

# idées JAPON

PRINTEMPS 2018  
N°20

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。



Boutique Kimonoya, Paris 4<sup>e</sup> (p.11)

## DANS CE NUMÉRO :

DOSSIER 特集

**Spécial « Japon en France » :**  
**55 adresses partenaires depuis 20 ans,**  
**classées par année de création**

「フランスにおける日本」55アドレス

RUBRIQUES コラム

En direct du Japon | Nouveautés japonaises en France |  
Rencontre | Voyage | Cuisine | 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 90 restaurants  
et salons de thé  
(pâtisseries japonaises)  
à Paris. (Voir p.26-28)

パリの日本レストラン  
タイプ別アドレス帳: 97店

### Salon Idées Japon

Expo-Vente et Brocante  
Ateliers cuisine et  
création

Du 14 au 16 juin  
Voir p.30-31.

[www.ideesjapon.com](http://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<sup>e</sup> étage), 75001 Paris. Tél. 01 42 96 20 29.  
Accueil du public de 9h30 à 13h00 du lundi au vendredi.

JNTO

Japan. Endless Discovery.

LE PRINTEMPS  
DES ÉDITIONS  
PHILIPPE PICQUIER



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...  
新刊、新店舗情報**10 Dossier : 55 adresses du « Japon en France »**

フランスにおける日本55アドレス

**16 Voyage**Voyage à thème : expérience  
culinaire  
日本の「食」体験旅行**18 Cuisine**Série d'ateliers de cuisine  
料理教室**22 Culture et Langue**Apprendre le japonais : les  
références à utiliser  
日本語学習**24 Carnet d'adresses « Le Japon en France »**

パリの日本情報

**26 Restaurants japonais en réponse à vos attentes**

おすすめの日本食レストラン

**30 Salon Idées Japon**Ateliers création, cuisine,  
démonstration, dégustation,  
expo-vente...  
6月のサロン・イデ・ジャポン

et aussi **Carnet de bonnes  
adresses japonaises**

Voyage (p.16-17), Alimentation (p.18), Langue  
(p.22-23), Cadeaux et Objets (p.24-25)

Crédits photographiques : 04 www.yamabushido.jp 06 Van Gogh et le Japon, Ed. Actes Sud 10 Boutique Kimonoya, Paris 4<sup>e</sup>. 16 Atelier-Café Kamakura  
18 Atelier-cuisine Tofu 22 Minna no Nihongo, Ed. 3A Network 24 Boutique Kioya, Paris 15<sup>e</sup>. 26 Restaurant Jipangu, Paris 8<sup>e</sup>. 30 Atelier de thé vert japonais par Rika Iimori

Prochain numéro à paraître en automne 2018 célébrant les 20 ans du journal  
« Évolution du Japon en France depuis 20 ans »

Si vous souhaitez recevoir le prochain numéro par la poste, merci de nous envoyer une enveloppe timbrée  
(50g 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, Leslie Huet, Séverine Bounhol, Hélène Legrand, Kikuno Iwaoka, Eiji Yagai, Postics, Béatrice Fujimura. Responsable de  
la publication : Naoko Tsunoi [Idées Métisses, 2-14-2-202 Yuigahama, Kamakura, Japon 248-0014]. Impression : Assistance Printing.

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

### TABETE

Le gaspillage alimentaire est un gros problème au Japon ; environ 6 tonnes de nourriture sont jetées chaque année. Pour tenter de limiter ce gâchis, une nouvelle application, Tabete (signifiant « mangez »), a pour ambition d'organiser la récupération auprès de restaurants et de magasins alimentaires, lesquels doivent lancer des « SOS » lorsqu'ils ont des aliments à écouter à bas prix. L'application en est encore à sa phase d'essai, avec une quinzaine d'établissements mobilisés, mais si le système était élargi, une grande quantité de nourriture pourrait ainsi éviter la poubelle. - N.T.

## 2. HÉBERGEMENT

### MinVake

MinVake est l'abréviation de *minshuku* (logement chez l'habitant) et *vacation* (vacances). La loi régissant les séjours chez l'habitant va changer à compter du mois de juin et permettra aux propriétaires de louer tout ou partie de leurs habitations jusqu'à 180 jours par an. Avec l'augmentation du nombre de touristes étrangers et le succès de réseaux tels que Airbnb, l'hébergement touristique privé existe déjà, mais la nouvelle loi va encadrer la procédure. Plusieurs nouveaux sites de réservation ont déjà été lancés pour profiter de cette loi, notamment pour la location de villas, maisons de luxe avec piscine et jardins, ou

avec vue sur la mer ou la montagne, maisons anciennes avec toit de chaume... Cette nouvelle façon de séjourner au Japon offrira une multitude de possibilités, voyager en groupe, avec son animal de compagnie, avec ses instruments de musique... - N.T.

## 3. MUSÉE

### Kusama Yayoi Museum

Figure emblématique de l'art contemporain au Japon et dans le monde, Yayoi Kusama a inauguré son musée dans le quartier de Shinjuku à Tokyo. Il est destiné à présenter, promouvoir et préserver les œuvres de l'artiste « aux petits pois », et propose deux expositions semestrielles. L'exposition printemps - été 2018 « Here, now, I have reached the grandest start of my life » aura lieu du 1<sup>er</sup> avril au 31 août 2018. Achat préalable des billets en ligne requise. - N.P.

[www.yayoikusamamuseum.jp](http://www.yayoikusamamuseum.jp)

## 4. PRODUITS

### Tendance 2018

Tous les ans, la revue *Trendy* identifie des produits et services susceptibles de marquer l'année en matière de ventes et de popularité. Ci-dessous, quelques produits de la sélection 2018 : Nintendo Switch : la première console hybride, pouvant aussi bien faire office de console de salon que de console portable. Meiji THE Chocolate : du chocolat en tablette qui

gagne en popularité grâce à son emballage design qui permet de créer des objets personnalisés et à la variété des goûts et arômes proposés.

Switch megane : des lunettes bifocales innovantes avec commutateur.

Instant Perfect Noodle : des nouilles instantanées incluant 31 nutriments et plus de protéines que dans les recettes habituelles, contenant également moins de glucides et 30 % de calories en moins. - N.T.

## 5. SANTÉ

### Pain Barrier Free

*Barrier Free* est le nom donné à un pain garanti sans gluten et sans 27 autres composants allergènes. Alors que la présence de ces composants fait désormais l'objet d'une obligation d'indication par le *Consumer Affairs Agency*, ce pain est une initiative de Riviera, une chaîne japonaise de restaurants et de salles de mariage. Riviera a développé au contact de ses clients une conscience grandissante du problème des allergènes. Aussi a-t-elle contacté une société d'alimentation afin de développer cette recette de pain destiné aux clients recherchant des aliments sans allergènes. Le petit pain *Barrier Free* coûte 325 yens et peut être commandé au café Riviera à Ikebukuro. - N.T.

## 6. SOCIÉTÉ

### Boyfriends virtuels

La hausse du célibat et l'engouement pour les jeux



sur smartphones ont donné naissance à une nouvelle forme de romance au Japon : celle des *boyfriends* virtuels. Ces petits copains « pixélisés », téléchargeables et à disposition à toute heure du jour et de la nuit qui susurrent des "I love you", exploitent la solitude féminine des grands centres urbains comme Tokyo, où près d'une femme sur deux est célibataire. Un marché de plusieurs millions d'euros au potentiel florissant : d'après une enquête gouvernementale, une femme sur trois de 20 à 29 ans déclare être déjà tombée amoureuse d'un personnage virtuel... - N.P.

## 7. SHOPPING

### Souvenir gourmand

A chacun son Kit Kat ! Très en vogue au Japon, les

célèbres barres chocolatées sont depuis plusieurs années adaptées aux spécialités de chaque région : Kit Kat au melon à Hokkaido, Kit Kat au thé vert à Kyoto... Des gourmandises qui séduisent aussi bien les Japonais que les visiteurs étrangers. En réponse à cet engouement, Nestlé Japon a récemment installé dans la gare de Kyoto une « machine souvenir », qui permet à chacun de personnaliser sa boîte Kit Kat avec sa photo, un petit mot souvenir et une adresse pour un envoi direct par la poste. Belle idée de carte postale gourmande ! - N.P.

## 8. VOYAGE

### Sur les pas des *yamabushi*

Fruit du surprenant syncrétisme entre bouddhisme, shintoïsme et chamanisme, le *shugendō*

est une voie spirituelle essentiellement connue des adeptes du *yamabushi* qui parcourent les montagnes inhabitées de l'archipel pour parfaire leur enseignement spirituel. Cette pratique, longtemps enveloppée de mystère, est désormais accessible aux visiteurs étrangers via plusieurs programmes de découvertes organisés par le collectif Yamabushido, qui allie marche en montagne, expérience culinaire ou encore le fameux rituel de purification sous une cascade d'eau froide ! - N.P.

[www.yamabushido.jp/](http://www.yamabushido.jp/)

Réalisé par Nicolas Pouzet et Naoko Tsunoi

Crédits photographiques :  
3. Kusama Yayoi Museum. 5. Riviera.  
7. Kit Kat. 8. Yamabushido.

## PRIX LITTÉRAIRE

### Un prix pour la traduction des mangas japonais en français

Chaque année, plus de 1500 volumes de manga originaux du Japon sont traduits du japonais vers le français et, depuis maintenant plusieurs années, le manga japonais représente environ 40 % des publications de bande dessinée sur le marché français. Conscientes de l'importance de la traduction dans le succès du manga japonais en France et décidées à amplifier son développement, l'ambassade du Japon en France et la fondation Konishi ont annoncé pour cette année la création du prix Konishi de la

traduction de manga japonais en français, qui rejoint ainsi le prix Konishi de la traduction littéraire franco-japonaise.

La première édition de ce prix Konishi de la traduction de manga japonais en français a récompensé *Golden Kamui*, de Satoru Noda, traduit par Sébastien Ludmann, aux éditions Ki-oon. Le prix a été décerné le 26 janvier dernier à l'occasion du 45<sup>e</sup> Festival international de la bande dessinée d'Angoulême.

[www.konishimanga.fr](http://www.konishimanga.fr)



# Nouveautés japonaises en France

## LIVRES

**Invisible Machinery**, Toru Uikai (Ed. iKi), 60 pages, 10 €. [PHOTOGRAPHIE]  
Nouveau volume de la collection dédiée à la photographie contemporaine « Le Pont rouge », que l'auteur commente ainsi : « ... quoi que je photographie, chacune de mes images est inévitablement fondée sur le concept de « machinerie invisible ». C'est le destin de mon regard et je ne peux y échapper ».

**Konbini**, Sayaka Murata (Ed. Denoël), 128 pages, 16,50 €. [LITTÉRATURE]  
À 36 ans, Keiko Furukura occupe un emploi de vendeuse dans une supérette depuis dix-huit ans et n'a aucune intention de quitter son poste, au grand dam de son entourage... Prix Akutagawa 2016, équivalent du Goncourt au Japon.

**Josée, le Tigre et les Poissons**, Seiko Tanabe (Ed. d'Est en Ouest), 181 pages, 15 €. [LITTÉRATURE]  
Les neuf nouvelles de ce recueil ont pour cadre le Kansai et nous parlent d'amour. Interdites, insolites, cachées, rêvées, des amours qui se soucient peu des règles sociales du Japon de l'époque.

**Kotchi Kotchi – Le guide du voyageur au Japon**, Alexandre Bonnefoy et Delphine Vaufrey (Ed. Issekinicho), 320 pages, 21 €. [GUIDE VOYAGE]  
Le Japon est un pays fascinant qui peut dérouter le voyageur tant le choc culturel peut être important. Ce guide est là pour vous offrir une approche claire du pays et de sa culture...

**La Porte**, Daisuke Inoue, d'après le roman de Sôseki

(Ed. Philippe Picquier), 224 pages, 15,50 €. [MANGA]  
Pour se libérer d'un lourd secret, Sôsuke se retrouve devant la porte d'un temple zen. Un grand roman de Sôseki magistralement adapté en manga, dans le décor attachant du Japon d'il y a cent ans.

**Les Chats du Louvre**, tomes I et II, Taiyô Matsumoto (Ed. du Louvre/Futuropolis), 216 pages, 26 €/tome. [ROMAN GRAPHIQUE]  
Découvrez les véritables habitants du musée, qui veillent sur ce lieu et ses œuvres depuis l'origine ; de drôles de chats qui changent d'apparence la nuit...

**Mary et la Fleur de la sorcière**, d'après le film de Hiromasa Yonebayashi (Ed. nobi nobi !), album 112 pages, 17,90 €, manga 384 pages, 15,50 €. [JEUNESSE]

## Plus de Japon avec deux nouvelles collections chez l'Harmattan

Deux nouvelles collections dédiées au Japon ont vu le jour chez l'Harmattan et sont dirigées par Jérôme Pace, docteur en histoire des religions et spécialiste du monde proche-oriental ancien. Nourrissant de longue date une passion pour l'archipel et aujourd'hui éditeur, Jérôme Pace ambitionne de nous faire découvrir la pluralité du Japon, ce pays autrement plus complexe et riche que ne le montrent selon lui, en France, les choix éditoriaux habituels le concernant. Consacrée au « fait » japonais, dans ce qu'il peut avoir de plus large et recouvrant, « Japon. Études du fait japonais » est une collection pluridisciplinaire. Sa vocation : donner un cadre d'expression cohérent aux chercheurs, et permettre la diffusion auprès d'un large public

de travaux universitaires novateurs. Dernier titre de la collection : **Rhétoriques de l'hérésie dans le Japon médiéval et moderne – Le moine Monkan (1278-1357) et sa réputation posthume**. La collection « Lettres japonaises » accueille aussi bien des traductions d'œuvres contemporaines que des éditions commentées d'ouvrages plus classiques. Destinée à permettre la diffusion auprès du grand public de travaux universitaires sur la littérature japonaise, elle a également pour vocation de rappeler la richesse et l'importance des liens d'amitié entre les cultures française et japonaise. Un titre dans la collection : **Tourbillon**, Hiroko Ogawa, 228 pages, 20 €.



Josée, le Tigre et les Poissons



Konbini



La Porte



Les Chats du Louvre



Mary et la Fleur de la sorcière



Portraits de Tokyo



Van Gogh et le Japon

C'est l'été. Mary découvre la mystérieuse « fleur de la sorcière », qui ne fleurit qu'une fois tous les sept ans. Manga et album du film d'animation du même nom sorti en février.

**Max youtubeur au Japon**, Nolwenn Grignon (Ed. ChattyCat), 57 pages, 7,50 €. [JEUNESSE]  
Un jour, Max, youtubeur superstar, reçoit une lettre bien mystérieuse. Daichi Ito, un homme japonais, lui envoie un manga et lui demande de lui venir en aide ! C'est parti pour une aventure passionnante à Tokyo !

**Portraits de Tokyo**, Johann Fleuri (Ed. hikari), 232 pages, 18,90 €. [TÉMOIGNAGES]  
Entre guide et récit, cet ouvrage propose de découvrir Tokyo à travers les yeux de ceux qui y ont construit leur quotidien. Il livre également quelque 250 adresses et bons plans, choisis et testés par ses habitants.

**Van Gogh et le Japon**, Collectif (Ed. Actes Sud), 325 pages, 45 €. [BEAUX LIVRES]  
Avec des illustrations somptueuses et des essais des meilleurs experts de Van Gogh au monde, ce livre détaille les façons dont l'artiste a construit sa compréhension de

l'esthétique japonaise et son idéal utopique d'une société dite « primitive », et décrit comment il les a intégrées dans sa vision du monde et dans sa pratique.

**Ranger, une pratique zen**, Shunmyo Masuno (Ed. Philippe Picquier), 192 pages, 18,50 €. [VIE PRATIQUE]  
Où l'on découvrira que le ménage est une des pratiques les plus fondamentales du zen et que le rangement peut se révéler un véritable exercice de pleine conscience...

**Sensé, sensible. Voyage imaginaire au cœur du Japon**, Collectif (Ed. de l'Épure), 32 pages, 25 €. [ARCHITECTURE]  
À travers une quinzaine de pièces, dont trois nouvelles théières dessinées pour la maison Iwachu, un collectif de designers français nous invite à découvrir un panorama de l'art du design japonais.

**Soundtrack**, Hideo Furukawa (Ed. Philippe Picquier), 720 pages, 13 €. [LITTÉRATURE]  
Fin du 19<sup>e</sup> siècle. Deux enfants, un garçon et une fille, se retrouvent échoués sur une île déserte dans le Pacifique. En deux années, ils développent des techniques de survie et de communion

avec la nature, proches du chamanisme.

## AUTRES PARUTIONS

**Atlas du Japon, l'Ère de la croissance difficile**, Rémi Scoccimarro (Ed. autrement), 96 pages, 24 €. [ATLAS]  
**C, céramiques japonaises contemporaines**, nouvelle édition, collectif (Ed. iKi), 424 pages, 35 €. [BEAUX LIVRES]

**Dans les eaux profondes - Le bain japonais**, Akira Mizubayashi (Ed. Arléa), 221 pages, 19 €. [LITTÉRATURE]

**Japon, à pied sous les volcans**, Nicolas Jolivot (Ed. HongFei Cultures), 72 pages, 23 €. [CARNET DE VOYAGE]  
**La péninsule aux 24 saisons**, Mayumi Inaba (Ed. Philippe Picquier), 240 pages, 19 €. [LITTÉRATURE]

**Les Fantômes du tsunami** : Périr et survivre dans un Japon dévasté, Richard Lloyd Parry (Ed. Payot), 315 pages, 23 €. [TÉMOIGNAGE]

**Louange des mousses**, Véronique Brindeau (Ed. Philippe Picquier), 112 pages, 12,50 €. [DÉVELOPPEMENT PERSONNEL]

**Noir sur Blanc**, Tanizaki Jun'ichirô (Ed. Philippe Picquier), 256 pages, 19,50 €. [LITTÉRATURE]

Par Sophie Viguier

**BOULANGERIE****Carré pain de mie**

Une boulangerie ne vendant que du pain de mie ? Impensable au pays de la baguette ? Et pourtant, c'est bien le défi que s'est lancé Michio Hasegawa avec sa boutique Carré pain de mie. Du pain de mie à base de farine française, bombé sur le dessus, et LE pain de mie japonais, carré, à la farine de Hokkaido. Et pour tester avant d'adopter, la boutique dispose d'un petit espace repas et propose des sandwiches salés et sucrés. 5 rue Rambuteau, Paris 4<sup>e</sup>.

Facebook [Carré pain de mie sandwich]

**SUR LE POUCE****Omusubi Gonbei**

Premier restaurant européen de la chaîne de fast-food japonaise, Omusubi Gonbei propose fièrement ses

**FABRIQUE****Saké made in France**

Hervé Durand, ingénieur, s'installe au Japon en 1990. En 2007, c'est Hervé le passionné de gastronomie traditionnelle nipponne qui revient dans sa Bourgogne d'origine, avec un projet de taille : produire du saké lui-même, et en France. Un projet de longue haleine, qui passe notamment par sa certification Saké Sommelier en 2013 et une campagne de crowdfunding réussie en 2015, qui lui permet d'acheter



« sandwiches japonais », les *omigiri*, boulettes de riz à sushi farcies au choix de prune salée, tempura de crevette, saumon, thon mayonnaise, et autres recettes maison... Ouvert non-stop de 11h à 21h, 7j/7, la maison propose aussi du *karaage* (poulet pané). De quoi s'offrir un en-cas nippon typique et rassasiant pour quelques euros.

[www.facebook.com/omusubi.gonbei.france/](http://www.facebook.com/omusubi.gonbei.france/)

**RESTAURANT****Kyoto-Paris-Lisboa**

L'emblématique petit restaurant/bar/épicerie fine portugais de la Bastille invite Kyoto à sa table et devient Kyoto-Paris-Lisboa. Un nouveau concept, axé sur le partage des cultures culinaires japonaises et méditerranéennes, misant sur la relation producteur-consommateur et la

divers outils et machines. La Kura de Bourgogne (*kura* signifie « fabrique », en japonais) est établie à Poisson, au cœur du Charolais. On y produit aujourd'hui non seulement du saké, dont le Saké Junmai Doux médaillé or en 2018 au Concours international de Lyon, mais aussi de la bière, du miso, des *koji*, à partir de recettes japonaises authentiques, et avec des matières premières locales, bio autant que possible, et des techniques de



traçabilité et la fraîcheur des produits, le tout dans une ambiance toujours aussi conviviale et chaleureuse. Un style *izakaya* aux accents du sud, où bentos et *pasteis de nata* côtoient sakés et vins de Porto, où la cuisine s'ouvre sur la salle et la salle sur la rue ! 2 rue des Taillandiers, Paris 11<sup>e</sup>.

[www.facebook.com/Duplicatta/](http://www.facebook.com/Duplicatta/)

**Tofuya**, 59 rue de Richelieu, Paris 2<sup>e</sup>, est fermé depuis le 24 mars. Un nouveau restaurant sera ouvert bientôt.

**Soen 1738**, une petite boutique de thé vert japonais, a ouvert dans le quartier de l'Opéra. 6 rue de la Sourdière, Paris 1<sup>er</sup>.

fermentation bourguignonnes. L'alliance parfaite de la tradition japonaise et du savoir-faire bourguignon. [www.kuradebourgogne.fr](http://www.kuradebourgogne.fr)

La Kura de Bourgogne sera présente au Salon Idées Japon du 14 au 16 juin.

**ÉVÉNEMENTS****Ateliers création et cuisine**

Quinze ateliers seront au programme du prochain Salon Idées Japon, comme toujours animés par des spécialistes et passionnés heureux de partager leur savoir-faire. Mari Fujii, maître de la cuisine des temples zen (*shojin ryori*), animera un atelier « Tofu Full Course », ou l'art d'utiliser le tofu de diverses façons, et un dîner « Atelier-Restaurant : cuisine style *shojin* » pour nous parler de cette cuisine vegan nipponne autour de la dégustation de 9 plats typiques.

Félicie Toczé, auteur de 2 livres inspirés de la cuisine japonaise, chef à domicile et consultante, présentera ses recettes originales à base de matcha, et co-animera avec Mari Fujii un atelier sur le tofu. Rika Iimori, Nihoncha Instructor (formatrice du thé vert japonais) et fondatrice de « Nihoncha Paris », nous dira tout sur le thé japonais autour d'une dégustation de plusieurs variétés.

La Pâtisserie Mayu, qui confectionne les très populaires macarons animaux, animera un atelier sur le thème « *kanten*, agar-agar », avec des idées de gâteaux originaux et rafraîchissants. Kaoru Diop, connue pour ses petites poupées en tissu de kimono, proposera la création de pochettes en forme de carpes *koi*, symbole de longévité et de réussite selon une légende japonaise. Liliane Borodine, fondatrice de l'association Asiat, qui promeut les arts traditionnels asiatiques, donnera un cours d'initiation au *sumie*, l'art de



la peinture japonaise à l'encre. Les détails de la programmation sont sur le site [www.jipango.com](http://www.jipango.com). Salon Idées Japon, du 14 au

**C'est bon le Japon**

En 2018, le salon C'est bon le Japon ! revient pour sa 5<sup>e</sup> édition. Outre son marché d'artisanat dédié à la gastronomie et aux arts de la table, avec démonstrations et dégustations, le salon rééditera son concours de thés japonais et organisera son premier marché bio japonais, surfant sur la tendance bien-être et cherchant à proposer

**JAPONISMES 2018 : LES ÂMES EN RÉSONANCE**

Plus de 50 grands projets sont prévus et couvriront des thèmes allant de la tradition musicale du Gagaku, qui perdure depuis plus de mille ans, aux arts martiaux, en



16 juin, à l'espace Cinko, passage Choiseul, Paris 2<sup>e</sup>. (Le marché de Noël aura lieu du 28 novembre au 1<sup>er</sup> décembre à la même adresse.)

toujours plus de produits inédits en France. Du 29 juin au 1<sup>er</sup> juillet, Halle des Blancs-Manteaux, 48 rue Vieille-du-Temple, Paris 4<sup>e</sup>, métro Saint-Paul. Entrée 1€. [www.cestbonlejapon.com](http://www.cestbonlejapon.com)



passant par la gastronomie japonaise, le théâtre contemporain, les arts numériques, les jeux vidéo ou encore les animés. [www.mcjp.fr/la-mcjp/japonismes-2018](http://www.mcjp.fr/la-mcjp/japonismes-2018)

# Spécial « Japon en France » : 55 adresses partenaires depuis 20 ans, classées par année de création

**C'était en automne 1998. Le premier numéro de *Jipango*\* paraissait, avec comme objectif de fournir des informations pratiques pour découvrir le Japon. Depuis 20 ans, le « Japon en France » a considérablement évolué dans de nombreux domaines : mode, art, culture, littérature, voyage, et, surtout, dans la gastronomie. Déjà dans les années 60, le premier restaurant japonais avait ouvert dans le quartier de l'Opéra à Paris, et, au cours des années 70, des espaces culturels, des écoles de langue, des agences de voyage s'étaient installés dans la capitale.**

**Ce dossier retrace l'évolution de ces établissements, toujours actifs aujourd'hui, et qui contribuent à faire vivre et à diversifier le « Japon en France ».**

\*Le nom du journal a changé pour *Idées Japon* en 2011. L'association Jipango existe toujours et organise des activités culturelles à Paris.

## Ouverture des établissements par année.

**Depuis 1959 L'Office national du tourisme japonais** fournit des informations sur le voyage au Japon, disponibles sur place et sur Facebook (Découvrir le Japon).

4 rue de Ventadour (6<sup>e</sup> étage), Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 96 20 29. [www.tourisme-japon.fr](http://www.tourisme-japon.fr)

### Depuis 1970 Espace Japon

Lancement du premier journal de petites annonces franco-japonaises, *OVNI*. Le bimensuel remporte un franc succès auprès de la communauté japonaise et des Français intéressés par le Japon. Grâce à ce succès, l'Espace Japon est créé avec pour vocation d'organiser des expositions et des cours de langue japonaise, de calligraphie, de cuisine... Depuis 2010, il publie en français *Zoom Japon*, consacré à l'actualité japonaise.

12 rue de Nancy, Paris 10<sup>e</sup>. Tél. 01 47 00 77 47.

[www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com) [www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info)

### Depuis 1971 Association culturelle franco-japonaise de Tenri

Le centre culturel de 1 000 m<sup>2</sup> dans le quartier du Châtelet, connu pour sa bibliothèque aux 23 000 livres sur le Japon, ses salles d'exposi-

tion et de spectacle et son école de langue française et japonaise, a pour origine un petit cours de japonais donné il y a 47 ans dans un appartement à côté de Denfert-Rochereau. Aujourd'hui, cet espace est un pont d'échanges culturels, linguistiques et artistiques entre la France et le Japon.

8 – 12 rue Bertin-Poirée, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 44 76 06 06. [www.tenri-paris.com](http://www.tenri-paris.com)

### Depuis 1972 Kioko

La plus ancienne épicerie japonaise de Paris est à l'origine une succursale d'un grossiste établi au Japon depuis 1957. A l'époque, sa clientèle était constituée d'artistes et d'étudiants mangeurs de nouilles *ramen* instantanées. A partir de l'an 2000, les clients français sont de plus en plus nombreux, en quête notamment de produits sains comme le thé vert et le konjak. Kioko se lance en 2007 dans la vente en ligne et s'ouvre ainsi à une clientèle européenne. Aujourd'hui, des légumes bio sont également disponibles sur place, grâce à des contrats passés avec des fermiers franciliens.

46 rue des Petits-Champs, Paris 2<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 61 33 65. [www.kioko.fr](http://www.kioko.fr)

### Depuis 1977 Librairie Junku

La librairie Junku a été créée en 1977 rue Saint-Honoré à Paris dans le but de fournir des informations aux Japonais résidant en France. En 1992, elle s'installe rue des Pyramides et choisit de s'adresser également au public français. Elle fut la première à proposer des mangas japonais et a été la pierre angulaire du boom des mangas et de l'animation en France. Aujourd'hui, Junku est la plus grande librairie japonaise en France avec 60 000 titres en français et en japonais. Elle dispose également d'un large choix d'articles de papeterie et d'une boutique en ligne, et offre la possibilité de commander au Japon.

18 rue des Pyramides, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 60 89 12. [www.junku.fr](http://www.junku.fr)

### Depuis 1978 Galerie Yamato

Initié à l'art japonais par son père, Denis Naoki Brugerolles a hérité de son savoir d'expert, transmis lors des ventes aux enchères, mais aussi de sa galerie fondée il y a 40 ans. Il y perpétue son amour du Japon grâce à un large éventail d'antiquités japonaises de qualité : estampes ukiyo-e et *shin hanga*, peintures *kakemono*, armes et ornements de samouraï, belles laques, porcelaines, netsuke et divers objets « de curiosité ».

Des expositions dédiées aux estampes, netsuke et laques, ainsi qu'à l'art du samouraï et du métal, y sont également organisées.

23 rue Jean-Jacques-Rousseau, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 36 75 71. [www.facebook.com/galerieyamato/](http://www.facebook.com/galerieyamato/)

### Depuis 1980 Toraya, salon de thé et *wagashi*, pâtisserie japonaise traditionnelle.

10 rue St-Florentin, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. 01 42 60 13 00.

[www.toraya-group.co.jp/toraya-paris](http://www.toraya-group.co.jp/toraya-paris)

### Depuis 1981 Vivre le Japon

Lancée initialement sous la marque « Voyageurs au Japon », l'entreprise invente une formule unique de circuits en petits groupes, en minibus, accompagnés par un expert du Japon. En 2006, elle lance la location de maisons, à Kyoto d'abord, puis à Tokyo, et un peu plus tard dans d'autres villes comme Kanazawa et Takayama. En 2016, la société reçoit le French Business Award pour ses *Travel Angels*, « anges gardiens » au service des clients pour un voyage en toute tranquillité. Fin 2017,

elle a été choisie comme sous-agent officiel de la Coupe du Monde de Rugby 2019.

30 rue Sainte-Anne, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 61 60 83. [www.vivrelejapon.com](http://www.vivrelejapon.com)

### Depuis 1982 Kimonoya

La plus ancienne boutique d'objets japonais à Paris a beaucoup contribué à la « tendance Japon » en France. Pionnière dans le domaine, Kimonoya a été la première à importer ces théières en fonte si populaires aujourd'hui.

Kimonoya propose également à sa clientèle des kimonos anciens, des *yukata*, des bols pour la cérémonie du thé, des boîtes à bento... D'origine japonaise, la propriétaire sélectionne aussi une multitude d'objets que l'on ne trouve qu'au Japon. L'esprit de Kimonoya n'a pas changé depuis 36 ans !

11 rue du Pont-Louis-Philippe, Paris 4<sup>e</sup>.

Tél. 01 48 87 30 24. [www.kimonoya.fr](http://www.kimonoya.fr)

**La boutique recherche un acquéreur pour reprendre l'activité. Contact : [kimonoya.paris@me.com](mailto:kimonoya.paris@me.com)**

### Depuis 1983 L'arbre de vie

L'une des premières boutiques spécialisées dans le bonsaï expose plusieurs centaines d'arbres selon la saison : érables pourpres en automne, pins toujours verts, *satsuki* en fleur en mai, robustes barians... On y trouve aussi une belle collection de poteries en provenance des meilleurs fours du Japon et des outils, vases et vanneries indispensables à l'art floral ikebana.

8 avenue du Maine, Paris 15<sup>e</sup>.

Tel. 01 45 49 13 86. [www.larbredevie.com](http://www.larbredevie.com)

### Depuis 1986 Éditions Philippe Picquier

Passionné de littérature asiatique, Philippe Picquier fonde en 1986 sa maison d'édition du même nom. Son souhait, faire connaître la richesse de cette littérature encore peu connue en France. Avec pour principaux piliers la Chine et le Japon, la maison se lance dans la publication de romans ; puis suivent les ouvrages illustrés, ainsi que des collections de documents de spécialistes français. La collection « Picquier jeunesse », créée en 2003, introduit des albums illustrés. Référence incontournable de la littérature asiatique en France, la maison édite de nos jours une cinquantaine d'ouvrages par an.

[www.editions-picquier.com](http://www.editions-picquier.com)

**Depuis 1986 Matsuri**, la première chaîne de restaurants de sushi à comptoir tournant en Europe. [www.matsuri.fr](http://www.matsuri.fr)

**Depuis 1990 Ikat**, magasin spécialisé dans l'importation et la diffusion de produits traditionnels et artisanaux en provenance du Japon et de la Chine. Vêtements, accessoires et papiers sont également proposés dans les 2 autres boutiques parisiennes.

36 rue François Miron, Paris 4<sup>e</sup>. Chat Huant : 50/52 rue Galande, Paris 5<sup>e</sup>. Thé Bleu : 15 rue Linné, Paris 5<sup>e</sup>. [www.ikat.fr](http://www.ikat.fr)

### Depuis 1990 Zen concept

Bernard Jeannel, architecte DPLG et ancien chercheur à l'université de Kyoto. Auteur des livres *Jardins japonais en France* (1995) et *Le Ginkgo* (1999), il travaille depuis 1990, en France, à la création et rénovation de jardins d'inspiration zen, et conçoit et réalise des maisons ou de la décoration de style japonais. Il organise également des conférences et des voyages au Japon sur le thème des jardins.

[www.zen-concept.fr jeannelzen02@orange.fr](mailto:jeannelzen02@orange.fr)

### Depuis 1992 Atelier Asiant

Liliane Borodine pratique la peinture traditionnelle asiatique depuis plus de 30 ans. Elle a créé l'association Asiant en 1992, pour promouvoir les arts traditionnels asiatiques, peintures monochromes et couleur, calligraphie chinoise... Elle anime des cours collectifs et individuels, notamment de *sumie* (peinture japonaise à l'encre).

10 rue du Ranelagh, Paris 16<sup>e</sup>.

Tél. 01 45 20 48 13. [www.asiant-atelier.fr](http://www.asiant-atelier.fr)

**Depuis 1993 Kunitoraya**, restaurant de *udon* maison, nouilles à la farine de blé.

5 rue Villedo, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. 01 47 03 07 74.

[www.kunitoraya.com/](http://www.kunitoraya.com/)

### Depuis 1993 Jipangue

Un des rares restaurants japonais à Paris proposant deux styles de cuisine opposés : les sushis et les viandes grillées. Au 1<sup>er</sup> étage, des tables sont spécialement équipées pour permettre le partage de plats comme le *sukiyaki*, le *shabu shabu*, ou le *udon-suki*. Au comptoir du rez-de-chaussée, le chef, qui a plus de

55 ans d'expérience et semble-t-il la plus longue d'un chef japonais en France, continue de servir des sushis et d'autres mets originaux faits maison, accompagnés de saké.

96 rue la Boétie, Paris 8<sup>e</sup>.

Tél. 01 45 63 77 00. [www.jipangue.fr](http://www.jipangue.fr)

### Depuis 1994 Institut japonais

Fondé par une équipe de formateurs à la longue carrière, l'Institut japonais a créé ses propres supports pédagogiques exclusifs d'apprentissage du japonais, destinés aux particuliers et aux entreprises.

En 2011, il a investi un espace de 600 m<sup>2</sup> dans le quartier de l'Opéra. Les salles de cours sont aménagées dans le style zen-design. Outre l'apprentissage de la langue, l'Institut s'est donné pour mission de transmettre la culture japonaise à ses élèves de 7 à 77 ans.

2-4 rue Rameau, Paris 2<sup>e</sup>.

Tél. 01 44 63 54 00. [www.institutjaponais.com](http://www.institutjaponais.com)

**Depuis 1995 Jocelyne Derudder**, artisan d'art spécialisé dans le montage et la restauration de *kakejiku* et de paravents. Stages de marouflage de papier japonais.

[www.kakejiku-derudder.fr](http://www.kakejiku-derudder.fr)

**Depuis 1996 Nodaiwa**, restaurant spécialisé dans l'*unagi* (anguille), dont la maison mère, fondée à la fin de l'époque Edo (1603 – 1867), est à Tokyo.

272 rue St-Honoré, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 86 03 42. [www.nodaiwa.com](http://www.nodaiwa.com)

### Depuis 1997 Maison de la culture du Japon à Paris (MCJP)

L'idée de créer une maison qui aurait pour vocation de présenter la culture japonaise en France remonte à 1982, lors d'une visite d'État de F. Mitterrand au Premier ministre japonais Z. Suzuki. Inaugurée 15 ans plus tard, lors de l'Année du Japon en France, elle est devenue un acteur de premier ordre dans la diffusion de la culture et des arts japonais, et propose des expositions, spectacles vivants, concerts, projections de films..., ainsi que des cours de japonais, cérémonie du thé, calligraphie... Elle est également dotée d'une grande médiathèque.

101 bis quai Branly, Paris 15<sup>e</sup>.

Tél. 01 44 37 95 00. [www.mcjp.fr](http://www.mcjp.fr)

**Depuis 1998 La boutique Zen**, articles pour la méditation et art du Japon.

175 rue de Tolbiac, Paris 13<sup>e</sup>. Tél. 01 45 88 24 09.

[www.boutiquezen.com/](http://www.boutiquezen.com/)

### Depuis 2001 Yodoya

La boutique est connue pour ses petits objets, *kokeshi* anciennes et kimono ; certains la comparent à une caverne d'Ali Baba. En 17 ans, elle a déménagé 2 fois. La première fois pour un local plus spacieux dans le quartier du Marais, puis récemment en raison de l'augmentation du loyer. Désormais installé dans le 9<sup>e</sup> arrondissement, le magasin est plus petit mais offre une belle ambiance de galerie. Il propose une grande variété de kimonos pour adultes et enfants, dont des kimonos vintage et des chutes de kimonos, en plus de ses nombreux objets.

21 rue Lamartine, Paris 9<sup>e</sup>. Tél. 01 48 87 23 05.

### Depuis 2002 Miyakodori

A l'ouverture, vaisselle et poteries provenant de différentes régions du Japon constituaient l'essentiel des produits proposés par cette boutique, la première et la seule en France spécialisée dans le *manekineko*, le chat porte-bonheur. Mais, petit à petit, et à la demande des clients, le *manekineko* s'est imposé et la boutique en compte aujourd'hui plus de 250 spécimens différents dans une grande variété de styles et de techniques artisanales japonaises.

1 impasse Guéméné, Paris 4<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 78 23 11. [www.miyakodori.fr](http://www.miyakodori.fr)

**Depuis 2002 Shinjuku Nihongo Gakko**, branche parisienne de l'Institut de langue japonaise de Shinjuku fondé en 1975.

77 bd. Richard-Lenoir, Paris 11<sup>e</sup>. Tél. 01 43 38 38 03.

[www.sng.ac.jp/paris](http://www.sng.ac.jp/paris)

**Depuis 2002 Chajin** – La maison du thé vert japonais. Vente de thé uniquement sur r.d.v.

[www.chajin-online.com/](http://www.chajin-online.com/)

**Depuis 2002 Tora Torii**, antiquités japonaises, objets en laque et en bronze et mobilier ancien. Marché Biron, 85 rue des Rosiers, Saint-Ouen. Tél. 01 49 45 06 44.

**Depuis 2005 Myo-Energétique**, acupuncture et shiatsu par Hiroshi Iwaoka. Stage de shiatsu ou séance d'acupuncture sur r.d.v.

Tél. 01 42 94 97 43. [www.myo-energetique.com/](http://www.myo-energetique.com/)

**Depuis 2005 Manekineko de Montmartre**, petite boutique d'objets japonais variés. Ateliers de cuisine et de culture japonaise.

1 bis rue Garreau, Paris 18<sup>e</sup>. Tél. 01 42 64 52 78.

[www.manekinekodemontmartre.fr/](http://www.manekinekodemontmartre.fr/)

### Depuis 2005 Adeline Klam

La créatrice Adeline Klam, séduite par la beauté des papiers japonais, ouvre en 2005 à Paris un atelier-boutique de 37 m<sup>2</sup> les mettant à l'honneur. 5 ans plus tard, la boutique emménage dans le 11<sup>e</sup> arrondissement afin de proposer un plus grand choix de papiers et d'articles de loisirs créatifs. Ce lieu de 110 m<sup>2</sup> dispose, outre la boutique, d'un espace réservé aux activités d'origami et d'un atelier dans lequel la créatrice imagine de nouveaux produits et se consacre à l'écriture de ses livres.

54 bd Richard-Lenoir, Paris 11<sup>e</sup>.

Tél. 01 48 07 20 88. [www.adelineklam.com](http://www.adelineklam.com)

### Depuis 2006 Kitoki

C'est en 2006 que Kitoki voit le jour, avec pour objectif de proposer des produits de qualité destinés à la décoration intérieure 100 % japonaise. S'adressant dans un premier temps aux particuliers français, Kitoki a peu à peu conquis les architectes français passionnés par le raffinement de la décoration nipponne. Ses tatamis, futons, *shoji*, *fusuma*, et même sa baignoire en bois, sont importés du Japon et fabriqués dans la plus pure tradition par des artisans au savoir-faire inégalable.

[www.kitoki-deco.com](http://www.kitoki-deco.com)

### Depuis 2006 Wa-Mono Paris

Passionnée par la soie et les tissus japonais qu'elle découvre au Japon, Monika Koizumi crée sa marque d'accessoires de mode et de vêtements en tissus japonais il y a 12 ans. Elle se lance d'abord dans la réalisation de ceintures contemporaines inspirées des *obi* – accessoire du kimono noué à la taille – et de corsets. Le succès étant au rendez-vous, elle décide d'élargir sa gamme de produits avec des sacs de soirée, des écharpes et, plus ré-

cemment, des vêtements. Aujourd'hui, la boutique possède une collection complète de vêtements qu'elle décline selon les saisons.

[www.wa-mono.com](http://www.wa-mono.com) / FB : Wa Mono - Paris

**Depuis 2007 Komikku**, librairie spécialisée dans les mangas et la culture japonaise. Maison d'édition. 61 rue des Petits-Champs, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. 01 40 20 93 44. [www.facebook.com/komikku](http://www.facebook.com/komikku)

**Depuis 2007 Style du Japon**, boutique en ligne d'objets de décoration japonais. [www.style-du-japon.fr/](http://www.style-du-japon.fr/)

### Depuis 2007 Masamune

Portant le nom de l'un des plus éminents forgerons de sabres japonais, Masamune a été fondé en 2007. Son objectif, proposer des articles spécialisés dans le domaine des arts martiaux, privilégiant des produits de qualité importés du Japon et fabriqués selon un savoir-faire artisanal : armes en bois (*bokuto*, *jo...*), katanas anciens, sabres et tenues d'entraînement (*iaito*, *dogi...*). Des objets d'art de vivre (*zoori*, *tabi...*) complètent l'offre, et un dojo attenant de 80 m<sup>2</sup> a vu le jour en 2010, proposant des cours d'arts martiaux dispensés par des enseignants diplômés et expérimentés.

11 rue Henri-Regnault, Paris 14<sup>e</sup>.

Tél. 09 62 24 29 31. [www.masamune-store.com](http://www.masamune-store.com)

### Depuis 2008 Épicerie Satsuki

Créée à Lyon il y a 10 ans, l'épicerie a souhaité proposer un magasin exclusivement consacré aux produits alimentaires japonais. À sa création, on y trouvait principalement les produits culinaires de base, mais, depuis 5 ans, Satsuki est devenue l'épicerie japonaise la plus connue de la région, proposant un large choix de produits alimentaires pour la cuisine quotidienne, du thé, des boissons, des produits biologiques, de la décoration, et même des sels de bain. L'enseigne a créé sa boutique en ligne en 2008, pour que ses produits soient accessibles partout en France. 37 av. Lacassagne, Lyon. Tél. 09 80 82 97 52. [www.satsuki.fr](http://www.satsuki.fr)

### Depuis 2009 Kimono Rikiki

C'est l'amour des tissus japonais et de la couture qui conduit Yuriko Ashiba à créer Kimono Rikiki en 2009. Elle imagine alors une ligne de

kimonos pour enfants, de la naissance à 8 ans. Ses collections s'inspirent du *jinbei*, sorte de pyjama en cotonnade légère, et utilisent d'authentiques cotonnades imprimées importées du Japon. La marque souhaite renouveler le genre en créant des vêtements d'extérieur se mariant à la garde-robe occidentale. Au fil des années, elle élargit sa gamme de produits pour créer des collections complètes et structurées. [www.kimono-rikiki.com](http://www.kimono-rikiki.com)

### Depuis 2009 Boutique Jhin

Lancée en tant qu'atelier de création de bijoux à partir de tissus de kimonos anciens, la boutique propose aujourd'hui des créations très variées, allant du kimono aux accessoires. Aujourd'hui, Jhin est connue pour son très grand choix de tissus japonais anciens et contemporains importés directement du Japon. Après 8 ans dans le quartier Odéon, la boutique Jhin s'est installée dans le Marais et propose des tissus japonais en grande quantité. Elle est devenue le lieu incontournable des amateurs de couture et de *furoshiki*.

15 rue Ferdinand-Duval, Paris 4<sup>e</sup>.

Tél. 01 83 06 42 53. [www.jhinparis.com](http://www.jhinparis.com)

**Depuis 2009 George Cannon**, société de négoce de thés fondée en 1898, a ouvert un salon de thé et une boutique de thés du monde incluant un grand choix de thés verts japonais.

12 rue Notre-Dame-des-Champs, Paris 6<sup>e</sup>.

Tél. 01 53 63 05 43. [www.georgecannon.fr](http://www.georgecannon.fr)

**Depuis 2009 Kaetsu**, boutique de sacs et accessoires en tissu japonais.

8 rue Roule, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. 01 42 36 14 39.

**Depuis 2010 Aquaphyte**, création de *kokedama*, art végétal japonais, et ateliers de formation et d'initiation à Colombes.

[www.aquaphyte.com/](http://www.aquaphyte.com/)

**Depuis 2010 Aki Boulanger**, boulangerie-pâtisserie franco-japonaise. 16 rue Ste-Anne, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. 01 40 15 63 38. [www.akiboulanger.com](http://www.akiboulanger.com)

**Depuis 2010 Sanga**, producteur de plusieurs variétés de misos bio et de *koji* (ferment) dans la région de Tours. <http://sangamiso.fr/>

### Depuis 2011 Discover Japan

Les temps changent, Internet est arrivé et la rue Sainte-Anne est devenue très passante et animée. Aussi l'ancien magasin de location de vidéos japonaises destinées à la communauté nipponne de Paris s'est-il reconverti en boutique-galerie et propose désormais des objets artisanaux japonais de très haute qualité. La grande vitrine de Discover Japan est propice à l'exposition d'objets d'art, et la boutique est elle-même devenue une vitrine de choix pour de nombreux créateurs et artisans japonais, un showroom dédié à la création japonaise.

12 rue Sainte-Anne, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. 01 42 60 66 52.

[www.facebook.com/discoverjapanparis/](http://www.facebook.com/discoverjapanparis/)

### Depuis 2014 Kioya

Boutique où règne une belle atmosphère de sérénité, Kioya propose une sélection harmonieuse d'articles d'art de la maison de style japonais : vaisselle, vases pour l'ikebana, encens...

Outre ces produits importés du Japon, on y trouve des œuvres d'artistes et de créateurs : bols à thé en céramique, créations textile... Devenue un espace culturel et artistique des plus conviviaux, la maison organise depuis 2 ans des ateliers de création de poupées en tissu, d'origami, d'ikebana, ainsi que des dégustations de thé vert japonais.

42 rue Dombasle, Paris 15<sup>e</sup>.

Tél. 01 48 42 44 14. [www.kioya.fr](http://www.kioya.fr)

**Depuis 2014 Atsu Atsu**, restaurant de *takoyaki* et *d'okonomiyaki*.

88 rue de Richelieu, Paris 2<sup>e</sup>. Tél. 01 42 60 82 74.

[www.atsuatsu.fr](http://www.atsuatsu.fr)

**Depuis 2015 La Kura de Bourgogne**, fabricant de saké, bière, miso, et de *koji*, à partir de recettes japonaises authentiques, et avec des matières premières locales, et des techniques de fermentation bourguignonnes.

[www.kuradebourgogne.fr](http://www.kuradebourgogne.fr)

### Depuis 2015 Maison Wa

Comme son nom l'indique, cette galerie-boutique véhicule plusieurs significations et inspirations : « WA » signifie tout à la fois le Japon, un cercle d'intérêt partagé mais aussi l'harmonie. L'objectif est de présenter des objets d'ar-

tisanat nippon à la fois innovants et traditionnels au public français tout en les accompagnant dans la prospection commerciale.

Depuis 2016, DENSAN, le label du savoir-faire artisanal japonais d'excellence se présente de façon permanente sur une partie de cet espace spacieux de 150 m<sup>2</sup> pour faire connaître la richesse des nombreuses créations de l'artisanat japonais sélectionnées par le METI (Ministère de l'Economie, du Commerce et de l'Industrie au Japon).

8 bis rue Villedo, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 40 26 66 70. [www.maisonwa.com](http://www.maisonwa.com)

**Depuis 2016 Le Soleil Tissant**, atelier-boutique de *kumihimo*, art traditionnel du tressage japonais. 20 rue du Laos, Paris 15<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 71 39 68. [www.lesoleiltissant.com/fr](http://www.lesoleiltissant.com/fr)

**Depuis 2016 Tomo**, pâtisserie et salon de thé franco-japonais connu pour sa variété de *dorayaki*. 11 rue Chabanaise, Paris 2<sup>e</sup>.

Tél. 09 67 77 96 72. [www.patisserietomo.fr](http://www.patisserietomo.fr)

**Depuis 2016 Mark'Style Tokyo**, boutique spécialisée dans la papeterie japonaise fonctionnelle et design. Succursale parisienne de la société spécialisée en papeterie au Japon.

6 rue du Trésor, Paris 4<sup>e</sup>. Tél. 01 43 56 81 46.

[www.markstyletokyo.fr](http://www.markstyletokyo.fr)

**Depuis 2016 Bows & Arrows**, magasin d'objets japonais contemporains, d'art de vivre et de la table. Egalement au Printemps de l'Homme. 17 rue Notre-Dame de Nazareth, Paris 3<sup>e</sup>.

Tél. 09 83 70 76 98. [www.bows-and-arrows.net](http://www.bows-and-arrows.net)

**Depuis 2017 Sashiko-ya**, atelier-boutique dédié à l'univers de la broderie *sashiko*.

107 bis rue Marcadet, Paris 18<sup>e</sup>. [www.sashiko-ya.fr/fr/](http://www.sashiko-ya.fr/fr/)

**Depuis 2017 Nishikidori**, épicerie fine proposant plus de 600 produits artisanaux de diverses régions du Japon.

6 rue Villedo, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 86 19 59. [www.nishikidori.com/fr/](http://www.nishikidori.com/fr/)

**Depuis 2017 Umaicha**, thés japonais en bouteille : thé vert, thé torréfié et thé vert au riz complet grillé, disponibles chez Carrefour City, etc. [www.umaicha.com/fr/](http://www.umaicha.com/fr/)

## Voyage à thème : expérience culinaire

L'intérêt pour le Japon se diversifie continuellement et de plus en plus de visiteurs s'y rendent en quête d'expériences plus personnelles. Pour répondre à cette tendance, de nouvelles plateformes d'échanges sont apparues et fournissent des informations, se positionnant en passerelle entre ceux qui ont des idées à proposer et ceux qui en recherchent. Tous les domaines sont concernés : nature, sports, culture, divertissement... Vous trouverez dans ce numéro des idées et informations ciblées sur la cuisine et l'alimentation. 日本の「食」体験旅行

### À LA FERME

Séjourner chez un producteur de fruits et légumes ou chez une famille de pêcheurs offre une expérience culinaire à la fois globale et intime. Selon la saison, on peut participer à la récolte des fruits (oranges, pommes, fraises...) ou des champignons shiitakés. Chez un pêcheur, on peut l'accompagner à la pêche, cuisiner les poissons rapportés et apprendre la vie culinaire locale. Ce style de séjour est populaire y compris parmi les Japonais, qui peuvent devenir des « One day Farmer », plutôt que d'aller à l'hôtel.

Le WWOOF est un réseau international spécialisé dans l'information et l'accompagnement aux bénévoles souhaitant participer au travail dans des fermes biologiques en échange de l'hébergement et des repas.

[www.voyapon.com/japan-farmers-stay-rice-plantation/](http://www.voyapon.com/japan-farmers-stay-rice-plantation/)  
<https://exp.wow-j.com/en/>  
[www.authentic-visit.jp](http://www.authentic-visit.jp)

[www.activityjapan.com/](http://www.activityjapan.com/)  
[www.woofjapan.com/main/index.php?lang=en&Itemid=435](http://www.woofjapan.com/main/index.php?lang=en&Itemid=435)

### FESTIVALS

Les festivals thématiques sont une bonne occasion de découvrir et savourer plusieurs types de gastronomies et de boissons sur un même lieu. Plusieurs festivals de saké existent dans les régions productrices, Niigata, Hiroshima, Kyoto... Le Nihoncha Matsuri est un festival du thé organisé dans la région de Shizuoka plusieurs fois par an.

Les festivals de *ramen* et *gyoza* sont à la mode aujourd'hui, et l'on voit s'installer de nombreux stands de restaurants de *ramen* connus au Japon.

[www.sakenojin.jp/english/](http://www.sakenojin.jp/english/) (mars, Niigata)  
[www.visithiroshima.net/things\\_to\\_do/seasonal\\_events/autumn/sake\\_festival.html](http://www.visithiroshima.net/things_to_do/seasonal_events/autumn/sake_festival.html) (octobre, Hiroshima)  
[www.taiken.onozomi.com/sakesp/en/](http://www.taiken.onozomi.com/sakesp/en/) (avril, Kyoto)  
[www.facebook.com/shizuokacha2018](https://www.facebook.com/shizuokacha2018) (Festival du thé. Mai, Kakegawa Shizuoka)  
[www.japan-attractions.jp/category/ramen/](http://www.japan-attractions.jp/category/ramen/)  
[www.ecopa.jp/ramen/\\_english.html](http://www.ecopa.jp/ramen/_english.html) (mai, Shizuoka)

### Spécialiste du Japon depuis 35 ans VIVRE LE JAPON



Vivre le Japon vous fait découvrir le Japon de l'intérieur, grâce aux meilleurs experts à vos côtés avant et pendant votre voyage. Vivre le Japon, c'est plus de 60 maisons à louer à Kyoto, Tokyo, Kanazawa et Takayama. Nos Travel Angels vous accueillent sur place et vous accompagnent tout au long de votre séjour.

Déplacez-vous en train avec le Japan Rail Pass au meilleur prix, et sur les routes en louant une voiture. Vivre le Japon, c'est aussi des circuits accompagnés ou individuels à la carte. Pour en savoir plus, [www.vivrelejapon.com](http://www.vivrelejapon.com)

30 rue Sainte-Anne, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. 01 42 61 60 83

[www.ramenshow.com/index.html](http://www.ramenshow.com/index.html) (fin octobre - début novembre, Tokyo)  
[www.japanistry.com/event/gyoza-festival](http://www.japanistry.com/event/gyoza-festival) (novembre, Tachikawa)

### RESTAURANTS

Des informations et recommandations de restaurants sont accessibles sur de nombreux sites et dans les guides de voyage. Il existe également des visites organisées et guidées par des spécialistes. On peut, par exemple, rejoindre un « Izakaya Hopping » pour déguster plusieurs plats dans 4 ou 5 « bistrots de saké » au cours d'une balade de 3 heures.

[www.tokyobyfood.com/](http://www.tokyobyfood.com/)  
[www.tsunagujapan.com/category/food-drink/](http://www.tsunagujapan.com/category/food-drink/)

### COURS DE CUISINE

On peut facilement trouver des offres de cours de sushi et de cuisine familiale proposés en anglais, surtout à Tokyo, grâce à des sites consacrés à ce thème. L'on trouve aussi des cours de fabrication de *soba*, de tofu et même de « pain melon » et de currys. Une offre plus récente est celle des cours de « Shokuhin sample », ces reproductions de plats en miniature que l'on trouve souvent présentées aux clients en devanture des restaurants.

La cuisine saine japonaise est enseignée à Kamakura par des spécialistes, dont Mari Fujii qui se rend régulièrement à Paris pour des ateliers de cuisine Shojin.

[www.ateliercafeculture.com](http://www.ateliercafeculture.com)



[www.ganso-sample.com/experience/kappabashi\\_menu1.html](http://www.ganso-sample.com/experience/kappabashi_menu1.html)  
[www.govoyagin.com/fr/discover/japan?q=cooking](http://www.govoyagin.com/fr/discover/japan?q=cooking)  
[www.cookly.me/cooking-class/tokyo/](http://www.cookly.me/cooking-class/tokyo/)  
[www.veltra.com/en/asia/japan/ctg/181320:cooking/](http://www.veltra.com/en/asia/japan/ctg/181320:cooking/)  
[www.exp.wow-j.com/en/tokyo/cooking](http://www.exp.wow-j.com/en/tokyo/cooking)  
 Et aussi via Tripadvisor, Airbnb, Veltra

### TV show « Qui souhaite venir au Japon ? »

« Nippon ni ikitai hito Ouendan » est le titre japonais de cette émission hebdomadaire sur TV Tokyo.

L'éventail des passions mises en avant est très large : arts martiaux, gastronomie, artisanat, architecture... En ce qui concerne la gastronomie, de nombreux thèmes ont été traités à ce jour : la préparation des misos, les raviolis *gyoza*, les nouilles *udon*, les algues nori, le tempura... Les heureux élus du programme sont invités à visiter des producteurs et à apprendre les techniques de fabrication et de préparation directement des chefs dans des restaurants spécialisés.

Si vous aussi avez une passion particulière liée à la culture japonaise, visitez la page Facebook.

[www.tv-tokyo.co.jp/nipponikitaihitovote/](http://www.tv-tokyo.co.jp/nipponikitaihitovote/)  
[www.facebook.com/whowantstocometojapang](https://www.facebook.com/whowantstocometojapang)

### 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](http://www.ateliercafeculture.com)  
[www.facebook.com/ateliercafekamakura](https://www.facebook.com/ateliercafekamakura)



# Série d'ateliers de cuisine

Le Salon Idées Japon de juin propose une série d'ateliers pour découvrir des spécialités culinaires et des boissons japonaises : **tofu, miso, thé vert, matcha et saké**. Ces ateliers sont également l'occasion de rencontrer des spécialistes et des auteurs de livres de recettes. 豆腐、味噌、緑茶、抹茶アトリエ

## [1] Tofu et miso, de l'entrée au dessert

Tous deux produits à partir des graines de soja, le tofu et le miso se marient harmonieusement et sont très intéressants du point de vue nutritionnel (riches en protéines, isoflavones, calcium...). Voici quelques idées de recettes.

### ENTRÉE

**味噌漬け Misozuke** : tofu mariné au miso, facile à préparer ; son goût varie selon le type de miso utilisé\*. Il accompagne très bien le riz, de même qu'une dégustation de saké ou de vin. Les légumes, carottes, céleri, radis... peuvent être préparés selon le même procédé.

Dans un bol, mélanger intimement 20 g de miso et 1 c. à s. de sucre. Étaler sur le plan de travail un morceau de film étirable ou de gaze assez grand pour envelopper une portion de 100 g de tofu. Placer le tofu dessus, puis le recouvrir sur toutes ses faces d'une fine couche du mélange miso-sucre. L'envelopper et le placer au réfrigérateur toute une nuit ou 2 jours.

**田楽味噌 Dengaku miso** : la sauce de miso de style Dengaku est souvent servie sur le tofu et l'aubergine grillés. Il est possible de

l'utiliser comme assaisonnement pour la salade en ajoutant de l'huile d'olive, du vinaigre, du citron, un zeste de *yuzu*... Dans une petite caserole, mélanger 1 c. à s. de miso *hatcho* ou de miso rouge avec ½ c. à s. de sucre et délayer à feu doux pendant 3 à 4 minutes. On peut ajouter à cette sauce de la pâte de sésame (*tahin*), des noix concassées ou encore de la sauce tomate pour en multiplier les versions.

### SALADE

Le tofu est délicieux mangé seul avec un peu de sauce de soja ou de vinaigrette. Et il devient lui-même une très bonne sauce quand il est mélangé à des fruits à coque.

**豆腐胡桃ドレッシング Sauce tofu et noix** : concasser 2 c. à s. de noix puis les mixer avec 100 g de tofu, 1 c. à s. de sirop d'érable, 1 c. à s. de vinaigre, 1 c. à s. d'huile d'olive et 1 c. à s. de jus de citron. Saler, poivrer.

**味噌ピーナツバター Miso et beurre de cacahouète** : mélanger 6 c. à s. de beurre de cacahouète avec 2 c. à c. de miso. Ajouter 3 c. à s. de jus de citron, 1 c. à s. de sucre ou 2 c. à s. de *mirin*, et bien mélanger.

**酢味噌 sauce au miso vinaigrée** : mélanger 2 c. à s. de *saikyo miso*, 1 c. à s. de *mirin* ou ½ c. à s. de sucre et 1,5 c. à s. de vinaigre ou de jus de citron.

### PLAT

Le tofu sauté à la poêle change de texture en fonction de l'huile utilisée. La façon la plus simple de le préparer est de griller un cube de tofu avec l'huile de son choix et de le consommer assaisonné de sauce de soja ou façon *teriyaki* (avec une sauce de soja sucrée au *mirin*). On peut aussi ajouter du gingembre râpé. Rouler le morceau de tofu dans de la fécule de pomme de terre ou de maïs avant de le griller lui donne un goût plus riche. Le tofu peut également être préparé en petits morceaux, « Iri-dofu », ou encore de façon plus élaborée avec une sauce au « Tekka miso » et aux *ankake* (champignons). Toutes ces préparations de tofu peuvent être consommées sur un bol de riz façon *donburi*.

**鉄火味噌 Tekka miso** : couper un assortiment de légumes en petits dés (shiitakés, carottes, haricots verts...) et les faire revenir 2 à 3 minutes dans une poêle à feu moyen avec un peu d'huile. Préparer la sauce en mélangeant 2 c. à s. de miso, 2 c. à s. de *mirin* ou 1 c. à s. de sucre, et 2 c. à s. de saké ou de vin blanc. Baisser le feu, ajouter la sauce au miso et bien mélanger pendant quelques minutes à feu doux.

**入り豆腐 Iri-dofu, tofu mijoté** : cuire les légumes (carottes, champignons, haricots verts) dans une poêle avec de l'huile de sésame et de petits dés de gingembre. Ajouter le tofu, du bouillon de *konbu* et de la sauce de soja.

### SOUPE

La soupe de miso additionnée de tofu est

un mets japonais typique. On peut aussi la préparer avec de la sauce de soja et même du lait de soja.

**豆乳味噌汁 Miso et lait de soja** : faire bouillir la carotte, le radis *daikon* (coupé en petits dés) et les shiitakés dans 600 ml de bouillon de *konbu*. Ajouter 200 ml de lait de soja et un trait de sauce soja. Retirer du feu et ajouter 2 c. à s. de miso. Bien mélanger.

### DESSERT

**豆腐白玉 Tofu Shiratama** : dans un bol, mélanger à la main 50 g de *shiratama-ko* (farine de riz gluant japonais) avec 70 g de tofu. Former des boulettes et les faire bouillir à l'eau. Servir avec du sucre noir et du *kinako* (farine de soja grillé).

### NOTE

- Le sucre peut être remplacé par du miel, du sirop d'érable ou du *mirin*.
- Types de miso : il existe une très grande variété de misos, mais l'on peut tous les classer en 3 catégories en fonction de leurs ingrédients (soja et riz, soja, soja et blé). Le miso est produit à partir de graines de soja, de sel et d'un ferment (*koji*). La majorité des misos sont mélangés à du riz. Leur goût varie selon la durée de fermentation et la quantité de *koji*. Par exemple, le miso de Kyoto (ou *saikyo*) est connu pour son goût doux provenant d'une durée de fermentation courte. La région de Aichi (Nagoya) est connue pour son miso *hatcho*, fabriqué uniquement avec du soja, sans riz. Il a une couleur très foncée mais une saveur légère et peu salée. Dans la région de Kyushu, le soja est mélangé à du blé pour donner le *mugi miso*.



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

## KIOKO



La plus grande épicerie japonaise en France. PROMOTIONS, NOUVEAUTES et DEGUSTATIONS, restez informé en vous inscrivant à

la NEWSLETTER. Chaque mois, de nouveaux produits en provenance du Japon. Grand choix de konjac !

46 rue des Petits Champs, Paris 2<sup>e</sup>. Tél. 01 42 61 33 65. Ouvert du mardi au samedi 10h - 20h, dimanche 11h - 19h. [www.kioko.fr](http://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](http://www.satsuki.fr)

## Déjeuners-démonstrations

« Tofu/Miso Full Course » par Mari Fujii, auteur de plusieurs livres de recettes de *shojin ryori*, la cuisine vegan pratiquée dans les temples du bouddhisme zen. Jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16 juin de 12 h à 13 h 30.



Dîner-rencontre sur le thème du tofu/miso avec Mari Fujii et Félicie Toczé, auteur de *Japonisme ; recettes végétales d'inspiration japonaise*.

Samedi 16 juin de 19 h à 22 h.

Le détail sur le site : [www.jipango.com](http://www.jipango.com)

## [2] Matcha et menu spécial « Japonismes »

Félicie Toczé est auteure de 2 livres liés à la cuisine japonaise : *Japonismes, recettes végétales d'inspiration japonaise* et *La Cuisine santé des 5 saisons : se nourrir selon le cycle des 5 éléments*. Pour Félicie, il est important de consommer des aliments de production locale et de fabriquer soi-même. Aussi produit-elle, par exemple, son propre miso, avec toutes sortes de graines comme les pois chiches, les lentilles, les pois cassés... Elle a aussi réalisé un voyage au Japon sur le thème de l'alimentation bio en travaillant à la ferme et participé à des cours de cuisine macrobiotique.

Félicie a beaucoup d'idées de recettes originales qu'elle présentera lors du Salon Idées Japon en juin.

### Déjeuner-démonstration sur le thème du matcha :

Au petit déjeuner, en tapas ou au dîner, selon Félicie, les utilisations du matcha sont infinies, ne se limitant pas à la boisson et aux gâteaux. Elle l'intègre par exemple dans des risottos, de la vinaigrette, des *onigiri*, des clafoutis... Elle nous présentera lors de ce déjeuner des recettes inédites.

Jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16 juin de 12 h à 14 h.

### Dîner-rencontre « Menu Japonismes » :

Pour le dîner-rencontre, elle partagera avec nous des recettes de son livre *Japonismes*, et ses connaissances et expérience autour de la cuisine japonaise saine. Ces ateliers seront l'occasion d'apprendre de nouvelles recettes mais aussi les secrets de cuisine de Félicie !

Jeudi 14 et vendredi 15 juin de 19 h à 22 h.

## [3] Sept sortes de thé vert japonais

Pour préparer un bon thé vert japonais (*ryokucha*), plusieurs facteurs sont importants : la qualité du thé mais aussi la quantité utilisée, la température de l'eau, la durée d'infusion... La préparation dépend du type de thé utilisé et il en existe de

nombreuses sortes.

Au Japon, Rika Iimori a obtenu le certificat de « Nihoncha Instructor », formatrice pour le thé vert japonais, puis elle a commencé son activité en France.

Elle animera des ateliers d'initiation lors du Salon Idées Japon de juin. Une occasion rare de goûter certains thés de la région de Kyushu, dont elle est originaire.

Elle propose 2 ateliers différents :

**Découverte, dégustation et comparaison de 5 sortes de thés** et préparation du thé avec le *kyusu* (théière japonaise).

Jeudi 14 juin de 14 h à 16 h, vendredi 15 juin de 17 h à 19 h, samedi 16 juin de 10 h à 12 h.

**Gyokuro** (« rosée précieuse »), thé cultivé à l'ombre avec beaucoup d'attention et riche en goût *umami*.

**Sencha** (« thé infusé »), représentant 70 % du thé consommé au Japon. De belles aiguilles vertes pour un thé frais à l'odeur et au goût d'herbe équilibré entre astringence et *umami*.

**Hojicha**, torréfié à haute température (200°C) et contenant donc très peu de théine. Idéal à tout âge et à n'importe quel moment de la journée.

**Genmaicha**, mélange de 50 % de *bancha* et 50 % de riz soufflé. Sympathique odeur torréfiée et goût léger. Moins de théine qu'un thé classique.

**Kamaicha**, thé de la région de Kyushu. La dessiccation, première étape de fabrication, est réalisée dans un grand wok. Odeur fleurie, peu d'astringence et goût simple.

**Tamaryokucha**, autre thé de la région de Kyushu, ressemble au *sencha* mais à la forme recourbée, car sans le façonnage donnant la forme d'aiguille. Goût moelleux, frais, herbeux.

**Atelier spécial préparation du matcha et découverte des *shincha***, thés nouvelle récolte de l'année.

Jeudi 14 juin de 17 h à 18 h 30, vendredi 15 juin de 14 h 30 à 16 h, samedi 16 juin de 14 h 30 à 16 h.

**Matcha**, thé en poudre de la cérémonie du thé, riche en théanine et caféine. La feuille du thé matcha s'appelle le *tencha* et pousse à l'ombre. Sa consommation fournit l'intégralité des vertus du thé puisqu'il n'est pas seulement infusé.

**Shincha**, thé primeur, ou « thé nouveau », issu de la première récolte de l'année. Très aromatisé, frais, avec peu d'amertume et d'astringence. Beaucoup d'*umami*, parfum rafraîchissant des jeunes feuilles.

## [4] La cuisine des temples à la maison

La Shojin Ryori est la cuisine pratiquée dans les temples du bouddhisme zen depuis plus de 800 ans. Aujourd'hui, le mot *shojin* est souvent synonyme de cuisine vegan japonaise, car cette cuisine traditionnelle exclut les produits d'origine animale, y compris le lait et les œufs. Et il est à la mode d'apprécier une cuisine inspirée de celle des temples dans les restaurants et même à la maison.

Mari Fujii s'est spécialisée dans la cuisine de style *shojin* facile à préparer chez soi. Son mari était le moine en charge de la cuisine dans un temple bouddhiste et a écrit de nombreux livres sur sa pratique. Dans son enseignement, Mari garde toujours en tête que, au quotidien, les personnes du foyer qui cuisinent ne peuvent ou ne veulent pas y consacrer beaucoup de temps. Par exemple, la préparation du sésame dans les temples demande 30 minutes pour le griller puis le piler dans un mortier (*suribachi*). Mais à la maison, Mari propose d'utiliser la pâte de sésame toute prête (*tahin*) pour économiser du temps.

Le plus important est de conserver l'équilibre et l'appréciation de la nourriture, et d'éviter le gaspillage lors de la préparation des repas.

**L'atelier-restaurant cuisine de style *shojin*** se déroulera dans le restaurant Cococo situé à Paris dans le 1<sup>er</sup> arrondissement, et connu pour son bento bio sans gluten. L'occasion d'associer les enseignements d'un cours de cuisine à la convivialité d'un dîner partagé.

Vendredi 15 juin de 19 h à 22 h.

Invité spécial : Hervé Durand de la fabrique Kura de Bourgogne, premier fabricant de saké en France et artisan-producteur de miso.

## [5] L'atelier de gâteaux « Kanten, agar-agar »

Il sera également proposé par la pâtisserie Mayu, qui anime des ateliers à succès et confectionne les très populaires macarons animaux. Cet atelier proposera de réaliser des gâteaux originaux et rafraîchissants, parfaits pour l'été.

Vendredi 15 juin de 14 h 30 à 16 h et samedi 16 juin de 16 h 30 à 18 h.

### Sites des collaborateurs

[www.felicietocze.fr](http://www.felicietocze.fr) (Félicie Toczé)

[www.nihonchapolis.com](http://www.nihonchapolis.com) (Rika Iimori)

[www.ateliercafeculture.com](http://www.ateliercafeculture.com) (Ateliers de Mari Fujii au Japon)

[www.facebook.com/patisseriemayu](http://www.facebook.com/patisseriemayu) (Pâtisserie Mayu)

### Partenaires des ateliers et exposants culinaires du Salon Idées Japon de juin :

Cococo (restaurant de bentos bio)

[www.facebook.com/bentocococo/](http://www.facebook.com/bentocococo/)

Kioko (tofu, thé, miso) [www.kioko.fr](http://www.kioko.fr)

Kura (saké, miso) [www.kuradebourgogne.fr](http://www.kuradebourgogne.fr)

Nishikidori (thé, miso) [www.nishikidori.com/fr](http://www.nishikidori.com/fr)

Umaicha (thé en bouteille) [www.umaicha.com/fr](http://www.umaicha.com/fr)

Pour connaître tous les détails du programme des ateliers, rendez-vous sur le site de l'association :

[www.jipango.com](http://www.jipango.com)

Salon Idées Japon, du jeudi 14 au samedi 16 juin, à l'espace Cinko, passage Choiseul, Paris 2<sup>e</sup>.

# Apprendre le japonais : les références à utiliser

De nombreuses ressources sont disponibles pour apprendre le japonais. Si les livres restent incontournables, d'autres outils, tels que les supports numériques, se sont développés pour rendre plus ludique une pratique parfois fastidieuse. Voici un petit guide pour vous aider à progresser.

「日本語を学ぶ」書籍とサイト情報

## LIVRES

Très utilisés dans les écoles de japonais, les manuels *Minna No Nihongo* sont aussi de précieux alliés pour les autodidactes motivés : contenu riche en vocabulaire, points de grammaire, exercices...

Pour ceux qui ont moins de temps, *40 leçons pour parler japonais* sera votre choix : chapitres courts qui vont à l'essentiel.

Pour travailler votre écrit, *Les cahiers d'écriture, Japonais Vol.1 : Kana et Vol.2 : Kana & Kanji* sont intéressants pour commencer sur de bonnes bases.

Quant au vocabulaire, le recueil *Mikado – niveau 1 : Apprendre ou réviser son vocabulaire japonais de base en s'amusant* présente 2 650 mots à travers 70 thèmes variés.



## 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<sup>er</sup>. Tél. 01 44 76 06 06. [www.tenri-paris.com](http://www.tenri-paris.com)

## SUR LE WEB



La très officielle Fondation du Japon (à l'origine du Test d'aptitude en Japonais JLPT) a créé un site Internet destiné à l'apprentissage du japonais basé sur un DVD : *Le défi d'Erin*. L'apprenant suit le personnage d'Erin, une lycéenne étrangère dont la vie quotidienne est faite d'expériences à l'école, en famille, en ville, etc.

Chaque leçon est constituée de vidéos, d'exercices, de quiz, et de jeux.

[www.erin.ne.jp/fr/](http://www.erin.ne.jp/fr/)



La chaîne de télévision NHK World produit le programme *Le japonais en douceur*, disponible sur son site Internet ou en podcast sur son application.

Là aussi, l'apprenant suit un personnage, Anna, étudiante étrangère à l'université de Tokyo. Le site a l'avantage de proposer le

## 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 *sumié*, d'*origami*, d'*ikebana*, des expositions.

12 rue de Nancy, Paris 10<sup>e</sup>. Tél. 01 47 00 77 47. Fermé le dimanche. [www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)

téléchargement des leçons au format PDF et MP3, des syllabaires, des fiches de grammaire et de vocabulaire, ainsi que du matériel de révision.

[www.nhk.or.jp/lesson/french/](http://www.nhk.or.jp/lesson/french/)

Comme son nom l'indique, le site JLPT Go se base sur le Test d'aptitude en Japonais JLPT et offre des sections de grammaire, de vocabulaire, et de *kanji*, adaptées aux 5 niveaux du test. Il a été créé à l'initiative d'un informaticien anonyme qui y a réuni les ressources liées à son apprentissage. Le site n'est malheureusement plus mis à jour depuis 2015 mais reste une mine d'or pour de nombreux étudiants.

[www.jlptgo.com](http://www.jlptgo.com)

L'application Memrise sera votre meilleure amie pendant vos trajets. Ludique et esthétique, elle utilise le principe des cartes mémoires, et cette répétition espacée favorise la mémorisation du vocabulaire, que ce soit en *hiragana* ou en *kanji*. L'application est à télécharger sur l'App Store ou sur Google Play.

## Ecole 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 nipponne ?

Inscrivez-vous à nos ateliers culturels gratuits !  
2-4 rue Rameau, Paris 2<sup>e</sup>. Tél. 01 44 63 54 00.  
[www.institutjaponais.com](http://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<sup>e</sup>. Tél. 01 44 37 95 00.  
[www.mcjp.fr](http://www.mcjp.fr)

## YOUTUBE

Avec plus de 108 000 abonnés, le professeur de japonais Julien Fontanier se fait un nom sur YouTube. Chaque semaine, il diffuse au format vidéo des leçons qu'il enseigne au quotidien. Deux saisons sont disponibles sur sa chaîne *Cours de japonais par Julien Fontanier* où il revient en détail sur l'intégralité des règles concernant l'écriture de la langue japonaise.



## ÉCHANGES LINGUISTIQUES

Quelques recommandations :

Conversation Exchange :

[www.conversationexchange.com/](http://www.conversationexchange.com/)

Polyglot Club : [www.polyglotclub.com/](http://www.polyglotclub.com/)

Hello Talk : [www.hellotalk.com/](http://www.hellotalk.com/)

Par Siam Basset

## Séjours linguistiques à Harajuku

- Cours tous niveaux débutant à confirmé
- Rencontre avec des élèves japonais

- Immersion totale en famille d'accueil
- Activités culturelles et touristiques

**Informations et inscriptions**

✉ [sejours@eltokyo.jp](mailto:sejours@eltokyo.jp)

☎ +81 3 3486 0120

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

東京 ESPACE LANGUE TOKYO

## 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<sup>e</sup>. Tél. 01 48 07 20 88. Du lundi au samedi 10h - 19h. [www.adelineklam.com](http://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<sup>e</sup>. Tél. 01 83 06 42 53. Ouvert du lundi au samedi de 11h à 19h. [www.jhinparis.com](http://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<sup>er</sup>. Tél. 01 42 60 66 52 / 06 80 21 56 45. [info@bukiya.fr](mailto: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<sup>er</sup>. Tél. 01 42 36 75 71. Du lundi\* au samedi 14h30 - 18h30 (\*Lun sur RDV). [galerieyamato@free.fr](mailto:galerieyamato@free.fr)



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

## 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<sup>er</sup>. Tél. 01 42 60 89 12. Ouvert du lundi au samedi, 10h - 20h. [www.junku.fr](http://www.junku.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<sup>e</sup>. Tél. 01 48 87 30 24. Ouvert le lundi de 14h à 19h et de 11h à 19h en semaine. [www.kimonoya.fr](http://www.kimonoya.fr) La boutique recherche un acquéreur qui pourra reprendre l'activité. Contact : [kimonoya.paris@me.com](mailto: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<sup>e</sup>. Tél. 01 48 42 44 14. [contact@kioya.fr](mailto:contact@kioya.fr) Mardi-samedi 11h-19 h. [www.kioya.fr](http://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<sup>e</sup>. Tél. 01 45 49 13 86. [www.larbredevie.com](http://www.larbredevie.com)

## Boutique-Showroom

## MAISON WA



Espace d'exposition de 110m<sup>2</sup> 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<sup>er</sup>. Tél. 01 40 26 66 70. Ouvert du lundi au samedi, 12 h - 20 h. [www.maisonwa.com](http://www.maisonwa.com)

## Spécialiste des arts martiaux japonais

## MASAMUNE - IMPORT JAPON &amp; 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, Zoori, Furoshiki... Cours dans notre dojo par des enseignants expérimentés en Karaté, Aikido, Ninjutsu... 11 rue Henri Regnault, Paris 14<sup>e</sup>. Tél. 09.62.24.29.31. Lundi-vendredi 11h-19h & samedi 12h-19h. [www.masamune-store.com](http://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<sup>e</sup>. Tél. 01 42 78 23 11. Ouvert du lundi au samedi, 13h - 19h [www.miyakodori.fr](http://www.miyakodori.fr)

## Décoration et jardins d'inspiration japonaise

## ZEN CONCEPT



Bernard Jeannel conseille et réalise une architecture inspirée du Japon. Ses jardins paysagés 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](http://www.zen-concept.fr) [jeannelzen02@orange.fr](mailto:jeannelzen02@orange.fr) Tél. 06 85 10 15 76

## 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<sup>e</sup>. (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.yodaya.fr](http://www.yodaya.fr)

## Décoration d'intérieur japonaise

## KITOKI



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

## Collections de kimonos enfant

## KIMONO RIKIKI



propose des vêtements de la naissance à 8 ans.

Kimonos, robes, accessoires pour les grands et articles de puériculture, gigoteuses, bavoirs pour les petits. [www.kimono-rikiki.com](http://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-têtes,

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](http://www.wa-mono.com) FB : Wa Mono - Paris

## COURS CULTURELS JAPONAIS

## AQUAPHYTE

[*kokedama*, art végétal japonais] 87 rue Félix Faure, 92700 Colombes. [www.aquaphyte.com](http://www.aquaphyte.com)

## ATELIER ASIART

[*sumie*, peinture à l'encre] 10 rue du Ranelagh, Paris 16<sup>e</sup>. Tél. 01 45 20 48 13. [www.asiart-atelier.fr](http://www.asiart-atelier.fr)

## JOCELYNE DERUDDER

[marouflage japonais et zen] [www.kakejiku-derudder.fr](http://www.kakejiku-derudder.fr) [www.TenChiJin-Zen-Kai.fr](http://www.TenChiJin-Zen-Kai.fr)

## MYO-ÉNERGÉTIQUE

[shiatu ou séance d'acupuncture] 13 rue Boursault, Paris 17<sup>e</sup>. Tél. 01 42 94 97 43. [www.myo-energetique.com](http://www.myo-energetique.com)

## LE SOLEIL TISSANT

[tressage *kumihimo*] 20 rue du Laos, Paris 15<sup>e</sup>. [www.lesoleiltissant.com](http://www.lesoleiltissant.com)

# 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 euros.

## Restaurants japonais à Paris de style vegan et végétarien

**TOMO** 11 rue Chabanais, Paris 2<sup>e</sup>.

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

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

**KOMATSUBAKI** 3 rue d'Artois, Paris 8<sup>e</sup>.

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

**NAOKI** 5 rue Guillaume Bertrand, Paris 11<sup>e</sup>.

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

**RYO** 7 rue des Moulins, Paris 1<sup>er</sup>.

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

**COCOCO** 35 rue Coquillière, Paris. 1<sup>er</sup>.

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](http://www.ideesjapon.com)**

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

**HOTARU** 18 rue Rodier, Paris 9<sup>e</sup>.

Tél. 01 48 78 33 74. [D. L. €€]

**ISAMI** 4 quai d'Orléans, Paris 4<sup>e</sup>.

Tél. 01 40 46 06 97. [D. L. €€€]

**JIPANGUE** 96 rue de La Boétie, Paris 8<sup>e</sup>.

Tél. 01 45 63 77 00. [S.midi, D. €€]

**LE BAR A SUSHI** 55 bd des Batignolles, Paris 8<sup>e</sup>.

Tél. 01 45 22 43 55. [D. L. €€]

**NAKAGAWA** 9 rue Lassus, Paris 19<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 08 43 22. [Tlj. €€]

**TAGAWA** 37 bis rue Rouelle, Paris 15<sup>e</sup>.

Tél. 01 45 75 93 21. [Tlj. €€]

**SUSHI-B** 5 rue Rameau, Paris 2<sup>e</sup>.

Tél. 01 40 26 52 87. [M. €€€]

**UMI** 119 bis rue Cardinet, Paris 17<sup>e</sup>.

Tél. 01 56 68 02 04. [D.L. €€]

**YOU** 11 rue Ste-Anne, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 60 55 50. [S. D. €€]

## Déguster un large choix de sakés et d'accompagnements

**ENYAA** 37 rue de Montpensier, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 40 26 78 25. [D. €€€]

**ITO IZAKAYA** 4 rue Pierre Fontaine, Paris 9<sup>e</sup>.

Tél. 09 52 91 23 00. [D. €€]

**IZAKAYA ISSE** 45 rue Richelieu, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 96 26 60. [D. €€]

**KIFUNE** 44 rue Saint-Ferdinand, Paris 17<sup>e</sup>.

Tél. 01 45 72 11 19. [L.D. €€€]

**LENGUE** 31 rue de la Parcheminerie, Paris 5<sup>e</sup>.

Tél. 01 46 33 75 10. [L. €€€]

**LA MAISON DU SAKE** 11 rue Tiquetonne, Paris 2<sup>e</sup>.

Tél. 09 67 61 97 03. [D. €€€]

## Goûter la cuisine familiale japonaise

**AKASAKA** 9 rue Nicolo, Paris 16<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 88 77 86. [D. L. €€]

**ENISHI** 67 rue Labat, Paris 18<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 57 32 14. [D. €€]

**JIPANGUE** 96 rue de La Boétie, Paris 8<sup>e</sup>.

Tél. 01 45 63 77 00. [S.midi, D. €€]

**KAWAMOTO** 43 rue de la Roquette, Paris 11<sup>e</sup>.



ramen



tempura soba



zaru soba



udon

Tél. 01 47 00 34 36. [D. L. €€]

**KOETSU** 42 rue Ste-Anne, Paris 2<sup>e</sup>.

Tél. 01 40 15 99 90. [D. €€]

**MATSUDA** 19 rue Saint-Roch, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 60 28 38. [D. €€]

**NAOKI** 5 rue Guillaume Bertrand, Paris 11<sup>e</sup>.

Tél. 01 43 57 68 68. [D.L. €€]

**SHOKU** 130 rue Lecourbe, Paris 15<sup>e</sup>.

Tél. 01 53 82 21 61. [D. €€]

**TAKARA** 14 rue Molière, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 96 08 38. [Sm. Dm. €€€]

**YASUBE** 9 rue Ste-Anne, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 47 03 96 37. [D. €€]

**ZEN** 8 rue de l'Echelle, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 61 93 99. [Tlj. €€]

**ZENZAN** 4 rue Brey, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 53 81 00 75. [S.midi, D. €€]

## Cuisine créative

**GIULO GIULO** 8 rue Garreau, Paris 18<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 54 23 92. [D. L. €€€]

**KAISEKI SUSHI**, Paris 15<sup>e</sup>. Fermé

**MATSUHISA PARIS** Hôtel Royal Monceau, 37 avenue Hoche, Paris 8<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 99 98 80. [Tlj. €€€€]

**MOMOKA** 5 rue Jean-Baptiste Pigalle, Paris 9<sup>e</sup>.

Tél. 01 40 16 19 09. [D. L. €€]

**RYO** 7 rue des Moulins, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 40 20 91 86. [D. €€€]

**TENZO BY HISSA** (ancien chef de Kaiseki Sushi)

123 rue Saint-Honoré, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 09 53 42 51 25. [D. €€€]

**SOUS LES CERISIERS** 12 rue Stanislas, Paris 15<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 77 46 24. [D. €€]

## Kaiseki et cuisine haut de gamme

**BENKAY** Hôtel Novotel, 61 quai de Grenelle, Paris 15<sup>e</sup>.

Tél. 01 40 58 21 26. [Tlj. €€€]

**HANAWA** 26 rue Bayard, Paris 8<sup>e</sup>.

Tél. 01 56 62 70 70. [Tlj. €€€€]

**JIN** 6 rue de la Sourdière, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 61 60 71. [D. €€€€]

**KOMATSUBAKI** 3 rue d'Artois, Paris 8<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 25 26 78. [Sm, Dm, L. €€€]

**KURA** 56 rue de Boulaivilliers, Paris 16<sup>e</sup>.

Tél. 01 45 20 18 32. [L. €€]

**OKUDA** 7 rue de la Trémoille, Paris 8<sup>e</sup>.

Tél. 01 40 70 19 19. [L. M.midi €€€€]

## Trouver un traiteur de bentos

**BENTO & GO** 18 rue Notre-Dame-de-Nazareth, Paris 3<sup>e</sup>. Tél. 06 50 03 06 63. [D. €]

**CHEZ TAEKO** Marché des Enfants Rouges, 38 rue de Bretagne, Paris 3<sup>e</sup>.

Tél. 01 48 04 34 59. [L. et tous les soirs. €]

**COCOCO** 35 rue Coquillière, Paris. 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 72 38 49 71. [D. L. et tous les soirs. €]

**DON'S MARAIS** 5 rue des Ecouffes, Paris 4<sup>e</sup>.

Tél. 01 44 61 18 38. [Tous les soirs sauf D. €]

**JUJIYA** 46 rue Ste-Anne, Paris 2<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 86 02 22. [Tlj. €]

**MA BENTO** 20 bis rue de la Boétie, Paris 8<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 65 57 40. [D. €€]

**MUSUBI** 89 rue d'Hauteville, Paris 10<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 46 31 02. [S. D. et tous les soirs. €]

**OKAME** 235 Fbg. St-Honoré, Paris 8<sup>e</sup>.

Tél. 01 46 22 95 03. [D. et tous les soirs. €]

## Manger des nouilles

(Soba, nouilles de sarrasin)

**YEN** 22 rue St-Benoît, Paris 6<sup>e</sup>.

Tél. 01 45 44 11 18. [D. €€]

**SARA** 8 rue de Ventadour, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 60 63 65. [D. €€]

**ECHIZEN SOBA TOGO** 33 rue Saint-Roch,

Paris 1<sup>er</sup>. Tél. 01 73 71 69 23. [D. €€]

**ABRI SOBA** 10 rue Saulnier, Paris 9<sup>e</sup>. [L. €€]

(Ramen, soupe de nouilles)

**HAKATA CHOTEN** 53 rue des Petits-Champs,

Paris 1<sup>er</sup>. Tél. 01 40 40 98 88. 16 rue de la Grande

Truanderie, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. 01 40 13 95 32. [Tlj. €]

**HIGUMA** 27 bd des Italiens, Paris 2<sup>e</sup>.

Tél. 01 40 07 11 81. 32 bis rue Ste-Anne, Paris 1<sup>er</sup>. [Tlj. €]

**IPPUDO** 14 rue Grégoire de Tours, Paris 6<sup>e</sup>.

Tél. 01 42 38 21 99. 74-76 rue Jean-Jacques

Rousseau, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 86 09 85. [Tlj. €]

**KADOYA** 28 rue Sainte-Anne, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 49 26 09 82. [Tlj. €]

**KINTARO** 24 rue Saint-Augustin, Paris 2<sup>e</sup>.

Tél. 01 47 42 13 14. [Tlj. €]

**LAI LAI KEN** 7 rue Ste-Anne, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 40 15 96 90. [Tlj. €]

**NARITAKE** 31 rue des Petits-Champs, Paris 1<sup>er</sup>.

Tél. 01 42 86 03 83. [M. €]

Suite de la liste ►

•Shabu Shabu •Sukiyaki  
•Nabe •Sushi •Yakiniku  
Bon saké 日本酒 !



Au rez-de-chaussée, préparation des sushis au comptoir par un chef artisan. A l'étage, tables avec plaques de cuisson pour *yakiniku*, *sukiyaki* et pot-au-feu *nabe*.

**JIPANGUE**

96 rue de La Boétie  
75008 Paris

Tél. 01 45 63 77 00

Fermé le samedi midi et le dimanche



## RESTAURANTS

**SAPPORO RAMEN** 276 rue St Honoré, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 40 15 98 66. 37 rue Sainte-Anne, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 42 60 60 98. [Tij. €]  
**ZEN** 8 rue de l'Echelle, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 42 61 93 99. [Tij. €]

(Udon, nouilles à base de blé)

**KUNITORAYA** 5 rue Villedo, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 47 03 07 74. [L. €€]

**SANUKIYA** 9 rue d'Argenteuil, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 42 60 52 61. [Tij. €]

**BISTRO KUNITORAYA** 1 rue Villedo, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 47 03 33 65. [M. €]

**KISIN** 7-9 rue de Ponthieu, Paris 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 71 26 77 28. [D. €€]

**JUBEY** 39 rue Ste-Anne, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 40 15 92 54. [Tij. €]

### Salon de thé avec pâtisseries de style japonais

**AKI BOULANGER** 16 rue Ste-Anne, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 40 15 63 38. [D. €]

**AKI CAFE** 75 rue Ste-Anne, Paris 2<sup>e</sup>.  
Tél. 01 40 41 95 27. [D. €]

**AU MATCHA** 161 rue Saint-Charles, Paris 15<sup>e</sup>.  
Tél. 09 82 29 43 24. [L. €€]

**KOSYUEN** 258 rue St-Honoré, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 42 36 51 10. [D. €]

**SAZANKA** 9 rue de l'Annonciation, Paris 16<sup>e</sup>.  
Tél. 01 42 24 85 59. [L. €]

**TOMO** 11 rue Chabanais, Paris 2<sup>e</sup>.  
Tél. 01 40 41 96 72. [L. €]

**TORAYA** 10 rue St-Florentin, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 42 60 13 00. [D. €]

**UMAMI MATCHA CAFE** 22 rue Béranger, Paris 3<sup>e</sup>.  
Tél. 01 48 04 06 02. [L. €]

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

**JIPANGUE** 96 rue de La Boétie, Paris 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 45 63 77 00. [S.midi, D. L. €€]

**TAKARA** 14 rue Molière, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 42 96 08 38. [Tij. €€€]

**KOETSU** 42 rue Ste-Anne, Paris 2<sup>e</sup>.  
Tél. 01 40 15 99 90. [D. €€€]

### Yakitori, brochettes de viande

**TORICHO** 47 rue du Montparnasse, Paris 14<sup>e</sup>.  
Tél. 01 43 21 29 97. [D.midi, L. €€]

**YASUBE** 9 rue Ste-Anne, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 47 03 96 37. [D. €€]

### Teppanyaki (cuisson sur plaque chauffante)

**AZABU** 3 rue André Mazet, Paris 6<sup>e</sup>.  
Tél. 01 46 33 72 05. [L. €€€]

**BENKAY** Hôtel Novotel, 61 quai de Grenelle,

Paris 15<sup>e</sup>. Tél. 01 40 58 21 26. [Tij. €€€]

**DEVANT VOUS** 80 rue de Richelieu, Paris 2<sup>e</sup>.  
Tél. 01 42 96 96 27. [D. €€€]

**HANAWA** 26 rue Bayard, Paris 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 56 62 70 70. [Tij. €€€€]

**HANAFIOUSA** 4 passage de la Petite Boucherie,  
Paris 16<sup>e</sup>. Tél. 01 43 26 50 29. [Tij. €€]

**INAGIKU** 14 rue de Pontoise, Paris 5<sup>e</sup>.  
Tél. 01 43 54 70 07. [D. €€]

**TEPPANYAKI ONODERA** 6 rue des  
Ciseaux, Paris 6<sup>e</sup>. Tél. 01 42 02 72 12. [D. €€€€]

### D'autres spécialités culinaires

• Brochettes panées *kushiage* et frites  
*kushikatsu*

**SHU** 8 rue Suger, Paris 6<sup>e</sup>.  
Tél. 01 46 34 25 88. [D. €€] (*kushiage*)

**BON** 24 rue Jean-Pierre Timbaud, Paris 11<sup>e</sup>.  
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<sup>e</sup>.  
Tél. 01 42 96 60 40. [D. €€]

**ATSU ATSU** 88 rue de Richelieu, Paris 2<sup>e</sup>.  
Tél. 01 42 60 82 74. [D. €]

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

**AKI** 11 rue Sainte-Anne, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 42 97 54 27. [D. €€]

**ATSU ATSU** 88 rue de Richelieu, Paris 2<sup>e</sup>.  
Tél. 01 42 60 82 74. [D. €]

**HAPPATEI** 64 rue Ste-Anne, Paris 2<sup>e</sup>.  
Tél. 01 42 96 60 40. [D. €€]

**OKOMUSU** 11 rue Charlot, Paris 3<sup>e</sup>.  
Tél. 09 67 40 97 27. [L. €€]

• *Unagi* (anguille)

**NODAIWA** 272 rue Saint-Honoré, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 42 86 03 42. [D. €]

### Cuisine française et franco-japonaise par des chefs japonais

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

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

**KEI** (Kei Kobayashi) 5 rue Coq Héron, Paris 1<sup>er</sup>.  
Tél. 01 42 33 14 74. [D. L. €€€€]

**TOYO** (Toyomitsu Nakayama) 17 rue Jules  
Chaplain, Paris 6<sup>e</sup>. Tél. 01 43 54 28 03.

[D. L.midi. €€€€]

## DECOUVERTE - RENCONTRE - APPRENTISSAGE

# Salon Idées Japon Spécial Noël

du mercredi 28 novembre  
au samedi 1<sup>er</sup> décembre

Idées cadeaux de Noël style  
japonais par plus de 50  
créateurs, artistes, spécialistes

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

[www.jipango.com](http://www.jipango.com)

JIPANGO Association culturelle franco-japonaise ACCUEIL AGENDA CULTUREL ACTIVITES EXPOSITONS CLUB JIPANGO CADREUX



## 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](http://www.jipango.com)  
[www.facebook.com/AssoJipango](https://www.facebook.com/AssoJipango)

## Envie de découvrir Le Japon en France ?

Découvrez notre carnet de bonnes adresses japonaises,  
les spécialistes du Japon en France et soyez informés !

## Journal Idées Japon

Une foule d'informations pratiques et culturelles sur le Japon !



Carnet d'adresses « Le Japon en France » - Restaurants japonais - Nouveautés  
japonaises en France - Interviews à thème de spécialistes du Japon...

Le journal est en ligne, le téléchargement est simple et gratuit :

[www.ideesjapon.com](http://www.ideesjapon.com)

Du jeudi 14 au samedi 16 juin  
Espace Cinko : 12 – 18 passage Choiseul, Paris 2<sup>e</sup>.

## Expo-vente de style japonais

En présence de plus de 30 créateurs et spécialistes autour de :  
**ACCESSOIRES** [matériaux variés : charbon en bois *binchotan*, « nœuds-bijoux » en soie, tissus de kimono ancien, argent assorti de pierres naturelles, pierres, perles...]  
**ART** [calligraphie, *sumie*, *ukiyo-e*...]  
**CÉRAMIQUE** [bols à matcha, tasses, assiettes...]  
**DÉCORATION** [bougies, coussins, encens, poupées en bois *kokeshi*...]  
**PAPIER** [boîtes, cadres, cartes postales, papiers *chiyogami* aux motifs inspirés des tissus de kimono...]  
**TISSU** [chapeaux, écharpes, kimono pour enfants, pochettes, robes, sacs, tabliers...]  
 Et aussi un espace **Brocante** [livres, vaisselle, *haori*... Tout à 1, 5, 7 €.]

**Entrée libre pour l'Expo-Vente. 11h30 - 19h30**

Espace Cinko : [Sur 200 m<sup>2</sup> au rez-de-chaussée] 12 – 18 passage Choiseul, Paris 2<sup>e</sup>.  
(Métro : Pyramides / Quatre-Septembre)  
[www.jipango.com/exposants](http://www.jipango.com/exposants)

## ATELIER-RESTAURANT Cuisine vege/vegan style japonais

PARIS • KAMAKURA • HARAJUKU

Vendredi 15 juin.

L'Atelier-restaurant « cuisine de style shojin »  
éphémère aura lieu à Paris,

au restaurant Cococo connu pour son bento bio sans gluten  
dans le 1<sup>er</sup> arrondissement.

Animé par Mari Fujii, spécialiste de la cuisine *shojin* et  
auteur de nombreux livres de recettes.

Une occasion d'associer les enseignements d'un cours de cuisine  
à la convivialité d'un dîner partagé.

Plus de détails sur : [www.jipango.com](http://www.jipango.com)

Programme au Japon sur : [www.ateliercafeculture.com](http://www.ateliercafeculture.com)  
[www.facebook.com/ateliercafekamakura/](https://www.facebook.com/ateliercafekamakura/)

## Ateliers cuisine et création

Plus de 15 ateliers sur des sujets variés :  
cuisine saine *shojin*, tofu, miso, thé vert, matcha,  
pâtisserie *kanten agar-agar*,  
ainsi que des ateliers couture et *sumie*...



### Programme par 6 spécialistes

**Mari Fujii**, auteur de plusieurs livres de recettes de *shojin ryori*, la cuisine vegan pratiquée dans les temples du bouddhisme zen.

3 déjeuners-démonstrations « Tofu/Miso Full Course ». Jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16 juin de 12h à 13h30.

1 dîner-rencontre « Atelier-restaurant : cuisine de style *shojin* ». Jeudi 14 et vendredi 15 juin de 19h à 22h.

1 dîner-rencontre conjointement avec Félicie Toczé sur le thème du tofu. Samedi 16 juin.

**Félicie Toczé**, auteur de *Japonisme ; recettes végétales d'inspiration japonaise et La Cuisine santé des 5 saisons* est une spécialiste de l'alimentation saine.

3 déjeuners-démonstrations autour du matcha. Jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16 juin de 12h à 14h.

2 dîners-démonstrations « Menu Japonisme ». Jeudi 14 et vendredi 15 juin de 19h à 22h.

1 dîner-rencontre avec Mari Fujii sur le thème du tofu. Samedi 16 juin.

**Rika limori**, passionnée de thé vert japonais, a obtenu un certificat de Nihoncha Instructor (formatrice du thé vert japonais) au Japon et a lancé sa propre marque « Nihoncha Paris ».

2 ateliers de dégustations et comparaison

de 5 types de thé vert, et apprentissage de la préparation avec le *kyusu*, la théière traditionnelle. Jeudi 14 juin de 14h à 16h, vendredi 15 juin de 17h à 19h, samedi 16 juin de 10h à 12h.

3 ateliers découverte de 3 types de *shincha* (nouvelle récolte) et de matcha. Jeudi 14 juin de 17h à 18h30, vendredi 15 juin de 14h30 à 16h, samedi 16 juin de 14h30 à 16h.

**La Pâtisserie Mayu** a déjà animé plusieurs ateliers à succès. Le thème de son atelier sera « Gâteaux rafraîchissants au *kanten*, *agar-agar* ». Parfait pour l'été. Vendredi 15 juin de 14h30 à 16h et samedi 16 juin de 16h30 à 18h.

**Kaoru Diop**, créatrice connue pour ses ravissantes poupées, enseigne la création de carpes *koi* en tissu qui seront munies d'une poche dans laquelle placer un petit sachet d'encens.

Jeudi 14 juin de 14h à 16h, vendredi 15 juin de 10h à 12h, samedi 16 juin de 10h à 12h.

**Liliane Borodine** pratique la peinture traditionnelle asiatique depuis plus de trente ans et a créé l'association Asiart. Elle animera un cours d'initiation au *sumie*, peinture à l'encre, ainsi qu'une conférence-démonstration. Samedi 16 juin de 14h à 16h.

Frais de participation et inscriptions aux ateliers création et cuisine sur le site :  
[www.jipango.com](http://www.jipango.com)

# SALON IDEES JAPON **サロン・イデ・ジャポン**

Jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16 juin 2018

## Expo-vente de style japonais

avec plus de 30 créateurs et spécialistes  
& Coin « Brocante » japonaise



## Ateliers cuisine et création

Plus de 15 ateliers sur des sujets variés :  
cuisine saine Shojin, tofu, thé vert, matcha,  
pâtisserie agar-agar, ainsi que couture et *sumie*...

**Expo-vente au niveau 0, 11h30 - 19h30. Entrée libre.**

Espace Cinko : 12 – 18 passage Choiseul, Paris 2<sup>e</sup>.

Tout le programme des ateliers de cuisine et de création sur le site de Jipango.



[www.jipango.com](http://www.jipango.com)

Organisé par l'association  en partenariat  
avec le journal *Idées Japon*.

