

Qu'est-ce que le « washoku » ?

Aujourd'hui, la **cuisine japonaise**, dite le « **washoku** » en japonais, ne se limite pas aux « **sushi** », et elle est très variée. Rien que pour le « **sushi** », il existe de nombreuses variétés.

En 2013, le « **washoku** » a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO (Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture).

Selon l'UNESCO, le « **washoku** » est une pratique sociale japonaise basée sur un ensemble de savoir-faire, de connaissances, de pratiques et de traditions liés à la production, au traitement, à la préparation et à la consommation d'aliments.

Il est associé à un principe fondamental de respect de la nature étroitement lié à l'utilisation durable des ressources naturelles. Les connaissances de base et le savoir-faire associé au « **washoku** », comme le bon assaisonnement des plats cuisinés à la maison, se transmettent au sein du foyer, lors du partage des repas.



< Riz aux couleurs béninoises (inspiré par le bento japonais), Frites de crevettes, Teriyaki de poulet et Karaagé, Bœuf grillé au miso, Maki d'oshinko >

Kwabo ! SAMURAI chef cuisinier de la résidence de l'Ambassadeur du Japon au Bénin

Qu'est-ce que la fonction de chef cuisinier de la résidence du chef de mission diplomatique ?

Aujourd'hui, il y a plus de 200 missions diplomatiques japonaises dans le monde entier. Dans chaque mission diplomatique, les cuisiniers de la résidence soutiennent les activités diplomatiques des ambassadeurs, consuls généraux et autres diplomates avec leur cuisine et contribuent avec efficacité à la diplomatie japonaise.

Sur le compte officiel Facebook de l'Ambassade du Japon au Bénin, nous présentons les arts culinaires du chef cuisinier de la résidence de l'Ambassadeur du Japon au Bénin, Monsieur OKAMOTO Jun, dans un article intitulé « Kwabo ! SAMURAI chef cuisinier de la résidence de l'Ambassadeur du Japon près le Bénin ».



< Deuxième plat d'un déjeuner officiel : Kakiagué de crevettes et de légumes et udon >



< Udon fait à la main >

Nous vous présentons le « **washoku** » à travers les plats de M. OKAMOTO.

Les deux photos à gauche sont ce que M. OKAMOTO a cuisiné pour le deuxième plat d'un déjeuner officiel. Il s'agit de kakiagué de crevettes et de légumes et « **udon** » à la main.

Le « **Kakiagué** » est une sorte de friture de légumes. En général, nous utilisons des légumes tels que l'oignon, les carottes, les haricots verts émincés, etc. Ces légumes sont mélangés avec de la farine, un peu d'eau et du sel. Nous formons des galettes et les faisons frire. Il est également possible d'ajouter des fruits de mer comme les crevettes ou les huîtres, etc.

Les « **Udon** » sont des grosses nouilles faites avec de la farine de blé. Nous les mangeons comme toutes autres nouilles. Les Japonais font du bruit en mangeant les nouilles et cela n'est pas considéré comme un acte d'impolitesse. Nous pouvons manger les « **Udon** » froids mais aussi chauds.



< Présentation des plats >