

LE JOURNAL DE REV

Mai 2018



Les mots que l'on n'a pas dits sont les fleurs du silence. Proverbe japonais

Retour de voyage au Japon, pays fascinant et paradoxal

Par Yves

L'Office National du Tourisme Japonais ouvre la brochure de présentation du Japon qu'il destine aux Français par : « Enfants ou adultes, nous joignons les mains devant les dieux du shintoïsme et devant le bouddha. Quand le train est archibondé, nous nous effaçons à chaque gare pour laisser descendre les passagers. Si vous demandez la route, nous vous accompagnerons jusqu'à votre destination. A première vue, nous semblons quelque peu mystérieux. Mais en découvrant ce que nous pensons ou ressentons, vous apprécierez d'autant mieux le Japon ».

Le shintoïsme (une religion très primitive, spécifique au Japon, qui recherche la communion avec la nature) comme le bouddhisme (philosophie, aux rituels religieux, visant à la Sagesse personnelle) sont au Japon omniprésents via leurs nombreux sanctuaires et temples. Ils imposent aux japonais la recherche d'une harmonie reposant sur un formalisme exacerbé qui est réglé par une étiquette impérieuse. « La mort est plus légère qu'une plume, dit le proverbe japonais, mais l'étiquette est plus lourde qu'une montagne ». Cette étiquette impose de masquer ses soucis derrière un sourire de façade et fonde la vie en société sur les apparences et les conventions, jugées essentielles au maintien de relations harmonieuses.

Force est de reconnaître qu'en débarquant à Tokyo ou Osaka, c'est ce comportement, ce savoir vivre soulignés dans la brochure de l'Office du Tourisme japonais qui frappent d'emblée. Et cette impression première n'est pas démentie quels que soient les lieux visités et les japonais rencontrés. Respect de l'autre, politesse, sourire, raffinement des produits présentés, qualité et rapidité des services proposés, absolue et impeccable propreté des lieux publics (pas un papier ne traîne dans les rues, dans le métro ou les gares, ...) où n'existe pourtant aucune poubelle, sont plus que des maîtres mots.

« Savoir vivre » mais aussi « art de vivre et raffinement de la vie quotidienne ». Ils se manifestent dans la variété et la qualité de la gastronomie, dans la façon de présenter les plats à table (soulignons que la formule que l'on traduit par « bon appétit » signifie en fait « je reçois cette nourriture avec humilité »), dans l'art des jardins (ah ces « jardins secs » destinés à permettre la méditation !), dans le rituel des bains chauds, dans la traditionnelle « cérémonie du thé », ...

Ces comportements d'ensemble peuvent paraître d'un autre temps aux « civilisés occidentaux ». Et le paraître d'autant plus que le Japon est de plain pied dans la modernité la plus moderne et d'avant garde qui soit, tant pour l'architecture de ses bâtiments que pour ses réalisations ou ses recherches, scientifiques et technologiques. Cette caractéristique provient-elle du fait que le Japon est une île (en fait un archipel d'îles s'étendant sur près de 3.000 km), à l'identité d'autant plus spécifique que ce pays s'était totalement fermé au monde extérieur

jusqu'au milieu du 19ème siècle, et qu'il ne s'est lancé à marche forcée dans sa modernisation qu'à partir de 1870 ? Il s'est modernisé non pas en se contentant de copier ce qui venait de l'extérieur mais en le transformant et en l'adaptant à la réalité et aux sensibilités japonaises.

Le Japon est aujourd'hui la deuxième puissance économique mondiale (ex-aequo avec la Chine dont l'évolution économique est cependant plus rapide) mais sa démographie est tellement déséquilibrée qu'il doit voir sa population active réduite de 25 % d'ici 2050. Comment peut-il dès lors envisager de pouvoir maintenir son économie, ne serait-ce qu'à ses niveaux actuels, alors qu'immigration et/ou accroissement du nombre des naissances sont aujourd'hui antinomiques avec les traditions et habitudes japonaises ? Paradoxe ?

Mais le Japon, n'est-il pas par nature paradoxal ?

- *paradoxe de cette cohabitation entre le respect de traditions millénaires et la recherche d'une créativité et d'un modernisme s'affranchissant totalement du passé,*
- *paradoxe d'une exquise urbanité qui ne serait que formelle et « extérieure »,*
- *paradoxe de pratiques religieuses personnelles « simultanées » (« les japonais, dit-on, naissent shintoïstes, vivent en confucéens, se marient en chrétiens et meurent en bouddhistes ») qui résulteraient davantage de rituels sociaux que de convictions personnelles,*
- *paradoxe qu'une religion aussi primitive que le shintoïsme (être shintoïste, c'est se reconnaître japonais) puisse survivre dans une civilisation aussi technologiquement avancée,*
- *paradoxe d'une écriture à la fois très primitive et très compliquée ... qui pourrait être bien simplifiée (n'est-elle pas déjà « romanisée » pour les sigles ou les termes occidentaux intraduisibles ?).*

Paradoxes ou désir de préserver une personnalité nationale très spécifique ?

Paradoxes ou « ciment » de la société japonaise ?

Le Japon et ses habitants, complexes et déroutants, sont en tous cas assurément fascinants.

« On ne revient pas indemne d'un voyage au Japon » nous a dit notre guide (français vivant au Japon depuis trente ans) en nous raccompagnant à l'aéroport (12 h de vol pour Paris).

Vivement que nous y retournions !

- *le Japon est situé à l'extrême est de l'Asie, « à la hauteur » de la Corée du Sud.*
- *sa superficie représente les 3/5 de celle de la France métropolitaine.*
- *c'est un pays montagneux à 70 %*
- *sa population déclinante est actuellement de 125 millions d'habitants, à 92 % urbains*
- *le taux d'alphabétisation des japonais est de 100 %*
- *l'espérance de vie des japonais (pour les femmes, comme pour les hommes) est la plus élevée du monde ...mais taux de natalité le plus faible au monde.*

Nouvel an au japon

Le nouvel an est la fête familiale la plus importante. Pour commencer l'année sur de bonnes bases, les Japonais font un grand nettoyage appelé *ōsōji* (大掃除) les derniers jours de décembre. On change le papier des *Shōji* (papier de porte coulissante traditionnelle), on remplace les objets abîmés, on aère les *tatami*, etc.... Outre ce rite de purification, ils doivent aussi avoir liquidé les affaires en cours et réglé leurs dettes avant la fin de l'année.

Le dernier jour du mois se dit *misoka* (晦日) en ancien japonais. Pour le dernier jour de l'année, le 31 décembre, on y ajoute *ō*, un préfixe qui signifie grand (大), ce qui donne *ōmisoka* (大晦日). À l'approche de minuit, les cloches des temples bouddhistes se mettent à résonner dans le silence de la nuit. Les moines les font retentir 108 fois c'est ce qu'on appelle « *joya no kane* » (除夜の鐘). Le bouddhisme enseigne que l'homme est tenté par 108 passions terrestres comme le désir, la haine, la colère, la jalousie, l'attachement, la méfiance, etc. On se fait purifier de ces poisons spirituels à la fin de l'année grâce ces coups de cloche. 107 coups sont sonnés avant minuit puis le dernier est frappé au commencement de la nouvelle année, pour signifier qu'elle débute sans souillures.

Ces 108 coups de cloche purifient les âmes et chassent les 108 fautes qui affligent continuellement les Hommes selon la croyance bouddhique.

Les premiers jours de l'année, les dans les sanctuaires *shintō* ou dans bouddhistes pour *hatsumōde* 初詣, obtenir bonheur, santé et nouvelle année. Les Japonais s'y en grande tenue : *kimono* pour les pour les hommes.



Japonais se rendent les temples afin de prier pour prospérité pour cette rendent en principe femmes et *hakama*

C'est aussi l'occasion de décorer sa maison aux couleurs de la nouvelle année, toujours dans le but de s'attirer les faveurs de la divinité *Toshigami* et de se protéger des démons. En voici quelques unes :

Kadomatsu 門松 Il s'agit d'un l'*ikebana* (art floral japonais) qui santé. Ils peuvent être faits de ou autres et leur taille varie en Ses trois tiges de bambou en son hauteurs différentes, symbolisent le Japonais peuvent les fabriquer souvent déjà faites. Le *kadomatsu*, nouvel an, la fumée qui s'échappe permettre au *kami* de repartir.



arrangement floral issu de représente la longévité et la bambous, de châtaigniers, de pins fonction de la richesse de la famille. centre, taillées en biseau et de ciel, la terre et l'humanité. Les eux-mêmes mais les achètent bien est brûlé à la fin de la période du de l'ensemble végétal étant censée



Shimenawa しめ縄 Il est de coutume également de mettre sur sa porte cette autre décoration qui sert, selon les croyances shintoïstes, de lien entre les kamis et le monde terrestre. Il s'agit d'une corde de paille de riz, tressée de gauche à droite, qui marque en temps normal l'entrée des sanctuaires et délimite un

espace sacré et purifié. Un rite shinto est appliqué pour le tressage de cette "corde serrée" qui peut être très imposante. Les Japonais utilisent la même corde en version miniature pour le nouvel an en mettant cette décoration sur leur porte, ce qui aura pour effet de protéger le foyer des mauvais esprits. La corde peut être ornée de divers objets à la symbolique porte-bonheur.



Kagamimochi 鏡餅 signifie littéralement "gâteau de riz miroir" (miroir pour kagami et gâteau de riz pour mochi). Décoration traditionnelle qui a la particularité de pouvoir se manger à l'issue des fêtes. Il est fait de deux disques de mochi (ou trois selon les régions) le plus petit étant placé sur le sommet du plus grand et le tout surmonté d'un daidai (petite orange amer) avec sa feuille. On peut mettre aussi sous le mochi une feuille de konbu (algue brune très riche en iode) ou une brochette de kaki sec. L'ensemble repose sur un autel appelé sanpō (三宝), sur une feuille



appelée shihōbeni (四方紅), qui est supposée protéger la maison des incendies pendant toute l'année. Des feuilles de papiers pliées sous la forme d'éclair (similaire à celle qu'on retrouve sur la ceinture des lutteurs sumo) peuvent y être attachées.

Le Kagamimochi est apparu pour la première fois durant l'ère Muromachi (14ème-16ème siècle). Le nom kagami ("miroir") viendrait en fait de sa



ressemblance avec l'ancien avait aussi une signification. Les deux disques symbolisent suivante, mais aussi le cœur encore le soleil et la lune. Le "génération", représente la génération après génération. kagamimochi se plaçait dans divers



l'année en cours et l'année humaine, le yin et le yang, ou daidai, dont le nom signifie continuation de la famille. Traditionnellement, le

kagamimochi se plaçait dans divers endroits de la maison. Mais, de nos jours il est mis sur un autel shinto domestique, appelé kamidana. Il était également courant de le placer dans un tokonama, une petite alcove décorée dans la pièce principale d'une maison.





Dans le Japon antique, les habitants avaient coutume de faire des offrandes de nourriture aux dieux lors de certaines fêtes saisonnières. **Osechi ryōri** est le nom désignant ce genre d'offrandes, que les humains consommaient après les avoir présentées sur un autel. On parlait alors de "partage de nourriture avec les dieux". De nos jours, osechi ryōri désigne les plats spéciaux consommés au Nouvel An.

La cuisine o-sechi est constituée d'ingrédients salés, vinaigrés ou encore très sucrés, qui se conservent longtemps.

Ces plats traditionnels diffèrent légèrement selon les familles et surtout les régions. Mais certains ingrédients, emprunts de symbolisme, sont absolument nécessaires. Autrefois, ils étaient arrangés dans quatre ou cinq boîtes laquées superposées **jūbako** qui, de nos jours, sont souvent réduites au nombre de trois, voire deux. On dispose ces boîtes les unes à côté des autres au moment de manger et on les referme jusqu'au repas suivant.



Ces plats se consomment du petit-déjeuner au dîner et sont toujours accompagnés de saké chaud et d'un bouillon clair appelé zōni. Pour l'occasion, on utilise des baguettes spéciales, plus rondes, et dont l'une des extrémités sert à prendre les ingrédients destinés à être exposés sur l'autel familial, en hommage aux ancêtres et aux dieux. Les humains eux, se servent de l'autre extrémité des baguettes.



La boîte supérieure contient des kurikinton, un mélange de patate douce et de marrons très sucrés. À côté sont disposés des tranches roses et blanches de kamaboko (pâté de poisson blanc cuit à la vapeur), de l'omelette roulée très sucrée (datemaki), des œufs de hareng salés (kazunoko), des tazukuri (petites sardines séchées et sucrées) et des haricots noirs sucrés (kuro mame) et même une langouste pour les plus luxueux.

La boîte du milieu est principalement remplie de morceaux de poissons grillés (en général de la daurade), de poulet rôti et de crevettes. On y trouve aussi des tranches de racines de lotus vinaigrées. Enfin, la troisième boîte contient des légumes au vinaigre sucrés ou mijotés (nishime) et du varech (kobu) enveloppant divers ingrédients (kobu-maki). La plupart de ces plats ont deux fonctions : ils peuvent se garder longtemps (osechi-ryōri est né bien avant l'apparition des réfrigérateurs) et ils revêtent une signification symbolique. Ainsi, les œufs de hareng représentent la fécondité. Les crevettes ou langoustes, avec leurs longues antennes et leur forme courbée, symbolisent la longévité.



La forme en demi-cercle du kamaboko fait penser au premier lever de soleil de la nouvelle année. Le rose de ses tranches, sont la couleur porte-bonheur tandis que le blanc symbolise la pureté. On retrouve

cette association de couleurs dans l'arrangement de certains autres ingrédients d'osechi. La racine de lotus, elle, avec tous ses trous, symbolise un futur que rien n'obstrue. On joue également sur la signification des mots ou de leur sonorité : kobu-maki dont la prononciation est proche de celle de yorokobu, qui signifie "se réjouir". Kuro mame, les haricots noirs, traduisent l'espoir d'une vie en bonne santé permettant de travailler dur, comme le suggère le mot mame.



De nos jours, avec le changement des habitudes alimentaires, la présence des réfrigérateurs et l'ouverture des magasins même le Jour de l'An, de moins en moins de ménagères consacrent du temps à la préparation de ces mets traditionnels. Les familles les commandent soit au supermarché, dans un grand magasin et même au konbini (supérette ouverte 24H/24),

soit elles n'utilisent que quelques ingrédients traditionnels, faits maison ou achetés, combinés à d'autres mets de fête. Acheté à l'extérieur, osechi est très couteux car il faut compter au moins 10 000 yen, voire dix fois plus pour une cuisine raffinée et des ingrédients de choix.



Quelques mots à retenir : jusqu'au 31 décembre : "Yoi otoshi o" : "bonne année !" et à partir du 1er janvier : "Akemashite omedetô" : "félicitations pour cette nouvelle année !"

Vues du Japon

日本の光景 (光景)

Chaîne de montagnes Kii



Hitachi Seaside Park



Arashiyama



Yuki Matsuri



Château Himeji



Fushimi Inaritaisha Shrine



Ebisu Iwa



Dotonbori
la rue la plus dynamique d'Osaka



Shibazakura Le Mont Fuji

Le japonisme et les impressionnistes

Le japonisme désigne l'influence de l'art japonais (principalement des estampes) sur les peintres impressionnistes vers la fin du 19^{ème} siècle. Les œuvres d'art japonaises présentent lors des expositions, vont attirer l'attention d'artistes comme Monet et Van Gogh, qui vont s'inspirer de ces modèles pour renouveler leurs toiles.

Walter Crane, l'un des meilleurs connaisseurs du Japon, écrit à ce sujet : « Enfin on trouvait un art vivant, un art populaire, dans lequel tradition et talent artistique demeuraient intacts, et dont les productions étaient d'une diversité attrayante et pleine d'une grande vigueur naturaliste. Il n'est pas étonnant dès lors que cet art ait séduit avec autant de force les artistes occidentaux et que ses effets aient été si exceptionnels »

Les estampes d'Hokusai sont les meilleures introductrices pour la France avec notamment **La vague**, peinte en 1831. Une vague qui fit naître un nouveau mouvement pictural en France. On assiste à un véritable geste de captation d'une œuvre d'art étrangère à des fins de renouveau et de réflexion sur l'esthétique.



Claude Monet possédait une collection de 250 estampes qui sont aujourd'hui exposées dans sa maison de Giverny. Dans le jardin de cette maison se trouve toujours le petit pont de style japonais qu'il a peint aux quatre saisons ; son reflet dans l'eau se mêle aux nymphéas dont les couleurs ont fasciné l'artiste. Il a trouvé ces couleurs dans les estampes d'Hiroshige, peintre-voyageur des paysages du Tokkaïdo (la route entre Tokyo et Kyoto). Monet a également peint sa femme (**La Japonaise**) dans un kimono au rouge vif, un éventail déployé près du visage, à la manière des beautés d'Utamaro.



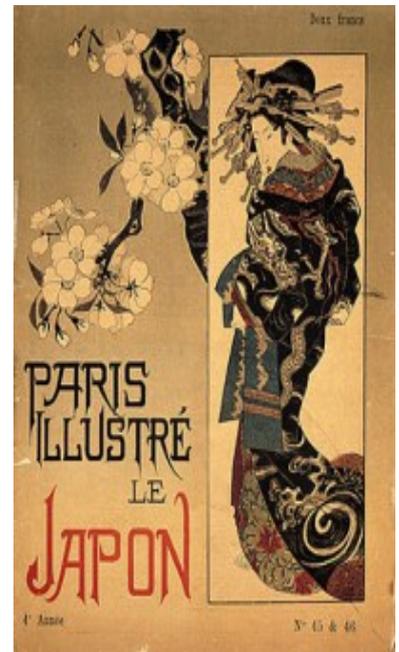
A gauche : « Le bassin aux nymphéas » une huile sur toile de Claude Monet.
A droite : « À l'intérieur du sanctuaire Kameido Tenjin », estampe d'Utagawa Hiroshige.



Van Gogh est sûrement celui qui s'évertua le plus à s'imprégner et à se familiariser avec cet art. Pour lui, il ne s'agit pas seulement d'imiter l'art japonais, mais d'explorer la vie culturelle de ce peuple, afin d'en tirer des élans créateurs personnels. Il collectionne pour cela un certain nombre d'estampes à l'origine de la série des Tournesols. Comme le révèle une lettre qu'il a écrite à son frère Théo, il voue une véritable admiration au style nippon : « J'envie aux Japonais l'extrême netteté qu'ont toutes choses chez eux. Jamais cela n'est ennuyeux et jamais cela ne paraît fait trop à la hâte. Leur travail est aussi simple que de respirer et ils font une figure en quelques traits sûrs avec la même aisance comme si c'était aussi simple que de boutonner son gilet ». Contrairement à la plupart des autres peintres qui puisèrent dans l'estampe japonaise un certain nombre d'éléments formels afin de renouveler leur propre pratique artistique, Vincent VAN GOGH commença par copier purement et simplement des ukiyoe (浮世絵, terme japonais signifiant « image du monde flottant ») de sa collection.



La courtisane d'après une revue japonisante



Pluie sur le pont de Van Gogh (à droite) d'après une estampe d'Hiroshige

Edouard Degas, Edouard Manet, Paul Cézanne, et Henri de Toulouse-Lautrec, entre autres, ont été également influencés par les estampes japonaises.

Les principaux arts martiaux japonais

Appelés Budô en japonais, les arts martiaux occupent une place importante dans la culture japonaise. Tirant leur origine depuis plusieurs siècles, ces disciplines ne cessent de conquérir le monde, et restent l'un des éléments culturels les mieux exportés vers d'autres continents. Il est à noter que les arts martiaux japonais restent une épopée de tradition et de civilisation, où le modernisme n'a pas toujours sa place. Toutefois, six d'entre eux restent célèbres à travers le monde et attirent de plus en plus d'adeptes.

L'aikidô



Le principe de l'aikido est de canaliser la force de l'adversaire pour la retourner contre lui au lieu de s'y opposer de front. Il n'existe pas de compétition d'aikidô car la finalité de ce budô n'est pas de s'entraîner à atteindre la perfection d'une technique mais d'éprouver son caractère en accord avec les règles de la nature. Cet art martial a été créé dans les années 20 par Morihei Ueshiba (1883-1969), un expert qui avait atteint le plus haut degré de maîtrise

des arts martiaux traditionnels japonais.

Le judo

Signifiant « voie de la souplesse », le judo est une discipline inspirée du Jiu-Jitsu. Sa pratique est compétitive et intense. Il a été inventé par Jigoro Kano en 1882. Le combat s'effectue la plupart du temps au sol afin de contrôler et de projeter son adversaire. Le but de Kano n'était pas seulement de créer des techniques pour obtenir la victoire mais aussi de travailler le mental.



Le kyûdô

Cet art martial a pour objectif d'enseigner le maniement de l'arc. Le but du kyûdô n'est pas de vaincre un adversaire mais d'atteindre une cible tout en s'entraînant à la maîtrise de soi



et de l'esprit. L'arc et les flèches employés étaient autrefois les armes des samourais au même titre que le katana(sabre). Avec le temps cet art est devenu cérémonial et populaire.

Une chorégraphie de mouvements précis n'utilisant qu'un minimum de tension musculaire et un maximum d'énergie spirituelle sont requis pour décocher la flèche et atteindre la cible. L'esprit doit être complètement serein et le corps en parfait équilibre.

Le kendô

Le kendo est un art martial moderne, héritier du kenjutsu (l'art du sabre des samourais), utilisant des armes en bambou (shinai) et une armure (bôgu). Il combine les techniques et les valeurs des arts martiaux avec une activité physique intense. Ce budo est le résultat de la transformation de l'art de tuer ses adversaires en l'apprentissage des techniques et du développement de l'esprit.



Le karaté

Le karaté est un art martial qui s'est développé sur les îles Ryûkyû, aujourd'hui Okinawa, qui ont longtemps été indépendantes. Il a combiné des techniques indigènes de ces îles avec des influences d'arts martiaux chinois. Le karaté vise à se défendre ou à attaquer à l'aide de différentes parties du corps : les pieds, les genoux, les coudes, la main ouverte ou fermée, les avant-bras, les doigts. Historiquement et dans certains styles modernes on enseigne également des prises, des projections, des blocages, des clés et des coups portés aux points vitaux. On donne le nom de karatéka aux pratiquants de cet art martial. Les niveaux de karaté (qui peuvent être différents selon les fédérations) sont symbolisés par des ceintures de couleur. La plus célèbre est la noire, portée jusqu'au 5^{ème} dan (sur un total de 10).



Le sumo

Le plus traditionnel des arts martiaux japonais, le sumo est de plus en plus prisé par les lutteurs professionnels étrangers. Cet art est un mélange des rituels religieux et des combats entre adversaires, ayant permis de créer sa notoriété. En effet, le sumo tire ses origines plusieurs siècles auparavant lorsque les Japonais imploraient leurs dieux pour obtenir de bonne récolte. Jusqu'à ce jour, la pratique de ce sport national ces rites ont été conservés, aussi bien avant qu'après chaque tournoi.



Fabuleux Japon par Françoise P

Le Japon est une terre de contrastes entre des mégapoles peuplées d'immeubles gigantesques et des espaces où se réfugient culture et tradition.

Parmi toutes les images ou multiples aspects se bousculant dans ma tête à la suite de ce voyage en voici quelques uns.



La hauteur des immeubles telles d'immenses barrières de béton, sans un seul arbre, bordant les rues des grandes villes à perte de vue, en particulier dans la capitale.

La foule joyeuse et décontractée parfois bigarrée des jeunes japonais s'écoulant au coude à coude dans les rues dites branchées d'Osaka ou de Tokyo !

Leurs magnifiques TGV blancs dont la locomotive à tête de dauphin fendent l'espace à toute vitesse !

Plus encore que de l'architecture celle de leurs châteaux. Il en particulièrement le souvenir du vers le ciel dans l'envol de ses



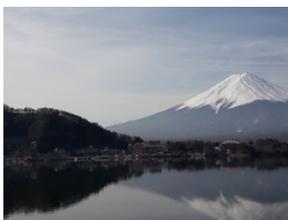
de leurs temples, j'étais enthousiasmée par reste peu, malheureusement. Je garde tout château du Héron blanc qui semble monter toits semblables à des ailes.

Leur respect des rites shintoïstes et bouddhiques encore très ancrés me semble t il même chez les jeunes.

Ce lieu sacré qu'est le mont Koya abritant de multiples temples et la grande nécropole Okuno-in où se serrent plus de 200.000 stupas sous les frondaisons de cèdres monumentaux. Là tout n'est que silence et recueillement.



L'extraordinaire beauté des jardins, véritable poème où végétaux, lacs, ruisseaux, lanternes de pierre concourent à l'harmonie générale. Tout est fait pour nous surprendre. On n'arrête pas de s'émerveiller en passant d'un



Que dire de la magnificence du Mont découpant sur fond de ciel bleu ; il solitude et sa beauté !

Fuji avec son sommet enneigé se semble inaccessible dans sa



Enfin la joie des Japonais fêtant l'arrivée du printemps se retrouvant entre amis, famille ou collègues, pique niquant, se photographiant à qui mieux mieux sous la voûte lumineuse blanc-rosée des merveilleux, fabuleux, cerisiers en fleurs.



Quelques Spécialités japonaises



Les gyozas

Ces raviolis sont nés en Chine avant d'arriver sur les tables japonaises. Traditionnellement, les gyozas sont farcis avec de la viande de porc hachée mélangée à des oignons verts, de la ciboule, du chou, du gingembre et de l'ail. Aujourd'hui, certains établissements proposent des farces revisitées.

La soupe

La plus connue est la soupe miso. Le Miso est de la pâte de soja fermentée.



Tempura

Le secret d'un tempura réussi se trouve dans la gestion des températures. La pâte doit être froide alors que l'huile doit être à une température d'environ 180°C. C'est ce choc thermique qui va créer l'effet désiré. On peut faire des tempuras de viande, poissons et légumes.

Shabu shabu

Fondue japonaise. Un bouillon chauffe sur un réchaud au centre de la table et les convives cuisent la viande très fine et les légumes dedans.



Shushis

C'est du riz vinaigré roulé en ovale, une pointe de wasabi et par dessus une fine tranche de poisson cru.

Makizushi

Appelé aussi makimono, et simplement maki en Europe, est une spécialité japonaise se présentant sous la forme d'un rouleau d'algue nori séchée entourant du riz blanc mélangé à du vinaigre de riz sucré et farci avec du poisson cru et des légumes (avocats, concombre ...)
Très souvent dans les restaurants on vous propose un menu composé de makis et de sushis.



Les différents types de thés japonais

Ryokucha 緑茶

C'est le mot générique pour désigner un thé dont les feuilles sont cuites à la vapeur. 緑, « Ryoku » (ou « midori » en lecture Japonaise) désigne la couleur verte en caractère Chinois, 茶, « cha » veut dire « thé ». Le thé vert est la seule variété de thé poussant au Japon. Le thé japonais est servi froid ou chaud, toujours sous sa forme brute, sans lait, ni sucre. Le thé japonais est ensuite cuit à la vapeur, et non fermenté (comme la majorité des thés Chinois).

Sencha 煎茶

80% du thé vert que consomme les Japonais est du Sencha. C'est un thé de grande qualité obtenu en faisant cuire les feuilles à la vapeur afin de mettre fin à la fermentation et au changement de couleur. Ce type de cuisson permet également de réduire le goût amer de ce genre de thé. Les feuilles sont ensuite broyées et séchées avant d'être conditionné pour la vente. On en produit sur la quasi-totalité du territoire japonais.

Gyokuro 玉露

Il est produit essentiellement dans les départements de Kyôto, Fukuoka et de Shizuoka. Le gyokuro ne représente même pas 1% de la production nationale. Son mode de fabrication est le même que celui du sencha. Le gyokuro est issu de la culture ombrée.

La plantation est couverte pendant les 20 jours précédant le jour de la cueillette. Cela a pour effet de produire des feuilles extrêmement riches en théanine, un acide aminé responsable de la douceur du thé. On appelle « ooi-ka » le parfum caractéristique des thés produits en plantation couverte. C'est un thé de très grande qualité.

Maccha 抹茶

C'est un thé à l'histoire très ancienne, puisqu'il fut ramené de Chine en 1191 par le moine zen Eisai. Il est utilisé lors de la cérémonie du thé, Cha no yu 茶の湯 (« eau chaude pour le thé ») et pour la fabrication de certain gâteau. Il est, comme le gyokuro, issu de culture couverte. Ses feuilles sont cuites à la vapeur avant que les nervures de ces dernières soient retirées. Enfin, les feuilles séchées, que l'on appelle tencha, sont écrasées jusqu'à devenir de la poudre. Sa caractéristique principale est qu'il ne demande pas à être infusé. La poudre est directement versée dans de l'eau chaude puis mélangé avec une brosse en bambou. Cela donne un thé vert brillant, fort au goût et parfois un peu mousseux.



観光客を驚かせる日本の習慣

Les coutumes japonaises qui stupéfient les touristes

FAITES DE BEAUX RÊVES

Les *SOINE-YA* sont des chambres où vous pouvez dormir avec une autre personne, exclusivement mais de façon purement platonique.



BAINS COMMUNS

Cette pratique est très répandue au Japon. Les *ONSENS* sont des sources thermales (à des températures allant jusqu'à 40 degrés Celsius) dans lesquelles tout le monde prend son bain nu et se ballade en kimono.

CARIES

La pratique de l'*Ohaguro* est une vieille tradition qui consiste à se noircir les dents. Elle est généralement pratiquée par les femmes mariées en signe de beauté et en prévention de la perte de dents.



FAST-FOOD EN BOÎTE

Oubliées les idées que vous vous faites d'un dîner raffiné : au Japon, il est tout à fait normal d'aller au restaurant pour y manger une conserve en self-service.

CHAUSSONS

Quand vous entrez chez quelqu'un, vous devez retirer vos chaussures et pour vous rendre aux toilettes, vous devrez porter une paire spéciale : une paire qui ne peut être portée en dehors de cette pièce, pour éviter la contamination du reste de la maison.





Après la Seconde Guerre mondiale, le pays a ajouté un 9ème amendement à sa constitution qui interdit toute forme d'acte belliqueux et d'agression.

WAGON DU SOMMEIL

Les Japonais travaillent généralement de 9 heures du matin à minuit, à l'heure des derniers métros. À cette heure les wagons sont ainsi pleins à craquer de travailleurs épuisés.



HÔTEL CAPSULE

Les hôtels capsules sont parfaits pour les travailleurs qui ne peuvent pas rentrer chez eux ou qui ont simplement besoin de dormir. Bien que petites, les capsules sont confortables et équipées de tout ce dont vous aurez besoin.

ÉTUDES ET NETTOYAGE

Dans les écoles japonaises il n'y a pas d'équipes de nettoyage : les élèves doivent aider au rangement et au nettoyage de leurs espaces d'étude.



LA PLUS VIEILLE ENTREPRISE DU MONDE

L'entreprise enregistrée en tant que Kongō Gumi Co., Ltd. a été fondée en 578, ce qui fait d'elle l'entreprise la plus ancienne de l'histoire.

住む方法を知るいくつかのルール

Quelques règles du savoir-vivre

Elles sont extrêmement importantes au Japon et participent grandement au dépaysement pour tous ceux qui ont la chance de découvrir le pays.

Salutations

納税

Au Japon, on ne se salue pas comme chez nous par une poignée de main ou une bise mais par une révérence. Le type de révérence entre deux personnes dépend, en outre, de divers facteurs tels que la position hiérarchique, le sexe ou l'origine de ces personnes. Les Japonais expriment ainsi leur respect mutuel. Pour nous, en tant que Gaikokujin, la règle d'or est d'effectuer une révérence moyenne, le dos bien droit.

会釈は首だけ曲げてすまさないように。

腰を支点に背筋は首までまっすぐ伸ばす。



会釈



普通礼



敬礼

À l'extérieur



Fumer dans la rue est interdit par la loi sauf aux endroits prévus à cet effet.

À Tokyo, le montant de l'amende est de 2 000 yens (environ 16€).

- Ne rien jeter dans la rue et trier les ordures dehors comme à la maison.
- Eviter de s'embrasser en public.
- Eviter de manger dans la rue ou dans le train.
- Sur un escalator se serrer du côté gauche pour laisser passer les gens du côté droit (à Osaka c'est le contraire).

On attend le bus, le train ou le métro en file indienne, on ne se bouscule pas et on laisse sortir les gens avant de rentrer. Les bousculades sont tout de même fréquentes devant les trains/métros lors des rushs.



- *Eviter de se moucher en public, surtout dans un mouchoir en tissu. Au Japon un mouchoir en tissu sert à s'essuyer les mains après les avoir lavées uniquement.*
- *Couper la sonnerie de son téléphone dans le train.*

	<p><i>Respecter les interdictions dans certains wagons comme le téléphone sur off, l'interdiction aux hommes à certaines heures ou encore l'interdiction de se maquiller pour les femmes.</i></p>
--	---

Magasins et bâtiments publics

- *Laisser son parapluie à l'entrée ou utiliser les sacs plastiques spéciaux souvent à disposition.*
- *Faire attention à se déchausser à certains endroits, particulièrement dans les restaurants où l'on s'assoie sur le sol.*

À la maison

- *Apporter un cadeau (omiyage), souvent de la nourriture, lorsque vous êtes invité chez quelqu'un.*
- *Se déchausser dans l'entrée et ne pas laisser ses chaussures dans le chemin.*
- *Si des chaussures d'intérieur sont à disposition les utiliser.*

À table

C'est à table que l'on trouve le plus de règles à respecter, surtout concernant le maniement des baguettes. Afin de bien comprendre il faut savoir que les repas japonais sont généralement constitués de plusieurs petits plats plutôt que d'un grand plat principal et que ceux-ci sont disposés au centre de la table pour que tout le monde puisse s'y servir.





Noël



Après-midi « tripot »



Atelier capsules Nespresso



Quelques photos souvenirs



Trianon Palace