



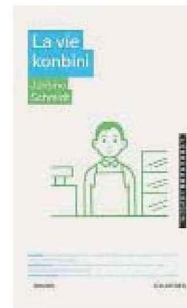
## EN VUE ET AUSSI

### Le goût des supérettes

À première vue, c'est un supermarché comme un autre. Hormis peut-être ses couleurs orange et vert plus criardes que nos enseignes grises, on y trouve ce qu'on y cherche : lait à la fraise, saucisses frites plantées sur un bâtonnet, triangles de riz fourrés et entourés d'une feuille d'algue... Mais il est bien plus qu'un magasin réfrigéré, ouvert 7 jours sur 7, 24 heures sur 24, 365 jours par an. *«Le konbini fait partie de la culture nippone au même titre que les temples, les sanctuaires ou autres cantines de nuit.»* Jérôme Schmidt nous raconte les vies minuscules qui constituent ce microcosme japonais dans un charmant petit livre. D'abord, il nous rappelle que le konbini n'est pas une création nippone mais américaine. C'est dans les années dorées de l'après-guerre que la supérette s'est exportée au pays du Soleil-Levant. Dès lors, cet espace impersonnel est devenu tout à la fois un refuge, un lieu social *«fréquenté plusieurs fois par jour, de l'écolier en uniforme au retraité voûté»*... jusqu'aux yakuzas ! Alors que l'un de ses amis le retrouve à Tokyo, Schmidt s'improvise guide. Et nous voilà à barouder comme un troisième camarade à leurs côtés. Nous empruntons les routes verglacées de l'île d'Hokkaido, nous survolons Fukushima, nous découvrons les collines de Nagasaki et l'on revêt une chemise à fleurs à Okinawa, où le konbini disparaît au profit d'enseignes *«made in America»*, avec ses enfilades de McDo et de Burger King. Schmidt a les yeux

partout, même quand la terre gronde. Il nous emporte dans un tourbillon de vies. Fascinant.

**ALICE DEVELEY**



**LA VIE KONBINI**  
De Jérôme Schmidt, Les Arènes, 136 p., 15 €.