

La transformation des pratiques et des sensibilités alimentaires après le désastre de 1923

Modernisation et popularisation du nouveau Tokyo

Transformation of food-related practices and sensibilities after the earthquake of 1923: modernization and popularization in the new Tokyo

Ikuhiro Fukuda



Édition électronique

URL : <http://gc.revues.org/2809>

DOI : 10.4000/gc.2809

ISSN : 2267-6759

Éditeur

L'Harmattan

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2013

Pagination : 13-29

ISBN : 978-2-343-04262-6

ISSN : 1165-0354

Référence électronique

Ikuhiro Fukuda, « La transformation des pratiques et des sensibilités alimentaires après le désastre de 1923 », *Géographie et cultures* [En ligne], 86 | 2013, mis en ligne le 16 octobre 2014, consulté le 03 octobre 2016. URL : <http://gc.revues.org/2809> ; DOI : 10.4000/gc.2809

La transformation des pratiques et des sensibilités alimentaires après le désastre de 1923

Modernisation et popularisation du nouveau Tokyo

Transformation of food-related practices and sensibilities after the earthquake of 1923: modernization and popularization in the new Tokyo

Ikuhiro Fukuda

- 1 Dans sa longue histoire, le Japon a été régulièrement ravagé par des tremblements de terre et des incendies et, à chaque fois, il s'est reconstruit en présentant une nouvelle forme sociale et culturelle. Du point de vue de la modernisation, les reconstructions après le désastre sismique de 1923 et la Seconde Guerre mondiale sont deux étapes marquantes : elles ont complètement changé les mœurs et la vie quotidienne des Japonais, posant les bases du Japon d'aujourd'hui. Il est vrai que le mode de vie occidental avait certes déjà été introduit dans la classe supérieure dès le début de l'époque Meiji (1868-1912) et il s'était ensuite propagé en partie dans la nouvelle classe moyenne qui se constituait à l'époque Taishō (1912-1926), mais ce mode de vie n'est vraiment devenu populaire et général qu'après le séisme de 1923 (Tsutui, 2011, p. 186-216).
- 2 La modernisation du Japon n'a pas été une simple occidentalisation comme on le croit souvent. Il vaudrait mieux parler de « domestication ». L'anthropologue américain J. Tobin, définit ce processus comme l'introduction d'éléments de culture étrangère et leurs transformations qui font que les individus les acceptent et les adaptent sans difficulté (Tobin, 1992, p. 1-41). Les transformations se situent au niveau des sensibilités collectives qui influencent les normes, les goûts et les choix. L'occidentalisation des pratiques alimentaires observée après le désastre de 1923 n'a pas été une acceptation de la culture occidentale à sens unique mais une véritable domestication qui a transformé ses sensibilités pour les adapter à la vie japonaise. Sur ce point, peu de recherches examinent la transformation des pratiques alimentaires alors que le domaine où la

domestication apparaît la plus frappante est certainement celui-là. Considérer la transformation alimentaire est même incontournable pour saisir pleinement les changements de la ville de Tokyo de cette époque.

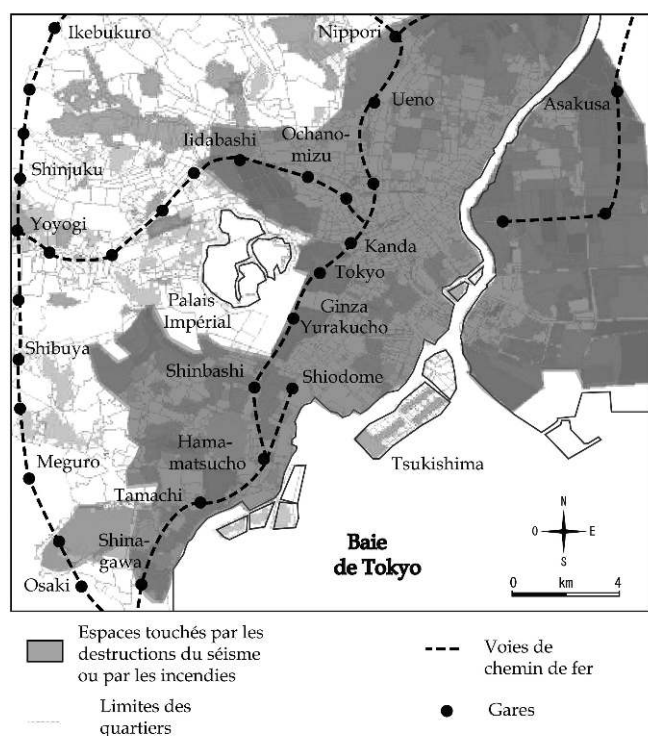
- 3 Dans cet article, nous considérerons les modifications des pratiques et celles de la sensibilité alimentaire qui les sous-tendent à travers des documents divers de l'époque comme des guides gastronomiques, des guides de la ville de Tokyo, des essais sur les quartiers animés et des ouvrages académiques qui étudient la ville et son commerce. Nous incluons aussi dans cette analyse une observation des transformations de l'espace urbain au niveau de ses effets sur l'alimentation, un point qui a été négligé jusqu'ici dans les études sociologiques.

Une reconstruction guidée par la modernisation des équipements et l'influence culturelle occidentale

- 4 Le désastre du 1^{er} septembre 1923 a détruit la moitié est de la ville de Tokyo et les dégâts ont été amplifiés un peu partout par des incendies. La catastrophe a fait, à Tokyo, plus de 91 000 victimes. Elle a réduit en cendres 70 % de la ville et ce sont les quartiers bas qui ont été les plus endommagés (Imai, 1978, p. 214). La ville de l'époque était constituée de 15 arrondissements (contre 23 actuellement) et couvrait la partie est de la ville d'aujourd'hui, les quartiers les plus animés de nos jours comme Shinjuku et Shibuya étant encore en banlieue¹. L'ancien Tokyo était composé à l'ouest des quartiers hauts, là où il y avait des résidences des anciens samurais et, à l'est, des quartiers bas, là où il y avait les maisons de commerce, y compris les restaurants et les divers établissements de plaisir. Les uns comme les autres se situaient dans la même lignée de l'art de vivre et de la légèreté de l'ancienne ville d'Edo². Au niveau des changements de mode de vie, cette situation est très importante car les quartiers bas étaient des espaces urbains qui avaient gardé, même après les transformations de l'ère Meiji (1868-1912), l'atmosphère de la vieille ville d'Edo. Bien des ouvrages qui décrivent l'état de la ville après le séisme de 1923 déplorent que le désastre ait rasé les vestiges de la tradition de l'ancienne capitale (Mizushima, 1924 et Andō, 1931). La plupart des rites annuels liés au mode de vie traditionnel, comme les fêtes de quartier, ont été soit supprimés soit transformés et simplifiés (Kon, 1929, p. 179). Le désastre a ainsi renouvelé la ville de Tokyo non seulement au niveau matériel (constructions et équipements) mais aussi au niveau culturel (mode de vie, sensibilité).
- 5 Bien avant le séisme de 1923, suite à la restauration de Meiji (1868), le gouvernement avait conçu un projet de réforme de la ville de Tokyo, mais les anciens quartiers avec leurs rues et leurs maisons traditionnelles l'empêchaient de le réaliser pleinement. Koshizawa, historien de l'urbanisme, constate pour cette période précédant le séisme trois faits majeurs : une augmentation rapide de la population (d'un million d'habitants environ en 1912 à 2,04 millions en 1920), la formation d'une zone de grande industrie au sud de Tokyo autour de la baie et le développement du quartier d'affaires Marunouchi, accéléré par la mise en place d'un réseau ferroviaire de plus en plus dense surtout après l'ouverture de la grande gare de Tokyo. Koshizawa décrit aussi la vie à Tokyo avant le séisme de la façon suivante : « Dans ces conditions, l'aménagement de l'infrastructure n'avancait guère et les routes étaient rarement recouvertes : quand il faisait beau il y avait de la poussière dans l'air et, quand il pleuvait, on avait de la boue aux pieds »

(Koshizawa, 1999, p. 12). Mizushima, peintre de tableaux japonais et romancier, qualifiait également la ville de Tokyo avant le désastre de « capitale de la boue » (Mizushima, 1924, p. 18).

Figure 1 – Les destructions dans les quartiers centraux de Tokyo après le séisme du 1^{er} septembre 1923



- 6 Le Plan de reconstruction de la capitale impériale, réalisé après la catastrophe, a eu un budget de 575 millions de yens³. Grâce à ce plan les autorités ont pu dans un délai assez court aménager les quartiers et élargir les rues pour avoir un réseau routier plus dense autour des grandes artères. En 1930, sept ans après le désastre, la reconstruction était achevée. Sur ce point, Koshizawa déclare que « c'était un bel exploit » si l'on se réfère au projet de réforme de Meiji ayant établi « l'idée moderne de l'aménagement des routes urbaines » (Koshizawa, 1999, p. 69-70). Ce que le gouvernement voulait réaliser n'était donc pas une réparation mais une reconstruction : il voulait, non pas redresser ce qui avait existé avant, mais construire une nouvelle capitale impériale (*ibid.*, p. 39-40). Il a donc réalisé une nouvelle ville en supprimant tous les vestiges d'Edo.
- 7 Ce qui ne doit pas être oublié, c'est que cet aménagement matériel a entraîné un changement des mœurs avec par exemple l'apparition de la *modern girl* (jeune fille moderne) qui portait un vêtement occidental à la place de son habit traditionnel. En observateur perspicace des mœurs citadines, Kon, ethnologue célèbre à l'époque, trouve la cause de l'apparition de la *modern girl* dans l'aménagement des nouvelles rues. En effet les rues bien revêtues ont rendu inutiles les bottes en caoutchouc et ont incité les jeunes filles à marcher à grands pas avec des hauts talons de façon insouciant (Kon, 1929, p. 30).
- 8 Nous pouvons donc observer que la modernisation de l'espace urbain a suscité des mœurs plus modernes et une nouvelle sensibilité. En comparaison de l'Europe qui a mis plus de deux siècles pour réaliser sa modernisation, le Japon a modernisé son pays en quelques

décennies, principalement sur l'initiative de son gouvernement. C'est un processus selon lequel la transformation matérielle a préparé la transformation de la sensibilité. Pour être plus prudents, nous dirons que la modernisation des bâtiments et de leurs équipements a eu tendance à produire le changement des mœurs. Comme le montre bien l'exemple de la *modern girl*, la modernisation matérielle préparant le changement de la sensibilité est une des caractéristiques de la domestication japonaise de la culture occidentale qui a aussi modifié la façon de se nourrir dans la nouvelle ville de Tokyo. Avec la reconstruction, sont apparus de nouveaux types d'établissements et une différenciation des espaces du boire et du manger selon les sexes.

La prospérité des grands magasins et l'espace de l'alimentation pour les femmes

- 9 Après le désastre de 1923, la cuisine occidentale s'est rapidement popularisée sous la forme des *yōshoku* (plats occidentaux). L'adoption de cette cuisine domestiquée n'était pas nouvelle, mais la modernisation accélérée après 1923 l'a propagée dans des couches sociales plus larges, particulièrement grâce aux restaurants des grands magasins.
- 10 La cuisine occidentale « à la française » avait d'abord été introduite dans la classe supérieure avec la politique d'occidentalisation du gouvernement de Meiji. En 1877, le premier déjeuner officiel invitant les ambassadeurs des grandes puissances à la cour impériale avait été donné. Le menu montre qu'il s'agissait d'une cuisine française très classique, même déjà un peu vieillotte pour l'époque, avec une longue succession de plats (Akiyama, 1976, p. 5 et Itō, 2011, p. 43-44). À partir de ce moment, on a toujours servi une cuisine francisée dans les réceptions pour les personnalités étrangères organisées à la cour ainsi que dans les milieux politiques et financiers. Comme on servait en Occident - une cuisine francisée non seulement dans les grands banquets officiels mais aussi dans les grands hôtels internationaux, pour les Japonais, il s'agissait moins de cuisine française que de cuisine occidentale. Ainsi, au niveau de l'acceptation culturelle, les Japonais ne distinguaient pas véritablement les deux.
- 11 Selon l'historien Maenobō (Maenobō, 2000), au milieu de l'époque Meiji (vers 1890), des restaurants plus accessibles de cuisine occidentale s'étaient ouverts dans les grandes villes et on trouvait normalement dans leurs menus : le curry au riz (Kosuge, 2002 ; Moreda, 1989 ; Okada, 2000), les croquettes et la côtelette de porc (qui deviendra le *tonkatsu*, porc pané à la japonaise⁴). Ces plats étaient déjà des mets domestiqués. Il y avait donc deux cuisines : une cuisine somptueuse de base française et une cuisine occidentale domestiquée. La première s'appelait *teishoku*, menu fixe, qui était faussement traduite en reprenant l'expression française « table d'hôte », transcrite en alphabet latin ou en alphabet phonétique japonais⁵, la seconde devenait en japonais *ippin yōshoku* pour désigner un plat occidental unique et complet. Toutefois, la clientèle de ces établissements était encore réduite, même dans les premiers grands magasins.
- 12 Lorsque les maisons d'étoffes destinées aux vêtements traditionnels se sont transformées vers 1900 en premiers grands magasins, elles ont rapidement abandonné la vente traditionnelle⁶ pour adopter le système occidental de la vente à l'aide de la vitrine et des étoffes présentées sur des rayons (Hatsuda, 1993[1], p. 66-72 et Yamamoto et Nishizawa, 1999, p. 255-259). Leur clientèle se composait en grande partie de hauts fonctionnaires et d'hommes d'affaires, de gens de la cour et de nobles qui s'habillaient à l'occidentale

(Yamamoto et Nishizawa, 1999, p. 203-205). Après le séisme de 1923, ces établissements ont eu tout-à-coup une clientèle plus large car, en proposant des articles d'usage courant à côté des articles de choix, ils vendaient les produits de première nécessité qui manquaient alors à Tokyo. Cette évolution allait satisfaire la demande de la nouvelle classe moyenne qui était en train de se constituer. Cette dernière habitait dans les quartiers hauts, moins ravagés, et aménagés en quartiers résidentiels après le désastre. Elle pouvait désormais venir aux grands magasins à Ginza ou à Nihonbashi par les divers moyens de transport développés après le séisme : chemins de fer nationaux et privés, bus et taxis à prix fixe et métro⁷, en plus des tramways qui existaient déjà. Ici encore l'aménagement matériel provoquait une nouvelle pratique de la consommation.

- 13 Un autre changement qu'a apporté le désastre est l'abolition du dépôt des chaussures à l'entrée des magasins. Jusqu'alors le client laissait au gardien ses souliers à l'entrée. Nous pourrions considérer cette pratique comme « un vestige de la maison d'étoffe » (Imai, 2008, p. 266). Avant le séisme les Japonais avaient du mal à entrer dans une boutique sans se déchausser, mais après la catastrophe, devant la foule qui venait demander des articles de consommation courante, les grands magasins ont été obligés de supprimer le dépôt des souliers. Comme le précise Matsuda, un économiste de l'époque, « cette abolition a détruit l'obstacle à la popularisation » (Matsuda, 1931, p. 94). Elle allait aussi influencer les pratiques alimentaires car le sous-sol utilisé comme dépôt des souliers pouvait alors servir d'espace commercial et devenir la salle de vente des aliments et ensuite, en partie, des restaurants⁸. Elle a fourni aux grands magasins l'occasion de s'approprier l'activité alimentaire.
- 14 Dès leurs débuts, les grands magasins avaient ouvert les restaurants à l'intérieur. Le magasin *Shirakiya* a installé le premier restaurant en 1903, mais il consistait en fait en un simple coin pour manger où il y avait des marchands invités qui ne vendaient que quelques plats japonais simples. Ensuite, en 1911, il a ouvert lors d'une reconstruction son propre restaurant, équipé de 100 places. La carte était assez variée avec des gâteaux occidentaux et même des sandwiches au déjeuner. C'est cependant après le désastre de 1923 que s'est produit un changement radical. Les guides gastronomiques et les reportages de l'époque rapportent que les restaurants des grands magasins étaient bien équipés et avaient une grosse clientèle. Par exemple, le *Guide gastronomique du grand Tokyo*, un guide très vendu et bien apprécié (six éditions un mois après sa publication) et édité par Shiraki, journaliste au *Jiji-Shinpō* (Nouvelle du temps), indique à propos des restaurants du *Matsuya* (un grand magasin à Ginza) : « À part le grand restaurant au 6^e étage, au restaurant du sous-sol on sert en principe des plats uniques occidentaux et du café ou du thé » (Shiraki, 1933, p. 137).
- 15 L'existence des restaurants au sous-sol des grands magasins est la preuve que la demande de cuisine occidentale avait augmenté. De plus, cette cuisine était celle où on ne prenait qu'un plat garni, à la différence de la cuisine francisée constituée d'un menu composé de plusieurs plats. Plat garni unique, signifiait par exemple le curry ou le ragoût, accompagné de riz, (*kare raisu*, *hayashi raisu*), le poulet au riz (*chikin raisu*), le porc pané et les plats aux macaronis. Il s'agissait de plats domestiqués à l'époque Meiji, donc il n'y avait pas vraiment de nouveauté, mais il est à noter que ces plats se sont propagés dans des restaurants gigantesques avec une clientèle très variée. Shiraki fait aussi remarquer que « les restaurants de style grand magasin » se multipliaient partout dans Tokyo. L'établissement, avec échantillons et système de tickets⁹, servant toutes sortes de plats

était une forme de restauration bien adaptée au désir populaire de manger en ville et bien des gens faisaient fortune en dirigeant ce genre de restaurant (*ibid.*, p. 1).

- 16 L'élément le plus important de ces transformations dans les habitudes de restauration dans les grands magasins réside néanmoins dans le fait que ces établissements ont obtenu une nouvelle clientèle qui n'avait pas l'habitude de manger en ville : les femmes. Cela est constaté dans le guide de Shiraki par cette description : « Quand je regarde dans le restaurant, la plupart des clients sont des femmes. » (*ibid.*, p. 139). Le succès même du guide prouve que les femmes prenaient l'habitude de manger au restaurant. Ces femmes qui mangeaient au restaurant n'étaient pas seulement des femmes au foyer, les « femmes travailleuses » dont on parlait beaucoup à l'époque étaient aussi obligées de manger en ville. Le développement de Marunouchi en tant que quartier d'affaires ainsi que la multiplication des grands magasins et des cafés faisaient augmenter énormément le nombre des femmes qui travaillaient comme employées et serveuses, lesquelles devaient manger dehors et choisissaient généralement un restaurant occidental dont l'accès était pour leur sensibilité plus facile que les restaurants japonais traditionnels majoritairement fréquentés par les hommes.
- 17 Il en est résulté un déclin des restaurants de cuisine japonaise, surtout ceux de premier ordre (*ryōtei*). Dans ces restaurants, il était d'usage que les clients fassent venir des *geisha* qui les servaient à un prix élevé. Matsuzaki, dans son *Guide gastronomique de Tokyo*, décrit avec une affliction mêlée de renoncement que ces maisons perdaient leur prestige parce qu'elles attachaient plus de valeur au service des *geisha* qu'à la qualité de la cuisine, tandis que les restaurants de cuisine japonaise originaires de l'Ouest du Japon se multipliaient à Tokyo en valorisant la qualité de leurs plats (Matsuzaki, 1931, p. 20-27). Ces derniers avaient déjà commencé à s'implanter avant le désastre de 1923, mais c'est après le séisme que l'ouverture de ces restaurants s'est généralisée dans les quartiers animés de Tokyo, surtout à Ginza, provoquant le déclin des *ryōtei*, pris entre ces nouveaux établissements et ceux de cuisine occidentale.

Figure 2 – Le magasin Mitsukoshi à Ginza en 1914



Ce magasin, construit en 1914 et rénové et agrandi en 1921 fait partie des bâtiments modernes ayant résisté au séisme de 1923 (il a toutefois été réduit en cendres lors des incendies qui ont suivi).

Mitsukoshi, tirée pour Mitsukoshi Honsha (éd.), 2005.

- 18 Si on préférait la cuisine occidentale à la cuisine japonaise, introduite au Japon à l'époque Meiji (1868-1912), c'était parce qu'elle proposait par ses pratiques un repas auquel les femmes pouvaient participer. Par exemple, Maenobō qui a étudié la vie quotidienne de l'époque à travers l'étude de journaux intimes, conclut qu'on distinguait les deux cuisines selon l'usage : on allait au restaurant japonais pour un banquet entre hommes à caractère plutôt officiel alors qu'on utilisait un restaurant occidental en famille (et avec sa femme) pour un repas plus intime (Maenobō, *op. cit.*). C'est dire que le restaurant japonais traditionnel était réservé aux hommes alors que le restaurant occidental a été, dès le début, un espace féminin. Cette séparation de l'espace du boire et du manger selon le sexe a été renforcée après le désastre par la multiplication des restaurants du type de celui des grands magasins pour les femmes tandis que l'espace masculin de l'alimentation s'est déplacé vers les cafés à serveuses et vers leurs avatars, les bars, qui ont proliféré après le désastre¹⁰.

La prolifération des cafés et l'espace pour le plaisir masculin

- 19 Le café était d'origine occidentale, comme le grand magasin, et il a été de la même manière domestiqué par les Japonais dès son introduction. Le premier café, le café *Printemps* fut ouvert à Ginza en 1911. L'intérieur était français. Son patron était le peintre Shōzō Matsuyama, qui, ayant voulu faire ses études à Paris sans y réussir, a ouvert ce café

pour avoir un espace semblable aux cafés d'Europe où se rencontreraient de jeunes artistes et intellectuels (Hatsuda, 1993[2], p. 13). La même année, d'autres cafés, comme le *Lion* et le *Paulista*, ont été ouverts à Ginza. En 1922, un an avant le désastre le nombre total des cafés était de 33 à Tokyo (*ibid.*, 1993, p. 7). Les cafés de l'époque étaient « des endroits où se rassemblaient les intellectuels comme les artistes et les romanciers qui adoraient l'Europe » (Hatsuda, 2004, p. 185) et ils constituaient, au Japon, un espace qui faisait penser à l'Europe, mais qui en différait, d'abord par l'existence de nombreuses serveuses, mais aussi par le service de boissons alcoolisées et, surtout, des mets occidentaux plus ou moins japonisés.

- 20 Dans la plupart des cafés comme le *Printemps* et le *Lion*, on servait la cuisine occidentale et on recevait pendant la journée beaucoup de familles qui ne prenaient que des plats occidentaux sans consommer d'alcool. Le café *Lion* était reconnu pour la qualité de sa cuisine car il était tenu par *Seiyōken*, le premier hôtel-restaurant de cuisine occidentale ouvert en 1872. Cependant on servait au restaurant un menu avec plusieurs plats fixes, alors qu'au café on servait « un unique plat occidental complet ». Les premiers cafés contribuaient ainsi, eux aussi, à la popularisation de la cuisine occidentale.

Figure 3 – Le café Lion's à Ginza en 1913



Tenshōdō, cliché tiré pour Tenshodo (éd.), 1979.

- 21 Cependant le soir, comme il y avait des femmes qui venaient faire le service à table en s'asseyant à côté des clients (ce qui n'existait pas en Europe), la clientèle devenait en principe masculine. Avec le temps, les habitués accordaient de plus en plus d'importance au service féminin et, après le désastre, cette tendance s'est intensifiée. La concurrence entre ces cafés a entraîné l'embauche de jeunes femmes de plus en plus attirantes. C'est le café *Tigre*, ouvert un an après le séisme, en 1924, qui a inauguré cette stratégie du service par des femmes attrayantes. Plusieurs témoignages montrent que cette stratégie a été

payante (Matsuzaki, 1927, p. 89 et Sakai, 1930, p. 9) et s'est même sophistiquée dans les cafés originaires d'Osaka qui avaient tous ouverts après le séisme : ces derniers ont aménagé des recoins en cabine, entourés de hauts paravents avec une lumière sombre pour pratiquer un service érotique (Andō, 1931, p. 157). Pour rivaliser avec cette concurrence grossière les autres cafés de Tokyo se sont aussi mis à engager des femmes plus jeunes et plus belles afin d'attirer les clients par leur service plaisant à connotation érotique. Les serveuses désiraient elles-mêmes arrondir leur revenu par l'offre de services sensuels afin d'obtenir de généreux pourboires car elles touchaient rarement un salaire fixe. Ainsi le nombre des cafés a augmenté à Tokyo de façon spectaculaire après le séisme : de 159 en 1924 et 226 en 1924, il dépasse le millier en 1929 pour atteindre 1073 en 1930 (Hatsuda, 1993[2], p. 6-7).

- 22 La police répondait à cette tendance en interdisant l'exploitation de certains cafés et en demandant la normalisation du service aux autres. Malgré ces contrôles, les cafés se multipliaient et des bars, plus petits et plus simples que les cafés, commençaient à s'installer derrière les boulevards de Ginza ainsi que dans les autres quartiers animés afin de proposer un service à connotation encore plus érotique. Si les bars se sont développés, c'est qu'on pouvait facilement en ouvrir un dont la taille n'était pas très grande et où on ne servait que des mets simples. Le bar au Japon est donc une transformation du café aux serveuses et sa version simplifiée.
- 23 Avec la multiplication des cafés et des bars, le nombre des serveuses a augmenté considérablement à Tokyo. Sakai, écrivain de la nouvelle génération, les estime à environ 15 000 en 1930 (Sakai, 1930, p. 8). À la fin de son ouvrage, on trouve des entretiens qui expliquent pourquoi les cafés attiraient tant de monde. Un directeur de la section de l'éducation à la municipalité énumère ainsi les « trois éléments du charme du café » : la facilité, l'économie et les relations pseudo érotiques avec une femme à l'image moderne (ou supposée telle par comparaison avec la *geisha*) (Sakai, 1930, p. 113). L'existence des serveuses était devenue un tel phénomène social dans les années 1920 qu'elles firent l'objet d'études sociologiques par des chercheurs comme Y. Murashima et M. Ōbayashi.
- 24 Pour bien comprendre le succès des cafés et des bars, il faut souligner que, par opposition, l'alimentation et les agréments dans les maisons traditionnelles demandaient une familiarité non négligeable avec un certain univers culturel pour que les clients puissent les apprécier. Les arts offerts par les *geisha*, comme la danse et la musique traditionnelles, étaient réservés à une élite, tandis que les relations avec les serveuses des bars étaient plus directes, moins coûteuses, et d'autant plus faciles que les serveuses étaient des femmes normales, à la différence des *geisha* qui étaient formées de manière professionnelle. Le café et le bar correspondaient donc à des formes populaires d'établissements où l'on considère les femmes comme objets d'agrément en profitant aussi de l'alimentation. Cette sorte de popularisation, avec la prospérité des restaurants des grands magasins, était un des traits majeurs de la société de consommation populaire.
- 25 Ainsi, après le désastre, alors que les restaurants de type grand magasin constituent un espace féminin de l'alimentation pour les bourgeoises et les familles, les cafés se sont transformés en espace masculin centré sur la consommation d'alcool et où les clients profitaient des faveurs des serveuses. Les bars où les hommes buvaient et jouissaient de ces relations pseudo érotiques avec les serveuses, étaient donc le corrélat des restaurants des grands magasins où les femmes mangeaient des mets occidentaux, ce qui était un atout de leur carte. Onoda, écrivain et reporter, en s'apercevant dès la fin des années 1920 de ce phénomène, remarque bien « une structuration de l'espace de l'alimentation en

cafés, bars, restaurants et salons de thé » (Onoda, 1929, p. 40-41). Le café dont parle Onoda était « le café sans alcool » (*junkissa*) où la serveuse ne vient que pour prendre la commande sans s'asseoir à côté du client pour le servir. On est obligé de faire la distinction pour éviter le malentendu. D'ailleurs, la catégorie du « café ordinaire » (café sans alcool) est ensuite apparue dans la statistique officielle de la ville de Tokyo en 1932 (Hatsuda, 1993[2], p. 6). Cette « structuration » montre que les cafés, qui étaient devenus bel et bien un espace pour les hommes, se sont distingués des restaurants du style de ceux des grands magasins dont la clientèle était majoritairement féminine. Nous pouvons même dire que ce n'est qu'à cause de la multiplication des cafés « érotiques » que le *Guide* de Shiraki que nous avons détaillé plus haut a eu tant de succès, car il ciblait les femmes et les familles. L'ensemble des établissements constituait donc un espace alimentaire proprement japonais, divisé selon le sexe.

La réorganisation de l'espace urbain par les pratiques alimentaires : l'exemple de Ginza, un quartier animé devenu populaire

- 26 C'est à Ginza qu'ont proliféré le plus de grands magasins et de cafés aussitôt le désastre passé. La réouverture des cafés s'est effectuée le plus tôt (Matsuzaki, 1927, p. 85), beaucoup de cafés ont d'abord repris leurs activités en baraque pour nourrir les affamés (Onoda, 1929, p. 144). Ainsi, à la fin de 1923, quatre mois après le séisme, les premiers magasins et cafés s'alignaient sur deux côtés des boulevards et la promenade à Ginza (*Ginbura*)¹¹ reprenait (Onoda, 1929, p. 145). En décembre 1924, Matsuzakaya a ouvert son magasin dans le sud de Ginza, suivi en mai 1925 par Matsuya dans le nord du quartier (le siège se trouvait à Kanda, près de Ginza). Tous les deux étaient de grandes constructions modernes qui avaient sept étages et un sous-sol.
- 27 Cependant, si les cafés et les grands magasins devenaient populaires et commodes, conformément à la société de consommation qui se développait rapidement, cela signifiait la popularisation de Ginza en tant que quartier animé. Matsuzaki et Onoda résumait la situation pour dire que l'ancien Ginza aux traits nobles et riches est devenu un espace populaire où se mélangent toutes sortes de gens (Matsuzaki 1927, p. 37-51, p. 76-78, p. 264, p. 293-294 et Onoda, 1929, p. 1). Alors qu'autrefois, Ginza était un quartier destiné à la classe supérieure où se retrouvaient les hauts fonctionnaires et les hommes d'affaires, après le désastre, il est devenu un centre animé pour la classe moyenne qui se formait alors : fonctionnaires moyens, militaires, cadres moyens, intellectuels, etc. (Koshizawa, 1999, p. 88) parmi lesquels se trouvaient les deux intellectuels déjà cités : Matsuzaki écrivain-journaliste et Andō historien des beaux-arts japonais. C'est ainsi qu'à partir de 1925 on écrivait bien des articles et des essais sur Ginza (auxquels nous nous sommes référés en partie dans cette étude). La multiplication des discours sur Ginza elle-même témoigne bien de la popularité du quartier.
- 28 La popularisation de Ginza a apporté un changement dans l'organisation de l'espace urbain. Ce qu'à Ginza les Japonais avaient d'abord adoré et voulu représenter en tant que quartier animé était d'abord l'Europe et surtout la France. Cette tendance s'est manifestée clairement dans l'intention du peintre qui avait fondé le *Printemps*, le premier café au Japon. Mais, à l'occasion du désastre, le modèle de l'espace urbain est passé de celui de l'Europe à celui des États-Unis. Par exemple, les *ippin yōshoku* (plats occidentaux uniques

et complets) étaient considérés comme américains dans les guides de l'époque. Au début de son guide, Shiraki définit d'ailleurs le mot restaurant : « Il s'agit d'un établissement de cuisine occidentale ordinaire. Comme, depuis peu, les plats uniques américains sont à la mode, on peut y manger facilement » (Shiraki, 1933, p. 25-26). En effet, dans l'explication des établissements du guide nous voyons se répéter le mot « américain ». Comme le biefsteck est souvent cité dans les guides, nous pouvons comprendre que le plat à l'américaine était un met qu'on mangeait comme un plat unique avec du riz et que ce type de plat s'est familiarisé comme *yōshoku* (cuisine occidentale). L'expression « américain » signifiait donc moins le contenu que la manière de manger, c'est-à-dire une alimentation simple et efficace qui devenait le mode de vie représentatif de l'époque.

- 29 Au début des années 1920, l'influence des États-Unis était déjà forte au niveau matériel et architectural : le Marubiru à Marunouchi, un grand bâtiment qu'on avait fini juste avant le séisme et qui avait résisté aux secousses était une construction américaine et sa solidité fut la raison pour laquelle on a ensuite construit beaucoup de bâtiments américains pour faire de Marunouchi un grand centre d'affaires. Toutefois l'influence la plus importante s'est faite au niveau culturel : au lieu de la culture de l'Europe dont l'influence avait fortement diminué lors de la première guerre mondiale, après 1923, c'est la culture américaine avec les films hollywoodiens et le jazz qui a été introduite au Japon, tout comme le capitalisme et la consommation de masse.
- 30 Dans leurs écrits, Matsuzaki et Onoda parlaient de l'influence américaine, mais Mizushima en a fait une critique plus sévère en qualifiant le quartier de Ginza de « commercialisme américain vulgaire de mauvaise qualité » pour condamner l'espace urbain japonais qui se développait avec la reconstruction (Mizushima, 1924, p. 34, p. 44). C'est finalement Andō, grand amateur de promenades à Ginza, qui analyse avec le plus de froideur le changement de modèle intervenu : « Le Ginza d'hier était sous l'influence de la culture européenne alors que c'est la culture américaine qui domine le Ginza d'aujourd'hui » et, de façon étrange, par l'intermédiaire des Américains qui avaient pris des goûts français en ayant participé à la guerre en Europe, les Japonais imitent la France (Andō, 1931, p. 29, p. 31-32).
- 31 En observant l'évolution des pratiques et des sensibilités alimentaires, on se rend compte que, bien avant l'américanisation qui couvrira tout le Japon après la Seconde Guerre mondiale, la culture américaine réorganisait déjà de l'intérieur les villes japonaises en tant que médiatrice dès la reconstruction de Tokyo après le séisme de 1923¹². Il en résulte que d'un côté les restaurants du type de ceux des grands magasins se développaient en étant considérés comme américains, et que, de l'autre côté les cafés constituaient un espace pour le plaisir masculin en devenant ensuite des bars. Tous les deux transformaient les quartiers animés du Japon dont Ginza constitue l'archétype et achevait définitivement la vieille culture de l'époque d'Edo. Dans ce processus d'ensemble, le style américain a fonctionné, au détriment de la culture européenne, comme un dispositif pour domestiquer les pratiques alimentaires et les sensibilités qui les sous-tendent dans le domaine du boire et du manger.

BIBLIOGRAPHIE

- AKIYAMA S. (éd.), 1976, *Akiyama Tokuzō menu collection*, Nihon senmon tosho shuppan.
- ANDŌ K., 1931, *Ginza saiken* [Regard détaillé sur Ginza], Tokyo, Shunyōdō.
- BAUMERT N., FUKUDA I., 2012 « Japon (Gastronomie) », in J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, p. 763-766.
- HATSUDA T., 1993[1], *Hyakkaten no tanjō* [La naissance du grand magasin], Tokyo, Sanseidō.
- HATSUDA T., 1993[2], *Kafe to kissaten* [Le café et le salon de thé], Tokyo, INAX.
- HATSUDA T., 2004, *Hankagai no kindai* [La modernité du grand magasin], Tokyo, Tokyo daigaku shuppan.
- IMAI K., 2008, *Nihon no hyakunen 6* [Cent ans du Japon, 6^e vol.], Tokyo, Chikuma.
- ITO K., 2011, *Nihon no furansu ryōrishi 4* [Histoire de la cuisine française au Japon, 4^e vol.], Tokyo, ABC tuāzu.
- KON W., 1929, *Shinban Tokyo annai* [Nouveau guide de Tokyo], Tokyo, Chūōkōron.
- KOSHIZAWA A., 1999, *Tokyo no toshi keikaku* [L'urbanisme à Tokyo], Tokyo, Iwanami.
- KOSUGE K., 2002, *Curry rice no tanjō* [La naissance du curry au riz], Tokyo, Kōdansha.
- MAENOBO Y., 2000, *Meiji seiyō ryōri kigen* [L'origine de la cuisine occidentale au temps de Meiji], Tokyo, Iwanami.
- MATSUDA T., 1931, *Depātomento sutoa* [Le grand magasin], Tokyo, Nihon hyōronsha.
- MATSUZAKI T., 1927, *Ginza*, Tokyo, Ginbura gaidosha.
- MATSUZAKI T., 1931, *Tokyo tabearuki* [Guide gastronomique de Tokyo], Tokyo, Shibundō.
- MITSUKOSHI HONSHA (éd.), 2005, *Kabushikigaisha Mitsukoshi hyakunen no kiroku* [100 ans d'histoire de la société Mitsukoshi], Tokyo, Mitsukoshi.
- MIZUSHIMA N., 1924, *Shin Tokyo hanjōki* [Nouvelle chronique du Tokyo prospère], Tokyo, Nihon hyōronsha.
- MORIEDA T., 1989, *Curry rice to Nihonjin* [Le curry au riz et les Japonais], Tokyo, Kōdansha.
- OKADA T., 2000, *Tonkatsu no tanjō* [La naissance du porc pané japonais], Kōdansha.
- ONODA Somu, 1929, *Ginza tū* [Connaisseur de Ginza], Tokyo, Shiroku shoin.
- SAKAI M., 2005, *Kafē tū* [Connaisseur des cafés], Tokyo, Shiroku shoin.
- SHIRAKI M. (éd.), 1933, *Dai Tokyo umaimono tabearuki* [Guide gastronomique du grand Tokyo], Tokyo, Marunouchi shuppan.
- TENSHODO (éd.), 1979, *Kōkoku de kataru Tenshōdō to Ginza no rekishi* [100 ans d'histoire de Tenshōdō et de Ginza à travers les publicités], Tokyo, Tenshōdō.
- TOBIN J. (dir.), 1992, *Re-Made in Japan*, New Haven, Yale University Press.
- TUTSUI K., 2011, *Teito fukkō no jidai* [Le temps de la reconstruction de la capitale impériale], Tokyo, Chūōkōron shinsha.

YAMAMOTO T., NISHIZAWA T. (dir.), 1999, *Hyakkaten no bunkashi* [Histoire culturelle des grands magasins], Kyoto, Sekaisisōsha.

YAMAMOTO Y., 1956, *Hyōjun furansu ryōri* [La cuisine française classique], Tokyo, Hakusuisha.

YOSHIMI T., 1987, *Toshi no dramaturugii* [Dramaturgie de la ville], Tokyo, Kōbundō.

NOTES

1. Les banlieues, particulièrement celles de l'ouest ont été annexées à la ville de Tokyo en 1932, 9 ans après le désastre : la ville couvrait alors à peu près la même surface qu'aujourd'hui.
2. Edo est l'ancien nom de la capitale shōgunale, devenue Tokyo à la restauration de Meiji en 1868.
3. Il était énorme par rapport au revenu national de l'année estimé à 1521 millions.
4. Okada (2000) explique que la côtelette existait déjà vers 1895 et elle deviendra le *tonkatsu* au moyen de la friture façon *tempura* (avec beaucoup d'huile) en 1929 au restaurant *Ponchiken* (p. 164-196).
5. Cette erreur de qualifier ce qui en France serait un « menu complet » par « table d'hôte » est d'ailleurs relevée par Yamamoto (Yamamoto, 1956, p. 482), qui était professeur de langue et littérature françaises et, s'intéressant passionnément à la cuisine française, a écrit plusieurs livres de recettes et dictionnaires de la cuisine française.
6. Dans les boutiques traditionnelles, on allait chercher les articles dans le dépôt à la demande du client.
7. En 1927, la première ligne du métro de Tokyo desservait Ueno et Asakusa. Elle se prolongea en 1938 jusqu'à Shinbashi lorsqu'on a construit les stations de Ginza et de Nihonbashi.
8. Depuis, au Japon, le sous-sol des grands magasins *depachika* est toujours aménagé en restaurants ou en boutiques de l'alimentation.
9. Le client achetait un ticket après avoir choisi un plat en regardant les échantillons et ensuite, en prenant une place libre, il donnait le ticket au serveur. Ce système était une simplification du service pour le restaurateur et avait aussi le mérite pour le consommateur de ne pas avoir à mémoriser des noms de plats qui ne lui étaient pas toujours familiers.
10. Cette habitude continue encore de nos jours : les hommes se mettent à leur aise en buvant avec des petits plats au bistro-bar (*izakaya*) tandis que les femmes causent amicalement en prenant leurs repas dans les restaurants français ou italien. Une petite précision : à l'*izakaya* il n'y a pas de service des femmes à côté des clients alors que le bar proprement dit ou le cabaret à serveuses subsistent encore (même prospèrent) dans les quartiers animés du Japon.
11. Dans les années 1900 commence la promenade pour regarder les bâtiments modernes dans le quartier occidental formé depuis 1880 à Ginza (Hatsuda, 2004, p. 13-149, p. 191-216).
12. L'ouvrage le plus important sur l'histoire sociale des quartiers animés modernes à Tokyo, celui de Yoshimi (1987) conclut son analyse minutieuse en disant que « le style

Ginza » à l'époque Taishō (1912-1926) n'était plus directement occidental mais était devenu une abstraction de l'Occident (p. 230-235). La France introduite via les États-Unis était une de ces abstractions.

RÉSUMÉS

Sur le plan de l'évolution des pratiques et des sensibilités alimentaires des Japonais depuis l'ouverture du pays à la fin du XIX^e siècle, le grand tremblement de terre du Kantō de 1923 a eu une influence majeure, encore largement sous-estimée. En effet, la reconstruction de Tokyo, basée sur la modernisation de l'espace urbain sous l'influence culturelle occidentale, a transformé la manière de se nourrir dans la capitale. À partir de l'étude de documents d'époque et d'ouvrages académiques qui étudient la ville et son commerce, cet article montre que la reconstruction a été l'occasion de faire disparaître l'ancienne vie d'Edo et a entraîné une séparation de l'espace de l'alimentation selon les sexes avec, dans les quartiers animés, le restaurant du grand magasin pour les femmes et le café pour les hommes.

From the point of view of the evolution of Japanese practices and sensibilities regarding food since the modernization of the country at the end of the 19th century, the great Kantō earthquake of 1923 had a major influence, which is largely underestimated. Indeed, the reconstruction of Tokyo, based on the modernization of urban space under western cultural influence, transformed the city's foodways. Taking historical documents and academic publications which study the city and its commerce as a starting point, this article shows that reconstruction after 1923 was an opportunity to totally remake the former life of Edo and entailed a separation of eating spaces according to gender, with department store restaurants for women and cafés for men.

INDEX

Keywords : Japan, Tokyo, great Kantō earthquake of 1923, foodways, urbanism, department store

Index géographique : Japon

Mots-clés : grand tremblement de terre du Kantō de 1923, alimentation, urbanisme, grand magasin, café

AUTEUR

IKUHIRO FUKUDA

Université Waseda

ikuhirof@waseda.jp