Célébration du printemps japonais en mars et avril avec l'Association Amicale des Ressortissants Japonais AOI de La Rochelle

Les Japonais apprécient les changements de saison. Le printemps voit la floraison des cerisiers et il est de coutume de pratiquer la contemplation de leurs fleurs (*sakura*). Leur beauté rose pâle rappelle celle d'une femme pure et aimable, à la beauté éphémère. Les fleurs de cerisier ont la caractéristique de fleurir toutes en même temps, puis se dispersent soudainement. On peut dire que ce rite est la quintessence de l'esprit japonais.

18 évènements : 2 démonstrations, 4 ateliers, 4 dégustations, 1 rencontre, 4 conférences, 2 expositions et 1 récital.

Vendredi 24 mars 18h00-19h00 : **Cérémonie traditionnelle du thé à la japonaise par Naho Imai, avec la participation exceptionnelle d'Irène Just au *shinobue*, dans le grand salon**.

Le *shinobue* est une flûte traversière en bambou utilisée au japon dans la musique de rue et au théâtre *Kabuki*.

La cérémonie du thé est une culture japonaise traditionnelle. Le maître invite plusieurs personnes dans un petit salon de thé de Tatami, décoré par des fleurs de saisons et une calligraphie en *Kakemono*. L'étiquette de la cérémonie du thé est soigneusement étudiée pour savoir comment préparer du thé et manger des sucreries de la manière la plus douce et la plus belle.

De plus, la décoration du salon de thé et les ustensiles utilisés pour la cérémonie sont également pensés en fonction des convives et de la saison.

Il existe différentes écoles de cérémonie du thé. Nous allons montrer l'école *Omotesenke*, la plus proche de l'ancienne cérémonie du thé.

Irène Just : Titulaire du DE de professeur de flûte traversière, elle enseigne à l'école de musique de Périgny et de l'île de Ré. Passionnée par le répertoire des musiques du monde, elle joue différentes flûtes traditionnelles de plusieurs continents, issues de sa collection

personnelle. Elle affectionne particulièrement le *shinobue* qu'elle découvre grâce à Jiro Murayama, flûtiste japonais, venu à La Rochelle afin de faire découvrir le répertoire et la fabrication traditionnelle de cette flûte à ses élèves.

Entrée libre et gratuite dans la limite des places disponibles.

Vendredi 24 mars 19h00-20h00 : Vernissage de l'exposition de Sylvie Tubiana, artiste rochelaise inspirée par le Japon, du 24 mars au 16 avril.

Les œuvres de 2021 sont une association textile de *kimono* et photographie (diptyque). Des œuvres plus anciennes sont purement photographiques, en lien avec le théâtre Nô (2015), des estampes de la vie quotidienne (2008) et d'autres encore, avec la porcelaine *Imari* (2013) ou les *Geishas* et *Samourai* (2018).

« Ainsi, l'artiste nous emmène dans l'univers des estampes japonaises, que nous pensons si bien connaître, mais que son intervention, donnant naissance à une sorte de nouveau japonisme dénué de folklore, nous fait appréhender d'une manière inédite, à la fois directe et distanciée. Sylvie Tubiana superpose projections de nus photographiés et gravures de l'époque *Edo*, l'œuvre graphique surgie du passé et l'image contemporaine capturée par l'objectif ne faisant plus qu'un. Il arrive même qu'on aperçoive en transparence l'ombre des scènes qui se trouvaient au verso de la gravure choisie soigneusement par l'artiste ; figures fantomatiques qui suggèrent un monde caché, une strate supplémentaire de lecture. » Valérie Douniaux.

Entrée libre et gratuite
dans la limite des places disponibles dans le cabinet de curiosités.

Samedi 25 mars 15h45-16h45 : Atelier d'*Orihana* par Karine Buffard

L'*Orihana* est une fleur fabriquée à partir d'un seul carré de papier japonais, technique issue de la vieille tradition japonaise d'*Origami* et de *kirié* (pliage et découpage). L'*Orihana* a été créé en 2010 par le Maitre Japonais *Motoi Mitani*, architecte, designer et aromathérapeute. Il a imaginé cette technique artistique afin de pouvoir profiter facilement des fragrances. C'est à la base un diffuseur d'huile essentielle en papier. Celle-ci est placée au centre de la fleur et permet la diffusion de l'arôme.

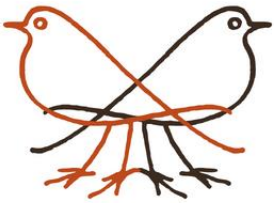
Tarif : 20 €/p.
Réservation : https://www.billetweb.fr/atelier-dorihana-par-karine-buffart

Samedi 25 mars 17h-18h **: Atelier de *Dô-In* par Marianne Trotin dans le grand salon.**

Gymnastique japonaise accessible à tous et à tout âge de la vie et ne nécessite pas de condition particulière. Il est utilisé fréquemment par les praticiens de *shiatsu* pour se préparer à leur journée de travail. Il développe les capacités du souffle et la perception de soi.

D'après le dictionnaire japonais, le *dô-in*, qui tire son origine de la médecine chinoise, est une méthode de santé ("de longue vie") qui consiste à effectuer des techniques d'Amma (pressions et mobilisations : *Dô*) sur soi-même tout en faisant des respirations profondes "pour faire entrer de l'air frais dans le corps" : *In*.

En occident, le *Dô-In* est un terme Japonais pour désigner un ensemble de travail corporel physique et mental, alliant postures, mouvements, étirements, auto-*shiatsu*, respiration et relaxation. Son équivalent chinois, ancêtre du *Qi-Gong*, le *Dao Yin*, est appelé *Yoga* Chinois.



Les exercices de *Dô-in* visent donc à stimuler les grandes fonctions du corps : la respiration, la circulation, la digestion, le système nerveux et l'énergie. Il s'inscrit dans le domaine de la prévention et du bien-être-santé et est un excellent complément au Shiatsu.

Marianne Trotin : « Passionnée depuis toujours par la sagesse orientale, subjuguée par la « force étrange » des moines *Shaolin*, la contemplation de la nature, l'observation. Le besoin de comprendre, de découvrir cette sagesse, me donne l'envie de voyager très jeune en Asie. Je parcours le sud-est asiatique, l'Inde, le Myanmar, la Chine, le Tibet, le Japon… Je suis touchée par leur énergie, leur spiritualité, leur philosophie de vie, leur détachement matériel, leur richesse interne ainsi que l'approche holistique de la médecine orientale.
Mon côté humain et cartésien m'oriente dans le domaine de la santé, plus précisément dans l'industrie pharmaceutique où j'acquière une expérience de plus de 15 ans. Mais ce qui m'intéresse avant tout, c'est d'aider les personnes. De retour en France, après 3 ans ½ de formation, j'obtiens le diplôme du *Iokai Shiatsu*, puis le titre de spécialiste *shiatsu* (titre reconnu par l'état) en passant l'examen du Syndicat Professionnel de Shiatsu (S.P.S). http://www.soufflesetshiatsu.com.

Tarif : 20 € /p.
Réservation : https://www.billetweb.fr/atelier-de-do-in-par-marianne-trotin

samedi 1er Avril 16h-17h **: La cérémonie traditionnelle du thé au Japon expliquée par Alizée Charrié.**

Le japon produit environ 100 000 tonnes de thé par an. Le thé comme boisson chaude au japon a fait son apparition au IX siècle par l'intermédiaire d'un moine bouddhiste venant de Chine.
Ce n'est qu'au XVI siècle que boire du thé s'est répandu dans toutes les strates de la société japonaise, notamment grâce au maître de thé *Sen no Rikyu* qui promut le principe du *wabi-cha* , *wabi* signifiant la simplicité élégante et *cha*, le thé. Une autre figure historique développa les concepts-clé de la cérémonie à la japonaise, inspirée en partie par le bouddhisme zen dans lequel le thé vert en poudre, ou matcha, est préparé de manière codifiée par un praticien expérimenté et servi à un petit groupe d'invités dans un cadre calme, incarnant une expérience de dégustation, où se mêlent culture et gastronomie.

Alizée Charrié : « Je me suis découvert un intérêt pour le Japon quand j'étais au collège quand j'ai commencé à regarder des dessins animés. J'ai fait LV3 japonais au Lycée Saint-Exupéry, puis une licence de japonais à l'INALCO, où ma spécialité était le Japon classique. J'y ai découvert le service du thé japonais et quand j'ai fait un an d'échange à l'université de Kyoto, j'ai suivi des cours auprès d'un *Sosho* et écrit un mémoire sur le service du thé à l'époque de *Sen no Rikyu*. »

Tarif : 15€/p.
Réservation à : https://www.billetweb.fr/la-ceremonie-traditionnelle-du-the-au-japon-expliquee-par-alizee-charrie

Dimanche 2 avril 12h-15h **: Confection et dégustation de spécialités culinaires populaires au Japon, *takoyaki* par Steve Marcy et *maki* par le chef japonais Hiromichi Hisada, dans le jardin.**

Le *takoyaki* est une spécialité d'Osaka, c'est une boule de pâte similaire à une crêpe fourrée, dans laquelle se trouve un morceau de poulpe, de la ciboule et du gingembre. Les *takoyaki* sont servis en barquette avec une sauce sucrée salée, un filet de mayonnaise, de la bonite séchée et des algues en paillettes.

L'atelier culinaire : Allez venez, je vous emmène à Osaka ! Là-bas, il n'est pas rare de faire des "*takopa*", contraction de "*takoyaki* party". Le principe est simple, un peu comme lors d'une raclette party, on se réunit et on cuisine des *takoyaki* ensemble. Steve vous propose de venir en famille ou entre amis pour cuisiner vos propres *takoyaki* et repartir avec ou les manger sur place.

Steve Marcy : Gérant du stand Billiken, est parti à Osaka pour apprendre à cuisiner cette spécialité unique au Monde. Après avoir été formé dans deux restaurants, dont *Kukuru* qui est une référence en termes de *takoyaki* à Osaka, Steve importe le matériel en France et démarre son activité à La Rochelle en novembre 2020. Une seule motivation l'anime : Que le *takoyaki* soit un jour aussi connu en France que le *sushi.*

Le *maki* : C'est un petit rouleau de riz vinaigré enroulé dans une feuille de *nori* et fourré avec différents ingrédients dont du poisson, des œufs, des légumes etc. Il a été inventé dans le but de ne pas dessécher le riz et de se conserver dans le temps.

Hiromichi Hisada : Voir sa biographie ci-dessous, à propos de sa conférence du 16 avril

- ***12h-13h45 :*** **Vente à manger sur place ou à emporter. A régler directement au cuisinier.**

- ***14h-15h :*** **Ateliers de préparation de chacune des spécialités, à manger sur place ou à emporter.**

Tarif : 10€/p.

Réservation pour l'atelier de Steve (12 personnes maximum par séance) :
https://www.billetweb.fr/atelier-de-preparation-de-specialites-culinaires-populaires-au-japon

Réservation pour l'atelier d'Hiromichi (5 personnes maximum par séance) :
https://www.billetweb.fr/atelier-culinaire-de-confection-de-maki-par-le-chef-hiromichi-masada

Dimanche 2 avril 15h30-16h30 **: Dégustation commentée de thé vert *Matcha* par Lucie Pinzano.**

Le *matcha* est un thé vert en poudre produit au Japon à la couleur vert vif. Ce thé de cérémonie est apprécié pour sa saveur inégalée et ses bienfaits pour l'organisme.

Lucie Pinzano : « Après 10 années passées dans le monde des affaires, j'ai souhaité changer d'univers et cela m'a amené à rencontrer le thé. J'y ai trouvé une vocation et un nouvel élan. J'ai d'abord fait mes classes auprès de grands noms du thé francophone. Elles m'ont amené à me spécialiser sur le terroir japonais. J'ai ensuite réalisé des voyages d'apprentissage de plusieurs mois au Japon dans le but de me former directement auprès des producteurs de thé. De retour de ces voyages, je suis intervenue dans plusieurs maisons de thé parisiennes pour y animer des ateliers et conférences. Par la suite, j'ai eu la volonté d'ouvrir un lieu de dégustation de thé japonais en partenariat avec les producteurs qui m'ont ouvert leurs portes et m'ont transmis leur savoir, lieu où j'essaye de transmettre mon goût pour le thé japonais et la joie qu'il me procure ».

d:matcha
- Kyoto -

Tarif : 25€/p. (avec une douceur)
Réservation : https://www.billetweb.fr/degustation-commentee-de-the-matcha-par-lucie-pinzano

Dimanche 2 avril 17h00-18h30 : **« De Cipango à l'ère Meiji », ou la découverte du Japon par l'Occident et son influence sur l'art japonais, par Michel Sabatier, conservateur du musée, avec présentation de la collection japonaise de la Résidence.**

Le Japon est resté très longtemps fermé aux étrangers, n'autorisant que quelques pères jésuites pour un temps au 16e siècle et quelques marchands hollandais au 17e siècle à mettre le pied dans l'archipel. Mais la vraie découverte a eu lieu lorsque la marine américaine força l'ouverture au Monde du Japon. En 1868, son empereur décida alors de l'occidentalisation du pays à marche forcée, ouvrant l'ère Meiji, avec de profonds bouleversements, notamment dans le domaine des mœurs et de l'art.

Tarif : 15€/p.

Réservation : https://www.billetweb.fr/de-cipango-a-l-ere-meiji-ou-la-decouverte-du-japon-par-l-occident-et-son-influence-artistique

Mardi 4 avril 18h00-20h00 **: Regards croisés de Français ayant vécu au Japon et de Japonais vivant en France pour éclairer nos comportements respectifs, dans un dialogue direct sur quelques thèmes choisis.**

Tarif : 5€/p.

Réservation : https://www.billetweb.fr/regards-croises-de-francais-ayant-vecu-au-japon-et-de-japonais-vivant-en-france

Samedi 8 et dimanche 9 avril de 15h30 à 19h30 : Dégustation de pâtisseries et de thés japonais au salon de thé, en présence des fournisseurs/artisans.

Les pâtisseries seront servies sur une assiette gourmande comprenant un *daifuku-mochi* au choix et deux *yokan*, préparés par Matthieu Meneuvrier qui sera présent pour des explications samedi et dimanche de 15h30 à 17h30.

Les thés servis seront le *Genmai-cha*, thé vert japonais mélangé à des grains de riz grillés, présenté par Naomi Imai samedi, et un thé noir du *Palais des Thés*.

Daifuku-mochi : le gâteau « mou » ! Une pâte de riz gluant sucrée, entourant un cœur fondant de haricots sucrés.

Yokan : la pâte de fruits sans fruits ! Une pâte de haricots sucrée et gelée à l'agar-agar. D'une exquise finesse !

Matthieu Meneuvrier : Après 20 ans en bureau d'études dans l'ingénierie mécanique, c'est suite à un voyage en 2017 que mon goût pour la pâtisserie et le *sake* japonais s'est développé. En 2020, suite à un concours de circonstances, j'ai lancé une activité de fabrication de *daifuku-mochi*, que je vends sur les marchés de l'île de Ré et depuis peu partout en France via ma boutique en ligne. Début 2021, je suis devenu saké-sommelier et brasseur à mes heures perdues !

Société MonMochi.
Facebook & Instagram : @monmochi.iledere
Site Internet : www.mon-mochi-en-ligne.fr

Dimanche 9 avril 15h30-17h00 : Démonstration d'art floral *ikebana* par Aki Okuno.

L'Ikebana est un des arts traditionnels japonais. C'est l'art de faire vivre les fleurs, de les mettre en résonance pour qu'elles expriment toute leur beauté. Contrairement à la forme décorative des compositions florales des pays occidentaux, l'Ikebana crée une harmonie de constructions linéaires, de rythme et de couleurs. L'Ikebana se caractérise par l'expression d'un souffle dynamique dans la délicatesse. La maîtrise de l'Ikebana joue un rôle essentiel dans l'éducation artistique au Japon.

Aki Okuno : Née à Ishikawa au Japon en 1982 ; 1991 : Début d'apprentissage de l'*ikebana* à l'école de *Sogetsu* avec Madame *Nakayama* ; 2000 : Diplôme d'enseignant

de l'école de *Sogetsu* ; 2010 : collaborations avec plusieurs fleuristes de Tokyo en tant que coordinatrice florale ; 2010 : Premier séjour en France. Ensuite, elle crée son propre atelier à la Rochelle : *Tsubaki*, où elle enseigne l'*ikebana* et son vocabulaire japonais pour vous permettre de vivre les quatre saisons à travers les végétaux éphémères et de pratiquer la création artistique et poétique, notamment dans la nature au printemps. Elle organise aussi des expositions d'*ikebana* avec *haïkus* (Poème japonais), des ateliers d'*origami* et crée des vases originaux en poterie. Site : www.akiokuno.tumblr.com

Tarif : 20€/p.

Réservation : https://www.billetweb.fr/demonstration-d-art-floral-ikebana-par-aki-okuno

Dimanche 9 avril 17h30-19h00 : Découverte commentée de la collection d'estampes japonaises de Francis Minvielle, exposée jusqu'au 16 avril.

Les 26 estampes japonaises exposées sont des originaux datant des 18 et 19ième siècles. Cette sélection couvre quelques-uns des thèmes favoris des artistes de l'époque : les paysages et les voyages, le théâtre, l'information, l'humour, l'histoire du Japon. Je commente les estampes en m'appuyant sur un diaporama (une diapositive par estampe) d'une cinquantaine de minutes pour les situer dans leur contexte historique et culturel, c'est-à-dire la fin du Japon féodal des *shoguns* (gouverneurs militaires) *Tokugawa* et le début du Japon moderne de l'Empereur *Meiji*. Chaque estampe est accompagnée d'un cartel qui la décrit et la situe dans son époque.

Francis Minvielle : Amateur d'estampes originales, suite à plusieurs séjours professionnels au Japon en tant qu'universitaire et chercheur en génétique animale, dont deux années aux universités de Kyoto et de Kagoshima.

Tarif : 15€/p.

Réservation : https://www.billetweb.fr/decouverte-commentee-de-la-collection-d-estampes-japonaises-de-francis-minvielle

Samedi 15 avril de 18h30 à 20h00 : Découverte et dégustation du *Nihonshu*, le *sake* japonais, par Matthieu Meneuvrier.

Venez découvrir le saké japonais, son histoire, sa fabrication et sa diversité lors d'une dégustation commentée de quatre *sake.* Nous ferons un voyage dans le temps, de nos jours jusqu'à l'époque *Genroku*. Il vous sera proposé une dégustation commentée de quatre *sake* totalement différents, et sans-doute un *amazake* en plus pour débuter. Histoire, fabrication, diversité, accord, etc...

Tarif : 25€/p.

Réservation : https://www.billetweb.fr/decouverte-et-degustation-du-nihonshu-le-sake-japonais-par-matthieu-meneuvrier

Dimanche 16 avril 16h30-17h30 : Conférence sur la cuisine japonaise comparée à la cuisine française par le chef Hiromichi Hisada.

Hiromichi Hisada : Je suis né dans le département Shiga au Japon. Mon père est né dans la toute petite île d'Oki sur le grand lac de Biwa et a grandi dans une famille de pêcheurs.
Il m'a appris comment on pêche et cuisine les poissons et crustacés : anguilles, palourdes, crevettes...
Ma grand-mère m'a appris comment on fabrique le *miso*, les *mochis* et les *tsukemonos* (légumes marinés).
Je suis cuisinier depuis 20 ans et passionné de gastronomie française.
J'ai travaillé dans plusieurs restaurants français étoilés pendant 9 ans au Japon et pendant 9 ans au total en France à la Tête d'Oie (Lyon), La table de Breizh café (Cancale), Christopher Coutanceau (La Rochelle)

J'ai eu un prix de "Bronze egg" en 2018 et un grand prix de "*Taki Hisao*" en 2019 au concours culinaire des candidats de moins de trente-cinq ans au Japon : https://youtu.be/S3EsAlKBb9o
J'ai été invité à faire un cours de cuisine japonaise sur le thème de "*Umami*" au lycée Antoine-de-Saint-Exupéry à La Rochelle en 2022.
Je fais actuellement des activités professionnelles de cuisine japonaise et la livraison de repas *bento* à La Rochelle et aux alentours par la societé MICHI JAPONISM créée en 2023.
Instagram : chef_michi___: bento_michi_larochelle

Tarif :15€/p.
Réservation : https://www.billetweb.fr/conference-sur-la-cuisine-japonaise-comparee-a-la-cuisine-francaise-par-le-chef-hiromichi-hisada

Dimanche 23 avril 16h30-19h00 : Initiation à la composition du *haïku*, poème japonais, le plus court du Monde, par Jean-Baptiste Pélissier, dans le jardin, les parcs et le grand salon

Haïku **:** Poème d'origine japonaise extrêmement bref célébrant l'évanescence des choses et les sensations qu'elles suscitent. Un haïku évoque généralement une saison et comporte souvent une césure. Il est composé en principe de 17 mores, ou unité phonétique unité tonique dont la durée correspond à une syllabe brève ou à une fraction de syllabe longue réparties en trois vers suivant un schéma 5/7/5.

Programme : Le haïku est le plus petit poème du monde. Il cherche à exprimer l'éphémère des choses, la beauté de la nature et à faire naître en nous des impressions profondes ou cocasses. Après une brève et joyeuse histoire du *haïku* et de ses variantes à travers les âges et quelques explications techniques sur les principes utiles pour la composition, nous effectuerons, sur les traces de Bashô et Issa, une promenade « Ginko » dans le jardin de la Résidence des Indes et les parcs publics tout proches, afin de trouver l'inspiration et prendre des notes. Puis nous finirons la journée avec un temps d'écriture et de partage. Les participants seront invités ensuite à s'exercer chez eux à la composition de *haïkus* et à revenir présenter leurs œuvres au maitre.

Jean-Baptiste Pélissier : Jean-Baptiste Pélissier est un musicien, un comédien et un poète passionné. Cela fait de longues années qu'il pratique l'écriture de haïkus. Envoyé sous l'égide de la maison de la

poésie de Poitiers, il mettra ses qualités de pédagogue au service d'un moment de découverte légère et rigoureuse à la fois.

Tarif : 20€/p.
Réservation : https://www.billetweb.fr/initiation-a-l-art-de-composition-du-haiku-poeme-japonais

Organisateurs :

- **Association Amicale des Ressortissants Japonais AOI : aoi.jp.lr@gmail.com**
- **La Résidence des Indes : contact@laresidencedesindes.com / 05 46 41 64 21**

§§§§§