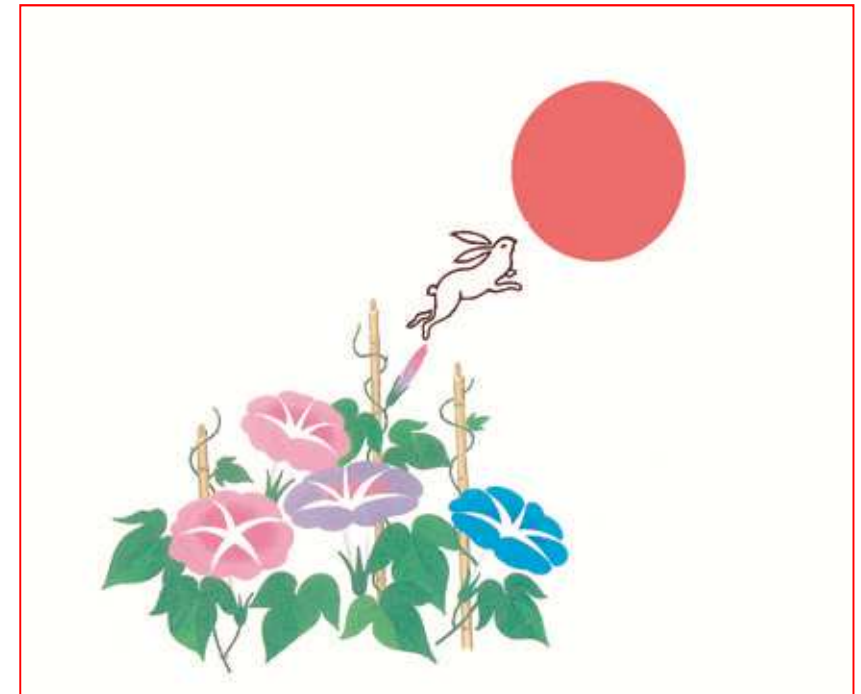


Le Japon

Présentation générale

日本



Textes et conception : Stéphane Paumier

Retrouvez tous nos articles sur la page **Wiki Japon** de notre site !

QUARTIER JAPON - www.quartier-japon.fr

35, rue de Clichy 75009 Paris

s.paumier@quartier-japon.fr - Tél : 06 68 59 32 25



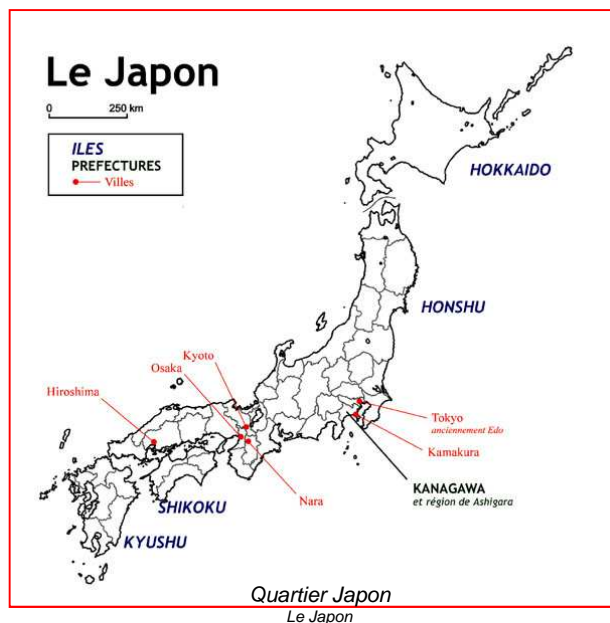
Introduction

Le Japon, fort d'une culture et d'une histoire de plusieurs milliers d'années, nous attire et nous intrigue, nous les Français. Face à ces Japonais et à ce pays que souvent nous ne comprenons pas, une curiosité à la fois intellectuelle et émotionnelle nous pousse à les rencontrer et à les découvrir.

Nous vous invitons, à travers ce livret, à un premier niveau de découverte culturelle, qui, nous l'espérons, vous donnera envie d'approfondir et peut-être aussi de visiter ce beau pays.

Quelques repères :

- ❖ Régime : Monarchie constitutionnelle
- ❖ Empereur : Akihito (depuis le 7 janvier 1989)
- ❖ Premier ministre : Shinzo Abe (à la date du 15 janvier 2015)
- ❖ Langue officielle : Japonais
- ❖ Capitale : Tôkyô (35° 41'N 139° 46'E)
- ❖ Superficie totale : 377 915 km² (classé 62e)
- ❖ Superficie en eau : 1,7 %
- ❖ Fuseau horaire : UTC +9
- ❖ Fondation de la nation : 11 fév. 660 av JC
- ❖ Constitution Meiji : 29 nov. 1890
- ❖ Actuelle constitution : 3 mai 1947
- ❖ Population totale (2012) : 127 368 0882 habitants (classé 10e)
- ❖ Densité : 3493 hab./km²



La cuisine (suite)

Les boissons japonaises

Les thés

La boisson traditionnelle des Japonais est le thé, que l'on trouve souvent servi à volonté dans les restaurants, chaud ou froid.

De nombreuses variétés de thés existent, parmi lesquelles :

- ❖ Sencha : le plus populaire des thés verts japonais.
- ❖ Genmaicha : thé vert mélangé avec des grains de riz complet grillés.
- ❖ Hojicha ou bancha Hojicha : thé vert grillé, de la vie quotidienne.
- ❖ Mugicha : thé d'orge grillée.
- ❖ Gyokuro : le grand cru des thés verts japonais).
- ❖ Matcha ; le thé en poudre de la cérémonie du thé. Un thé amer également utilisé dans les pâtisseries.
- ❖ Oolong : thé de la région d'Ôlong (Chine), assez populaire au Japon pour avoir stimulé une production à partir de cépages spéciaux, adaptés au goût des consommateurs nippons.

Les alcools

La consommation d'alcool est tout d'abord la consommation de la bière (2/3 du total des alcools vendus au Japon, 60 litres en moyenne par adulte et par an). La consommation de vin augmente depuis plusieurs années.

Depuis longtemps, la consommation de saké traditionnel est en déclin, passant à 6,91/adulte /an en 2006, alors qu'elle était de 9,21 en 2001.

Au Japon, le terme saké est générique pour désigner tout alcool, à base de riz ou non, fort ou non, incluant la bière, le whisky et le vin.

En France, les connaisseurs appellent « saké » ce que les Japonais appellent nihonshu. Beaucoup d'Occidentaux confondent encore sous ce nom toutes les eaux-de vie servies en fin de repas dans les restaurants asiatiques.

Boissons alcoolisées à base de riz :

- ❖ Nihonshu : alcool de riz fermenté (16 ° en moyenne), communément appelée saké hors du Japon. Peut être servi chaud ou froid.
- ❖ Shochu : alcool à base de riz ou de patates douces en particulier.
- ❖ Umeshu : liqueur à base de prunes

Autres boissons alcoolisées :

- ❖ La bière : parmi les plus grandes marques, Sapporo, Kirin, Asahi, Suntory. Ce sont à 95 % des bières blondes.
- ❖ Les happoshu : des pseudo-bières ayant un goût comparable et le même degré d'alcool que la bière, mais à faible teneur en malt.
- ❖ Les budôshu : vins faits avec du raisin local. La préfecture de Yamanashi vient en tête de la production locale.

Les sodas sont également présents massivement au Japon, notamment dans les innombrables distributeurs automatiques répartis sur l'ensemble du territoire.

La cuisine (suite)

Les différentes variétés de plats

Il existe une grande variété de **plats d'accompagnement**. Ces plats sont de véritables plats d'accompagnement, plus légers que les précédents et toujours servis en plus de l'un des plats décrits ci-dessus contenant poisson, viande ou fruits de mer. Par exemple les tsukemono (légumes macérés), tôfu (pâté de soja)...

Les plats uniques, certains sont servis directement avec du riz et sont alors considérés comme des plats uniques. Le terme de donburi, littéralement «bol», fréquemment abrégé en «don», désigne un bol de riz sur lequel des garnitures sont disposés, le plus souvent du poisson ou de la viande. Parmi ceux-ci, nous pouvons citer le katsudon, le gyûdon, le oyakodon ou encore l'unadon.

Il existe également des **plats complets** à base de riz yôshoku, des plats de pâtes/nouilles garnis, comme les râmen ou les yakisoba.

Les okonomiyaki, galettes à base de blé ou de pâtes, sont garnies de toutes sortes de viandes, de fruits de mer et de légumes cuits sur plaque, souvent devant ou par les clients eux-mêmes.

Enfin, il existe des **plats à emporter**, dont le très populaire bentô et les onigiri, des boules de riz façonnées à la main, souvent triangulaires, contenant différentes farces et généralement enveloppée d'une feuille d'algue nori. C'est en quelque sorte le sandwich japonais.

Les pâtisseries japonaises

Comme dans la plupart des pays d'Asie, la notion de dessert n'est entrée en usage que depuis la seconde moitié du XXe siècle, sous l'influence de la cuisine occidentale. Le sucre entrant en effet dans la composition de nombreux plats, sous de nombreuses formes différentes, il n'était donc pas nécessaire de réserver un temps consacré aux desserts sucrés à la fin des repas. Le terme de wagashi ou même de yôgashi désigne essentiellement les gâteaux, entremets et sucreries accompagnant le thé, avec ou sans cérémonie. Les ingrédients de base sont le sucre de canne, les haricots rouges azuki ou leur pâte, et la farine de riz ou de blé, ainsi que l'agar-agar pour les gelées.



Agar Agar

Introduction (suite)

Les différents noms du Japon

Le Japon, l'« Etat du Japon » en forme longue, en japonais Nippon ou Nihon, est un pays insulaire de l'Asie de l'Est. Les kanjis (ou idéogrammes) qui composent le nom « Japon » (日本) signifient « lieu d'origine du Soleil » ; c'est ainsi que le Japon est parfois désigné comme le « pays du Soleil levant ».

Le nom japonais « Nippon » est utilisé sur les timbres, les billets de banque, et pour les événements sportifs internationaux, alors que le nom « Nihon » est utilisé plus fréquemment dans la vie quotidienne. Nippon peut faire aussi référence à l'Empire du Japon et donc à l'idéologie nationaliste de l'ère Shôwa (1926-1989).

Un pays composé d'îles

Le Japon forme, depuis 1945, un archipel de 6 852 îles, sur plus de trois mille kilomètres de long, s'étalant de la Russie (îles Kouriles), au nord, à Taïwan au sud, le long de la côte orientale de l'Asie.

Les quatre îles principales, sur les 4 000 de l'arc insulaire, représentent 95 % du territoire. Ce sont, du nord au sud, les îles :

- ❖ Hokkaidô (79 000 km²), historiquement peuplée par les Aïnous,
- ❖ Honshû (227 000 km²), la plus grande et la plus peuplée avec 105 millions d'habitants,
- ❖ Shikoku (18 000 km²), l'île de la mer intérieure
- ❖ Kyûshû (36 000 km²), en face de la Corée du Sud.

Les autres îles de l'archipel sont plus petites (notamment dans la préfecture d'Okinawa).

Au nord, Sakhaline et les îles Kouriles, annexées par la Russie quelques jours après la défaite du Japon face aux Etats-Unis en août 1945, sont parfois considérées comme les points extrêmes de l'archipel.

Le découpage régional

Les 8 régions, d'un point de vue géographique et non pas politique, sont du nord au sud : Hokkaidô, Tôhoku, Kantô, Chûbu, Kansai (couramment appelé Kinki), Chûgoku, Shikoku et Kyûshû. (on compte neuf régions si la préfecture d'Okinawa n'est pas incluse dans celle de Kyûshû)

La région du Chûbu est parfois décomposée en trois régions : la région de Hokuriku sur la côte nord-ouest, la région de Kôshinetsu à l'est et la région de Tokai, au sud, dont les limites ne sont pas fixées précisément.

Introduction (suite)

La plupart des îles qui composent le Japon sont montagneuses, parfois volcaniques. Le plus haut sommet du Japon, le mont Fuji (3 776 m), est un volcan, inactif depuis 1707.

Le Japon est le dixième pays le plus peuplé du monde, avec environ 127 millions d'habitants concentrés sur les étroites plaines littorales. Le Grand Tôkyô est la plus grande région métropolitaine du monde, (environ 10 fois plus grande que Paris), avec plus de 30 millions d'habitants. La ville a été la première place financière mondiale en 1990.

Le Japon est la troisième puissance économique du monde pour le PIB nominal et la troisième pour le PIB à parité de pouvoir d'achat. Il est aussi le quatrième pays exportateur et le sixième pays importateur au monde.

C'est un pays développé, avec un niveau de vie très élevé et la plus longue espérance de vie au monde (selon l'ONU).

Mais ce tableau idyllique ne doit pas masquer d'importants problèmes qui pèsent sur l'avenir du pays : le Japon souffre d'un des taux de natalité les plus bas du monde, très en dessous du seuil de renouvellement des générations. Ainsi, le pays est actuellement en déclin démographique.

Parallèlement, c'est également le pays pour lequel le poids de la dette publique est le plus important au monde.



La cuisine (suite)

Les principales catégories de plats japonais

Le riz est à la base de l'alimentation japonaise. Il existe aussi des en-cas à base de riz comme les onigiri. On appelle donburi, un plat complet formé par un bol de riz et surmonté d'un accompagnement.

La cuisine japonaise comprend une grande variété **de pâtes et de nouilles**, et de préparations qui en contiennent (appelées « men-rui »). Parmi les plus répandues, on peut citer les udon, les soba, les sômen, les ramen et enfin les hiyamugi. Toutes ces pâtes peuvent être consommées chaudes ou froides suivant les saisons et se déclinent en de nombreux plats principaux.

Soupes et bouillons sont consommés à chaque repas. Le bouillon le plus consommé, la soupe de miso, est une soupe à base de miso (pâte de haricots soja fermentée et salée) et de dashi (bouillon d'algue konbu et de bonito séchée), à laquelle divers ingrédients solides peuvent être ajoutés.

Les plats de fruits de mer ou de poissons crus sont sûrement les plats les plus emblématiques de la cuisine japonaise à l'étranger.

Les sushi sont des bouchées (servies par paires ou en assortiment) faites de tranches de poisson ou de fruits de mer, très frais et crus, disposées sur un canapé de riz légèrement vinaigré et légèrement sucré, auquel elles adhèrent par une petite portion de moutarde wasabi. On les déguste en les trempant dans la sauce de soja, shôyu, et en mangeant de temps à autres des morceaux de gingembre, pour se « rafraîchir » la bouche afin d'apprécier au mieux la bouchée suivante.

Le sashimi correspond aux tranches de poisson ou de coquillages crus, de seiche, de poulpe, de crevettes (passées rapidement à l'eau bouillante) et parfois de filets de viande ou de poulet.

Il existe également de multiples recettes de **poissons mi-cuits**, comme par exemple le tataki (tranches de poisson ou de viande rapidement saisie puis marinée brièvement dans du vinaigre).

Les plats grillés ou yakimono sont très populaires au Japon et déclinés au travers de nombreuses spécialités.

Les yakitori sont des brochettes, le plus souvent composées d'une seule et même partie de poulet (blanc de poulet, peau de poulet, ailes de poulet par exemple) ou d'un autre animal (langue de bœuf par exemple).

Les teppanyaki sont des grillades sur plaque chauffante, qui ont été adaptées en une cuisine spectacle aux États-Unis où l'on compte de nombreux restaurants spécialisés dans ce type de plats.

Les plats frits ou agemono rassemblent des plats dont les origines sont plutôt récentes. Il existe diverses techniques de friture.

Appelés en japonais **nabe**, **les plats bouillis ou étuvés** sont courants dans la cuisine japonaise, quand l'hiver approche. Le shabu-shabu, une variante de la fondue chinoise réunissant de fines tranches de viande, des légumes, du pâté de soja, ..., en est un exemple.

La cuisine (suite)

Les principales catégories de plats japonais

Le riz est à la base de l'alimentation japonaise. Il existe aussi des en-cas à base de riz comme les onigiri. On appelle donburi, un plat complet formé par un bol de riz et surmonté d'un accompagnement.

La cuisine japonaise comprend une grande variété de **pâtes et de nouilles**, et de préparations qui en contiennent (appelées « men-rui »). Parmi les plus répandues, on peut citer les udon, les soba, les sômen, les ramen et enfin les hiyamugi. Toutes ces pâtes peuvent être consommées chaudes ou froides suivant les saisons et se déclinent en de nombreux plats principaux.

Soupes et bouillons sont consommés à chaque repas. Le bouillon le plus consommé, la soupe de miso, est une soupe à base de miso (pâte de haricots soja fermentée et salée) et de dashi (bouillon d'algue konbu et de bonite séchée), à laquelle divers ingrédients solides peuvent être ajoutés.

Les plats de fruits de mer ou de poissons crus sont sûrement les plats les plus emblématiques de la cuisine japonaise à l'étranger.

Les sushi sont des bouchées (servies par paires ou en assortiment) faites de tranches de poisson ou de fruits de mer, très frais et crus, disposées sur un canapé de riz légèrement vinaigré et légèrement sucré, auquel elles adhèrent par une petite portion de moutarde wasabi. On les déguste en les trempant dans la sauce de soja, shôyu, et en mangeant de temps à autres des morceaux de gingembre, pour se « rafraîchir » la bouche afin d'apprécier au mieux la bouchée suivante.

Le **sashimi** correspond aux tranches de poisson ou de coquillages crus, de seiche, de poulpe, de crevettes (passées rapidement à l'eau bouillante) et parfois de filets de viande ou de poulet.

Il existe également de multiples recettes de poissons mi-cuits, comme par exemple le tataki (tranches de poisson ou de viande rapidement saisie puis marinée brièvement dans du vinaigre).



Tataki

Historique

La fondation du peuple japonais

Le Japon est peuplé depuis le paléolithique (la première et la plus longue période de la Préhistoire). La présence humaine y est attestée sur plusieurs niveaux de fouille depuis plus de 12 000 ans par les Aïnous, premiers habitants du Japon en provenance de l'est de la Russie.

A la faveur du réchauffement climatique, les Aïnous sont ensuite restés isolés de l'Eurasie, sur l'île d'Hokkaidô au Nord du Japon, où ils ont développé une forme de culture fondée sur la chasse, la cueillette et la pêche. Cette forme de culture a perduré jusqu'au début du 10e siècle.

Les premières vagues migratoires de l'ère moderne auraient débuté à partir du 7e siècle av Jésus Christ. La légende rapporte que le Japon fut fondé au 7e s. av JC par l'empereur Jimmu. Le système d'écriture chinois, ainsi que le bouddhisme, furent ensuite introduits au Japon durant les 5e et 6e siècles. par les moines bouddhistes chinois et coréens, amorçant une longue période d'influence culturelle chinoise.

Les empereurs étaient les dirigeants symboliques du Japon, alors que le véritable pouvoir était le plus souvent tenu par les puissants nobles de la Cour - des régents du clan Fujiwara (du 8e au milieu du 9e) aux shoguns (général en chef des armées, à partir de 1192). L'apogée de l'autorité impériale se situe au début de l'époque de Nara (première partie du 8e) et à la fin de celle de Heian par le biais du système des empereurs retirés (d'environ 1053 jusqu'à 1085-1092).



Aïnous (fin 19^e, début 20^e s)

Historique (suite)

La fermeture du Japon

À partir du 16e s, des commerçants venus tout d'abord du Portugal (1543), puis des Pays-Bas et d'Angleterre débarquèrent au Japon avec des missionnaires chrétiens. Pendant la première partie du 17e s, le bakufu (gouvernement militaire ou shogunat) Tokugawa craignit que ces missionnaires portugais fussent la source de périls analogues à ceux que subirent ses voisins chinois notamment (prémices d'une conquête militaire par les puissances européennes) et la religion chrétienne fut formellement interdite en 1635 sous peine de mort accompagnée de torture.

En 1639, le Japon cessa toute relation avec l'étranger, à l'exception de certains contacts restreints avec des marchands chinois et néerlandais à Nagasaki, sur l'île de Dejima.

La réouverture forcée du pays

Cet isolement volontaire de deux siècles dura jusqu'à ce que les États-Unis, avec le commodore Matthew Perry, forcent le Japon à s'ouvrir à l'Occident par la politique de la canonnière, en signant la convention de Kanagawa en 1854 après le pilonnage des ports japonais.



Au cours des quelques années suivantes, les contacts intensifs avec l'Occident transformèrent profondément la société japonaise. Le shogun fut ainsi forcé de démissionner et l'empereur fut réinvesti du pouvoir.

La restauration Meiji de 1868 mit en oeuvre de nombreuses réformes. Notamment, le système de type féodal et l'ordre des samourais furent officiellement abolis et de nombreuses institutions occidentales furent adoptées (mise en place des préfectures).

De nouveaux systèmes juridiques et de gouvernement ainsi que d'importantes réformes économiques, sociales et militaires, transformèrent également l'Empire du Japon en une puissance régionale.

La cuisine

La cuisine japonaise est principalement connue aux travers des sushis (boulette de riz coiffée d'une tranche de poisson cru) et des sashimis (tranche de poisson cru). Cette omniprésence mondiale - 30000 restaurants dits japonais dans le monde - masque une cuisine complexe qui comprend de nombreuses déclinaisons et spécialités locales.

Ainsi, notamment la haute cuisine actuelle japonaise, qui est une cuisine raffinée et codifiée, dont les deux incarnations les plus connues sont le repas kaiseki et la collation offerte lors de la cérémonie du thé japonaise (chanoyu) appelée cha-kaiseki. Au quotidien, les japonais sont ouverts à la diversité de la cuisine mondiale. On trouve ainsi facilement au Japon, des restaurants chinois ou coréens, mais aussi italiens, français ou encore les grandes chaînes de restauration rapide mondiale.

Au quotidien, la consommation japonaise de nourriture est organisée autour de 3 repas principaux :

- ❖ le petit-déjeuner, qui peut être traditionnel ou occidental,
- ❖ le repas de midi, qui est souvent dégusté rapidement sur les lieux de travail et l'école, parfois à des horaires décalés. Il est souvent constitué de repas préparés à l'avance à la maison et emportés dans des gamelles japonaises, appelées bentô.
- ❖ le repas du soir, qui est souvent plus traditionnel. Il est aussi habituel de manger le soir dans de petits restaurants ou bars, tels les izakaya, ou encore dans des yatai, les stands ambulants de restauration en plein air au Japon.

Le menu de base partagé en famille suit la règle de l'ichijû sansai, c'est-à-dire qu'il comprend du riz, une soupe et trois accompagnements. Le riz est tellement lié à la notion d'aliment de base que, par extension, il désigne aussi le repas. Les repas au restaurant ou pris sur le pouce peuvent être constitués d'un seul plat : soupe de ramen, de udon, plats de gyoza (raviolis chinois fortement aillés), yakisoba (nouilles grillées), nabe (aliments saisis à table dans une marmite de bouillon). Il existe de plus de nombreuses spécialités plus ou moins locales



Nabe

Culture (suite)

La culture japonaise

Bien qu'il existe diverses formes d'arts primitifs sur l'Archipel, comme la poterie de la période Jōmon (de 15 000 jusqu'en 300 avant J.C. environ) ou les statuettes Haniwa, (IIIe siècle au VIe siècle après J.C.), l'art japonais subit très tôt l'influence de la Chine impériale et du bouddhisme.

À l'époque de Nara (ancienne capitale impériale entre 710 et 794), les temples bouddhistes fleurissent et la religion imprègne fortement la sculpture et la peinture. Ces influences restent vives jusque vers le XVIe siècle, que ce soit à travers la sculpture réaliste de Kamakura ou également la peinture monochromatique de Muromachi, marquée de la pensée zen.

Pour autant, l'originalité de l'art japonais se ressent plus pleinement dans des mouvements plus profanes, comme les rouleaux narratifs (emaki) ou les estampes ukiyoe, souvent attachés à la vie quotidienne et citadine, et aux divertissements. Plus fortement pendant la période d'Edo, marquée par une stabilité politique et militaire et un enrichissement de la classe marchande au détriment de la classe militaire, les Japonais se sont progressivement intéressés à des arts très variés, s'appropriant les arts de la calligraphie, du tissage et de la teinture des étoffes (dont le kimono), l'art de la céramique, de la laque et de la forge des sabres...

Au XXe siècle, le cinéma, les mangas (bandes dessinées japonaises), les animés et les jeux vidéo se répandent et deviennent un fort vecteur d'exportation de la culture japonaise.

La calligraphie et la littérature

La calligraphie et la littérature se développent également avec l'arrivée de l'écriture chinoise au IVe siècle environ. Les thèmes se diversifient alors rapidement, allant des récits mythologiques et historiques à la poésie waka (genre de poésie japonaise).

Le Dit du Genji (Genji monogatari, XIe), qui raconte de façon intimiste la vie à la cour de Heian, est souvent perçu comme l'un des premiers romans psychologiques dans le monde. Le bouddhisme zen et les guerres civiles marquent, tout comme l'art, la littérature médiévale.

À l'époque d'Edo, apparaissent de nouveaux mouvements littéraires majeurs, notamment les haïkus (poèmes brefs et symboliques) et la littérature des chônin (des bourgeois), romanesque et parfois même frivole. La même transformation peut être observée dans le théâtre, alors que le nô, religieux et élitiste, cède quelque peu la place au kabuki, qui prend naissance dans les quartiers de plaisirs d'Edo.

En marge du théâtre apparaissent d'autres formes originales et souvent humoristiques de l'art japonais, comme les masques, les spectacles de marionnettes (bunraku), les danses folkloriques (notamment l'odori) ou les conteurs (rakugo).

De nos jours, les propriétés les plus précieuses du patrimoine japonais sont classées comme trésors nationaux et protégées par une loi de 1950.

Historique (suite)

L'expansionnisme militaire du Japon

Ces mutations donnèrent naissance à une forte ambition de la part du Japon, qui se concrétisa en une première guerre contre la Chine (1895) puis contre la Russie (1905), dans laquelle le Japon gagna la Corée (1910), Taïwan et d'autres territoires.

L'expansionnisme militaire du Japon prit ensuite de l'ampleur au cours de l'ère Shōwa avec l'invasion de la Mandchourie en 1931, puis des provinces du nord de la Chine. En 1937, l'empire se lança dans une invasion de la Chine qui débuta avec le bombardement stratégique de Shanghai et de Canton, ce qui entraîna une résolution de blâme de la Société des Nations à l'encontre du Japon mais surtout un écrasement des forces du Guomindang (le plus ancien parti politique de la Chine). Selon les estimations, entre 150 000 et 300 000 Chinois furent exterminés lors du massacre de Nankin (Nanjing) par l'armée impériale japonaise.

L'attaque de Pearl Harbor dans l'archipel d'Hawaï en 1941, visant à détruire une partie de la flotte de guerre américaine, déclencha la guerre du Pacifique et engagea l'Empire du Japon dans la Seconde Guerre mondiale au côté de l'Axe (Allemagne Nazie et Italie fasciste). Le Japon agrandit dès lors encore son emprise jusqu'à occuper la Birmanie, la Thaïlande, Hong Kong, Singapour, l'Indonésie, la Nouvelle-Guinée, l'Indochine française et l'essentiel des îles du Pacifique (de 1937 à 1942). Ce gigantesque empire militaire, appelé officiellement Sphère de coprosperité de la grande Asie Orientale, était destiné à servir de réservoir de matières premières pour le Japon. L'occupation de ces territoires fut marquée par d'innombrables exactions à l'encontre des populations d'Extrême-Orient, crimes pour lesquels les pays voisins du Japon demandent aujourd'hui toujours des excuses ou des réparations.

Finalement, l'empereur Shōwa procéda à la reddition de l'empire du Japon le 14 août 1945 après les bombardements atomiques de Hiroshima et de Nagasaki et après l'invasion soviétique du Mandchoukouo (Etat pseudo indépendant installé par les Japonais dans la Mandchourie, en Chine). Le traité de paix avec la Russie est toujours en négociation, en règlement du problème des îles Kouriles du Sud, occupées par cette dernière depuis la fin du conflit



Drapeau du Japon impérialiste

Historique (suite)

Le Japon d'après-guerre

Le Japon, dont plusieurs des villes majeures ont été dévastées par les bombardements, est occupé par les troupes du Commandant suprême des forces alliées américaines, commandées par le Général Mac Arthur. Celui-ci met en place le tribunal de Tôkyô pour juger quelques-uns des dirigeants politiques et militaires de l'empire pour leur implication dans la guerre, mais exonère tous les membres de la famille impériale ainsi que les membres des unités de recherche bactériologiques de l'armée japonaise.

Confiné à l'archipel, le pays demeura sous la tutelle des Etats-Unis jusqu'en 1951 (traité de San Francisco). Ceux-ci imposèrent au Japon une nouvelle constitution, plus démocratique, et fournirent une aide financière qui encouragea le renouveau du Japon. L'économie se rétablit ainsi rapidement et permit le retour de la prospérité dans l'archipel, avec pour symbole, en 1964, la tenue des Jeux Olympiques de Tôkyô et le lancement du Shinkansen, le train à grande vitesse.



Le développement économique japonais

Des années 1950 jusqu'aux années 1980, le Japon connaît un apogée culturel et économique et une formidable croissance. Toutefois, ce « miracle économique » prend fin au début des années 1990, date à laquelle la "bulle spéculative immobilière japonaise" éclate, marquant le début de la "décennie perdue".

Ces années sont aussi marquées par une certaine instabilité politique (avec la première chute d'un gouvernement par une motion de censure en 1993) et par plusieurs catastrophes d'origines humaine (attentat au gaz sarin par la secte Aum dans le métro de Tôkyô en 1995) ou naturelle (tremblement de terre de Kôbe, également en 1995).

Le 11 mars 2011, un grave séisme de magnitude 9,0, suivi d'un tsunami, frappe l'est du Tôhoku autour de Sendai, provoquant la mort de plusieurs milliers de personnes, de très graves dégâts dans toute la partie nord-est de Honshû et l'accident nucléaire de Fukushima.

Culture

D'une façon générale, la culture japonaise a subi un apport considérable des cultures chinoise et coréenne au début de son histoire, avant de se construire progressivement pendant la longue période d'isolement du Japon par rapport au monde extérieur (période d'Edo, de 1603 à 1868). Une culture très différenciée des autres cultures asiatiques en résultera, dont l'écho résonne encore dans le Japon et dans le monde contemporains.

La langue japonaise

La compréhension de la langue japonaise est primordiale pour comprendre la culture japonaise. La culture traditionnelle et la culture moderne japonaises reposent en effet toutes les deux sur la langue écrite et sur le langage parlé.

Même s'il n'est pas apparenté au chinois, le japonais a emprunté beaucoup de vocabulaire à cette langue. Le système d'écriture japonais a lui-même été également développé à partir des idéogrammes chinois, à partir du IV^e siècle, pour obtenir un système reposant à la fois sur les deux syllabaires, Hiragana et Katakana, et sur un ensemble comprenant plusieurs milliers d'idéogrammes, les kanjis.

L'architecture

L'architecture classique est tout d'abord tournée vers le bouddhisme, mais aussi vers le shintoïsme (la « religion » la plus ancienne du Japon, étroitement associée à l'origine du pays), et s'exprime pleinement à travers les nombreux temples et les sanctuaires. Plusieurs sites sont ainsi inscrits au patrimoine mondial de l'humanité, à Nara, Kyôtô ou Nikkô, notamment. Plus tard, les maisons de thé adoptent les principes du bouddhisme zen.

A partir de l'époque Azuchi Momoyama (1573 - 1603), fleurissent les châteaux japonais, construits en général sur d'imposantes fondations en pierre. Le château de Himeji demeure une structure emblématique de l'époque. L'habitat traditionnel (minka et machiya) est lui aussi en bois.

