

23.09.2025 - 15:00 Uhr

## Découvrir les arts silencieux du Japon – un voyage pour l'esprit, le cœur et les mains



### Découvrir les arts silencieux du Japon – un voyage pour l'esprit, le cœur et les mains

Le Japon est à juste titre considéré comme le pays de la délicatesse: la beauté et la précision y font naturellement partie du quotidien et fascinent les voyageurs et les voyageuses depuis des générations. Au-delà des cerisiers en fleur, des kimonos et des sushis, un artisanat bien vivant vous invite à sortir des sentiers battus. Un voyage en quatre étapes, qui débute par la «douceur» des friandises en sucre *wasanbon* de Shikoku et se poursuit par la découverte «haute en couleur» de l'indigo à Tokushima ainsi que de la «pureté» du saké brassé localement à Niigata. Un joyau doré vous attend à Kanazawa, où la pratique du *kintsugi* permet de transformer la céramique cassée en œuvre d'art upcyclées. Grâce à cet itinéraire, la visite du Japon devient une expérience enrichissante pour l'esprit, le cœur et les mains.

L'odeur douce, presque sucrée, du bois fraîchement travaillé flotte dans l'air tandis que la lumière du soleil pénètre par les petites fenêtres de l'atelier de Yoshihiro Ichihara à Takamatsu, dans la région de la mer intérieure de Seto, au nord de l'île de Shikoku. Entre les ciseaux, les ponceuses et les moules en bois d'une grande finesse utilisés pour les traditionnelles friandises en sucre *wasanbon*, les visiteurs et visiteuses venus de loin découvrent un artisanat qui allie patience, précision et esthétique. Yoshihiro Ichihara est l'un des derniers artisans de l'ouest du Japon à perpétuer cette tradition séculaire étroitement liée à la cérémonie du thé. Quelques maisons plus loin, sa fille Ayumi Uehara nous fait visiter l'atelier: profitant du confort offert par les coussins disposés autour d'une table basse, les hôtes façonnent de petites friandises en sucre, qui sont ensuite mises en forme dans les moules en bois d'un grand raffinement fabriqués par Yoshihiro Ichihara. Pétrir, presser, tapoter: les friandises ainsi obtenues ressemblent à de petites œuvres d'art servies sur une assiette en *urushi*, accompagnées d'un matcha mousseux et légèrement amer.

### Indigo à Tokushima: sonder la profondeur du bleu

Le voyage se poursuit sur la côte nord de l'île de Kyushu: à Fukuoka, vous toucherez littéralement du doigt le mystère de l'indigo. Depuis 1891, l'atelier de Kensuke Yamamura, aujourd'hui dirigé par la cinquième génération, perpétue l'art de la teinture à l'indigo aizome et de la confection de tissus *kasuri* aux motifs complexes. Kensuke Yamamura surveille chaque étape de la fermentation du colorant naturel *sukumo*, fabriqué à partir des feuilles de l'indigo japonais. Il plonge les tissus à plusieurs reprises dans le liquide bleu foncé jusqu'à ce qu'ils en prennent la

couleur caractéristique avec des dégradés subtils. Les visiteurs et visiteuses mettent également la main à la pâte: après avoir trempé le tissu *kurume kasuri* en coton dans l'indigo, peu à peu, la couleur brune de la teinture fermentée se transforme en ce bleu profond mondialement connu. La journée de découverte s'achève autour d'un excellent thé sencha de Yame et de délicieuses friandises, bien sûr avec vos propres tissus teints à la main.

### **Saké: à la découverte de l'âme de Niigata**

Prochaine étape: Niigata, une grande ville portuaire située à 300 kilomètres au nord de Tokyo, sur l'île principale de Honshū. Niigata est célèbre pour sa tradition du saké. Si vous souhaitez en savoir plus sur cet alcool magique à base de riz, rendez-vous à la brasserie Imayo Tsukasa. Depuis 1767, elle transforme le riz et l'eau en un saké *junmai* raffiné, une variante particulièrement pure, sans ajout d'alcool ni de sucre, élaborée uniquement à partir de riz et d'eau. L'ingrédient secret: la patience. C'est à quelques pas seulement de la gare que commence la visite de la brasserie historique. La visite guidée alterne entre technique et histoire: de l'époque d'Edo et l'ère Meiji, lorsque Niigata était l'une des trois capitales des geishas du Japon, à la production moderne de saké. La famille Okada, depuis déjà cinq générations, implique concrètement les visiteuses et les visiteurs dans la transformation d'un riz de Niigata de grande qualité avec l'eau pure des monts Suganatake. L'expérience devient encore plus personnelle chez Takano Shuzo: le président de la brasserie locale nous livre quelques secrets. Il explique clairement chaque étape pour obtenir un saké parfait. Après avoir dégusté un *ramune*, une limonade rafraîchissante, sur la terrasse, vous pourrez tester les différentes variétés de saké.

### **Le kintsugi: la philosophie de l'or à Kanazawa**

Les éclats brisés portent bonheur. Cette croyance est bien vivante au Japon, où l'upcycling faisait déjà partie intégrante de la culture bien avant de devenir une tendance mondiale. Le kintsugi est une technique qui consiste à restaurer la céramique cassée à l'aide de laque *urushi* naturelle et d'une fine poudre d'or. La beauté réside dans l'imperfection, chaque réparation donne naissance à une œuvre d'art unique.

Au Kintsugi Japan Art Studio de Kanazawa, également situé sur l'île principale, sur la côte ouest du Japon, les voyageurs peuvent participer à un atelier méditatif inspiré de l'art zen. Le kintsugi nécessite de maîtriser quatre étapes fondamentales: le colmatage et le modelage des fissures, l'application de la laque, le ponçage fin et le saupoudrage final de l'or. Chaque coup de pinceau exigeant une concentration maximale, le temps qui passe, les bruits du monde et les préoccupations quotidiennes restent à la porte de l'atelier. À la fin, on emporte sa création: un souvenir à la fois beau et durable.

### **Liens additionnels:**

Fabriquer soi-même de délicieuses friandises en sucre *wasanbon*: [www.mamehana-kasikigata.com](http://www.mamehana-kasikigata.com)

Takamatsu, porte d'entrée de la mer intérieure de Seto: [www.japan.travel/fr/destinations/shikoku/kagawa/takamatsu-area/](http://www.japan.travel/fr/destinations/shikoku/kagawa/takamatsu-area/)

Teindre soi-même à l'indigo: [www.japan.travel/fr/destinations/shikoku/kagawa/takamatsu-area](http://www.japan.travel/fr/destinations/shikoku/kagawa/takamatsu-area) et [en.unalabs.jp/tourism](http://en.unalabs.jp/tourism)

La ville de Fukuoka, une destination qui vaut le détour: [www.japan.travel/fr/destinations/kyushu/fukuoka/fukuoka-city](http://www.japan.travel/fr/destinations/kyushu/fukuoka/fukuoka-city)

Activités dans les environs de Fukuoka: [www.japan.travel/fr/destinations/kyushu/fukuoka/around-fukuoka](http://www.japan.travel/fr/destinations/kyushu/fukuoka/around-fukuoka)

Découvrir la brasserie Imayo Tsukasa: [www.imayotsukasa.co.jp/en/brewery-en](http://www.imayotsukasa.co.jp/en/brewery-en)

Et son histoire mouvementée: [www.imayotsukasa.co.jp/en/company-en](http://www.imayotsukasa.co.jp/en/company-en)

Circuit gastronomique autour du saké de Niigata: [www.lastminutejapan.com/en/articles/takano\\_shuzo](http://www.lastminutejapan.com/en/articles/takano_shuzo) et [www.niigata-sake.or.jp/en/kuramoto/takanoi](http://www.niigata-sake.or.jp/en/kuramoto/takanoi)

Tout ce qu'il faut savoir sur le saké: [www.japan.travel/fr/gastronomy/sake](http://www.japan.travel/fr/gastronomy/sake)

Poursuite de la découverte des brasseries: [www.japan.travel/fr/experiences-in-japan/4338](http://www.japan.travel/fr/experiences-in-japan/4338)

Musée du saké: [www.japan.travel/fr/spot/280](http://www.japan.travel/fr/spot/280)

Ateliers kintsugi: [www.kintunagi.com/overseas-customers](http://www.kintunagi.com/overseas-customers) et [www.japan.travel/fr/luxury/detail/kintsugi-golden-joinery-experiences-and-master-classes](http://www.japan.travel/fr/luxury/detail/kintsugi-golden-joinery-experiences-and-master-classes)

La philosophie derrière le kintsugi: [www.japan.travel/fr/sustainable/discover-japanese-craftsmanship](http://www.japan.travel/fr/sustainable/discover-japanese-craftsmanship)

La région de Kanazawa: [www.japan.travel/fr/destinations/hokuriku-shinetsu/ishikawa/kanazawa-and-around](http://www.japan.travel/fr/destinations/hokuriku-shinetsu/ishikawa/kanazawa-and-around)

Le joli parc du château de Kanazawa: [www.japan.travel/fr/spot/1402](http://www.japan.travel/fr/spot/1402)

## À propos de JNTO

L'Office National du Tourisme Japonais (JNTO) a été créé en 1964 afin de promouvoir le développement du tourisme japonais. Basé à Yotsuya, Shinjuku-ku, Tokyo, le JNTO est impliqué dans différentes activités nationales et internationales. L'objectif est de donner envie aux touristes du monde entier de venir au Japon. Le JNTO exploite 26 bureaux à l'étranger aux quatre coins du monde.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur:

Site Internet: [www.japan.travel](http://www.japan.travel)

Facebook: [@DecouvrirleJapon](https://www.facebook.com/DecouvrirleJapon)

Instagram: [@visitjapanfr](https://www.instagram.com/visitjapanfr)

YouTube: [@visitjapan](https://www.youtube.com/visitjapan)

## Contact presse

Panta Rhei PR AG

Dr. Reto Wilhelm

Weinbergstrasse 81

CH-8006 Zurich

Tél. +41 (0)44 365 20 20

[jnto@pantarhei.ch](mailto:jnto@pantarhei.ch)

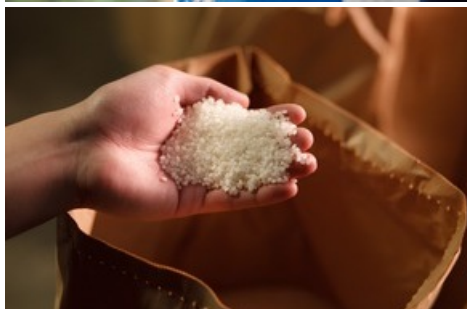
## Medieninhalte



*La forme doit être parfaite pour les délicieuses friandises en sucre wasanbon de Takamatsu. © Mamehana Kasikigata*



*Le bleu de tous les bleus: teindre ses propres tissus à l'indigo – à Fukuoka. © UNA Laboratories*



*Fabriquer son propre saké, sans ajout de sucre ni d'alcool: un art venu de Niigata © Imayo Tsukasa*



*Des ateliers d'upcycling, bien avant que le terme ne soit à la mode: la philosophie kintsugi à Kanazawa, à faire soi-même. © ACworks*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018582/100935384> abgerufen werden.