

LUGDUNUM, ANCIEN NOM DE LYON, VIENT DU LATIN LUG, DIEU DU SOLEIL, ET DUNUM, COLLINE. RIEN D'ÉTONNANT À CE QUE LA 2<sup>e</sup> AGGLOMÉRATION DE FRANCE SE TROUVE DES AFFINITÉS AVEC LE PAYS DU SOEIL LEVANT ...

# Lyon

## Deux Japonais dans les bouchons

**E**n 1872, une équipe française d'ingénieurs en soieries, dirigée par le Lyonnais Paul Brunat, débarque au Japon. Pour Hiroshi Hibayashi, Docteur Honoris Causa de l'Université Lumière et actuel ambassadeur du Japon en France, cette visite marque le véritable commencement des relations entre le Japon et la France. « Paul Brunat apporta avec lui des métiers à tisser. Avec l'aide du Gouvernement Meiji, il créa, à Tomioka, localité située à cent kilomètres au nord de la ca-

pitale, Edo, les « filatures de Tomioka », explique l'ambassadeur.

La soie grège de qualité supérieure produite à Tomioka acquit rapidement une grande renommée et devint un produit très demandé en Europe et dans le monde entier. Les technologies lyonnaises s'installèrent solidement au Japon, contribuant ainsi à la croissance économique du Japon à l'époque Meiji ». On peut d'ailleurs admirer les traces de cette collaboration dans l'aventure de la soie au Musée des Tissus à Lyon (34 rue

de Japonais désireux de s'installer dans la Région, le gouvernement japonais a décidé, en janvier 2003, de rouvrir son consulat à Lyon après une interruption de 67 ans ! Il était temps, car selon Aoyama Toshikatsu, actuel consul du Japon à Lyon, plus de 3000 ressortissants japonais vivent dans la région Rhône-Alpes. Sans parler des touristes qui viennent chaque année par milliers découvrir les subtilités de la cuisine de Paul Bocuse ou de Pierre Chapel ! Lyon est en effet renommée au Japon comme LA capitale française de la gastronomie et attire de nombreux chefs nippons qui estiment indispensable d'y passer au moins quelques mois. Certains ont même carrément décidé de s'y installer à demeure comme Hiroshi Teramoto, patron de « Chez Terra », une authentique brasserie japonaise aux allures de bouchon lyonnais ! Après un passage au restaurant de l'hôtel la Tour Rose et chez Orsi, Hiroshi, en association avec sa femme et une amie japonaise décide, il y a trois ans, d'ouvrir son propre restaurant. Un choix judicieux

**Centre japonais de Lyon** - 53 rue de Montesquieu. 7<sup>e</sup>.

Tél et fax : 04 78 69 25 48. Permanences téléphoniques : Lundi de 10h à 12h. Mercredi de 14h à 16h et jeudi de 15h à 17h.

### LE CENTRE JAPONAIS DE LYON

de Japonais désireux de s'installer dans la Région, le gouvernement japonais a décidé, en janvier 2003, de rouvrir son consulat à Lyon après une interruption de 67 ans ! Il était temps, car selon Aoyama Toshikatsu, actuel consul du Japon à Lyon, plus de 3000 ressortissants japonais vivent dans la région Rhône-Alpes. Sans parler des touristes qui viennent chaque année par milliers découvrir les subtilités de la cuisine de Paul Bocuse ou de Pierre Chapel ! Lyon est en effet renommée au Japon comme LA capitale française de la gastronomie et attire de nombreux chefs nippons qui estiment indispensable d'y passer au moins quelques mois. Certains ont même carrément décidé de s'y installer à demeure comme Hiroshi Teramoto, patron de « Chez Terra », une authentique brasserie japonaise aux allures de bouchon lyonnais ! Après un passage au restaurant de l'hôtel la Tour Rose et chez Orsi, Hiroshi, en association avec sa femme et une amie japonaise décide, il y a trois ans, d'ouvrir son propre restaurant. Un choix judicieux

### Bonnes adresses

#### ■ CHEZ TERRA

81, Rue Duguesclin, 6<sup>e</sup>.  
(04 78 89 05 04)

#### ■ EN METS FAIS CE QU'IL TE PLAÎT

43 rue Chevreul, 7<sup>e</sup>.  
(04 78 72 46 58)

#### ■ HÔTEL \*\*\*\*

#### LA COUR DES LOGES

2 rue du Bœuf, 5<sup>e</sup>.  
(04 72 77 44 44)

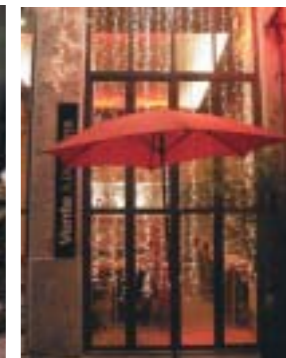
Authenticité, charme et avant-garde (déco de Starck)...

Une excellente adresse au cœur du vieux Lyon.



Hiroshi Teramoto et son épouse ont ouvert le premier bistro japonais de Lyon.

A droite, le comptoir tournant de Matsuri.



Mendo, la meilleure adresse pour aspirer les ramens.

de la Charité. Tél : 04 78 38 42 00). En retour, Lyon attire très tôt des personnalités japonaises comme le romancier Nagai Kafu (1879-1959) qui y séjourne plusieurs mois en 1907. A son retour sur l'archipel, il publie ses fameux « Récits de France ». Quarante ans plus tard, en 1950, un autre écrivain, Endo Shusaku (1923-1996) choisira l'Université des Lettres de Lyon pour parfaire sa culture française. Cette passion japonaise pour Lyon ne s'est jamais démentie. Devant le nombre croissant

car « Chez Terra » ne désemplit pas et il faut réserver plusieurs jours à l'avance pour être certain de trouver une place. La cuisine proposée par Hiroshi et Kayoko est inspirée de celles qu'on trouve dans les izakaya : des petits plats qu'on déguste en les accompagnant de saké. Hiroshi puise ses idées aussi bien au Japon qu'en France ce qui donne une carte surprenante avec un « gratin de coquillages au beurre d'ail, légumes et poulet Terra », ou un « porc braisé au thé »... Mais la plupart des clients préfèrent la formule « Omakasse » (le chef décide de votre menu) à 45 euros qui comprend souvent la crème brûlée au thé vert, l'une des grandes spécialités d'Hiroshi.

## CARNET D'ADRESSES DU LYON JAPONAIS

 EN METS FAIS CE QU'IL TE PLAÎT

Autre Lyonnais d'adoption, Katsumi Ishida fait la fierté de la nouvelle gastronomie du Rhône. Très inspiré par toutes les cuisines du monde, il est à l'affût des recettes traditionnelles d'autres pays qu'il interprète à sa guise.

Une amie italienne lui confie-t-elle une recette oubliée de pâtes à l'encre de seiche qu'aussitôt, il l'adapte avec la plus grande liberté pour créer une divine soupe à l'encre de chine. Beauté plastique de cette soupe noire au goût si subtil : un vrai nectar qu'Ishida perfectionne en y ajoutant des tomates concassées pour la rendre moelleuse, du citron pour vivifier.

Ses rognons de veau se marient avec le fondant d'une escalope de foie gras poêlée sur une purée savoureuse. De ses amitiés fidèles avec les gens de la vigne, Ishida crée des mariages inédits entre une cuisine qui décoiffe et les vins du terroir. En dessert, ses « fraises au poivre noir et vinaigre balsamique » sont un véritable enchantement dont il a bien voulu, en guise de conclusion, nous confier le secret :

- 500 g de fraises mara des bois
- 50g de vinaigre balsamique
- 10 cl de côtes du Rhône
- 1 cuiller à café de grains de poivre concassé
- 1/2 bouquet de menthe

Préparer d'abord le sirop :

Verser vin rouge et vinaigre dans une casserole. Faites chauffer à feu vif jusqu'à ébullition.

Baissez alors le feu et laissez réduire à petits bouillons jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.

Retirez du four et laissez refroidir à température ambiante.

Lavez vos fraises, essuyez-les et équeutez-les dans des coupelles creuses.

Au moment de servir, déposez quelques grains de poivre concassé, arrosez le tout avec le sirop de vinaigre et décorez de quelques feuilles de menthe. ■



Le chef Katsumi Ishida et sa fameuse soupe à l'encre de seiche.

 GOMAN-ETSU 11, Rue Lanterne, 1<sup>er</sup>. 04 78 39 31 91

Adorable petit restaurant à deux pas de la place des Terreaux. Le plat de base est le Okonomi-Yaki, sorte de crêpe pour laquelle on compose soi-même sa garniture : porc, calamar, crevette, noix de St-Jacques, etc. Le thé vert est un ingrédient qui se retrouve dans de nombreux desserts, du plus classique, le cake au thé vert, au plus original : le Roll Cake, un biscuit au thé vert et à la crème pâtissière fourré à la confiture de haricot rouge. Les boissons alcoolisées méritent également que l'on s'y attarde : alcool de blé, de patate, de sésame ou de sarrasin. Décoration « décalée ». Excellent rapport qualité-prix (repas complet entre 10 et 15 €). Entrées et desserts typiquement japonais.

 MATSURI 7, rue de la Fromagerie, 1<sup>er</sup>. 04 78 27 83 06

L'ancien restaurant Tamura a été transformé en bar à sushis. Fraîcheur garantie. On choisit son assiette sur un tapis roulant et on paye en fonction de la couleur. Ludique et branché.

 JAPONTORI 101, rue Ney, 6<sup>e</sup>. 04 78 24 48 54

Ce petit restaurant n'est pas tenu par des Japonais mais sert néanmoins d'excellentes brochettes grillées au charbon de bois. Menu : 11 - 20 €.

 MENDO 26 quai Augagneur, 3<sup>e</sup>. 04 78 62 06 06

Soba et ramen japonaises : uniquement des pâtes, froides, sautées ou en soupes, ainsi que des salades et des entrées chinoises. Décor épuré mais un peu bruyant. Vente à emporter et réduction de 10% pour les étudiants. Menu déjeuner : 9,50 €.

 TEPPAN YAKI 11 quai Romain Rolland, 5<sup>e</sup>. 04 72 56 05 05

Idéal pour une sortie à plusieurs (une table rien que pour vous à condition d'être au moins dix). Par contre, à proscrire absolument pour un dîner en tête-à-tête. Le serveur prépare le barbecue devant vous sur une grande plaque chauffante, et jongle littéralement avec ses couteaux et autres accessoires. On se demande juste ce que viennent faire ici le riz cantonnais et les nems ! Menu : 19-41€

 SUSHI KING 10, centre commercial de la Part-Dieu, 3<sup>e</sup>. 04 78 71 04 43

Les claustrophobes doivent éviter car le restaurant est situé au sous-sol de la Part-Dieu. Pratique pour manger vite fait en faisant son shopping. Menus entre 7€ (brochettes) et 40€ (sashimi).

 OSARATORI 226 bis, rue Duguesclin, 3<sup>e</sup>. 04 78 95 46 55

Brochettes délicieuses. Menu : 12 - 15€.

 OHAWALI 3, Rue Louis Vitet, 1<sup>er</sup>. 04 72 07 82 61

Ce jeune couple franco-japonais vous fait découvrir toutes les saveurs du Japon dans un cadre charmant.

Midi et soir : 15 à 21€

 TANUKI 3, petite rue de Monplaisir, 8<sup>e</sup>. <http://www.tanuki.fr>

Lundi - Samedi 13:00 - 19:00

galerie d'art contemporain japonais / salon de thé. Dégustation de sushis sur commande.

Enfin, une bonne adresse pour acheter des produits japonais. Vous y trouverez de l'épicerie (nori, riz, soupe au miso, bière...), des surgelés et quelques produits frais (miso, gari, umeboshi...) ainsi que de la vaisselle. Le plus grand choix de produits japonais sur Lyon.

 NIHONBASHI, OBJETS DU JAPON 33, cours Franklin Roosevelt, 6<sup>e</sup>. 04 78 93 59 84

Une boutique entièrement dédiée à l'art japonais. Originaire de Tokyo, le maître des lieux se déplace régulièrement pour sélectionner les artisans (poteries en terre, laques) avec lesquels il travaille. On y trouve un vaste choix d'objets décoratifs, d'arts de la table et différents meubles anciens.

Remerciements à Sumihiko Seto, Directeur général du JETRO LYON, pour son aide précieuse.