

niponica

Découvrir
le Japon
no.

30

にほにか



Dossier spécial

Les couleurs du Japon, en harmonie avec l'âme

Sommaire



Dossier spécial

Les couleurs du Japon, en harmonie avec l'âme

04 Couleurs au fil du temps

08 Couleurs dans la ville

12 Couleurs dans le village :
Les paysages nostalgiques sont des cadeaux pour l'avenir

14 Les héritages dans les couleurs du Japon

18 Un artisanat qui resplendit en or :
L'artisan batteur d'or

20 Admirer de magnifiques couchers de soleil

22 Délicieux Japon : A table !
Les *tsukemono*

24 Balade au Japon
Kamakura

28 Souvenirs du Japon
Les parapluies pliants

Couverture : Les couleurs des feuillages flamboyants d'automne teintent à la fois la surface de l'eau et l'âme des personnes qui les contemplant. Lac Tsutanuma, préfecture d'Aomori

Publié en japonais et en six autres langues (anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe), *niponica* est un magazine qui a pour but de présenter les gens et la culture du Japon d'aujourd'hui. Le nom *niponica* provient de « Nippon », le mot japonais pour Japon.

Photo : amanaimages

no.30 R-030312

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



Feuilles mortes colorées sur le bassin moussu d'un jardin japonais (bassin pour la purification des mains).

Dossier spécial

Les couleurs du Japon, en harmonie avec l'âme

Couleurs des quatre saisons, façonnées par la nature abondante.

Couleurs traditionnelles existant depuis des siècles.

Le Japon offre une myriade de couleurs qui résonnent avec l'âme.

Laissez-nous vous guider dans le monde des couleurs diverses et profondes du Japon, rempli de tonalités subtiles.

Couleurs au fil du temps

Apprécier l'évolution progressive des paysages avec le temps.



▲ L'aube pointe sur le Mt Fuji, montagne sacrée. Le matin arrive, drapé d'une aura majestueuse.

► Moment matinal paisible alors que le pâle lever de soleil se reflète sur le jardin couvert de neige. Jardin Kenroku-en, préfecture d'Ishikawa



▼ Un spectacle rafraîchissant avec les feuilles d'automne qui resplendissent au-dessus de la chute. Gorge d'Oirasé, préfecture d'Aomori

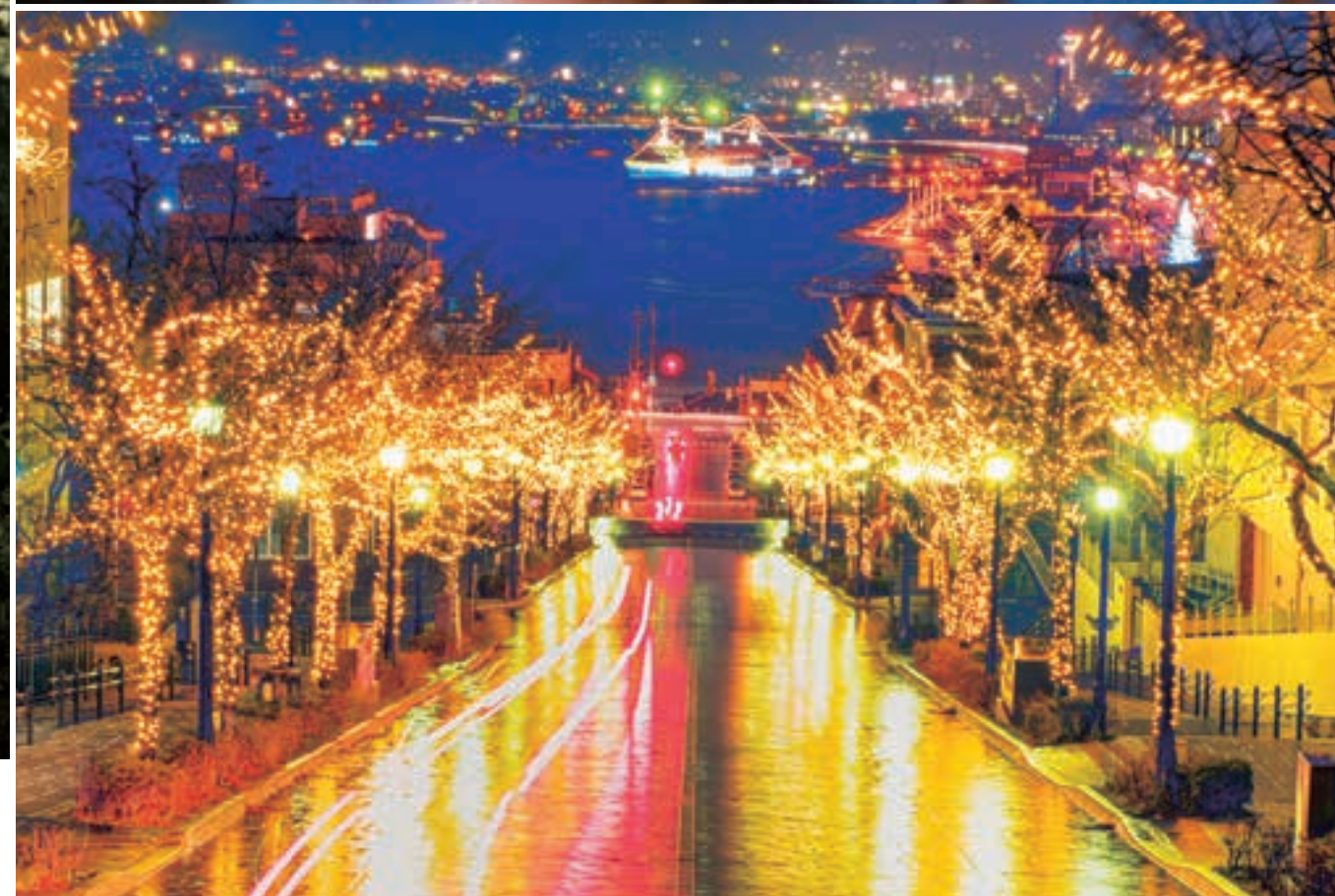


◄ Baignées dans la lumière de l'après-midi, les forêts abondantes de conifères portent leur ombre sur la surface calme des eaux, créant un contraste exquis entre ombre et lumière. Îles Kujukyu, préfecture de Nagasaki



Photos : amanaimages

▼ Sous la brillante lune claire, les murs blancs du château avec plus de 400 ans d'histoire, émergent dans l'obscurité de la nuit.
Château de Himeji, préfecture de Hyogo



▲ Une vaste enceinte, avec six étangs et treize collines dues à la main de l'homme. Le panorama élégant et coloré se reflète sur la surface de l'eau au crépuscule.
Jardin Ritsurin, préfecture de Kagawa

◀ La rue en pente Hachiman-zaka conduit tout droit au port de Hakodaté. A l'heure où les lampes s'allument, les arbres bordant la rue scintillent de mille feux.
Hakodaté, préfecture de Hokkaido

Photos : amanaimages

Couleurs dans la ville



▲ Le cerisier pleureur d'Iwataro, âgé de plus de cent ans.

Rose fleurs de cerisiers



Gero
(préfecture de Gifu)

Situé dans la région du Chūbu (centre du Japon), Gero présente une différence d'altitude d'environ 2800 m entre le nord et le sud de la ville, de sorte que les paysages inondés de cerisiers en fleurs peuvent être appréciés graduellement en différents endroits pendant environ un mois à partir de la fin mars. On y trouve un grand nombre de vieux arbres intimement liés à la communauté, comme le « cerisier pleureur d'Iwataro », dont le nom proviendrait de celui de l'ancêtre qui l'a planté, ou le « Nawashiro-Zakura », qui tire son nom de la coutume ancienne selon laquelle les gens attendent la floraison de ce cerisier pour commencer à préparer les jeunes plants de riz (*nawashiro*).

Photos avec l'aimable autorisation de la ville de Gero, préfecture de Gifu



Le Tanokami Festival (fête des divinités des rizières) est connu comme un événement annonciateur du printemps. Les jeunes danseurs portent des chapeaux décorés de fleurs appelés *hanagasa*.



▲ Ōuchi-juku en hiver, avec la neige impressionnante.

Blanc comme neige



Ōuchi-juku
(préfecture de Fukushima)

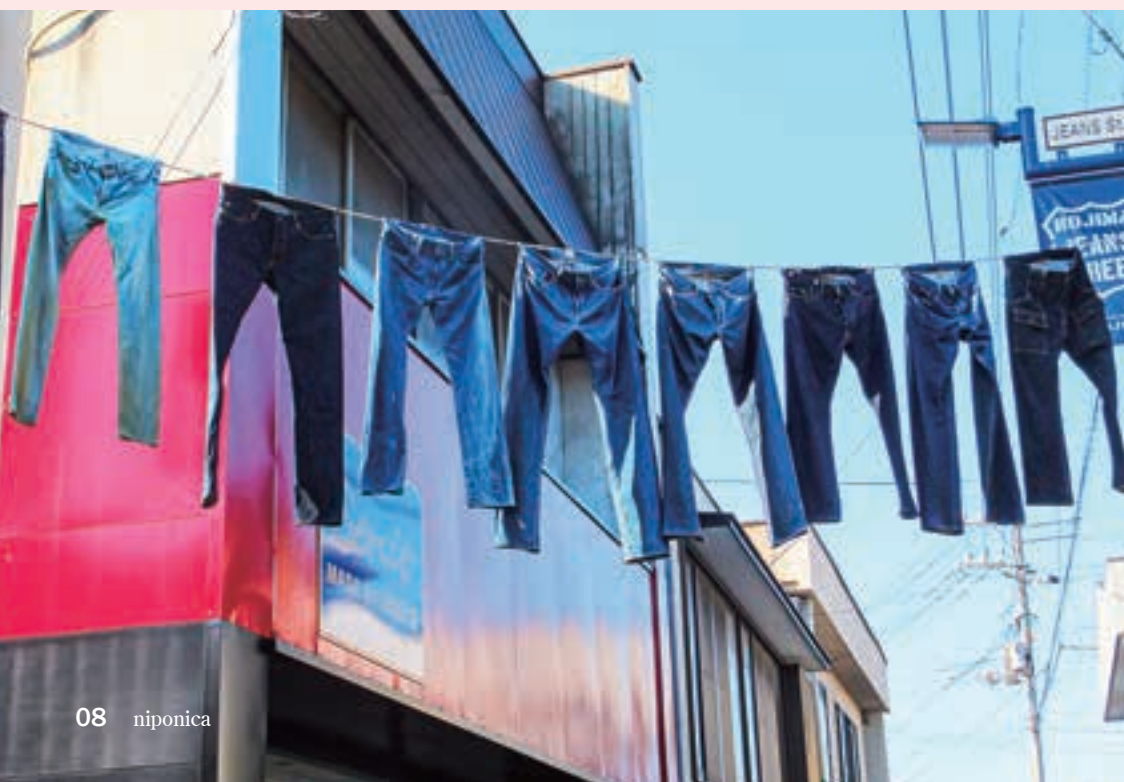
Dans l'air froid, la silhouette des toits de chaume couverts de neige procure une impression de chaleur. Avec ses maisons alignées le long de la route, dans un paysage qui n'a pas changé depuis quatre siècles, Ōuchi-juku laisse entrevoir son passé de « ville de relais » où les voyageurs se reposaient une nuit sur leur long chemin. Pour transmettre l'héritage de cette région aux générations futures, la ville a créé une charte des habitants avec trois règles fondamentales interdisant la vente, la location et la démolition. La communauté s'efforce également d'apprendre et de transmettre les techniques de couverture en chaume afin de préserver le paysage.

*Il a été décidé en décembre 2020 d'inscrire les « techniques, connaissances et savoir-faire traditionnels liés à la conservation et à la transmission de l'architecture en bois du Japon », un ensemble de 17 techniques dont la réalisation des toitures en chaume, sur la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Photo avec l'aimable autorisation de l'Association du tourisme d'Ōuchi-juku



Dirigés par les artisans appelés *kayaté*, tous les habitants du village coopèrent à la réfection du chaume de la toiture.



◀ Kojima Jeans Street s'étire sur près de 400 m et est bordée, entre autres, de magasins tenus par des fabricants locaux.

Indigo



Kojima
(préfecture d'Okayama)

Dans la ville de Kurashiki, qui surplombe la Mer Intérieure, dans le Japon de l'ouest, Kojima Jeans Street offre une présence unique. Cette rue, connue comme le premier lieu de production de jeans au Japon, continue d'être un centre de véritable artisanat. La couleur indigo est méticuleusement appliquée et approfondie par couches successives en plongeant les tissus dans la teinture, en les essorant, en les exposant à l'air pour permettre l'oxydation, et en répétant l'opération un grand nombre de fois. Appliqué par des artisans chevronnés, ce bleu a la réputation d'être très profond et de bien résister à la décoloration.

Photos avec l'aimable autorisation de la Chambre de commerce et d'industrie de Kojima, JAPAN BLUE Co., Ltd.

Photo : PIXTA

Un artisan d'indigo teinte les fils de chaîne qui seront utilisés sur un métier à tisser.



©JAPAN BLUE



▲ L'île de Yakushima, magnifiquement verte, est connue pour abriter des cèdres indigènes au Japon.

Vert



Yakushima
(préfecture de Kagoshima)

A Yakushima, vous pouvez découvrir des forêts profondes et mystiques, couvertes de mousse. Lorsque vous atteignez l'altitude de 500 mètres, des « cèdres de Yakushima » (définis sur l'île comme des arbres vieux de plus de 1000 ans) commencent à apparaître par endroits. Parmi les cèdres de Yakushima confirmés, le célèbre « cèdre Jōmon » est considéré comme le plus vieux - il aurait entre 2000 et 7200 ans. De nombreux animaux indigènes, tels que les singes de Yakushima, habitent cette terre toujours verte.

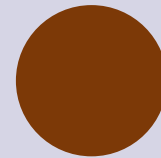


Singes de Yakushima se reposant sur le bord de la route.



▲ Le paysage urbain couleur bois a énormément de charme.

Couleur bois



Naraï-juku
(préfecture de Nagano)

Bordée d'environ 300 maisons, Naraï-juku est l'une des plus longues villes de relais du Japon. A l'époque d'Edo (1603-1868), la petite ville a prospéré avec les voyageurs cheminant sur la route Naka-sendō, le long de la rivière Naraï, dans la préfecture de Nagano (centre du Japon). Le paysage urbain s'étend sur près d'un kilomètre, avec des bâtiments bruns d'une architecture unique qui allient fonctionnalité et esthétique, dégageant une atmosphère profonde et intemporelle.

Photo avec l'aimable autorisation de la ville de Shiojiri, préfecture de Nagano



Tous les ans, en juin, a lieu une reconstitution d'une procession de porteurs du thé d'Uji de Kyoto destiné à être présenté au shogun, à l'époque d'Edo.



◀ Le sanctuaire Fushimi Inari est un site symbole de Fushimi.

Vermillon



Fushimi
(préfecture de Kyoto)

Cette ville des environs de Kyoto, qui abrite le sanctuaire Fushimi Inari, célèbre pour ses *torii* (portiques) qui s'étendent à l'infini, est également une région du Japon réputée pour le saké. La fabrication du saké exige de grandes quantités d'eau et, avec ses sources naturelles abondantes et de haute qualité, Fushimi est le cadre de nombreuses légendes liées à l'eau. Lorsque le *kan-zukuri* (brassage à froid) est à son pic en hiver, l'arôme chaud des brasseries de saké qui font cuire le riz flotte dans toute la ville.

Photo avec l'aimable autorisation de Gekkeikan Sake Co., Ltd.

Photo : PIXTA



La pâte (ou bouillie) fermentée dans l'étape précédant l'obtention du saké est appelée *moromi* (moût de saké). Ce moût est fermenté sur une période d'environ 20 à 30 jours.

Couleurs dans le village

Les paysages nostalgiques sont des cadeaux pour l'avenir



©Mitsuhiko Imamori

Un paysage très familier de *satoyama*. Les montagnes à l'arrière-plan se dressent derrière les maisons d'une manière protectrice. Devant elles se trouve une forêt mixte, tandis que rizières et champs verts s'étendent au premier plan.

Photographie : Imamori Mitsuhiko

Pour les Japonais, le mot *satoyama* (littéralement « village et montagne ») a une résonance chaleureuse et invite à la nostalgie, évoquant des souvenirs du pays natal. Les *satoyama* sont des endroits où l'environnement a été modelé à travers une approche modérée des gens vis-à-vis de la nature - on y trouve par exemple des rizières, des ruisseaux, des champs et des forêts mixtes. Ici, la coexistence de l'homme et de la nature a formé la sagesse villageoise et les savoir-faire qui ont été transmis de génération en génération.

Par exemple, les gens ont utilisé les *satoyama* pour obtenir l'énergie et les ressources telles que le bois de chauffage ou les matériaux de construction, ou encore des aliments tels que les légumes sauvages. En protégeant les comportements de diverses faunes et flores, ils ont également développé un écosystème unique. Cela a contribué à la biodiversité des *satoyama*, dont les richesses constituent de précieux actifs pour les gens au Japon.

Mais ces dernières années, la baisse de la population dans les communautés rurales, conjuguée à d'autres facteurs, a fait que ces *satoyama* ont été délaissés et se sont détériorés, causant des glissements de terrains et impactant négativement la vie sauvage par le biais

d'une biodiversité réduite. Pour protéger ces *satoyama*, qui constituent des environnements naturels précieux qui doivent être préservés pour les générations suivantes, il est essentiel de trouver de nouveaux modes d'engagement qui s'harmonisent avec les styles de vie des gens, tels que les initiatives tournées vers les industries locales.

Préoccupé par la situation des *satoyama*, le photographe Imamori Mitsuhiko s'est établi près du lac Biwa, le plus grand lac d'eau douce du Japon, dans la préfecture de Shiga. Il s'est principalement consacré à saisir les activités de la population locale, ainsi qu'à photographier les créatures vivantes telles que fleurs, arbres et insectes dans leur environnement naturel. Il popularise et souligne l'importance de la vie dans les *satoyama* en montrant le charme des villages - quelque chose de familier et de nostalgique pour les Japonais - d'une manière poétique. « Je ne considère pas que je photographie la fin des *satoyama* », explique M. Imamori. « Ce sont des paysages pour l'avenir ». Plutôt que de simplement les considérer comme un sujet de sentimentalité, il imagine probablement la véritable forme des *satoyama* : un espace de symbiose pour toutes les formes de vie.



①



②

① Des bordures de rizières sont créées au printemps. Il s'agit de petites levées réalisées en réhaussant le sol entre les rizières. Des houx sont utilisées pour malaxer et entasser la terre de façon que l'eau ne s'échappe pas.

② Des *shibugaki* (variété de kaki âpre) sont suspendus aux avant-toits pour devenir des *hoshigaki* (kakis séchés). Le processus de séchage enlève le côté astringent, rendant le fruit sucré et délicieux.



③



④

③ Pendant l'hiver dans le *satoyama*, on fabriquait traditionnellement des objets d'artisanat en paille. Aujourd'hui, cette activité est pratiquée comme un passe-temps pour ne pas oublier les techniques.

④ Un tabouret durable tissé de façon bien uniforme.



©Mitsuhiko Imamori

Dans le *satoyama*, un vieux plaquemnier (arbre à kaki) signale l'arrivée de la saison des récoltes en automne.



©Mitsuhiko Imamori

Les rizières en terrasse à l'automne, revêtues d'une belle parure dorée. Les « oreilles de riz », baignées de la lumière du soleil, sont prêtes à être récoltées.

Le photographe Imamori Mitsuhiko

Ce photographe de renom est spécialisé dans les *satoyama*. Basé dans son atelier qui donne sur le lac Biwa (préfecture de Shiga), il prend des clichés dont les thèmes sont l'environnement naturel et les relations des gens avec la nature. Il a voyagé dans le monde entier pour documenter des régions reculées allant des forêts tropicales humides aux déserts, et il est reconnu au niveau international. Il a reçu de nombreuses récompenses, dont le « Prix pour mérites culturels régionaux » du ministère de l'Education, de la Culture, des Sports, de la Science et de la Technologie.



Les héritages dans les couleurs du Japon

● Rédigé par : Kitamura Hitomi (conservatrice, National Crafts Museum)

Les noms des couleurs traditionnelles du Japon contiennent souvent des références à un objet d'artisanat ou traduisent un lien profond avec sa fabrication. Ces noms ingénieux révèlent la conscience attentive et perspicace que les Japonais ont toujours eue vis-à-vis des couleurs qui les entourent.

Alors que, dans la société moderne, nous sommes de plus en plus entourés par des objets inertes et identiques comme les télévisions, les ordinateurs ou les téléphones mobiles, les textures délicates et les tons profonds des artisanats traditionnels, qui ont été perfectionnés à travers les siècles, ont acquis une présence plus forte dans nos vies ces dernières années.

Intéressons-nous de plus près à cette sensibilité délicate et raffinée des Japonais vis-à-vis des couleurs par le biais de ces trésors préservés au fil des générations que sont les objets d'artisanat.



Noir et rouge : les couleurs classiques de la laque japonaise

Lorsqu'on parle des couleurs caractéristiques de la laque japonaise, le noir et le rouge nous viennent tout de suite à l'esprit (photo 1). Le rouge a été la première des laques à parvenir au Japon - c'était il y a environ 9000 ans, à l'époque du Jōmon ancien (il y a environ 7000 à 12 000 ans).

Le rouge - couleur du feu, du sang et du soleil - était considéré comme sacré. À l'époque Jōmon, les peignes et les récipients comportaient de nombreuses couches d'*urushi* rouge (*urushi* est la laque japonaise, une résine naturelle fabriquée à partir de sève d'arbre), pour des raisons de superstition. À la période du Yayoi final (100-300), l'*urushi* noire est devenue la plus courante, probablement parce que les superstitions de la période Jōmon avaient disparu et qu'une importance plus grande était attachée à la forme et à la fonction du récipient.

On distingue deux groupes d'*urushi* rouge, qui diffèrent par l'origine des constituants du pigment. Le



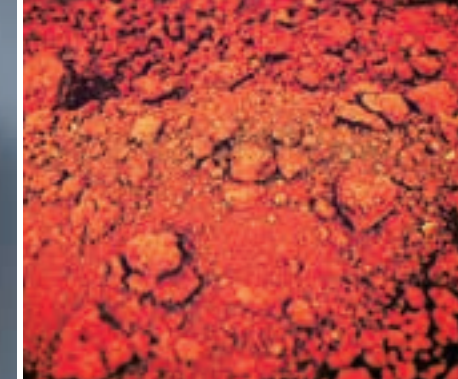
Tsuishu Yozei XX : Table basse, motif de fleur à six pétales, 1915 (National Crafts Museum)
Dans ce travail, le noir et le rouge caractéristiques de l'*urushi* sont remarquablement appropriés. Tout en conservant la technique consistant à sculpter des motifs dans la laque appliquée en couches successives, Tsuishu a ajouté des formes modernes.

2



Ito Sekisui V : Plat *Nériage Mumyōi* avec motifs de fleurs, 2015 (collection privée).

3



Argile rouge de Sado collectée dans les environs de la Mine d'or et d'argent Aikawa.

premier est le cinabre, dont le constituant principal est un pigment rouge contenant du sulfure de mercure ; et le second est le bengala, un pigment brun-rouge obtenu en brûlant de l'argile rouge, qui contient de l'oxyde ferrique. Le bengala est utilisé non seulement pour la laque japonaise, mais aussi pour la peinture de céramiques et de bâtiments.

L'*urushi* noire est fabriquée en ajoutant de la poudre de fer et de la suie, une poudre fine de carbone obtenue par combustion incomplète de résine de pin, d'huiles ou graisses, etc.

La poterie Mumyōi, qui est produite sur l'île de Sado (préfecture de Niigata), est fabriquée à partir de l'argile rouge locale qui contient du fer. Le maître-potier Ito Sekisui V utilise de l'argile rouge vif et de l'argile jaune collectées à Sado pour créer de subtiles graduations de couleur sur des œuvres splendides qui ressemblent à des tissus (photo 2). La force que les gens puisaient autrefois dans la couleur rouge semble émaner de ce magnifique motif.



Bleu : dans la poterie, la teinture et le tissage

La couleur de la glaçure appliquée sur la poterie change de façon radicale avant et après la cuisson. La glaçure est obtenue en dissolvant de l'argile dans de l'eau et en la mélangeant à de la cendre de bois, de la cendre de paille ou des pigments métalliques servant de colorants. Le liquide est donc gris et trouble avant la cuisson ; mais une fois appliqué sur le récipient et cuit dans le four, il prend des teintes aussi remarquables que le bleu clair, le vert jade ou même le rose pâle. Les potiers cuisent de nombreuses pièces d'essai dans leur four afin de contrôler aussi finement que possible les variations de couleur.

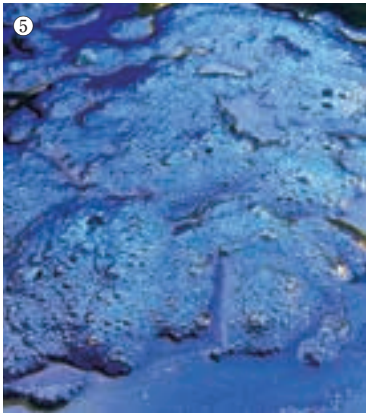
Un type de céramique qui intrigue de nombreux potiers est le céladon. L'oxyde de fer contenu dans la glaçure développe une réaction chimique avec le feu et prend des couleurs allant d'un bleu clair lumineux à un bleu vert. Le céladon, qui est un bleu pur et cristallin, est un trésor hautement recherché par les collectionneurs. Du fait

4



Shimizu Uichi : Grand bol, céladon, 1973 (National Crafts Museum)
D'innombrables craquelures sillonnent la glaçure, produisant un effet extraordinaire.

Solution pour la teinture à l'indigo.
Photo : amanaimages



que les pièces en céladon cuites à la perfection n'étaient offertes qu'aux personnes de rang élevé, la couleur du céladon a également été appelée *hisoku* (couleur cachée), ce qui sous-entendait que c'était quelque chose hors de portée pour le commun des mortels.

En référence à la connotation du mot *hisoku*, l'artiste Shimura Fukumi, spécialisée dans la teinture et le tissage, voit cette couleur dans le contexte du textile, en relation avec les tons indigo qui se matérialisent dans le processus de teinture. Vers la fin de l'*aidaté* (le

processus de fermentation de l'indigo en préparation de la teinture des fils, etc.), l'indigo s'affaiblit et perd sa couleur bleue, tout en colorant les autres fils dans un ton intermédiaire entre l'ultra-marine et le bleu pastel (à mi-chemin entre un bleu violacé profond et un bleu doux très pâle). L'*aidaté* est similaire à la vie d'une personne qui naît, grandit et vieillit, et ce n'est que lorsqu'on arrive au chapitre final qu'on peut être le témoin de cette « couleur profonde, énigmatique » chérie par Mme Shimura (Shimura Fukumi, *One Color One Life*, 1982, éd. Kyuryudo).



Brun et violet : les couleurs en vogue à Edo

Les bruns et les gris qui étaient en vogue à l'époque d'Edo (1603-1868) étaient disponibles dans une palette de tons si riche qu'ils étaient souvent appelés *shijūhatcha-hyakunezumi* (les 48 bruns et 100 gris). Alors que les règles relatives à l'habillement étaient strictes en fonction du statut social des gens, le désir de ceux et celles qui aimaient la mode de se libérer de ces restrictions a constitué un catalyseur pour créer des couleurs délicates et subtiles. Les techniques et la sensibilité permettant de moduler finement les tonalités de couleur pour la teinture ont ainsi été mûries depuis les temps anciens au Japon.

Par exemple, le violet était la couleur la plus noble pendant le règne de l'Impératrice Suiko (592-628) : il ne pouvait pas être porté sans la permission de l'impératrice.



Miyagawa Kozan I :
Vase, motif d'iris japonais, émail en sous-couche, ca. 1897-1912 (National Crafts Museum)
Le bleu iris est l'une des couleurs japonaises traditionnelles.



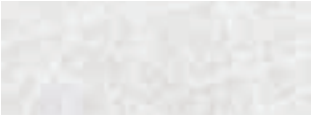
Suzuki Chōkichi : Douze faucons en bronze, Faucon no.8, 1893, Bien culturel important (National Crafts Museum)
Les couleurs sont distinguées, avec les plumes en argent sur le dos et les plumes en cuivre de la gorge jusqu'au ventre.

D'après l'*Engishiki*, un recueil de lois et de coutumes achevé en 927, à l'époque Heian (794-1185), les couleurs étaient répertoriées avec non seulement le violet foncé et le violet clair, mais aussi un violet foncé tendant sur le gris. En outre, les matériaux pour la teinture étaient réglementés en détail. Durant l'époque d'Edo, le violet avait perdu son lien avec la Cour impériale et il était utilisé dans une large gamme de tons tels que le violet vif (utilisation de racine de lithospermum), le violet rougeâtre de Kyoto, le violet bleuâtre d'Edo, etc., qui étaient appréciés à la fois par les familles de samourais et par les gens du peuple.

La sensibilité japonaise permettant de distinguer de subtiles gradations de couleurs s'applique non seulement aux vêtements, mais aussi aux accessoires ornementaux. Les progrès techniques ont permis de colorer les attaches métalliques qui embellissent le sabre porté à la ceinture tout en mettant en valeur ses caractéristiques propres. Il est par exemple devenu possible, en modifiant la teneur en argent, de réaliser des alliages argent-cuivre offrant différentes nuances de gris. Cela a été utilisé pour donner au métal un aspect similaire aux plumes d'un oiseau ou pour créer des paysages monochromes qui semblent être réalisés à l'encre sur papier. Cette technologie a fleuri dans le domaine des objets d'artisanat exportés à partir de l'ère Meiji (1868-1912).

Photos (p.14 : *Washi*, papier traditionnel japonais) : PIXTA

Kitamura Hitomi : conservatrice, cheffe de la section Artisanat, Département Artisanat, National Crafts Museum. Elle est spécialisée dans l'histoire de l'artisanat moderne. Ses expositions récentes incluent « Marcel Breuer's furniture: Improvement for good » (The National Museum of Modern Art, Tokyo, 2017) et « Masterpieces of Modern Crafts from the Museum Collection - Special Display: Modern Tea Caddies » (Crafts Gallery, The National Museum of Modern Art, Tokyo, 2018).



Blanc : une expression de couleur modeste

Il est impossible de produire une laque *urushi* d'un blanc pur à cause de ses caractéristiques en tant que matériau. Pour obtenir du blanc, on met à profit les qualités remarquables de l'*urushi* en tant qu'agent de liaison pour faire adhérer des matériaux tels que coquillages ou coquilles d'oeufs. Dans le cas des coquillages, la couche interne de nacre avec ses reflets arc-en-ciel est découpée en fines lamelles avant utilisation. Lorsqu'on applique un pigment minéral naturel ou un autre type de peinture sur la face antérieure, la couleur est révélée de façon douce à travers la nacre comme à travers un voile. Cette technique, appelée *fusé-zaishiki* (couleur dissimulée), a par exemple été utilisée pour décorer les miroirs et canifs conservés dans le trésor du Shōsō-in (Nara).

Des méthodes similaires au fusé-zaishiki ayant également été utilisées pour la peinture japonaise et la céramique (photo 9), il est évident que les Japonais ont toujours été intéressés par ce type d'effets exquis. La présence en profondeur de cette technique peut être devinée à travers l'éclat blanc de la coquille. C'est un bon exemple de la sensibilité des Japonais, qui considèrent la subtilité comme une vertu.



Itaya Hazan : Vase, motif de pivoines incisées, couleur en sous-glaçure et glaçure mate, 1922 (National Crafts Museum)
Les couleurs parviennent à la surface depuis le fond de la glaçure translucide.

Un artisanat qui resplendit en or

L'artisan batteur d'or



La feuille d'or est indispensable aux artisanats traditionnels tels que les éventails.

Les feuilles d'or sont obtenues en amincissant un alliage d'or contenant de minuscules traces d'argent et de cuivre jusqu'à une épaisseur d'environ 1/10.000^e de millimètre. Elles ont été utilisées depuis les temps anciens pour décorer des bâtiments architecturaux, des sculptures, des oeuvres d'art et des objets artisanaux, de même que de nombreux ustensiles de tous les jours. La technique du martelage (ou « battage ») constitue la clé de la fabrication de ces feuilles d'or, qui sont aujourd'hui produites presque exclusivement dans la ville de Kanazawa (préfecture d'Ishikawa).

Matsumura Ken'ichi est un artisan qui fabrique des feuilles d'or à Kanazawa depuis 40 ans. La fabrication des feuilles, avec ses innombrables répétitions de gestes identiques, exige beaucoup de ténacité. « L'artisanat est un autre mot pour persévérance », estime M. Matsumura.

La technique appelée *entsuké* a une tradition de plus de quatre siècles à Kanazawa. Elle se caractérise principalement par le fait qu'un papier spécial est placé entre les feuilles d'or pour les marteler et les allonger. On dit que la qualité de ce papier détermine la qualité

finale des feuilles d'or, et c'est pourquoi les artisans investissent beaucoup de temps dans la préparation de celui-ci. Le *washi* (papier traditionnel japonais) est fabriqué avec un mélange de terre trempé dans une lessive de paille ou un autre milieu, qui est ensuite séché complètement et trempé à nouveau. Ce processus est répété un grand nombre de fois. Lorsque le papier de battage est prêt, sa surface extrêmement lisse est parfaitement adaptée à l'allongement des feuilles d'or.

C'est dans l'étape suivante que l'artisan déploie tout son savoir-faire pour amener les feuilles jusqu'à une incroyable finesse. Il découpe la feuille d'or qui a été préalablement aplatie à la machine, insère les éléments un à un entre 1800 feuilles de papier de battage, puis martèle le tout à l'aide d'un pilon automatique pendant environ une demi-journée. Il transfère ensuite les feuilles d'or une par une dans un autre livret de papier de battage et les martèle encore à la machine. L'artisan compte sur son intuition pendant les longues heures où il bat les feuilles d'or à la machine pour les amener à cette incroyable minceur. Pour achever le travail, il



L'expérience et le savoir-faire accumulés par l'artisan sont indispensables pour marteler des feuilles d'or d'une finesse telle qu'elles sont translucides.



La fabrication du papier de battage est l'élément décisif pour la production des feuilles d'or, qui nécessite un processus long et méticuleux.



1. Les feuilles d'or découpées sont insérées une par une entre 1800 feuilles de papier de battage.



2. La liasse de papier enveloppant les feuilles d'or est enveloppée de cuir et martelée à la machine.

ajuste les dimensions de chaque feuille d'or à l'aide d'un outil carré de 109 mm de côté.

Matsumura est né à Kanazawa et a été formé par son défunt père, qui était aussi un artisan de la feuille d'or, pour perfectionner son métier. « Il n'y a pas de manuels écrits dans le monde de l'art héréditaire », dit-il en repensant à ses années de formation. « À l'époque, on nous disait de nous approprier les compétences par l'observation. J'ai appris en veillant sur son épaule et en l'imitant pour absorber les techniques dans mon corps. »

« La feuille d'or a toujours été produite dans le monde entier, mais la feuille d'or de Kanazawa reflète la lumière en douceur et a une chaleur unique », dit Matsumura, avec une tendresse dans ses yeux.

Il travaille maintenant à transmettre le savoir-faire artisanal à la prochaine génération. Instillée par l'enthousiasme des artisans, l'éclat de la feuille d'or ne s'estompera jamais.

*Il a été décidé en décembre 2020 d'inscrire les « techniques, connaissances et savoir-faire traditionnels liés à la conservation et à la transmission de l'architecture en bois du Japon », un ensemble de 17 techniques dont la fabrication de la feuille d'or, sur la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Photographie : Takashima Yoji Photo : PIXTA

Matsumura Ken'ichi, artisan de la feuille d'or traditionnelle de Kanazawa

Cherchant à transmettre le savoir-faire artisanal hérité de son père, M. Matsumura a créé l'Association pour la conservation des techniques de production traditionnelle de la feuille d'or de Kanazawa, dont il a assuré la présidence. Avec l'aide de son deuxième fils Noriyuki, qui est lui aussi artisan batteur d'or, il travaille activement à faire connaître et à maintenir la technique de la feuille d'or *entsuké* pour les générations suivantes. Il a reçu de nombreuses récompenses, dont le Prix d'encouragement des compétences de l'Association d'Ishikawa pour la promotion des industries traditionnelles en 1989, et le Prix du commissaire aux affaires culturelles, Agence des affaires culturelles du Japon, en 2019.



3. Après transfert sur une autre liasse de papier, la feuille d'or est encore amincie par martelage.



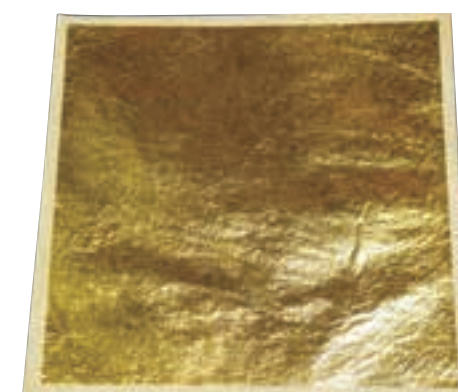
4. Après avoir été amincies jusqu'à leur limite, les feuilles d'or sont triées.



5. Chaque feuille est découpée à l'aide d'un outil à lames de forme carrée.



6. La feuille d'or pouvant se froisser si on la touche avec le doigt, on utilise des ustensiles traditionnels en bambou pour s'affranchir de l'électricité statique.



Feuille d'or achevée.





Admirer de magnifiques couchers de soleil

Dans ces instants fugaces avant le coucher de soleil, se révèle une vue spectaculaire et magique. C'est l'heure d'aller admirer un coucher de soleil étourdissant et précieux, à nul autre pareil.

Photos: amanaimages



秋田

Akita

Péninsule d'Oga (ville d'Oga)

Un panorama spectaculaire de fin d'après-midi vous attend à Shiosézaki, à la pointe sud-ouest de cette péninsule. Vous pourrez y voir un rocher qui est baptisé affectueusement « le rocher Godzilla » parce que sa silhouette ressemble au monstre géant du même nom, héros de films japonais.

香川

Kagawa



Chichibugahama Beach (ville de Mitoyo)

A marée basse, lorsqu'aucun vent ne vient rider la surface de l'eau, les mares formées sur le sable deviennent de véritables miroirs. Les visiteurs apprécient les reflets du ciel dans l'eau, et cet endroit est également très populaire sur les réseaux sociaux.



Saga

佐賀

Pont Yobuko Ohashi (ville de Karatsu)

Le magnifique pont suspendu Yobuko Ohashi ressemble à un alignement de harpes. La vue du soleil couchant centré sur la gracieuse travée centrale du pont de 728 m va droit au cœur des voyageurs.

神奈川

Kanagawa



Hayama (district de Miura)

Au moment où le soleil se couche près du sommet du Mt Fuji, des rayons de soleil brillent tels des diamants pour créer un effet appelé « Diamond Fuji ». Cette vue peut être admirée seulement quelques jours par an, au printemps et à l'automne.

新潟

Niigata



Nana'ura Beach (ville de Sado)

La plage de Nana'ura est connue pour la beauté de son paysage, avec une vue exceptionnelle du soleil couchant depuis le cap Nagaté en son centre. Cette ligne de côte offre une grande variété de paysages avec des rochers aux formes inhabituelles et des vues à couper le souffle baignées d'une lumière écarlate.



Nusamai Bridge (ville de Kushiro)

Kushiro passe pour avoir l'un des trois plus beaux couchers de soleil du monde. Le pont Nusamai est connu pour sa superbe vue du soleil couchant, particulièrement somptueux pendant les mois d'automne et d'hiver, lorsque l'air est pur et sec.

Hokkaido

北海道

Saveurs colorées sur la table

Les *tsukemono*



Des *tsukemono* magnifiquement colorés.

Le terme *tsukemono* désigne un ensemble d'aliments tels que légumes, fruits, plantes sauvages, champignons, produits de la mer, algues ou viandes lorsqu'ils sont marinés / fermentés avec du sel, de la sauce de soja, du vinaigre, du son de riz, du miso, du riz malté (*kōji*), etc. Tout en conservant le goût inhérent au produit, les *tsukemono* ont un accent salé agréable qui se marie parfaitement avec la saveur délicate du riz. Ils constituent un plat indispensable à toute table au Japon, où le riz joue depuis longtemps le rôle d'aliment de base.

Il existe différents types de *tsukemono*. Certains sont obtenus par fermentation, tandis que d'autres sont simplement assaisonnés. Le même produit peut être apprécié avec des goûts différents suivant le procédé utilisé. La texture fraîche des aliments peut être savourée avec les *asazuké* (condiments faiblement marinés / fermentés). Au contraire, les *furuzuké*, qui ont été marinés / fermentés sur une

longue période et ont développé une saveur plus robuste, peuvent être conservés plus longtemps.

Au Japon, chaque région produit ses propres *tsukemono* à partir des spécialités locales afin d'en améliorer le goût. A Hokkaïdo, on connaît le *nishin-zuké*, obtenu en faisant mariner / fermenter des filets de hareng et du chou, etc. à l'aide de riz malté (*kōji*). A Akita, il y a l'*iburigakko*, fabriqué en faisant mariner / fermenter le *daikon* (grand radis) fumé dans du son de riz. La préfecture de Nagano offre le *nozawa-na*, un légume à feuilles doté d'une texture légère. A Tokyo, on trouve le *bettara-zuké*, légèrement sucré, obtenu à partir de *daikon* (grand radis). Kyoto est connue pour le *suguki-zuké*, un navet pickelisé offrant une aigreur rafraîchissante. Et la préfecture de Kagoshima propose le *papaya-zuké*, obtenu en faisant mariner la papaye dans du miso ou de la sauce de soja. Les variations sont extrêmement nombreuses, et on dit qu'il existe



En faisant mariner / fermenter des légumes frais, on peut apprécier les goûts des légumes de saison.

plus de 600 variétés différentes de *tsukemono* dans l'ensemble du pays.

Les *tsukemono* suscitent un regain d'intérêt ces dernières années en tant qu'aliments sains. Les *nukazuké*, légumes marinés / fermentés dans du son de riz, sont connus pour leur teneur élevée en fibres. La technique du *nukazuké* utilise un lit de son de riz fermenté appelé *nukadoko*, qui est mélangé à du sel et de l'eau. Les légumes tels que concombres, aubergines et *daikon* (grand radis) séchent et fermentent lorsqu'ils sont plongés dans ce son de riz, développant une saveur unique. Le

nukadoko, qui renferme une grande quantité de bactéries *Lactobacillus plantarum*, est considéré comme efficace pour améliorer la flore intestinale, favoriser une belle peau et renforcer le système immunitaire. Il est également riche en vitamine B1, une vitamine connue pour aider à la récupération de la fatigue.

Comparer les goûts des différentes régions est une façon d'apprécier les *tsukemono* traditionnels. Savourez ces arômes et textures qui mettent en appétit tout en bénéficiant de leurs effets sur la santé !



Les saveurs peuvent être adaptées au goût de chacun en ajoutant de l'algue *kombu*, du piment, etc. au *nukadoko*.



Les légumes sont sortis du *nukadoko* lorsqu'ils sont devenus tendres au toucher.



Après lavage et élimination du son de riz, les légumes sont coupés en morceaux et servis sur une assiette.



Aux environs de juin, plusieurs milliers d'hortensias, y compris des de montagne natifs du Japon, sont en fleurs, immergeant le temple Meigetsu-in dans un océan de bleu.



Le temple Sugimoto-dera est considéré comme le plus vieux temple de Kamakura. L'escalier avec ses pierres couvertes de mousse est d'un charme exquis.



La vaste enceinte du temple Engaku-ji, avec le paysage d'automne en arrière-plan.



Le temps s'écoule paisiblement dans le jardin japonais du temple Jōmyō-ji.

Kamakura a été la première ville du Japon dans laquelle un shogunat a été établi pour son développement de la fin du 12e siècle jusqu'au début du 14e siècle. Elle possède une riche histoire, ayant prospéré comme centre du Japon dans tous les aspects, de la politique à la culture. Une promenade à travers Kamakura vous permettra de découvrir des sanctuaires shinto et des temples bouddhistes qui sont les témoins de cette longue histoire, tout en admirant l'évolution des paysages aux différentes saisons. Pour apprécier pleinement cette promenade, nous vous recommandons de partir de la gare de Kita-Kamakura. De nombreux temples célèbres sont disséminés dans les environs, à commencer par Engaku-ji, connu pour ses cerisiers en fleurs au printemps et ses feuillages d'automne, et Meigetsu-in, surnommé « le temple des hortensias ». Une grande variété de fleurs peut être admirée tout au long de l'année.

Alors que vous vous dirigez vers le sud en direction de la gare de Kamakura, tout en empruntant les sites de l'ancienne capitale, vous trouverez le majestueux sanctuaire Tsurugaoka Hachimangu, qui attire de nombreux fidèles et touristes. Le sanctuaire constitue une présence centrale à Kamakura et peut être considéré comme l'origine de sa culture. De nombreux événements traditionnels s'y déroulent, à commencer par le festival du Nouvel An (le 1er janvier) et le rituel du *yabusamé*, dans lequel des cavaliers habillés comme des samouraïs pratiquent une archerie traditionnelle, lancés à toute allure sur leur monture.

Du sanctuaire Tsurugaoka Hachimangu, dirigez-vous vers l'est le long de la route Kanazawa-kaidō, où vous découvrirez de nombreux temples et sanctuaires



Le Kamakura Farmers' Market. Les légumes de Kamakura sont cultivés dans un sol riche entouré par les montagnes et la mer, et passent pour avoir un goût assez prononcé.



Le marché compte de nombreuses familles de maraîchers avec trois générations au travail.

majestueux. Sugimoto-dera est un temple très ancien, ce que les marches en pierre recouvertes de mousse et le toit de chaume laissent deviner. Un beau panorama sur la ville peut également être apprécié depuis l'enceinte du bâtiment. Jōmyō-ji est un temple doté d'une vaste enceinte, parfaite pour une promenade relaxante. La salle de cérémonie du thé du bâtiment principal, quant à elle, offre une vue apaisante sur le jardin japonais.

Pour une impression rustique des quatre saisons de Kamakura, nous vous recommandons de faire un tour au marché fermier près de la gare de Kamakura. Vous y trouverez des légumes de saison de Kamakura vendus par plus de 20 maraîchers qui tiennent boutique à tour de rôle. Les habitants et les restaurants locaux bénéficient du Kamakura Farmers' Market depuis son ouverture en 1928. Des légumes frais, colorés, sont vendus à partir de 8 h chaque jour, et le marché est animé de nombreux clients toute la journée.

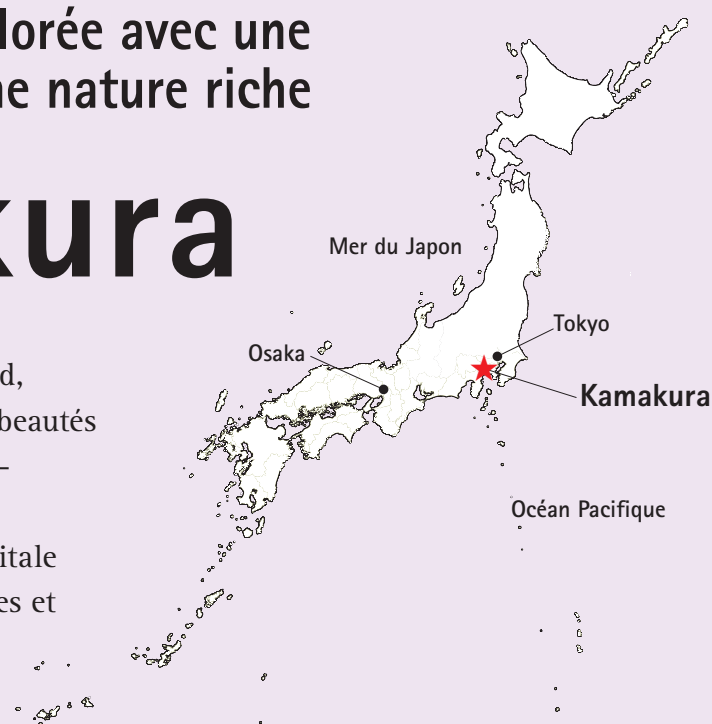


Une ville historique colorée avec une mer éblouissante et une nature riche

Kamakura

Entourée de montagnes à l'est, à l'ouest et au nord, et bordée par la mer au sud, Kamakura offre les beautés de la nature - tant des montagnes que de la mer - dans l'ensemble de la ville.

Promenons-nous dans Kamakura, l'ancienne capitale du shogunat, et découvrons ses nombreux temples et sanctuaires élégants.



▲ Le rituel du *yabusamé* a une tradition de 800 ans.

◀ Le sanctuaire Tsurugaoka Hachimangu occupe une place centrale à Kamakura.



La vue de la montagne au-dessus du temple Kōmyō-ji. Le superbe Mont Fuji est également visible.



Yuigahama Beach et sa magnifique plage de sable.



Le regard, légèrement dirigé vers le bas, du Grand Bouddha de Kamakura est impressionnant.

Dans le voisinage de la gare de Kamakura, vous ne pouvez pas manquer l'énergie de la rue Wakamiya-ōji, qui mène au sanctuaire Tsurugaoka Hachimangu, et de sa rue parallèle Komachi-dōri. En plus des nombreuses boutiques, qui proposent entre autres des souvenirs traditionnels, vous pourrez aller déjeuner dans l'un des nombreux restaurants décontractés ou acheter de quoi grignoter tout en vous promenant.

Si vous vous dirigez vers l'ouest depuis la gare de Kamakura en direction de Hasé, vous arriverez au temple Kōtoku-in, où se trouve la célèbre statue de cuivre (classée trésor national) du bouddha Amitabha, communément appelée « Grand Bouddha de Kamakura ». C'est l'un des sites touristiques les plus connus de la ville et on dit que sa construction a débuté vers 1252. La statue mesure 11,3 m de haut et pèse 121 tonnes - vous serez probablement ébahi par sa taille colossale.

Marchons maintenant vers le sud en direction de la plage. L'embouchure de la rivière Nameri divise la ligne de côte en deux, avec Zaimokuza Beach à l'est et Yuigahama Beach à l'ouest.

Zaimokuza Beach a des eaux claires et un très beau

rivage, peu profond. Le temple Kōmyō-ji se dresse majestueusement dans cette zone. Derrière lui se trouve le Mt Tenshō, un endroit populaire qui offre une vue magnifique. Etant située à proximité de Tokyo, Yuigahama Beach connaît une grande affluence en été. La côte s'étend vers l'ouest avec des zones telles que Inamuragasaki et Shichirigahama, où l'on trouve entre autres des cafés chics. Le long de la ligne de côte avec mer et ciel bleus en toile de fond, le pittoresque petit train Enoden se faufile entre les maisons. Cette vue délicieuse semble tout droit sortie d'un livre d'images.

Un plat célèbre à Kamakura est le bol de riz surmonté de *shirasu* (blanchaille). Ces bols peuvent être savourés de la mi-mars à la fin de l'année, lorsque la pêche de ces alevins est autorisée. Lorsque le *shirasu* est cuit dans une marmite avec de l'eau et du sel, il est appelé *kama-agé shirasu*. Les bols de riz au *shirasu*, qui allient le côté moelleux du *kama-agé shirasu* à la texture juteuse du *shirasu* cru, sont particulièrement délicieux.

Une grande variété de couleurs peut être appréciée au fil des saisons à Kamakura. Cette ville a beaucoup de charme et vous souhaiterez y retourner encore et encore.



Le bol de riz avec *shirasu* au restaurant Akimoto comporte deux couches, avec le *shirasu* cru au-dessus et le *kama-agé shirasu* en dessous. Cette combinaison exquise est savourée avec du riz.



Ce plat est servi uniquement avec du *shirasu* pêché le matin même.



Le restaurant de roast-beef Kamakurayama existe depuis 50 ans. La saveur du rôti de bœuf cuit avec soin est une autre célébrité de Kamakura.

Photos avec l'aimable autorisation du sanctuaire Tsurugaoka Hachimangu et d'Italian Tomato Co., Ltd.
Photos : PIXTA



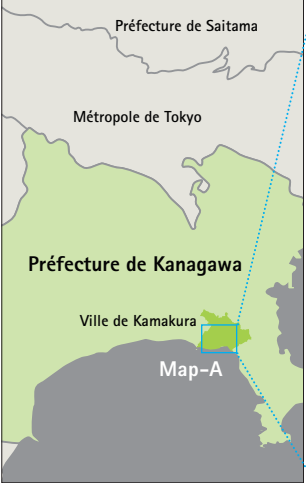
La rue Komachi-dōri est toujours animée de nombreux touristes.



Des brochettes de boules de *mochi* (pâte de riz) multicolores du magasin de confiserie Sakura no Yumemiya.



La ligne de train locale Enoden est célèbre dans tout le Japon.



Carte des environs de Kamakura

- ① Temple Zuirokusan Engaku-ji
- ② Temple Fugenzan Meigetsu-in
- ③ Sanctuaire Tsurugaoka Hachimangu
- ④ Temple Daizōzan Sugimoto-dera
- ⑤ Temple Tōkasan Jōmyō-ji
- ⑥ Kamakura Farmers' Market
- ⑦ Temple Kōtoku-in (Kamakura Daibutsu)
- ⑧ Temple Tenshōzan Renge-in Kōmyō-ji

• Accès

- Tokyo (env. 60 mn par JR Yokosuka Line) ➔ Kamakura
- Haneda Airport (env. 30 mn par Keiikyū Airport Line) ➔ Yokohama (env. 25 mn par JR Yokosuka Line) ➔ Kamakura

• Information

Département du Commerce et du Tourisme
Ville de Kamakura
<http://www.city.kamakura.kanagawa.jp/>
visitkamakura/en/

Souvenirs du



Japon 21

Un design en évolution à glisser dans son sac

Les parapluies pliants



Cette ombrelle en polyester comporte un revêtement ultra-hydrofuge et offre une protection UV de 99,99%, ce qui permet de l'utiliser à la fois pour la pluie et le soleil.



Type ultra-mince - moins de 2,5 cm d'épaisseur une fois plié.



Une série de parapluies avec d'adorables têtes d'animaux en guise de poignées.



Type de parapluie à 12 baleines.



Les parapluies pliants ont des baleines articulées qui les rendent plus compacts que les parapluies classiques, au point de pouvoir tenir dans un sac à main. Au Japon, les gens utilisent presque toujours des parapluies lorsqu'il pleut, et ces types de parapluies pliants sont très pratiques car ils apportent la tranquillité d'esprit en cas d'averse soudaine.

Une grande variété de modèles sont disponibles, des parapluies ultra-légers pesant moins de 100 g à ceux ultra-minces faisant moins de 3 cm d'épaisseur une fois pliés, avec une palette de couleurs qui offre l'embarras du choix.

Les parapluies comportent généralement 6 à 8 baleines, mais certains types plus robustes en ont davantage afin d'accroître la résistance au vent. Ceux-ci ressemblent alors à des ombrelles japonaises traditionnelles, certains offrant également des designs spéciaux.

De nombreuses Japonaises utilisent des ombrelles quand il fait très chaud en été. Le but principal est de se protéger du soleil, mais aussi des coups de chaleur ; c'est la raison pour laquelle ces ombrelles sont très en vogue ces dernières années. Les matériaux ont été renforcés afin de bloquer non seulement les rayons ultraviolets, mais aussi la chaleur et la lumière. La plupart des ombrelles comportent également un revêtement hydrofuge, qui permet de les utiliser comme parapluies.

Pluie ou soleil, c'est bien d'avoir un parapluie pliant sur soi pour avoir toujours l'esprit serein quand on sort.

Coopération : SMV JAPAN Co., Ltd., Shu's selection Co., LTD.

niponica

にぽにか no.30
(フランス語版)

Ministère des Affaires étrangères du Japon

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

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

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