

niponica

Découvrir
le Japon

no.

25

にほにか



Dossier spécial

L'*urushi*, un art décoratif japonais

niponica

にぽにか

no. 25

Sommaire

niponica est publié en japonais et six autres langues (anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe) pour présenter au monde les Japonais et leur culture. Le titre *niponica* provient de "Nippon", le terme japonais désignant l'Archipel japonais.

Dossier spécial

L'*urushi*, un art décoratif japonais



En couverture : bol en *echizen-nuri*
Photo : KATSUMI AOSHIMA

no.25 H-310318

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

Sélection de *shikki* de différentes régions du Japon
Dans le sens des aiguilles d'une montre, depuis le haut à gauche : service en *aizu-nuri* destiné à verser et boire le *toso* (saké médicinal) lors du Nouvel An ; boîtes empilées en *wajima-nuri*, servant à disposer les mets lors d'événements particuliers ; plateau en *yamanaka-nuri* ; ensemble de cinq bols à couvercle en *echizen-nuri*.
Photo : KATSUMI AOSHIMA

04
Une beauté née de la rencontre
entre force et délicatesse

10
Les *shikki* des différentes régions

12
Les arts traditionnels japonais :
les fabricants de *shikki*

16
Les héritiers de l'esprit japonais :
les restaurateurs à l'*urushi*

18
Tradition et innovation :
les nouvelles formes d'arts
décoratifs autour de l'*urushi*

20
Intégrer l'*urushi-nuri* dans la vie
quotidienne

22
Délicieux Japon : À table !
Le *zoni*

24
Balade au Japon
Hirosaki

28
Souvenirs du Japon
Le *koshu inden*



Dossier spécial

L'*urushi*, un art décoratif japonais

Les *shikki* sont un des symboles des arts décoratifs japonais. À travers le monde, on désigne ces objets d'arts décoratifs débordant du charme nippon sous le nom de « japan ». Chargés des bienfaits de la nature, ils traversent les époques pour s'inviter dans notre quotidien.

Une beauté née de la rencontre entre force et délicatesse

Si au Japon l’*urushi* est habituellement associé à des objets du quotidien, comme la vaisselle ou l’ameublement, il a également été très utilisé dans la fabrication d’objets de culte et d’équipement militaire, dans la construction d’édifices, ou encore dans la confection d’instruments de musique. Quelles sont donc les valeurs et les principes esthétiques qui ont fait naître et grandir les nombreux objets de *Kogei* utilisant l’*urushi* ? M. Murose, désigné Trésor national vivant, nous renseigne.

Entretien avec : Murose Kazumi

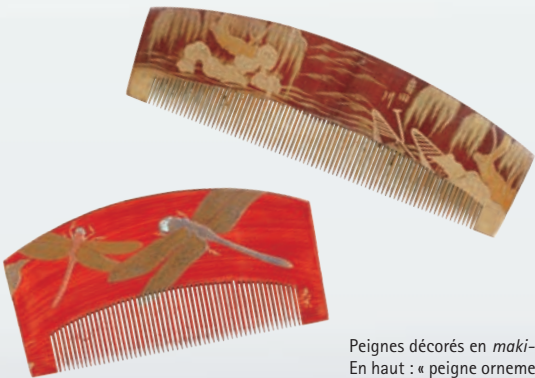
La culture de l’*urushi* au Japon

Au Japon, l’*urushi* est récolté sur des arbres à *urushi*. On l’utilise comme revêtement. Il est appliqué sur une grande variété d’objets, notamment du quotidien, mais aussi destinés aux rituels. On l’applique aussi sur des outils, et même sur des édifices. C’est grâce aux artisans Japonais qu’une grande variété d’articles qui tirent pleinement parti des caractéristiques de l’*urushi* a été créée. La culture de l’*urushi* ainsi née des mains de nombreux artisans s’exprime à travers différentes techniques, pour le plus grand plaisir de nos yeux

À l’attention de nos lecteurs : L’*urushi* est une résine naturelle obtenue à partir de la sève des arbres à *urushi* (toxicodendron vernicifluum). On l’utilise également en tant que colle. Elle est différente de la laque noire utilisée pour recouvrir tables et autres meubles d’Europe, qui elle était traditionnellement obtenue en dissolvant les sécrétions de cochenilles dans de l’alcool. Par ailleurs, la brillance, la transparence et le beau noir profond de l’*urushi* sont obtenus en appliquant de nombreuses couches. *Kogei* est le terme utilisé pour désigner les arts décoratifs japonais alliant beauté et utilité. Les *shikki* sont un type de *Kogei* dont la particularité est d’être recouvert de plusieurs couches d’*urushi*. On les désigne parfois comme des « objets laqués », alors que l’*urushi* est bien distinct de la laque. Le terme *shikki* est formé à partir d’idéogrammes signifiant *urushi* et « ustensile, récipient ».



Boîte d’écriture dans laquelle on range différents outils servant à écrire. De nombreuses techniques comme le *maki-e* (consistant à dessiner des motifs en poudre d’or ou d’argent) ou le *raden* (incrustations de nacre) ont été utilisées afin de représenter des gousse et feuilles de haricots. Un lapin est également représenté sur l’envers du couvercle. « Boîte d’écriture au design représentant des haricots et un lapin en *maki-e* et incrustations de nacre », 26 x 18,4 x 14,7 cm 19e siècle (musée national de Tokyo ; Photo : archives d’images TNM)



Peignes décorés en *maki-e*
En haut : « peigne ornemental avec la rivière Sumida en *maki-e* », 18 x 5,5 cm
En dessous : « peigne avec des libellules en *maki-e* », 13,7 x 7,2 cm
19e siècle (musée national de Tokyo ; Photo : archives d’images TNM)



Plateau de *shogi* (échecs japonais), autrefois l’un des éléments offerts traditionnellement lors d’un mariage. Ses décorations réalisées en *maki-e* représentent le mitsu-yoko-kikumon, blason de la famille Arisugawa-no-Miya (famille impériale ayant existé depuis la première moitié du 17e siècle, jusqu’à la première moitié du 20e siècle). « Plateau de *shogi* en *urushi*, décoré de motifs de plants de bambou en *maki-e* », 36,6 x 33,7 x 21,7 cm 19e siècle (musée du château de Hikone, Photo : musée du château de Hikone)



Boîte destinée à ranger les *koma* (pions que l’on dispose sur un plateau de *shogi*). 19e siècle (musée du château de Hikone, Photo : musée du château de Hikone)

Des objets de *Kogei* faits avec de l’*urushi*



Koto (instrument de musique traditionnel japonais) décoré par des motifs en *maki-e* et *raden*. Un chef d’œuvre exceptionnel de l’art de l’*urushi* japonais. « *Koto* aux motifs de *maki-e* », 152,7 x 26 cm 12e siècle (sanctuaire Kasugataisha, Photo : sanctuaire Kasugataisha)

Un noir qui fait ressentir la lumière

La beauté naturelle des contradictions

L'*urushi* est une sève que l'on récolte à partir de l'arbre à *urushi* (toxicodendron vernicifluum). On l'utilise pour recouvrir des objets mais aussi comme colle, et ce depuis plus de 7 000 ans au Japon.

La culture de l'*urushi* remonte aux temps anciens, où elle était déjà perçue comme synonyme d'une beauté profonde et d'un grand raffinement artistique. Puis, durant l'époque de Nara (au 8^e siècle), l'*urushi* est entré dans une nouvelle ère. C'est la naissance du *maki-e* (*urushi* décoré de motifs dessinés à la poudre d'or ou d'argent), une technique emblématique de l'art japonais de l'*urushi*. Durant l'époque de Heian (du 8^e au 12^e siècle), le *maki-e* s'est tout d'abord développé à Kyoto, qui était alors la capitale du Japon. Puis, durant l'époque de Kamakura (du 12^e au 14^e siècle), les principes fondamentaux de cette technique ont été posés. De nombreuses pièces célèbres furent créées au cours de l'époque de Muromachi (du 14^e au 16^e siècle), et c'est durant l'époque d'Edo (du 17^e au 19^e siècle) que le *maki-e* a atteint son plus haut niveau de raffinement technique.

À la fin du 16^e siècle, les missionnaires Portugais et Espagnols atteignirent le Japon et ramenèrent des *maki-e* dans leurs pays. À la vue des *shikki*, les gens furent stupéfaits par ce noir mystérieux ainsi que par l'éclat de la poudre d'or, qui n'avaient rien de comparable avec les peintures alors réalisées en Europe. Au 18^e siècle, ils furent désignés par le nom de « japan » et étaient très largement admirés. Malgré ce noir d'une profondeur sans fin, il y avait également un sentiment de transparence par endroits. Ainsi, l'*urushi* qui combinait ces deux éléments contradictoires fascinait à travers l'Europe. C'est ainsi qu'un mouvement connu sous le nom de « japanning » s'est développé, qui consistait à imiter les *shikki* en utilisant une peinture de substitut.

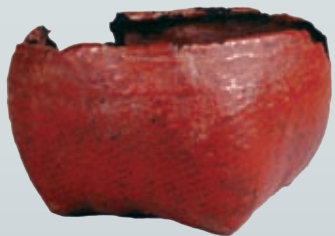
En réalité, l'*urushi* ne peut être récolté que dans une région climatique de mousson. Les *shikki* sont fabriqués dans de nombreux pays en dehors du Japon, de l'est au

sud-est de l'Asie. Cependant, la beauté des *shikki* du Japon est incomparable. Le secret de cette beauté est à chercher dans les propriétés de l'*urushi* produite au Japon, qui se solidifie fermement pour une finition au brillant splendide, ainsi que dans la grande minutie des artisans japonais. Les propriétés de l'*urushi* variant légèrement selon la saison, on la récolte avec soin et on la sélectionne afin de toujours utiliser l'*urushi* la plus appropriée à tel processus ou telle technique. Aussi beaux que résistants, les *shikki* sont fabriqués grâce à ces matériaux et à ce savoir-faire.

Les techniques d'*urushi* décoratif se sont affinées jusqu'à l'époque d'Edo, mais venue l'ère Meiji (19^e et 20^e siècle), le vent a brusquement tourné. Avec l'effondrement du système féodal du shogunat, les artisans perdirent leurs mécènes. De plus, l'ouverture du Japon à l'occident ouvrit les vannes à de nouvelles valeurs faisant la distinction entre « beaux-arts » et « arts décoratifs ». Les arts décoratifs japonais, que l'on appelle *Kogei* et qui incluent donc les *shikki*, avaient toujours été considérés comme faisant également partie des beaux-arts. Cependant, ce tournant historique fit du *Kogei* un concept inférieur aux beaux-arts.



En haut : « boîte à maquillage en *maki-e* aux motifs de pruniers en fleur ». Grande boîte contenant un ensemble d'outils de maquillage. C'est le plus ancien vestige de ce type, datant du 13^e siècle (sanctuaire Mishima-taisha ; Photo : sanctuaire Mishima-taisha) En dessous : divers outils de maquillage, contenus dans la « boîte à maquillage en *maki-e* aux motifs de pruniers en fleur » ci-dessus.



Un *rantai shikki*, panier fait de bambou finement coupé et tressé, puis recouvert d'*urushi* (Institution archéologique de Korekawa ; Photo : institution archéologique de Korekawa)



Boîte d'écriture ornée de motifs en *maki-e* populaires à son époque. « Tebako aux motifs de roues à moitié submergées par les flots ». Pièce célèbre du 12^e siècle, représentative de l'art de l'époque Heian (musée national de Tokyo ; Photo : archives d'images TNM)



Les *shikki* couvrant le Japon de ses couleurs et toute chose de sa beauté

En haut et à droite : le mausolée d'or (*konjiki-do*) du temple Chuson-ji. Un bâtiment brillant de mille feux, qui évoque la culture de la dorure de hiraizumi, particulièrement florissante aux temps des Oshu Fujiwara. Premier Trésor national du Japon, il réunit les différents savoir-faire de l'époque, comme la technique du *raden* (incrustation de nacre). (temple Chuson-ji ; Photo : temple Chuson-ji)

Ci-dessous : mobilier offert pour le mariage de la princesse Chiyo, fille aînée du troisième shogun, Tokugawa Iemitsu. L'ensemble contient un total de 27 pièces d'un raffinement ultime, utilisant des techniques comme le *maki-e*. « Trousseau Hatsune », 17^e siècle environ (musée d'art Tokugawa ; Photo : © The Tokugawa Art Museum Image Archives / DNPartcom)



Néanmoins, même après cela, l'art du *Kogeï* en *urushi* continua à subsister. Les savoir-faire dont faisaient preuve les artisans travaillant l'*urushi* et qui servaient le shogunat ainsi que la maison impériale se virent soutenus par l'université nationale des beaux-arts de Tokyo (aujourd'hui nommée université des arts de Tokyo). Cette dernière fut la première institution du pays pour la formation des artistes. Encore aujourd'hui, les techniques continuent d'y être perfectionnées et nous sont transmises depuis les plus hautes cimes de l'excellence.

Pendant ce temps-là, les artisans travaillant dans les régions de production traditionnelle de *shikki* (zones qui furent créées durant l'époque d'Edo dans chaque domaine féodal par les seigneurs appelés *daimyos* qui cherchaient à promouvoir l'industrie), luttèrent contre ce changement des valeurs et la mécanisation croissante de l'industrie. Ils continuèrent cependant à confectionner des produits permettant d'apporter reliefs et couleurs à nos vies, pour que les *shikki* continuent d'incarner un fragment à part entière du mode de vie japonais.

La culture et l'esprit de l'*urushi* continuent de vivre, tandis que l'*urushi* recouvre de sa beauté du plus banal au plus sophistiqué des objets. Ces dernières années, le *Kogeï* s'est vu à nouveau apprécié à sa juste valeur.

Les Japonais ont produit des *shikki* à travers les âges en les imprégnant de leur âme. Même brisés, les *shikki* sont réparés à l'aide d'*urushi* afin que les générations suivantes puissent continuer à les utiliser.

Il est stupéfiant de voir que des *shikki* que l'on déterre après plusieurs milliers d'années passées sous terre ont réussi à garder des couleurs éclatantes et tout leur brillant.

L'*urushi* a des propriétés de résistance aux acides ainsi qu'aux alcalis, permettant ainsi aux *shikki* de demeurer intacts dans le sol japonais pourtant acide, alors que tout autre objet pourrait.

Cependant, malgré ces points forts, les *shikki* sont sensibles aux ultraviolets et se dégradent en quelques centaines d'années lorsqu'ils y sont exposés, et retournent à la terre. Dans un monde où le problème des microplastiques se fait de plus en plus prégnant, les *shikki* ont l'avantage d'être des objets respectueux de l'environnement.

La culture de l'*urushi* a été transmise à travers des matériaux et un état d'esprit typiquement japonais. C'est un art tout à fait unique qui ne saurait être imité en dehors du Japon, et qui, sans aucun doute, continuera d'être protégé et transmis aux générations futures.

Murose Kazumi

En 1976, il achève sa maîtrise en arts de l'*urushi*, de l'université des arts de Tokyo. Tout en exposant ses travaux à la fois au Japon et à l'étranger, M. Murose a été également impliqué dans la conservation des pièces et biens culturels enduits d'*urushi*. En 1991, il fonde l'institut de recherche et de restauration à l'*urushi* de Mejiro. En 2008, il est désigné comme trésor national vivant du *maki-e* parmi les biens culturels intangibles importants. La même année, il reçoit la médaille au ruban pourpre. Parmi les ouvrages qu'il a publiés, on compte *Urushi no bunka* (publié par Kadokawa, non traduit), ou encore *Maki-e Urushi : Murose Kazumi sakuhinshu* (publié par Shinchosha, disponible en japonais et anglais).



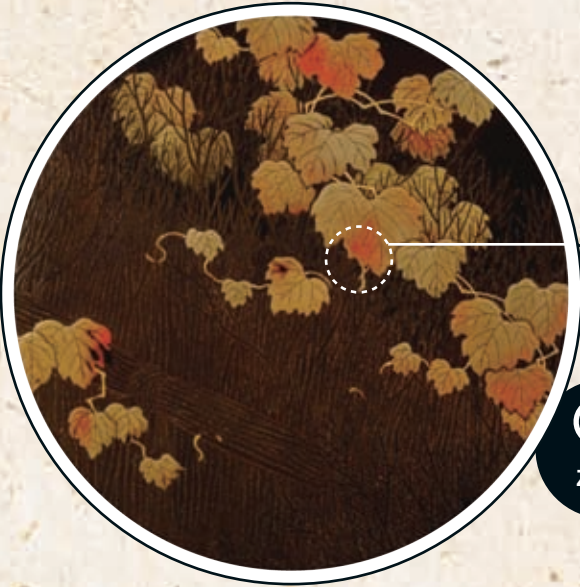
Les techniques de décoration les plus

Les *shikki* ayant une longue histoire et étant produits dans de nombreuses régions, une grande variété de techniques ont été mises au point. Les *shikki* nous offrent à voir une splendide diversité d'apparences différentes, obtenues en ajoutant des designs décoratifs après que la sous-couche et la dernière couche ont été appliquées.

À droite : étui particulièrement raffiné, destiné à une pierre à encre. Le dessin pittoresque est réalisé en *maki-e*. « Boîte à écriture laquée avec de la poudre de métal au motif de lierre et broussaille ». 17e siècle environ (musée national de Tokyo ; Photo : archives d'images TNM)
Ci-dessous, à gauche : équipement d'équitation/selle. Un motif étincelant et élégant, avec son motif à fleurs réalisé à partir de coquillages sur de l'*urushi* noir. « Selle avec des motifs de broussaille et trèfles en incrustations de nacre ». 17e siècle environ (musée national de Tokyo ; Photo : archives d'images TNM)
Ci-dessous, à droite : boîte pour ranger des outils, avec son motif de phénix dessiné en *chinkin*. Pièce datant des débuts du *chinkin* au Japon. « Petite boîte avec incrustations d'or représentant un phénix ». 16e siècle environ (sanctuaire Shirayama Hime ; Photo : sanctuaire Shirayama Hime)

Le maki-e

Cette technique de décoration consiste à utiliser un fin pinceau (appelé *maki-e fude*) pour dessiner en *urushi*, puis à saupoudrer de l'or ou de l'argent sur l'*urushi* encore frais afin de réaliser le motif. Cette ornementation dont les dessins d'or ou d'argent embellissent magnifiquement l'*urushi* de leurs reliefs, est une technique typique de *kogeï* en *urushi* du Japon.



Zoom

Des incrustations de poudres de métaux permettent d'obtenir des variations de couleurs. Ici, ce procédé permet de mimer les couleurs des feuilles au début de l'automne.

Le raden

Cette technique consiste à utiliser la partie interne nacrée de coquillages comme le « grand turban vert » (turbo marmoratus). Cette nacre est coupée finement, polie, puis incrustée ou collée à la surface d'un *shikki*. Cela permet de créer des motifs scintillants, comme brillant des mille couleurs de l'arc-en-ciel. Cette technique est parfois utilisée en même temps que le *maki-e*.



Zoom



Chinkin

C'est une technique où le dessin est gravé à l'aide d'une lame sur une surface couverte d'*urushi*. On applique ensuite de l'*urushi* dans les sillons.

L'excès est enlevé des parties non gravées, et une poudre d'or est appliquée dans les sillons. Cette technique permet de réaliser des motifs particulièrement fins et détaillés, à mesure que la poudre d'or adhère aux creux des sillons.



Zoom



Les shikki des différentes régions

À l'origine, les *shikki* se sont diffusés depuis Kyoto jusqu'à Edo, avant de se propager dans tout le pays. Nous vous présentons ici quelques exemples de *shikki* réalisés dans différentes régions du Japon. Ils se distinguent aussi bien par leur apparence que par leurs techniques de fabrication caractéristiques.

Fukui

福井

Le echizen shikki

Shikki particulièrement résistant, idéal pour une utilisation quotidienne. L'*urushi* est appliqué rapidement et avec précision, lui donnant son élégance caractéristique et son échat profond unique. (Photo : Coopérative de echizen shikki)



沖縄

Okinawa

Les shikki de Ryukyu

Reconnus pour l'utilisation de la technique du *nuri-tate* qui consiste à utiliser principalement de l'*urushi* brillant rouge ou noir pour un rendu sobre et élégant. Ces *shikki* font également appel à des motifs tropicaux typiques de la région. (Photo : Kakuman Shikki)



Ishikawa

石川

1 Le wajima-nuri

Durant la fabrication de la base, on utilise l'*urushi* pour coller des bouts de tissu sur les parties les plus fragiles, et l'*urushi* est mélangé à du *ji-no-ko* de Wajima (terre de diatomée en poudre, riche en microfossiles et minéraux) afin de produire des *shikki* particulièrement solides. (Photo : Wajimanuri no Tsuda)



2 Les shikki de Kanazawa

On les reconnaît à leur beauté singulière tout en brillance résultant d'une technique avancée de *maki-e*. On l'appelle *maki-e* de Kaga, d'après l'ancien nom de la province où elle s'est développée. (Photo : Coopérative industrielle de shikki de Kanazawa)



3 Les shikki de Yamanaka

Ils se distinguent par la beauté du grain de leur base en bois, et par l'utilisation de la technique du *kashoku-biki* (tournage sur bois décoratif) qui donne un effet texturé à la surface de la base. (Photo : Association coopérative de shikki de Yamanaka)



Gifu

岐阜

Le hida-shunkei

Se caractérise par sa teinte ambrée simple mais brillante, qui fait ressortir toute la beauté du grain du bois. (Photo : Tozawa Shikki)



新潟

Niigata

Les shikki de Niigata

Reconnus pour l'utilisation de techniques uniques dont celle du *take-nuri*, consistant à utiliser de la rouille afin de reproduire les motifs et joints typiques du bambou. (Photo : Niigata Sikki CO., LTD)



Iwate

岩手

Le joboji-nuri

La ville de Joboji-machi est également connue pour sa production d'*urushi*. Cette technique d'application se caractérise par le recours à des décorations minimalistes qui permettent à la beauté de l'*urushi* de ressortir d'autant plus. (Photo : Urushi Industry Division de la ville de Ninohe, dans la préfecture de Iwate)



Fukushima

福島

Le aizu-nuri

Célèbre pour ses représentations en *aizu-e* (designs de la région d'Aizu), reconnaissable à ses bambous, pruniers, pins et autres roues en mouvement, qui sont synonymes de bonne fortune au Japon, ou encore aux motifs de *hamaya*, flèche de cérémonie servant à éloigner les mauvais esprits. Le *aizu-nuri* fait appel à de nombreuses autres techniques de fabrication. (Photo : Fukunishi Sohbei Shoten)



Kyoto

京都

Les shikki kyo

Ces *shikki* ont été transmis depuis l'époque de Heian (aux alentours du 8e siècle) et ont gagné en popularité à mesure que la cérémonie du thé se diffusait à travers le Japon. Ils sont réputés pour leur délicatesse et leur inhérente beauté. On les reconnaît à leur style élégant et raffiné. (Photo : Coopérative de shikki de Kyoto)



Wakayama

和歌山

Les shikki de Kishu

Ils sont réputés pour leur technique de fabrication dite *negoro-nuri*, consistant à appliquer une couche d'*urushi* rouge par-dessus une couche de base noire. Le tout est ensuite légèrement poncé et poli (à l'aide de charbon de bois ou autre abrasif) afin de laisser ressortir la couche noire par endroits. (Photo : Coopérative de shikki de Kishu)

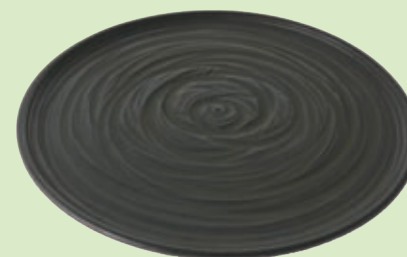


香川

Kagawa

Les shikki de Kagawa

Célèbres pour leur technique du *zokoku-nuri* où l'*urushi* est gravé à l'aide d'un ciseau fin dans le but de produire un motif linéaire, créant ainsi des ombres exceptionnelles. (Photo : Ichiwadou-Kougei CO., LTD)





Les arts traditionnels japonais

les fabricants de *shikki*

Photos : division de l'industrie de l'*urushi* de la mairie de Ninohe, préfecture d'Iwate, Kanai Gen

L'art des *shikki*, une production en plusieurs étapes

La production des *shikki* se fait en plusieurs étapes : il faut tout d'abord produire l'*urushi* qui servira à le recouvrir, fabriquer l'objet en lui-même qui servira de base, et enfin, appliquer l'*urushi* sur cette base. Les *shikki* sont donc généralement le fruit de procédés bien spécifiques, mis en œuvre par des artisans experts d'un ou plusieurs de ces procédés. Ces artisans spécialisés travaillent souvent ensemble dans une même zone de production, afin de pouvoir y créer les *shikki* de A à Z.

Cet article vous présentera les différents artisanats et savoir-faire déployés dans la production de *shikki*, ainsi que les différentes régions du Japon les plus connues pour leurs méthodes de fabrication spécifiques.



Ci-dessus : des arbres à *urushi* incisés. Seulement 3% de l'*urushi* utilisé au Japon est produit dans le pays, et environ 70% de cette production domestique est de l'*urushi* de Joboji, dans la ville de Ninohe de la préfecture d'Iwate. À droite : l'*urushi* ayant comme propriété de durcir au contact de l'air, les artisans doivent le récolter sitôt l'incision pratiquée.

L'urushi-kaki

Un travail minutieux pour produire de l'*urushi* de qualité.

La ville de Ninohe, située dans la préfecture d'Iwate, est réputée pour sa production d'*urushi*. C'est également dans cette ville que l'on compte le plus grand nombre d'artisans d'*urushi-kaki* au Japon.

Ce sont eux qui collectent l'*urushi* qui sera par la suite appliqué sur le *shikki*. Pour cela, ils font des incisions horizontales sur le tronc des arbres à *urushi* à l'aide d'un rabot spécifique. L'arbre cherche ensuite à refermer ces coupures en accumulant de la sève à leur niveau, qui est ensuite récoltée à l'aide d'une spatule. En une année, un artisan peut s'occuper de pas moins de 400 arbres, qu'il surveille et dont il récolte la sève.

L'*urushi-kaki* est pratiquée à partir du mois de juin jusqu'à la fin du mois d'octobre. Les propriétés de l'*urushi* variant légèrement selon le moment de la récolte, l'artisan le récolte en séparant bien les différents types. En effet, selon le mois de l'année, l'*urushi* sèche différemment et sa constitution varie également. Ainsi, l'*urushi* récolté en juin ou juillet a une teneur en eau importante mais sèche rapidement, le rendant particulièrement approprié pour le lustrage. C'est au mois d'août que l'on récolte la meilleure qualité d'*urushi*, celui qui a la plus grande teneur en *urushiol* (principal composant de l'*urushi*). Le climat à cette période permet à l'*urushi* d'être plus sec. On le récolte environ tous les cinq jours en fonction des conditions météorologiques, de l'état de la végétation, et de l'état de



régénération de l'arbre. Au mois d'octobre, on récolte ce qu'il reste de sève, et l'*urushi-kaki* prend fin.

Cette méthode, qui est la méthode basique, ne permet cependant de récolter qu'environ 200g par arbre en une année. Afin d'obtenir à la fois de l'*urushi* de grande qualité et en grande quantité, l'artisan doit s'assurer de la bonne santé de l'arbre, et bien décider de l'emplacement des entailles ainsi que de l'espacement entre chacune d'entre elles.

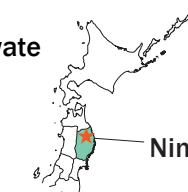
Afin de raffiner l'*urushi*, on le mélange pour homogénéiser ses composants, puis on lui fait subir un processus particulier qui permet de faire s'évaporer l'eau qu'il contient. Il sera ensuite distribué aux grossistes en *urushi*, qui eux-mêmes les vendront aux artisans qui en revêtent les objets qu'ils confectionnent.



De droite à gauche : faucille, spatule, rabot, *takappo* (récipient servant à recueillir l'*urushi* récolté). Ces outils sont spécifiquement destinés à l'*urushi-kaki*. Seuls quelques artisans au Japon les fabriquent.

Joboji, ville de Ninohe, préfecture d'Iwate

Zone de production d'*urushi*. L'*urushi* de Joboji est essentiel à la réparation des trésors nationaux et des biens culturels importants. On l'a notamment utilisé pour restaurer des monuments aussi célèbres que le sanctuaire du Nikko Toshogu, ou le temple du Kinkaku-ji.





1. Ara-biki
2. Naka-biki
3. Shiage
4. Depuis le bloc, jusqu' au produit fini.



Le *kiji-zukuri* (création de la base en bois)

Ne rien négliger lors de la confection de la base pour créer des *shikki* résistants.

Le *kiji-zukuri* est la création de la base en bois du *shikki*. Ces artisans, que l'on appelle des *kiji-shi*, façonnent chaque pièce selon la commande du client.

Pour le *kiji-zukuri*, on utilise des pièces de bois grossièrement débitées que l'on appelle « blocs », qui ont séché durant plusieurs mois, voire plusieurs années. On installe le bloc dans un tour à bois afin de lui donner une première forme approximative. C'est ce qu'on appelle le *ara-biki*. Durant le *ara-biki*, on dégrossit le bloc jusqu'à atteindre une épaisseur légèrement supérieure à celle du produit fini, afin d'anticiper le rétrécissement du bois qui va perdre son humidité résiduelle. L'objet est ainsi mis à sécher juste après le dégrossissage, afin de réduire son humidité. Ce procédé sera répété à plusieurs reprises afin de stabiliser le bois. Même après avoir été coupé, le bois est une matière qui continue de vivre et de respirer. Ces séquences de séchage sont particulièrement importantes afin d'éviter que le *kiji* (la base en bois), qui est très fin, ne se déforme du fait de l'humidité présente dans l'air.

On procède ensuite à une étape intermédiaire appelée *naka-biki*, durant laquelle on affine la forme du *kiji* à l'aide d'un rabot pour s'approcher de l'aspect final. La surface du *kiji* n'est pas rabotée en une seule fois. Le *kiji-shi* progresse petit à petit, en alternant les phases de léger rabotage et de séchage, vérifiant parfois à l'aide d'un gabarit l'avancée du processus. Une fois que le *kiji* a la forme voulue, le *kiji-shi* remplace le rabot pour un couteau à bois, afin de procéder à l'étape de finition, appelée *shiage*. Ce couteau permet une coupe particulièrement délicate, qui rendra la surface du *kiji* douce et lisse.

Les *kiji-shi* réussissent à façonner des *kiji* sans aucune irrégularité de taille ou d'épaisseur. De plus, le bois est robuste puisqu'il a été scrupuleusement séché à plusieurs reprises. Les *kiji-shi* ne savent que trop bien que le *kiji-zukuri* déterminera la qualité de la finition et de la brillance de l'*urushi* qui va être appliqué.

À gauche : on fait sécher complètement les *kiji*.
À droite : la qualité des outils influence celle du résultat. C'est pourquoi les *kiji-shi* fabriquent eux-mêmes leurs outils.



**Kiji-shi
Yamada Mako**

Mme Yamada est la seule femme travaillant comme artisan dans la fabrication traditionnelle de *shikki* de Yamanaka (dans la préfecture d'Ishikawa), aussi connue sous le nom de « *kiji no Yamanaka* ». On a pu remarquer ces dernières années une augmentation du nombre de femmes travaillant dans le secteur de la fabrication de *shikki*.



1. On applique de l'*urushi* sur les zones les plus fragiles. Cette photo illustre le *kiji-katame*, étape qui consiste à solidifier le *kiji* en renforçant les joints ainsi que les parties les plus fragiles à l'aide d'*urushi*.

2. On colle sur le *kiji* des bouts de tissu imbibés d'*urushi*. La photo illustre cette étape que l'on appelle *nuno-kise*, et qui permet de renforcer les parties les plus fragiles, comme les rebords.

3. On applique sur le *kiji* une couche d'*urushi* mélangé avec du *ji-no-ko* (terre de diatomée réduite en poudre) provenant du mont Komine, afin de lisser les espaces entre les rebords du tissu

4. On laisse sécher la sous-couche d'*urushi* et on la polit à l'aide d'une pierre à aiguiser. Le *nushi* utilise des pierres aux grains différents en fonction de la couche d'*urushi*. Cette étape consistant à frictionner et polir la base est répétée trois fois, en enduisant de poudres de trois différents niveaux de granulosité, grossier, fin et très fin.

5. Avant la phase d'application, on enveloppe l'*urushi* dans du *washi* (papier japonais), que l'on presse pour obtenir de l'*urushi* particulièrement lisse et fluide.

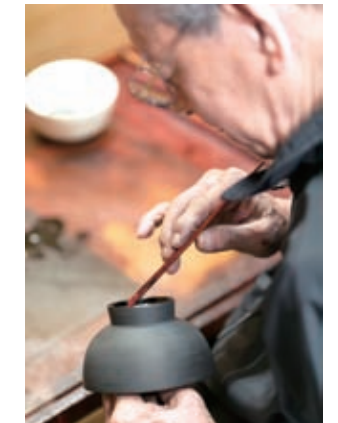
6. On applique l'*urushi* tout en contrôlant son état.

7. Alors que l'*urushi* durcit en absorbant de l'humidité, on le laisse sécher dans un environnement où la température et l'humidité sont contrôlées.

8. Après avoir répété les phases d'application et de séchage, on enduit la dernière couche dans une pièce spéciale protégée des poussières et des dépôts, pour finaliser le *shikki*.



À gauche : pinceaux nommés *urushi hake*, à base de poils humains dont on a retiré la graisse, utilisés pour enduire l'*urushi*.
À droite : la terre de diatomée du mont Komine est cuite et réduite en poudre afin d'être utilisée comme *ji-no-ko* pour le *wajima-nuri*.



L'*urushi-nuri* (laque)

Une parfaite connaissance de l'*urushi* pour que des *shikki* au lustre incomparable prennent vie.

L'*urushi-nuri* est l'étape consistant à recouvrir un *shikki* d'*urushi*. Cette pratique est menée à bien par des artisans que l'on appelle des *nushi*. La nature de ce procédé varie selon la région de production. Dans le cas du *wajima-nuri*, par exemple, pas moins de 20 étapes bien distinctes sont nécessaires pour appliquer l'*urushi*.

Le *wajima-nuri* est réputé pour être particulièrement robuste. Son secret se trouve dans les différentes techniques de renforcement utilisées. Il permet en effet de renforcer les joints ainsi que les parties les plus fragiles, augmentant ainsi la solidité générale du *shikki*.

Pour faire des *shikki* selon les procédés du *wajima-nuri*, on utilise de l'*urushi* filtré de qualité exceptionnelle, appliqué à l'aide de plusieurs types de pinceaux. Certains de ces *shikki* seront vendus tels quels, tandis que d'autres seront décorés.



**Nushi
Tsuda Tetsuji** (Wajimanuri no Tsuda)

Artisan spécialiste des arts traditionnels *wajima-nuri*. M. Tsuda et son fils Shinichiro (qui est également artisan spécialiste des arts traditionnels de *wajima-nuri*) s'efforcent de protéger et transmettre les savoir-faire traditionnels.

Les héritiers de l'esprit japonais : les restaurateurs à l'*urushi*

Depuis les temps anciens, on répare les *shikki* afin de continuer les utiliser. Nous vous présentons deux artisans spécialistes de la restauration d'objets à l'aide de l'*urushi*.



À droite : *maki-e* provenant du Kodai-ji à Kyoto en cours de restauration à l'atelier, et réparation des endroits où la couche d'*urushi* s'écaille. On applique une sous-couche d'*urushi* à l'aide d'une spatule afin de lisser les irrégularités.

Les liens créés par l'*urushi*, que l'on peut voir à travers la restauration d'objets du quotidien.

Les *shikki* sont recouverts d'*urushi*, ce qui nous permet de les utiliser de génération en génération, pour peu qu'on en prenne soin et qu'on les restaure si besoin.

Kawai Natsumi, restauratrice travaillant principalement sur l'*urushi*, fait partie de ces personnes qui ont été séduites par la force de l'*urushi*. Elle a choisi cette voie après avoir douté de l'utilité de la production d'objets si cela engendre aussi la production de déchets. La restauration de *shikki*, elle, permet de donner aux objets une nouvelle vie, ce qui lui semble plus pertinent.

Elle nous dit : « Les *shikki* sont des objets que l'on chérit durant de longues années, c'est pourquoi je les répare en ayant à l'esprit les services qu'ils rendront durant les décennies à venir. » Bien souvent, les clients qui viennent la voir lui demandent de réparer des pièces dont ils ont hérité et qui ont entre 30 et 100 ans, voire même parfois plus de 150 ans. Ce sont donc des objets auxquels les clients sont personnellement attachés. Elle discute du projet de réparation avec le client, et ils décident parfois de simplement préserver la patine unique du bien, usé par les années. Si elle restaure ces objets, c'est pour que les clients puissent continuer à les utiliser.

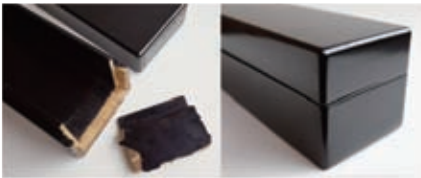
« Lorsque vous pratiquez la restauration durant de nombreuses années, vous finissez par comprendre comment les "lois de l'usure" fonctionnent. J'essaie donc de travailler en amont sur les parties les plus à même de s'endommager. » Bien entendu, comme le bois et l'*urushi* respirent, l'état des objets varie, mais en travaillant dans la restauration, les restaurateurs aiguissent leur sens de l'observation, ce qui permet d'améliorer leur savoir-faire. Kawai dit ne jamais avoir eu la sensation de faire un travail pénible de par les séries de découvertes que lui permet de faire son travail restauratrice à l'*urushi*. Même s'il peut être difficile de réparer certains objets qui ont été fabriqués avec des matériaux bon marché et donc de piètre qualité, la joie du client est pour elle la plus satisfaisante des récompenses.

« Le fait de réparer une chose permet de la garder plus longtemps, ce qui apporte un sentiment de sécurité, telle une thérapie. C'est comme si j'avais acquis la capacité d'aller de l'avant, même vis-à-vis de ce qui se brise. »

Restaurer un objet procure un changement à la fois chez le restaurateur et l'utilisateur de ce dernier. Ces changements se transmettront ensuite aux générations futures qui utiliseront ces *shikki*.



Restauration d'une coupe à l'aide d'*urushi*. La méthode choisie dépend de l'état de l'objet.



On recolle la partie brisée en utilisant de l'*urushi*, c'est la méthode *ware-naoshi*. Ici, une boîte servant à entreposer un rouleau suspendu. Une fois les différentes parties bien recollées, on recouvre le tout d'*urushi*.

Kawai Natsumi
Restauratrice professionnelle/artisan spécialiste de l'*urushi*.
Elle exerce sa profession sur trois sites différents, à Kyoto, Tokyo, et Tottori, en utilisant principalement de l'*urushi* et du *kintsugi* (*urushi* mélangé avec de l'or et de l'argent). Elle a restauré plus de 800 pièces, que ce soit des objets de tous les jours ou de précieuses antiquités.



La restauration des biens culturels : La transmission de la culture et des techniques traditionnelles à la prochaine génération.

La restauration de biens culturels diffère de la restauration d'objets de tous les jours. La principale différence est qu'il ne faut pas réparer ni intervenir excessivement sur ces pièces antiques.

Matsumoto Tatsuya, artisan *urushi* restaurant des biens culturels depuis 25 ans déclare : « Dans le cas d'un objet du quotidien, on enduit à nouveau l'objet d'*urushi* en fonction de son état, mais dans le cas d'un bien culturel, notre mission est de préserver son état actuel, ce qui signifie qu'il faut laisser les parties endommagées telles quelles. » C'est bien entendu parce que ces dégâts sont les témoins et l'incarnation du passage des années, voire des siècles. Ainsi, M. Matsumoto inspecte le degré de dégradation de l'*urushi* et restaure juste ce qu'il considère nécessaire sur le moment, ou délègue cette tâche aux prochaines générations de restaurateurs.

Si jamais le bien en question a subi d'importants dégâts à cause, par exemple, d'une catastrophe naturelle, on fait alors appel à une équipe chargée de faire des analyses chimiques afin de pouvoir procéder à la restauration en se basant sur des données détaillées. Dans ce genre de cas de figure, l'entente mutuelle entre spécialistes de différents domaines est essentielle.

« Bien sûr, il faut un savoir-faire et des connaissances techniques afin de travailler en tant que restaurateur, mais il est tout aussi important d'être capable de déchiffrer les nombreuses informations qu'une zone endommagée peut nous communiquer, et de les enregistrer pour la postérité. Il est essentiel de pouvoir déterminer quelle méthode de restauration est la plus pertinente. »

Il est nécessaire de comprendre parfaitement dans quel cadre une pièce a été créée, dans quel contexte ses motifs ont été dessinés, et de faire appel à son imagination afin de choisir la technique de restauration la plus appropriée. C'est la raison pour laquelle il faut plusieurs décennies afin de parvenir à former des artisans d'excellence. Généralement, les compétences nécessaires s'acquièrent par l'expérience concrète de la restauration. Matsumoto déclare avec passion : « Le travail de l'*urushi* demande une grande dextérité. C'est pourquoi il est urgent de créer des organismes à même de former des artisans, afin de pouvoir continuer à transmettre cette culture. » À présent, la restauration de biens culturels est prise en charge par des structures et ateliers individuels, ce qui signifie que le nombre de restaurations possibles chaque année est limité. Afin de préserver la culture de l'*urushi*, Matsumoto souhaiterait voir ce nombre augmenter, fut-ce d'une seule unité.

Ce sont la culture et le savoir-faire traditionnels du Japon qui habitent ces objets d'art recouverts d'*urushi*. Matsumoto travaille à la restauration de ces biens culturels, afin que ces œuvres qui nous viennent du passé continuent à se transmettre aussi bien aujourd'hui que demain.

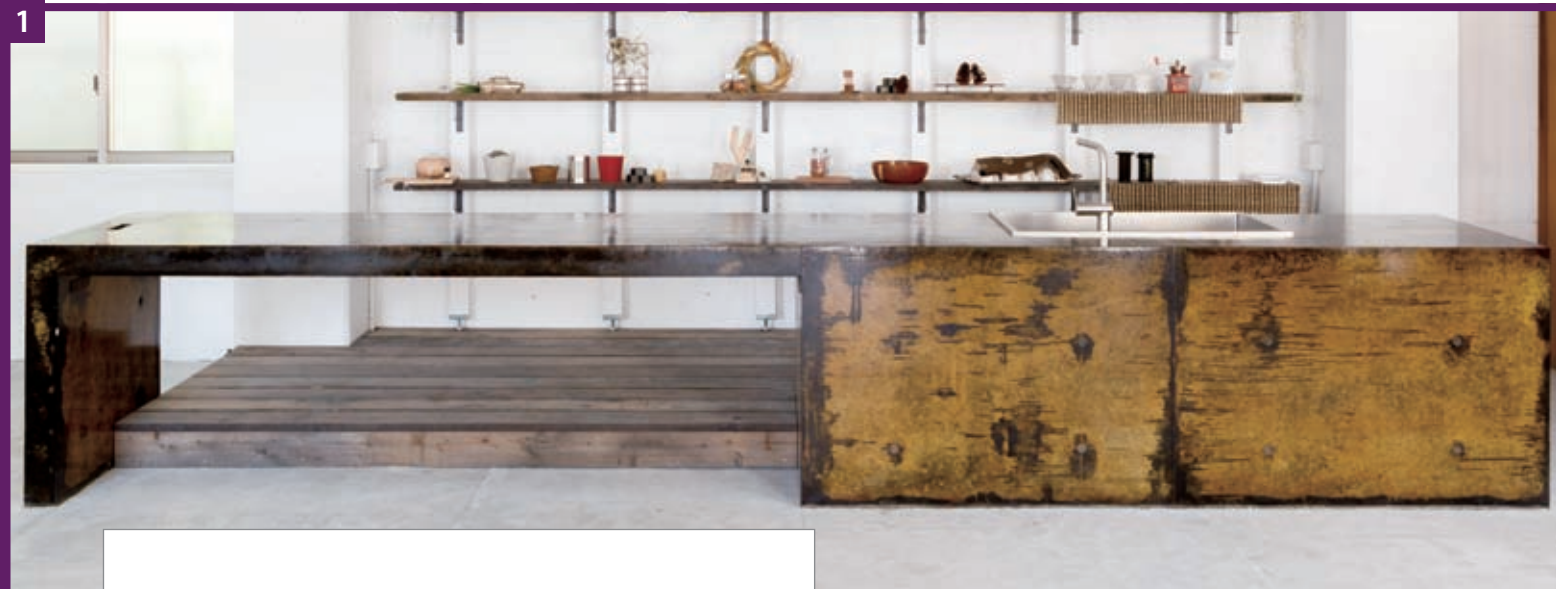


En observant minutieusement les différents dégâts, la structure de base de l'objet se révèle. La restauration de biens culturels offre une chance unique d'observer les techniques sophistiquées qu'utilisaient habituellement les artisans *urushi* d'autrefois.

Matsumoto Tatsuya
Artisan *Urushi*
Membre de la Japan Kogei Association, il travaille à la restauration des biens culturels du Japon à l'aide d'*urushi*. Il est impliqué dans le Programme pour le sauvetage des biens culturels.



Photo : Kanai Gen



Tradition et innovation : les nouvelles formes d'arts décoratifs autour de l'*urushi*

Le secteur de l'*urushi* continue d'accroître son potentiel, alors que cette activité va désormais au-delà des seuls matériaux, applications et produits traditionnels.

Découvrez de nouveaux types d'arts, fruits de la rencontre entre l'*urushi*, les technologies les plus modernes, et d'autres domaines encore.

1 *Urushi* + matériaux incombustibles

Une nouvelle technologie a été mise au point, afin de pouvoir appliquer de l'*urushi* sur des matériaux incombustibles comme le béton. L'entreprise a développé cette technologie de façon indépendante, dans le but de permettre l'application d'*urushi* sur des matières autres que le bois et le papier, transmettant ainsi avec succès une certaine chaleur naturelle et un attrait visuel à des matériaux incombustibles, inorganiques et froids. Le revêtement en *urushi* est particulièrement résistant, imperméable, et a également des propriétés antibiotiques. Il est ainsi adapté à être utilisé dans la décoration des restaurants. Cette technologie permet de produire un matériau de construction artistique qui ne se contente pas d'élargir les champs d'application de l'*urushi*, mais ouvre également de nouvelles opportunités dans le domaine de la construction.

(En collaboration avec : Heisei Corporation)

2 *Urushi* + roches calcaires

Ici, des coques de smartphone peintes à la main par des artisans *shikki* de la région d'Echizen (dans la préfecture de Fukui). Le corps de la coque est produit dans un nouveau matériau à base de roches calcaires, baptisé LIMEX.

Le LIMEX est écologique puisqu'il peut être transformé en un substitut au papier, consommant peu d'eau et de bois, ainsi qu'en un substitut au plastique, faisant appel à peu de matériaux dérivés du pétrole. Des recherches afin de l'utiliser pour fabriquer de la vaisselle sont en cours.

(En collaboration avec : « Projet futur en art traditionnel », école supérieure en design médiatique de l'université de Keio)

▲ Une cuisine en îlot faite en béton recouvert d'*urushi*.



▲ L'*urushi* peut être appliqué directement sur les surfaces ou sur les panneaux incombustibles.



▲ Les surfaces enduites ont une texture au rendu organique.



Les motifs recouvrant ces coques sont inspirés de mets locaux comme les nouilles soba, ou de produits typiques comme les lunettes de la ville de Sabae, située, à l'instar de la région d'Echizen, dans la préfecture de Fukui.



3 *Urushi* + imprimantes 3D

Ces *shikki* sont produits en vernissant du silicone sur un moule imprimé en 3D, en recouvrant le moule en silicone ainsi obtenu d'*urushi*, puis en détachant cette couche d'*urushi*. Cette technique, aussi innovante qu'artistique nous permet de jouir de toute la brillance et de la beauté profonde de l'*urushi*. Des objets d'art à base d'*urushi* jamais vus auparavant. En ayant recours aux technologies les plus récentes, nous pouvons libérer les *shikki* des contraintes de formes et d'épaisseur. Ils peuvent avoir désormais une surface 3D particulièrement fine et une forme totalement libre.

(En collaboration avec : Kakuda Yota ; Photo : Yuu Kawakami, « SHIZUKU »)

* Une imprimante 3D est une machine permettant de fabriquer un objet en trois dimensions à partir des données du design de celui-ci, en superposant des couches de matériaux comme la résine.

4 *Urushi* + produits d'extérieur

Ces mugs recouverts d'*urushi* sont équipés à l'arrière d'un cordon de transport en cuir, permettant de les transporter facilement en les accrochant à la ceinture ou à un sac à dos. Tirant profit de la grande solidité des *shikki* ainsi que de leur imperméabilité, des leurs propriétés antibiotiques et de leur poids ultra léger, ces mugs sont parfaits pour une utilisation nomade, loin des usages conventionnels. Ils sont de surcroît empilables, ce qui permet d'économiser de l'espace si vous partez en camping. Les artisans de l'*aizu-nuri* (dans la préfecture de Fukushima) produisent chacun de ces mugs à la main.

(En collaboration avec : Sekibikodo Co., Ltd. « NODATE mug »)



5 *Urushi* + *washi*

Des chaussons, des couvertures de livres, des sacs, entre autres, faits en *washi* (papier traditionnel japonais), sur lequel des motifs en *urushi* ont été imprimés. En faisant subir à un *washi* robuste un procédé particulier mis au point en interne par l'entreprise, on parvient à appliquer la technologie d'impression en *urushi* (qui se cantonnait auparavant à la peau de daim) au *washi*, permettant ainsi la reproduction de motifs aussi beaux que raffinés. Il y a une très grande variété de motifs en *urushi*, des plus traditionnellement japonais à d'autres rappelant le style des designers contemporains. Des artisans impriment chaque feuille à la main.

(En collaboration avec : Onao Co., Ltd. « SIWA x URUSHI »)



Intégrer l'*urushi-nuri* dans la vie quotidienne

De nombreux *shikki* au look moderne et aux fonctionnalités adaptées au monde d'aujourd'hui ont été créés. Pourquoi ne pas incorporer des objets d'arts décoratifs à l'*urushi* dans votre quotidien ?



Objets d'arts décoratifs de Kanazawa en paulownia

Petit plateau pratique

Plateau dont une partie est évasée pour que viennent s'y nicher cookies, confiseries japonaises, vase, petits accessoires, etc. Idéal pour une utilisation quotidienne avec sa texture à l'aspect rustique, et sa structure simple qui s'accordera avec tous les intérieurs. (Iwamoto Kiyoshi Shouten : « Chokotto Tray » fabriqué selon la technique du *fuki-urushi*)



Echizen *shikki*

Un bol recouvert d'*urushi* que vous voudrez utiliser tous les jours

De l'*urushi* en fines particules est appliqué sur ce bol pour le rendre quasi inusable. Même s'il ressemble à un bol ordinaire, il est particulièrement résistant aux cassures et rayures. (j cocomo Co., Ltd. : « Fudan » Fuku-wan)



Shikki de Kawatsura, etc.

Vaisselle anti renversements

La déformation et le lissage de l'intérieur des récipients vous permet de verser la nourriture très facilement sans risque d'en mettre partout. Enfants comme adultes, tout le monde peut s'en servir. Cette vaisselle qui vous aide à « manger par vous-même » est fabriquée à la main par des artisans à travers le Japon. (aeru company)



Designs modernes

Repose-baguettes aux formes changeantes

Set de cinq repose-baguettes qui peuvent être reliés les uns aux autres pour former un cercle. Chacun de ces supports a une forme en éventail et soutiendra fermement vos baguettes. (Wajima Kirimoto : Cercle de repose-baguettes)



Shikki de Kagawa

Des cuillères et fourchettes hautes en couleurs

Ces cuillères et fourchettes riches en couleurs sont revêtues d'*urushi*, et faites à partir d'un bois léger, idéal pour une utilisation quotidienne. Le revêtement en *urushi* rend la pointe de ces couverts particulièrement douce au toucher. Le contact avec votre langue est lui aussi très agréable, ce qui permet de les utiliser sans aucune gêne. (tao. Co., Ltd.)



Aizu-nuri

Bol avec prise en main facile recouvert d'*urushi*

Bol au design universel doté d'une rainure à sa base, où vous pourrez disposer vos doigts. Vous pourrez ainsi le porter en toute sécurité sans avoir besoin de serrer le bol avec force. Le bol étant recouvert d'*urushi*, il ne devient pas brûlant au toucher. (Rakuzen LLC : Bol Rakuzen)



Fonctionnalités modernes

Le zoni

Un plat traditionnel japonais
aux nombreuses variantes régionales.

Photos : Shutterstock.com, Yoshizawa Naho/Aflo

Le *zoni* est une soupe qui compte parmi ses ingrédients *mochi* (boulettes de pâte de riz), carottes et radis blancs. Ce plat traditionnel est principalement servi au Nouvel An.

On dit qu'il était à l'origine un plat constitué des différentes offrandes faites aux divinités Shinto ainsi qu'aux Bouddhas, à l'occasion du réveillon. Ces offrandes étaient par la suite cuisinées et mangées le Jour de l'an, après le lever du soleil. Durant la période d'Edo (entre le 17e et le 19e siècle), le *zoni* s'est diffusé parmi les gens du peuple, devenant un plat destiné à porter bonheur lors des prières pour une bonne nouvelle année.

Cette coutume de la dégustation du *zoni* se retrouve partout à travers le Japon, à l'exception d'Okinawa. Il existe cependant de nombreuses variantes concernant la soupe, la forme des *mochi* et les ingrédients utilisés, selon la région où on le prépare.

Dans l'est du Japon, les *mochi* carrés sont populaires, tandis qu'à Kyoto, que l'on considère comme étant le berceau du *zoni*, ainsi que dans d'autres régions ayant subi l'influence de Kyoto, les *mochi* ronds sont préférés car la forme ronde porterait chance. Les méthodes de préparation diffèrent également : les *mochi* carrés sont généralement grillés, tandis que les ronds sont bouillis

avec d'être ajoutés à la soupe.

La recette la plus populaire consiste en une soupe claire nommée *sumashi*, dont le bouillon est fait à partir de *katsuobushi* (flocons de bonite séchée), de varech, et d'autres ingrédients encore, le tout constituant la base que l'on assaisonne de sauce soja et de sel. Il y a ensuite la soupe *miso awase*, dans laquelle différents types de *miso* (pâte de soja fermenté) sont utilisés pour apporter du goût. Vient enfin la soupe *shiro miso* qui utilise du *miso* blanc. Mis à part le *mochi*, on compte parmi les ingrédients épinards, carottes ainsi que du yuzu et du persil pour leur arôme. Là aussi, des variantes existent selon la région.

Ces dernières reflètent fortement le caractère des différents territoires, et sont servies généralement dans des *shikki* alignés sur la table, qui présentent eux aussi des caractéristiques propres à chaque région. Les *zoni* faits à partir d'ingrédients aux couleurs bigarrées, une fois servis dans les *shikki* communiquent à travers leur charmante apparence une douce chaleur, aussi bien aux mains qu'au palais.

Les *zoni* peuvent avoir un aspect très différent selon la région. Cette tradition culinaire semble avoir beaucoup en commun avec la culture des *shikki*.



Le *zoni* à base de soupe *sumashi* (à gauche) est populaire dans la plupart des régions du Japon, dont Tokyo. À Kyoto, et dans la région du Kansai de manière générale, on préfère le *zoni* à base de soupe *shiro miso* (à droite).

Page suivante : En haut – *zoni* cuisiné avec une soupe *sumashi* garnie de *mochi* carrés
En bas – *zoni* cuisiné avec une soupe *shiro miso* garnie de *mochi* ronds





Hirosaki est une ville située à l'ouest de la préfecture d'Aomori. Située dans le district de Tsugaru, c'est la ville-château la plus au nord de Honshu, l'île principale du Japon. Elle a prospéré en tant que centre politique, économique, et culturel.

Aujourd'hui, Hirosaki est célèbre dans tout le Japon pour accueillir le *Neputa matsuri*, festival traditionnel ayant lieu chaque année en août et attirant des visiteurs du monde entier. Le *Neputa matsuri* a une longue histoire et a été classé en 1980 bien culturel folklorique intangible important du Japon. C'est un véritable spectacle, où des chars de parade surmontés de lanternes en forme d'éventails géants richement décorés défilent à travers la ville. Ils sont accompagnés de chants animés, créant un véritable embrasement de lumières. Le *Kodomo Neputa* rajoute une joyeuse ferveur au festival. Des enfants tiennent des lanternes en forme de poissons rouges appelées *kingyo Neputa*, et défilent avec des petits chars de parade. À la vue de ce charmant spectacle, le visage des spectateurs ne manque pas de s'illuminer d'un sourire attendri.

La ville de Hirosaki est également connue comme lieu de production de *tsugaru-nuri*. Les motifs caractéristiques du *tsugaru-nuri* sont obtenus par la répétition des phases d'application et du polissage de l'*urushi*. Parmi les différents types de *shikki*, ce style est réputé pour son mode de fabrication particulièrement long et exigeant. Il faut parfois près de six mois pour achever une seule pièce. Le *kara-nuri* est un des types de *tsugaru-nuri*, et se distingue par de belles formes d'*urushi* coloré, et par une impression de profondeur apportée par le grand nombre de couches d'*urushi*. La ville abrite de nombreux établissements qui méritent d'être visités, comme le Centre d'informations de tourisme de Hirosaki, où vous pourrez contempler l'art du *tsugaru-nuri*, ou encore le village de Tsugaruhan Neputa, où vous pourrez vous essayer concrètement à cette technique.



Ensemble de boîtes empilées en *tsugaru-nuri*. Le *tsugaru-nuri* se distingue par ses motifs uniques, comme le *kara-nuri* visible sur la photo.



Boîte à thé en *nanako-nuri* contenant tout le nécessaire pour préparer le thé vert. Le *nanako-nuri* est une technique utilisée dans le *tsugaru-nuri* où l'on applique des grains de colza sur les *shikki*, avant d'enduire d'*urushi* coloré et de polir.

Plateau en *nishiki-nuri* – déclinaison du *nanako-nuri*, qui consiste à décorer la base avec un motif.

Une ville-château du district de Tsugaru, porteuse de près de 400 ans d'histoire

Hirosaki

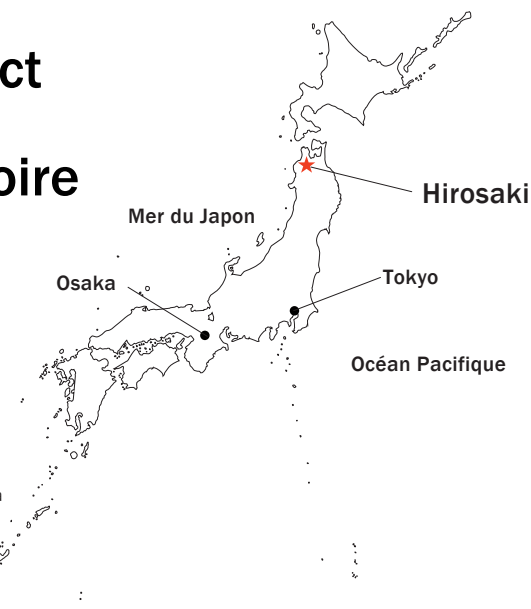


Balade au

Japon

15

Avec la collaboration de la mairie de la ville de Hirosaki, village de Tsugaruhan Neputa
Photos : Centre de Tourisme et des Conventions de Hirosaki, Kanai Gen, ardin d' enfants de Sakuragaoka, Otsuka Tomonori, Higashida Yuji/Aflo, amanaimages





Le donjon du château de Hirosaki est le dernier encore préservé dans la région du Tohoku, au nord-est de l'île de Honshu. Placé au centre du château, le donjon servait à surveiller les alentours.

Le nom de Hirosaki évoque généralement une ville froide couverte de neige, ce qui n'empêche pas qu'il y ait beaucoup à y voir tout au long de l'année. Il y a en particulier le château de Hirosaki, qui communique si bien la beauté de chacune des saisons.

Construit au 17e siècle durant la période Edo, il est aujourd'hui ouvert au public sous le nom de « parc de Hirosaki ». Certaines structures du château encore visibles, comme le donjon ou la tour de surveillance, ont été classées bien culturel important du Japon, tandis que les ruines ont été désignées comme site historique national. Chaque année, le festival des cerisiers de Hirosaki attire une foule nombreuse, venue contempler la floraison des 2 600 cerisiers, faisant ainsi de la ville un des lieux les plus renommés du Japon où voir les cerisiers en fleur. Une fois l'automne venu, la région se couvre de l'or et du rouge flamboyant des feuilles d'érable, tandis que l'hiver vous permet d'admirer les illuminations du château recouvert de neige.

Hirosaki se promeut elle-même comme « une ville symbolisée par son château, ses cerisiers et ses pommes ». Par endroits, on peut apercevoir en effet des paysages typiques des régions productrices de pommes. En vous baladant en voiture à travers les pommeraies le long de l'Apple Road, vous pourrez apprécier la beauté de la région et notamment la vue sur le mont Iwaki, qui surmonte l'horizon. Cette montagne, dont la route est célèbre pour ses 69 virages, se marie particulièrement bien avec les pommiers pour vous offrir un panorama que vous ne rencontrerez nulle part ailleurs. Si vous désirez déguster les pommes de la région, nous vous conseillons de visiter la pommeraie Iwakisan-kanko-ningyo. Vous pourrez y cueillir des pommes directement sur les arbres et manger votre récolte.



Hirosaki Park with Hirosaki Castle changes appearance beautifully with each season for example, the red and yellow leaves in autumn.



Apple orchards spread out at the foot of Mt. Iwaki which can be seen from Hirosaki Castle.



Ci-dessus : l'ancienne bibliothèque de Hirosaki. C'était la bibliothèque municipale de la ville jusqu'en 1931. On l'utilise actuellement pour exposer d'anciens documents sur la région, entre autres.
À droite : la villa occidentale du jardin mémorial de Fujita, propriété de Fujita Kenichi, homme d'affaire de Hirosaki. Dans cette villa occidentale entourée par un jardin japonais dans le style de l'époque d'Edo, vous pourrez manger et comparer différents types de tarte aux pommes.



Outre le château, Hirosaki compte également de nombreux sanctuaires shinto, temples bouddhistes, et autres ruelles qui témoignent de sa longue histoire. On y trouve des bâtiments anciens à l'architecture occidentale, édifiés entre la période Meiji et Taisho (entre le 17e et le 20e siècle). Hirosaki est un véritable coffre au trésor, débordant de précieux biens culturels architecturaux. On compte notamment la villa occidentale du jardin mémorial de Fujita, où vous pourrez déguster des mets délicieux. Le café situé à l'intérieur de la villa propose plusieurs types de tarte aux pommes (spécialité de Hirosaki), ainsi qu'une très belle vue sur le jardin.

Après avoir bu un thé léger, vous aurez peut-être envie de goûter la cuisine typique de la région du Tsugaru. On compte parmi les spécialités locales le *ke-no-shiru* (soupe à base de bouillon d'algues et de légumes) et le *kayaki-miso* (fruits de mer et soja fermenté préparés sur une coquille). Chacun de ces plats traditionnels est riche de la sagesse des régions du nord du Japon : la nourriture ne pouvant être récoltée que durant une période très courte, il ne faut surtout pas la gâcher afin de survivre au long hiver. C'est une cuisine au goût généreux, faite pour réchauffer votre cœur et votre corps. L'*igamenchi* est un plat constitué de calmar broyé et émincé, que l'on roule en petits tas avec des légumes, puis que l'on frit. Une fois que vous commencerez à en manger, vous ne pourrez plus vous arrêter !

Pourquoi ne pas redécouvrir la beauté des quatre saisons du Japon à Hirosaki ? Vous aussi, venez profiter de la culture et des bons plats, tout en parcourant des rues au charme incomparable.



Carte de Hirosaki et de sa région

● Accès

Environ 75 minutes depuis l'aéroport de Haneda jusqu'à l'aéroport d'Aomori. Le trajet en bus depuis l'aéroport d'Aomori jusqu'au terminal de bus de Hirosaki prend environ 55 minutes.

● Contacts

Office de tourisme de la ville de Hirosaki
Tel : +81-172-26-3600
Centre d'informations de tourisme de Hirosaki
Tel : +81-172-37-5501
Village de Tsugaruhan Neputa
Tel : +81-172-39-1511





Le *koshu inden*

Photos : Fujimaki hyakkaten (Ginza) Avec la collaboration de : Inden Yamamoto

Les *inden* sont des objets décoratifs en cuir qui se caractérisent par des motifs en *urushi* dessinés sur une peau de daim.

On dit que les premiers *inden* auraient été réalisés durant les années Kan'ei (1624-1643) de l'époque Edo. De magnifiques cuirs décorés avaient été offerts au gouvernement japonais de l'époque par des artisans locaux inspirés par l'Inde, donnant ainsi naissance à un art typiquement japonais.

Aujourd'hui, l'héritage de l'*inden* en tant qu'art décoratif traditionnel ne se perpétue plus que dans la zone autour de la ville de Kofu, dans la préfecture de Yamanashi. Autrefois on appelait cette région du nom de « Koshu », ce qui explique pourquoi l'*inden* est souvent appelé « *koshu inden* ». C'est à Koshu qu'est né le procédé unique faisant appel à l'*urushi* à des fins décoratives. Sa création avait eu à l'époque un certain retentissement.

On utilisait traditionnellement le *koshu inden* dans la

fabrication d'armures et de casques, ainsi que de sacoches. Aujourd'hui on l'utilise dans la confection de portefeuilles ou de sacs à main. Les produits en peau de daim sont très résistants et ont une très longue durée de vie. Plus on les utilise, plus leur apparence et texture change, et leur charme s'accroît avec les motifs en *urushi*.

Les motifs rappelant les quatre saisons du Japon comme les fleurs de cerisiers, les vagues ou encore les libellules sont les plus classiques et traditionnels. Cependant, on a vu apparaître ces dernières années des designs reprenant des personnes d'*anime* ou de jeux vidéo, voyant la variété des motifs s'accroître en accord avec notre époque.

Pourquoi ne pas vous laisser tenter par ces peaux magnifiquement décorées par les arabesques de l'*urushi* dont le volume sur la peau fait naître des ombrages magnifiques ? Vous aussi, venez ressentir et toucher toute la beauté du Japon.