

Heya Peek Michinoku Beya

par Mark Buckton

L'une des heya les plus aisées à trouver dans le secteur de Ryogoku, et la plus proche physiquement du Kokugikan, la Michinoku beya est peut-être l'une des heya les plus visitées par ceux qui veulent assister à un asageiko. C'est en particulier le cas des étrangers qui envahissent le quartier juste avant les basho.

Située juste derrière le MacDo et ses Happy Meals, juste en face de la sortie ouest de la station de Ryogoku et presque juste en dessous de la ligne ferroviaire est-ouest qui coupe le quartier en deux, la Michinoku, en compagnie peut-être de la Miyagino, est l'une des plus petites heya actuellement dans l'Ozumo.

L'immeuble qui abrite la heya est un immeuble de bureaux japonais ordinaire, où les rikishi logent dans les étages supérieurs – on peut souvent les voir suspendre des serviettes ou des mawashi aux fenêtres ou simplement regarder dehors ce qui se passe. La keikoba, comme c'est le cas à peu près partout, est située au rez-de-chaussée.

Après l'entrée qui se fait à travers des portes coulissantes lattées, qui ne dépareraient pas dans un izakaya, on peut voir sur la gauche une impressionnante sculpture de pierre représentant un aigle, et sur la droite une boîte aux lettres en granit tout aussi impressionnante. Devant soi, la première chose que l'on peut voir est une zone ouverte sur un parquet brut qui est en général employée par les rikishi de la heya comme zone d'échauffement et d'étirements.

En tournant à gauche, après une



autre porte coulissante, on se trouve alors face après une marche sur l'aire d'observation recouverte de tatami, les zabuton se trouvant à l'arrière quand on entre, et si c'est l'hiver, on a en sus au moins un gros chauffage à pétrole d'appoint, pour tenir au chaud tout dignitaire ou rikishi supérieur de la heya.

A quatre ou cinq mètres de distance et sur moins de deux mètres de profondeur, ceux qui se voient accorder la permission d'entrer peuvent voir la keikoba surplombée de murs lambrissés et de colonnes saillantes, l'impératif sanctuaire se trouvant sur le mur qui fait face au Palais Impérial du centre de Tokyo, avec plusieurs vieux clichés de l'icône de ce sport qui a dirigé cette heya.

Le heyagashira Toyozakura, en dépit de ses déboires récents, est rarement absent et rentabilise

véritablement sa présence tout comme ceux qui sont classés en dessous de lui, ce qui fait de cette heya un lieu bâti sur le sueur et non un endroit où les rikishi passent une bonne partie de leur temps à simplement effectuer leur job dans une certaine routine. Quand le keiko est en cours, toutefois, il y a rarement de la place pour plus de huit ou dix personnes à la fois dans la keikoba proprement dite, l'espace autour de la tawara étant extrêmement réduit. Ce qui fait de ce lieu un cousin très éloigné des grands espaces dont peuvent jouir les rikishi des Musashigawa, Kokonoe, Tamanoi et Oitekaze beya, pour n'en citer que quelques-unes.

Une sensation bizarre que l'on peut avoir quand on est à l'intérieur est celle d'être observé. C'est fort possible d'ailleurs, puisqu'à l'arrière de la heya se

trouvent une demi-douzaine de petites fenêtres qui offrent aux curieux dans la rue la possibilité d'apercevoir ce qui se passe sans entrer ou déranger les rikishi dans leur concentration.

Pas franchement semblables aux grandes baies vitrées qui se trouvent à l'Oitekaze, ou au corridor d'accès ouvert aux passant que l'on peut voir à la Tamanoi, ces fenêtres larges de dix ou quinze centimètres ne choqueraient pas dans un château moyenâgeux. Cela dit, elles remplissent leur fonction et même les jours où il n'y a pas d'asageiko, elles permettent aux touristes bardés d'appareils photos et aux

fouineurs de voir un dohyo avant le keiko, avec le tas de sable et les accessoires shinto dont les poignées de sel, le tout convenablement placé.

La Michinoku étant dirigée par l'un des plus populaires ozeki de l'époque récente, Kirishima, le sujet du chanko n'est jamais bien loin, celui-ci possédant un Kirishima Chanko (pas très original tout ça) juste en face de la heya, à côté du MacDo.

Un peu cher mais la qualité est au rendez-vous. Une légende du sumo jamais véritablement vérifiée mais relatée par tout le monde et à tout le monde veut que tous les non-

sekitori qui n'ont pas obtenu une shiroboshi lors d'une journée de combat doivent assurer le service au restaurant le soir venu. Pour les gagnants : la télé est à vous !

Il faut reconnaître qu'on y trouve souvent des rikishi, et à chaque fois que j'ai choisi d'emplir mon estomac ou d'emmener des amis pour un dîner autour d'une marmite de chanko, à plusieurs reprises l'oyakata était là pour accueillir et rencontrer ses clients.

Un signe que la Michinoku-beya est en partie heya, en partie chanko-ya ? Peut-être... Allez-y et voyez par vous-mêmes...