

## Le Japon, Mon Japon

En avril 2021, après déjà plus d'une année de confinements et de limitations de nos déplacements, nous sommes toujours dans une situation qui semble inchangée. Seuls des changements à la marge (durée illimitée de sortie et distance des 10 km...) surviennent çà et là pour « ponctuer » un quotidien qui semble durer, durer, sans varier.

Au moins, la pandémie et cette situation qui en découle permettent, je l'espère, de nous rappeler jusqu'au plus profond de chacun de nous, combien les relations humaines sont importantes, primordiales et même voire vitales !

Ces rencontres, ces échanges furtifs, tous ces petits détails mis bout à bout, qui venaient ponctuer notre quotidien, sans que nous n'ayons plus depuis déjà longtemps conscience de leur importance.

A travers cette exposition virtuelle « Le Japon, Mon Japon », c'est un peu de cela dont il est question, même si je n'y avais pas pensé quand l'idée m'était apparue. Parler et partager ces anecdotes principalement vécues au Japon et au contact de la culture japonaise, pour mettre en lumière ces petits instants japonais.

Espérons que leur lecture vous fera à la fois voyager et cette même impression qu'à moi, pour ainsi retrouver en moi-même une trace émotionnelle de rencontres passées, dont le parfum subsiste toujours, à jamais.

Stéphane Paumier  
Responsable projet, Quartier Japon.



# Le Japon

0 250 km

**ILES**  
**PREFECTURES**  
● — Villes



## Les articles

La ferme de wasabi .....	4
Anecdotes autour du saké .....	5
Les mascottes sont partout ! .....	6
Ah, les geisha .....	7
Les wc japonais ? .....	9

### Pour certains articles :

- certains sujets ayant été traités plus en profondeur dans notre Wiki Japon, le lien vers ceux-ci sera ajouté en fin d'article, pour vous y renvoyer.
- de la même façon, un lien sera inséré pour vous renvoyer sur une ressource sur Internet.

## La ferme de wasabi



**Le wasabi, vous connaissez ?** Cette moutarde verte qui pique, servie avec les sushis et les sashimis sous la forme d'une petite colline verte.

Savez-vous que ce wasabi servi en France, notamment, n'est quasiment jamais du wasabi, mais une préparation à base de raifort, de graines de moutarde et d'un colorant alimentaire vert ?

**D'ailleurs, c'est quel genre de plante, pour vous, le wasabi ?**

Moi aussi, je ne savais pas grand-chose de cette plante, de laquelle provient la moutarde verte wasabi avant qu'un couple d'amis japonais me fasse visiter l'une des plus grandes fermes productrices de wasabi du Japon :

<https://www.daiowasabi.co.jp/>

Dans la région de Azumino, près de la ville de Matsumoto, de nombreuses sources d'eau d'une très grande qualité sourdent de la terre, condition indispensable pour la culture du wasabi. De nombreuses exploitations agricoles de wasabi se trouvent ainsi dans cette région.



Les plants sont un peu comme du radis, de petite taille au départ et mis à pousser dans des serres, avant d'être transplantés en terre. Ensuite, tout au long de leur croissance, ils font l'objet d'attentions strictes pour, environ une - deux années plus tard, être récoltés. Les racines obtenues se vendent environ entre 4 et 13 € pour des wasabi vieux d'une année et plusieurs centaines d'euros pour des wasabi âgés de 4 années.

**Les racines elles-mêmes ont-elles ce goût piquant que nous connaissons si bien ?** Eh bien non ! C'est quand on râpe la racine, sur une râpe recouverte de peau de requin, que la pulpe devient piquante, à travers une réaction enzymatique au contact de l'air.

Un conseil : si vous allez au Japon, allez visiter une ferme de wasabi et passez par la boutique, pour rapporter des préparations à base de wasabi. Il y a même des glaces au wasabi !

Retrouvez l'article approfondi de notre Wiki Japon :

[http://wiki.quartier-japon.fr/wiki/index.php?title=Questions sur la culture japonaise#Comment le wasabi est-il produit .3F](http://wiki.quartier-japon.fr/wiki/index.php?title=Questions_sur_la_culture_japonaise#Comment_le_wasabi_est-il_produit_.3F)





## Ancedotes autour du saké

Le saké n'est pas le terme approprié, quand on parle de cette boisson japonaise si particulière, puisque **nous devrions plutôt dire « Nihonshû »**, littéralement « alcool japonais », pour ne pas le confondre avec cet alcool fort, souvent de mauvaise qualité, fréquemment servi dans nombre de restaurants asiatiques en France. Tout le monde en garde d'ailleurs un bien mauvais souvenir...

Pourtant, le saké japonais n'a rien à voir avec cette boisson ! Il est plus proche de notre vin, aussi bien en termes de degré d'alcool que de la diversité de ses crus et de la richesse de sa culture. Par contre, en termes de saveurs, je ne sais toujours pas à quelle saveur il peut être rattaché, dans notre culture. Chacune des fois quand j'essaye de décrire cette sensation si particulière du saké japonais, la plus proche des saveurs que je connaisse, ce serait celle des berlingots acidulés de mon enfance.

En France, le saké japonais est rare et souvent cher et, même cher, il n'est parfois pas de la meilleure qualité. Chaque fois quand je suis allé au Japon, j'ai donc fait une cure culturelle (^ ^) de sakés.



Parfois, dans certains restaurants, le saké est servi dans un verre, lui-même placé dans un carré de bois. Ce « masu » était l'un des récipients traditionnels pour boire le saké, notamment parce qu'il permet d'apprécier la couleur du breuvage. Dans l'un de ces restaurants, la serveuse remplit le verre de saké, puis continua !!? jusqu'à ce que le liquide se déversa jusqu'à la moitié du « masu ».

### **Pourquoi ? Et comment boire sans renverser du saké sur la table ??**

« La quantité de saké servie en plus dans le « masu », m'expliquèrent mes amis présents, indique combien tu es apprécié du serveur / du patron. Plus il y en a, plus cela signifie que tu es considéré comme un client important, que l'on souhaite revoir dans l'établissement ! »

Une autre petite chose que les amis m'ont apprise à propos de la culture autour du saké : dans les Izakayas, ces établissements traditionnels dans lesquels on peut grignoter tout en buvant de l'alcool et en passant un agréable moment en bonne compagnie, plutôt que d'appeler la serveuse pour un nouveau carafon de saké (tokkuri), il suffit de le coucher sur la table. De cette façon, le serveur comprend que le client en souhaite un nouveau et l'apporte, sans perturber l'atmosphère conviviale.



## Les mascottes sont partout !

Où que l'on soit à travers tout le Japon, partout, on peut voir des mascottes ! Des figurines, des personnages mignons, souvent de couleurs vives, de toutes les tailles, avec un visage, certaines ayant des expressions très prononcées !

Parfois, le lien est immédiatement identifiable entre la mascotte et, par exemple, le produit ou le magasin près duquel elle est placée. C'est ainsi une sorte d'enseigne.

Pour d'autres, c'est un véritable mystère, pour nous qui ne sommes pas Japonais, voire qui ne sommes pas du quartier !



L'une d'entre elles est très populaire dans tout le Japon, puisqu'on la retrouve partout, souvent sous ce même aspect « traditionnel » représentant un tanuki, une sorte de blaireau, avec un ventre bien rebondi !

Ce tanuki repu est en effet un symbole de prospérité et de bonne fortune, d'où son ventre bien arrondi, car bien rempli !! Forcément, il est souvent présent à la porte des restaurants, mais aussi des habitations.

Il est un peu comme le maneki neko que l'on voit de plus en plus fréquemment dans nos boutiques en France ; vous savez bien, ce chat, avec une patte en l'air, qui semble nous appeler, qui en fait appelle la bonne fortune.





## Ah, les geisha...

**Le Japon, le pays des Geisha !!** Oh combien cela fait fantasmer les étrangers et leurs médias ! Certes, les Geisha existent toujours, mais elles sont en voie de disparition. Pour les approcher et espérer en voir Une, c'est en effet toute une affaire !

Pourtant, j'en ai vu plein à Kyôto !, pourrait-on me rétorquer.

Certes, des jeunes femmes revêtues de kimono et parées de tout la panoplie, jusqu'à cette coiffure si particulière des Geisha. Mais des Geisha pour touristes.

Les vraies, il faut avoir de la chance pour les apercevoir, à l'occasion d'un déplacement souvent furtif.



J'ai eu cette chance au printemps 2010, alors que mon amie, Yuki, me faisait découvrir le quartier traditionnel de Gion, à Kyôto, dans lequel sa famille habite depuis plusieurs générations.

Je me souviens encore comment je me tenais aux aguets, l'appareil photo prêt à flasher dès que j'en apercevrais une, pour ramener un beau cliché de Geisha à montrer, à mon retour en France ; un beau trophée...

« On peut voir beaucoup de jeunes femmes en kimono », m'expliqua Yuki, « **mais ce ne sont pas des geisha**. Elles sont là pour les touristes.

On peut voir aussi des Maiko, les apprentis geisha, mais les véritables

Geisha, il n'y en a pas beaucoup et il faut savoir où elles sont et avoir de la chance, pour les apercevoir, quand elles se rendent ou reviennent d'un travail ».

Comme je l'apprendrai à l'occasion de mon 3ème séjour en 2018, j'avais de la chance d'avoir pour guide Yuki, qui est issue d'une famille de céramistes qui fournit notamment beaucoup de restaurants et autres établissements traditionnels de Kyôto depuis au moins deux générations. Sa famille « connaît donc bien le quartier » !

Elle connaissait donc bien les Maisons de Thé qui emploient encore des geisha, ces établissements traditionnels dont elles sortent rapidement pour se rendre à un engagement.

Ce fut effectivement le cas cette fois, à plusieurs reprises, mais le temps que j'attrape mon appareil photo et règle le zoom, les geisha étaient déjà parties ou montées dans un taxi...





## QUARTIER — JAPON —

Comme Yuki est issue d'une famille traditionnelle d'artisans, qui connaissent le quartier et ses habitants depuis fort longtemps, elle était tout naturellement empreinte de cette culture et de ses us et coutumes. Ainsi, elle m'avait demandé, au cas où je parviendrais à approcher une geisha de près, de ne pas lui adresser la parole et encore moins de la toucher. « Vous pouvez vous arrêter, pour que je vous prenne en photo ? », il fallait mieux oublier cette idée.



« Parce qu'elles travaillent. Elles n'ont pas de temps, pour ne pas risquer de se mettre en retard pour leur engagement, ce qui serait considéré comme une faute professionnelle.

Et si on touche leur kimono, cela le salit forcément. Leur kimono est leur tenue de travail et cela coûte très cher de les faire nettoyer, d'autant que ce sont des kimonos traditionnels, luxueux.

Au début quand les étrangers sont arrivés en plus grand nombre au Japon, les geishas se montraient plus conciliantes, mais depuis, face au comportement de certains touristes, elles ne prêtent plus attention aux touristes et à leurs demandes et font comme s'ils n'étaient pas là. **Pour faire plaisir aux touristes, des « geisha pour touristes » ont été recrutées.**

Finalement, après avoir loupé de peu les rares geisha croisées, dont je n'ai pu immortaliser qu'un bout de leur coiffure vue de dos ou juste le nœud de leur obi, tellement elles avaient été bien plus rapides que moi... Finalement, je réussis à en photographier deux, au moment où elles quittaient la maison de thé à laquelle elles appartenaient, avant de se rendre à un engagement. Ah, combien je fus content à ces moments-là !

## Les wc japonais ?



Pendant les deux premières semaines de mon premier voyage au Japon, en 2010, j'étais agréablement surpris de trouver **des toilettes gratuites** partout au Japon ; dans les magasins, dans les gares et les stations de métro... Et en majorité de loin bien plus propres qu'à Paris, même si parfois dans certaines gares, elles ne sont pas non plus brillantes et inodores.

Chaque fois, il y a le choix entre des toilettes à l'occidentales et ces toilettes japonaises, un peu comme jadis nos toilettes à la Turque. Je choisisais systématiquement **les toilettes japonaises**, pour leur côté dépaysant.

Mais Dieu, qu'est-ce qu'elles ne sont pas pratiques, je me faisais cette réflexion, à chaque utilisation !

En effet, je m'installais, accroupi, comme dans nos WC, face à la porte, avec derrière moi la tuyauterie. Déjà, je n'étais pas habitué à rester accroupi, mais qui plus est, quelle gymnastique je devais faire pour pouvoir attraper et couper le papier wc en rouleau, dans le dévidoir situé derrière moi, sur le mur de droite !!

Les Japonais, qui sont pourtant si ingénieux, sur ce coup-là, ils n'ont pas fait au plus pratique, je me disais à chaque fois !!

Deux semaines plus tard, je compris que je les utilisais à l'envers !!

A proximité de l'enceinte du palais impérial à Kyôto, dans ce type de toilettes, était placardée une notice d'utilisation des toilettes, avec dessins, à destinations des touristes étrangers. Je compris donc qu'il fallait s'accroupir dos à la porte, avec devant soi la tuyauterie. Dès lors, il n'était plus nécessaire de se contorsionner pour prendre et découper le papier toilette.

Lorsque je racontai ma découverte aux deux amies japonaises qui m'accompagnaient et surtout ma méprise depuis les deux semaines précédentes, elles ne purent s'empêcher de piquer un fou rire, qui dura un bon moment !

