burgers) mais on notera la présence de nombreux produits à ¥100 et ¥120 (0,80€) qui varient selon les saisons ainsi que de certains sandwichs spéciaux comme celui aux crevettes ou celui au poulet sauce teriyaki.

Les salles sont parfois bondées dans certains quartiers (à Ginza par exemple) et il n'est pas rare de se retrouver à tourner en rond avec son plateau pour finalement revenir à la caisse et demander un sac à emporter. Dans certains cas le personnel vient même virer (poliment bien sûr) les gens qui ont l'air d'avoir fini et on peut se retrouver avec quelqu'un à sa table si on mange seul (avec une petite vitre en plastique au milieu de la table en guise de séparation).

## EXCEPTIONS BURGER



# WENDY'S



UN AUTRE GRAND NOM AMÉRICAIN

AVEC UN RESTAURANT À  
Tokyo, dans le quartier  
d'Omotesando. On peut y  
manger des hamburgers au  
foie gras ou aux truffes.

# BURGER KING



BURGER KING, qui avait disparu du Japon pour un temps après avoir perdu une guerre des prix face au MacDo, a réouvert ses portes il y a quelques années et on en voit quelques-uns dans la capitale.

Le prix des sandwiches est assez élevé (environ ¥550 (3,95€) mais justifié par la taille impressionnante de ceux-ci.

# A&W



La première chaîne de burger à avoir colonisé le pays du soleil levant. Qui est en fait presque inconnue des japonais et surtout présence dans le sud du pays et rare à Tokyo.

Difficile à trouver donc. A&W est assez original pour une chaîne de burgers car ils proposent des plats assez variés comme du ~~hamburg~~ ainsi que des frites assez originales au niveau du coût et des formes. Ils ont également osé remplacer le sacro-saint Coca-Cola par de la Root Beer, mais tout le monde n'aime pas.

## KFC - (KENTUCKY FRIED CHICKEN)



Morceaux de poulets donc. Très connue au Japon la franchise KFC est bien implantée.

# SUBWAY



Souvent copiés mais jamais égalés les sandwiches Subway se vendent assez bien au Japon à première vue.

# NANTHAN'S



Chaîne de restauration américaine de hot-dogs assez connue dans le monde.

# LOTTERIA



Enfin une enseigne japonaise. Ouvert depuis 1972 et très populaire au Japon, Lotteria est un restaurant classique de burgers sans rien d'original avec quelques burgers locaux comme le

Teriyaki Chicken ou celui à la crevette mais on les trouve aussi sur le menu du MacDo. Un très bon point pour les desserts en revanche, pas étonnant étant donné que Lotteria appartient au groupe coréen céant Lotte qui produit de très bons chocolats.

## FRECHNESS BURGER



Un autre groupe japonais. À mi-chemin entre le fast-food et le café, Freshness Burger propose aussi bien des burgers que des salades et cafés sur son menu.

# MOS BURGER



ENFIN, voici la plus connue des franchises japonaises, deuxième plus grande franchise du pays après Mac Do et qui commence à s'étendre partout dans le monde très populaire auprès des Japonais

ET AVEC LA RÉPUTATION d'utiliser des aliments très frais. Le menu est assez riche et original avec entre autres des burgers avec du riz à la place du pain (MOS Rice Burgers).

## 7 ELEVEN



C'est le Mac Do du combini. Depuis Mars 2007 c'est même la plus grande franchise mondiale avec 1000 magasins de plus que McDonalds (et aucun en France). Américain à la base et japonais aujourd'hui, c'est au Japon que l'on compte le plus de 7-Eleven (Taïwan fait très fort aussi avec le plus grand nombre de 7-Eleven par habitants). Avec 13 000 magasins au Japon et 1 700 rien qu'à Tokyo autant dire que 7-Eleven est partout.

# FAMILY MART



UN AUTRE Combi, japonais dès le départ celui-ci. C'est la 3e enseigne de combini au Japon avec près de 8000 magasins

dans le pays, presque moitié moins que des 7 Eleven, donc on en voit que tous les deux coins de rue seulement. Family Mart se développe beaucoup à l'étranger comme 7 Eleven.

# LAWSON



Même histoire que le 7 Eleven. À l'origine américaine la compagnie connaît un grand succès au Japon avant de devenir japonaise. C'est la seconde plus grande chaîne de combini du pays et le seul vrai rival de 7 Eleven et Family Mart.

# CAFÉS ET BARS



Honnêtement les grandes chaînes de café proposent souvent un assez large choix de sandwichs, salades ou autres qui dépassent le simple accompagnement.

L'atmosphère dans ce centre d'endroit est généralement propice à la détente, idéal pour un petit-déjeuner ou un encas seul ou à plusieurs.

## STARBUCKS



On trouve des Starbucks un peu partout dans les grandes villes du Japon, surtout près des stations de train. C'est le plus connu mondialement et localement.

# DIFFERENTS DISTRIBUTEURS

Juste pour le plaisir mentionnons les distributeurs automatiques qui peuvent toujours dépanner. On rencontre régulièrement (parfois serait plus juste) des distributeurs proposant les frites, boules de riz ou takoyaki le tout servi chaud. Parfois on trouve aussi des distributeurs de soupe, câteaux ou autres. Ils sont là pour dépanner et souvent à des endroits où l'on ne trouve pas de combinis proches. On en trouve par exemple dans les cyber-cafés, sur le quai des gares pour celui qui attend le premier train, sur les aires d'autoroute, les lieux touristiques etc.

## DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES



# DISTRIBUTEURS DE VOITURE



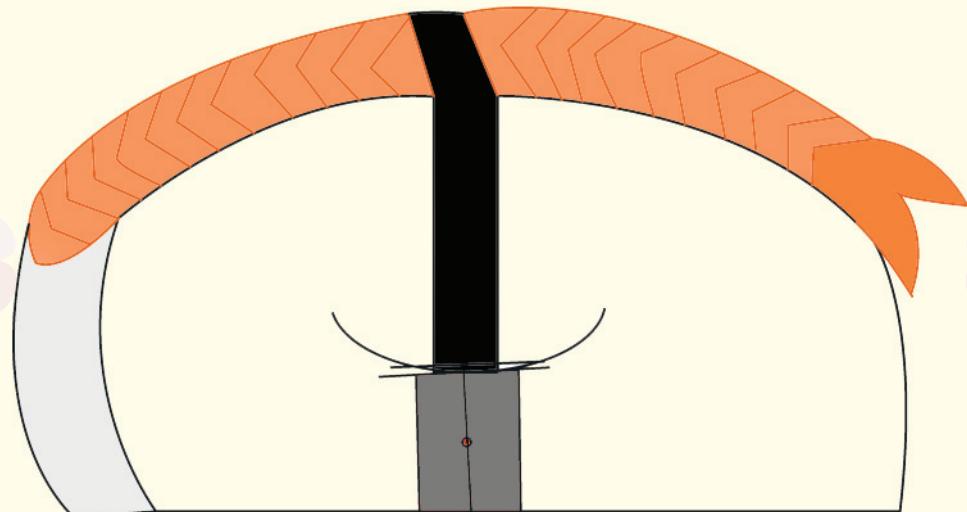
LES JAPONAIS EN CHARGE DU MARKETING SMART ONT FAIT TRÈS FORT. LE CONCEPT DE LA COMPACNE EST SIMPLE MAIS PERCUTANT. FAIRE DE LA PUB DE LA SMART EN PLAÇANT DES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE VRAIES FORTWO DANS DES LIEUX DE PASSAGE FRÉQUENTÉS, EN L' OCCURRENCE LA CARE DE SHIBUYA.

LE JAPON EST TRUFFÉ DE DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE TOUTES SORTES, IL EXISTE MÊME DES SITES CONSACRÉS À CE GENRE D'APPAREIL ET LES PUBLICITAIRES ONT CHOISI CET AXE SINULIER ET CARACTÉRISIQUE DU PAYS POUR PROMOUVOIR UNE VOITURE QUI A TOUS À CACHER. SI CE MÊME SI, LA BAS, ELLE N'INVENTE RIEN !

LA MACHINE PROPOSE 2 CHOIX, LE COUPÉ OU LE CABRIO, LES PRIX SONT AFFICHÉS ET LES MONNAYEURS SONT EN PLACE. BIEN ÉVIDEMMENT, IL NE SORTIRA PAS LA SMART MAIS UN TUBE BADGE SMART DANS LEQUEL SE TROUVE TOUTES LES INFOS CONCERNANT L'AUTO ET LES ADRESSES DES REVENDEURS.

POUR QU'UNE FORTWO SOUITE DU DISTRIBUTEUR, IL VOUS FAUDRA VISITER LE SITE INTERNET DE SMART JAPAN QUI EMBRAYE SUR LE CONCEPT.

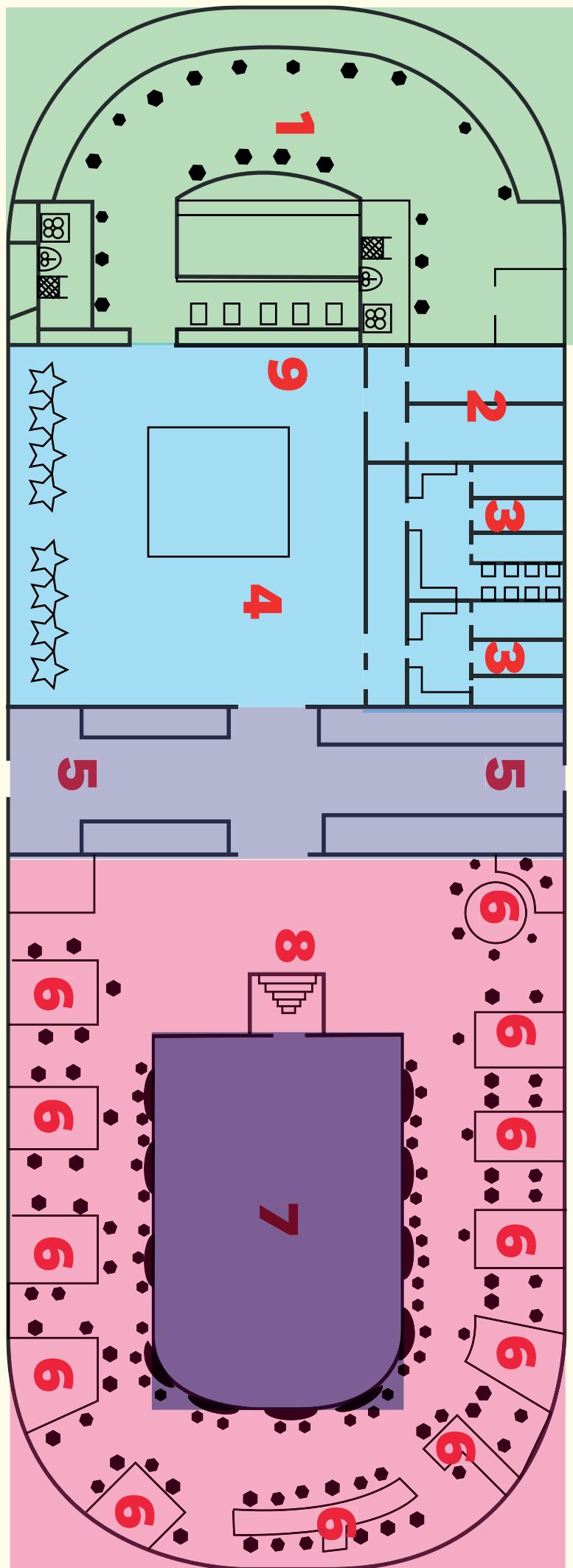
# SUSHI'AN



Le restaurant Sushi'an est un fast-food que j'ai imaginé en forme de sushi, et sur les profiles complètement vitré. Ce restaurent est entièrement accessible pour les personnes à mobilité réduite et pour les enfants. Il es contient une salle d'accueil avec un comptoir plat de restaurent traditionnellement avec leur plat locaux et un autre pour les plats rapide type Fast-food de tout type, sur le coté il y a des bornes automatique pour faire l'achat plus rapidement.

Dans la salle pour mangé il y a un grand aquarium ou l'on peux s'y asseoir pour y manger tranquillement mais on peux aussi allez dans la pièce en dessous pour se détendre avec l'aquarium au-dessus de notre tête.

Ce restaurent est à la fois un restaurent traditionnel, fast-food, salle de jeux et détente. On peux même y boire un verre dans la salle de détente (*voir page suivante*) où l'on y propose un bar.



# LEGENDE SVSHI'AN

- 1: La cuisine, avec un grand établie pour y préparer tous les sushi et plat après cuisson. Juste derrière, un four avec un accès pour y déposé les plats pour les services. Sur les cotés sont les places réservé aux cuisinier.
- 2: Ce sont les vestiaires réservés aux personnels.
- 3: L'espaces W.C. pour les clients.
- 4: L'accueil avec ses bornes et un sol carré vitré avec des poissons en dessous.
- 5: L'entré du restaurent ouvrant sur deux cotés avec de chaque cotés des jeux arcades.
- 6: Ce sont toutes les places pour manger sur place.
- 7: L'espace détente qui se situe un étage plus bas avec bar et place pour se détendre.
- 8: L'accès pour aller à l'espace détente. Un coté escalier et l'autre partie en escalier pouvant se transformer en rampe pour les personnes à mobilité réduites.
- 9: L'accès au comptoir pour les commandes rapides sur place ou à emporté et de l'autre coter le comptoir pour les manger sur places les plats traditionnels.

# LE NOUVEL AN JAPONAIS



Le Nouvel An japonais, oshōcatsu ou Sanjūtsu, est célébré depuis des siècles et a ses propres coutumes. C'est l'une des fêtes les plus importantes de l'année et qui dure plusieurs jours. De nos jours, les Japonais prennent des congés du 1<sup>er</sup> au 5 Janvier (parfois même à partir du 27 ou 28 Décembre pour les préparatifs du réveillon), et en profitent parfois pour partir en voyage à l'étranger.

Autrefois, au même titre que le Nouvel An chinois, coréen et vietnamien, il était basé sur le calendrier chinois et était fêté au début du Printemps. Depuis 1873, le Japon fonctionne sur le système du calendrier grégorien et le premier janvier est devenu le jour officiel du Nouvel An au Japon.

# LIENS SOURCES

Voici les liens sources d'où j'ai recueilli mes informations, images, savoirs et témoignages.

<http://www.ici-japon.com/>

<http://www.candysan.com/> (Boutique du site ici-japon)

Pour les matériaux de cuisines, les spécialités et ingrédients japonais, la liste des restaurants rapide au Japon et les témoignages liées.

<http://www.mtckitchen.com/t-Knifestyles.aspx>

Pour les principaux couteaux de cuisines avec les images liées.

<http://m.caradisiac.com/Distributeur-de-Smart-cet-appareil-ne-rend-pas-la-monnaie-25270.htm>

Pour l'image et l'explications de distributeurs de Smart.

<http://images.google.com/> - <https://translate.google.com/>

Pour la plus part des images qui m'orientaient sur les sites Web sources. Aussi aidé pour les textes traduits en français et pour les symbole katakana (signe japonais).

<http://fr.wikipedia.org/> - <http://en.wikipedia.org/>

Pour les définitions, explications et renseignements de certaines images, événements ou utilitaires d'outils japonais

Je tiens à précisez que ce ne sont que les sites principaux où j'ai recueilli mes informations et qu'il y en a plats d'autre.

Je vous signal aussi que les prix au Japon ont des chiffre énorme mais ne vaut rien en euro. (Une référence différente qu'en Europe ou Américain)

(1 euro = 100 yen - 1500 euro = 207744 yen)

