

N° 4 | 23 JANVIER 2012

www.migrosmagazine.ch

M

MIGROS MAGAZINE

M

SOCIÉTÉ | 20

La 3D
au service de
la médecine.

INFOS MIGROS | 36

Un résultat
record pour la
Banque Migros.

ÉDUCATION | 76

Mon enfant
n'a pas d'amis,
que faire?

Des sushis en duo

Christian Denisart, metteur en scène, et Eugène, écrivain, ont monté une pièce japonaise sur l'addiction aux jeux vidéo. Explications autour d'un plat de makis. | 62



Des sushis et des jeux

L'écrivain Eugène et son pote, le metteur en scène Christian Denisart, proposent «Yoko-Ni», un spectacle japonais sur l'addiction aux jeux vidéo. Une pièce co-écrite pour rendre hommage aux joueurs de partout, plus que pour condamner.

Au début, leur envie, c'était de raconter, au théâtre, un conte à l'envers. «Pinocchio par exemple: l'histoire d'un petit garçon qui veut devenir une marionnette.» Sauf que ça existe, «des petits garçons qui veulent se désincarner». Les hikikomori, les «no life», bien sûr, au Japon, ces jeunes qui «plongent dans les jeux vidéo au point de ne plus sortir de leur chambre. Certains pendant des années.»

Alors l'écrivain Eugène et son pote de toujours, le metteur en scène Christian Denisart, fondateur de la compagnie «Les voyages extraordinaires», se renseignent à bonne source: l'association «Swiss Gamer». Des gens qui leur expliqueront qu'au début, il y a une quinzaine d'années, quand ils étaient adolescents, «c'était honteux d'être fans de jeux vidéo». Qu'ils lisaient alors des magazines spécialisés «en cachette, comme du porno».

Le parti est alors pris de ne montrer sur scène que les mondes virtuels. «Le nombre de jeux différents, le nombre de réalités qui existent en dehors de la nôtre, c'est passionnant», s'enflamme Eugène. «On peut par exemple donner rendez-vous à 40 personnes sur la

place d'Armes de World of Warcraft, à 19 heures, pour tuer un dragon.»

Dans la pièce on entendra certes les personnages de la vraie vie *chatter*, discuter entre eux. «Les joueurs, devant leur écran, sont sur Skype, ils causent, ils mangent, font huit choses en même temps.»

Eugène et Christian ont rencontré des «no life» repentis ayant à peu près tout perdu à la suite de leur passion: «Ils ne payaient plus qu'une facture: la connexion internet», explique Eugène.

«Le jeu vidéo est devenu un art majeur»

Christian Denisart

Le vrai danger du jeu a commencé alors à leur apparaître et ce n'était pas la violence, raconte Christian: «Les jeux violents, c'est juste du défouloir, on s'amuse, comme quand on va voir un Tarantino.»

Non la menace, la vraie, serait plutôt à rechercher du côté des MMORPG, autrement dit les «jeux de rôle en ligne massivement multijoueurs». Les gamers eux-mêmes le disent: «Ça, c'est la drogue». Des jeux où une énorme communauté est à l'œuvre: «On peut rapidement avoir l'impression de se faire beaucoup d'amis, surtout si on n'a pas une vie sociale très développée.»

Des jeux, aussi, qui présentent une hiérarchie très forte: «On n'arrête pas

GOÛTS ET DÉGOÛTS

Secrets de cuisine

■ Pour vous cuisiner, c'est...

Le truc avant une bonne soirée entre amis (Christian). Se promener dans les goûts (Eugène).

■ Quel est votre plat préféré?

N'importe quoi venant d'Italie (Christian). La tarte tatin et sa boule de glace (Eugène).

■ Que ne mangeriez-vous pour rien au monde?

De l'humain (Christian). Un fromage corse aux asticots vivants (Eugène).

■ Qu'avez-vous toujours en réserve dans votre cuisine?

Des pâtes (Christian). De la fleur de sel de Guérande (Eugène).

■ Combien de fois par semaine cuisinez-vous?

Quotidiennement (Christian). 365 fois par an (Eugène).

■ Avec qui aimeriez-vous partager un repas?

Mon amoureuse (Christian). Lara Croft (Eugène).



Christian Denisart a appris l'art de confectionner des sushis avec son père, grand amateur de cuisine asiatique.

«L'idée n'était pas de porter un jugement»

Christian Denisart

d'y croiser des gens qui ont plus de pouvoir que soi ou accès à des niveaux où l'on aimerait bien accéder.» Autre élément favorisant l'addiction: le fait, quand on arrête, que le jeu continue et

que «l'on a donc l'impression de manquer quelque chose», explique Christian. «Enfin, ajoute Eugène, quand il y a trop de joueurs qui s'apprêtent à quitter le jeu, la société qui le développe invente quinze nouveaux niveaux ou un deuxième monde.»

Plus curieux, les joueurs repentis dédouanent les jeux. «Ils disent, moi j'avais des problèmes dans la vie, je suis parti dans le jeu, ça aurait pu être autre chose, l'alcool, etc.» Quant au plat choisi en l'honneur de leur héros

japonais, Eugène se souvient: «C'était il y a une vingtaine d'années. Christian est arrivé avec un plat de sushis à une soirée entre copains. Personne n'en avait jamais vu. A l'époque, il n'y avait qu'un seul restaurant japonais à Lausanne et hyper-cher.» L'art d'apprêter les sushis, explique Christian, c'est son père, grand amateur de cuisine asiatique, qui le lui a transmis.

Eugène avoue quelques recherches sur internet pour arriver au cocktail qu'il propose de son côté, à base de boisson énergisante, champagne et liqueur de litchis. Pour permettre aux joueurs de tenir toute la nuit? «Pas exactement. Les gamers forcenés doivent aussi travailler le lendemain. Ils s'arrêtent vers 2 heures et demie du matin.» L'écrivain raconte aussi que les joueurs s'interdisent certains aliments: «Jamais de chips. Trop long à manger et ça tache les doigts, mauvais pour le cla-

vier.» «L'idée, explique encore Christian, n'était pas de porter un jugement sur le jeu vidéo. Ça se voulait aussi un hommage. Le jeu vidéo est devenu un art majeur, qui influence le cinéma, le graphisme, etc.»

Christian enfin raconte être allé une fois au Japon, un pays qui l'a enthousiasmé, malgré les mises en garde préalables d'une voisine japonaise: «Tu vas à Tokyo? Houla, c'est dangereux. Pas autant que Lausanne, mais quand même...»

Texte: Laurent Nicolet

Photos Laurent de Senarclens

«Yoko-Ni», Usine à gaz, Nyon, 26 et 27 janvier.
Théâtre Benno Besson, Yverdon, 1^{er} février.
CPO, Lausanne du 3 au 5 février, du 7 au 12 février,
du 14 au 19 février.
Centre culturel de Delémont, 23 et 24 février.



Le metteur en scène et l'écrivain se sont plongés dans l'univers parfois infernal des jeux vidéo le temps d'une pièce.

Cocktail Yoko-Ni

Une recette d'Eugène

POUR 4 COCKTAILS D'ENV. 2,5 DL

8 litchis
8 cl de liqueur de litchis,
dans les épicerie fines
28 cl de boisson énergisante
4 dl de champagne

Eplucher les litchis et les mettre dans 4 verres à cocktail. Y ajouter ¼ de la liqueur, puis compléter avec ¼ de boisson énergisante et du champagne. Servir en apéritif ou pour accompagner les makis sushis.

Conseil: remplacer la liqueur de litchis par de la liqueur de cassis.

Préparation: env. 5 min

Makis sushis

Une recette de Christian Denisart



PLAT PRINCIPAL POUR 4 PERSONNES

300 g de riz pour sushi
4 dl d'eau
½ dl de vinaigre de riz
25 g de sucre
400 g de concombre
60 g de gourde
1 dl de sauce soja
300 g de poisson cru ultra-frais,
filet de thon ou de saumon selon
ses goûts
6 feuilles de nori
1 natte à sushis
eau vinaigrée (1:1)
2 cs de wasabi
2 cs de graines de sésame noir,
en vente dans les épicerie
asiatiques

1) Porter le riz, l'eau, le vinaigre et le sucre à ébullition. Laisser cuire le riz à couvert jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide. Le laisser légèrement tiédir.

2) Eplucher le concombre, le couper en deux et retirer les graines avec une cuillère. Le couper dans la longueur en 8 bâtonnets. Tailler la gourde en lanières. Les faire revenir dans un peu de sauce soja. Couper le poisson en bâtonnets de l'épaisseur d'un crayon. Etaler une feuille de nori, côté brillant vers le bas, sur la natte à sushis. Avec une cuillère trempée dans l'eau vinaigrée, y étaler une couche de riz d'env. ½ cm en laissant un bord libre d'env. 2 cm en haut et en bas. Selon ses goûts, déposer, dans la longueur, du poisson, du concombre ou des champignons sur le premier quart de la feuille de nori.

Les relever d'un soupçon de wasabi. Humidifier les bords de la feuille de nori d'eau vinaigrée. L'enrouler bien serré à l'aide de la natte. Pour préparer des california rolls, retourner la feuille de nori avec le riz sur du film alimentaire. Puis refaire glisser le tout à l'aide du film alimentaire sur la natte. Garnir et enrouler comme indiqué plus haut. Passer dans les graines de sésame. Trancher tous les rouleaux en 6 pièces à l'aide d'un couteau tranchant plongé dans l'eau vinaigrée et les placer au frais. Servir avec la sauce soja restante et du wasabi.

Préparation: env. 60 min
Remarque: le poisson frais à consommer cru demande une préparation spéciale. Renseignez-vous auprès d'un poissonnier lors de vos achats.



Le cocktail au champagne-liqueur de litchis et les sushis se marient à merveille.

Dès maintenant dans votre kiosque favori
pour Fr. 4.90 ou par abonnement
sur www.saison.ch
Douze numéros pour seulement Fr. 39.-

