

Les restaurants de style occidental

La catégorie des restaurants de type occidental, qui est la troisième catégorie de restaurants au Japon, comprend les restaurants typiquement américains et les restaurants européens. Entrent dans cette catégorie les restaurants français de grande classe comme Maxim's, ou les restaurants italiens comme Sabatini's ainsi que les chaînes américaines de restaurants familiaux dans le style des Denny's où les prix sont un peu moins élevés. Bien que la popularité de presque tous les grands restaurants reste stable ou accuse une légère baisse, le nombre des restaurants occidentaux continue de croître. Entre 1976 et 1986, leur nombre a augmenté de 3 % et leur chiffre d'affaires de 9 %.

Les restaurants spécialisés

Bars Sushi

Le sushi, des lamelles de poisson cru servies sur un canapé de riz assaisonné au vinaigre, est sans doute le mets distinctif de la cuisine japonaise. Le sushi est habituellement servi à un comptoir où le chef préparera immédiatement le délice que son client a commandé. La plus grande partie des poissons et fruits de mer sont consommés crus, les plus demandés étant le toro (la partie la plus grasse qui se trouve sous le ventre du thon), le maguro (le reste du thon), les oursins, les crevettes, divers types de coquillages et les oeufs des poissons, surtout le saumon et la morue, ainsi qu'une variété de poissons à chair blanche comme le vivaneau, la daurade, la morue et la limande à queue jaune.

Il y a environ 50 000 bars sushi au Japon. Le bar typique emploie quatre personnes à plein temps et a un chiffre d'affaires moyen de 24 millions de yens (230 000 \$CAN) par année. La plupart de ces établissements font des livraisons dans les maisons du voisinage. Leur nombre semble avoir atteint un plateau après une croissance rapide qui a commencé vers le milieu des années 60 et qui a duré jusqu'au début des années 70, alors que le marché s'agrandissait de 2 000 à 3 000 bars sushi par année. Entre 1982 et 1986, le marché ne s'est accru qu'à un taux composé de 3 % par année.

Petits restaurants de nouilles soba et udon

Essentiellement, il y a les nouilles fines (soba) et les grosses nouilles (udon). Ces deux sortes de nouilles sont faites avec de la farine de blé, quoique les nouilles fines de qualité supérieure soient également faites avec du sarrasin, dont la plus grande partie provient du Canada. Ces restaurants servent en général les deux sortes de nouilles, soit chaudes dans un bouillon à base de sauce de soja relevé de légumes et d'oeufs, soit froides (soba de sarrasin) accompagnées d'une sauce à base de soja.

Le nombre de ces restaurants diminue lentement depuis la période de pointe de 1976, bien que leurs ventes continuent de croître à un taux de 4,6 % par an. On dénombre aujourd'hui environ 40 000 petits restaurants de nouilles. L'établissement type emploie quatre personnes et a un chiffre d'affaires annuel de 19 millions de yens (183 000 \$CAN).

Les débits de boissons

Les bars et les pubs

Au Japon, il existe une grande variété de débits de boissons, ce qui n'a rien d'étonnant puisque le pays en compte près de 300 000, soit presque sept fois plus qu'aux États-Unis. Cependant, la plupart de ces débits de boisson sont minuscules et souvent ne peuvent accueillir que six ou huit clients à la fois (recensement de 1982).

Presque tous ces établissements servent aussi de la nourriture, sauf les bars de style occidental que l'on trouve dans les hôtels des chaînes internationales. Plusieurs types de pubs, dont le « robatayaki », servent des grillades, ont un menu varié et offrent des quantités substantielles de nourriture, y compris des repas complets. En général, le Japonais lorsqu'il sort pour prendre un verre aime bien manger et, souvent, choisit le débit de boissons en fonction de la qualité et de la variété des mets qu'il offre.

Le ryotei

Le « ryotei » est officiellement classé comme un débit de boissons, mais il sert également des repas complets. Le « ryotei » est un établissement très cher que fréquentent presque exclusivement les gens d'affaires. Dans un ryotei, le prix d'un repas est d'au moins 500 à 550 \$CAN par personne. Les invités sont installés dans des salons particuliers et le service est effectué par des serveuses spécialement entraînées. L'ambiance, la nourriture et le service sont de grande classe.

Depuis 1970, un peu moins de la moitié de ces établissements ont fermé leurs portes et leur nombre continue de diminuer. À bien des points de vue, le « ryotei » est un rappel d'une époque antérieure où le style de vie était différent. En conséquence, il devient quelque peu désuet dans un Japon moderne.

Les cafés

Les cafés sont les descendants des traditionnels salons de thé japonais. Ce sont généralement des endroits où l'on se rend pour rencontrer des gens, pour discuter d'affaires ou pour passer quelques instants de détente.