

niponica

にほにか

Découvrir
le Japon

2014
no.

| 4



Reportage spécial

Splendeurs et chatoiements du Japon

Sommaire



Bols de laque décorés suivant la technique *makie*, qui consiste à souligner un motif à l'aide de poudre d'or. XIXe et XXe siècle. Les deux bols appartiennent au Musée National de Kyoto.



No. 14
19 décembre 2014

Publié par le Ministère des Affaires étrangères du Japon
Kasumigaseki 2-2-1, Chiyoda-ku,
Tokyo 100-8919, Japon
<http://www.mofa.go.jp/>

En couverture : La Tour de Tokyo contraste joliment avec les illuminations par diode LED d'une rue du quartier de Roppongi. (Crédit photo : Aflo)

Reportage spécial

Splendeurs et chatoiements du Japon

04 Le Japon : des traditions artistiques éblouissantes

10 Un éclat venu de la mer : perles précieuses du Japon

14 La lumière marie technologie et culture

18 Donner du relief à la page

19 Festivals d'été, une explosion de couleurs

22 Délicieux Japon : A table !
O-sechi

24 Balade au Japon
Kinosaki et Izushi

28 Souvenirs du Japon
Edo Kiriko



Reportage spécial

Splendeurs et chatoiements du Japon

Ce numéro de *niponica* s'embellit des touches chatoyantes d'or, d'argent ou de lumière étincelante qui ornent divers éléments de la culture japonaise, qu'il s'agisse d'artisanat traditionnel ou de design contemporain.

Ci-dessus : "Associer les coquillages" (*kai-awase*) est un jeu fort ancien. Il s'agit de remettre ensemble les deux parties d'un coquillage, ornées d'illustrations complémentaires ou de strophes de poème *waka* assorties. Ces pièces, datant du XVIIe siècle, représentent en couleurs vives rehaussées d'or diverses scènes du *Genji Monogatari* (le *Dit de Genji*, chef-d'œuvre de littérature japonaise ayant pour thème la vie des aristocrates). En arrière-plan, les coffrets de rangement, pièce intitulée *Saishiki Genji e-kai oke*. Propriété du Musée National de Tokyo. (Photo : Archives photographiques du Musée)

Le Japon : des traditions artistiques éblouissantes

Écrits, arts graphiques, artisanat, architecture... L'art de l'ornement chatoyant brille au cœur de la culture japonaise.

Une conversation avec Hidaka Kaori

L'une des facettes de l'art japonais, depuis fort longtemps, recherche la beauté dans la sobriété, la simplicité, les tons unis et naturels. Par ailleurs, un autre courant se mit en quête de splendeur et d'opulence, mêlant l'or et l'argent aux couleurs les plus vibrantes.

Art resplendissant des textes bouddhiques et de la poésie *waka*

L'emploi de l'or pour évoquer les mondes supérieurs d'une religion est une tendance commune au monde entier, et le Bouddhisme n'y fait pas exception. L'on peut même citer un soutra selon lequel Bouddha lui-même est une source de lumière. Au Japon, à partir de l'ère Heian (794-1192), l'on commença à employer l'or sur des statues de Bouddha et pour l'intérieur des temples. En Chine comme en Asie orientale, certains textes bouddhiques étaient calligraphiés en or ou en argent, et le Japon alla même plus

loin, ces métaux précieux allant bientôt orner de nombreux objets.

Vers la fin du XII^e siècle, les institutions religieuses reçurent de la classe dirigeante des dons de soutras et d'œuvres d'art, anthologies de poésie *waka* ou rouleaux de peintures, faits de mains nobles et souvent richement décorés. Le sens artistique de la noblesse transparaît dans ces peintures profanes, souvent ornées, comme les soutras, de rehauts d'or et d'argent.

La technique décorative *haku-chirashi* ("pluie d'or et d'argent") était la plus couramment employée à l'époque. La feuille d'or ou d'argent était hachée plus ou moins menu, déchiquetée, voire réduite en poudre fine, puis appliquée sur le papier pour évoquer un au-delà mystique et onirique. Les artistes ne furent pas longs à s'emparer de cette technique en peinture, harmonisant à plaisir l'opulence de l'or, l'éclat froid de l'argent et le chatoiement raffiné des couleurs.



Boîte pour pierre à encre avec sur le couvercle un motif de roues dans le courant. XII^e siècle. L'artiste de *makie* a saupoudré la poudre d'or sur la laque encore humide afin de créer l'arrière-plan du motif, réalisé en or, *sei-kin* (électrum, un alliage d'or et d'argent) et nacre. Boîte intitulée *Kata-waguruma makie raden te-bako*. Propriété du Musée National de Tokyo. (Photo : Musée national de Kyoto)



Des touches fantaisistes qui s'affranchissent du réel

Les peintures chinoises et occidentales ont traditionnellement un objectif réaliste : il s'agit de représenter le réel tel qu'il est. Au départ, l'art japonais fut influencé par son voisin chinois, mais il prit finalement une direction propre bien différente. Au lieu de s'attacher à évoquer de nobles idéaux au travers d'une représentation avant tout réaliste, l'artiste japonais a tendance à user d'une certaine fantaisie, choisissant des motifs pour le simple plaisir de l'œil.

Par exemple, tandis que la peinture chinoise de paysages à l'encre de chine emploie le médium pour souligner rochers tourmentés et falaises déchiquetées, le paysage à la

japonaise est exempt de dégradés ou d'ombres au profit d'une topographie unidimensionnelle propre à être rehaussée de matériaux somptueux tels que feuilles d'or ou d'argent. La plupart des grands paravents produits au Japon au début du XVI^e siècle sont recouverts de feuilles d'or en quantité généreuse au détriment, certes, de la profondeur et de tout effet de relief, mais parvenant pourtant à une forme d'expression unique grâce aux motifs splendides : fleurs, arbres ou animaux.

Cette technique consistant à ignorer intentionnellement la perspective donna naissance à nombre de pièces majeures d'art décoratif. Elles témoignent à quel point la sensibilité japonaise diffère de l'approche chinoise en peinture.



Ci-dessus : Fragment de la collection Mitsune de poèmes *waka*, décoré selon la technique *haku-chirashi* ("Éparpillement d'or ou d'argent"). Cette œuvre, intitulée *Hongan-ji bon sanjuroku-nin kashu*, date probablement de 1112. Propriété du Temple Hongan-ji.
À gauche : Certains récits favorisés de l'aristocratie étaient richement illustrés. Cette scène, tirée d'un rouleau intitulé *Ise monogatari emaki Shodan*, date de la fin du XIII^e siècle ou du début du XIV^e. Propriété du Musée d'Art Memorial Kuboso, dans la ville d'Izumi.



Une histoire des arts décoratifs caractérisée par un goût pour le scintillant

Les techniques décoratives dites *makie* combinent la laque à un matériau en poudre, le plus souvent or ou argent. Cet artisanat de laque traditionnel du Japon débuta au VIII^e siècle et suivit diverses étapes de développement. La technique décorative *raden zaiku* (incrustation de nacre) existe aussi ailleurs dans le monde, mais ce n'est qu'au Japon qu'elle fut mariée au *makie* pour un résultat des plus exotiques.

La feuille d'or employée dans l'art pictural japonais de l'époque était extrêmement fine, tandis que la poudre d'or nécessaire au *makie* est d'un grain plus gros, ce qui fait qu'à surface égale, bien plus d'or sert au *makie* qu'en peinture. C'est pourquoi l'or du *makie* donne vraiment une impression de lourdeur opulente.

Dès le Xe siècle, les riches familles nobles désirèrent agrémenter leur quotidien des splendeurs du *makie* et de l'incrustation de nacre, comme en témoignent ameublement, ornements architecturaux et autres objets parvenus jusqu'à nous. Plus tard, lorsque la classe militaire prit le pouvoir durant l'époque de Kamakura (1192-1333), les fonds *makie* usèrent et abusèrent de la feuille d'or.

Les traditions *wabi* et *sabi*, nées de la pratique de la cérémonie du thé au XVI^e siècle, constituent des valeurs culturelles idéalisant la simplicité et la tranquillité, à mille lieues de l'opulence aristocratique. Bien qu'elles aient donné naissance à un important courant esthétique, ces valeurs ne parvinrent nullement à éliminer chez les Japonais un penchant prononcé pour tout ce qui brille. À titre d'exemple, voyez la popularité des motifs ornementaux dans le style *Rinpa* d'Ogata Korin (1658-1716) durant l'ère d'Edo (1603-1867).

Les valeurs esthétiques actuelles du Japon penchent en faveur de designs audacieux et novateurs, d'usage agréable, fondements sur lesquels la culture populaire «*kawaii*» (mignon) a pris son essor. Le Japon n'est pas près d'abandonner ses traditions chatoyantes.

Hidaka Kaori
Professeur au Musée National d'Histoire Japonaise (Division du Musée des Sciences). Spécialiste de l'histoire des objets de laque, dont en particulier le *makie*, ainsi que des arts décoratifs japonais. Auteur entre autres de *Nihon Bijutsu no Kotoba Annai* ("Introduction à la terminologie artistique japonaise").

"Simplicité pleine d'audace" : c'est ainsi que l'on peut décrire les fleurs sur fond d'or ornant ce paravent tout simplement exceptionnel, œuvre d'Ogata Korin, maître de l'école *Rinpa*. Ce paravent est la partie droite d'une paire, intitulée *Kakitsubata-zu byōbu*. XVIII^e siècle, propriété du Musée Nezu.



Couleurs éclatantes donnant vie aux objets

Formes et motifs ludiques acquièrent un impact stupéfiant, une fois embellis d'or et d'argent.



En haut : La bordure ajourée du pot est ornée d'oiseaux aquatiques peints en or. Début du XVIII^e siècle (milieu de l'ère d'Edo). Pot intitulé *Iro-e ashikari mon su-kashi-bori soribachi* (Propriété du Musée d'art Idemitsu).

En bas : Plat peu profond en forme de pins enneigés, soulignés d'or. Œuvre intitulée *Kenzanyaki iroe yukimatsuzu sara*. Propriété du Musée d'art Yuki, Osaka. (Photo par Miyamura Masanori)
Deux céramiques décorées par l'eccentrique Ogata Kenzan (1663-1743) de l'école Rinpa.



Armure médiévale dont les accents dorés renforcent l'air féroce. Le casque en forme de coquillage cornu *sazae*, style fort prisé des chefs militaires de l'époque, semble passablement incongru à nos yeux du XXI^e siècle. Date du XVII^e siècle. Casque intitulé *Kingyorin kozane nimai do gusoku*. Propriété du Musée National de Tokyo (Photo : TNM Image Archives).



Boîte à pierre à encre splendidement décorée dans le style *Rinpa Makie*, avec un motif d'animal et de plantes réalisé au moyen d'or, de nacre et de plomb. Œuvre de Nagata Yuji intitulée *Maki-shika makie raden ryoshi-bako*. XVIII^e siècle. Propriété du Musée National de Kyoto.

Costume porté par l'héroïne Agemaki sur la scène dans la pièce célèbre de kabuki *Sukeroku yukari no Edo-zakura*. (Photo : Shochiku Co., Ltd.)





Collier de chez Mikimoto, composé de perles sélectionnées avec le plus grand soin. Il est le reflet à la fois des avantages naturels exceptionnels du Japon et de son savoir-faire d'avant-garde.

Un éclat venu de la mer : perles précieuses du Japon

Cadeaux de l'océan, les perles sont appréciées depuis toujours pour leur doux éclat. Les techniques de culture des perles furent développées au Japon vers la fin du XIXe siècle, et bientôt le pays put produire des trésors admirés dans le monde entier.

Collaboration : Compagnie K. Mikimoto ; Organisation de Promotion de Kobe, Cité de la Perle ; Association des Exportateurs Japonais de Perles ; NPO Hitotsubu-no-shinjuu ; Comité de Direction du Musée de la Perle de Kobe.
Photo : Offerte par Compagnie K. Mikimoto (pages 10 et 11) ; Organisation de Promotion de Kobe, Cité de la Perle et Comité de Direction du Musée de la Perle de Kobe (pages 12 et 13)

Des perles de culture pour l'élégance des femmes du monde entier

Une perle commence son existence à l'intérieur d'une créature marine dotée d'une coquille à charnière en deux parties. La variété la plus célèbre est l'huître perlière akoya. La perle grossit autour d'un corps étranger introduit dans la coquille, intrusion qui déclenche une sécrétion de nacre par l'hôte. Couche après couche, la nacre enveloppe l'objet, et ainsi naît la perle.

Les perles naturellement formées à l'état sauvage sont extrêmement rares et c'est pourquoi autrefois très peu de gens en possédaient. L'idée de cultiver des perles était considérée comme une utopie farfelue – jusqu'au jour où un Japonais parvint à faire de ce rêve une réalité : Mikimoto Kokichi, que l'on surnomma plus tard le Roi de la Perle.

Kokichi avait trouvé un moyen de cultiver des perles hémisphériques dès 1893, mais il lui fallut attendre 1905 pour parvenir à créer des sphères quasi parfaites, ouvrant la voie à une industrie de renommée mondiale.

Sa méthode consiste à insérer une matière étrangère dans une huître perlière akoya, afin que l'huître construise une perle autour. Quelle différence alors entre perles sauvages et cultivées ? La seule chose qui change, c'est la manière dont le corps étranger s'introduit dans l'huître-soit par hasard, soit par intervention humaine. Mais le produit final, la perle extraite de la coquille, est exactement identique.

Avant l'avancée décisive de Kokichi, les perles atteignaient des prix vertigineux sur le marché mondial. Elles étaient bien plus chères que des diamants de taille similaire ! Seuls les membres d'une aristocratie très



Mikimoto Kokichi (1858-1954). Étant parvenu avec succès à cultiver des perles, une première mondiale, on le surnomma de "Roi de la Perle".



Des publicités louant les vertus des produits Mikimoto parurent dans les journaux de langue anglaise depuis 1907 jusqu'aux années 20.



Kokichi présenta le fruit de son travail dans nombre d'expositions à travers le monde. Cette attache décorative *obi-dome* pour ceinture de kimono fut exhibée à l'Exposition Universelle de Paris en 1937.



Les différents éléments constituant l'attache *obi-dome* pouvaient s'employer séparément ou recombinaison, sous forme de broche, d'épingle à cheveux *kanzashi*, de bague, et autres bijoux. Cette ingéniosité fascina les spectateurs du temps.



Ci-dessus : La production perlière japonaise emploie des huîtres de la variété akoya. À droite : La ferme perlière de Shima, préfecture de Mie, fut établie par Mikimoto Kokichi afin de cultiver des perles parfaitement sphériques et effectuer ses recherches.



réduite pouvaient se les permettre. Kokichi eut ce mot fameux : «Je vais donner une chance à toutes les femmes de porter des perles.» Et il tint sa promesse. Bientôt, les femmes du monde entier furent charmées par les perles cultivées selon sa technique et, dès le milieu du XXe siècle, de nombreux cœurs s'ornaient du doux éclat d'un collier de perles.

Une beauté sophistiquée mais simple, née d'un climat idéal

Les critères d'évaluation d'une gemme sont : taille, couleur, forme et condition. Dans le cas des perles, deux autres s'ajoutent : *maki* (littéralement, "spires") et *teri* ("éclat"). *Maki* exprime l'épaisseur des couches de nacre autour du noyau, tandis que *teri* est le lustre produit. Plus le *maki* est épais, plus riche est le lustre, et plus le prix monte.

Maki et *teri* donnent leur valeur aux perles japonaises. La récolte a lieu en novembre et décembre, lorsque la température de l'océan diminue, créant les conditions optimales pour que la structure cristalline de la nacre se resserre en couches finement texturées.



L'artisan trie les perles une à une, les classant par taille, couleur, *maki* (l'épaisseur des couches de nacre), et *teri* (le lustre qui émane du cœur de la perle). Ce travail nécessite la lumière naturelle.

Lorsque les couches sont uniformes, la perle mise à la lumière émet un *teri* à la fois subtil et profond, typique des perles cultivées au Japon, où les différences saisonnières sont prononcées. C'est pourquoi les perles japonaises sont si prisées.

Kobe, centre mondial de l'industrie perlière

Les perles constituèrent une part importante des exportations japonaises depuis 1950 jusqu'au milieu des années 60. Elles inspirèrent les tendances de la haute couture et étaient fort recherchées par la haute société, les actrices d'Hollywood et leur entourage. Les fashionistas ne juraient que par les «perles du Japon», et les visiteurs du Japon ne manquaient pas d'en rapporter chez eux pour offrir à leur petite amie ou aux membres de leur famille. C'était l'âge d'or de la perle japonaise.

Au centre de l'industrie perlière se trouvait Kobe, port déjà bien établi pour les échanges internationaux. Ouverte sur la Mer intérieure de Seto dans la Préfecture de Hyogo, Kobe occupe une position centrale entre les grands centres de production perlière tels que Uwajima, Ise et Kyushu ; elle joue donc depuis longtemps un rôle dans la distribution des perles. Aux avantages géographiques précités s'ajoute en outre une topographie intéressante, en la matière du Mont Rokko, qui domine la ville au nord. Le soleil de midi se reflète sur les pentes verdoyantes du mont, produisant une lumière douce septentrionale qui, selon les experts, est essentielle pour évaluer précisément la qualité des perles. C'est ainsi, grâce au Mont Rokko, que les experts en perles se sont pressés à Kobe.

Les négociants internationaux aussi ne sont pas en reste. Le surnom de Kobe, «Cité de la Perle», fut popularisé encore davantage dans les bouches étrangères



Perles rangées par paires qui deviendront sans doute des boucles d'oreille ordinaires. Un talent particulier est nécessaire pour dénicher de parfaites "jumelles" de taille et de ton identiques.



Les perles de grade identique sont alignées, avant d'être enfilées en colliers.

que de la part des Japonais eux-mêmes. Une nouvelle de Somerset Maugham met en scène un personnage découvrant le commerce de la perle à Kobe en compagnie d'un employé des services consulaires américains en poste dans la ville. L'on dit que Charlie Chaplin en personne acheta des perles pour sa jeune épouse à Kobe lors de leur lune de miel.

"Qualité Japon"

Les connaisseurs d'aujourd'hui, tout comme ceux d'antan, s'accordent toujours à dire que, pour les meilleures perles, c'est



Jauges servant à mesurer le diamètre et plaques à trous utilisées pour le classement par taille ne sont que quelques-uns des outils nécessaires au triage des perles.

à Kobe qu'il faut se rendre. L'on y trouve à la fois l'œil entraîné, l'expertise et la minutie des Japonais. Ces trois qualités combinées produisent des perles de qualité inégalée.

De nos jours, ce sont pas moins de 80% des perles du monde qui transitent par Kobe avant d'être commercialisées autour du globe. Un passage entre les mains des artisans de Kobe garantit une excellente valorisation. La «qualité Japon» est à l'œuvre dans le petit monde des perles.

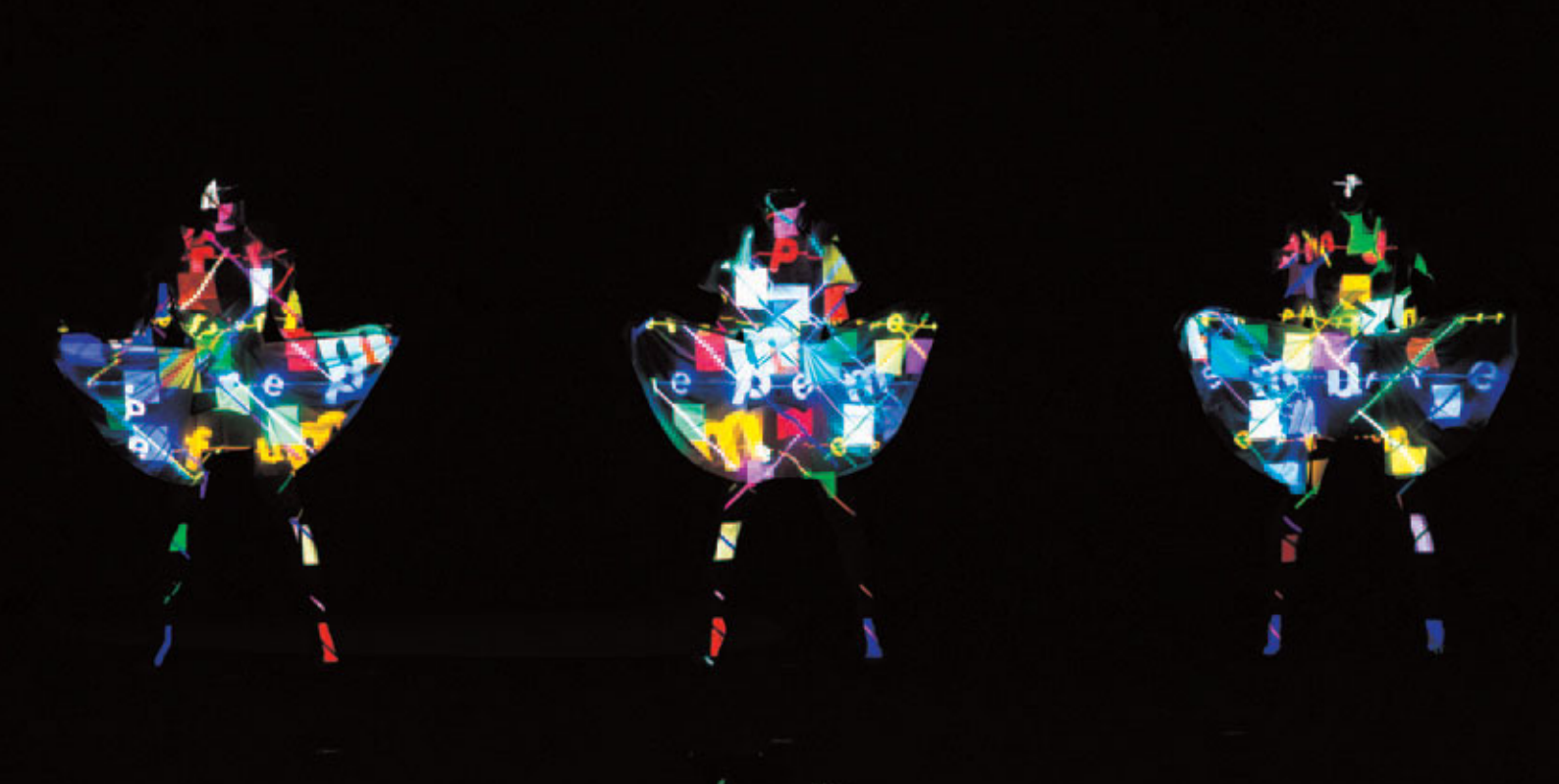
Les perles japonaises sont comme un phare vous guidant vers un monde de beauté, continuellement entretenu à force de labeur et de talent.



Les marchands en gros viennent dans cette salle à Kobe pour faire leurs enchères. Le plafond ne comporte pas d'éclairage artificiel : l'évaluation se fait en lumière naturelle.



Le port international de Kobe. Le Mont Rokko s'élève en arrière-plan et la lumière émanant de ses pentes où se reflète le soleil méridional est idéale pour traiter et évaluer les perles.



La lumière marie technologie et culture

La culture japonaise commence à tirer parti du potentiel de l'éclairage high-tech qui ajoute un certain je ne sais quoi à la culture. Dans ces pages, découvrons les toutes dernières merveilles des effets d'éclairage : un groupe de techno-pop célèbre autour du monde ; de gracieuses illuminations dans le vieux Kyoto ; des poissons rouges nageant dans un aquarium conçu comme un paravent ; des modifications génétiques pour créer des tissus qui brillent dans le noir ; ou encore un gadget mettant la projection 3D à la portée de tous. La culture du Japon brille de nouveaux feux, grâce au mariage de la lumière et de la technologie.

Sons et lumières s'harmonisent sur scène

Le groupe japonais de techno-pop Perfume a su capter l'attention d'une audience venue du monde entier à Cannes en juin 2013, lors d'un concert donné à l'occasion du festival international créatif Cannes Lions, l'une des plus importantes rencontres de créateurs de publicité.

Les trois jeunes filles chantant et dansant sur scène se transformèrent en tableaux vivants d'art graphique créé par ordinateur. Des caméras infrarouge et des capteurs de mouvements permettaient de projeter des images synchronisées avec le mouvement des chanteuses. Elles avaient beau aller de-ci, de-là, tout en chantant et dansant, les images collaient à elles avec précision, sans retard ni chevauchement. Les motifs de leurs costumes étaient projetés de manière synchro-

nisée et les images semblaient prendre une vie insufflée par des techniques de pointe.

La réalisation technique de cette prouesse est le travail d'un groupe de créateurs appelé les Rhizomatiks. Finie la projection bi-dimensionnelle à la papa, il s'agit désormais de séquencer la projection pour coller à des surfaces en trois dimensions. Leur technologie permet aux images d'avoir l'air d'adhérer aux corps et aux costumes des interprètes. Le groupe injecte sa créativité dans divers domaines, de la musique au design web, en passant par la publicité télévisée.

Une scène tirée de la performance de Perfume lors d'un festival publicitaire à Cannes. Les techniques de séquençage de projection des Rhizomatiks permettent de synchroniser les effets visuels avec les mouvements des trois interprètes.

©Cannes Lions, Dentsu Inc., Getty Images



Un paravent pliant *byobu* sur lequel nagent des poissons rouges

Depuis le XVIII^e siècle, les Japonais apprécient les poissons rouges comme «animaux de compagnie». Récemment, poissons rouges et paravents pliants *byobu* se trouvent combinés en un spectacle pour le moins inhabituel grâce à une série d'effets visuels high-tech. L'installation, "Byoburium II," que l'on pouvait voir à Tokyo de juillet à septembre 2014, comprenait des centaines de poissons rouges nageant dans un aquarium qui semblait fait de paravents pliants gigantesques. Le thème des effets visuels était «Scènes de la Nature». L'aquarium, aux vitres acryliques d'une épaisseur de 25 cm, mesurait 7 mètres de long et 2 mètres de haut. Les quelque 600 poissons et l'imagerie virtuelle s'harmonisaient pour créer un monde de beauté entièrement inédit.

Cette installation est le fruit du travail de l'artiste d'aquarium Kimura Hidetomo. Après avoir fait ses armes dans une boutique de poissons tropicaux, il se mit à son compte et créa sa niche commerciale, «L'aquarium d'art». Son art est à la fois aquarium, objet d'art, design et divertissement ; il tire parti d'effets visuels, d'éclairages, voire de sons et d'odeurs. Il est exposé un peu partout au Japon et ses expositions stimulent tous les sens.

Les poissons rouges employés ici sont bien traités et les assistants s'assurent que l'éclairage ne nuit pas à leur santé.

Byoburium II présente quelque 600 poissons rouges. Un trucage visuel permet à l'aquarium de ressembler à un paravent pliant *byobu*. (Photo: Compagnie H. I. D. INTERAQTTICA)

Une soie fluorescente

Le kimono de soie flotte dans l'obscurité, diffusant une pâle lumière verte. Le tissu est créé à partir de vers à soie génétiquement modifiés pour porter des gènes issus de coraux fluorescents, technologie développée par un centre de recherche gouvernemental situé à Tsukuba, préfecture d'Ibaraki. Au départ, les chercheurs avaient tenté d'implanter des gènes issus de méduses fluorescentes, mais l'espèce de corail *Galaxea fascicularis* produit un meilleur effet visuel.

Le processus consiste tout d'abord à placer sous le microscope un œuf de ver à soie, dont le diamètre ne dépasse pas un millimètre. À l'aide d'une aiguille métallique, l'on opère une petite incision dans laquelle l'on insère une aiguille de verre extrêmement fine pour injecter dans l'œuf l'ADN, contenant des gènes de coraux fluorescents. Cette méthode ne permet pas à la première génération de vers à soie de produire une soie fluorescente, car l'ADN modifié ne touche qu'une partie de leurs cellules, mais dès la seconde génération, la diffusion de l'ADN est plus complète et la soie comprend la protéine fluorescente commune au corail. Les fils tirés de leurs cocons brillent d'une lueur verte lorsqu'on dirige sur eux une lumière LED bleue. Les fils de vers à soie modifiés avec les gènes d'autres espèces de corail vont émettre une lumière rose ou orange.

La recherche avance également dans d'autres directions pour trouver d'autres fonctions à la soie comme, par exemple, développer des fibres avec un composé antibactérien, dans l'espoir qu'un jour cela puisse servir dans des traitements médicaux régénérateurs, sans parler de créer, en outre, de nouvelles substances cosmétiques.

A droite : Cocons contenant des gènes coraliens. Ce projet de développement est issu du travail de l'Institut National de Sciences Agrobiologiques. Ci-dessus à droite : Lorsqu'une lumière LED bleue éclaire le kimono tissé de fibres de soie fluorescentes, il brille d'un éclat vert et rose. (Photos : Journal Yomiuri Shimibun)



Petite taille, grands reliefs

Cette petite boîte, qui tient dans la paume de la main, est capable de diffuser des images 3D de qualité, comme ici par exemple une scène nocturne à Tokyo. Conçue comme un jouet facile d'emploi, elle fut mise sur le marché en janvier 2014 par un grand fabricant de jouets japonais. Offerte au départ en bonus avec des chewing-gums, elle s'avéra vite l'attraction principale du paquet.

Pour s'en servir, rien de plus simple. Il suffit de lire le code QR imprimé sur la boîte à l'aide de votre smartphone, ce qui permet de télécharger les données. Ensuite, retirez le couvercle de la boîte et ses accessoires, mettez en place le miroir transparent fourni, puis alignez par-dessus votre téléphone, l'écran tourné vers le bas. La vidéo projetée depuis l'écran du smartphone se reflète dans la boîte, créant un effet tridimensionnel.

La première vidéo disponible était un spectacle d'illuminations présenté à Tokyo. La boîte, qui adapte au monde du jouet les toutes dernières techniques de projection, a gagné le Grand Prix du Jouet Japonais en 2014, dans la catégorie Jouets d'Innovation. Son prix modique a assis sa popularité et la compagnie a, depuis lors, produit toute une série de vidéos, certaines mettant en scène des héros favoris de la jeunesse.

Ce jouet projette en trois dimensions des vidéos diffusées par un téléphone portable. (Photo : Compagnie BANDAI)

Un éclairage à basse énergie illumine la nuit kyotoïte

Lumière et fleurs, tels sont les thèmes du festival Kyoto Hanatoro qui a lieu deux fois par an à Kyoto, au début du printemps et de l'hiver. Quelque 2500 lanternes d'extérieur illuminent délicatement les murs de plâtre et font chatoyer les pavés de l'antique quartier d'Higashiyama. Les lanternes guident aussi les pas du visiteur à travers les bosquets de bambou et le long des sentiers qui bordent les cours d'eau des quartiers de Saga et d'Arashiyama, au cœur d'une nature splendide. Les lanternes sont éclairées au moyen d'ampoules électroluminescentes développées par un producteur local de composants électroniques.

La première année du festival, en 2003, l'on se servit de classiques ampoules à filament. Les lampes électroluminescentes avaient été envisagées par les organisateurs, mais les modèles disponibles à l'époque étaient trop gros pour les lanternes et, en outre, ne diffusaient pas aussi bien la lumière que les modèles à filament. Or, le producteur local parvint à concevoir une ampoule électroluminescente de petite taille, en montant la diode directement sur un support céramique et en trouvant le moyen d'optimiser la forme et le matériau de l'ampoule. Les nouvelles lampes sont capables de diffuser la lumière sur un bon 180° et cette lumière possède les caractéristiques voulues pour l'atmosphère recherchée. Cerise sur le gâteau, la faible consommation typique des diodes électroluminescentes a eu, en outre, pour conséquence de réduire à un/huitième la facture d'électricité du festival.



Des lanternes extérieures illuminées par des lampes électroluminescentes éclairent les ruelles du quartier d'Higashiyama à Kyoto. Lampes développées par la compagnie ROHM. (Photo : Comité de Promotion du festival Kyoto Hanatoro)



Donner du relief à la page

~Des symboles qui illuminent le manga et le texte~

Les manga féminins excellent à exprimer les émotions des héros et héroïnes, tandis que les émoticônes *kawaii* donnent de la vie aux courriels.

Collaboration : Bureau Miuchi Suzue, Éditions Hakusensha, et Éditions Hobunsha.

Le manga, un médium brillant

Tout un code expressif pour les émotions dans les manga pour filles



La fleur dans sa main vient d'une personne à qui elle pense souvent... Son sourire, les étoiles dans ses yeux et l'arrière-plan scintillant expriment son amour. Scène tirée de *Garasu no Kamen* (Le Masque de Verre).

Garasu no Kamen (Glass Mask)
©Miuchi Suzue / Hakusensha Inc.

Kitajima Maya est une jeune fille banale, jusqu'au jour où elle s'épanouit dans le monde du théâtre et connaît nombre d'aventures. La série passionne les lectrices et nous sommes actuellement (en décembre 2014) au tome 49.



Comment faire ressortir personnages et objets



L'artiste emploie la lumière pour attirer l'attention du lecteur sur un objet spécifique (en haut à gauche) ou révéler une émotion intérieure (en bas à gauche). Scènes tirées de *Keion!* (K-ON!).

Keion! (K-ON!). ©kakifly "K-ON!", Éditions Hobunsha.



Une bande dessinée sympathique, relatant les tribulations du club de musique d'un lycée. La série de manga en quatre panneaux comporte en tout 4 tomes.

Donner du peps à vos messages

Les "emoji", ou émoticônes version japonaise, sont une part incontournable des messages envoyés sur téléphone portable. Ils expriment des sentiments tels que «je me suis amusé» ou «cela me fait plaisir» au moyen de divers signes ou images, rendant la communication plus rapide et facile.



Festivals d'été, une explosion de couleurs

Au Japon, estival rime avec festivals. Certains dérivent des pratiques ancestrales de purification des esprits mauvais, tandis que d'autres sont organisés autour des cérémonies bouddhistes d'*o-bon*, pour célébrer ses ancêtres vers la mi-août. Les chars *dashi* hauts en couleur illuminent les nuits tièdes et les divinités tant shinto que bouddhiques sont accueillies sans distinction. Les célébrations et rituels, transmis de génération en génération, ajoutent lumière et couleurs dans la vie des gens et enfièvrent des étés qui, pourtant, ne manquent pas de chaleur.



Le lit des rivières, scène idéale

Festivals pyrotechniques de la Sumida, Tokyo

Personne n'est indifférent aux explosions colorées des feux d'artifice dans le ciel. L'on dit que la coutume d'en tirer depuis les berges de la Sumida remonte au XVIII^e siècle, durant l'ère d'Edo, soit pour honorer les victimes d'épidémies, soit pour demander au ciel la protection contre le mal, voire les deux à la fois. Ce n'était que le début d'une longue tradition pyrotechnique japonaise, avec des façons bien particulières de coordonner les couleurs et d'exprimer les humeurs changeantes par des feux d'artifice. (Crédit photo : Aflo)



Lanternes géantes pour un songe de nuit d'été

Festival Nebuta, Aomori

Des héros légendaires se dressent fièrement et en couleurs sur les flancs de lanternes gigantesques qui illuminent les rues, tandis qu'elles circulent à bord de lourds chars lors de ce festival bruyant et haut en couleur. La région du Tohoku, dans le nord de l'île principale Honshu, s'enorgueillit de nombreux festivals Nebuta dont les plus connus ont lieu dans la préfecture d'Aomori, en particulier celui de la ville d'Aomori (en bas) et de Goshogawara (à droite). (Crédit photos : Aflo)



La culture de la Cour Impériale se perpétue

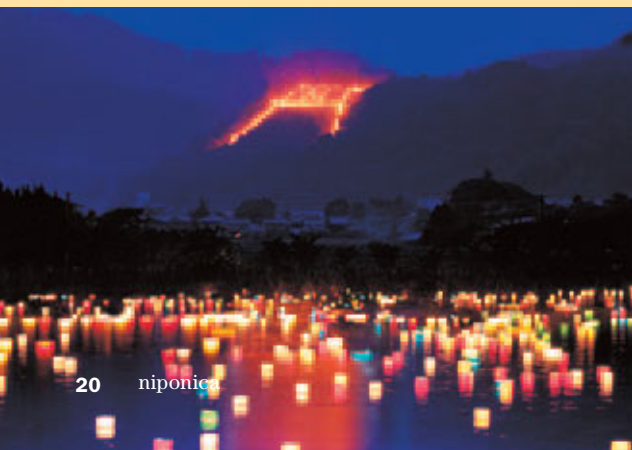
Festival Gion, Kyoto

Le festival annuel du sanctuaire Yasaka dure tout le mois de juillet. Les chars *dashi* incroyablement décorés, appelés *yamaboko*, sont baignés de la lumière émanant des lanternes *chochin*. (Crédit photo : Alfo)

Des flammes éclairant les âmes des défunts sur le chemin du retour

Gozan Okuri-bi, Kyoto

Tous les ans, sur le flanc de la montagne, des piles de bois sont installées en forme de gigantesque kanji ou d'image, puis enflammées en guise d'adieu pour les âmes des morts venus rendre une courte visite aux vivants. Sur la photo, les bûchers dessinent la forme d'un portail *torii*, en arrière-plan de l'étang Hirosawa-no-ike sur lequel flottent en outre des lanternes illuminées, le tout évoquant un monde flottant fantasmagorique. (Crédit photo : Aflo)



Décorations charmantes dans la ville

Festival Tanabata, Sendai

La légende prétend que les amants malheureux Hikoboshi et Orihime, le Berger et la Tisserande, séparés par un sort, ne peuvent se retrouver qu'une fois par an. Le festival Tanabata de Sendai, chef-lieu de la préfecture de Miyagi, célèbre ces retrouvailles en grande pompe durant trois jours, à compter du 6 août. Les gens écrivent des souhaits sur des bandes de papier multicolore (*tanzaku*), et les accrochent à de fines tiges de bambou, comme de longues bannières qui décorent toute la ville, de concert avec d'imposantes constructions de papier *washi* haut en couleur (*fukinagashi*). (Crédit photo : pixta)

La danse des lanternes d'or

Festival Yamaga Toro, préfecture de Kumamoto

La ville de Yamaga, préfecture de Kumamoto, entretient une longue tradition de décoration de lanternes pour le festival *o-bon*. Il y a une soixantaine d'années, à l'occasion du festival, des femmes se mirent à danser en parade avec des lanternes fixées sur le sommet du crâne. Les lanternes, couvertes de papier *washi* couleur or ou argent, sont de nos jours illuminées par des lampes électroluminescentes, fonctionnant avec des piles.





O-sechi

Boîtes de trésors roboratifs pour célébrer le Nouvel An

Photos par Kuribayashi Shigeki, Ebato Masashi Collaboration : Restaurant Akasaka Asada

Difficile d'imaginer un Nouvel An japonais sans les repas de fête appelés *o-sechi*. Il semble que le mot *o-sechi* dérive de *sechiku*, qui désigne des mets préparés pour les dieux. Autrefois, l'on préparait le *sechiku* plusieurs fois durant l'année, qu'il s'agisse de marquer un changement de saison, de prier pour une bonne récolte, de souhaiter le succès pour ses descendants ou la sécurité du foyer. Mais c'est le Nouvel An que l'on associe surtout au *o-sechi* et, peu à peu, le mot en vint à désigner les repas servis pour cette occasion.

Le Nouvel An, c'est le temps de l'espoir, de se souhaiter la chance et un avenir plein de bonheur. Les boîtes carrées superposées *jubako* caractéristiques du *o-sechi*, dans lesquelles la nourriture est présentée sur plusieurs niveaux, symbolisent cette abondance. La nourriture est également riche et variée, depuis des délicats mets séchés jusqu'aux fruits de mer, en passant par toutes sortes de légumes. L'on prépare tout à l'avance, afin de pouvoir déguster les plats le 1er janvier et les jours suivants, ce qui explique que les mets mitonnés et autres accompagnements doivent pouvoir se conserver quelques jours. Certains mets, qu'ils soient aigre-doux, salés, ou vinaigrés, sont choisis et préparés pour leurs jolies couleurs et leurs surfaces brillantes. Une dizaine de variétés différentes sont placées dans chaque boîte. Selon la région et les habitudes familiales, les ingrédients peuvent varier, mais vous pouvez compter sur ces trois-là : *kuro-mame*, *date-maki* et *ta-zukuri*.

Kuro-mame, ce sont des fèves de soja noir bouillies dans le sucre et de la sauce soja. *Kuro* signifie «noir» et *mame* «fève», mais *mame* peut aussi signifier «dur travail», «diligence», et ce mets invite donc le convive à travailler dur et avec enthousiasme durant l'année à venir.

Date-maki est une omelette roulée fourrée d'œufs et de poisson émincé. Le mot *date* évoque l'élégance, voire l'ostentation, et c'est un mets qui certainement attire l'œil. Autrefois, les documents importants étaient rangés comme rouleaux. Aussi cette roulade comporte-t-elle une autre connotation : l'espoir du succès dans les études ou l'entraînement.

Ta-zukuri donne de l'éclat à la présentation. De jeunes anchois séchés sont frits puis recouverts d'un glaçage sucré à base de sucre, vin doux *mirin* et sauce de soja mitonnés ensemble. L'on employait autrefois les anchois en guise de fertilisant en agriculture, et c'est pourquoi, dans le *o-sechi*, ils ont une connotation agraire, pour souhaiter d'abondantes

récoltes (*Ta-zukuri* signifie littéralement : «préparer une rizière»).

Jadis, lorsque l'on approchait de la fin de l'année, chaque famille japonaise passait plusieurs jours à préparer d'avance le *o-sechi*. De nos jours, les gens sont plus paresseux et se le procurent souvent tout fait dans des grands magasins ou des restaurants. Mais l'esprit du *o-sechi* perdure, et

chaque famille, alors qu'elle s'assied autour de la table au Nouvel An pour déguster le festin qui porte chance, entretient l'espoir de jours meilleurs pour l'année qui commence. Les coloris vibrants et l'élégance de ces trésors en boîte représentent bel et bien toutes les espérances des familles japonaises partout dans le pays.

À gauche : *Ta-zukuri* (anchois japonais séchés, longs de 2 à 3 cm) grillés, saveur sucrée-salée.

Au centre : *Kuro-mame* (fèves de soja noires), doucement mitonnées dans une sauce sucrée en évitant que leur peau se ride. Le chef a saupoudré un peu de feuille d'or au sommet pour une touche festive.

À droite : Roulade d'omelette *date-maki* à base d'œufs mêlés de poisson et de crevettes.

Ci-dessous : *O-sechi* du restaurant de luxe Akasaka Asada, élégamment présenté dans ses boîtes *jubako*.





1. À Kinosaki, il est courant de croiser des promeneurs vêtus de *yukata* et chaussés de *geta*.
2. Ichinoyu, l'un des sept bains publics de la ville.
3. Le long de la rue qui relie la gare de Kinosaki Onsen au quartier des bains s'alignent plusieurs restaurants servant du crabe (spécialité locale).
4. Dans la même rue, des boutiques vendent de souvenirs, tels que des friandises au goût de crabe.
5. Le *monaka* en forme de crabe (gâteau fait d'une coque de pâte de riz fourrée de pâte de fève sucrée *an*).



La station Kinosaki Onsen est classée parmi les meilleures destinations thermales de la région du Kansai (Kobe-Osaka-Kyoto). Elle se situe à Kinosaki-cho, dans la ville de Toyo'oka au nord-est de la préfecture de Hyogo.

Les eaux chaudes et minérales jaillissent en surface depuis 1300 ans, et depuis presque aussi longtemps, voyageurs riches ou modestes viennent profiter de leurs vertus thérapeutiques. Un auteur célèbre a même fait de Kinosaki Onsen le décor de l'un de ses romans.

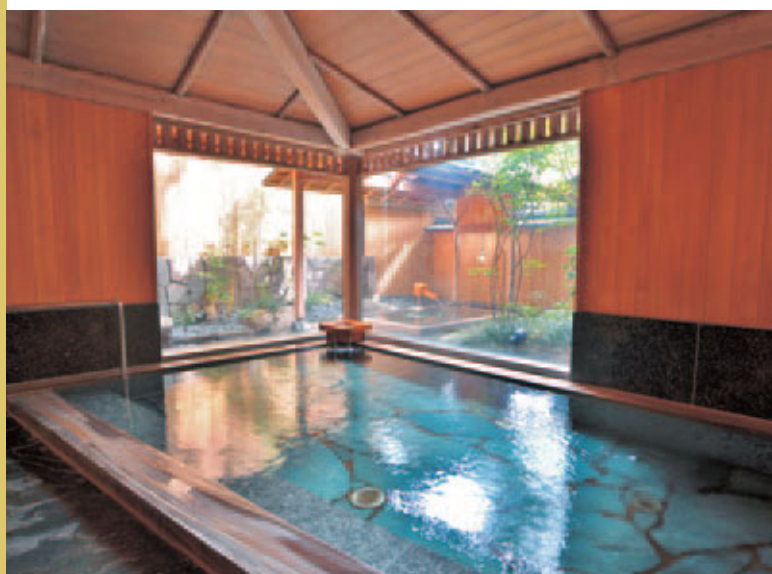
La station est renommée pour ses sept *soto-yu*. Un bain *soto-yu* (littéralement, "eau chaude dehors") est un établissement public ouvert à tous sans condition, à la différence des bains des auberges *ryokan* traditionnelles, réservés aux clients qui y séjournent. Les bains *soto-yu* de Kinosaki sont situés sur les deux rives de la rivière Otani, qui coule au milieu de la ville. Chaque bain a sa propre légende et sa propre raison d'être. Venez donc découvrir lequel vous sied le mieux.

Pour cette exploration, le mieux est encore de revêtir un

yukata et de chausser des *geta*, accoutrement qui est un peu l'uniforme des amateurs de bains thermaux à Kinosaki. Un *yukata*, c'est un simple kimono de coton que l'on porte généralement seul, à même la peau, tandis que les *geta* sont des socques plats de bois qui tiennent au pied avec une lanière entre les orteils, comme une tong. À la tombée du jour, alors que s'allume l'éclairage des allées le long de la rivière, les saules ondoiyants et les vieux ponts bossus créent une atmosphère unique en son genre. Une promenade en *yukata* au crépuscule, d'un établissement de bain à l'autre, est propre à satisfaire tant le corps que l'esprit.

Quelques auberges *ryokan* traditionnelles se dressent sur les rives de la rivière Otani, dont certaines peuvent se targuer d'un long et riche passé hospitalier. La plupart sont dotées d'un *uchi-yu* (bain intérieur) au décor intéressant, pour une expérience différente de celle des bains *soto-yu*.

La période hivernale a sa gastronomie : le crabe, roi de la cuisine d'hiver, appelé en japonais *matsuba-gani*. Pêché non loin, il se distingue par sa chair abondante et sa saveur



L'auberge Nishimura-ya Honkan est vieille d'un siècle et demi. Ses bains thermaux et sa cuisine sont tout simplement parfaits.
A gauche : Le bois de cyprès *hinoki* de la salle de bain diffuse un arôme qui réjouit les sens du baigneur.
A droite : Un festin pour l'œil. Les lamelles marbrées de la célèbre viande de bœuf de Tajima (variété de *wagyu* Kuroge de la préfecture de Hyogo) contrastent joliment avec l'orange festif du crabe.

Balade au
Japon
4

Kinosaki et Izushi

Arpentons les ruelles de stations thermales

Photos par Ito Chiharu et Nishiyama Shogo
Cartes : Oguro Kenji
Collaboration : Nishimura-ya Honkan et Soba-Fuji



Photo : Pont Atago à Kinosaki

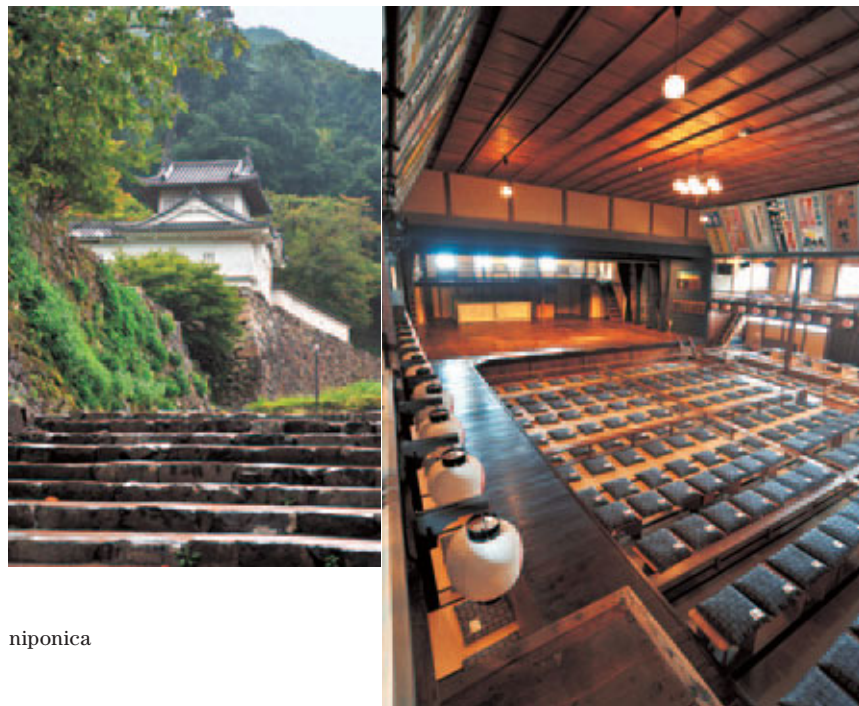


Le belvédère au sommet du Mont Daishi offre des vues splendides sur Kinosaki et la Mer du Japon. Le trajet en téléphérique pour y parvenir, c'est sept minutes de plaisir et d'anticipation.

légèrement sucrée.

Une activité de prédilection pour les visiteurs de Kinosaki est l'ascension du Mont Daishi en téléphérique, où ils trouvent un *soto-yu*, appelé *kono-yu*. Le belvédère offre de superbes vues de la ville thermale, des montagnes lointaines et du fleuve Maruyama qui se jette dans la Mer du Japon. La visibilité varie selon la saison et la météo.

Tant qu'à visiter Kinosaki, pourquoi ne pas pousser jusqu'à Izushi-cho ? Ce n'est qu'à une quarantaine de minutes par la route. Comme Kinosaki, la ville s'appuie sur un riche arrière-plan historico-culturel. Ne manquez pas de visiter le beffroi Shinkoro (une icône locale), les ruines du château Izushi (résidence d'un vassal féodal, samurai de haut rang) et les remarquables greniers *saka-gura* aux murs écarlates, qui servaient à la brasserie et la conservation du



Ci-dessus : La tour-horloge Shinkoro est le symbole du district d'Izushi. Venu du fond des âges, le son des gongs et tambours annonce toujours l'heure trois fois par jour. A gauche : Ruines du château d'Izushi. Les murailles de pierre se tiennent au garde-à-vous depuis la construction du château au XVIIe siècle. Au centre : Vue de l'intérieur du théâtre historique Izushi Eirakukan.

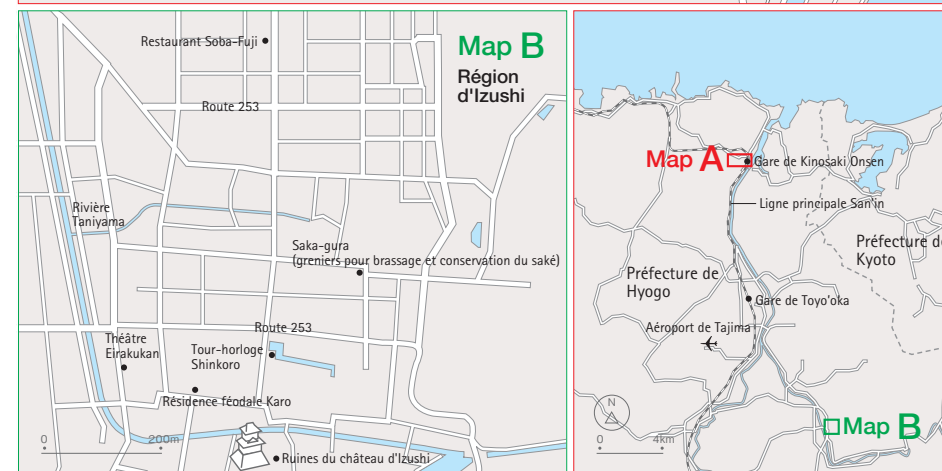


saké. Tous ces bâtiments et tant d'autres dans la région, construits entre le XVIIe et le XXe siècles, attendent votre visite. Citons par exemple le Théâtre Eirakukan, construit en 1901, au charme toujours intact, où l'on peut assister à des pièces de *kabuki*, des comédies traditionnelles *kyogen*, des monologues comiques *rakugo*, et j'en passe. C'est l'un des rares exemples survivants de ces théâtres locaux que l'on trouvait autrefois dans toutes les villes.

La spécialité culinaire d'Izushi, ce sont les nouilles de blé noir *sara-soba*. On les sert sur de petits plats de céramique locale, prêtes à se faire tremper dans un roboratif bouillon à base d'algue *kombu* et de flocons de bonite. On trouve une bonne quarantaine de restaurants de *sara-soba* en ville. Certains établissements proposent même de vous apprendre à fabriquer vos nouilles à la main, tandis que d'autres vendent diverses friandises à base de sarrasin. Découvrir le caractère unique de chaque endroit, c'est encore une manière de savourer vos aventures à Izushi.



Ci-dessus : Nouilles de sarrasin *sara-soba*, spécialité d'Izushi. A gauche : Les visiteurs d'Izushi ne manqueront pas de remporter en souvenir un peu de *soba karinto*, une friandise pleine de saveur faite à partir de pâte de blé noir frite. À droite : Chez Soba-Fuji, l'on peut s'essayer à la confection des nouilles de sarrasin.



Cartes des régions de Kinosaki et d'Izushi

Map A: Région de Kinosaki

Les Sept *soto-yu*
 ① Bains Satono-yu
 ② Bains Jizo-yu
 ③ Bains Yanagi-yu
 ④ Bains Ichino-yu
 ⑤ Bains Goshono-yu
 ⑥ Bains Kono-yu
 ⑦ Bains Mandara-yu

Map B: Région d'Izushi

● Comment s'y rendre
 Par avion, des vols relient l'Aéroport International d'Osaka (Itami) à l'aéroport de Tajima. Depuis l'aéroport, un bus vous mènera (environ 40 minutes) à la station thermale Kinosaki Onsen. À Kinosaki, prendre un autre bus à partir de la gare JR Toyo'oka pour vous rendre à Izushi (environ 30 minutes).
 ● Pour en savoir plus
 Page web de l'auberge Nishimura-ya Honkan : <http://nishimuraya.ne.jp/honkan/>
 Page web du théâtre Eirakukan (en japonais) : <http://www.izushi-tmo.com/eirakukan/>
 Page web du restaurant Soba Fuji (en japonais) : <http://www.sobafuji.com/>



Edo Kiriko

Photo par Horiguchi Hiroaki

Collaboration : Association Coopérative Edo Kiriko

La gravure sur verre *kiriko*, pratiquée depuis la première moitié du XIXe siècle, est une forme d'art traditionnel toujours vivace de nos jours. Les courbes et les sillons des motifs reflètent la lumière en un spectacle scintillant toujours renouvelé. Les objets de verre gravés importés d'Occident captivèrent l'imagination des artisans d'Edo (le Tokyo actuel) et bientôt ils se lancèrent dans l'aventure, se servant de poudre d'émeri comme abrasif.

Les lignes géométriques complexes gravées en grand détail par des artisans experts et le chatoiement des couleurs vives, tout cela participe du caractère unique et captivant du *Edo Kiriko*. La lumière naturelle qui traverse le verre gravé le fait doucement étinceler et, tout à coup, votre couvert se transforme en œuvre d'art. La verrerie gravée japonaise apportera brillance et plaisir des yeux dans votre foyer.

niponica

にぽにか

〈フランス語版〉

2014 no.14

Ministère des Affaires étrangères du Japon

Kasumigaseki 2-2-1, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8919 Japon

<http://www.mofa.go.jp/> (site officiel du Ministère)

<http://web-japan.org/> (site d'information sur le Japon)