



DENSAN : LE LABEL DE L'ARTISANAT JAPONAIS D'EXCELLENCE A PARIS

« L'élégance nippone des arts de la table »



du 3 au 30 janvier 2020

ESPACE DEN SAN

8 bis rue Villedo 75001 PARIS

Tél. 01 40 26 66 70 - ouvert du lundi au samedi de 11h à 19h

mw@sasenis.com - www.espacedensan.com

Contact presse : Cathy Bion

Tél. 06 13 46 76 59 - cathy.bion@club-internet.fr

Au Japon, l'art de la table est un symbole de partage et d'admiration pour les ressources naturelles et les fruits de saison ; la culture culinaire japonaise s'est développée en lien avec la diversité des paysages, le climat, l'importance des spécialités locales et les coutumes.

Sa vaisselle d'une grande variété reflète cette philosophie, elle a évolué au cours de son histoire donnant lieu à l'essor du savoir-vivre et la rendant unique au monde.

Sa principale particularité réside en la manière dont les Japonais se nourrissent à table : d'une main, ces derniers approchent le plat vers leur bouche et de l'autre, ils utilisent les baguettes. Pour cette raison, les assiettes japonaises ont tendance à être légères et faciles à tenir.

Autre différence majeure, la cuillère n'est pas utilisée lors des repas, notamment pour la soupe. Les bols sont donc conçus pour avoir un contact direct avec la bouche et boire de façon confortable.

Les baguettes japonaises, généralement en bois, avec ou sans laque, ont des extrémités pointues pour tenir facilement le poisson et les petits mets, à la différence de celles de Corée ou de Chine qui peuvent être en métal. Leur utilisation est toujours très ancrée dans la culture nipponne, avec des règles bien précises selon lesquelles les enfants sont éduqués dès leur plus jeune âge, constituant l'un des savoir-vivre incontournables nippons.

Au nouvel An, on utilise les baguettes *Iwai bashi*, reconnaissables à leur jolie pochette en papier et à leurs extrémités plus pointues rapport aux baguettes classiques : l'une est destinée au dieu et l'autre à la personne qui s'en sert, ce qui symbolise le partage du repas avec le dieu et permet de bénéficier de bons augures pour l'année à venir.

Il est courant de personnaliser baguettes, assiettes et bols pour le riz, avec chaque ustensile correspondant à un membre du foyer. La vaisselle de tous les jours est fabriquée principalement en céramique, ainsi qu'en porcelaine.

Le repas japonais est constitué de l'*Ichijyu sansai* : une soupe, un plat de résistance et deux petits plats, contrairement à la cuisine française composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. La forme et la taille de la vaisselle japonaise sont donc adaptées à ce concept.

Les différents plats sont tous posés en une seule fois sur la table, et non au fur et à mesure du déroulement du repas. La vaisselle est choisie en fonction des aliments cuisinés : un bol en céramique ou en porcelaine pour le riz et un bol laqué pour la soupe.

Selon la coutume, on offre des objets des objets laqués à l'occasion d'un mariage, considérés comme porte-bonheur en raison de leur robustesse. Durant les grands événements, ils sont souvent de couleur rouge ou noire.

D'une grande diversité, les coupes à saké sont de grandes à moyennes ou petites, en fonction de l'utilisation souhaitée : petites pour boire plus rapidement le saké froid et plus grandes pour la dégustation du saké chaud où le changement de goût est apprécié en lien avec celui de la température.



Réputée pour sa finesse et son élégance épurée, la vaisselle japonaise représente une très vaste source de découvertes dans le domaine des arts de la table.

En voici quelques exemples avec des objets des artisanats d'excellence provenant de différentes régions du Japon dont les savoir-faire ont traversé les siècles.

- Artisanat Aizu Hongo - yaki / objets en céramique et en porcelaine



Cette poterie a vu le jour pendant la période Sengoku (1428-1573) avec la fabrication de tuiles pour un château à Aizuwakamatsu. Puis au début de la période Edo (1600-1868), Hoshina Masayuki, qui dirigeait le clan Aizu, vit le besoin d'en patronner la fabrication ; la production de ce qui devint la vaisselle Aizu Hongo -Yaki prospéra sous la direction du clan.

Ceci a conduit à la fabrication de pièces en céramique et en porcelaine destinées au grand public dans la région d'Aizu Hongo (préfecture de Fukushima). Il existe de nombreux styles, aux différentes finitions et textures pour cet artisanat traditionnel reconnu en 1993.

- Artisanat Mino - yaki / objets en céramique



Décanteur à saké

L'histoire de Mino-Yaki remonte à environ 1.300 ans avec des techniques de fabrication provenant de la Corée. C'est au 10e siècle que le nombre de fours a augmenté avec la création d'un centre de production. De la fin du 16^e jusqu'au 17e siècle, la pratique de la cérémonie du thé l'ont rendu populaire.

Il existe quinze types de Mino-Yaki dans la préfecture de Gifu désignés comme artisanat traditionnel en 1978. Les techniques utilisées comprennent le tournage, le façonnage à la main et le moulage. Une fois créés, les motifs sont sculptés dans l'argile ou fabriqués à l'aide de peignes de bambou et de métal. Une fois l'argile décorée, elle est cuite en biscuit. Enfin, les décorations sur glaçure sont réalisées à l'aide de pigments japonais traditionnels.

- Artisanat Iga - yaki / objets en céramique



Les origines de cette céramique remontent au 7e siècle, devenue populaire plus tard auprès des guerriers durant la période Momoyama (1573-1600) grâce au seigneur féodal du clan Iga Ueno, très au fait du thé et des poteries. C'est au 18e siècle que les fondations de l'actuel centre de production d'Iga Yaki furent établies dans l'ancienne province d'Iga, actuelle préfecture de Mie.

Divers changements ont lieu au cours de la cuisson produisant des variations de couleurs et de formes, telles une glaçure vitreuse ou des taches en surface. Robuste et relativement lourd, l'*Iga Yaki* fut reconnu en 1982 en tant qu'artisanat traditionnel.

- Artisanat Tokoname - yaki / objets en grès



Les pièces représentant les débuts du Tokoname-yaki furent fabriquées à la fin de la période Heian (794-1185) dans la préfecture d'Aichi et elles comptent désormais parmi celles produites dans les six anciens fours historiques du Japon. A la fin de la période Edo (1600-1868), la vaisselle ménagère a fait son apparition en même temps que les objets très prisés pour la cérémonie du thé.

La coloration rouge qui se développe sous l'effet du fer dans l'argile est une particularité de cette céramique en grès dont les objets très variés sont fabriqués à l'aide de techniques allant du tour de potier traditionnel au moulage à la main en passant par le coulage. Le Tokoname-yaki fut reconnu comme artisanat traditionnel en 1976.

- Artisanat Yamanaka Shikki / objets en laque



Les origines de cet artisanat remontent à la seconde moitié du 16e siècle, lorsqu'un groupe d'artisans s'est installé dans la région de Yamanaka (préfecture d'Ishikawa) à la recherche de bons matériaux et a commencé à tourner des bols et autres objets. Ces compétences ont pris racine au 18e siècle grâce aux sources chaudes locales avec la vente de ces pièces aux usagers qui s'y rendaient.

De nombreux artisans en laque de Yamanaka continuent à remporter des prix, en particulier pour le savoir-faire connu sous le nom de *sensuji*, un motif aux lignes extrêmement fines qui laisse voir les fines stries créées par le passage du pinceau. Le gouvernement japonais l'a reconnu comme artisanat traditionnel en 1975.

- Artisanat Kiso Shikki / objets en laque



Cet artisanat a vu le jour au début du 17^e siècle grâce à l'abondante présence de cyprès japonais dans la région de Kiso (préfecture de Nagano). Il s'est ensuite développé sous le patronage du clan Owari Tokugawa à l'époque d'Edo (1603-1868), devenant un souvenir populaire pour les personnes voyageant sur la *Nakasendo*, la route qui reliait Edo (ancien nom pour Tokyo) à Kyoto.

La laque est appliquée sur l'objet en bois et après avoir été lavé à l'eau chaude, il est essuyé avec un chiffon doux et stocké dans un endroit ni humide ni trop sec, à l'abri des rayons directs du soleil. La laque Kiso qui a pour particularité de développer une glaçure chaude, devient plus solide au fur et à mesure de son utilisation. Cet artisanat fut reconnu comme artisanat traditionnel en 1975.

- Artisanat Takaoka Shikki / objets en laque et nacre



Cet artisanat de la laque a vu le jour au début de la période Edo (1603-1868) lorsque le seigneur du clan Kaga a construit le château de Takaoka (préfecture de Toyama). Les laquiers y fabriquaient de nombreux articles ménagers et des objets d'armurerie laqués.

L'un des savoir-faire du Takaoka Shikki, reconnu comme artisanat traditionnel en 1975, se nomme l'*aogai-nuri* qui utilise les effets arc-en-ciel de l'intérieur des coquilles d'ormeau d'une qualité brillante multicolore pour produire des motifs de fleurs et d'oiseaux ou des scènes de la nature.

- Artisanat Odate magewappa / objets en bois de cèdre d'Akita



L'Odate magewappa est un artisanat en bois courbé produit dans la ville d'Odate (préfecture d'Akita). Il se caractérise par le beau grain de bois des cèdres d'Akita, matériau qui absorbe l'humidité et maintient la fraîcheur du riz cuit, notamment dans une boîte à bento. Ses propriétés antibactériennes ont attiré l'attention sur le plan de la sécurité alimentaire.

L'origine du bois courbé d'Odate remonterait à l'époque de Nara (710-794). Envoyé après la bataille de Sekigahara (an 1600) à Odate par le shogunat Tokugawa, le commandant Yoshinobu Satake constata la grande pauvreté de ses habitants et les riches réserves en bois du fief furent mises à disposition pour encourager la production de cet artisanat qui fut reconnu comme artisanat traditionnel en 1980.

- Artisanat Kaba Zaiku / objets en écorce de cerisier



Le *Kaba Zaiku* remonterait à la fin du 18e siècle, où sa technique fut transmise aux habitants de Kakunodate par la famille Satake Kita du district d'Ani au nord de la préfecture d'Akita. Les samouraïs de rang inférieur de la région ont repris cette activité de fabrication d'objets à base d'écorce de cerisier qui s'est développée au début de la période Meiji (1868-1912) avec la perte de leur statut de guerriers.

Il est fabriqué au Japon à partir de l'écorce du cerisier de montagne Yamazakura. Il existe plus de douze variétés d'écorces dont les variations font qu'il n'existe jamais deux pièces identiques issues de cet artisanat traditionnel désigné comme tel en 1976.