

La céramique de Bizen
dans le mode de vie japonais

備前

Kazu
FUJIWARA

藤原



musée des
confluences



ATELIER
28

ET
CERA
TERRA



Komanet

清酒 金陵

Lyon 7, 8 et 9 mars 2017

Sommaire

○ Mots d'accueil	
➤ M.Ryuichiro Kobayashi, Consul, Chef du bureau consulaire du Japon à Lyon	2
➤ M.Takeshi Yoshimura, Maire de la ville BIZEN	3
➤ M.Kazu Fujiwara, Céramiste de Bizen	4
KAZU FUJIWARA et la tradition des Fujiwara à Bizen	5
○ Introduction de l'événement	6
○ La Céramique de Bizen	9
○ Trois générations de la famille Fujiwara	11
○ Galerie des œuvres	
➤ Œuvres des trois générations	14
➤ L'art de vivre, BIZEN	18
➤ La Table des FUJIWARA	20
○ Culture japonaise	
➤ Cuisine japonaise	24
➤ Saké	28
➤ Cérémonie du thé	32
➤ Ikebana	36
○ Bienvenue à Okayama	40
○ Interview de Kazu Fujiwara	46
○ Remerciements	47
○ À propos de notre bureau	48

Mot d'accueil

Ryuichiro KOBAYASHI **Consul, Chef de Bureau Consulaire du Japon à Lyon**



C'est à Paris que j'ai rencontré Maître Kazu Fujiwara, artiste renommé originaire d'Okayama, il y a 8 ans maintenant. Autour d'une bonne table, notre discussion nous avait emportés à travers le monde entier sur toutes les formes de l'art, de la cuisine, en passant par les petits plats de notre Okayama natal et sa passion pour toutes les formes de la vie sur Terre, quelles qu'elles soient. Mais le principe fondamental de Kazu Fujiwara, c'est l'amour qu'il voue à tout ce qui est beau, le respect profond de la beauté universelle.

J'étais ébloui par la vision de cet artiste guidé par son destin, concentrant toute son énergie vitale afin d'atteindre la beauté suprême que peu d'artistes ont atteint jusqu'ici.

Ses œuvres sont l'incarnation de cette beauté, l'expression même de sa philosophie. Aujourd'hui, il n'est pas de plus grand bonheur pour un diplomate japonais comme moi, de surcroît originaire d'Okayama, de pouvoir vous présenter ses œuvres, ici, à Lyon.

Cette collaboration avec le Musée des Confluences est une grande première, et je remercie du fond du cœur Mme Lafont-Couturier et le personnel du musée pour leur coopération.

J'espère de tout cœur que cette soirée sur le thème du Bizen dans le mode de vie japonais vous permettra de découvrir le monde des céramiques de Bizen et la chaleur de notre terre natale.

Pour ma part, après toutes ces années passées loin de ma patrie, il m'arrive parfois d'avoir la nostalgie du pays. Je prends alors une coupe de Bizen remplie de saké et je ferme les yeux. Alors apparaît devant moi la mer intérieure de Setonaikai, dans le calme d'un jour d'été, et j'entends résonner dans mes oreilles le chant des cigales.

Je tiens à remercier du fond du cœur Maître Kazu FUJIWARA, son épouse Mme Ikuko FUJIWARA ainsi que toutes les personnes qui ont participé à l'organisation de cet événement.

私と藤原和先生との出会いは、今から八年前のパリでした。

郷土の誇りであり、人生の先輩であるということで、夕食を御一緒しながらお話を伺ったわけですが、その時のテーマは、備前焼から始まり古今東西の芸術に拡がり、世界各国の美食から瀬戸内の珍味まで、あるいは鳥獣虫魚、生けとし生ける全てのものへの関心の連続でありました。その時私は、お話を伺っていて藤原先生の内側に存在し、その関心を真つすぐに貫らぬいているあるものに気が付きました。それは「美しいもの」に対する愛情であり、普遍的な美への敬意であるとその時理解しました。それ以来、私は藤原さんの芸術の虜になりました。この一人の芸術家が自らの中心の一点に向けて自分の人生を構え、次にその中心から放射されるエネルギーを活力に、運命と宿命の先に仄か見える芸術の神様の住む領域に手を伸ばそうとしている姿は、美しく、猛々しく、そして神々しいとさえ思えました。彼の作品の一つひとつが、その美の集約であり哲学の具現と言えるでしょう。

今回、リヨンの皆様に、藤原三代の作品を通じて日本の美の神髄を御紹介できることは、対仏外交に携わる一人の日本人として、望外の喜びでございます。また、本件は在リヨン領事事務所とコンプリュアンス美術館の記念すべき第一回コラボ企画となりました。ラフォン＝クチュリエ館長他スタッフの皆様の献身的な協力に心から感謝を申し上げます。

今回のテーマは、日本食と備前、日本の生活様式の中にある備前です。是非皆様には、目と舌と心で、この備前の奥深さを味わっていただき、同時に日本の大地を実感していただきたく思います。かくいう私も、故郷を離れ幾星霜、異国の地で里心に捕らわれることもままあります。そういう時には、備前の猪口に日本酒を注ぎ、黙って一杯口に含んで目を瞑ります。途端に目の前にはあの懐かしい夏の静かな瀬戸内が広がり、けたたましい蝉時雨が現れます。嗚呼かくも懐かしきものかな、我が故郷。

藤原和先生、奥様、御協力下さった全ての関係の皆さま、本当にありがとうございました。

在リヨン領事事務所所長、領事
小林龍一郎

Mot d'accueil

Takeshi YOSHIMURA **Maire de BIZEN**

La ville de Bizen, située à environ 150 km à l'ouest de Kyoto et d'Osaka, comporte une grande part de montagnes et donne sur la mer intérieure pittoresque de Seto. Ses caractéristiques géographiques et son climat doux en font une ville où il fait bon vivre.

C'est aussi une ville d'art et d'histoire, connue comme l'un des six centres historiques de production de céramiques au Japon. On dit que les céramiques de Bizen, dont l'histoire remonte à plus de 1000 ans, sont les plus anciennes de notre pays. Elles constituent sans aucun doute la principale activité traditionnelle de notre ville.

Le présent évènement organisé autour de l'artiste céramiste Kazu FUJIWARA, en collaboration avec le bureau consulaire du Japon à Lyon et le Musée des Confluences, contribuera sans nul doute à la promotion du Bizen, et je tiens à exprimer ma grande reconnaissance vis-à-vis des organisateurs.

La particularité de nos céramiques est l'absence de glaçure, et les seuls motifs sont dus aux variations de température dans le four. C'est cette sobriété et ce dénuement qui en ont toujours fait des objets très appréciés par les Japonais, et leur beauté naturelle en font des récipients idéaux pour rehausser la beauté des plats ou des fleurs.

M. Kazu FUJIWARA est le descendant d'une famille de céramistes illustres. Son père Yu et son grand-père Kei ont tous deux été désignés comme trésors nationaux vivants. Kazu FUJIWARA perpétue la céramique de la famille FUJIWARA et œuvre activement pour la diffusion du Bizen à travers le monde entier.

J'espère de tout cœur que la présente conférence et les ateliers sur le Bizen organisés à Lyon permettront à de nombreux Lyonnais de découvrir la beauté des céramiques de notre ville.



備前市は、日本の南西に位置し、詳しくは大都市の京都、大阪から約150Kmほど西にあります。市域の約80%が山地で、南部は風光明媚な瀬戸内海に面し、西部は平野部が広がるなど、豊かな自然環境に恵まれ、温暖な気候と自然災害の少なさを兼ね備えた過ごしやすいところでもあります。

また、伝統文化や歴史的遺産が数多く残る文化都市としての側面をあわせ持った地域で、古くから、日本六古窯のひとつ備前焼の産地として知られています。備前焼の歴史は1000年以上になるといわれ、今もその窯の火が途絶えることなく続いてきた日本最古の焼き物といわれています。まさしく備前焼は我がまちの伝統文化そのものといっても過言ではありません。

このたびフランス・リヨン領事事務所・コンプリュアンス博物館の共催で、陶芸家藤原和氏によるイベントを開催していただき誠にありがとうございます。さらなる備前焼の振興に繋がるものと期待しております。

備前焼は、釉薬を使わない焼き物で、窯の中での変化によって、同じ土からさまざまな文様が生まれます。古く茶の湯を開いた千利休が「わびさび」の境地として愛した備前焼には日本の美意識が凝縮されています。それは飾らない自然のままの美であり、また花でも料理でも、盛りつけたものを引き立てる脇役としての美でもあります。

藤原和氏は、祖父啓氏、父雄氏ともに人間国宝に認定された由緒ある系譜の三代目として、藤原備前を継承されています。海外でも展覧会や講義、講演会などを開催しておられ、広く備前焼の普及に貢献していただいています。

このたびの和氏の講演会、また小学校などでの備前焼の手作り体験ワークショップを通じて、備前焼の美しさをリヨンの方々にご覧いただき、一層ご理解を深めていただけたらと願っています。

備前市長
吉村武司

Mot d'accueil

**Kazu FUJIWARA, Bizen
Céramiste**



C'est pour moi un immense plaisir de participer à l'évènement « La céramique de Bizen dans le mode vie japonais » organisé par le bureau consulaire du Japon à Lyon et le Musée des Confluences.

Notre mode de vie a connu une large occidentalisation après la guerre. Nos habitudes vestimentaires, alimentaires et nos habitats se sont extrêmement diversifiés. Mais quelle que soit l'importance de ces transformations, il me semble que l'esprit de « l'harmonie » subsiste toujours au cœur de notre quotidien.

« Penser à l'autre, compatir ». C'est le fondement même de notre culture.

Le terme *Arigatô* (merci), que nous utilisons sans y prêter attention, signifie littéralement « c'est exceptionnel, j'en suis reconnaissant ». Le terme *Okagésama*, littéralement « grâce aux autres », exprime notre sentiment de gratitude vis-à-vis des divinités, des hommes ou de la nature, pour leur soutien invisible. En disant *Itadakimasu* au début de chaque repas, nous exprimons notre reconnaissance vis-à-vis de la nourriture et des personnes l'ayant préparée. Au cœur de notre culture, il existe ainsi un sentiment de reconnaissance vis-à-vis de « l'autre ».

Dans notre beau pays, de nombreuses formes de vaisselle ont évolué différemment en fonction de la cuisine de chaque région, afin de mettre en valeur la beauté des aliments. Parmi elles, les céramiques de Bizen, dont les fours brûlent sans relâche depuis plus de 1300 ans, sont le symbole de la poterie japonaise et ont toujours eu une place de choix dans nos cœurs.

Durant cet évènement, vous aurez l'occasion de découvrir à loisir leur univers particulier. Je suis impatient et extrêmement reconnaissant à l'idée de partager ces moments avec vous.

Je remercie du fond du cœur M. Ryuichiro KOBAYASHI, Consul du Japon à Lyon, Mme Hélène LAFONT-COUTURIER, Directeur du Musée des Confluences, Mme Yuriko NISHIKAWA du bureau consulaire, ainsi que toutes les personnes ayant participé à l'organisation de cet évènement.

このたび在リヨン領事事務所とコンプリュアンス博物館共催による「日本の生活様式の中の備前」という行事に参加させていただき事になりました。

テーマの礎であります「日本の生活様式」においては、戦後民間にも西洋化が広がり、衣・食・住の全てで多様化が進んでまいりましたが、どのような変容であれ、その根に息衝くのは日本人の「和」の精神だと想っています。

それは「他を思いやる」という文化。

何気無い日常に使われている言葉ですが、普段には起こらない特別な事柄に感謝する「ありがとう(有り難う)」。古来より日本人が、目に見えぬ人や神、自然との関わりに感謝して使う「おかげさま(お蔭様)」。食材への感謝、料理を作ってくれた人への感謝の気持ちを表す「いただきます」など“自己”を取り巻く“他への感謝”が日本文化の根底に在ると考えます。

美しい四季を持つ日本で生まれ、独特の個性を創造した器が「食材を美しく生かす」為、それぞれの気候風土で生まれた食を彩る“和物”として様々に容を変えてまいりました中、1300年の長きに亘り一度も火を絶やす事無く育まれてきた備前焼は“土物”の代表として国内で特別な位置付けで扱われ、大切にされてまいりました焼き物です。

この度の行事で開催されます講演会、子供達とのアトリエ、レセプション、展示会を通じ、備前焼の持つ独特な世界観を実際に体験いただき、時間を共有出来ます事を嬉しく・有り難く感謝しますとともに、皆様にお会いできる時を心より楽しみにしております。

最後になりましたが、この機会を与えていただいた在リヨン領事事務所の小林所長、コンプリュアンス博物館のラフオンクチュリエ館長を始め、窓口でご尽力いただいた領事事務所の西川さん他、お力添えいただいた関係全ての方々に深く御礼申し上げます。

備前 藤原和

Extrait du texte « KAZU FUJIWARA et la tradition des Fujiwara à Bizen » paru dans La Revue de la Céramique et du Verre » N°161 juillet-août 2008

...Comme son père et son grand-père, Kazu Fujiwara habite sur le flanc d'une montagne à mi-hauteur, en lisière de forêt, dominant ainsi toute la baie de Katakami. Le choix de cet emplacement a son importance : à mi-chemin entre les hommes et les cieux, la vue offre un vaste panorama et dégage une réelle impression de sérénité. Kazu ne change pas le style de la famille Fujiwara, mais tient à préciser que : « Perpétué par la technique, le style Fujiwara est marqué par la personnalité de chaque potier. » L'ordre qui règne dans les ateliers est immuable. Respecter une propreté méticuleuse semble être un principe fondamental qui évite au maître potier d'être perturbé visuellement ou psychologiquement et lui permet de se consacrer entièrement à son travail. Il en résulte un dépouillement qui caractérise l'ensemble des céramiques produites dans ces ateliers où la simplicité et la sobriété des formes laissent la part belle aux caprices du feu imprévisibles (les personnes qui ont eu la chance d'assister aux conférences de Kei se rappellent sûrement sa devise : « simply is best ! ». Lors de son apprentissage, Kazu se souvient avoir nettoyé l'atelier jusqu'à cinq fois par jour. Il se souvient aussi que son père était très exigeant sur la propreté au travail, à tel point qu'avant un entretien d'embauche il laissait sciemment un tableau accroché de travers devant le tour : si l'apprenti ne remarquait pas le tableau mal positionné, il n'était pas embauché ! Evoquant ses souvenirs, il avoue qu'il n'avait pas songé à une carrière de créateur céramique dans sa jeunesse, pensant ne pas pouvoir dépasser le niveau artistique et la forte personnalité de son père Yu Fujiwara. Cependant, il participa activement à la production familiale, surtout lors de la maladie de son grand-père, Kei. Il lui revenait de préparer la terre quand celui-ci voulait tourner, ou l'encre de chine quand il voulait peindre. Il était alors âgé de 22 ans et s'orientait vers des études artistiques, jusqu'au jour où un des amis proche de sa famille lui reprocha de fuir ses responsabilités en délaissant la céramique. Il décida qu'il pouvait lui aussi, comme son père, être potier et s'engagea dans son futur métier à l'âge de 27 ans : « Ce fut la plus grande bêtise de jeunesse que je fis ! » dit-il en riant. C'est là une anecdote importante car elle pourrait définir le schéma archétypal de l'apprentissage du métier de potier chez les Fujiwara. En effet, ce n'est qu'après des études artistiques que comme son père ou son grand-père, une personne extérieure à la famille le réorienta vers le métier de potier. Dans un pays où les forces naturelles sont aujourd'hui encore vénérées, la nature – divinité par excellence – se jouant du dessein des hommes en aurait-elle choisi ainsi ?

C'est très honnêtement qu'il confie ne pas avoir embrassé son métier par vocation. Est-ce par humilité envers sa famille qu'il ne se sent pas le goût d'un esthète de l'art. Il considère que fabriquer des céramiques est son métier : il fait son travail, sans prétention, avec la conscience d'un honnête artisan. Il n'a pas d'émotions particulières, ou rarement, au moment où il réalise ses pièces sur le tour. « J'arrive parfois à un résultat formel exceptionnel, mais c'est rare, je m'en contente, mais ce n'est jamais une satisfaction à long terme. » En revanche, tout son intérêt se concentre sur la phase de la cuisson. Une fois le feu allumé et les offrandes accomplies, il est entièrement au service de son four, attentif au moindre de ses désirs. « Je me sens excité comme un enfant, mais je dois rester attentif à mon environnement et ne pas me laisser captiver par le feu. Les fours sont des 'êtres' sensibles, aussi un orage, le vent ou même la marée, qu'elle soit montante ou descendante, a une influence sur la conduite du four, j'aime être à l'affût de tous ces éléments. Ces moments de 'combat' – ma volonté contre celle de la nature – sont très personnels et tellement intenses qu'ils restent difficilement descriptibles ; ils nous font sentir si forts, si vivants et paradoxalement si faibles devant la nature. Ce sont ces forces naturelles qui rendent les céramiques de Bizen si puissantes ! »....

Avec nos chaleureux remerciements à Madame Claire Arnaud, spécialiste de la céramique

Musée d'art de Kei FUJIWARA



(Adresse) 3868 Honami Bizen-shi, Okayama 705-0033 JAPON / TEL +81 (0)869-67-0638 / <http://www.fujiwarabizen.com/>

財団法人 藤原啓記念館 705-0033 岡山県備前市穂浪 3868 TEL 0869-67-0638

Découverte de la « Beauté fonctionnelle » des céramiques de Bizen

« La céramique de Bizen dans le mode de vie japonais »

par M. Kazu FUJIWARA, artiste céramiste de Bizen

Les céramiques de la ville de Bizen, qui est l'un des six centres historiques de production de céramiques au Japon, ont plus de mille ans d'histoire. Comme ces vases qui mettent en valeur la beauté naturelle des compositions florales, ou ces plats qui rehaussent la saveur des mets, les céramiques de Bizen ont toujours été appréciées pour leur « beauté fonctionnelle » par les pratiquants d'Ikebana ou de la cérémonie du thé, et plus généralement dans la vie de tous les jours.

L'objectif est de faire découvrir aux Lyonnais la beauté de ces céramiques à travers une conférence et des ateliers animés par M. Kazu FUJIWARA, artiste céramiste renommé de Bizen. C'est également l'occasion de faire découvrir aux participants, avec leurs cinq sens, l'harmonie des céramiques de Bizen avec les mets, le saké ou les fleurs qu'elles contiennent. Au-delà de l'approche artistique, les participants pourront ainsi découvrir comment ces céramiques sont intégrées dans la vie quotidienne des Japonais, et le rôle qu'elles ont joué dans leur conception de la beauté.

Cet évènement est la première collaboration entre le Musée des Confluences et le Bureau Consulaire du Japon à Lyon, dont le but est de contribuer à une meilleure connaissance culturelle réciproque entre la France et le Japon. Ce n'est sûrement pas un hasard si le fondateur de l'ancien musée Guimet de Lyon, qui est à l'origine du Musée des Confluences, Émile Guimet, était un amateur inconditionnel d'art japonais.



*La céramique de Bizen
dans le mode de vie japonais*

～日本の生活様式の中の備前～

Le mardi 7 mars 2017
Petit auditorium du Musée des
Confluences
86 Quai Perrache, 69002 Lyon

16h-17h « L'Art du feu, l'Art de la terre »
Conférence sur la céramique de Bizen par Kazu
FUJIWARA, grand céramiste de Bizen

17h15-18h45 « Régala des yeux et du palais »
Découverte de l'harmonie avec la céramique de
Bizen et les mets japonais



1. Programme

1.1. Conférence sur la céramique de Bizen, par Kazu FUJIWARA : « L'Art du feu, l'Art de la terre »

Date et heure : Mardi 7 mars 2017, de 16:00 à 17:00

Lieu : Musée des Confluences, Petit Auditorium

Descriptif : le conférencier expliquera avec l'aide d'images le rôle joué par les céramiques de Bizen dans la culture traditionnelle japonaise et leur charme, un concentré de la perception japonaise de la beauté.

1.2. Découverte de l'harmonie entre la céramique de Bizen et les mets japonais : « Régál des yeux et du palais »

Date et heure : Mardi 7 mars 2017, de 17:15 à 18:45

Lieu : Musée des Confluences, espace attenant au Petit Auditorium

Descriptif : en plein cœur de Lyon, ville de la gastronomie, les participants sont invités à un véritable régál des yeux et du palais qu'offre l'harmonie parfaite entre la céramique de Bizen et la cuisine japonaise. À travers les couleurs, le toucher et le goût de vrais mets servis dans des céramiques de Bizen, en passant par le saké et les compositions d'Ikebana, ils vivront une véritable expérience mettant en œuvre leur cinq sens. Seront invités des amateurs de céramique, des amateurs d'art japonais, du personnel de la Ville de Lyon. Le Japon étant le premier pays choisi comme thème à la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon qui ouvrira ses portes en 2018, du personnel de ladite Cité et des chefs cuisiniers seront également conviés, et le charme de la cuisine japonaise leur sera présenté. Une démonstration de Nigiri-zushis par un véritable professionnel de sushis est également prévue.

1.3. Ateliers d'initiation à la céramique dans des établissements scolaires

Dates, heure et lieux :

Mercredi 8 mars 2017, de 9 :20 à 11 :20 à l'École Internationale Ombrosa (Lyon)

Jeudi 9 mars 2017, de 15:45 à 17:35 à l'Institution Saint-Charles (Vienne)

Descriptif : ateliers d'initiation à l'art de la céramique destinés à de jeunes français de Lyon et de sa région. L'objectif est de faire découvrir aux jeunes français la technique du façonnage avec de la terre authentique provenant de Bizen, et de les initier à cet art de la terre et du feu qu'est la céramique. Tous les jeunes fabriqueront un porte-baguettes, qui sera cuit dans les fours de Bizen et leur sera renvoyé en cadeau avec une paire de baguettes. Au final, des œuvres uniques au monde qui auront traversé les frontières et le temps, à travers lesquelles les jeunes seront sensibilisés au charme de la céramique de Bizen et à la

profondeur de la culture japonaise. À cette occasion, M. Kazu FUJIWARA expliquera également aux jeunes la beauté de la langue japonaise à travers certaines expressions telles que « Itadakimasu » ou « Gochisôsama » (paroles de gratitude prononcées lors des repas) et la richesse de la culture gastronomique japonaise. Pour terminer les ateliers, les jeunes français dégusteront des plats japonais avec leurs baguettes.

2. Évènements associés

Exposition Kazu FUJIWARA

Date et heure : Jeudi 9 mars, de 14 :30 à 20 :30 (vernissage à partir de 19 :00)

Vendredi 10 mars, de 14 :30 à 19:30

Samedi 11 mars, de 11 :00 à 19 :30

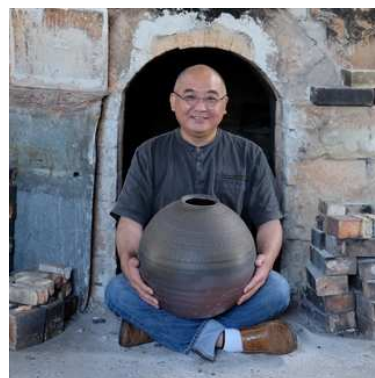
Lieu : Galerie d'art Atelier 28

Descriptif : Exposition des œuvres de 3 générations de la famille FUJIWARA : Kei, Yu et Kazu FUJIWARA. Vernissage le 9 mars à 19 heures en présence de M. Kazu FUJIWARA.

Pour plus de renseignements, contacter la galerie Atelier 28 : contact@galerie-atelier28.fr

3. À propos de l'artiste Kazu FUJIWARA

Né en 1958 à Honami dans la ville de Bizen comme fils aîné de Yu FUJIWARA, désigné comme trésor national vivant. Formé par son père Yu et son grand-père Kei, également trésor national vivant, il se lance dans l'art de la céramique et, avec eux, fait don de sa première œuvre « Vase *Ruiza* » au temple Chion-In de Kyoto, en 1983. A reçu de nombreux prix depuis : prix de l'excellence à l'exposition de céramiques du journal Asahi, prix d'encouragement de la culture du journal Nichinichi Shinbun de Okayama, prix du mérite de l'Association Japonaise des Licenciés « Nihon Gakushi Kai », prix d'encouragement et prix préfectoral « Kenten » à l'exposition artistique de la préfecture d'Okayama, prix du maire de la ville d'Okayama, etc. Actuellement l'un des céramistes les plus renommés de Bizen, il perpétue cet art du feu et de la terre. Cet évènement constitue sa première conférence et ses premiers ateliers à Lyon.



La céramique de Bizen

Bizen est l'un des six plus anciens centres de production de céramiques du Japon. Son histoire aurait plus de mille ans.

Cette céramique trouve ses origines dans les poteries Sue. A partir de l'époque Kamakura (1185-1333), c'est dans la région de Bizen qu'elle se développa avec les potiers dits des Six grandes familles de Bizen (Mori, Kimura, Kaneshige, Ôae, Tongû, Terami). Les fours de Bizen n'ont jamais cessé leur activité jusqu'à aujourd'hui.

Aucune glaçure n'est utilisée lors de la fabrication des céramiques de Bizen. Ce sont les cendres de bûches de pin du Japon qui, en se collant à l'œuvre, deviennent une glaçure naturelle et créent toutes sortes de motifs. A partir d'une même terre, on parvient ainsi à obtenir une incroyable variété de couleurs et de motifs qui font le charme des poteries de Bizen.



A l'origine, les céramiques de Bizen étaient des objets du quotidien tels que des jarres et des bols. Puis, durant l'époque Momoyama (1573-1603), leur fabrication répondit à une demande en ustensiles pour la cérémonie du thé en raison de l'engouement pour cet art parmi la classe des guerriers. Leur aspect simple qui mettait en valeur la texture de la terre était considéré comme le summum du « *wabi sabi* », conception esthétique qui prône la sobriété et le naturel. Comme ces céramiques étaient

appréciées de Sen no Rikyû et d'autres maîtres du thé, elles devinrent subitement à la mode en tant qu'ustensiles haut de gamme de cet art. Mais l'époque d'Edo (1603-1868) leur préférant les magnifiques céramiques d'Arita, les céramiques de Bizen connurent un déclin naturel et seuls quelques fours se maintinrent en activité.

Au début de l'ère Shôwa (1926-1989), le potier Kaneshige Tôyô (1896-1967) eut pour ambition de faire renaître « la céramique de Bizen de l'époque Momoyama » et permit à cette céramique d'être à nouveau en vogue. Quant à Fujiwara Kei (1899-1983), il créa un nouveau courant dans la céramique de Bizen.



Avec la période de haute croissance économique, la popularité de la céramique de Bizen connut un succès incroyable, s'assurant une place de choix qu'elle occupe encore de nos jours. Il y aurait aujourd'hui environ 400 créateurs de céramiques de Bizen et, tout au long de l'année, on peut voir de la fumée sortir des fours de Bizen et de ses environs. Les Japonais apprécient et aiment toujours autant les motifs et les couleurs apparaissant de façon aléatoire lors de la cuisson, ainsi que les tons et l'apparence raffinés dus à la grande qualité de l'argile.



Il existe plusieurs types de céramiques de Bizen

Hi-dasuki

Ce type de cuisson se caractérise par les veines rouges qui recouvrent la surface de la poterie de couleur brune. La pièce est enveloppée dans de la paille de riz et ce sont les particules alcalines contenues dans la paille qui forment des traces rouges.

Ces céramiques sont appelées « cordes rouges » (hi-dasuki) en raison de la ressemblance avec leurs motifs.



Goma

Dans le four, les cendres volantes de pin se déposent sur la pièce et forment en fondant des petits grains semblables à ceux du sésame (goma). Il arrive qu'en fondant ces grains coulent et prennent l'aspect de coulures de verre.



Yohen

Les couleurs variées de ces céramiques cuites à haute température sont obtenues en insufflant de l'air froid lors de la cuisson.

Texte : Kei FUJIWARA Art Museum Foundation



Atelier de Kazu FUJIWARA



Fujiwara Kei (1899-1983)

藤原啓 *Vivre de la terre et du feu*

Celui qui deviendra le fondateur des céramiques Fujiwara Bizen est né en 1899 dans l'actuel quartier de Honami de la ville de Bizen. Il s'appelait alors Fujiwara Keiji. Elevé dans une famille d'agriculteurs, il voulait à l'origine devenir écrivain et, pendant longtemps, il fut complètement étranger à l'art de la céramique. C'est seulement au printemps 1939 qu'il se lança dans la création des céramiques de Bizen. Il avait 40 ans.

Dès sa jeunesse, il souhaitait faire carrière dans la littérature et écrivait avec passion haïkus et romans. Admirateur de l'homme de lettres Masamune Hakuchô, qui était originaire de la même région que lui, et stimulé par la lecture de *Hitotsubu no mugi* (Un grain de blé), roman prolétarien de Kagawa Toyohiko, il quitta à 20 ans son poste d'enseignant et monta à Tôkyô.

Les dix huit années qu'il passa dans la capitale furent particulièrement mouvementées. Plutôt que d'étudier la littérature, il préféra connaître la vie et accumula les expériences d'un vagabond de la pensée. Passionné de littérature, il était en relation avec un groupe de jeunes poètes, fréquentait de nombreuses personnalités du monde littéraire rencontrées alors qu'il travaillait dans la maison d'édition Hakubunkan, étudiait la peinture et la musique, écrivait des scénarios pour le cinéma et produisait des films. Ces diverses activités témoignent de sa ferveur et de sa vitalité. Mais les portes vers une carrière littéraire ne s'ouvraient toujours pas, et il quitta Tôkyô à l'âge de 38 ans.

Fujiwara Kei retourna alors dans sa région natale. Son ami le poète Masamune Atsuo, qui était le frère de Masamune Hakuchô, lui demanda un jour pourquoi il n'essaierait pas de faire des céramiques de Bizen. Suivant ce conseil, il créa ses premières poteries. Mais il n'est pas facile de réaliser des œuvres qui puissent se vendre. Il gagnait donc sa vie en écrivant des romans et des essais pour la presse régionale. Un long apprentissage est nécessaire pour devenir un potier confirmé. Néophyte quand, déjà âgé de 40 ans, il entreprit de faire des céramiques de Bizen, Fujiwara Kei rencontra de nombreuses difficultés. Par chance, il se lia d'amitié avec Kaneshige Tôyô, un céramiste de Bizen renommé qui avait trois ans de plus que lui. Sa technique s'améliora dès lors. Avec le temps, ils ne furent plus le maître et le disciple, mais de véritables amis qui aimaient la terre et appréciaient l'alcool. Grâce à eux, la céramique de Bizen contemporaine jouira d'une grande réputation.

Le style de ces deux hommes qui deviendront par la suite des Trésors nationaux vivants est radicalement différent. Les céramiques de Tôyô sont empreintes de force et de rigueur et expriment clairement les multiples intentions de l'artiste. A l'opposé, les créations de Kei semblent évidentes, sans dessein particulier, leur expression est spontanée, leurs formes généreuses. Elles sont comme le reflet fidèle du caractère de l'artiste. C'est sans doute parce que sa personnalité y affleure que ses œuvres sont tant aimées aujourd'hui encore.

La première moitié de la vie de Fujiwara Kei fut décousue, la seconde, durant laquelle il fut céramiste, riche en rebondissements. Malgré toutes ces difficultés, elle fut également une quête artistique basée sur l'amour des êtres humains. Pour de nombreuses personnes, cette façon d'être est clairement perceptible dans ses œuvres.



Fujiwara Yû (1932-2001)

藤原雄 *Vivre avec fougue et douceur*

Fujiwara Yû est né en 1932 dans l'actuel quartier de Honami de la ville de Bizen. Il était le premier fils de Fujiwara Kei qui n'était pas encore Trésor national vivant. Il fut un jeune homme sensible, passionné de littérature et de musique comme son père. Après avoir terminé ses études universitaires en 1955, il travailla un certain temps dans une maison d'édition. Puis il s'orienta vers une carrière dans la céramique de Bizen avec son père pour maître. En 1996, il devint Trésor national vivant, comme Kei l'avait été avant lui.

Ses créations font preuve de maturité, mais aussi de liberté. Elles ont une profonde douceur et comme leur auteur n'affirme pas une intention précise, elles laissent libre cours à notre imagination. De même que la sensibilité qui caractérisait Yû se manifestait de diverses manières, ses œuvres étaient appréciées de multiples façons. « Des céramiques qui évoquent la chaleur, la douceur, la force ou la fougue... Et donc des céramiques qui apaisent l'esprit : voilà ce que je dois créer. » Telle était la mission du potier selon Fujiwara Yû.

Peu de personnes savent qu'il souffrait d'un handicap. Il ne voyait pas du tout de l'œil gauche, et était très myope de l'œil droit. Pourtant son père croyait en son avenir. Il insista pour qu'il entre dans une école ordinaire même si cela pouvait paraître insensé, et pour qu'il poursuive ses études dans une université de Tôkyô. Ce choix permit à Yû de développer une grande sensibilité et un souci exacerbé de la justice : « Si je ressens l'affection des autres beaucoup plus intensément que les gens normaux, des choses anodines m'irritent aussi beaucoup plus. » A l'école secondaire et au lycée, il était le responsable du journal des élèves et du club littéraire et se passionnait pour la littérature et la musique.

Ses études terminées, il travailla à Tôkyô en tant que rédacteur d'un magazine des éditions Misuzu Shobô. Un jour, Koyama Fujio, son maître en esthétique de la céramique, lui dit : « Retourne à Bizen et fusionne avec sa terre ! »

Le père de Yû avait pour ami le potier Kitaôji Rosanjin qui était, lui, le maître en philosophie de la céramique de Yû. Alors qu'il regardait le vase que Yû avait parfaitement façonné, Rosanjin pinça d'un geste prompt le rebord de la poterie encore molle. Yû comprit à cet instant ce qu'était la véritable élégance.

Il présenta par la suite des expositions personnelles dans plusieurs pays. A l'époque où, avec le peintre et graveur Munakata Shikô, il était professeur invité au Dartmouth College (New Hampshire, États-Unis), il enseignait comment apprécier pleinement les céramiques.

Ses œuvres ont été exposées dans plusieurs musées américains tels que le Metropolitan Museum of Art et le Brooklyn Museum. Certaines font partie de la collection du British Museum.

Voici ce qu'il disait sur sa vision de la poterie en tant que céramiste : « Même si on vous dit que vous êtes démodé ou trop traditionnel, vous ne devez pas vous conformer aux modes. Vous devez sentir les évolutions de l'époque, tout en recherchant la beauté universelle, beauté dont la valeur restera inchangée dans 10 000 ans, dans un milliard d'années. »



Fujiwara Kazu (1958-)

藤原和 *Vivre avec fougue et raffinement*

Né en 1958, Fujiwara Kazu est le fils de Fujiwara Yû. Il est le représentant de la troisième génération d'une famille de potiers où le grand-père, Kei, et le père, Yû, étaient tous deux Trésors nationaux vivants.

Alors qu'il était étudiant à Tôkyô à la Meisei University, il partit étudier un an en Angleterre. Il profita de cette occasion pour voyager en Europe et découvrir ses différents peuples et cultures. Plus tard, ce séjour eut une influence sur son ouverture d'esprit et la liberté de style de ses céramiques.

Il se destinait à une carrière de photographe mais en 1979, alors qu'il était en troisième année d'université, son grand-père, qui lui vouait une grande affection, tomba malade. Il quitta alors Tôkyô pour aller s'occuper de Kei et fut son assistant jusqu'à son décès. Transmettre tout son savoir à Kazu fut le seul souhait de Kei durant les dernières années de sa vie.

Par la suite, avec deux autres disciples de son père Yû, Kazu fut chargé de diverses fonctions : assistant lors de la fabrication de céramiques dès la préparation de la terre, chauffeur, accueil des invités... C'est durant son temps libre, le soir à partir de 21h ou 22h, qu'il commença à s'entraîner à travailler au tour. Il lui fallut attendre dix ans pour que son père l'autorise à cuire ses œuvres dans le four. Avant cela, il ne faisait que façonner des pièces en terre qu'il détruisait aussitôt pour en faire de nouvelles. En tant que secrétaire de son père, il organisait également des expositions de poteries Bizen dans le monde entier. Après s'être marié en 1989, il acquit l'année suivante son propre four et se lança dans la carrière de céramiste.

Par la suite, la Fondation du Japon lui acheta des œuvres et lui consacra une exposition personnelle dans son bureau de Sidney en 2006. En 2009, il fut maître de conférence invité à l'Université de Leyde (Pays Bas) où il dirigeait un cours sur la céramique. Un de ses objectifs majeurs est de faire connaître dans le monde entier cette facette de la culture japonaise qu'est la céramique de Bizen.

Issu d'une famille d'artistes qui fut la première à compter deux Trésors nationaux vivants parmi ses membres, il ne ressent pas la pression d'en être le troisième représentant. D'ailleurs, son style se caractérise par une grande aisance et sa générosité.

« Ecouter la terre » : tel est le credo de Kazu. Quelle forme la motte de terre posée sur le tour souhaite-t-elle prendre ? Laquelle lui conviendrait le mieux ? Répondant à ces questions avec sa sensibilité, il parvient à créer des formes douces et originales. C'est pour ce charme inédit dans la poterie Fujiwara Bizen que les créations de Kazu sont appréciées.

Kazu possède un large réseau d'amis qui s'étend non seulement aux maîtres de cérémonie du thé Urasenke, mais aussi aux milieux de la politique, de la finance et de la céramique. Et grâce à son caractère généreux, les amateurs des nouvelles céramiques Fujiwara Bizen ne cessent d'augmenter. Pour Kazu, c'est lorsqu'on ne se soucie pas de bien faire qu'on arrive au meilleur résultat. Cette conception de l'esthétique lui permet de donner à la terre des formes débordant de vie. Voilà une des raisons de la fascination de ses admirateurs. Comme Kazu le dit lui-même : « Il faut créer une œuvre en se demandant quels aliments on pourrait y disposer pour qu'elle soit plus belle, ou quelles fleurs la mettraient en valeur. On doit avant tout penser à la personne qui va l'utiliser. C'est cette attitude que devrait avoir tout potier. »

Œuvres des trois générations

Kei FUJIWARA



Yu FUJIWARA





Kazu FUJIWARA





L'art de vivre, BIZEN

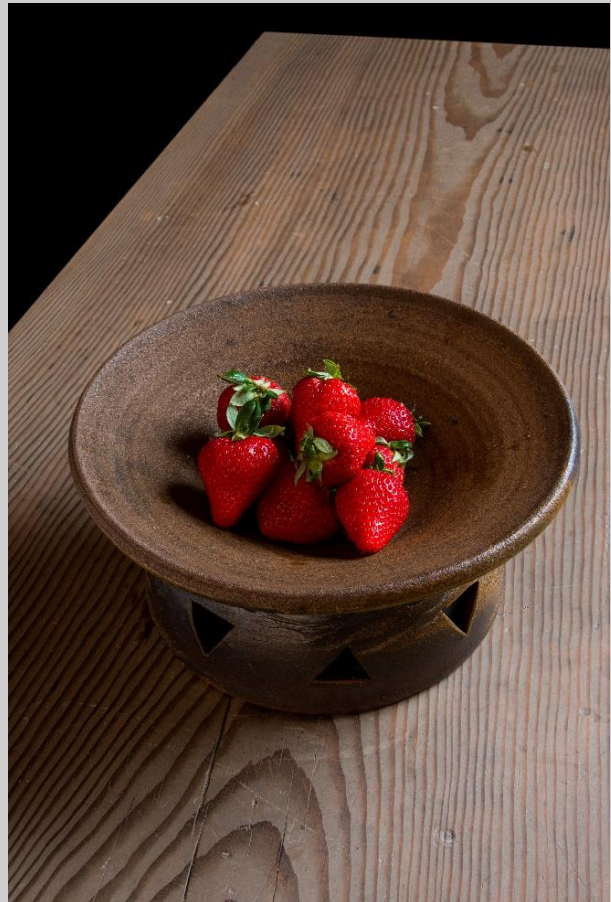




Table des FUJIWARA

～藤原家の食卓～









LE JAPON GASTRONOMIQUE



Le charme des ingrédients

Les Japonais cultivent le riz, qui fait partie de leur alimentation, depuis environ trois mille ans, au cours de la période Jomon (10.000 – 300 avant J.-C.). La place du riz en tant qu'aliment de base a encouragé l'apparition de la convention « *ichiju sansai* », repas *washoku* traditionnel composé de riz, de soupe et de trois plats d'accompagnement. L'importance des légumes dans le régime alimentaire japonais est l'une des raisons derrière sa réputation d'alimentation saine. L'environnement géographique du Japon est bien adapté à la culture des légumes. Ceci est bien évidemment vrai pour les légumes originaires du Japon mais également pour les nombreux légumes venus de l'étranger. Qu'ils soient servis mijotés en sauce, grillés ou encore en tempura, ils constituent le coeur du *washoku* en apportant aux plats le petit détail saisonnier.

Plusieurs courants marins se croisent sur le grand plateau continental qui s'étend sur les fonds marins autour de l'archipel japonais, créant un lieu de pêche prospère qui pourrait être qualifié de « pâturage marin. » Ces conditions naturelles expliquent sans surprise le penchant que les Japonais ont développé pour les fruits de mer depuis les temps anciens. Cependant, les Japonais ne mangent pas uniquement les produits de la mer crus. En effet, ils ont développé des modes de préparation et de conservation variés, y compris les plats grillés, les plats mijotés, et la préservation des produits soit séchés, marinés, ou dans le sel.

A la recherche du goût UMAMI – UMAMI et CONDIMENTS FERMENTÉS –

Entourés de mers de tous bords, les Japonais utilisent l'algue *kombu* depuis les temps anciens pour confectionner le *dashi*, un bouillon traditionnel servant de base pour de nombreux plats japonais. Les Japonais connaissaient par expérience depuis très longtemps l'existence d'un agent de sapidité dans le *kombu*. Un autre ingrédient du bouillon *dashi*, si important dans la cuisine japonaise, est le *katsuobushi*, ou bonite séchée, connu comme étant l'aliment fermenté le plus dur et solide du monde.

Le *katsuobushi* est de la chair de bonite, qui est bouillie, fumée et séchée, puis fermentée et séchée de nouveau au soleil. Notamment sous l'influence du bouddhisme, les Japonais préfèrent depuis longtemps le poisson à la viande dans leur alimentation courante, et cette culture alimentaire a favorisé le développement d'un goût *umami* exquis et délicat à base de produits marins ou de champignons *shiitake* séchés.

Au Japon, où il fait chaud et humide, les produits alimentaires fermentés et les condiments, qui produisent des substances *umami* telles que l'acide glutamique, ont été développés en utilisant l'effet des microbes. Le code de Taiho, promulgué en 701, fait déjà mention de la fabrication du *kokubisho*, un produit fermenté composé de céréale et de sel. Il est considéré que c'est l'ancêtre du *miso* et de la sauce de soja, des condiments fermentés japonais typiques, produits à partir du soja et du blé.



Algue *kombu* (à gauche) et *katsuobushi* (à droite), les deux ingrédients incontournables du bouillon *dashi*. (Photo : Ohashi Hiroshi)

WASHOKU— Cuisine santé

Un repas *washoku* est conçu avec une attention particulière aux transitions des saisons. Depuis les temps anciens, cette cuisine qui s'attache à tirer parti des ingrédients saisonniers a permis aux Japonais de s'adapter physiologiquement aux changements de chacune des saisons. Prenons par exemple le radis japonais et le navet, deux légumes d'hiver par excellence. En fait, plus il fait froid, plus ils sont nutritifs et savoureux, et ils réchauffent particulièrement bien le corps lorsqu'ils sont dégustés mijotés en sauce.

En outre, étant donné que les ingrédients du *washoku* sont principalement des céréales, des légumes et du poisson, ils contiennent moins de graisses et généralement moins de calories que ceux utilisés dans la cuisine occidentale. Le bol de riz, la soupe et les trois plats d'accompagnement, connus sous le nom d'*ichiju sansai*, forment la base du *washoku*. Des légumes de saison sont utilisés à volonté, et du poisson est ajouté pour créer un menu bien équilibré. C'est le *washoku* idéal. Par ailleurs, les légumes mijotés représentent un apport utile en fibres alimentaires.



Un repas selon la convention « *ichiju sansai* », un bol de riz accompagné d'une soupe et de trois petits plats. (Photo : kuma)

L'esthétisme du WASHOKU

L'on sert généralement aux invités d'une réunion de thé de bonne tenue un élégant repas appelé *Kaiseki*, dont l'ordonnancement continue d'influencer les habitudes de table et les menus de la cuisine japonaise traditionnelle. Il est tout à fait courant que viennent accoster devant chaque convive d'un dîner formel, une flottille de six à neuf plats, ravier et bols, tous différents. Le repas terminé, friandises japonaises et thé vert feront leur apparition.

L'usage commande ainsi qu'une simple entrée (*saki-zuke*) se présente en premier, suivie d'amuse-bouche plus travaillés (*hassun*) et très artistement disposés sur un plat. Vient ensuite le plat *muko-zuke*, probablement un *sashimi* (tranches de poisson cru), qui sera suivi d'un plat de poisson grillé, et d'un bol contenant une mitonnade de quelque mets dans un bouillon.

Plats et bols sont généralement des céramiques de formats et formes variés, bien qu'il arrive parfois de voir apparaître des verres et des laques. Mais toujours, tous auront été choisis, soit pour s'harmoniser, soit pour contraster avec la couleur et la texture de la bouchée alimentaire proposée, ou encore pour faire ressortir la température de service, chaud ou froide, de celle-ci. Inutile de dire que le chef est seul maître à bord et qu'il donne libre cours à sa fantaisie, sinon à son génie.

Murata Yoshihiro propose des nourritures japonaises traditionnelles dans ses deux restaurants à l'enseigne de Kikunoi (l'un à Kyoto, l'autre à Tokyo). Mais écoutons-le : « Le repas se doit d'être aisément mangeable avec les baguettes, donc nous découpons les mets comme le *sashimi*, en petites bouchées, avant de servir. Comme il est essentiel que les bouchées soient agréablement agencées sur le plat individuel, le plat devra avoir la dimension à l'avenant de la quantité de nourriture choisie. « Bols et plats sont toujours conçus avec leur utilisateur en tête. Par exemple, la dimension d'un bol varie légèrement en fonction du genre du commensal. Ce qui pourrait être un trait unique au Japon. Le riz, nourriture de base, se présente toujours dans un bol, dont le diamètre est

traditionnellement arrêté à 12 cm pour l'homme et 11,5 cm pour la femme. Ce faisant, il se love plus commodément dans la main supposée plus menue de la femme. »

Le Japonais prend ses repas assis sur le tatami devant une table basse. En raison de la distance séparant la nourriture de la bouche, il était plus commode de tenir un petit bol ou un petit plat d'une main et de picorer des bouchées à partir de cette base mobile. La coutume d'utiliser la main de cette manière s'étant répandue, logiquement, une vaisselle de petite taille sera plus facilement manipulée.

Fondamentalement, l'on distingue deux types de céramiques : la poterie et la porcelaine. La porcelaine est lisse et fraîche au toucher, ce qui la rend plus indiquée pour l'été. La poterie, par contre, crée une atmosphère plus chaude convenant davantage aux repas d'hiver.

Vous pourriez vous demander qu'est-ce qui pousse les Japonais à recourir à une escadre de récipients aussi divers que nombreux pour présenter leur cuisine. La réponse gît dans une combinaison de coutumes : l'utilisation de baguettes, le fait de prendre un bol dans la main, et puis aussi de laisser les saisons dicter les choix. La mystique de la céramique et de la porcelaine a développé des gammes de vaisselles étonnamment variées pour servir ces coutumes.

La première joie qui saisit le client en franchissant le rideau *noren* de l'entrée d'un restaurant japonais est anticipative : il imagine déjà le style et la décoration des plats, bols et rapiers qui vont lui être présentés tout à l'heure. Et lorsqu'arrive la nourriture, quelle joie de s'extasier devant l'artistique ordonnance des portions de nourriture disposées sur de jolies céramiques, d'échanger quelques commentaires approbateurs avant de saisir les baguettes et enfin se restaurer.



Les auberges japonaises de luxe (ryokan) servent généralement de somptueux repas composés de plusieurs plats du style Kaiseki, comme celui présenté ici. Crédit photo : AFLO

(Extrait du texte « Le Japon Gastronomique » paru dans Niponica N°8 et du texte « Cuisine japonaise : fête des pupilles, fête des papilles » paru dans Nipponia N°32)

LE SAKE JAPONAIS



(Crédit photo : AFLO)

Saké et culture japonaise

Depuis la nuit des temps, les hommes ont fabriqué et apprécié les boissons alcoolisées, partie intégrante de leur culture. Dans de nombreux pays de par le monde, l'alcool tient ainsi une place d'honneur, voire d'un idéal romantique. Les Japonais ne font pas exception en la matière. Il y a de nombreux siècles, ils commencèrent à mélanger leur aliment quotidien, le riz, avec de l'eau pure et des micro-organismes appelés *koji* pour fabriquer le *Nihon-shu* (saké japonais), tirant habilement avantage des conditions naturelles et de leur environnement pour créer une boisson bien particulière.

La mer qui sépare l'Archipel japonais du reste du Continent asiatique fit la fortune du brassage de saké, car les habitants de ce "Pays du Soleil Levant" situé à l'extrême Est de la quasi-totalité des terres asiatiques purent ainsi développer un breuvage bien à eux. A cette séparation géographique vinrent s'ajouter des siècles d'un isolement politique, économique et culturel presque total, jusqu'à ce que la modernisation du pays ne commence vers le milieu du XIXe siècle. Le saké est une boisson alcoolisée conçue pour des palais japonais par des maîtres brasseurs isolés de l'influence des cultures étrangères.

Un nectar divin, mis à la portée des gens du commun

Les techniques de brassage du saké sont uniques au monde. Le riz est poli jusqu'à obtenir un fin grain immaculé, puis cuit à la vapeur avant de subir deux processus simultanés – l'amidon du riz est changé en sucre sous l'action des micro-organismes *koji*, et ce sucre fermente pour se changer en alcool sous l'action d'une levure naturelle. Le saké est la boisson alcoolisée traditionnelle du Japon, si traditionnelle et si répandue d'ailleurs qu'en japonais, la traduction du mot "alcool" est tout simplement "sake".



L'on ignore à peu près tout des techniques primitives de fabrication du saké, mais ce qui est à peu près certain, c'est qu'elles sont nées à une époque où l'on adorait les dieux. Le dieu du saké était également celui de la culture du riz et des moissons. Donc, que l'on prie pour une bonne croissance du riz, ou pour une récolte abondante, l'on se connectait avec le dieu du saké. Le saké liait alors l'humain au divin, et les humains entre eux, dans la convivialité. C'est ainsi que le saké en arriva à jouer un rôle vital dans les festivités religieuses, les rites agraires, et tant d'autres événements cérémoniaux, depuis les mariages jusqu'aux funérailles.

Le processus unique de brassage du saké à partir du riz malté a une longue histoire – les premières traces écrites remontent au début du VIII^e siècle, dans le *Harima no Kuni Fudoki* (*Géographie et Culture de la Province de Harima*). Quelque deux siècles plus tard, le recueil légal *Engi Shiki* (*Procédures de l'ère Engi*) décrit en détail comment l'on fabriquait le saké à la Cour Impériale. Même en ces temps anciens, la technique de base de brassage employée de nos jours était déjà en place. Le processus fut par la suite répandu de la Cour aux gens du commun : le journal d'un moine datant du milieu du XVI^e siècle mentionne une boisson alcoolisée transparente probablement assez semblable au saké que nous connaissons aujourd'hui, et cela indique que le breuvage trouble des anciens temps avait déjà évolué pour devenir la boisson raffinée d'aujourd'hui.

L'une des conséquences de l'introduction des techniques scientifiques occidentales au Japon à la fin du XIX^e siècle fut la transformation assez soudaine des méthodes de brassage du saké. Jusque là, les brasseurs agissaient de manière empirique, se fiant à leur expérience et leur intuition, mais bientôt ils purent mettre en application des principes scientifiques solides, ancrés dans les connaissances de la microbiologie. Il est intéressant de constater que les scientifiques étrangers qui purent alors observer les techniques japonaises traditionnelles de brassage en furent impressionnés, voire éberlués. Par exemple, les brasseurs japonais employaient la pasteurisation à froid pour éliminer les bactéries dangereuses, une technique exactement semblable à celle développée indépendamment par le bactériologiste Louis Pasteur (1822-1895). Ce que les savants occidentaux trouvèrent particulièrement frappant, c'est que cette méthode était employée au Japon plus de 300 ans avant Pasteur. Quoi qu'il en soit, aiguillonnées par les sciences occidentales, les méthodes de brassage du saké furent étudiées et améliorées avec le temps selon une perspective scientifique.



Les flacons de céramique contiennent le *o-miki*, une offrande sacrée de saké pour les dieux.

L'alcool le plus puissant du monde

Le saké se distingue des autres boissons alcoolisées du monde pour différentes raisons. Tout d'abord, le saké a la plus forte teneur en alcool. Vous aurez beau rétorquer que le degré d'alcool est bien plus élevé dans des boissons comme le whisky, le brandy, le *shochu* japonais ou encore le *maotai* chinois ; vous aurez, techniquement, tort. Il est exact que le degré d'alcool par volume est effectivement deux à trois fois plus élevé dans ces liqueurs que dans le saké, mais cette concentration a été obtenue artificiellement, par distillation. Avant celle-ci, le moût de whisky ne contient que 6% d'alcool, le moût de fruits destiné au brandy monte péniblement à 10%, et la base du *maotai*, à peine 5%. Le moût de saké, en revanche, contient jusqu'à 22% d'alcool, ce qui constitue de loin le record de toutes les boissons à fermentation naturelle.

Mais comment le saké en arrive-t-il à une telle concentration? Un élément de réponse se trouve dans l'usage de spores (*koji-kin*), l'élément le plus particulier de la fermentation du saké. Au contact du riz cuit à la vapeur, ces spores se multiplient tout en provoquant une réaction avec celui-ci, le transformant en moisissure de riz (*kome-koji*). Durant ce processus, les spores produisent en outre, en petite quantité, une protéine complexe (une lipoprotéine, c'est-à-dire un assemblage biochimique composé de lipides et de protéines). Cette protéine produit un effet important sur la levure, l'acteur principal de la fermentation, permettant de prolonger cette fermentation sur une longue période.

Un autre élément-clé est ce que l'on appelle la "fermentation multiple parallèle." Cette expression se réfère à deux processus : la saccharification (c'est-à-dire la décomposition de l'amidon de riz en glucose par les bactéries), et la fermentation alcoolisée, au moyen de la levure. Lors du brassage du saké, ces deux processus prennent place simultanément au sein du moût. Grâce à ce processus parallèle, la teneur en alcool du moût s'accroît quotidiennement, jusqu'à avoisiner les 20%.

Les micro-organismes: Le secret d'une saveur et d'un bouquet intriguants

La seconde raison pour laquelle le saké ne connaît pas d'équivalent de par le monde, c'est l'usage astucieux de trois micro-organismes trouvés dans la nature : champignons, bactéries et levures. Tous les autres alcools populaires, que l'on parle de bière, de whisky, de brandy, de vodka, de gin, de tequila ou de rhum, n'emploient qu'un seul type de micro-organisme – la levure – au cours du processus d'alcoolisation. Les brasseurs de saké en emploient trois : spores de *koji* pour fabriquer la moisissure *koji* éponyme, bactéries issues de l'acide lactique pour stabiliser le moût, et enfin levure pour fermenter ce moût et en faire de l'alcool. Cet usage de trois micro-organismes est un témoignage de l'extrême sophistication des maîtres-brasseurs d'antan.

Enfin, la troisième raison qui place le saké dans une classe à part, c'est le grand nombre de ses composants. Au total, en incluant évidemment tous ceux responsables du bouquet, de la saveur, de la douceur et de la robe, on arrive à plus de 600. Pas étonnant alors que le saké présente cette saveur unique, supérieure à toute autre boisson alcoolisée ! Le whisky et le brandy totalisent environ 400 composants chacun, tandis que la bière et le vin font un peu mieux, aux alentours de 500. Le saké est donc l'incontestable vainqueur, et cela permet de mieux comprendre son effet délicat et subtil sur le palais.

Le saké fait partie de la culture

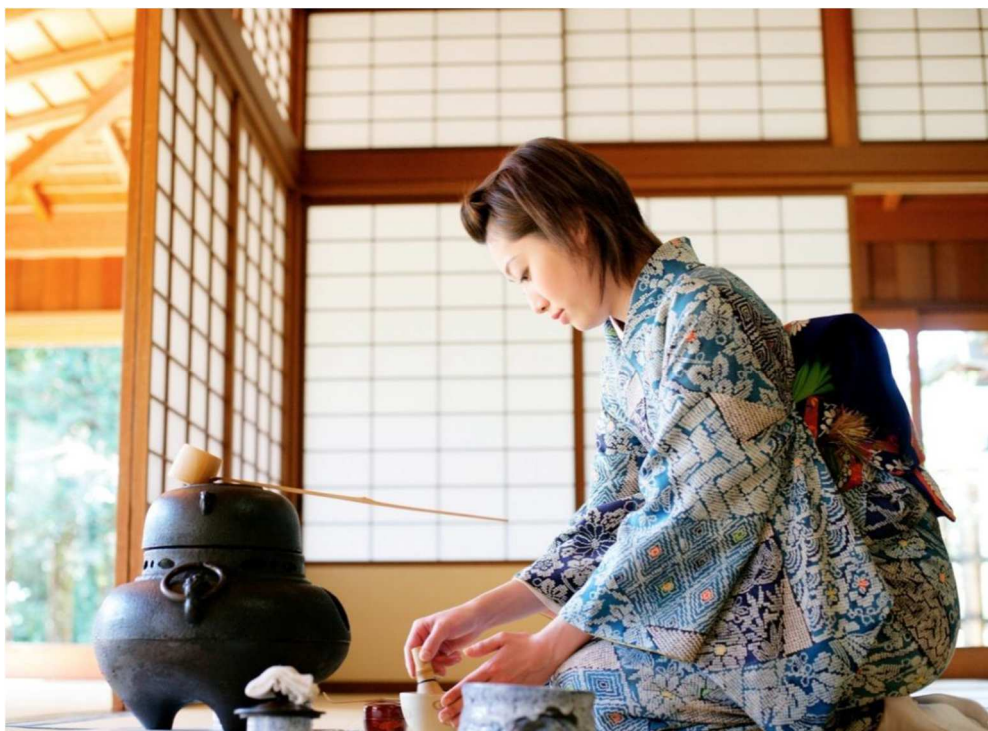
Le saké fut créé par les ancêtres des Japonais d'aujourd'hui. Durant des siècles, il a fait partie intégrante de la vie de chaque habitant de l'Archipel, à cause du rôle primordial qu'il fut amené à jouer dans tous les rituels de la vie, de la naissance aux funérailles. Le saké est bien davantage qu'une boisson pour s'enivrer – il sert un but social absolument vital à chaque moment important de la vie. En plus d'avoir une grande influence sur la culture gastronomique japonaise, il a inspiré divers modes de conduite et de pensée, qui font maintenant partie du tissu de la vie quotidienne. L'aspect gastronomique est illustré par tous les plats qui l'accompagnent, tous les contenants créés pour le servir et pour le boire (des coupes *sakazuki* minuscules aux carafons *tokkuri*), sans compter un fait plutôt inhabituel – pour un alcool, tout au moins : le saké est souvent servi chaud. Ces quelques exemples nous font mieux comprendre pourquoi les Japonais ont, depuis toujours, nourri une grande fierté et un grand amour pour l'alcool le plus célèbre de leur patrie.



Photo par Iida Yasukuni

(Texte « Saké et culture japonaise » rédigé par le Dr Takeo KOIZUMI paru dans Nipponia N°44)

LA CÉRÉMONIE DU THÉ



Crédit photo : AFLO

Qu'est ce que la cérémonie du thé ?

La cérémonie du thé (chanoyu), qui est aussi connue sous la dénomination de la Voie du thé (chado ou sado) correspond à la préparation et au service ritualisés du thé vert en poudre en présence d'invités. Une cérémonie du thé protocolaire complète comprend un repas (chakaiseki) et deux services de thé (koicha et usucha) et dure environ quatre heures, pendant lesquelles l'hôte s'engage corps et âme dans la création d'une occasion conçue pour apporter un plaisir esthétique, intellectuel et physique ainsi que tranquillité d'esprit à ses invités.

Pour y parvenir, l'hôte, homme ou femme, peut passer des décennies afin de maîtriser non seulement les procédures mesurées pour servir le thé devant ses invités, mais aussi pour apprendre à apprécier l'art, les objets d'arts, la poésie, et la calligraphie; apprendre à préparer des compositions florales, à cuisiner et à prendre soin du jardin; et parallèlement à inculquer à lui-même la grâce l'attention et la prévenance aux besoins d'autrui.

Bien que tous les efforts de l'hôte aient pour but le plaisir des participants, cela ne veut pas dire que la Voie du thé autorise les invités à faire preuve de nombrilisme. La cérémonie consiste également à donner une leçon d'humilité aux participants, en portant son attention aussi bien sur la beauté profonde des plus simples aspects de la nature – tels que la lumière, les bruits de l'eau, et l'embrasement du feu au charbon de bois (tous mis en valeur dans le décor rustique de la maison de thé) – que sur la force créative de l'univers comme en témoigne l'attention humaine, par exemple, par la réalisation avec art de magnifiques objets.

La conversation dans la salle de thé se concentre sur ces thèmes. Les invités ne s'engagent pas dans des conversations banales, mais limitent leurs discussions à l'origine des ustensiles, faisant l'éloge de la beauté des manifestations naturelles.

L'objectif d'une séance de thé est celui du bouddhisme Zen – vivre dans l'instant – et tout le rituel est conçu de manière à faire converger les sens de telle manière que les participants seront totalement impliqués dans l'occasion et ne seront pas distraits par des pensées mondaines.

Certaines personnes se demandent peut-être si la cérémonie du thé protocolaire complète est un rituel auquel les Japonais s'adonnent chez eux régulièrement pour se relaxer. En fait, ce n'est pas le cas. De nos jours, il est rare au Japon qu'une personne puisse se permettre de posséder une maison de thé ou ait la motivation de recevoir dans une de ces maisons. Recevoir des invités pour le rituel du thé a toujours été, à l'exception du clergé bouddhiste, un privilège réservé à l'élite.

Cependant, à la question de savoir si nombreux sont les Japonais qui étudient la Voie du thé, la réponse est «oui»; ils sont des millions – hommes et femmes, riches et pauvres – à appartenir à une centaine, ou plus, de convictions différentes de la Voie du thé, dans tous les coins du Japon. Toutes les semaines, tout le long de l'année, ils se rendent chez leur professeur pour des séances de deux heures qu'ils partagent avec trois ou quatre autres élèves. Chacun d'entre eux, tour à tour, prépare le thé et joue le rôle de l'hôte. Puis, ils rentrent chez eux et reviennent la semaine d'après pour faire la même chose, et ce, pour beaucoup, toute leur vie.

Ainsi, l'élève de la Voie du thé, apprendra, non seulement à faire le thé, mais également à allumer le feu au charbon de bois le mieux adapté; à prendre soin des ustensiles et à préparer le thé en poudre; à apprécier l'art, la poésie, le travail des artisans de la poterie, du laqué, du bois, des jardins; et à reconnaître toutes les fleurs sauvages et la saison à laquelle elles bourgeonnent. Ils apprendront à se comporter comme il se doit dans une pièce à tatami (sol en roseau) et à toujours penser aux autres en premier.

Le professeur décourage l'apprentissage à partir de livres et s'assure que tous les mouvements sont assimilés avec le corps, et non pas avec le cerveau. Les arts traditionnels – le thé, la calligraphie, la composition florale, et les arts martiaux – étaient tous à l'origine enseignés sans l'aide de manuels. Le but n'est pas l'assimilation d'un sujet par une approche intellectuelle, mais l'acquisition de la présence d'esprit.

*Dégustation du thé
Après avoir accepté le bol, l'invité le place dans la main gauche, le stabilisant avec la main droite. L'invité fait une courbette silencieuse de remerciement et fait tourner le devant du bol pour l'éloigner de ses lèvres avant la dégustation. (Crédit photo : AFLO)*



Chaque semaine, la routine varie quelque peu selon les ustensiles et la saison, afin d'éviter que les élèves abordent la pratique avec suffisance. Il est rappelé à l'élève que la Voie du thé n'est pas un profil d'étude qui a une fin, mais que c'est la vie à proprement parler. Les élèves ont fréquemment l'occasion de participer à des séances de thé, mais le fait que l'élève n'assiste jamais à un chaji cérémonieux de quatre heures - l'apogée de ce qu'ils ont appris - n'est pas important en soi, parce que c'est le processus d'apprentissage qui compte : la minuscule accumulation du savoir, le peaufinage progressif des sensibilités, et les petits, mais satisfaisants, progrès de la capacité de faire face avec grâce aux petits drames de la vie quotidienne. Le pouvoir du rituel du thé se trouve dans le déploiement de la réalisation de soi.

L'histoire de la Voie du thé et le développement du Wabi-cha

Après avoir été importé de Chine, le thé vert commença à être bu dans les monastères et les résidences de l'aristocratie et de l'élite guerrière au pouvoir à partir du 12ème siècle environ. Le thé fut tout d'abord administré comme un médicament et consommé dans les monastères comme un moyen de rester éveillé pendant la méditation. Les premières formes de la cérémonie du thé étaient le plus souvent les occasions de démonstration ostentatoire d'ustensiles précieux dans les grands halls ou des cérémonies bruyantes au cours desquelles les participants devinaient l'origine des différents thés. Finalement, sous l'influence des maîtres du bouddhisme Zen du 14ème et du 15ème siècles, les procédures pour servir le thé devant des invités se développèrent en une forme d'élévation spirituelle dans laquelle des millions d'élèves pratiquent la Voie du thé dans différentes écoles aujourd'hui.

Un maître du Zen du 15ème siècle, MURATA Juko (1422-1502), en particulier, transforma toutes les conventions du rituel du thé pour une audience aristocratique en une séance se déroulant dans une humble salle de quatre tatamis et demi. Le maître du thé qui perfectionna le rituel fut Sen no Rikyu (1522-1591). Rikyu était le fils d'un riche marchand de Sakai, près d'Osaka, le port de commerce le plus prospère du Japon du 16ème siècle. Ses origines et son milieu lui firent connaître les cérémonies du thé des riches, mais il s'intéressa davantage à la manière dont les prêtres abordaient le rituel du thé en tant qu'incarnation des principes Zen pour apprécier le sacré dans la vie de tous les jours. Suivant l'exemple de Juko, Rikyu supprima tout ce qui est accessoire dans une salle de thé et le style de préparation, et développa un rituel du thé sans mouvement inutile et sans objet superflu.

Au lieu d'utiliser des vaisseaux onéreux importés dans de luxueux halls de réception, il faisait le thé dans une échoppe au toit de chaume utilisant seulement une simple bouilloire en fer, un récipient en laqué ordinaire, une cuillère et un fouet à thé en bambou, et un bol à riz commun pour boire le thé. La seule décoration dans une salle de thé de style Rikyu est un parchemin flottant ou un vase de fleurs posé dans l'alcôve. Grâce à l'absence de décoration, les participants prennent plus conscience des détails et s'éveillent davantage à la simple beauté qui les entoure ainsi qu'à eux-mêmes.

L'essence-même de la cérémonie du thé de Rikyu était le concept du wabi. Wabi signifie littéralement «désolation». La philosophie Zen prend le côté positif de ça, et dit que la plus grande richesse se trouve dans la désolation et la pauvreté, parce que, lorsque nous n'avons aucune attache à des choses matérielles, nous regardons à l'intérieur de nous-même et y identifions la vraie richesse spirituelle. Par conséquent, son style de thé fut nommé wabi-cha.

Après la mort de Rikyu, son petit-fils et plus tard trois de ses arrière-petits-fils perpétrèrent le style de thé de Rikyu. Dans l'intervalle, des variations du wabi-cha virent le jour sous l'influence de certains seigneurs samourais, dont le statut élevé exigeait d'eux qu'ils proposent des ustensiles plus sophistiqués et aient recours à des manières et procédures plus élaborées que le simple wabi-cha. De nouvelles écoles furent créées, mais il ne fait aucun doute que l'esprit du wabi-cha est le centre de tout autre développement qui eut lieu. Lorsque la classe guerrière fut abolie dans la période du Japon moderne (au début de 1868), les femmes devinrent les principales pratiquantes de l'art du thé. La cérémonie du thé était un art que toutes les jeunes femmes se devaient d'étudier pour cultiver des manières raffinées et une certaine appréciation esthétique. Parallèlement, les dirigeants politiques et d'entreprises ainsi que les collectionneurs d'art utilisèrent le thé comme un véhicule leur permettant de collectionner et d'apprécier les objets d'art et l'artisanat.

Les plus grandes de toutes les écoles de thé d'aujourd'hui sont Urasenke et Omotesenke, fondées par deux des arrières-petits-fils de Rikyu. Sous leur influence et celle d'autres grandes écoles, la Voie du thé est désormais enseignée dans le monde entier, tandis qu'au Japon, les hommes comme les femmes réévaluent la valeur de la Voie du thé comme un moyen précieux d'acquérir la maîtrise de la vie.



Les ustensiles à thé (Crédit photo : AFLO)

(Extrait du texte « La cérémonie du thé » paru dans Japan Fact Sheet)

L'IKEBANA

Qu'est ce que l'ikebana ?

Le mot ikebana est généralement traduit par « l'art de la composition florale japonaise », mais les matériaux de l'ikebana peuvent inclure des branches, des vignes, des feuilles, des herbes, des baies, des fruits, des graines et des fleurs fraîchement coupés, ainsi que des plantes fanées ou séchées. En fait, toute substance naturelle peut être utilisée, et dans l'ikebana contemporain, le verre, le métal et le plastique sont aussi employés. En tant que l'un des arts traditionnels japonais, l'ikebana a développé un langage symbolique ainsi que des concepts décoratifs, et l'utilisation de fleurs et de branches naturelles et éphémères font de la dimension temporaire une partie intégrante de la création.



Crédit photo : AFLO

Le lien entre les matériaux; le style et la composition; la taille, la forme, la texture, le volume et la couleur du récipient; et l'endroit et l'occasion pour sa présentation, sont tous des facteurs d'une importance vitale. Au cours de 500ans d'histoire, a existé une vaste gamme de formes, des compositions modestes pour la décoration domestique aux vastes paysages et oeuvres sculpturales innovatrices qui peuvent remplir une salle d'exposition tout entière. Parallèlement à l'immense variété des oeuvres contemporaines, les formes traditionnelles sont toujours étudiées et créées. En outre, l'art de l'ikebana, connu également sous le nom de kado "la voie florale", a été poursuivi comme une forme de méditation sur le passage des saisons, du temps et du changement. Ses origines religieuses et son rapport étroit avec le cycle naturel de la naissance, la croissance, la décomposition, et la renaissance peuvent donner à l'ikebana une profonde résonance spirituelle.

L'origine et le développement

La diversité des paysages naturels et le mode de vie agricole ancien ont fait que les conditions étaient réunies pour le développement de l'ikebana. Une influence décisive fut l'introduction du bouddhisme en provenance de la Chine au 6ème siècle, et, avec lui, la coutume des offrandes florales (kuge) à Bouddha et aux esprits des défunts. L'offrande se faisait sous la forme d'une simple composition symétrique de trois tiges, mais au début du 17ème siècle, elle avait évolué en un style appelé rikka, (littéralement «fleur sur pied»), créé par les moines bouddhistes de l'école Ikenobo. Cette forme artistique recherchée était réalisée dans de hauts vases en bronze et nécessitait un niveau élevé de compétences techniques. La branche principale, qui symbolise le paradis ou la vérité, était généralement asymétrique, se courbant vers l'extérieur, à droite ou à gauche, avant que l'extrémité supérieure ne revienne sur l'axe central vertical. De nombreuses autres branches, chacune ayant sa propre signification et fonction décorative, émergent de la masse centrale, le noyau d'une sphère imaginaire. Dans l'ensemble, une oeuvre de style rikka était un microcosme qui représentait l'univers tout entier par le biais de l'image du paysage. Les principales caractéristiques, à savoir: l'asymétrie, le symbolisme, et la profondeur spatiale, allaient avoir une forte influence sur les développements à venir de l'ikebana.

Tout à l'opposé du rikka, le chabana (littéralement la «fleur de thé») austère apparut dans le cadre de la cérémonie du thé (chanoyu) au 16ème siècle. Composé d'une ou de deux fleurs ou branches dans un petit récipient, le chabana devint la base d'un style spontané, appelé nageire (littéralement «jeter dedans») qui était réalisé dans un vase en hauteur avec peu de matériaux, et avait recours à des moyens techniques subtils pour reproduire une simple évocation poétique de la beauté naturelle. Le rikka et le nageire définissent un genre de contraste dans l'histoire ultérieure de l'ikebana. D'une part, l'accent était mis sur une technique élaborée, une grande échelle, un symbolisme, et des styles déterminés; de l'autre, la spontanéité, la simplicité, la suggestivité, et le respect des caractéristiques naturelles des matériaux eux-mêmes. La tension entre les deux styles allait entraîner des innovations futures dans l'art.

Pendant la période Edo (1603–1868), le Japon jouit d'une paix intérieure et d'une croissance économique stable. L'ikebana, qui avait été un territoire réservé aux moines bouddhistes et aux membres de la cour impériale et de l'aristocratie, se développa parmi les samouraïs, les riches marchands, et autres couches de la société, y compris les femmes. Au cours de cette période, le style du rikka devint rigide et se formalisa, et un style plus simple appelé seika ou shoka (les mêmes caractères chinois sont utilisés pour les deux mots), signifiant littéralement «fleur vivante», émergea et devint de plus en plus apprécié. Encore assez cérémonieux, le seika utilisait une composition de trois branches, basée sur un triangle asymétrique, scalène. De nombreuses nouvelles écoles promurent leurs propres versions, mais les trois branches dans la composition devinrent connues sous les noms de ten (paradis), chi (terre) et jin (être humain), respectivement. Des variations de cette forme sont devenues la base de l'enseignement de l'ikebana, même dans les écoles modernes.

Un autre développement important au cours de cette période fut l'apparition d'arrangements de lettrés (bunjin-bana), qui reflétaient les sensibilités des érudits et des peintres chinois. Les arrangements bunjin-bana japonais eurent une forte influence sur le style nageire qui s'était auparavant développé en s'inspirant du chabana. Étant donné que le bunjin-bana était pratiqué en tant que forme d'expression personnelle, les compositions avaient un caractère peu orthodoxe et désinvolte, qui était assez différent de l'austérité de la maison de thé, ou de la formalité du rikka ou seika. En outre, les origines chinoises ajoutèrent une nouvelle richesse de couleurs et de nuances littéraires.

Ecole Ohara

L'oeuvre sur cette photographie, un exemple de la méthode traditionnelle de représentation paysagère, est composée dans un récipient large et peu profond (suiban). Des lotus, seuls, sont utilisés pour exprimer une vue distante d'un étang en été. (Crédit photo : Ohararyu)



Ecole Ikenobo

Cette école de composition florale fut fondée au 15ème siècle par IKENOBO Senkei. C'est la plus ancienne parmi les écoles existantes. Cette photo montre une composition de IKENOBO San'ei, le maître actuel de l'école Ikenobo. (Crédit photo : Ikenobo)



Ecole Sogetsu

Les compositions de Sogetsu utilisent librement une vaste gamme de matériaux modelés. Cette oeuvre à grande échelle, intitulée KANKONSHUN, est une création de TESHIGAHARA Sofu, le fondateur de l'école Sogetsu. D'une largeur de 10 mètres environ, elle comprend du bois flotté et des vignes de wistéria. (Crédit photo : Sogetsu Foundation / FUJIMORI Takeshi)

L'ikebana moderne

L'ouverture du Japon à l'influence occidentale au début de la période Meiji (1868–1912) apporta des changements considérables à tous les niveaux de la vie. Dans l'ikebana, le style du nom de moribana, littéralement «entassement de fleurs» créé par OHARA Unshin (1861–1916), le fondateur de l'école Ohara, révolutionna entièrement l'art. Tandis que dans tous les styles traditionnels, les matériaux étaient rassemblés pour surgir du récipient à un point unique, Ohara utilisa différents types de supports pour arranger des plantes coupées sur une surface étendue dans un récipient large et peu profond, appelé suiban, littéralement «bassin d'eau». Ceci tenait compte de l'utilisation de nouveaux matériaux importés auxquels les styles traditionnels ne pouvaient pas s'adapter, et permettait la création des styles paysagers, shakei, qui représentaient des vues de la nature d'une manière naturaliste plutôt que symbolique. Un autre innovateur de premier plan fut ADACHI Choka (1887–1969), qui adopta le moribana, et décrivit ses compositions comme simplement décoratives.

Des innovations se succédèrent avec l'apparition de nombreuses autres écoles modernes. TESHIGAHARA Sofu (1900–1979), le fondateur de l'école Sogetsu, promut l'ikebana en tant qu'art moderne qui devait encourager la libre expression créative. Au cours de la période qui suivit la Deuxième Guerre mondiale, des oeuvres avantgardistes, ou Zen'eibana, poussa plus loin les pouvoirs expressifs de l'ikebana, incorporant à cet art des approches abstraites, sculpturales et surréalistes, et élargissant l'ampleur des oeuvres et la gamme des matériaux pouvant être utilisés.

En outre, les écoles traditionnelles, comme l'école Ikenobo, tout en maintenant leurs propres styles classiques et créant des versions modernes de rikka et seika, ajoutèrent des approches plus récentes, dont le moribana, à leur programme. La scène contemporaine est dominée par trois grandes écoles—Ikenobo, Ohara et Sogetsu—chaque école revendiquant plus d'un million de membres, mais il existe également des milliers d'autres grandes et petites écoles. Les principales écoles ont établi des branches et des groupes d'étude dans le monde entier, et Ikebana International, un organisme ombrelle représentant de nombreuses écoles, a été fondé à Tokyo en 1956 et assure la promotion de l'art à l'échelle mondiale.

L'ikebana continue à être pratiqué par de nombreuses personnes ordinaires, qui ne sont pas affiliées à une école particulière, et il représente un aspect familier de la vie quotidienne au Japon. Des compositions décorent les maisons tout le long de l'année, et des matériaux particuliers sont associés à des occasions particulières ou des festivals. Le pin à feuilles persistantes, qui symbolise l'éternité, est le matériau de choix pour le Nouvel An; il est traditionnellement accompagné de bambou, pour la flexibilité de la jeunesse, et de branches d'abricotier en fleurs, pour la vieillesse vénérable. Le 3 mars, pour la fête des poupées (Hina Matsuri), connue également sous le nom de la journée des filles, des branches de pêcher en fleurs sont exposées avec des poupées traditionnelles. Les iris japonais, qui symbolisent la force masculine, font l'objet de compositions pour le Jour des enfants, le 5 mai, et le bambou est utilisé dans les décorations pour Tanabata, le festival des étoiles, le 7 juillet. L'herbe des pampas, un matériau automnal typique, est traditionnellement utilisée dans des compositions pour les réunions de contemplation de la lune (tsukimi) au mois de septembre.

(Extrait du texte « L'Ikebana » paru dans Japan Fact Sheet)

Bienvenue à Okayama, le Pays du Soleil !

KORAKUEN



Okayama, le PAYS DU SOLEIL

Tout au long de l'année, Okayama bénéficie d'un climat doux avec très peu de pluie, lui valant ainsi le nom de « Pays du soleil ».

Située en plein cœur de l'ouest du Japon, Okayama offre un accès aisé à de nombreuses destinations touristiques majeures. Idéalement située entre les destinations touristiques de Kyoto, Osaka et Hiroshima.

MOMOTARO





Gastronomie

Fruits de mer et de montagne

- ① Pêche blanche et Raisin muscat
- ② Thazard oriental ③ Nigiri-Zushi (Sushi)
- ④ Hinase Kakioko ⑤ Bara-Zushi ⑥ Kasaoka Ramen
- ⑦ Bœuf Chiya ⑧ Tako-Meshi ⑨ Tsuyama Horumon Udon

Bénéficiant d'un climat doux et situé face au Setonaikai (la mer intérieure), Okayama propose des plats japonais tels que le sushi et le washoku (repas japonais) ainsi que les fruits les plus délicieux du Japon.

Pêches blanches (Photo①)

Les pêches blanches d'Okayama, extrêmement juteuses, sont renommées pour leur élégante peau blanche et leur douceur raffinée.

Bara-zushi d'Okayama (Photo⑤)

Chaque bouchée de ce copieux sushi évoque les mets de la mer et les légumes de la montagne de la région d'Okayama. Okayama Bara-zushi, un plat de fête, habituellement symbole d'hospitalité, à la fois appétissant et riche en couleurs.



- ①Château de Bitchu Matsuyama ②Quartier historique de Kurashiki Bikan ③Temple Iyama Hofuku-ji ④Le Jardin Korakuen et le Château d'Okayama ⑤chofukuji ⑥Musée du sabre japonais de Bizen Osafune ⑦Sanctuaire Kibitsu-jinja ⑧Musée des beaux-arts d'Ohara

Histoire, Culture, Art

Région historique et culturelle

Château de Bitchu Matsuyama(photo①)

Le « château dans le ciel » flottant sur une mer de nuages

Construit en 1240, le château de Bitchu Matsuyama est un important vestige culturel japonais, désigné comme bien culturel important du Japon. Les visiteurs se rendant au château découvrent un spectacle magnifique, tout particulièrement aux premières heures d' un jour d' automne ou d' hiver, lorsque les nuages se dispersent pour former une « mer de nuages » encerclant le château.

Le Jardin Korakuen et le Château d'Okayama(photo④)

Avec un étang, un bosquet de pruniers, une plantation de thé et un théâtre Noh, ce jardin formant un circuit regorge de nombreuses attractions que les visiteurs admireront au fil de leur flânerie. La vue du sommet de la colline Yuishinzan qui surplombe le jardin est un spectacle à ne pas manquer.

A la Decouverte d'OKAYAMA

Nombreuses destinations touristiques

Onsen (sources chaudes)

OKUTSU ONSEN (KAGAMINO-CHO)



YUNOGO ONSEN (Ville de MIMASAKA)



GOKEI
(Ville de SOJA)



TANADA
(Champs de riz en terrasse)



Shiraishi Odori
Danse folklorique
(Iles de SHIRAISHI)



SAIDAIJI EYO
Festival de l'homme nu
(Ville de SAIDAIJI)



KYU YAKAGE HONJIN
Ancienne auberge pour Daimyo
(Ville de YAKAGE)



KATATETSU ROMAN KAIDO
Route réservée aux bicyclettes
(Ancienne Voie ferrée de KATAKAMI)



OKUTSU KEI
(Ville de KAGAMINO)

SETONAÏKAÏ (la Mer Intérieure)



OKAYAMA, Ville de l'Éducation

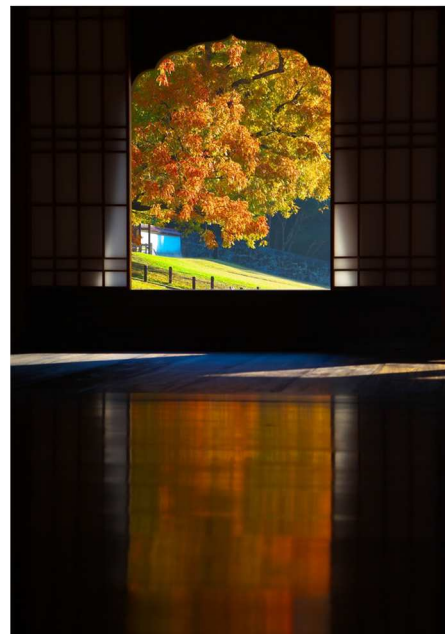
Ancienne école de SHIZUTANI

Inscrite comme premier trésor national au patrimoine du Japon



Construite en 1670, l'ancienne école de Shizutani se dresse encore aujourd'hui telle qu'elle était. Elle est la première école publique construite pour les petites gens. Toutes les céramiques utilisées pour les tuiles du toit sont des poteries de Bizen, une céramique traditionnelle typique du Japon.

Les jours de pluie, ces tuiles sont particulièrement belles et donnent avec la muraille de pierres très complexe un paysage vraiment unique. Les environs de l'école offrent également différents panoramas. La plupart des bâtiments qui y sont construits figurent également parmi les trésors remarquables du patrimoine culturel du Japon.



YAMADA Hokoku (1805-1877)

Hokoku était un pédagogue et un vassal du domaine de Bitchu Matsuyama.



Collection Takahashi Hokoku Meeting
Crédit photo : Musée historique de Takahashi

Hokoku, en tant que sujet de ce domaine, a contribué à porter la réforme au sein du domaine oeuvrant à rembourser la dette équivalent à deux fois les revenus du domaine tout en accumulant une fortune équivalente en huit ans seulement. Ces initiatives intégrant entre autres le développement de produits de spécialité, l'amélioration du matériel agricole et la promotion de nouvelles industries avaient pour intérêt les gens du peuple. Hokoku, qui était également pédagogue, encouragea les petites gens à éduquer leur esprit et leur corps. Il fondait ses actions sur les philosophies du « Shiminbuiku » (qui enseigne que toutes les choses sont conçues pour les gens) et du « Shisei sokudatsu » (l'esprit de la cordialité et de l'affection). Le gouvernement demanda à Hokoku, durant les dernières années de sa vie, d'aider son pays, requête qu'il refusa pour se consacrer entièrement à l'éducation des enfants dans les écoles privées supplémentaires de sa ville natale, à l'école Shizutani et en d'autres lieux.

Okayama a accueilli à Kurashiki le sommet des ministres de l'éducation du G7 en 2016, auquel Mme Najat Vallaud-Belkacem, ministre de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche a participé.



©la ville de Kurashiki

La Ville de BIZEN

Bizen, renommée pour sa production de céramiques, est également la première ville du Japon en matière de fabrication de briques réfractaires, et la troisième pour ce qui est de la production d'huitres.



Interview de Kazu FUJIWARA

<<La poterie au naturel>>

Si les ornements, savantes ou frustes, tracées sur la porcelaine ne manquent jamais de susciter l'admiration, les Japonais réservent toutefois une place dans leur cœur pour les charmes simples et rustiques de ces poteries que seuls des procédés naturels décorent.

Il n'est de charme véritable que dans cette force de la Nature qui se rit du dessein humain

Bizen, ville de la Préfecture d'Okayama, est un des six anciens centres potiers du Japon. Ici les potiers façonnent une argile fine et noire en pièces qu'ils cuisent sans glaçure dans des fournaies de plus de 1000°C pour en faire ce qu'on appelle des grès. Dans le four, l'argile réagit avec la cendre du bois de combustion, ce qui crée de fascinants motifs abstraits. C'est cette propension des fours à produire des trouvailles qui fonde le charme spécial des grès de Bizen.

«L'aspect final dépend entièrement du processus naturel se déroulant *motu proprio* dans le four. Les grès de Bizen représentent donc le type de poterie le plus naturel», commente Fujiwara Kazu, né précisément dans une illustre famille de potiers de Bizen. Son grand-père Kei et son père Yu furent d'ailleurs élevés au rang de Trésor National Vivant.

Kazu explique qu'il possède cependant une idée bien précise de ce qu'il voudrait voir sortir de son four : « Lorsque je charge le four, je prie évidemment pour que mes pièces en ressortent avec les couleurs que je désire. Mais je ne suis jamais sûr de l'issue finale de l'opération »

En somme il joue sur quelques variables acquises par l'expérience et des données

recueillies d'après des conditions spécifiques. Comme par exemple, la disposition des pièces d'argile dans le four, la quantité de bois à utiliser, comment faire circuler la chaleur dans le four, etc. « C'est comme un affrontement de volontés : le four et moi. »

Une fois le four rempli, il brûlera durant douze ou treize jours...et nuits. Est-il besoin de dire qu'il ne s'en éloignera jamais? Mieux encore, les deux derniers jours de cuisson, il ne fermera plus l'œil.

« Je me guide à l'oreille : craquements du bois dévoré par les flammes, chuintements de l'air aspiré dans le four. Tantôt j'ajoute du bois pour élever légèrement la température. C'est comme si je conversais avec le feu. »

Vient enfin le grand moment : le défournage! « Les grès en sortent, certes, mais pas nécessairement avec les couleurs et les motifs que j'escomptais déjà dans ma pensée. Ce qui ne veut nullement dire que c'est un échec. Cela atteste tout simplement de la puissance de la nature. Je regarde un grès et je lui dis : 'C'est donc cela que tu voulais devenir. Hé bien, c'est d'autant mieux pour toi!' En définitive, mettre la poterie au feu c'est laisser la nature opérer à sa guise. C'est ce que je ne cesse jamais de ressentir à l'ouverture de mon four. »

L'homme propose et la Nature dispose et n'est, ma foi, jamais à court d'imagination artistique. Et c'est là que réside le charme des grès *bizen*.

(Texte « La poterie au naturel » rédigé par Torikai Shin-ichi paru dans Nipponia N°32)

Remerciements

Ryuichiro KOBAYASHI, Consul, Chef du Bureau Consulaire du Japon à Lyon exprime ses plus vifs remerciements à celles et ceux qui ont permis la réalisation de cette manifestation :

Madame Hélène LAFONT-COUTURIER, Directrice du Musée des Confluences

Monsieur Ryuta IBARAGI, Gouverneur de la préfecture d'Okayama

Monsieur Takeshi YOSHIMURA, Maire de Bizen

Monsieur Luc VEZIN, Chef d'établissement de l'école internationale Ombrosa et son équipe enseignante

Monsieur Sammy COUPREAU, Chef d'établissement de l'Institution Saint-Charles et son équipe enseignante

Monsieur Denis BINAUD, Président et l'Association d'Art Floral japonais de Lyon et son équipe

Monsieur Marc DURAND, Président de l'Association Ota'Sekai et son équipe

Madame Martine BONNAVENTURE, Gérante de la Galerie Atelier 28

Madame Claire ARNAUD, Gérante d'EtCeraTerra

Monsieur Hiroaki NISHINO, PDG de Nishinokinryo Corp.

Madame Yoko NISHIKAWA, Gérante de Komanet

Madame Utako BAILLEUX, Chef cuisinier de la Cuisine d'Utako

Monsieur Yuji MATSUMOTO, Chef cuisinier du restaurant Ajito

Madame Shiori SAITO-COLLET, Coordinatrice artistique

Monsieur Kazu FUJIWARA et Madame Ikuko FUJIWARA



*La céramique de Bizen
dans le mode de vie japonais*

～日本の生活様式の中の備前～

Le mardi 7 mars 2017
Petit auditorium du Musée des
Confluences
86 Quai Perrache, 69002 Lyon

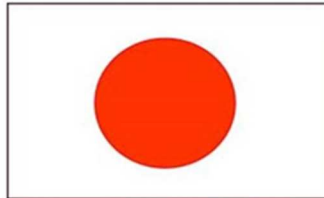
16h-17h « L'Art du feu, l'Art de la terre »
Conférence sur la céramique de Bizen par Kazu
FUJIWARA, grand céramiste de Bizen

17h15-18h45 « Régal des yeux et du palais »
Découverte de l'harmonie avec la céramique de
Bizen et les mets japonais



A propos de notre bureau,

在リヨン領事事務所 Bureau Consulaire du Japon à Lyon



Bureau Consulaire du **Japon** à Lyon

131, Boulevard de Stalingrad 69100 Villeurbanne, France



+33 (0) 4 37 47 55 00



+33 (0) 4 78 93 84 41



consulatjapon.lyon@my.mofa.go.jp

Horaires d'ouverture

Jours d'ouverture Du lundi au vendredi (sauf Jours fériés)
Horaires d'ouverture 9h00 - 12h00 / 13h45 - 16h30
Fermeture : samedi, dimanche et jours fériés

Notre présence sur le web

Site web (Français)

<http://www.lyon.fr.emb-japan.go.jp/>

Facebook (traduction française)

<https://www.facebook.com/japonlyon/>

