

niponica

にほにか

Découvrir
le Japon

no. 39



• Dossier spécial •

La nourriture dans les célébrations au Japon

• Dossier spécial •

La nourriture dans les célébrations au Japon

Au Japon, les fêtes qui rythment les moments importants de la vie et les changements de saison sont souvent accompagnées de plats colorés préparés avec des ingrédients raffinés et présentés avec élégance.

s o m m a i r e

- 04 Calendrier saisonnier des plats et des fêtes
- 08 La joie de partager des plats délicieux pour fêter les moments importants de la vie
- 10 Aménager l'espace pour les fêtes saisonnières
- 12 Comment le riz apporte de la couleur aux fêtes japonaises
- 14 Voyage virtuel à travers le Japon
Spécialités culinaires régionales japonaises pour les fêtes
- 16 Balade au Japon
Karatsu
- 20 Souvenirs du Japon
Bonbons Higashi

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

no.39 R-080525

Présenté par le Ministère des Affaires étrangères du Japon
Produit par Heibonsha Limited
© Heibonsha Ltd., Publishers



Pendant les trois premiers jours de janvier, les Japonais se rassemblent en famille pour déguster une cuisine appelée *osechi-ryori*, qui se compose de différents plats réputés porter chance. Un de ces plats, le *tazukuri*, constitué de petits poissons sautés dans une savoureuse sauce sucrée, symbolise une récolte abondante. Les Japonais dégustent également des œufs de hareng, un mets qui représente leur souhait de prospérité pour les générations futures. Un autre plat incontournable des fêtes du Nouvel An, le *zoni* (voir la petite photo ci-dessous), est une soupe composée de *mochi* et d'autres ingrédients dans un bouillon chaud.

Nouvel An



Calendrier saisonnier des plats et des fêtes

Ce calendrier culinaire est étroitement lié aux célébrations saisonnières

Photos : PIXTA, Aflo



Setsubun

Aux environs du 3 février, les Japonais célèbrent le changement de saison avec la cérémonie du *memaki*, au cours de laquelle ils jettent des graines de soja pour éloigner les mauvais esprits. Le même jour, ils mangent des *ehomaki*, de larges rouleaux de riz enveloppés dans des feuilles de *nori* et fourrés avec différents ingrédients, notamment des produits de la mer. On raconte que manger ces *ehomaki* en silence face à la direction particulièrement propice de l'année permettrait de s'assurer d'avoir de la chance.



Momo no sekku

Le 3 mars, les maisons sont décorées avec des poupées *hina-ningyo* et des fleurs de pêcher afin de prier pour le bonheur et la croissance en bonne santé des petites filles. Le menu du jour embellit ces festivités consacrées aux filles avec des plats tels que le *chirashi-zushi*, un mets aux couleurs du printemps composé de riz à sushi assaisonné et agrémenté d'ingrédients aux couleurs variées, la *hamaguri no osuimono*, une soupe claire de palourdes, dont les deux parties de la coquille symbolisent la chance, et le *sakura mochi*, un petit gâteau savoureux enveloppé dans une feuille de cerisier.



Hanami

Au Japon, le printemps atteint son apogée en avril avec la floraison des fleurs de cerisier. On raconte que la tradition du peuple japonais qui consiste à se rassembler sous les cerisiers en fleur pour manger, boire et s'amuser remonterait au 18^e siècle. Lors de ces rassemblements, les participants partagent des *hanami bento*, des boîtes repas contenant du riz et bien d'autres préparations.



Tango no sekku

Cette fête consacrée aux prières pour que les jeunes garçons grandissent en bonne santé se déroule le 5 mai. Les décorations traditionnelles comprennent notamment des banderoles *koinobori* en forme de carpe et des casques *kabuto* censés protéger les enfants des dangers. En ce jour de fête, les Japonais dégustent des *kashiwa mochi*, de petits gâteaux de riz enveloppés dans des feuilles de chêne. Cet arbre symbolise le vœu de voir sa propre descendance prospérer parce qu'il ne perd pas ses vieilles feuilles tant que les nouveaux bourgeons ne sont pas apparus. Ils ont également l'habitude de manger des *chimaki*, des boulettes de riz gluant enveloppées dans des feuilles de bambou réputées depuis toujours pour avoir la capacité de repousser les mauvais esprits.

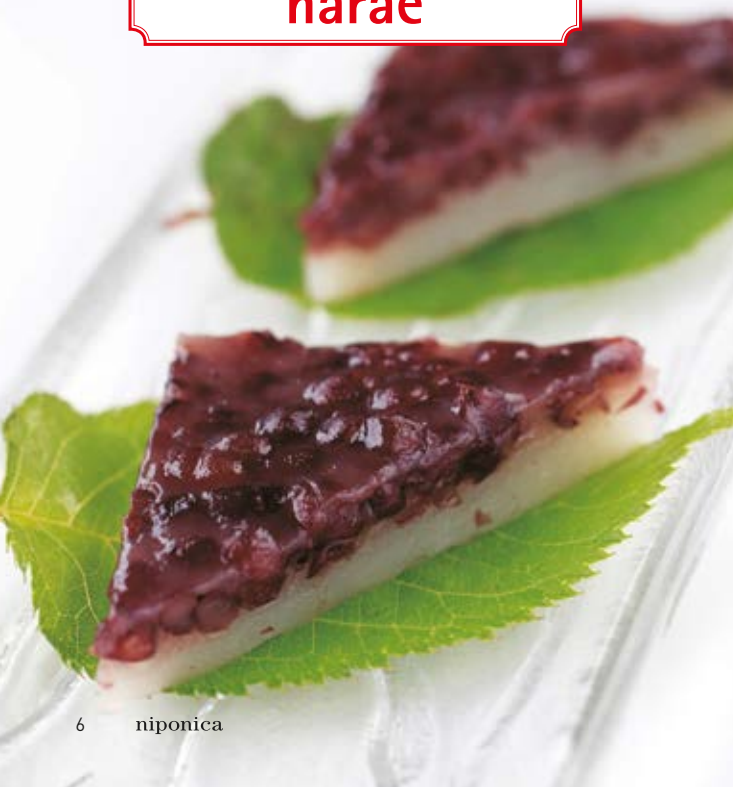


Tsukimi



L'arrivée de l'automne est célébrée entre mi-septembre et début octobre avec des décorations faites en roseau de Chine, une plante herbacée, et des fêtes où les gens se rassemblent pour contempler la lune. Des *tsukimi dango*, des boulettes de *mochi* façonnées pour ressembler à la lune, sont offertes aux dieux avant d'être partagées entre les membres de la famille et les amis.

Nagoshi no harae



Le 30 juin, les Japonais se rendent dans les sanctuaires de Kyoto et d'autres régions pour le rituel de purification estival qui consiste à passer à travers un grand anneau, ou *chinowa*, fabriqué avec une plante herbacée, l'impérate cylindrique, afin de se purifier des impuretés accumulées pendant les six derniers mois et de prier pour une bonne santé et la sécurité pendant les six mois suivants. Les gâteaux triangulaires *minazuki* à la pâte blanche servis ce jour-là sont préparés avec de la farine de riz ou de blé et sont tout spécialement conçus pour ressembler à des éclats de glace afin de repousser la chaleur de l'été. Ces gâteaux sont surmontés de haricots *azuki* sucrés, réputés pour repousser les mauvais esprits et les démons.

Shichi go san

Shichi go san est une fête qui se déroule le 15 novembre pour célébrer les étapes de la vie des enfants que sont leurs troisième (*san*), cinquième (*go*) et septième (*shichi*) anniversaires et prier pour leur croissance en bonne santé. Après une visite au sanctuaire, les enfants reçoivent des *chitose-ame*, littéralement « bonbon des mille ans », une sucrerie traditionnelle qui symbolise les souhaits pour une bonne santé et la longévité.





La joie de partager des plats délicieux pour fêter les moments importants de la vie

Dans cette forme de célébration au Japon, les aliments véhiculent des souhaits et les personnes célèbrent ensemble les moments importants de la vie.

Photos : Kurihara Osamu

Au Japon, les gens se rassemblent autour d'une table avec des membres de leur famille et des amis proches pour fêter les moments importants de la vie et les changements de saison. Lors des occasions où une joie toute particulière est partagée, tels que Shichi go san (qui marque les 3^e, 5^e et 7^e anniversaires des enfants), l'obtention d'un diplôme, les mariages ou les âges avancés, ces repas de fêtes sont souvent organisés dans des lieux spéciaux.

Pour les chefs cuisiniers dans ces lieux de fête, la préparation des repas pour les célébrations représente une tâche très importante. Selon Kano Tetsuro, chef d'un restaurant traditionnel situé dans un jardin japonais d'un établissement à Tokyo qui accueille de nombreux mariages et repas de fêtes : « Ce qui est essentiel dans un repas de fête, c'est de respecter les usages traditionnels ».

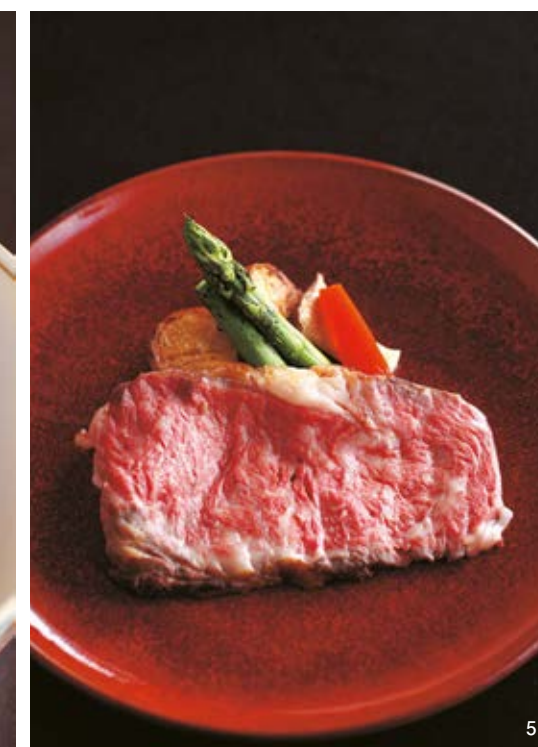
Les ingrédients qui sont considérés comme porte-bonheur sont des éléments centraux de ces repas. Il existe un jeu de mots en japonais avec la dorade, appelée *tai*, et le mot *medetai*, utilisé pour féliciter des personnes et qualifier des événements heureux. En outre, comme cette espèce de poisson est rouge et blanc, des couleurs porte-bonheur au Japon, les dorades sont très importantes pour les fêtes. La présentation *okashiratsuki*, dans laquelle le poisson est servi en entier de la tête à la queue, symbolise le

fait « d'achever une action du début à la fin ». Les crevettes sont vues comme des symboles de longévité parce que leurs longues antennes et leur dos courbé font penser aux personnes âgées. L'algue *kombu*, et son jeu de mots avec *yorokobu*, qui signifie « se réjouir » en japonais, est depuis longtemps utilisée pour célébrer des événements joyeux et exprimer des vœux de prospérité pour la famille.

Des sens particuliers peuvent également être transmis par la présentation. Des formes et des motifs d'animaux et de plantes considérés comme de bon augure sont utilisés pour la vaisselle et les couleurs rouge et blanche sont mises en valeur dans les dressages. Les accents dorés ajoutent également une touche de somptueuse élégance à certains plats.

« Bien entendu, nous utilisons également des ingrédients de saison. Le fait même de déguster les produits offerts par chaque saison amène à partager la joie de se retrouver à ce moment précis de l'année », nous rappelle Kano.

Les petites touches festives glissées dans chaque plat sont l'expression sincère de l'hospitalité du chef. Ces plats incarnent la délicate esthétique japonaise en confiant aux aliments un message pour l'esprit de ceux qui les savourent.



1. Sashimi de thon, de pétoncle et de bérux long disposé dans une assiette en forme de grue.
2. Un plat composé de tofu préparé avec des graines de soja vert, d'une plante printanière de montagne appelée *urui* (*Hosta montana*) et de feuilles d'or, le tout servi dans un bol en forme de fleur de cerisier.
3. Bouillon servi dans un bol laqué avec un phénix dessiné à l'intérieur du couvercle. Le bouillon *dashi*, précieusement extrait de feuilles d'algue *kombu* et de flocons de bonite séchée, contient un mélange de chair de crevette et de blancs d'œufs accompagné de *kogomi*, une plante cueillie au printemps dans les montagnes.
4. Un plat mijoté composé de dorade hachée, *tai* en japonais, de pousses de bambou, de pétasite du Japon et d'autres légumes de printemps.
5. Bœuf grillé accompagné d'une sauce acidulée *ponzu* et de radis *daikon* râpé.
6. Un *donabe taki gohan* (du riz et des légumes cuits dans une marmite en terre cuite) surmonté d'une dorade. Le chef retire délicatement les arêtes du poisson à la table des clients avant de le mélanger au riz.



À gauche : une salle réservée au Kochu-an, le restaurant du jardin Happon, un lieu dédié aux fêtes et aux cérémonies qui accueille une grande variété d'événements festifs.
(Photo : Happon)
À droite : Kano Tetsuro, le chef à la tête du Kochu-an.



Aménager l'espace pour les fêtes saisonnières

Une vaisselle et des décorations porteuses d'un sens particulier et auxquelles ont été confiés des vœux de bonheur rendent les tables plus vivantes et festives et la nourriture encore plus délicieuse.

Photos : PIXTA



Jubako

Ces boîtes japonaises traditionnelles empilables et munies de couvercles sont utilisées pour superposer et servir des plats. Leur forme une fois empilées symbolise la chance qui s'accumule. Destinées à recevoir des plats du Nouvel An *osechi*, des plats à emporter bento pour admirer les cerisiers en fleur ou d'autres repas spéciaux, ces boîtes *jubako* apportent un esprit de fête à l'atmosphère du moment.

(Photo : Fujina Ware, motif d'herbes automnales sur glaçure, ColBase)

Baguettes de fête

Les baguettes *ryokuchibashi*, effilées à leurs deux extrémités, sont utilisées lors de fêtes telles que le Nouvel An et les mariages. Fabriquées en saule, un bois auquel on attribue la capacité de repousser les mauvais esprits, ces baguettes sont fuselées aux deux extrémités pour symboliser les humains et les dieux partageant un même repas.



Ozara et kozara

Décorer une table de fête avec une grande variété d'assiettes aux couleurs vives et aux formes uniques produira un effet inoubliable. Les grandes assiettes, appelées *ozara*, sont décorées avec des motifs porte-bonheur et des couleurs vives et sont utilisées pour servir des poissons entiers, des sashimis ou des *chirashi-zushi* (voir page 5). De petites portions sont prélevées dans les plats présentés dans les *ozara* et déposées dans de petites assiettes individuelles appelées *kozara*. Ces dernières sont souvent décorées après des dessins de pins, de tortues, d'éventails ou d'autres motifs porte-bonheur. (Photo : *ozara* (grande assiette) avec des motifs de fleurs de cerisier et d'aigles, ColBase ; *kozara* (petites assiettes) par Tachikichi)



Vaisselle pour les repas de fête

La vaisselle utilisée lors des festivals, des événements saisonniers ou des autres fêtes est le plus souvent laquée, car la résistance de ce matériau est vue comme un symbole de chance. Les objets laqués sur la photo sont utilisés à l'occasion des cérémonies Okuizome, un rite qui célèbre le 100^e jour de vie des enfants en mimant le fait de leur donner leur premier repas à manger. Ce service pour enfant est composé d'un bol à riz *meshi-wan*, d'un bol à soupe *shiru-wan*, d'une assiette plate *hirazara*, et d'une assiette creuse *fukazara*.

Mizuhiki

Ces cordons décoratifs sont fabriqués en papier *washi* durci et tressé comme une corde. Colorés d'or et d'argent, ces cordons sont utilisés pour attacher des enveloppes pour les rites ou emballer des cadeaux. Ils peuvent être noués en forme de grue porte-bonheur pour décorer les tables de fête.



Tosoki

Ces récipients sont utilisés pour servir du *toso*, un saké médicinal pris au Nouvel An pour promouvoir la bonne santé et la longévité. Ce service comprend un pot à saké *choshi* muni d'un bec et un ensemble de trois coupes à saké de tailles différentes appelées *mitsugumi sakazuki*. Les convives trinquent à leur santé mutuelle en buvant dans les coupes et en se les passant de la plus petite à la plus grande.



Fleurs décoratives

Des fleurs et des plantes réputées procurer de la chance sont choisies pour décorer des événements festifs. L'arrangement floral pour le Nouvel An représenté en photo est composé de pin, un symbole de longévité, et de *nandina*, une plante également appelée bambou céleste dont on dit qu'elle pourrait éloigner les malheurs.





✚ Riz blanc

Les grains polis de riz blanc, cuits pour obtenir une texture moelleuse parfaite, ont une belle brillance et un arôme doux et grillé qui ouvre l'appétit. Le riz japonais est réputé pour sa texture tendre et élastique et son intense et riche saveur umami. Bien que le riz blanc fasse maintenant partie des aliments quotidiens des Japonais, il était autrefois un aliment raffiné que les gens du peuple ne pouvaient consommer que lors d'occasions spéciales.



✚ Mochi

Le *mochi* est un aliment traditionnel japonais préparé en faisant cuire à la vapeur du *mochigome*, un riz gluant particulièrement collant, puis en le battant avec un pilon en bois pour le rendre encore plus élastique. Les gâteaux de riz *mochi* d'un blanc intense sont grillés ou bouillis et dégustés pour célébrer le Nouvel An.



✚ Amazake

L'*amazake* est une boisson douce de riz préparée à partir de *komekaji*, qui est un mélange de riz et de ferment *koji*. Elle est porte-bonheur et est servie lors des festivals et des événements spéciaux. Bien qu'elle soit appelée saké, cette boisson ne contient pas d'alcool et peut être servie également aux enfants. De nos jours, l'*amazake* est parfois appelée « perfusion buvable » pour sa haute valeur nutritionnelle. Elle est appréciée pour ses effets bénéfiques pour la santé et la beauté.



✚ Sekihan

Depuis toujours, les Japonais attribuent à la couleur rouge la capacité d'éloigner les malheurs, si bien qu'elle est traditionnellement présente lors des fêtes. Le *sekihan* se compose de riz *mochigome* cuit à la vapeur avec des haricots azuki et des haricots niébé. Cuit de cette façon, le riz prend une légère teinte rouge. Aujourd'hui, c'est devenu un plat incontournable lors des célébrations au Japon.

Comment le riz apporte de la couleur aux fêtes japonaises

À la base de l'alimentation japonaise, le riz a depuis toujours soutenu le mode de vie dans ce pays. Les épis de riz, qui contiennent chacun une multitude de grains, représentent la prospérité et sont devenus le symbole des prières pour apporter abondance et longévité. Ce sentiment s'exprime dans les fêtes japonaises et une grande variété de plats préparés à base de riz est traditionnellement servie pour les occasions festives.

Photos : PIXTA



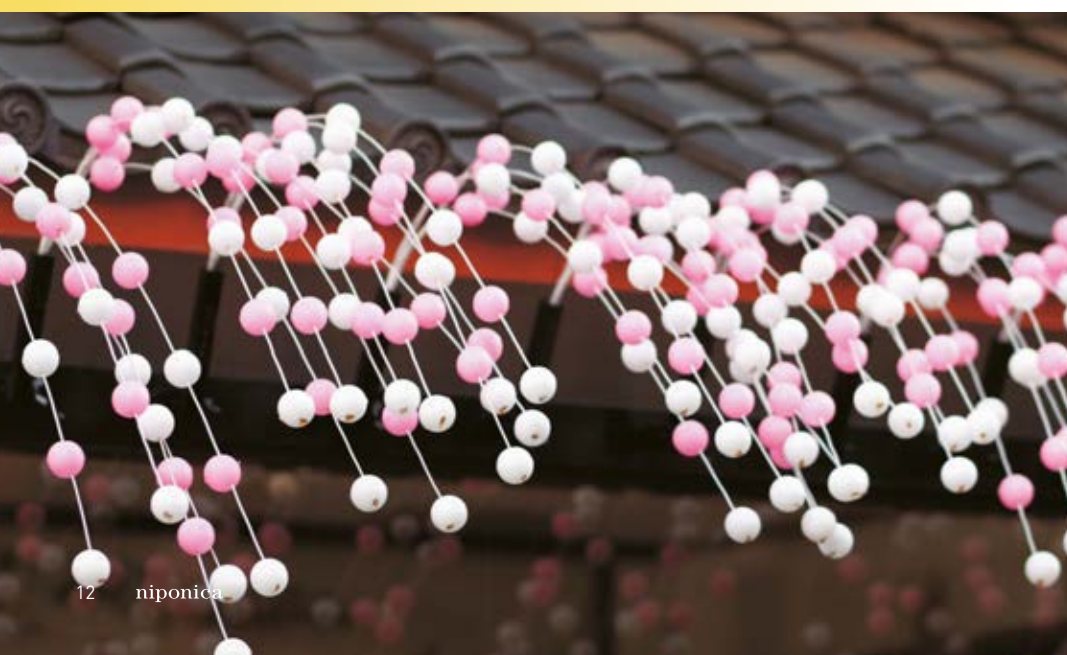
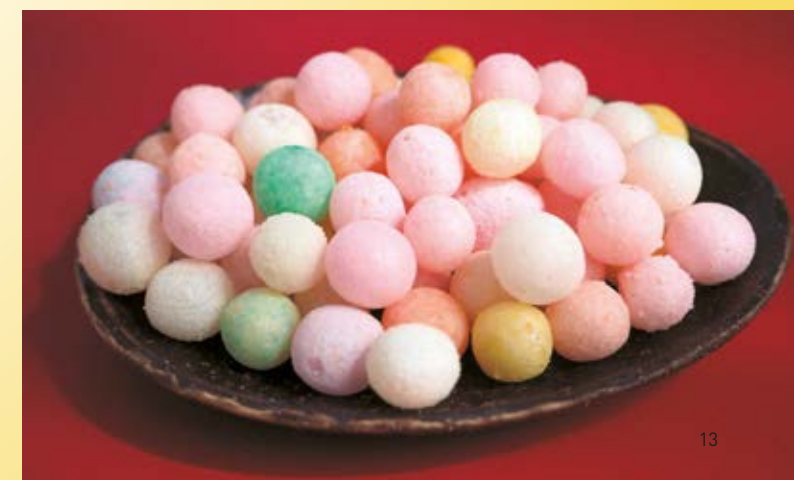
✚ Chirashizushi

Les sushis, le plus célèbre des plats japonais, peuvent prendre un grand nombre de formes et sont dégustés pour célébrer des occasions importantes. Les *chirashizushi* sont composés de poissons et de légumes colorés disposés sur du *sumeshi*, un riz assaisonné avec du sel et du vinaigre. Sous cette forme, les sushis ajoutent une touche d'élégance aux fêtes organisées pour les étapes importantes de la vie des enfants, notamment le festival pour le jour des petites filles Momo no sekku et les rites de passage Shichi go san pour les trois, cinq et sept ans des enfants.



✚ Arare

Les *arare*, de petites douceurs de fête joliment décorées, sont préparés en faisant griller du *mochigome* ou des morceaux de *mochi* finement écrasés. Les *oiri* (voir la photo) sont une variété d'*arare*. Ces friandises traditionnelles originaires de la préfecture de Kagawa sont le plus souvent offertes comme cadeaux de mariage.



✚ Mochibana

Les *mochibana*, ou fleurs de *mochi*, sont des décorations japonaises du Nouvel An faites de gâteaux de riz teint en rouge ou rose accrochés à des branches de saule. Ces petites fleurs apportent de la couleur aux célébrations du Nouvel An qui ont lieu en plein cœur de l'hiver, quand aucune fleur n'est éclos, et sont le symbole de l'attente des nouveaux bourgeons de printemps et de récoltes abondantes. À la fin des célébrations, les *mochibana* sont retirées des branches et, en général, mangées frites dans l'huile ou grillées.

✚ Dango

Les *dango* sont des boulettes traditionnelles préparées en mélangeant de l'eau à de la farine de riz pour obtenir une pâte, qui est ensuite façonnée en boules et cuite à la vapeur. Les *san-shoku dango* (*dango* de trois couleurs) sont composées d'une boule blanche, d'une boule rose et d'une boule verte et représentent un paysage changeant au fil des saisons, lorsque la neige fond pour laisser place aux nouvelles feuilles vertes. C'est une gourmandise très appréciée lors des sorties pour contempler les fleurs printanières ou célébrer les nouveaux débuts comme l'obtention d'un diplôme ou l'admission dans une école.





Voyage virtuel
à travers le Japon

Spécialités culinaires régionales japonaises pour les fêtes

Au Japon, depuis des générations, les habitants préparent des plats locaux uniques à chaque région pour les occasions spéciales, telles que les moments importants de la vie et les événements annuels. Ces plats associent des ingrédients du quotidien et une certaine ingéniosité culinaire pour exprimer des sentiments festifs qui reflètent la culture locale au travers de la présentation et des saveurs. Partons maintenant dans tout le Japon pour découvrir les plats de fête locaux qui prennent une signification particulière lorsque les gens se rassemblent pour les partager.

Ishikawa

Oshizushi

Les *oshizushi*, ou sushis pressés, sont préparés en déposant des couches de riz vinaigré et de poissons ou de fruits de mer dans un moule en bois et en compressant ces couches. C'est un plat cuisiné dans différentes régions du Japon. À Kanazawa, dans la préfecture d'Ishikawa, les *oshizushi* sont préparés en empilant les sushis dans des moules en bois et en les laissant reposer une nuit entière. Les magnifiques feuilles d'algue *nori* d'un bleu profond, colorées à l'aide de pigments comestibles, sont servies pour le Nouvel An, les fêtes ou les festivals. (Photo : site web du ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche)



Yamaguchi

Kashiwan

Cette soupe tire son nom de *kashiwa*, un mot japonais qui désigne le poulet. Elle est préparée en versant du bouillon *dashi* froid dans un bol rempli de poulet bouilli, de champignons shiitakes, de chrysanthèmes comestibles, de divers légumes, ainsi que de pâte de blé coloré et d'œufs durs. Compte tenu de sa très jolie apparence, le *kashiwan* est traditionnellement offert aux invités lors de mariages, de funérailles ou d'autres cérémonies dans cette partie du Japon. (Photo : Hagi Genki no Kai)



Saga

Sukozushi

Les *sukozushi* sont un type de sushis pressés préparés en pressant du riz vinaigré dans une boîte en bois appelé *morofuta* et en y ajoutant des pousses de bambou, des légumes macérés, des légumes mijotés à la saveur sucrée-salée et une spécialité de la mer d'Ariake, du *mutugoro* grillé et glacé, un poisson de vase de la famille des poissons de gobies. Ce plat local a été précieusement transmis au fil du temps et est resté une préparation incontournable pour les festivals et les célébrations. (Photo : site web du ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche)



Akita

Nasu no hana-zushi

Ce plat traditionnel contenant plusieurs couches est composé d'une rondelle d'aubergine marinée, de riz gluant *mochigome* cuit à la vapeur, d'une fleur de chrysanthème comestible et de piment. Ses teintes vives jaune, rouge et violette font de ce plat un élément essentiel des fêtes de Nouvel An et des autres célébrations. Chaque bouchée emplit la bouche du parfum intense de l'aubergine mélangé à la douceur du *mochigome*, à la chaleur du piment et aux arômes frais de la fleur de chrysanthème. (Photo : Aflo)



Kyoto

Shiromiso zoni

Chaque région du Japon possède sa propre version de l'*ozoni*, une soupe traditionnelle servie pour les fêtes du Nouvel An. À Kyoto, l'*ozoni* est en général préparé avec un bouillon de *miso* blanc. Avec son goût légèrement sucré, le *miso* blanc était utilisé dans le passé dans des plats cuisinés pour des occasions spéciales, notamment des festivals de cour. De nos jours, un bol de *shiromiso zoni*, contenant des boules de *mochi* appelées *marumochi*, des cornes de taro et des carottes locales *kintoki ninjin*, est servi au début de l'année. (Photo : PIXTA)



Nara

Kaki-namasu

Le *namasu*, composé de radis *daikon* et de carottes coupés en fines tranches et légèrement macérés dans du vinaigre, est un plat communément consommé au cours des fêtes de Nouvel An. Dans la préfecture de Nara, ce plat est agrémenté de kakis, ou plaqueminis du Japon, cultivés dans la région. Ces *kaki-namasu* sont parfois servis dans des « bols kakis » fabriqués en envidant un kaki tout en laissant la peau intacte, et en créant ainsi un plat de Nouvel An spécial, parfait pour commencer l'année. (Photo : PIXTA)



Hokkaido

Sake no chanchan yaki

Ce copieux plat *teppanyaki* (plat cuit sur une plaque de fer) est composé de saumon local, de chou, d'ognons, de champignons et d'autres légumes grillés dans du beurre et assaisonnés de *miso*. Inventée dans les villes de pêcheurs, cette manière de cuisiner a longtemps été très utilisée pour préparer rapidement les saumons fraîchement pêchés. Pendant les festivals ou les fêtes de voisins ou de famille, les participants se rassemblent autour de grandes plaques de cuisson pour partager un *sake no chanchan yaki* et vivre un moment de convivialité. (Photo : PIXTA)



Ibaraki

Mitsume no botamochi

Un gâteau régional composé de riz gluant *mochigome* et de riz rond blanc ordinaire *uruchigome* servi dans une boîte laquée traditionnelle (*jubako*) et recouvert de pâte de haricot rouge sucrée et de farine de soja grillée. On raconte que ce plat était à l'origine servi aux mères trois jours après la naissance de leurs enfants pour leur apporter les nutriments nécessaires après un accouchement. C'est un plat qui peut être offert à des voisins pour célébrer une naissance. (Photo : site web du ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche)



Aichi

Oshimon

Ces sucreries traditionnelles sont disponibles dans différentes formes porte-bonheur, telles que des dorades ou des fleurs de pruniers. Elles sont généralement confectionnées en mélangeant de la farine de riz avec de l'eau bouillante pour former une pâte, qui est ensuite malaxée et placée dans des moules en bois. Les préparations sont ensuite cuites à la vapeur et peintes de différentes couleurs. À l'occasion de la fête des petites filles Hinamatsuri en mars, les *oshimon* sont grillées et trempées dans de la sauce de soja à laquelle on a ajouté du sucre. (Photo : Préfecture d'Aichi)



Shizuoka

Saba no hako-zushi

Ce *hako-zushi*, ou sushi en boîte, est composé de riz vinaigré et d'une variété d'ingrédients tels que des miettes de *saba* (une sorte de maquereau) bouilli, des carottes, des champignons shiitakes et d'autres légumes mijotés, des crevettes sakura et du pâté de poisson *kamaboko* cuit à la vapeur, disposés dans un contenant fait de bois. Avec ses couleurs vives, le *saba no hako-zushi* est depuis toujours un plat spécial et populaire très apprécié pour les fêtes. (Photo : site web du ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche)





Voyage dans une
ville-sous-château
historique très vivante



Karatsu

Karatsu est une ville qui bénéficie de ressources maritimes abondantes et qui a une longue histoire en tant que carrefour pour les personnes et les marchandises. De nombreux festivals encore célébrés aujourd'hui y trouvent leur origine. Une promenade à pied à travers la ville permet de ressentir l'écho persistant d'un lieu très animé.

Photos : PIXTA, Aflo



2



16 niponica



4



5

1. Le Karatsu Kunchi, un festival d'automne qui a lieu du 2 au 4 novembre au sanctuaire Karatsu, comprend une procession de chars *hikiyama* et est inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. (Photo : Office de tourisme de Karatsu)
2. La fabrication des chars *hikiyama* nécessite la mise en œuvre d'une technique traditionnelle qui consiste à appliquer plus de 100 couches de papier *washi* sur des moules en argile. En partant du haut : un lion, une dorade et un dragon volant.
3. Le château de Karatsu est surnommé le château Maizuru pour sa ressemblance avec une grue écartant ses ailes vers la mer.
4. La forêt de pins Niji no Matsubara, désignée lieu célèbre exceptionnel au Japon, couvre une zone d'environ 4,5 km de long sur 500 m de large remplie de pins noirs. (Photo : Office de tourisme de Karatsu)
5. Vue sur la mer de Genkai depuis le ranch Suginoara Hobokujo.

17



6



6. Pendant le festival Karatsu Kunchi, des plats traditionnels, préparés de la même façon depuis des générations, sont servis dans des plats de tailles généreuses à des invités assemblés en grand nombre. (Photo : Genyo)

Situé à l'extrême nord de la préfecture de Saga, au nord-ouest de Kyushu, en face de la mer de Genkai, Karatsu est à environ une heure et demie de Fukuoka, que l'on voyage par train depuis la gare JR de Hakata ou en car direct depuis l'aéroport de Fukuoka. Pendant des siècles, la ville a prospéré comme une porte d'entrée vers le continent. Autour du 17^e siècle, à l'époque où le château de Karatsu a été construit, la localité a commencé à devenir une ville-sous-château très animée en accueillant des foules de marchands de passage. La magnifique forêt de pins, connue sous le nom de Niji no Matsubara, a également été aménagée à l'époque où le château a été construit. Cette superbe forêt de pins cultivés, à l'origine plantée pour protéger la zone des marées, est composée d'environ un million de pins.

Karatsu est particulièrement fréquenté pendant le festival Karatsu Kunchi, qui a lieu en novembre, en plein cœur de l'automne. Ce festival, le plus important de Karatsu, célèbre les récoltes abondantes et donne lieu à une parade de chars, appelés *hikiyama*, représentant notamment des lions, des dorades et des bateaux, dans les rues de la ville. Ces immenses

chars, somptueusement décorés d'or et de laque, sont tirés par de larges groupes de personnes et constituent un spectacle des plus grandioses.

Pendant la période du festival, les familles préparent des plats faits maison connus sous le nom de cuisine Kunchi. Les membres de la famille, les amis et ceux qui ont tiré les chars *hikiyama* sont accueillis dans les maisons, où les tables sont garnies de larges plats contenant des produits de la mer, des légumes et d'autres mets très colorés. Toutes ces personnes sont invitées à s'installer autour des tables pour profiter des plats. La star de ces festins est le mérou mijoté dans un bouillon appelé *kue no sugatani* et servi en entier de la tête à la queue. Ce poisson raffiné, présent dans les eaux de la région, peut mesurer jusqu'à un mètre de long, ce qui fait de lui un plat emblématique des tables de fête à Karatsu. La cuisine Kunchi est une forme de célébration dans laquelle des plats délicieux et élégants sont admirés, partagés et savourés en discutant avec des amis et des membres de la famille. C'est une tradition qui fait entrer l'atmosphère festive du festival dans les foyers.



7



10



8

7. Le calmar épée, *kensaki ika* en japonais, qui vit dans les eaux tumultueuses de la mer de Genkai, offre une texture croustillante et un parfum riche et savoureux.
8. Raviolis de calmar *ika shumai* cuits à la vapeur et servis dans un panier en bambou.
9. Ureshino Onsen est connue pour son eau riche en sodium qui donne à la peau une beauté éclatante. (Photo : Ureshino Onsen Ryokan Shiiba Sanso)
10. L'*onsen yudofu* est un tofu bouilli dans l'eau de la célèbre source chaude d'Ureshino Onsen. L'eau légèrement alcaline décompose les protéines et fait fondre le tofu.

11. La poterie Karatsu possède une texture argileuse naturelle mise en valeur par une simple glaçure. Elle est appréciée dans la vie de tous les jours et développe une patine profonde avec le temps. (Photo : Office de tourisme de Karatsu)

12. Nakazato Tarouemon 14^e du nom continue à créer des œuvres qui élèvent les techniques traditionnelles de Karatsu au rang de magnifique art contemporain. (Photo : Atelier de poterie Nakazato Tarouemon)

13. L'ancienne résidence Takatori, autrefois habitée par le magnat du charbon Takatori Koreyoshi.
14. Une scène de No est aménagée dans le grand hall de la résidence dans le style très rare de l'architecture moderne japonais. (Photo : Office de tourisme de Karatsu)



11



12



13



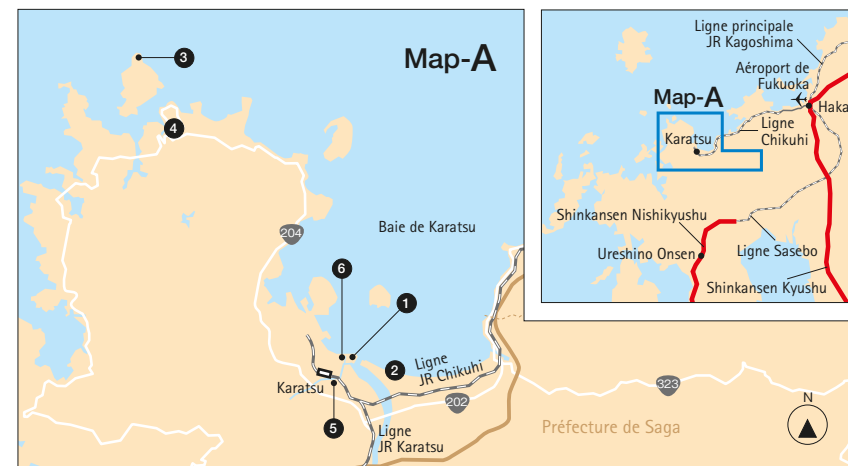
14

Pour savourer pleinement la cuisine de Karatsu, il ne faudra pas manquer de goûter au calmar du quartier de Yobuko, situé au nord du centre-ville. Les sashimis *ika*, préparés avec des calmars fraîchement pêchés, sont un plat exquis qui tire parti de la remarquable douceur de la chair transparente des calmars tout juste pêchés. Les *ika shumai*, sortes de raviolis fourrés à la chair de calmar cuite à la vapeur et présentés de façon très élégante, sont un autre mets à goûter absolument. Les visiteurs sont également invités à se rendre au sud de Karatsu dans l'une des nombreuses stations thermales. À Ureshino Onsen, ils découvriront la texture unique et fondante et la saveur généreuse de l'*onsen yudofu*, une pâte de soja bouillie dans l'eau d'une source chaude.

Mais, bien entendu, Karatsu ne se limite pas à son offre culinaire. Cette ville est également connue pour être le berceau de la poterie Karatsu, un artisanat réputé dans le monde de la cérémonie du thé, le *chanoyu*. Les services à thé fabriqués dans la ville ont en tout temps été appréciés des maîtres de cérémonies du thé pour la simplicité et la chaleur de leur esthétique. Les poteries

fabriquées aujourd'hui dans le four Nakazato Tarouemon, vieux de 430 ans, montrent clairement comment cette tradition a été transmise pendant plusieurs siècles. Pendant l'époque moderne, Karatsu a connu un bel essor en tant que port pour l'exportation du charbon et les richesses accumulées par les propriétaires des mines de charbon ont favorisé l'émergence d'une culture nouvelle dans la ville. L'ancienne résidence Takatori, autrefois occupée par un magnat des mines de charbon, préserve encore aujourd'hui cet héritage. Avec son authentique scène de théâtre No aménagée dans le grand hall, cette résidence est imprégnée d'une atmosphère sophistiquée et élégante, bien que quelque peu austère.

Voyagez jusqu'à Karatsu pour vous immerger, en toute sérénité, dans une culture qui exalte les personnes qui se rassemblent pour passer ensemble les festivités annuelles, les saveurs généreuses de la mer et l'esthétique simple et chaleureuse incarnée par la poterie locale.



Carte de la région de Karatsu

- ① Château de Karatsu
- ② Niji no Matsubara
- ③ Ranch Sugihara Hobokujo
- ④ Yobuko
- ⑤ Atelier de poterie Nakazato Tarouemon
- ⑥ Ancienne résidence Takatori

•Accès
Karatsu est à environ 1 heure et demie en train ou en car direct depuis l'aéroport de Fukuoka.

•Contact
Tabi Karatsu, site web de l'office de tourisme de Karatsu (en anglais)
<https://www.karatsu-kankou.jp/en/>



La sucrerie idéale pour
les fêtes japonaises

Bonbons Higashi



Outre les formes de dorade et de pluvier liées aux fêtes, les bonbons *higashi* peuvent également prendre l'aspect de beaucoup d'autres animaux mignons, notamment des lapins et des tanuki.
(Photos : Kyokasho Kanshundo)
À gauche : insérer le sucre de manière homogène dans les petits moules, puis le retirer proprement nécessite un haut niveau de compétence.
(Photo : Kyokasho Kanshundo)



Une boîte de bonbons *higashi* aux formes porte-bonheur, telles que des fleurs de cerisier, des iris et de l'eau vive.
(Photo : Kagizen Yoshifusa)

Avant de devenir comme aujourd'hui un produit courant de la vie de tous les jours, le sucre était une denrée chère et non périssable utilisée uniquement pour les occasions spéciales au Japon. Fabriqués avec du sucre, les *higashi* sont des bonbons colorés aux formes attrayantes souvent offerts comme cadeaux.

Alors que certains *higashi* sont préparés uniquement avec du sucre, d'autres sont fabriqués en mélangeant du sucre avec du riz, des haricots, de la farine de blé ou du sirop de glucose. Le point commun entre tous ces produits est qu'ils sont façonnés en pressant et en compactant le sucre dans des moules en bois, au lieu d'être simplement cuits au four.

La qualité de la forme bonbons *higashi* dépend principalement des moules en bois utilisés. Ces moules, taillés dans du bois de cerisier sauvage avec des ciseaux à bois

et des couteaux, sont des chefs-d'œuvre d'artisanat. Mais ce sont avant tout les techniques de l'artisan, qui mélange les ingrédients, ajoute la couleur, détermine les niveaux d'humidité et procède à des ajustements lorsque le mélange est pressé ou retiré du moule qui, en définitive, créent les superbes formes de ces bonbons.

Souvent offerts de nos jours comme de simples cadeaux, les *higashi* sont maintenant disponibles dans une grande variété de formes en plus des animaux symbolisant la fête, tels que les dorades et les grues. Il est dorénavant possible de voir également des motifs naturels ou traditionnels. Les formes des *higashi* représentent les vœux pour avoir de la chance et la considération pour les saisons tout au long de l'année. N'hésitez pas à goûter à ces bonbons et à savourer leur douce saveur sucrée tout en prêtant attention au sens qu'ils renferment.

