

Vivre ici en venant d'ailleurs

« Une vie en éventail »

Misako Ishida, patronne du restaurant Kobe, est passionnée de cuisine, mais pas seulement...

Elle ressemble à un éventail japonais tant son parcours et ses passions sont larges. Sa curiosité et ses goûts ne semblent n'avoir aucune limite, et sa vie se conjugue au pluriel. La première commence en 1963, à Kobe, auprès de parents lettrés, devenus restaurateurs sur le tard ; une famille portée par le souvenir d'un lointain ancêtre samouraï, devenu héros national. Curieuse de tout, Misako Ishida dévore les romans et les polars, mais aussi les mangas et les livres de science-fiction, de chimie et d'astronomie. Elle se passionne pour la couture, le sport, et la cuisine. A trois ans déjà, elle prépare le riz, et dès 9 ans son « bentō » quotidien (son « lunch-box » d'écolière), avec un respect de la nourriture inhérent à l'éducation japonaise. « Chez nous, on ne jette rien, et surtout pas le riz. » Entre les odeurs de cuisine et celles de la parfumerie dans laquelle elle s'arrête au retour de l'école – pour y décortiquer toute la panoplie des fragrances – elle affute son sens de l'odorat qu'elle a hors du commun.

A 17 ans, un incendie détruit entièrement la maison de son enfance. Sa première vie partie en fumée, elle se reconstruit grâce à une force de caractère et un sens de l'effort hors du commun. A la sortie de ses études en diététique et économie domestique, elle enchaîne les petits métiers, avec un éclectisme déroutant : maître d'hôtel, marionnettiste, livreuse d'annuaires téléphoniques, ou encore actrice de séries télévisées. Puis elle gravit les échelons petit à petit comme déléguée commerciale pour des sociétés d'assurance et une compagnie de golf.

Plusieurs vies

Le 17 janvier 1995, le tremblement de terre de Kobe lui vole une nouvelle fois tout ce qu'elle possède. « Le tremblement a duré peut-être 25 secondes, mais cela m'a paru comme deux heures », se souvient la survivante, coincée dans sa maison, et sauvée par son voisin. Une fois de plus, Misako Ishida se relève, cumule les emplois, travaillant de 7 heures du matin à minuit, 7 jours sur 7, pour faire face notamment à l'explosion des prix dû à la pénurie des denrées. Elle porte à bout de bras son mari effondré, traumatisé par le séisme. « Il a beaucoup changé. Il a commencé à jouer... » Elle devra épouser ses dettes de jeu et finira par divorcer. Une troisième vie s'annonce avec la rencontre d'un Neuchâtelois installé au Japon. Ils se marient et, en 2005, Misako Ishida Frommelt accepte de suivre son époux en terre helvétique. Elle repart donc à zéro, et se voit propulser dans le rôle de femme au foyer, isolée et sans mots pour communiquer. « J'ai souvent pensé retourner au Japon. Mais les gens étaient très aimables avec moi. Et j'aimais beaucoup Neuchâtel, sa tranquillité et son paysage qui me faisait penser à Kobe. Et puis le goût du lait, la fondue... » Elle s'intègre à petits pas, grâce au cours de français de l'association Recif, à la rencontre d'autres Japonaises de Neuchâtel, et à son entrée remarquée dans la Société neuchâteloise de tir sportif, une autre de ses passions depuis l'enfance. Si elle rêve de faire de la compétition, le temps manque pour l'instant à celle qui tient d'une main de maître son restaurant, le Kobe à Chez-le-Bart. Mais cela ne saurait tarder...

Un goût authentique

C'est en septembre 2013 que Misako Ishida reprend à Chez-le-Bart, le restaurant de feu Kazumi, pionnier de la cuisine japonaise dans le canton de Neuchâtel, décédé tragiquement quelques mois plus tôt. « Je ne le connaissais que de nom », relève-t-elle avec douceur. Elle baptise l'établissement du nom de sa ville natale, Kobe, très fameuse pour son bœuf massé et nourrit à la bière. « La viande est si tendre qu'on peut la couper avec des baguettes », relève la cheffe. Trop souvent déçue par la cuisine dite japonaise servie en Suisse, Misako souhaite partager le goût authentique de la cuisine traditionnelle et familiale, et la culture de son pays. Elle y sert donc, entre autres spécialités, le thé vert matcha, les meilleurs sakés et les beignets tempura. Elle entre au Gault & Millau une année après. Une surprise et une reconnaissance pour cette restauratrice talentueuse. « C'est une bonne pub ! », lance-t-elle en riant. Auparavant, elle avait travaillé en Suisse comme responsable de salle, crêpière, experte en thé, et spécialiste pour un importateur japonais de vins neuchâtelois. Avec succès, car son fabuleux odorat ne la trompe jamais.

Cette rubrique est soutenue par le Service neuchâtelois de la cohésion multiculturelle. Ce témoignage s'inscrit dans une série de trois portraits consacrés aux migrants travaillant dans la restauration.

Aline Andrey

| Le Japon en bref |
|---|
| |
| Superficie : 377 915 km ² (6852 îles). |
| Population : 127 millions d'habitants. |
| Capitale : Tokyo. |
| Chef de l'Etat : Shinzō Abe (premier ministre). |
| Histoire : Après des siècles en vase clos, le Japon connaît une ouverture et une |

expansion militaire dès la moitié du 19^e siècle. Le pays subit de lourdes pertes durant la 2^{ème} guerre mondiale (Hiroshima, Nagasaki) ; et adopte sa Constitution en 1947. L'empereur tient dorénavant un rôle symbolique dans cette monarchie constitutionnelle. Des années 1950 à 1980, le pays est en pleine croissance. Il est actuellement la troisième économie mondiale, malgré la crise financière des années 1990.

Statistiques : 71 personnes d'origine éthiopienne résident dans le canton de Neuchâtel.