

idées JAPON

AUTOMNE 2018
N°21

Le Japon en France

ジャーナル

イデ・ジャポン

日本をフランス語で紹介

各記事の見出しに

日本語の表記がっています。



Espace Densan, Paris 1^{er} (p. 3).

DANS CE NUMÉRO :

DOSSIER 特集

Jipango fête ses 20 ans ! 1998 – 2018

ジパング日仏協会、20周年記念

RUBRIQUES コラム

En direct du Japon | Nouveautés japonaises en France |
Voyage | Culture et langue | Création

トレンド情報・新店舗と新刊・インタビュー・旅・料理・文化・ものづくり

Carnet d'adresses

Plus de 100 restaurants
et salons de thé
(pâtisseries japonaises)
à Paris. (Voir p.18-21)

パリの日本レストラン
タイプ別アドレス帳:106店

Salon Idées Japon

サロン・イデ・ジャポン

Marché de Noël japonais
Du mercredi 28 novembre
au samedi 1^{er} décembre

Voir p.26-32

www.ideesjapon.com

Vivre le Japon

30 rue Sainte-Anne, Paris 1er
tel : +33(0)1 42 61 60 83

Bien plus qu'un voyage

Vivez le Japon de l'intérieur...

...dans l'une de nos 60 maisons à Tokyo, Kyoto,
Kanazawa ou Takayama !

Et aussi...

- Notre équipe de Travel Angels qui vous accueille partout au Japon
- Des journées de guide privé et activités proposées par des experts
- La location de Pocket Wifi et carte SIM data pour rester connecté
- La traduction de permis de conduire et location de voiture
- Des Japan Rail Pass et cartes de métro pour faciliter vos déplacements

Vivrelejapon.com



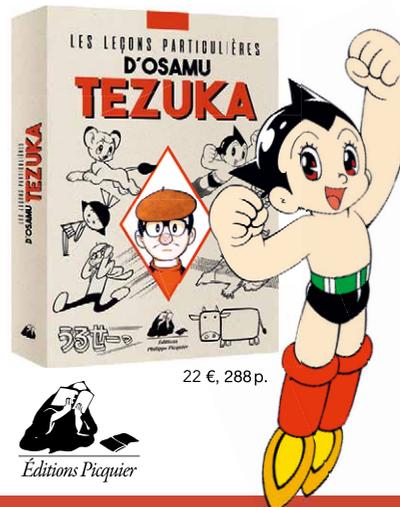
JAPON
Où traditions et futur se rencontrent


www.tourisme-japon.fr

 Découvrir le Japon

Office National du Tourisme Japonais

4, rue de Ventadour (6^e étage), 75001 Paris. Tél. 01 42 96 20 29.
Accueil du public de 9h30 à 13h00 du lundi au vendredi.


**APPRENDRE À DESSINER
AVEC LE « DIEU »
DU MANGA**


IDÉES JAPON fournit des informations pratiques pour découvrir le Japon. Le premier numéro a été publié en 1998 par l'association Jipango qui organise des activités culturelles à Paris. Nous remercions tous les collaborateurs et annonceurs qui nous accompagnent depuis 20 ans.

DANS CE NUMÉRO 目次 :

**04 En direct du Japon**Les dernières tendances
日本のトレンド情報**06 Nouveautés japonaises en France**Livres, événements,
restaurants, boutiques...
新刊、新店舗情報**10 Dossier : Jipango fête ses 20 ans !**

ジパング日仏協会、20周年記念

**16 Voyage**Guide-interprète, passion
d'une vie
通訳ガイドの仕事**18 Restaurants japonais en réponse à vos attentes**

おすすめの日本食レストラン

**22 Carnet d'adresses « Le Japon en France »**

日本関連ショップ情報

**25 Idées cadeaux Boutiques en ligne**

ネットショップでの「贈り物アイデア」

**26 Idées cadeaux Marché de Noël japonais**

サロン・イデ・ジャポンでの「贈り物アイデア」

**31 Salon Idées Japon**Expo-vente, Ateliers création,
Coin spécial Voyage « tourisme rural »
et démonstrations, dégustations...**et aussi Carnet de bonnes adresses japonaises**

Voyage (p.16-17), Cadeaux et Objets (p. 22-23), Langue (p.24)

Crédits photographiques : Couverture Exposition Tewaza, les techniques fait main des maîtres *Takumi*, artisanat japonais d'excellence à l'espace Densan [Maison Wa] Jusqu'au 15 novembre. www.espacedensan.com/

04 Hyakkin, TV Tokyo 06 Atelier Création, Kaoru Diop 10 Guide *100 regards inédits sur le Japon* 16 Ayako Furuya 18 Restaurant Issé 22 Sabre, boutique Masamune 25 Seaux, boutique Kitoki 26 Poupée, Setsuko Yamashita 31 Voyage, Mura Tabi Kyushu

Prochain numéro à paraître au printemps 2019 « Musique et chants japonais »

Si vous souhaitez recevoir le prochain numéro par la poste, merci de nous envoyer une enveloppe timbrée (50 g par exemplaire) libellée à vos nom et adresse : France : Association Jipango, 26 rue Eugène Carrière, 75018 Paris.

Ce journal est distribué gratuitement au Japon et en France et est réalisé en collaboration avec l'association Jipango à Paris. Rédaction de ce numéro : Naoko Tsunoi, Claire de Bréban, Sophie Viguier, Nicolas Pouzet, Corinne Quentin, Siam Basset, Akiko Susumago, Bernard Jeannel. Maquette : Shigeyuki Sato. Logo : Ayako Koizumi. Site Internet : Farnoush Galati. Remerciements à Catherine Lemaître, Cathy Bion, Francis Mollet, Sylvie Chevallier, Séverine Bounhol, Kikuno Iwaoka, Eiji Yagai, Postics, Béatrice Fujimura, Muriel Zvellenreuther, Satoru Nakamura. Responsable de la publication : Naoko Tsunoi [Idées Métisses, 2-14-2-202 Yuigahama, Kamakura, Japon 248-0014]. Impression : Objectif Performances.

Le journal *Idées Japon* (version papier) paraît deux fois par an au printemps et en automne.

Versions e-book et PDF disponibles sur le site

www.ideesjapon.com

En direct du Japon *Les dernières tendances*

1. ALIMENTATION

Pourcentage de cacao dans le chocolat

Depuis peu, on parle beaucoup de la teneur en cacao du chocolat. Dans les médias, mais aussi dans les campagnes publicitaires des fabricants, qui cherchent à améliorer l'image du chocolat en mettant en avant ses qualités nutritionnelles (par exemple, le fort pouvoir antioxydant des polyphénols de cacao). Le concept du « Chocolate Collection Look4 » de la marque Fujijya est de proposer un « Full course » de chocolat. La boîte contient 4 variétés de chocolat comprenant des taux de cacao différents : 27 % (milk), 40 % (bitter), 55 % (dark) et 70 % (high cacao). Une nouvelle façon d'apprécier le chocolat, à déguster selon l'envie du moment. – N.T.

2. CULTURE

Kyoto, nouvelle capitale culturelle

Le ministère de la Culture et la ville de Kyoto ont signé un accord historique qui entérine le transfert, d'ici 2021, du ministère dans l'ancienne capitale japonaise. 70 % des fonctionnaires vont ainsi devoir quitter la ville de Tokyo pour intégrer de nouveaux locaux à Kyoto. Une première politique, qui s'explique par l'hégémonie patrimoniale incontestable de Kyoto au niveau national, mais aussi par la volonté de décentraliser une partie des instances étatiques dans d'autres

régions japonaises.

Une chance, peut-être, de revoir à la hausse le budget de la culture (100 milliards de yens, soit un quart celui de la France). Et pour illustrer le transfert, la chambre de commerce de Kyoto a entrepris la diffusion de brochures au format manga. - N.P.

3. MODE

Lingerie high-tech

Du sur-mesure pour ses dessous ! Le groupe WACOAL, spécialiste de la lingerie au Japon, prévoit l'installation, au printemps 2019, de nouvelles cabines d'essayage high-tech dans les 1 000 boutiques de son réseau de vente. Les clientes bénéficieront d'une technologie de pointe utilisant pas moins de 150 000 prises de mesure pour une modélisation personnalisée en 3D, avec recommandation par intelligence artificielle. Une manière d'offrir des services individualisés et de lutter contre le succès croissant des marques grand public comme Uniqlo. - N.P. www.wacoal.com/

4. SANTÉ

Chewing-gum bon pour la mémoire

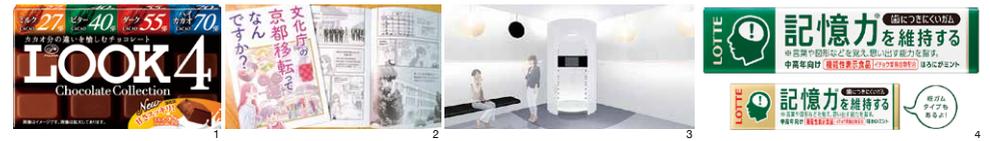
La société Lotte a lancé un chewing-gum censé favoriser la mémoire et destiné principalement aux personnes âgées. Le fait de mâcher, c'est-à-dire de faire bouger les muscles de la mâchoire, stimule l'activité cérébrale, est déjà connu pour ses effets bénéfiques :

augmentation des facultés de concentration et de la mémoire, prévention de la somnolence, capacités améliorées de la pensée cognitive... Ce nouveau chewing-gum contient de l'extrait de feuilles vertes de ginkgo biloba, qui stimule la mémoire, notamment, selon des chercheurs, le souvenir des mots et des images. Un succès auprès du public cible, qui apprécie aussi le fait qu'il ne colle pas aux dents, y compris les dents artificielles. Sur l'emballage, il est recommandé de mâcher 2 tablettes pendant 10 minutes, 12 fois par jour. En soi un exercice de mémoire, pour se souvenir d'une telle fréquence ! – N.T.

5. SOCIÉTÉ

Réduire le temps de travail

Après le *Premium Friday*, voici venu le *Shining Monday* ! Pour lutter contre l'excès de travail, le gouvernement vient d'annoncer une nouvelle mesure appelée *Shining Monday*. Elle permet aux salariés qui le désirent de disposer de leur matinée avant de venir au bureau, chaque premier lundi du mois. Une mesure qui n'est cependant « qu'incitative » et n'a pas force de persuasion ; la précédente expérience du *Premium Friday*, qui offre la possibilité de prendre son vendredi après-midi une fois par mois, n'a, dans les faits, été suivie que par 11 % des salariés... - N.P.



6. TOURISME

Une « taxe Sayonara »

Pour atteindre l'objectif ambitieux de 40 millions de visiteurs dans l'archipel d'ici 2030, les autorités japonaises ont trouvé la solution pour lever, à moindre frais, des fonds supplémentaires : faire payer les touristes eux-mêmes ! À partir de 2019,

chaque voyageur au départ du Japon devra ainsi s'acquitter d'une taxe de 1 000 yens, soit environ 8 €, avant de quitter le territoire japonais. Cette « taxe Sayonara » sera incluse dans le prix du billet d'avion et passera inaperçue. Seule consolation, ce cadeau d'adieu ciblera à parité

étrangers et Japonais. Elle devrait rapporter 300 millions d'euros par an à l'État nippon. - N.P.

Réalisé par Nicolas Pouzet et Naoko Tsunoi

Crédits photographiques : 1. Chocolat Look 4, Fujijya. 2. Brochures-mangas, chambre de Kyoto. 3. 3D scanner, Wacoal. 4. Chewing-gum, Lotte.

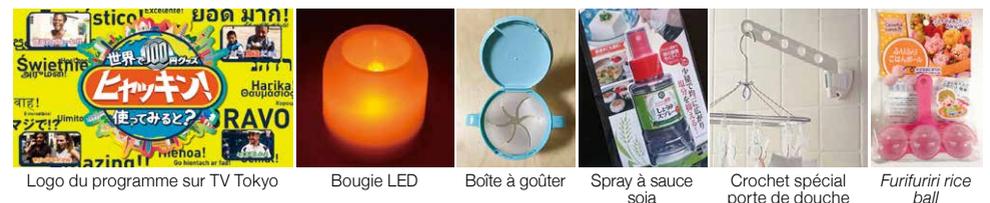
Hyaku-yen shop dans le monde

Émission télé pour promouvoir les articles à 100 yens

Depuis presque un an, chaque mardi soir, cette émission d'une heure sur TV Tokyo propose des reportages sur l'utilisation et le succès dans le monde des produits pratiques dénichés dans les « 100 yen shops » au Japon (chaînes de magasins Daiso, Selina, You can...). Plus de vingt pays ont déjà été visités (République tchèque, Royaume-Uni, Portugal, Italie, Grèce, Suisse, France...). Au Bhoutan, la bougie LED qui s'éteint en soufflant, comme une vraie bougie, a du succès dans les temples, car elle permet de limiter les risques d'incendie. La boîte à goûter (*snack case*) imaginée

pour éviter que son contenu ne se renverse a été adoptée en Norvège par un papa qui s'occupe de son bébé. En France, lorsqu'il est interdit de suspendre son linge au balcon, le crochet spécial porte de douche est apprécié. Le spray à sauce soja a conquis une Hawaïenne désireuse de contrôler plus facilement sa consommation... de sauce de soja. Le *furifuriri rice ball* est populaire parmi les enfants qui aiment cuisiner (et leurs mamans), car ils peuvent préparer leurs boulettes de riz en s'amusant comme avec des maracas... En plus des interviews sur l'utilisation des produits,

l'émission présente des festivals et des sites touristiques, historiques et culturels de chaque pays visité, ainsi que les métiers et les us et coutumes quotidiens des familles interviewées. Les magasins à 100 yens sont très populaires parmi les touristes au Japon, pour l'achat de souvenirs (objets de décoration, éventails, articles de papeterie...). Ils achètent également des objets fonctionnels, tels que ceux présentés dans cette émission, si tant est que ces objets soient fournis avec des modes d'emploi compréhensibles sans connaître la langue japonaise. – N.T.



Logo du programme sur TV Tokyo

Bougie LED

Boîte à goûter

Spray à sauce soja

Crochet spécial porte de douche

Furifuriri rice ball

Nouveautés japonaises en France

LIVRES

Cueillons les feuilles de thé,

Yuichi Kasano (nobinobi !), 40 pages, 12 €. [JEUNESSE]
Le thé est si bon chez papi et mamie. Mais il est encore meilleur quand on a aidé à récolter les feuilles de thé dans le potager, à les griller et à les malaxer ! Un album pour apprendre la satisfaction d'avoir mis la main à la pâte... ou plutôt la main au thé ! (pour les 3-5 ans)

De la mort à la vie. Souvenirs d'un pilote de Zero,

Hiroko Ogawa (L'Harmattan, coll. *Lettres japonaises*), 152 pages, 16,50 €. [MÉMOIRES]
Kikumi Ogawa a 18 ans lorsqu'il est nommé kamikaze en 1945, contre son gré. Sauvé par la pluie qui l'empêche de décoller deux jours avant la capitulation du Japon, ce n'est que 50 ans plus tard qu'il décide de léguer ses souvenirs à ses proches en les mettant par écrit. Sa famille lui rend aujourd'hui hommage en publiant ce témoignage bouleversant.

Enseignement du français au Japon : enjeux et perspectives en contexte,

Fumiya Ishikawa (L'Harmattan, coll. *Japon. Études du fait japonais*), 284 pages, 29 €. [ESSAI]
Si l'on connaît l'influence majeure qu'a exercée la culture japonaise en France dès le début de l'ère Meiji, l'on sait moins que, dans le même temps, la langue française a également su se faire une place sur l'archipel,

non sans être d'abord taxée d'« idéologiquement pernicieuse ». Un éclairage novateur sur 150 ans de relations franco-japonaises à l'aune des vagues successives de la mondialisation.

Georges n°36 – Japon,

collectif, 60 pages, 9,90 €. [MAGAZINE]
Mais quel point commun peut-on trouver entre une banane, des lunettes, une machine à laver... et le Japon ? Eh bien, ils sont tous les stars d'un jour (d'un bimestre en fait) du magazine jeunesse design et décalé nommé *Georges*. Le tout dernier numéro est consacré au Japon. Des histoires, des jeux et des ateliers pour parler de culture nipponne aux 7-12 ans.

Japon, le livre de cuisine,

Nancy Singleton Hachisu (Phaidon), 464 pages, 45 €. [CUISSINE]
Sublime couverture recouverte de bambou pour ce nouvel opus de la célèbre cuisinière californienne installée au Japon depuis 30 ans, un écran pour ses 400 recettes explorant tous les aspects de la cuisine japonaise. Un livre de recettes beau comme une œuvre d'art !

Kado, Le Nouvel Art du wagashi,

Junichi Mitsubori (Nikko Graphic), 84 pages, 35 €. [CUISSINE/BEAUX LIVRES]
En parcourant les sublimes photographies de cet ouvrage, l'on peine à croire que ces petites pièces raffinées et ciselées avec une

spectaculaire précision sont destinées à être consommées. Junichi Mitsubori n'est pas un pâtissier mais un artiste de la pâtisserie, dessinant lui-même ses modèles et ses ustensiles pour des œuvres aussi poétiques qu'éphémères.

La Papeterie Tsubaki,

Ito Ogawa (Philippe Picquier), 384 pages, 20 €. [LITTÉRATURE]
Héritière de la petite papeterie de quartier de sa grand-mère, c'est grâce à sa plume qu'Hatoko, jeune écrivaine publique au talent insoupçonné, trouve sa place, semant réconfort et réconciliation autour d'elle. Après les miracles de la cuisine, l'auteur du *Restaurant de l'amour retrouvé* nous rappelle le pouvoir guérisseur des mots.

Les Doigts rouges,

Keigo Higashino (Actes Sud), 240 pages, 21,80 €. [POLAR]
Le maître du polar japonais investit la cellule familiale traditionnelle et les relations intergénérationnelles et en brosse un portrait impitoyable. Une fois encore, un crime est disséqué, analysé, expliqué avec une précision méthodique, et pourtant, une fois encore, il faut attendre la dernière page pour avoir le fin mot de l'histoire...

Les Leçons particulières d'Osamu Tezuka,

(Philippe Picquier), 240 pages, 22 €. [MANGA]
Fan de manga ? Des leçons de dessin par le « Dieu du manga » et apprendre à



Georges n°36 - Japon



De la mort à la vie



La Papeterie Tsubaki



La Toile du paradis



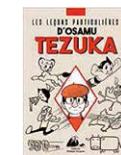
Le Corps tatoué au Japon



Shinrin Yoku, Les Bains de forêt



Un automne à Kyoto



Les Leçons particulières d'Osamu Tezuka

« dessiner pour dire quelque chose », cela vous tente ? Alors, ce livre est fait pour vous ; lancez-vous !

Rady, un chat aux petits soins,

Satorino Fuchigami et Tadahiro Uesugi (nobinobi !), 40 pages, 12,50 €. [JEUNESSE]

C'est l'histoire (vraie !) d'un petit chat noir recueilli dans un dispensaire et devenu le « soigneur » rassurant des patients suivants. 1 € reversé à la SPA pour chaque album vendu ! (à partir de 3 ans).

Shinrin Yoku : Les Bains de forêt,

Yoshifumi Miyazaki (Guy Trédaniel), 192 pages, 18 €. [ART DE VIVRE]
Au Japon, il n'y a pas que les cerisiers en fleurs qui invitent à la contemplation. La forêt également, avec ses jeux de lumière, ses sons, ses odeurs... Le *shinrin yoku* est même élevé au rang de thérapie douce, naturelle et accessible à tous. Une pratique bienfaisante dont les pouvoirs guérisseurs sont ici expliqués du point de vue scientifique.

Tokyo, c'est fini,

Régis Arnaud (Hikari), 260 pages, 17,50 €. [LITTÉRATURE]
À peine sorti, déjà culte ! Car c'est toute une génération d'expatriés français au Japon - nous sommes dans les années 90 - qui se retrouve, s'amuse et s'émeut à la lecture de ce roman initiatique à savourer sans modération.

Tokyo, Le Guide idéal,

Jérôme Schmidt (Les Arènes), 852 pages, 19,90 €. [GUIDE]
Des quartiers qui se lisent comme des histoires, des cartes qui se lisent sans GPS, des adresses pour prendre de la hauteur, voilà quelques-unes des promesses de ce nouveau city guide ; le guide idéal, donc, pour découvrir ou redécouvrir la ville la plus dense du monde.

Un automne à Kyoto,

Corinne Atlan (Albin Michel), 306 pages, 18 €. [GUIDE/ESSAI]
Il y a bien des façons de traduire le Japon. Corinne Atlan, réputée notamment pour ses traductions de Haruki Murakami, a aussi en tant qu'auteur plusieurs ouvrages à son actif. Celui-ci est à la fois un guide touristique poétique et une réflexion sur les notions d'impermanence et d'esthétique inhérentes à la culture japonaise.

AUTRES PARUTIONS

Dix nuits dix rêves, Yôko Kondô d'après le roman de Sôseki (Philippe Picquier), 160 pages, 15,50 €. [MANGA]

Fujita : Lettres d'amour de Paris, Kanoko Yuhara (L'Harmattan), 212 pages, 22,50 €. [BIOGRAPHIE]

La Toile du paradis, Maha Harada (Philippe Picquier), 320 pages, 20 €. [LITTÉRATURE]

Hirano Katsufumi Rôshi, enseignements recueillis par Jocelyne Derudder (Tenchijin Zenkai), 210 pages, 20 €. [ZEN]

Le Corps tatoué au Japon, Philippe Pons (Gallimard), 160 pages, 25 €. [BEAUX LIVRES]

Le Yoga de la vue, Kazuhiro Nakagawa (Courrier du livre), 182 pages, 17 €. [SANTÉ]

L'Œuvre de Hayao Miyazaki, Gaël Breton (Third), 199 pages, 24,90 €. [BEAUX LIVRES]

Mujirushi ou le signe des rêves, tomes 1 et 2, Naoki Urasawa (Louvre éditions/Futuropolis), 144 pages, 20 €/tome [MANGA]

Riz, 50 recettes végétariennes d'ici et d'ailleurs, Félicie Toczé et photographies d'Aurélië Lamour (Alternatives), 144 pages, 14,95 €. [CUISSINE]

Une forêt de laine et d'acier, Natsu Miyashita (Stock), 272 pages, 20 €. [LITTÉRATURE]

Wabi-sabi pour aller plus loin, Leonard Koren (Sully), 94 pages, 16,50 €. [ART DE VIVRE]

Par Sophie Viguier

ÉVÉNEMENTS JAPONISMES

Jusqu'au mois de février prochain, plus de 100 programmes liés au Japon se déroulent à Paris et en région, pour célébrer le 160^e anniversaire des relations diplomatiques entre les deux pays, ainsi que le 150^e anniversaire de la Restauration de Meiji. Une programmation étonnamment variée.

Exposition *Jakuchu, le Royaume coloré des êtres vivants* au Petit Palais, 100 ans de cinéma japonais à

la Cinémathèque française, Semaine de la culture zen au Théâtre de la Ville – Espace Cardin, Film sur les marionnettes du théâtre Bunraku à la Cité de la musique, Exposition *Jōmon – Naissance de l'art dans le Japon préhistorique* à la Maison de la culture du Japon, *Trésors de Kyoto : trois siècles de création Rinpa* au Musée Cernuschi, *The Super Live – Pretty Guardian Sailor Moon* au Palais des Congrès de Paris, *Japon – Japonismes* au musée des Arts Décoratifs, *Manga –*

Tokyo à La Villette, présentation d'artisanat traditionnel à l'espace Densan... Sur le site www.japonismes.org, 50 programmes officiels et une longue liste de programmes associés sont présentés. Pour vous faciliter l'accès à l'information sur cette riche programmation, l'association Jipango publie sur son site l'Agenda culturel, avec la liste des événements classés par thèmes : cinéma, expositions, musique, scènes, divers.

www.jipango.com/index.php/agenda-culturel

ARTS MARTIAUX Revue Yashima

Principalement axé sur les arts martiaux, ce nouveau trimestriel haut de gamme, financé avec succès par crowdfunding, a pour ambition de percer pour nous les mystères de la culture japonaise, abordant aussi l'histoire, la spiritualité, la gastronomie...

www.yashima.media



BOUTIQUES

Satsuki, épicerie japonaise à Lyon, lance un nouveau site Internet consacré aux produits japonais bio. www.satsuki.fr

Kinase, boutique spécialisée dans les produits de la préfecture de Niigata. 28, rue du Dragon, Paris 6^e. www.facebook.com/kinase.niigata

Le Goût du Japon, épicerie japonaise disposant d'un aquarium et d'un mini-marché pour découvrir l'*ikejime* (méthode d'abattage

du poisson). 10, rue Saint-Augustin, Paris 2^e.

www.gout-du-japon.com/

Ici Tokyo, qui a ouvert en 2017, propose des objets artisanaux inspirés du « lifestyle » japonais. Les créations teintées d'humour de Franck Josseume, designer français expatrié au Japon, y côtoient les curiosités insolites tokyoïtes importées par Ryuichi Mamiya. 110 av. Parmentier, Paris 11^e.

www.icitokyo.com/fr

DVD

Coffret L'Âge d'or du cinéma japonais Volume II

Tomuya Endo et Pascal-Alex Vincent (Carlotta Films).

Dictionnaire des acteurs et actrices japonais & 4 DVD. Illustré de plus de 250 photos, souvent inédites. Découverte de l'histoire du cinéma japonais à travers le parcours de 30 stars de légende !



GOURMET Guide restos

Le voyageur affamé, le Japon à Paris. Carte et carnet d'adresses en un seul coup d'œil, grâce à un pliage innovant, pour découvrir les restaurants japonais sélectionnés par Ryoko Sekiguchi, auteure spécialisée dans la cuisine (Édition Menu Fretin).

Restaurants

De nouveaux restaurants japonais continuent à fleurir à Paris, et il n'est pas facile de s'y retrouver si l'on n'appartient pas au monde de la restauration. Grâce à Emmanuel Vaudour, représentant de la bière Kirin en France, qui visite chaque lieu pour discuter avec les chefs et patrons et promouvoir la bière pression fraîche, voici une sélection de nouvelles ouvertures.

Kanadé [cuisine familiale, saké et vin] 8, rue de Ventadour, Paris 1^{er} (ancien Sara soba). Tél. 01 42 60 63 65.

SALON

Marché de Noël Idées Japon

Cette année encore, l'association Jipango, fondée en 1998 et qui fête donc son 20^e anniversaire, organise son marché de Noël japonais dans le quartier de l'Opéra. Pour sa 13^e édition, l'exposition Idées cadeaux de style japonais réunira plus de 40 créateurs et spécialistes. Seront également programmés des ateliers création, des démonstrations et des dégustations de boissons.

Une grande variété de créations et d'objets sera présentée au rez-de-chaussée : accessoires, bijoux, cartes, calligraphies, objets déco, papiers, poupées, pochettes et sacs, chapeaux, kimonos enfants, tissus, livres... Au niveau -1, en plus de stands sur l'alimentation et les arts de la table, la pâtisserie, le thé, le saké, les épices et la poterie, un espace sera consacré au voyage « Mura-tabi Kyushu ムラたび九州 ». Un groupe de petits fermiers et de pêcheurs originaires de villages de la région de Kyushu présentera



des idées de voyage autour du tourisme rural, offrant de nombreuses séances de présentation de la vie et de la culture locales, de démonstration et de dégustation de produits et plats régionaux, et des conseils d'itinéraires pour organiser un voyage en immersion dans la campagne de Kyushu. Enfin, et comme chaque année, plusieurs ateliers création seront organisés. Kaoru Diop proposera la création de pinces à linge en forme de chat, de chien ou de grenouille en tissu. Akiyo Kajiwara montrera

comment fabriquer des nœuds papillons et des boutons en tissus de bordures de tatami. Deux artistes, Atsuko Takenaka, spécialiste du tissage *kumihimo*, et Kiriko Nozaki, experte en art du nœud, animeront ensemble un atelier de création d'un bracelet en utilisant les techniques traditionnelles. Et Yoko Kanayama présentera la fabrication d'objets de décoration en papier. Le marché de Noël japonais / Salon Idées Japon, du 28 novembre au 1^{er} décembre à l'espace Cinko, 12 – 18 passage Choiseul, Paris 2^e. www.jipango.com

Oya Paris [*wagyu*, bœuf japonais] 24, galerie Montmartre, Paris 2^e. Tél. 01 42 33 78 12.

Yamaya [*donburi*, bol de riz] 58, rue de Babylone, Paris 7^e. Tél. 09 81 19 50 22.

Bacabon [*izakaya*, tapas japonaises et saké] 90, rue de Charonne, Paris 11^e. Tél. 01 43 73 35 54.

Sanjo [*ramen*] 29, rue d'Argenteuil, Paris 1^{er}. Tél. 01 43 43 23 98.

SumibiKaz [cuisine au feu de charbon de bois] 11, rue de Montyon, Paris 9^e. Tél. 01 45 80 26 98.

Oinari [spécialité de riz aux poches de tofu frit farcies de divers ingrédients] 47, rue Condorcet, Paris 9^e. Tél. 01 40 35 90 05.

Ryukishin [*ramen*] 59, rue de Richelieu, Paris 2^e (ancien Tofuya). Tél. 01 77 15 41 76.

Botan de la Vigne Paris [fusion franco-japonaise] 16, rue Grégoire-de-Tours, Paris 6^e. Tél. 01 42 01 75 28.

Motsu [petit *izakaya*] 13, rue Riverain, Paris 10^e. Ouvert uniquement entre 15h et 20h-21h.

Voir la liste des restaurants p.18-21.

Jipango fête ses 20 ans !

L'association Jipango est née il y a 20 ans, et à l'automne 1998 paraissait le premier numéro de son journal du même nom, informatif et gratuit, sur le Japon. Même si le journal a pris le nom d'*Idées Japon* en 2011, c'est un total de 51 numéros qui ont été publiés en deux décennies.

Dans ce dossier, quatre personnes clés ayant contribué depuis ses débuts au développement de l'association et du journal partagent leurs observations sur l'évolution de la présence japonaise en France et vice-versa.

ジパング協会、20周年記念

Conversation entre Catherine Lemaitre, auteure et traductrice de plusieurs livres sur le Japon et co-éditrice de nombreux numéros du journal *Jipango* et du guide *100 regards inédits sur le Japon*, et Naoko Tsunoi, fondatrice de l'association et directrice de la publication du journal.

CL : Naoko, qu'est-ce qui t'a amenée en France et comment as-tu eu l'idée de créer de *Jipango* en 1998 ?

NT : Je suis arrivée en France en 1993, notamment pour me rapprocher de mon compagnon, qui effectuait à l'époque de nombreux déplacements dans les pays d'Afrique de l'Ouest. Tout en étudiant le français à Paris, j'ai organisé des concerts en France pour un ami musicien de koto, harpe traditionnelle japonaise, et j'ai écrit des articles sur la France pour des médias japonais.

J'ai ainsi rencontré de plus en plus de Français et, désireuse de partager avec eux ma propre culture, je me suis aperçue qu'il n'existait aucun média d'information culturelle sur le Japon.

Comme j'avais plus de 10 ans d'expérience dans l'édition de journaux destinés aux étrangers résidant au Japon, j'ai décidé de créer une association et un petit magazine en français sur le Japon. Je les ai appelés « *Jipango* », un mot inspiré de « *Cipango* » ou « *Zipangu* », nom que Marco Polo donna au Japon au XIII^e siècle.

J'ai eu la chance d'obtenir plusieurs sponsors, dont une compagnie aérienne japonaise qui



souhaitait développer sa clientèle française. Très peu de Français voyageaient au Japon à l'époque.

CL : En effet, il y en avait 4 fois moins qu'aujourd'hui. En 2017, 268 000 Français ont visité le Japon. Comment expliques-tu cet engouement pour le Japon en France ? Grâce aux mangas, aux jeux vidéo ?

NT : Oui, ils jouent un rôle capital. Mais les Français s'intéressent aussi aux arts martiaux, à la cuisine, à la mode, au design, à l'esthétique, à la littérature, au cinéma, à la pop, à l'art des jardins, etc. quels que soient leur sexe et leur âge. Le lectorat de *Jipango / Idées Japon* reflète assez bien cette diversité.

CL : Je me souviens, par exemple, qu'il y a 20 ans les restaurants japonais du quartier de l'Opéra étaient le plus souvent fréquentés par les hommes d'affaires japonais. Les Français n'aimaient pas beaucoup le poisson cru et les algues. Aujourd'hui, non seulement ils sont devenus les principaux clients des restaurants japonais, mais aussi, ils cuisinent japonais à la maison !

Le Livre de la vraie cuisine japonaise (éd. du Chêne, 1^{re} édition publiée en 2011) que j'ai traduit en français contient 250 recettes simples rédigées à l'origine par des chefs japonais pour des Japonais. Pour l'édition française, je n'ai retiré que celles comportant des têtes de poisson ou des ingrédients vraiment introuvables en France.

NT : Sur un tout autre plan, en réalisant pour le journal des dossiers sur les Français qui travaillent en lien avec le Japon, j'ai aussi été impressionnée par les entrepreneurs français qui ont monté de beaux projets entre la France et le Japon. C'est le cas par exemple de Bertrand Larcher, d'origine bretonne, qui a ouvert sa première crêperie à Tokyo en 1996 et qui gère aujourd'hui 17 établissements au Japon et en France.

CL : De fait, les Français connaissent mieux le Japon à présent. Et les touristes aussi veulent découvrir un Japon plus authentique, en dehors des sentiers battus. Dans mon guide *Japon* (éd. du Chêne, 2011), je présente des régions japonaises moins connues, du nord au sud du pays : territoires aïnous à Hokkaïdo, Okinawa et Yakushima, l'île aux arbres plurimillénaires, en passant par les péninsules du Noto, d'Izu ou d'Ise... Le photographe de ce livre, David Michaud, a d'ailleurs ouvert sa propre agence de voyages, Tokyo Safari, pour faire découvrir un Japon inédit et « photogénique » aux voyageurs individuels.

NT : Cela correspond exactement au concept du guide *100 regards inédits sur le Japon*, que nous avons réalisé ensemble en 2004, ainsi qu'avec Christine Cibert, spécialiste de l'art contemporain. Dans cet ouvrage, 100 Français et Japonais présentent leur Japon secret, selon leur centre d'intérêt particulier, zen, sumi-e, arts martiaux, sources thermales, *omiyage*, voyages en train, à moto, etc. En rassemblant tous ces « regards », on obtient une vision plus complète et complexe du Japon. Le livre est aujourd'hui épuisé, mais j'espère dans l'avenir en publier une version e-book.

CL : Peux-tu nous rappeler les autres activités de *Jipango* ?



NT : Nous avons lancé en 2000 l'Agenda culturel du Japon en France sous forme de newsletter électronique (190 numéros à ce jour) présentant l'actualité cinéma, théâtre, expositions, concerts, festivals... Parallèlement, nous avons commencé à organiser des activités (ateliers création et cuisine, dîners-conférences, etc.). Enfin, depuis 10 ans se tient passage Choiseul à Paris le Salon Idées Japon, un marché de Noël japonais qui permet de rencontrer divers créateurs et fabricants d'objets artisanaux et produits japonais.

CL : Et quelles sont tes envies pour... les 20 années qui viennent ?

NT : Eh bien, je dois déjà poursuivre les activités que j'ai lancées en France, tant qu'il y a de la demande ! Et j'aimerais aussi développer mes ateliers de cuisine *shojin* (végétarienne bouddhique) à Kamakura, où je réside aujourd'hui. Les participants sont de nationalités variées : Européens, Argentins, Hongkongais, etc. Ce que j'aime dans cette cuisine, c'est que tout le monde peut en manger quelle que soit sa culture ou sa religion. Je suis née à Yokosuka, où se trouve une base américaine, et j'ai vécu non seulement en France mais aussi en Malaisie et dans plusieurs pays africains. J'ai toujours aimé travailler dans une mixité de cultures, dans un esprit d'ouverture et de rassemblement. Avec la cuisine *shojin*, j'ai l'impression de pouvoir atteindre cet idéal !

100 regards inédits sur le Japon : disponible d'occasion dans les librairies en ligne (10 - 25 €).
www.jipango.com
www.ideesjapon.com
www.breizhcafe.com
www.tokyosafari.com
www.facebook.com/ateliercafekamakura

« La cuisine japonaise ne se limitait pas aux sushis »

Patrick Duval, éditeur du magazine *Wasabi* spécialisé en gastronomie japonaise et patron de deux restaurants japonais à Paris, a été l'un des premiers collaborateurs du journal *Jipango* lors de sa création. Il nous présente l'évolution de la cuisine japonaise en France depuis ces 20 dernières années.

Lorsque Jipango est né, il y a tout juste 20 ans, les Parisiens découvraient que la cuisine japonaise ne se limitait pas aux sushis. Une enquête publiée dans le N°1 recensait quelque 57 restaurants authentiquement nippons comme Issé (qui était alors rue Sainte-Anne), Kinugawa ou Kunitoraya.

La plupart de ces restaurants existent toujours et des dizaines d'autres se sont créés faisant de Paris la ville d'Europe (et probablement du monde) où la gastronomie japonaise est la mieux représentée.

Trois tendances se sont dégagées au cours de ces vingt dernières années :

L'arrivée des *izakaya*, avec la première d'entre elles : Issé Izakaya lancée au tout début des années 2000 par Toshiro Kuroda. Les Français se sont vite laissés séduire par cette nouvelle façon de picorer entre amis des petits plats en sirotant un verre de saké. Il ne s'agissait pas uniquement de découvrir de nouveaux plats mais de casser les codes traditionnels du sacro-saint « entrée-plat-dessert » en privilégiant le partage de quelques mets disposés au milieu de la table façon tapas. On en compte aujourd'hui plus d'une dizaine... Ces restaurants ont beaucoup contribué à faire connaître le *nihonshu* en France...

L'explosion des restaurants de nouilles et, plus généralement, de la *streetfood* à la japonaise. Dans le sillage des pionniers Higuma et Kunitoraya, on a vu débarquer des poids lourds comme Ippudo, mais aussi des échoppes spécialisées en *okonomiyaki* (crêpe à la japonaise née à Hiroshima) et même en *takoyaki* (boulette fourrée au poulpe originaire d'Osaka) ! C'est le Japon façon *Blade Runner* ou manga qui est mis à l'honneur. L'avantage : le prix ! Les gros bols de *ramen* ou d'*udon* sont rarement facturés plus de 15 €.



Patrick Duval avec le chef Izumi à Izakaya Issé, Paris 2^e.

Le Bar à Sushi, Paris 8^e.

La naissance d'une nouvelle catégorie de restaurants proposant une cuisine dite française mais réalisée par des chefs japonais. Kei, un ancien de Ducasse, ou encore Toyo sont sans doute les plus emblématiques de ces chefs, mais ils sont aujourd'hui une cinquantaine à appliquer la rigueur et le savoir-faire nippons à notre patrimoine culinaire ! Le critique gastronomique François Simon et l'écrivain-journaliste Ryoko Sekiguchi ont même publié un livre sur ces établissements : *Chefs japonais/Cuisine française* (éd. Le Chêne).



Magazine Wasabi

Chefs japonais / Cuisine française

D'autres initiatives ont également enrichi l'offre japonaise en restauration comme la cuisine Nikkei (nippon-péruvienne) inventée par Nobu dans les années 70 et représentée en France par Matsuhisa (au Royal Monceau) ou encore le sushi de luxe avec Sushi B ou Jin pour qui le poisson cru est véritablement un art.

La lecture régulière du magazine *Wasabi* permet de suivre ces évolutions en temps réel. Les numéros sont disponibles gratuitement sur www.wasabi.fr.

Pour les adresses de restaurants japonais, rendez-vous p. 18-21.

Au cœur des échanges franco-japonais autour du livre

Installée au Japon depuis 30 ans, Corinne Quentin dirige depuis une quinzaine d'années le Bureau des Copyrights Français (BCF), agence littéraire, créée en 1952, spécialisée dans la promotion et la gestion des traductions d'ouvrages français en japonais et vice-versa.

« Mon activité qui consiste à faire le pont entre auteurs et éditeurs japonais et français reste globalement celle que j'ai présentée en 2008 et je dirais que les tendances que j'observais alors n'ont fait que se renforcer, entraînant une augmentation des traductions du japonais vers le français, une diversification des genres et certains succès notables, par exemple (outre Haruki Murakami et Yoko Ogawa qui étaient déjà des auteurs à succès il y a 10 ans) Mitsuyo Kakuta, Hideo Furukawa, Fuminori Nakamura, Keigo Higashino, alors que le nombre des traductions d'ouvrages français vers le japonais a continué à diminuer, les genres traduits à se resserrer et les succès à devenir rares ; l'immense succès des romans de Pierre Lemaitre est ainsi la principale exception.

Face à des éditeurs japonais de plus en plus hésitants à acquérir les droits de traduction de romans français, les éditeurs français, par contre, sont de plus en plus nombreux à vouloir inclure des romans japonais dans leur catalogue et de nouvelles maisons spécialisées voient le jour : par exemple les éditions d'Est en Ouest en 2015 et l'Atelier Akatombo, sous la direction éditoriale de la romancière française Dominique Sylvain, en 2018, dont le premier livre *Le loup d'Hiroshima*, réimprimé seulement 2 mois après sa sortie, semble de bon augure... À signaler cependant : certains courants de moins en moins minoritaires dans la littérature japonaise que sont la littérature d'Okinawa, ou la littérature d'auteurs coréens ou chinois s'exprimant en japonais, sont encore peu représentés en France.

Si cette tendance à publier davantage d'ouvrages japonais en France s'est clairement confirmée pour les romans en tous genres - avec une progression forte pour les romans policiers, les albums jeunesse, ainsi que pour les livres pratiques dont la qualité des explications et de l'illustration est particulièrement ap-



précie - le domaine des sciences humaines au sens large et des documents en tous genres (témoignages, biographies, etc.), par contre, est peu représenté, même si une petite percée se fait sentir depuis quelques années grâce à l'initiative de certains universitaires (*Les Belles Lettres* sous la direction d'Emmanuel Lozerand, les éditions du C.N.R.S., etc.), elle reste limitée ; et c'est bien dans ces domaines que des progrès sont encore à faire : du côté japonais (éditeurs et pouvoirs publics) pour mieux informer et soutenir des projets de traduction par des aides financières, du côté français en aiguisant surtout une curiosité plus profonde (éventuellement avec des aides financières), tant il est important de rester attentif aux cultures étrangères et de tenter de les comprendre pour établir un réel dialogue. Même si ces domaines sont beaucoup traduits au Japon, l'impact des traductions est de plus en plus restreint aux spécialistes, et les ventes limitées ; là aussi quelques exceptions telles que les livres de Jacques Attali, Daniel Cohen, etc.

L'univers du manga est maintenant installé dans le paysage de la bande dessinée en France : tous les styles sont représentés, des grandes séries pour la jeunesse liées à des dessins animés aux mangas d'auteurs travaillant sur un matériau personnel ; le nombre d'éditeurs publiant des mangas n'a cessé d'augmenter et de se diversifier. Sans doute preuves de la maturité de ce domaine, on peut remarquer quelques tendances toutes récentes avec l'apparition d'auteurs français qui



créent des mangas et commencent à connaître un certain succès. Elsa Brants, par exemple, dont le prochain livre, une « bio-manga », sera d'ailleurs une collaboration nippo-belge, des dessinateurs japonais travaillant avec des éditeurs français sur des scénarios français : *Le goût d'Emma* où Kan Takahama a illustré le récit d'Emmanuelle Maisonnette, etc. La synchronisation d'efforts de la part des services culturels et des éditeurs français a facilité l'émergence de certaines B.D. au Japon mais le marché reste très étroit : la B.D. franco-belge gardant sa forte image « d'albums d'illustrations artistiques » appréciés par un lectorat limité.

Une autre évolution est aussi à signaler dans la participation que le BCF peut avoir à la promotion des livres lorsque la traduction paraît : cette part devient plus importante car il faut arriver à faire émerger des ouvrages au milieu de publications qui restent nombreuses, tant en France qu'au Japon (environ 80 000 nouveautés annuelles !), des traductions de toutes langues, et du flot toujours plus massif d'informations que transporte Internet.

C'est dans ce cadre par exemple qu'en 2018, le BCF collabore avec l'Institut français du Japon à l'organisation bisannuelle d'une conférence de presse à l'ambassade, avec les éditeurs japonais faisant paraître des traductions d'ouvrages français, pour attirer davantage l'attention des médias sur ces publications.

Un autre domaine que le BCF essaye de développer est ce qui s'appelle « les droits secondaires » pour favoriser des adaptations cinématographiques ou théâtrales de livres traduits dans l'une ou l'autre langue, ou le développement de reproductions d'illustrations sur divers supports accompagnant la publication d'ouvrages de jeunesse par exemple : cela pour faire « vivre » les livres au-delà de la librairie dont les résultats, surtout au Japon, décroissent d'année en année. »

Des informations utiles parmi 51 numéros

Depuis la création du magazine en octobre 1998, 51 numéros de *Jipango / Idées Japon* ont vu le jour. Tous regorgent d'informations utiles, principalement sur le Japon en France, et un grand nombre d'entre elles sont toujours d'actualité. Pour célébrer les 20 ans du journal, nous vous proposons une sélection d'articles extraits des anciens numéros à (re)découvrir, dont vous pourrez consulter l'intégralité en ligne.

DANS JIPANGO :

Voyage

Spécial Tokyo, recommandations de 8 spécialistes français travaillant au Japon. Tokyo pas cher (n°1, printemps 1998).

Préparez votre voyage au Japon, conseils de Français passionnés de jardin, cinéma, manga... (n°2, printemps 1999).

« **Le Japon comme vous ne l'avez jamais vu** » : voyager à pied, à vélo, en stop, à moto, séjourner dans un *ryokan*, un temple, une famille, découvrir le saké... (n°6, automne 2001).

100 voyages inédits au Japon I : 50 propositions de voyage en dehors des sentiers battus (n°12, automne 2004).

100 voyages inédits au Japon II : lieux favoris de fins connaisseurs, bons tuyaux des lecteurs (n°13, printemps 2005).

Livres

La littérature japonaise vue par 4 spécialistes. Entretien de l'écrivain Yves Simon : « Le Japon, c'est voyager sur Mars pour moins de 4000 F. » (n°3, printemps 2000).

Livres et voyage, conseils de lecture. Dossier réalisé par Aurélie Le Floch. Enquête *Jipango* : « vos livres préférés » et une sélection de livres à offrir (n°19, printemps 2008).

Relations France-Japon par Christian Polak, auteur de : *Soie et Lumières* et *Sabre et Pinneau*, publiés par la Chambre de commerce et d'industrie française du Japon (n°20, automne 2008).

Gastronomie

« **Y a-t-il une vie après le sushi ?** » : restaurants de cuisine japonaise raffinée ou familiale (2 d'entre eux ont fermé). « Le Japon à Paris » : 53 restaurants illustrés de photos (reportage réalisé par Tamami Minagawa, passionnée de cuisine) dont 24 établissements toujours en service ! (n°9, printemps 2003).

Alimentation et bien-être par Yumiko Aihara, journaliste spécialisée en gastronomie française et japonaise, restaurants français aux saveurs japonaises, et présentation de Joël Thiébaud, ancien maraîcher fournissant les grands restaurants et connu pour ses légumes japonais. Valdemar Barreira lui a succédé en 2017. (n°17, printemps 2007).

Quartier de l'Opéra : 52 adresses de restaurants, épicerie, salons de thé. Photos et recherches réalisées par Hajime Yanagisawa. (n°24, printemps 2010).

Décoration intérieure et objets

Le voyage immobile : créer le Japon chez soi. Découverte d'intérieurs de style japonais, d'objets japonaisants... (n°8, automne 2002).

27 objets esthétiques et utiles, interview de Valérie Lemercier : « Les objets japonais sont beaux, drôles et pratiques. » (n°14, automne 2005).

Mode

« **Mode Paris-Tokyo** » : saga de la mode japonaise en France et chronologie (1965 – 2004) présentant 28 marques de renom comme Y's, Comme des Garçons, Yohji Yamamoto, Junko Shimada, Tsumori Chisato... Dossier réalisé par Naomi Kawaguchi (n°11, printemps 2004).

Consulter les numéros parus entre 1998 et 2011 : www.jipango.com/anciens-numeros-du-journal-jipango-entre-1998-et-2011

À partir du numéro d'automne 2004, le journal est disponible en téléchargement (version PDF).

DANS IDÉES JAPON :

Art, culture

S'initier à la culture japonaise : plus de 100 cours culturels (n°12, printemps 2014).

Lieux d'art japonais en France (n°16, printemps 2016).

Architecture, décoration intérieure et objets

Maisons nippones et décoration intérieure (n°1, printemps 2011).

Le Japon, pays de l'artisanat (n°5, printemps 2012).

Entretien de l'architecte Toyo Ito « Actions et réflexions d'un architecte » (n°7, automne 2012).

Qui sont les acteurs des boutiques japonaises à Paris ? (n°11, automne 2013).

Gastronomie

Échange culinaire franco-japonais (n°3, automne 2011).

Thé japonais : 6 boutiques, 6 spécialistes et leurs



1. Premier numéro de *Jipango* en noir et blanc (1998). 2. Numéro spécial « Voyages à thème ». 3. Dossier sur la mode japonaise en France par Naomi Kawaguchi. 4. et 5. Couvertures « estampes numériques » par l'artiste Tatsuya Oka. 6. Journal *Idées Japon*. Nouveau logo par Ayako Koizumi. 7. Nouvelle maquette par Shigeyuki Sato.

thés de prédilection (n°14, printemps 2015).

Wa no aji, saveurs japonaises pour les fêtes (n°19, automne 2017).

Livres

Entretien de l'écrivain Natsuki Ikezawa (n°5, printemps 2012).

Genyu Sokyū, bonze et écrivain (n°14, printemps 2015).

Philippe Picquier, un pionnier de l'édition asiatique en France (n°19, automne 2017).

Voyage

Voyage à thèmes : safari photo, saké, art contemporain, voyage de noces, en voiture... (n°9, printemps 2013).

Renaissance de maisons anciennes (n°13, automne 2014).

Facebook, une mine d'informations (n°14, printemps 2015).

Kyoto à l'honneur (n°15, automne 2015).

Bien préparer son voyage au Japon : sites, blogs, vlogs (n°19, automne 2017).

Voyage culinaire : à la ferme, festivals, ateliers de cuisine (n°20, printemps 2018).

Consulter tous les numéros d'*Idées Japon* sur : www.ideesjapon.com

REMERCIEMENTS

Les 51 numéros du journal, publiés depuis 1998, ont été réalisés grâce à la participation de nos collaborateurs : rédacteurs, correcteurs, maquettistes, graphistes, photographes, chercheurs... Et également avec le concours des personnes interviewées, qui ont accepté de partager leurs savoir-faire et leurs connaissances.

Guide-interprète, passion d'une vie

Pour exercer ce métier au Japon, il était obligatoire de passer un examen d'État, réputé difficile, dont le taux de réussite était d'environ 16 %. Mais depuis janvier de cette année, la loi a changé, et le travail de guide-interprète est aujourd'hui ouvert à tous, sans diplôme obligatoire. Ayako Furuya, guide en anglais depuis 2013, nous raconte son métier et nous donne ses recommandations.

通訳ガイドの仕事

Pourriez-vous nous expliquer comment devient-on guide-interprète au Japon ?

L'examen d'État a lieu une fois par an et consiste en 5 épreuves écrites (histoire, géographie, culture, tourisme et une langue étrangère au choix). Il inclut aussi des épreuves de conversation et de « role play », comme en situation réelle.

Pour passer mon diplôme, j'allais dans une école spécialisée chaque week-end, tout en travaillant comme secrétaire dans une université. Je l'ai obtenu à la 6^e tentative ! L'examen est considéré comme l'un des plus difficiles, car il couvre toutes sortes d'aspects du Japon. Seules 20 000 personnes l'ont passé avec succès et environ 2 000 exercent actuellement.

En supprimant l'obligation du diplôme, le gouvernement a décidé, non sans susciter des controverses, de permettre à plus de personnes de travailler comme guide pour les visiteurs étrangers.

Personnellement, je pense que c'est positif parce qu'aujourd'hui environ 70 % des guides exercent dans les grandes villes alors qu'il y a en dehors des centres urbains de grands connaisseurs de leurs régions et/ou de sujets particuliers (randonnée, sports nautiques...).

Pourquoi avez-vous décidé de devenir guide ? Vous n'avez jamais songé à abandonner, au fil de vos 6 tentatives ?

Un jour, dans un musée, j'ai vu un guide expliquer l'histoire et la culture du Japon à des étrangers. Et j'ai découvert ma vocation ! Voilà ce que je souhaitais faire de ma vie ! Le diplôme en poche, j'ai réalisé que le plus difficile vient après, que la formation continue est primordiale. Pour mes clients, le voyage au Japon est un moment très précieux. Ils viennent de loin, ont peu de temps et le voyage coûte cher. Je me dois de faire le maximum pour les satisfaire.

Où emmenez-vous vos clients étrangers ?

Environ 70 % du temps est passé à Tokyo et alentour. J'essaie de montrer « les visages extrêmes » du Japon.

Par exemple, le quartier d'Harajuku, Takeshita-dori et ses boutiques de mode pop pour la jeunesse, Omotesando et la mode chic, puis le Meiji Jingu, le sanctuaire shinto voisin, qui impressionne par la sérénité et l'abondance de verdure jouxtant les artères agitées.

Après la visite du parc Ueno, j'aime les

emmener goûter à la vie quotidienne à Yanaka, ce vieux quartier populaire aux aspects très diversifiés, avec son grand cimetière, sa galerie d'art contemporain revisitée en bain public, ses chats errants... La rue commerçante Yanaka Ginza compte plus de 50 petites échoppes de caractère. Le marché au poisson de Tsukiji est toujours très apprécié. Même s'il est difficile d'assister aux enchères, l'ambiance y est si typique. Ensuite, on peut se promener à Ginza, les Champs-Élysées japonais, ou continuer vers le jardin Hamarikyū, situé au bord du fleuve Sumida. L'arcade 2K-540, à Akihabara, sous le chemin de fer, plaît beaucoup aux visiteurs, avec sa cinquantaine de boutiques et galeries regorgeant d'objets d'art et d'artisanat.

Et pour la cuisine ?

Pour le déjeuner, je recommande les restaurants des quartiers d'affaires, car les formules sont variées et à prix raisonnable. Par ailleurs, tous les styles de nouilles sont populaires, *ramen*, *soba*, *udon*. Pour mes clients mangeant vegan ou halal, je cherche, par exemple, des restaurants de tempura aux légumes proposant des assaisonnements au sel ou à base d'algue, en remplacement de la bonito. Aujourd'hui, il existe des restaurants de *ramen* proposant de la soupe à base d'algues, de champignon shiitake. Côté pâtisseries, le *ichigo daifuku* (fraise enveloppée de pâte de haricot rouge sucrée et de riz glutineux) est populaire. La maison Soratsuki à Tsukiji propose beaucoup de



daifuku aux goûts innovants (yaourt, mangue, choco...).

Comment les touristes vous contactent-ils ?

La plupart, à partir des agences de voyages où je suis inscrite. Mais aussi par le bouche-à-oreille ou via leur hôtel. J'accompagne principalement des groupes privés. Depuis 5 ans, je travaille plus de 120 jours par an et j'ai rencontré plus de 5 000 touristes étrangers.

Comment voyez-vous l'avenir ?

Je pense que les voyages à thème vont augmenter. Par exemple, avec des cours de cuisine, déjà très demandés. J'ai assisté un jour à un cours donné par un chef professionnel qui démarrerait son atelier par l'achat des ingrédients. Se développent également le voyage à vélo, les pèlerinages, les voyages spécial personnes âgées, ou handicapés... Le contact direct avec des Japonais dans leur vie quotidienne est de plus en plus demandé, aussi. À l'avenir, je souhaite moi aussi organiser des voyages thématiques et proposer d'approfondir certains aspects de la culture japonaise. www.tourguides.viator.com/tour-guide-ayako-furuya-66131.aspx

Spécialiste du Japon depuis 35 ans VIVRE LE JAPON



Vous souhaitez assister à la Coupe du Monde de Rugby 2019™ qui se déroulera au Japon ? Vivre le Japon vous accompagne tout au long de cette aventure. Grâce à nos circuits rugby, découvrez les richesses de l'Archipel tout en encourageant votre équipe favorite. Nos conseillers experts du Japon et nos Travel Angels sur place sauront vous guider avant et pendant votre voyage. Déplacez-vous en train avec le Japan Rail Pass et sur les routes en louant une voiture. Mais Vivre le Japon, c'est également de nombreuses maisons disponibles à travers le pays et des services permettant de voyager en toute sérénité. Pour en savoir plus : www.vivrelejapon.com
30, rue Sainte-Anne, Paris 1^{er}. Tél. 01 42 61 60 83.

Pendant votre voyage au Japon, prévoyez de venir à Kamakura prendre un cours de cuisine saine à la japonaise !

Cuisine Shojin de style vegan, sushis végétariens, tofu, miso... enseignés par des spécialistes. Ateliers-déjeuners, stages intensifs et visites culinaires organisés en français et en anglais.

www.ateliercafeculture.com
www.facebook.com/ateliercafekamakura



Restaurants japonais en réponse à vos attentes

Nous sommes régulièrement sollicités pour des recommandations de restaurants japonais à Paris. Les attentes de chacun sont variées mais voici des établissements correspondant aux critères les plus fréquemment recherchés.

Jours de fermeture indiqués en abrégé.

Budget approx. (dîner) : € = 10-25, €€ = 25-50, €€€ = 50-100, €€€€ = plus de 100 €.

Restaurants japonais à Paris de style vegan et végétarien

TOMO 11 rue Chabanais, Paris 2^e.

Tél. 01 40 41 96 72. [soba froid végétarien]

BENTO & GO 18 rue Notre-Dame-de-Nazareth, Paris 3^e. Tél. 06 50 03 06 63. [Bento végétarien]

KOMATSUBAKI 3 rue d'Artois, Paris 8^e.

Tél. 01 42 25 26 78. [Menu *shojin*, vegan japonais]

NAOKI 5 rue Guillaume Bertrand, Paris 11^e.

Tél. 01 43 57 68 68. [Menu végétarien]

RYO 7 rue des Moulins, Paris 1^{er}.

Tél. 01 40 20 91 86. [Plusieurs plats vegan]

COCOCO 35 rue Coquillière, Paris. 1^{er}.

Tél. 01 72 38 49 71. [Menu bento vegan et sans gluten]

D'autres adresses à nous recommander ? Merci de nous contacter via le site. www.ideesjapon.com

Restaurants de sushis avec comptoir où l'on peut voir le chef travailler

HOTARU 18 rue Rodier, Paris 9^e.

Tél. 01 48 78 33 74. [D. L. €€]

ISAMI 4 quai d'Orléans, Paris 4^e.

Tél. 01 40 46 06 97. [D. L. €€€]

JIPANGUE 96 rue de La Boétie, Paris 8^e.

Tél. 01 45 63 77 00. [S.midi, D. €€]

LE BAR A SUSHI 55 bd des Batignolles, Paris 8^e.

Tél. 01 45 22 43 55. [D. L. €€]

NAKAGAWA 9 rue Lassus, Paris 19^e.

Tél. 01 42 08 43 22. [Tl]. €€

TAGAWA 37 bis rue Rouelle, Paris 15^e.

Tél. 01 45 75 93 21. [Tl]. €€

SUSHI-B 5 rue Rameau, Paris 2^e.

Tél. 01 40 26 52 87. [M. €€€]

YOU 11 rue Ste-Anne, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 60 55 50. [S. D. €€]

Déguster un large choix de sakés et d'accompagnements

BACABON 90, rue de Charonne, Paris 11^e.

Tél. 01 43 73 35 54. [D. €€]

ENYAA 37 rue de Montpensier, Paris 1^{er}.

Tél. 01 40 26 78 25. [D. €€€]

ITO IZAKAYA 4 rue Pierre Fontaine, Paris 9^e.

Tél. 09 52 91 23 00. [D. €€]

IZAKAYA ISSE 45 rue de Richelieu, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 96 26 60. [D. €€]

KIFUNE 44 rue Saint-Ferdinand, Paris 17^e.

Tél. 01 45 72 11 19. [L.D. €€€]

LENGUE 31 rue de la Parcheminerie, Paris 5^e.

Tél. 01 46 33 75 10. [L. €€€]

LA MAISON DU SAKE 11 rue Tiquetonne, Paris 2^e.

Tél. 09 67 61 97 03. [D. €€€]

Goûter la cuisine familiale japonaise

AKASAKA 9 rue Nicolo, Paris 16^e.

Tél. 01 42 88 77 86. [D. L. €€]

ENISHI 67 rue Labat, Paris 18^e.

Tél. 01 42 57 32 14. [D. €€]

JIPANGUE 96 rue de La Boétie, Paris 8^e.

Tél. 01 45 63 77 00. [S.midi, D. €€]

KANADE 8, rue de Ventadour, Paris 1^{er}

(ancien Sara Soba).

Tél. 01 42 60 63 65. [D. €€]

KAWAMOTO 43 rue de la Roquette, Paris 11^e.

Tél. 01 47 00 34 36. [D. L. €€]

KOETSU 42 rue Ste-Anne, Paris 2^e.

Tél. 01 40 15 99 90. [D. €€]

MATSUDA 19 rue Saint-Roch, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 60 28 38. [D. €€]

NAOKI 5 rue Guillaume Bertrand, Paris 11^e.

Tél. 01 43 57 68 68. [D.L. €€]

SHOKU 130 rue Lecourbe, Paris 15^e.

Tél. 01 53 82 21 61. [D. €€]

TAKARA 14 rue Molière, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 96 08 38. [Sm. Dm. €€€]

YASUBE 9 rue Ste-Anne, Paris 1^{er}.

Tél. 01 47 03 96 37. [D. €€]

ZEN 8 rue de l'Echelle, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 61 93 99. [Tl]. €€]

ZENZAN 4 rue Brey, Paris 1^{er}.

Tél. 01 53 81 00 75. [S.midi, D. €€]

Cuisine créative

GIULO GIULO 8 rue Garreau, Paris 18^e.



ramen



tempura soba



zaru soba



udon

Tél. 01 42 54 23 92. [D. L. €€€]

KAISEKI SUSHI, Paris 15^e. Fermé

MATSUHISA PARIS Hôtel Royal Monceau, 37 avenue Hoche, Paris 8^e.

Tél. 01 42 99 98 80. [Tl]. €€€€]

MOMOKA 5 rue Jean-Baptiste Pigalle, Paris 9^e.

Tél. 01 40 16 19 09. [D. L. €€]

RYO 7 rue des Moulins, Paris 1^{er}.

Tél. 01 40 20 91 86. [D. €€]

TENZO BY HISSA (ancien chef de Kaiseki Sushi) 123 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}.

Tél. 09 53 42 51 25. [D. €€€]

SOUS LES CERISIERS 12 rue Stanislas, Paris 15^e.

Tél. 01 42 77 46 24. [D. €€]

Kaiseki et cuisine haut de gamme

BENKAY Hôtel Novotel, 61 quai de Grenelle, Paris 15^e.

Tél. 01 40 58 21 26. [Tl]. €€€]

HANAWA 26 rue Bayard, Paris 8^e.

Tél. 01 56 62 70 70. [Tl]. €€€€]

JIN 6 rue de la Sourdière, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 61 60 71. [D. €€€€]

KOMATSUBAKI 3 rue d'Artois, Paris 8^e.

Tél. 01 42 25 26 78. [Sm, Dm, L. €€€]

KURA 56 rue de Boulainvilliers, Paris 16^e.

Tél. 01 45 20 18 32. [L. €€]

OKUDA 7 rue de la Trémoille, Paris 8^e.

Tél. 01 40 70 19 19. [L. M.midi €€€€]

OYA PARIS - Wagyu bœuf japonais 24, galerie Montmartre, Paris 2^e. Tél. 01 42 33 78 12. [D. €€€]

SUMIBI KAZ (cuisine au feu de charbon de bois) 11, rue de Montyon, Paris 9^e. Tél. 01 45 80 26 98. [D.midi, L. €€]

Épicerie, ustensiles, vaisselle, saké, légumes bio... KIOKO



La plus grande épicerie japonaise en France. **PROMOTIONS, NOUVEAUTÉS** et **DÉGUSTATIONS**, restez informé en vous abonnant à notre page Facebook «KIOKO». Chaque mois, de nouveaux

produits et légumes en provenance du Japon!

46 rue des Petits Champs, Paris 2^e. Tél. 01 42 61 33 65.

Ouvert du mardi au samedi 10h - 20h, dimanche 11h - 19h.

www.kioko.fr (Livraison gratuite à partir de 45 €)

Épicerie, vaisselle, manekineko, décoration, bien-être... SATSUKI



L'épicerie japonaise en ligne propose une large gamme de produits alimentaires et biologiques, dont plusieurs riz cultivés au Japon. Mais aussi de la vaisselle, *manekineko*, objets déco, bien-être et des sels de

bain *onsen*. Satsuki vous accueille aussi dans sa

boutique à Lyon : 37 av. Lacassagne, 69003 Lyon.

Tél. 09 80 82 97 52. www.satsuki.fr

(Ramen, soupe de nouilles)

HAKATA CHOTEN 53 rue des Petits-Champs, Paris 1^{er}. Tél. 01 40 40 98 88. 16 rue de la Grande Truanderie, Paris 1^{er}. Tél. 01 40 13 95 32. [Tl]. €

HIGUMA 27 bd des Italiens, Paris 2^e. Tél. 01 40 07 11 81. 32 bis rue Ste-Anne, Paris 1^{er}. [Tl]. €

IPPUDO 14 rue Grégoire de Tours, Paris 6^e.

Tél. 01 42 38 21 99. 74-76 rue Jean-Jacques Rousseau, Paris 1^{er}. Tél. 01 42 86 09 85. [Tl]. €

KADOYA 28 rue Sainte-Anne, Paris 1^{er}.

Tél. 01 49 26 09 82. [Tl]. €

KINTARO 24 rue Saint-Augustin, Paris 2^e.

Tél. 01 47 42 13 14. [Tl]. €

KODAWARI RAMEN 29, rue Mazarine, Paris 6^e.

Tél. 09 70 91 12 41. [Tl]. €

LAI LAI KEN 7 rue Ste-Anne, Paris 1^{er}.

Tél. 01 40 15 96 90. [Tl]. €

NARITAKE 31 rue des Petits-Champs, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 86 03 83. [M. €]

SANJO 29, rue d'Argenteuil, Paris 1^{er}.

Tél. 01 43 43 23 98. [D. €]

RYUKISHIN 59, rue de Richelieu, Paris 2^e

(ancien Tofuya). Tél. 01 77 15 41 76. [D.midi. €]

SAPPORO RAMEN 276 rue St Honoré, Paris 1^{er}.

Tél. 01 40 15 98 66. 37 rue Sainte-Anne, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 60 60 98. [Tl]. €

ZEN 8 rue de l'Echelle, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 61 93 99. [Tl]. €

(Udon, nouilles à base de blé)

KUNITORAYA 5 rue Villedo, Paris 1^{er}.

Tél. 01 47 03 07 74. [L. €€]

SANUKIYA 9 rue d'Argenteuil, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 60 52 61. [Tl]. €

BISTRO KUNITORAYA 1 rue Villedo, Paris 1^{er}.

Tél. 01 47 03 33 65. [M. €]

KISIN 7-9 rue de Ponthieu, Paris 8^e.

Tél. 01 71 26 77 28. [D. €€]

JUBEY 39 rue Ste-Anne, Paris 1^{er}.

Tél. 01 40 15 92 54. [Tl]. €€

Salon de thé avec pâtisseries de style japonais

AKI BOULANGER 16 rue Ste-Anne, Paris 1^{er}.

Tél. 01 40 15 63 38. [D. €]

AKI CAFE 75 rue Ste-Anne, Paris 2^e.

Tél. 01 40 41 95 27. [D. €]

AU MATCHA 161 rue Saint-Charles, Paris 15^e.

Tél. 09 82 29 43 24. [L. €€]

KOSYUEN 258 rue St-Honoré, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 36 51 10. [D. €]

SAZANKA 9 rue de l'Annonciation, Paris 16^e.

Tél. 01 42 24 85 59. [L. €]

TOMO 11 rue Chabonais, Paris 2^e.

Tél. 01 40 41 96 72. [L. €]

TORAYA 10 rue St-Florentin, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 60 13 00. [D. €]

UMAMI MATCHA CAFE 22 rue Béranger, Paris 3^e.

Tél. 01 48 04 06 02. [L. €]

Plats de type « fondue » nabe, sukiyaki et shabu shabu

JIPANGUE 96 rue de La Boétie, Paris 8^e.

Tél. 01 45 63 77 00. [S.midi, D. L. €€]

TAKARA 14 rue Molière, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 96 08 38. [Tl]. €€€

KOETSU 42 rue Ste-Anne, Paris 2^e.

Tél. 01 40 15 99 90. [D. €€€]

Yakitori, brochettes de viande

TORICHO 47 rue du Montparnasse, Paris 14^e.

Tél. 01 43 21 29 97. [D.midi, L. €€]

YASUBE 9 rue Ste-Anne, Paris 1^{er}.

Tél. 01 47 03 96 37. [D. €€]

Teppanyaki (cuisson sur plaque chauffante)

AZABU 3 rue André Mazet, Paris 6^e.

Tél. 01 46 33 72 05. [L. €€€]

BENKAY Hôtel Novotel, 61 quai de Grenelle,

Paris 15^e. Tél. 01 40 58 21 26. [Tl]. €€€

DEVANT VOUS 80 rue de Richelieu, Paris 2^e.

Tél. 01 42 96 96 27. [D. €€€]

HANAWA 26 rue Bayard, Paris 8^e.

Tél. 01 56 62 70 70. [Tl]. €€€€

HANAFOUSA 4 passage de la Petite Boucherie,

Paris 16^e. Tél. 01 43 26 50 29. [Tl]. €€

INAGIKU 14 rue de Pontoise, Paris 5^e.

Tél. 01 43 54 70 07. [D. €€]

TEPPANYAKI ONODERA 6 rue des Ciseaux, Paris 6^e. Tél. 01 42 02 72 12. [D. €€€€]

D'autres spécialités culinaires

• **Brochettes panées kushiage et frites kushikatsu**

SHU 8 rue Suger, Paris 6^e.

Tél. 01 46 34 25 88. [D. €€] (*kushiage*)

BON 24 rue Jean-Pierre Timbaud, Paris 11^e.

Tél. 01 43 38 82 27. [D. €€€] (*kushikatsu*)

• **Takoyaki (boules de farine grillées, fourrées au poulpe et nappées de sauce)**

HAPPATEI 64 rue Ste-Anne, Paris 2^e.

Tél. 01 42 96 60 40. [D. €€]

ATSU ATSU 88 rue de Richelieu, Paris 2^e.

Tél. 01 42 60 82 74. [D. €]

• **Okonomiyaki (crêpe garnie d'ingrédients variés)**

AKI 11 rue Sainte-Anne, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 97 54 27. [D. €€]

ATSU ATSU 88 rue de Richelieu, Paris 2^e.

Tél. 01 42 60 82 74. [D. €]

HAPPATEI 64 rue Ste-Anne, Paris 2^e.

Tél. 01 42 96 60 40. [D. €€]

OKOMUSU 11 rue Charlot, Paris 3^e.

Tél. 09 67 40 97 27. [L. €€]

• **Donburi (bol de riz)**

YAMAYA 58, rue de Babylone, Paris 7^e.

Tél. 09 81 19 50 22. [D. €€]

• **Inari** (spécialité de riz aux poches de tofu frit farcies de divers ingrédients)

OINARI 47, rue Condorcet, Paris 9^e.

Tél. 01 40 35 90 05. [D.soir. €]

• **Unagi** (anguille)

NODAIWA 272 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 86 03 42. [D. €]

Cuisine française et franco-japonaise par des chefs japonais

BOTAN DE LA VIGNE PARIS (fusion franco-japonaise) 16, rue Grégoire-de-Tours, Paris 6^e. Tél. 01 42 01 75 28 [L.M. €€]

ES (Takayuki Honjyo) 91 rue de Grenelle, Paris 7^e. Tél. 01 45 51 25 74. [D. L. M.midi. €€€€]

PASSAGE 53 (Shinichi Sato) 53 passage des Panoramas, Paris 2^e. Tél. 01 42 33 04 35. [D.L. €€€€]

KEI (Kei Kobayashi) 5 rue Coq Héron, Paris 1^{er}. Tél. 01 42 33 14 74. [D. L. €€€€]

TOYO (Toyomitsu Nakayama) 17 rue Jules Chaplain, Paris 6^e. Tél. 01 43 54 28 03. [D. L.midi. €€€€]

• **Shabu Shabu** • **Sukiyaki**
• **Nabe** • **Sushi** • **Yakiniku**

Bon saké 日本酒 !



Yosenabe : Poulet, fruits de mer, légumes, udon...

JIPANGUE

96 rue de La Boétie
75008 Paris
Tél. 01 45 63 77 00

Fermé le samedi midi et le dimanche

焼肉 寿司
ジパング

isse



Première izakaya à Paris

Tapas à la japonaise et dégustations de sakés pour débutants et connaisseurs

45 rue de Richelieu, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 96 26 60 www.izakaya-isse.fr

WASABI



Cours de sushi pour amateurs et professionnels par des chefs japonais en activité.

119 bis rue Cardinet, Paris 17^e.

Tél. 01 42 08 50 47 www.wasabi.fr

le bar
A
SUSHI



« Le rendez-vous des gourmets en quête de sushis de qualité »

François-Régis Gaudry (L'Express)

55 bd des Batignolles, Paris 8^e.

Tél. 01 45 22 43 55 www.lebarasushi.com

Papiers japonais, origamis, tissus...

ADELINE KLAM



La boutique Adeline Klam propose une gamme de plus de 150 papiers japonais aux motifs frais et colorés ainsi qu'une jolie sélection de kits créatifs, de papiers pour l'origami et des tissus japonais. Ateliers d'origami tous les samedis à la boutique. Inscriptions sur le e-shop. 54 Bd Richard Lenoir, Paris 11^e. Tél. 01 48 07 20 88. Du lundi au samedi 10h - 19h. www.adelineklam.com

Tissus japonais et créations en tissu

BOUTIQUE JHIN



Le plus grand magasin de tissus japonais, kimonos anciens et contemporains à Paris.

15 rue Ferdinand Duval, Paris 4^e. Tél. 01 83 06 42 53. Ouvert du lundi au samedi de 11h à 19h. www.jhinparis.com

Concept Store Nippon

DISCOVER JAPAN (EX. BUKIYA)



Boutique-showroom : une grande variété d'objets de décoration et d'art japonais. Katana, céramique, éventails, kimonos, *furoshiki*, *tenugui*... Egalement des expositions d'artisans et de créateurs.

販売ショールームとしてもご利用いただけます。12 rue Sainte-Anne, Paris 1^{er}. Tél. 01 42 60 66 52 / 06 80 21 56 45. info@bukiya.fr

Estampes, Art du samouraï, Netsuke, Curiosa...

GALERIE YAMATO



L'Art Japonais à Paris depuis 1978. Denis Naoki Brugerolles, expert, sera ravi de vous accueillir au 23 rue J.J. Rousseau, Paris 1^{er}. Tél. 01 42 36 75 71. Du lundi* au samedi 14h30 - 18h30 (*Lun sur RDV). galerieyamato@free.fr

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



Objets déco et artisanat japonais

ICI TOKYO



Select shop où vous retrouverez des créations textiles, coussins, panneaux scéniques, rideaux inspirés de l'époque Edo ainsi que différents produits d'artisanat japonais : kimonos vintage, vaisselle, *noren*, sets à thé et bien d'autres idées cadeaux. À chaque saison, la boutique se transforme pour vous transporter au Japon. 110 avenue Parmentier, Paris 11^e. Tél. 09 84 30 69 65. www.icitokyo.com

Livres, magazines, mangas, papeterie...

JUNKUDO



Librairie disposant d'une grande variété de livres, magazines et mangas publiés au Japon, ainsi que des livres en français sur le Japon. Des produits sélectionnés parmi 90 000 articles disponibles à la librairie sont proposés à la vente en ligne. Papeterie japonaise, *origami*, *kamishibai*...

18 rue des Pyramides, Paris 1^{er}. Tél. 01 42 60 89 12. Ouvert du lundi au samedi, 10h - 20h. www.junkudo.fr

1000 Idékado du Japon

KIMONOYA



Depuis l'ouverture de son magasin en 1981, Machiko sélectionne pour vous au Japon des kimonos anciens, *yukata*, *haori*, *tabi*, peignes, pinceaux, éventails, *zori*, *furoshiki*, vaisselle, théières, tasses, objets en laque, fonte, bambou, vases pour ikebana...

11 rue du Pont Louis-Philippe, Paris 4^e. Tél. 01 48 87 30 24. Ouvert le lundi de 14h à 19h et de 11h à 19h en semaine. www.kimonoya.fr
La boutique recherche un acquéreur qui pourra reprendre l'activité. Contact : kimonoya.paris@me.com

Vaisselle, encens, vase ikebana... Et ateliers création

KIOYA



Large choix de vaisselle japonaise, encens, vases ikebana, thé vert, matcha, textiles et accessoires. Un lieu magique, atmosphère zen, harmonie et tranquillité. Finesse de la vaisselle, parfum des fleurs, douceur de l'encens, harmonie des textiles... 42 rue Dombasle, Paris 15^e. Tél. 01 48 42 44 14. contact@kioya.fr Mardi-samedi 11h-19 h. www.kioya.fr

Spécialiste du Bonsaï

L'ARBRE DE VIE



Depuis 1983, l'Arbre de Vie se passionne pour le Bonsaï : arbres de qualité, conseils, cours et diagnostics sûrs. Nous vous proposons aussi un choix exceptionnel d'outils et de poteries, et notre Nursery prend vos bonsaïs en charge pendant vos absences ou pour une remise en forme. Les amateurs d'Ikebana, eux, trouveront tout pour faire vivre les fleurs. 8 avenue du Maine Paris 15^e. Tél. 01 45 49 13 86. www.larbredevie.com

Boutique-Showroom

MAISON WA



Espace d'exposition de 110m² pour découvrir des objets d'art et d'artisanat japonais inédits et/ou traditionnels : porcelaine, articles en bois, objets laqués, tissus...

8 bis rue Villedo, Paris 1^{er}. Tél. 01 40 26 66 70. Ouvert du lundi au samedi, 12 h - 20 h. www.maisonwa.com

Spécialiste des arts martiaux japonais

MASAMUNE - IMPORT JAPON & DOJO



Matériel artisanal 100 % import Japon pour arts martiaux et art de vivre. Personnalisation et matériel sur mesure :

Katana, Iaito, Bokken et armes diverses, Dogi, Hakama, Zori, Furoshiki... Cours dans notre dojo par des enseignants expérimentés en Karaté, Aïkido, Ninjutsu... 11 rue Henri Regnault, Paris 14^e. Tél. 09.62.24.29.31. Lundi-vendredi 11h-19h & samedi 12h-19h. www.masamune-store.com

Les chats manekineko, poteries artisanales...

MIYAKODORI



Spécialiste du *manekineko*, la boutique qui en est le pionnier en France présente un très grand nombre d'objets autour du chat-bonheur de styles très variés : de la tasse, porte-encens ou porte-baguettes, au *noren*, *netsuke*. On y trouve aussi des *daruma*, *tanuki*, baguettes et poteries artisanales de bonne qualité. 1 impasse Guéméné, Paris 4^e. Tél. 01 42 78 23 11. Ouvert du lundi au samedi, 13h - 19h www.miyakodori.fr

Objets pour la maison, cadeaux...

YODOYA



Une boutique où règne une atmosphère conviviale et qui offre un large choix de kimonos pour femmes, hommes et enfants de qualité au bon prix. Et aussi des papiers et des objets de décoration. NOUVELLE ADRESSE ! 21 rue Lamartine, Paris 9^e. (Métro : Notre-Dame-de-Lorette). Tél. 01 48 87 23 05. Ouvert du mardi au samedi 11h - 19h. Fermé le dimanche et le lundi. www.yodayo.fr

Décoration et jardins d'inspiration japonaise

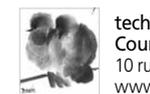
ZEN CONCEPT



Bernard Jeannel conseille et réalise une architecture inspirée du Japon. Ses jardins paysagers reflètent l'esprit zen. Architecte DPLG et paysagiste (Kyoto université), auteur de livres, il donne aussi des conférences et accompagne des voyages jardins au Japon. www.zen-concept.fr jeannelzen02@orange.fr Tél. 06 85 10 15 76

Apprentissage de sumie, peinture à l'encre...

ATELIER ASIART Peinture traditionnelle asiatique toutes



techniques. Plus de 20 ans d'enseignement. Cours individuels personnalisés et groupes. 10 rue du Ranelagh, Paris 16^e. Tél. 01 45 20 48 13. www.asiart-atelier.fr / asiart.asso@gmail.com

Décoration d'intérieur japonaise

KITOKI



Produits de décoration japonaise traditionnels et authentiques : *shoji*, *fusuma*, *tatami*, *futon*, *baaignoire*, *store* fabriqués exclusivement au Japon. Tél. M. Shioura au 06 68 45 37 05. contact@kitoki-deco.com / www.kitoki-deco.com

Collections de kimonos enfant

KIMONO RIKIKI



propose des vêtements de la naissance à 10 ans. Kimonos, robes, accessoires pour les grands et pour les petits. www.kimono-rikiki.com (e-shop et expos-ventes).

Vêtements et accessoires de mode pour femmes élégantes

WA-MONO PARIS



Accessoires de mode : ceintures, serre-tête, écharpes et toute une collection de vêtements tendance : jupes, robes, manteaux, etc. Disponibles lors de mes expositions et sur l'e-shop Etsy (wamono.paris). www.wa-mono.com FB : Wa Mono - Paris

Ecole de langue et Centre culturel depuis 1971

ASSOCIATION CULTURELLE FRANCO-JAPONAISE DE **TENRI**

Cours de japonais tous niveaux ; débutant à supérieur, cours intensifs, adultes et adolescents. Cours de français, bibliothèque de 23 000 livres. Cours de cuisine japonaise, calligraphie, *shiatsu*, *ikebana*... Expositions, danse et théâtre. Séjours linguistiques et culturels au Japon en été... 8-12 rue Bertin Poirée Paris 1^{er}. Tél. 01 44 76 06 06. www.tenri-paris.com

Centre culturel et linguistique **ESPACE JAPON**

Cours de japonais pour tous les niveaux (enfants, adolescents et adultes). Dans un lieu imprégné de culture japonaise, vous apprendrez le japonais à

partir d'une méthode reconnue et originale basée sur l'orale. Egalement proposés des ateliers de cuisine, de *manga*, de calligraphie, de *furoshiki*, de *sumi*, d'*origami*, d'*ikebana*, des expositions.

12 rue de Nancy, Paris 10^e. Tél. 01 47 00 77 47. Fermé le dimanche. www.espacejapon.com

Séjours linguistiques à Harajuku

- Cours tous niveaux débutant à confirmé
- Immersion totale en famille d'accueil
- Rencontre avec des élèves japonais
- Activités culturelles et touristiques




Informations et inscriptions

✉ sejours@eltokyo.jp

☎ +81 3 3486 0120

🌐 <http://www.espacelanguetokyo.com/fr/>



École de langue japonaise **INSTITUT JAPONAIS**

Dans des locaux spacieux idéalement desservis au quartier de l'Opéra, venez vous initier à la culture et à la langue japonaises. Profitez de nos cours en mini-groupe pour apprendre à votre rythme, ou choisissez nos stages intensifs pour des résultats rapides et concluants ! Vous avez succombé au charme de la culture nippone ?

Inscrivez-vous à nos ateliers culturels gratuits !
2-4 rue Rameau, Paris 2^e. Tél. 01 44 63 54 00.
www.institutjaponais.com

Un espace dédié à la culture japonaise **MCJP**

La Maison de la culture du Japon à Paris présente une vision éclectique de la culture japonaise au travers d'expositions, spectacles, cinéma, conférences, bibliothèque... Une pléiade de cours et démonstrations est offerte : cérémonie du thé, calligraphie, *ikebana*, manga, langue japonaise, jeu de go, cuisine et plus...

101 bis quai Branly, Paris 15^e. Tél. 01 44 37 95 00.
www.mcjp.fr

COURS CULTURELS JAPONAIS**À TABLE AVEC SANAE**

[Cours de cuisine japonaise et chef japonais à domicile]
www.atableavecसाने.com

AQUAPHYTE

[*kokedama*, art végétal japonais] 87, rue Félix Faure, 92700 Colombes. www.aquaphyte.com

ATELIER ASIART

[*sumi*, peinture à l'encre] 10, rue du Ranelagh, Paris 16^e.
Tél. 01 45 20 48 13. www.asiart-atelier.fr

JOCELYNE DERUDDER

[marouflage japonais et zen] www.kakejiku-derudder.fr
www.TenChiJin-Zen-Kai.fr

KIOYA

[ateliers création poupée en tissu, origami et *ikebana*]
www.kioya.fr/category/atelier

MYO-ÉNERGÉTIQUE

[*shiatsu* ou séance d'acupuncture] 13, rue Boursault, Paris 17^e.
Tél. 01 42 94 97 43. www.myo-energetique.com

LE SOLEIL TISSANT

[tressage *kumihimo*]
www.lesoleiltissant.com

5 pages dédiées à des idées de cadeaux originaux !

Découvrez 8 idées cadeaux proposées par les boutiques en ligne et 36 autres pendant les 4 jours du Salon Idées Japon du 28 novembre au 1^{er} décembre.

Voir les exposants sur :
www.jipango.com/index.php/exposants



Ici Tokyo Coffret cadeau composé d'un service à thé fait main par des artisans japonais, de thé *genmai-cha*, d'un *tenugui*, de dessous de tasses et d'une carte postale. 104,50 €. www.icitokyo.com/



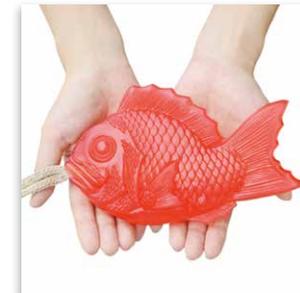
L'Arbre de Vie Bonsaï pin blanc à 5 aiguilles du Japon âgé de plus de 25 ans. Pièce unique en vente dans la boutique spécialisée depuis 1983 dans les bonsaïs. Hauteur : 30 cm. 430 €. www.larbredevie.com



Adeline Klam Kit créatif Pampilles en origami pour réaliser d'élégantes décorations en papier japonais à suspendre ! D'autres kits créatifs sont disponibles en ligne. 19,50 €. www.adelineklam.com



Kitoki Accessoires authentiques pour la salle de bains en cyprès japonais. Bassine (75 €), seau avec manche (80 €) et tabouret (75 €), fabriqués au Japon. www.kitoki-deco.com



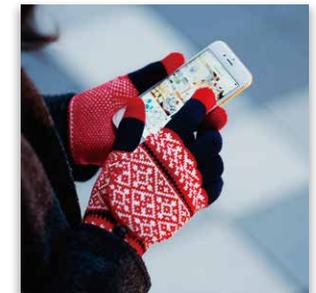
Bows & Arrows Ce savon poisson « Welcome Soap » illumine et parfume la salle de bains. Il convient à tous les types de peau, aux mains et au corps et existe en 3 senteurs. 37,50 €. www.japan-best.net



Kioya Vase en aluminium de la collection *Utakata* dédiée à l'*ikebana*, mais permettant des compositions plus libres. Diamètre 17 cm environ. 32 €. www.kioya.fr/vase-kado-ikebana



Satsuki Cette tasse illustrée d'un chat tout mignon est disponible dans la boutique en ligne spécialisée dans l'alimentation japonaise ainsi que dans la boutique à Lyon. 8,90 €. www.satsuki.fr



Mark'Style Tokyo Grâce à ces gants tactiles d'une grande ingéniosité, il est désormais possible de consulter son Smartphone sans avoir à les retirer. Fabriqués au Japon. 55 €. www.markstyletokyo.fr



Bijoux en charbon par Charcoal ESKIMEÏT, marque fondée par un couple de designer et architecte d'intérieur franco-japonais et dédiée à l'art traditionnel du charbon *binchotan*. 60 €.



Pendentifs boules créés par Ayumi de mimou PARIS, utilisant la technique du tissage de perles. Perles de rocailles japonaises des marques « Miyuki » et « Toho ». 38/42 €.



Chapeau original en soie de kimono, par Kisayo (KISABOCCARA). Chapeaux, cache-cou, bandeaux et serre-tête, toute la collection est réalisée à la main. 75 €.



Cartes réalisées par motoko à base d'origami en papier japonais de qualité. L'artiste crée également à partir de timbres anciens et de papiers aux motifs et couleurs des saisons. 4 €.



Le nuage et la pluie par Mami Togo des bijoux Kirameki. Technique japonaise appelée « Wgule-deco » de sertissage de petits cristaux sur les bijoux. 59 €.



Bracelets en fils de soie tressés à la main. Technique du *kumihimo*, art traditionnel du tissage japonais. Création par Atsuko du Soleil Tissant, qui enseigne cet art à Paris. 33 €.



Trousse à maquillage en coton japonais, de Tomoko Komure (marque Kokon). Intérieur doublé de noir et possédant une poche pour les petits outils indispensables. 28 €.



Pendentif inspiré du wagashi (pâtisserie traditionnelle) et du *higashi* (petit gâteau sec) en forme de fleur de prunier *ume*. Argent et rubis, par Maki Hirose (Mizutama Bijoux). 90/188 €.



Calligraphie par Miki Umeda-Kubo, connue pour son style à la fois classique et contemporain et pour ses sceaux. L'artiste enseigne la calligraphie et la gravure de sceaux à Paris. 10 €.



Boucles d'oreilles en soie à la légèreté évoquant « les fleurs et pousses de printemps ». Art traditionnel du nœud. Création par Kiriko de La Maison NOZAKY. 140 € la paire.



Poupée expressive en kimono entièrement faite main par Setsuko Yamashita, experte dans la création d'objets en tissu, notamment en *chirimen* (crêpe). 90 €.



Boîte carrée en papier japonais aux couleurs et motifs originaux, faite main dans l'atelier parisien de Misaki Iinuma, artisane japonaise. 38 €. (16x16x8cm). 90 €.



Tasses et assiette par Misaki Imaoka, céramiste installée à Nanterre qui crée elle-même ses émaux aux couleurs originales : terre, grès, passions de couleurs. Prix moyen 50 €.



Kanzashi, épingle à cheveux de style « temari ». Fils de coton roulés en boule. Par Saori Urata, connue aussi pour ses créations en « tsumami zaiku » (plages en forme de fleurs). 28 €.



Pochettes originales et fonctionnelles en tissus vintage *tsumugi* (pongé de soie), par Ikuyo Takahashi, spécialiste de la création de pochettes multi-poches design et antivol. 38 €.



Cadre et pendentif en papier (technique de la reliure) et soies de kimono. L'art de fusionner les cultures française et japonaise, par Kimiko Omori. Cadre 18 €, pendentif 25 €.



Porcelaines peintes à la main par Sachie, qui a créé l'Atelier la Pichoune à Paris. L'artiste peint des motifs classiques comme ces *chojyu-giga*, caricatures d'animaux. 30 €.



Magnets poupées en papier japonais, créés par Yoko Kanayama, spécialiste des objets en papier, connue également pour ses illustrations sur le thème des fées. 10 €.



Tampon de gomme horunabi, kit DIY pour graver soi-même son tampon, une idée proposée par la librairie Junku, qui dispose d'une grande variété de livres sur le Japon, d'articles de papeterie, d'origami... 11 €.



Tanto « U No Kubi » (cou de cormoran), fabriqué au Japon au XIX^e siècle. Pièce unique artisanale en acier, montage en magnolia (307 g, longueur lame 25,2 cm). Sur le stand de Masamune. 1 900 €.



Carte de vœux « Colombe en vol » à motif suspendu, créée par Maï Joigneaux, qui découpe des cartes de vœux uniques en *washi* et des *shibugami* en s'inspirant de motifs traditionnels japonais. 6 €.



Ojami coussin, fabriqué à la main avec un motif de *Hoshi Shippo*, étoile faite de cercles croisés. Un produit importé directement de Kyoto par Style du Japon, boutique en ligne. 79,50 €.



Trio cadeau de naissance. Bavoire en tissu lavable en machine, charmant attache-tétine avec clip en forme de lapin, chaussons de naissance pour des pieds bien au chaud. Kimono Rikiki. 40 €.



Ceinture obi vagues dorées, créée par Monika, de Wa-mono, grande passionnée des tissus japonais. Également collection de vêtements tendance, écharpes, accessoires 30 €.



Manekineko, le chat porte-bonheur, proposé par la boutique Miyakodori, qui présente un très grand nombre d'objets autour du chat porte-bonheur ainsi que des statuettes de Tanuki. Chat à 98 €. Tanuki à 18 €.



Snood Jhin en laine et coton japonais. Grand choix de tissus, kimonos anciens et contemporains sur le site internet et à la boutique Jhin également. 57 €, prix spécial Salon Idées Japon.



Kokeshi, poupées en bois, fabriquées artisanalement et avec grand soin dans la région de Tohoku, au Japon. Grande variété. Sur le stand de Bisou Japon. À partir de 18 €.



Fukamushi-cha, thé vert japonais obtenu par étuvage et séchage par friction afin d'apprécier la fraîcheur des feuilles de thé. Par l'épicerie Kioko, installée à Paris depuis 1972. 8,50 €.



Tamari-shoyu, extrait de miso de riz, d'orge, de pois chiches... non pasteurisé, fabriqué par M. Hirai de Sanga, producteur de miso en Touraine. Les ingrédients sont biologiques. À partir de 16,90 € (250 ml).



Tablettes de chocolat au thé vert matcha, yuzu et sakura, par la pâtisserie Mayu. Le mariage franco-japonais du chocolat et du thé matcha, pour un cadeau original et gourmand. À partir de 3,50 €.



Tokyo, Le Guide idéal, coédité par les éditions Les Arènes et Vivre le Japon, le voyageur spécialisé, connu pour ses locations de maisons et ses *Travel Angels*. Conseillers à votre écoute sur leur stand. 19,90 €.



Kimonos vintage, pour femmes, hommes et enfants, spécialités de la boutique Yodoya, dirigée par Miyako, dont la devise est « la qualité au bon prix ». Kimonos à partir de 40 €. Masques 15 €.



Pendentif d'origami, pliage en forme de carpe en papier japonais à base de fibres de mûrier. Par Yukiko de JAJA & PONPON à Felletin, créatrice de bijoux fantaisie faits à la main. 24 €.



Kit « Gastro » : l'alliance d'un miso et d'un saké culinaire bio pour une cuisine aux saveurs japonaises (légumes, crustacés, poissons, viandes). Recettes fournies. Kura de Bourgogne. 12 €.



Purée de yuzu. Idéale en accompagnement du fromage, du foie gras ou au petit déjeuner. Agrémenté avec délice les tables de Noël. Disponible sur le stand de Nishikidori. Env. 8 € le pot de 210 g.



Thé primeur, shinchu ou « thé nouveau », issu de la première récolte de l'année. Parfum intense et rafraîchissant des jeunes feuilles. Un thé proposé par Rika Iimori, de Nihoncha Paris. 14 € les 50 g.

MURA TABI KYUSHU ムラたび九州

Tourisme rural dans la région de Kyushu

10 membres de la délégation de Mura Tabi Kyushu* seront présents pendant 4 jours au Marché de Noël Idées Japon [28 novembre – 1^{er} décembre] et proposeront un programme riche en découvertes régionales.



- **Voyage** • Présentation de plusieurs villages de Kyushu par les acteurs locaux et conseils d'itinéraires pour un voyage en immersion dans la campagne de Kyushu par M. Yofu, directeur de la revue *Kyushu no mura (Les villages de Kyushu)*.
- **Découvertes culinaires** • Fabrication du condiment d'agrumes *kabosu* • dégustations de *tsukemono* (légumes fermentés), de *chabushi* (soupe traditionnelle à la bonite séchée) et de miso d'orge • recettes spéciales au *yuzu*.
- **Vie et culture locales** • Démonstrations de *gyotaku* (l'art de saisir l'empreinte des poissons) • fabrication d'objets sacrés en paille de riz.

*Mura Tabi Kyushu est une coopérative de paysans, de pêcheurs et d'acteurs locaux ayant pour vocation de promouvoir le tourisme rural à l'échelle de toute la région de Kyushu.

Le programme : www.jipango.com

DÉCOUVERTE - RENCONTRE - APPRENTISSAGE

Prochain Salon Idées Japon

du jeudi 20 au samedi 22 juin 2019

Idées cadeaux de style japonais par plus de 50 créateurs et spécialistes. Ateliers création et cuisine.

Pour être informé, inscrivez-vous au Mail Service de Jipango.

www.jipango.com

JIPANGO Association culturelle franco-japonaise ACCUEIL AGENDA CULTUREL ACTIVITÉS EXPOSITIONS CLUB JIPANGO CADREX



L'agenda culturel du Japon en France

cinéma, télé, expositions, musique, spectacles, festivals, conférences...

フランスにおける日本関連のイベント情報を配信。サイトから無料登録できます。

C'est simple et gratuit !

Pour vous inscrire, il suffit d'entrer vos nom et adresse email sur la page d'accueil.

www.jipango.com

www.facebook.com/AssoJipango

Du mercredi 28 novembre au samedi 1^{er} décembre, 11h30 - 19h30. Sur 2 étages : au rez-de-chaussée (200 m²) et au niveau -1 (150 m²). Espace Cinko : 12 – 18 passage Choiseul, Paris 2^e.

Expo-vente de style japonais Plus de 40 stands de créateurs et de spécialistes



<Au rez-de-chaussée> **ACCESSOIRES** [charbon de bois *binchotan*, « nœuds-bijoux » en soie, argent et pierres naturelles, perles...] **ART** [calligraphie, *sumi-e*, *ukiyo-e*] **ARTS MARTIAUX** [armes en bois, *shinai*, *katana*, *aikidogi*...] **DÉCORATION** [bougies, coussins, encens, chats *manekineko*, poupées *kokeshi*...] **PAPIER** [boîtes, cadres, cartes postales et de vœux, carnets, papiers japonais, papiers *chiyogami* inspirés des tissus de kimono...] **TISSU** [barrettes, chapeaux, écharpes, kimonos, pochettes, robes, sacs, tabliers, *tenugui*, *noren*...] **LIVRES** et stand **VOYAGE**

<Au niveau -1> **CÉRAMIQUE** et **PORCELAINE** [bols, tasses, assiettes...] **PÂTISSERIE** [macarons « animaux », chocolat et gâteaux franco-japonais...] Autour du **THÉ** [théières, variété de thés verts...] **ÉPICES** [assaisonnements, sauces, *miso*...] **BOISSONS** [saké, bière, *umeshu*...]

Coin spécial Voyage « Muratabi Kyushu ムラたび九州 »

Un groupe d'agriculteurs et de pêcheurs, originaires de plusieurs villages du Kyushu, présentera des idées de voyage autour du tourisme rural. Nombreuses séances de présentation et de démonstration, et dégustation de produits régionaux.

Et aussi des ateliers création [Confection d'objets en tissu et avec des bordures de tatami, tressage *kumihimo*...]



Tout le détail sur le site : www.jipango.com

Marché de Noël japonais

Plus de 40 créateurs, artistes, spécialistes

Du mercredi 28 novembre
au samedi 1^{er} décembre
11h30 – 19h30

Espace Cinko 12 – 18
passage Choiseul, Paris 2^e.



Création originale en charbon japonais par Charcoal ESKIMEÏT

Expo-Vente Idées Cadeaux de style japonais

Ateliers, démonstrations, dégustations...

Sur 2 étages, au rez-de-chaussée (200 m²)
et au niveau -1 (150 m²)



Tout le programme sur : www.jipango.com

Organisé par JIPANGO en partenariat
avec le journal *Idées Japon*.