

idées JAPON

AUTOMNE 2017
N°19

Le Japon en France

ジャーナル

イデ・ジヤポン

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。



Librairie de l'éditeur Komikku, Paris 1^{er} (p.10)

DANS CE NUMÉRO :

DOSSIER 特集

Les maisons d'édition spécialisées dans le Japon

日本関連の書籍を専門とするフランスの出版社

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 **NOUVEAU**

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

Marché de Noël
japonais

50 créateurs, artistes,
spécialistes.
Du 6 au 9 décembre.
Voir p.30-31.

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, Fukuoka 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 location de voiture et traduction de permis de conduire
- Des Japan Rail Pass et cartes de métro pour faciliter vos déplacements

Vivrelejapon.com



JAPON
Où traditions et futur se rencontrent


www.tourisme-japon.fr

 Découvrir le Japon

Office National du Tourisme Japonais

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


COLLECTION
GINKGO

Résilience,
bienveillance
et plaisir
mesuré sont
au programme
pour renouer
avec le bonheur
d'être soi.

14,50 €, 144 p.


Des livres pour faire
meilleur usage
du monde

IDÉES JAPON propose des informations pratiques sur le Japon en synergie avec le journal,
et sa boutique en ligne « Idées cadeaux style japonais ».

イデ・ジャポンは情報紙とサイトを通じて、日本に関する役立つ情報を発信。
ネットショップでは、さまざまな作り手といっしょに、和風の作品や商品を紹介しています。

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, boutiques, festivals,
restaurants...
新刊、新店舗情報**10 Les maisons d'édition spécialisées dans le Japon**

日本の書籍を専門とするフランスの出版社

**14 Rencontre**Philippe Picquier, pionnier de
l'édition asiatique en France
フィリップ・ピッキエー**16 Voyage**Bien préparer son voyage au
Japon
日本の旅情報**18 Cuisine**Wa no aji, saveurs japonaises
pour les fêtes
和の味**22 Culture et Langue**Ateliers découverte de
techniques ancestrales
「お香と和綴じ」教室**24 Carnet d'adresses
« Le Japon en France »**

パリの日本情報

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

おすすめの日食レストラン

**30 Salon Idées Japon**Ateliers création, cuisine,
démonstration, dégustation,
expo-vente...
12月のサロン・イデ・ジャポンet aussi **Carnet de bonnes
adresses japonaises**Voyage (p.16-17), Alimentation (p.20),
Culture et Langue (p.22-23), Cadeaux
et Objets (p.24-25)

Crédits photographiques : 04 La maison Iki à Kyoto 06 Magazine A propos du Japon 10 Saru, Editions Issekiniho 14 Editions Philippe Picquier 16 Béné no Fukuoka 18 Kurumame de la Boutique Nishikidori 22 Atelier reliure wa-toji 24 Kimono Rikiki 26 Nabe du restaurant Jipangue 30 Kiri-e par Mai Joigneaux

Prochain numéro à paraître au printemps 2018 célébrant les 20 ans du journal

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. VOYAGE

Trains de luxe

豪華列車

Les super-trains de luxe se multiplient au Japon, une tendance qui confirme l'engouement inconditionnel des Japonais pour le rail, synonyme de confort et de dépaysement. Si le *Seven Stars* du JR Kyushu a longtemps été le symbole du train de luxe au Japon, celui-ci vient d'être rejoint par deux nouveaux prototypes ultra-modernes et classiques : le *Twilight Express Mizukaze* du JR West et le *Shiki-Shima* du JR East, qui ne proposent rien de moins qu'une suite room embarquée avec vitre panoramique à 8 500 € pour 3 nuits à bord ! Le grand luxe pour voyager au Japon ! - N.P.
<https://www.jreast.co.jp/shiki-shima/en/>

2. GASTRONOMIE

Hand drip style, du thé goutte à goutte

ハンドドリップ緑茶

Vous avez toujours rêvé de goûter à la quintessence des différentes variétés de thé japonais ? Le salon de thé Tokyo Saryo, dans le quartier de Sangenjaya à Tokyo, se présente comme le premier salon de thé au monde à proposer un service de thé goutte à goutte (*hand drip style*), à l'image du café ! Choisissez votre variété de thé et laissez le maître de cérémonie vous préparer votre délicieux breuvage, goutte après goutte. Une expérience olfactive, gustative et visuelle des plus stylées. - N.P.
www.tokyosaryo.jp/

3. SOCIÉTÉ

Supérettes mobiles

移動コンビニ

Le vieillissement accéléré de la population rurale japonaise s'accompagne d'un nouveau problème sociétal : la disparition des supermarchés en zone rurale, seuls points de ravitaillement pour les personnes âgées privées de moyen de locomotion. Pour y remédier, un nouveau service de supérettes mobiles, nommé Tokushimaru, a été créé et il s'est déjà implanté dans 37 préfectures du Japon. Il consiste à proposer les produits courants d'un supermarché urbain au sein de camionnettes "porte-à-porte" permettant d'alimenter les personnes à domicile, même les plus isolées. Il offre non seulement la possibilité

CULTURE

Machiya à Kyoto dédiée à l'art du kimono

京都町屋の着物文化センター

Entièrement dédiée à la promotion de la culture du kimono et de l'artisanat traditionnel japonais, la maison Iki vient d'ouvrir ses portes cet été en plein cœur de la ville de Kyoto, dans le quartier de Shinmachi, où officiaient autrefois les plus riches négociants de kimonos du pays. Cette ancienne maison traditionnelle de style *machiya*, gérée sous le patronage de Madame Miyake, grande spécialiste du port du kimono et ambassadrice active de sa popularisation à l'étranger

depuis plus de 30 ans, est un espace polyvalent d'exposition et de valorisation de l'artisanat traditionnel de Kyoto. On y trouve à la fois un espace de vente et un autre réservé aux ateliers où les artisans de la ville révèlent leur savoir-faire par le biais de démonstrations et proposent des cours d'initiation. A l'étage, un service exceptionnel de location de kimonos en soie véritable est mis à disposition des voyageurs étrangers, les kimonos provenant de la collection personnelle de



Madame Miyake. Financé par des donations via le *crowdfunding*, la maison Iki a pour mission de soutenir l'artisanat traditionnel de Kyoto, hélas en perte, en devenant un centre de rencontre privilégié entre artisanat et visiteurs du monde entier. - N.P.
<https://www.facebook.com/kyotoikiJapan/>



aux personnes âgées d'être livrées directement chez elles, mais il est aussi économiquement rentable pour les supermarchés, puisque chaque produit est surfacturé 10 yens (5 yens pour Tokushimaru / 5 yens pour le supermarché partenaire). Une formule gagnant-gagnant qui contribue à réduire l'isolement des personnes du troisième âge résidant en zone rurale. - N.P.
www.tokushimaru.jp/

4. SHOPPING

Découverte régionale

旅するマーケット

Le Tabisuru Market de Toranomon à Tokyo permet de voyager au cœur de l'artisanat japonais en réunissant en un seul lieu, conçu tel un village, l'artisanat et la gastronomie des différentes localités régionales du Japon : coutellerie de Niigata, linge de bain d'Imabari, théière en fonte de Yamagata... Les visiteurs étrangers pourront y dénicher des objets du quotidien et se réjouir de rapporter d'authentiques souvenirs du Japon. Un nouveau site en vue pour découvrir les attraits des différentes régions du Japon et effectuer un "voyage régional" sans quitter Tokyo ! - N.P.
<https://www.tabisuru-market.jp/>

5. CONCOURS

Photos d'onigiri à but charitable

おにぎり写真コンクール

Table for Two, une organisation à but non lucratif ayant pour double objectif de diminuer l'obésité et la faim dans le monde, organise depuis 2015 une campagne sur le thème de l'*onigiri*, le bol de riz, débutant à l'occasion du World Food Day le 16 octobre. Les participants envoient des photos de leurs créations d'*onigiri*. Selon le nombre de photos reçu, des sociétés partenaires font des dons à l'ONG, ce qui permet d'offrir des déjeuners dans des écoles en Afrique. En 2016, 108 815 photos ont été postées dans le monde entier, l'équivalent d'un an de repas chauds pour 4 000 écoliers. Des prix sont de plus décernés selon plusieurs catégories : meilleur sourire en lien avec l'*onigiri*, meilleure création d'*onigiri*, meilleure histoire autour de l'*onigiri*... La campagne s'étend jusqu'à la fin novembre. - N.T.
<http://jp.tablefor2.org/campaign/onigiri/en/> (en anglais)

6. TOURISME

30 destinations sélectionnées

観光スポットベスト30

Le site de tourisme TripAdvisor présente chaque année 30 lieux populaires au

Japon choisis par des visiteurs étrangers. Aux côtés de sites touristiques et historiques classiques, plusieurs adresses inattendues ont été sélectionnées cette année, comme le petit bar French Drop et son spectacle de magie, à Osaka. Les techniques des magiciens japonais, présentées en anglais de surcroît, surprennent et séduisent les visiteurs étrangers. Un autre lieu nouvellement élu est le minithéâtre ROR Comedy, dans lequel des acteurs anglophones vivant au Japon présentent une vision satirique et drôle du Japon. Cette année encore, Akiba Fukuro, le café aux hiboux, conserve la 2^e place derrière Fushimi Inari à Kyoto qui reste le premier choix des touristes étrangers. Parmi les classiques, on retrouve Hiroshima Peace Memorial Museum, Miyajima, Todai-ji, Kiyomizu-dera, Shinjuku Gyoen, Kinkaku-ji, Hakone Open-Air Museum et Koyasan. - N.T.

www.frenchdropmagic.com/home
www.rorcomedy.com/
www.akiba2960.com/

Réalisé par Nicolas Pouzet et Naoko Tsunoi

Crédits photographiques :
1. JR East/Shiki-Shima. 2. Tokyo Saryo
5. Photos sélectionnées en 2016, Table for Two.

Nouveautés japonaises en France

LIVRES

A qui est ce vélo ?

Jun Takabatake (Ed. Philippe Picquier), 40 pages, 6,50€. [JEUNESSE]

Capter le moment fuyant : Osamu Tezuka et l'invention de l'animation télévisée

Samuel Kaczorowski (Ed. L'Harmattan), 284 pages, 27,55 €. [BEAUX-ARTS CINEMA]

Chat malgré moi volume 1

Konomi Wagata (Ed. Nobi Nobi !), 192 pages, 6,95 €. [JEUNESSE]

Chronique du Japon des Années 90 : Tribulations Culturelles d'un Jeune Européen à Kyoto

Philippe Huysveld (autoédition), 129 pages, 26,38 €. [ESSAI VOYAGE]

Courrier du cœur d'un moine zen

Ryunosuke Koike (Ed.

Philippe Picquier), 244 pages, 17,50 €. [GUIDE BIEN-ETRE DE L'ESPRIT]

Dessins abrégés de Keisai

Kuwagata Keisai (Ed. Philippe Picquier), 160 pages, 19,50 €. [BEAUX-LIVRES]

Façons d'habiter au Japon. Maisons, villes et seuils

Philippe Bonnin et Jacques Pezeu-Massabuau (Ed. CNRS), 400 pages, 28 €. [ARCHITECTURE/URBANISME]

Génération Hikikomori

Nicolas Tajan (Ed. L'Harmattan), 384 pages, 35,15 €. [SOCIOLOGIE]

Haïkus. Les paysages d'Hokusai

(Ed. Seuil), 128 pages, 19 €. [BEAUX-LIVRES]

IKIGAI, Le secret des Japonais pour une vie longue et heureuse

Héctor Garcia et Francesc

Miralles (Ed. Fleuve), 192 pages, 16,50 €. [RECIT]

Japonais, guide de conversation des enfants

(Ed. Bonhomme De Chemin), 98 pages, 8,90 €. [LANGUE]

La dame de Kyoto

Eric Le Nabour (Ed. Charleston), 400 pages, 8,50 €. [ROMAN]

La découverte du Japon (1543 – 1552)

Xavier de Castro (Ed. Chandeigne), 416 pages, 14,50 €. [HISTOIRE]

La Forêt millénaire

Dernière création de Jirô Taniguchi (Ed. Rue de Sèvres), 72 pages, 18 €. [B.D. ADO-ADULTES]

La vie du bon côté

Keisuke Hada (Ed. Philippe Picquier), 144 pages, 16,50 €. [LITTERATURE]

Le chat qui venait du ciel

Takashi Hiraide (Ed. Philippe



Haikus. Les Paysages d'Hokusai



Dessins abrégés de Keisai



La Forêt millénaire



Le meilleur de la culture japonaise



Mon Kakebo



Les nouveaux sushis

Picquier), 124 pages, 17,50 €. [LIVRE-POEME]

Le conte du coupeur de bambou

Machi Tawara et Takao Saito. Traduit par Véronique Brindeau (Ed. Philippe Picquier), 48 pages, 16,50 €. [JEUNESSE]

Le dit des cigales

Manuel Tardits (Ed. L'Harmattan), 180 pages, 18 €. [RECUEIL DE NOUVELLES]

Le petit livre du Japon

Christine Barrely (Ed. du Chêne), 176 pages, 14,95 €. [CULTURE]

Les nouveaux sushis

Laure Kié (Ed. Mango), 96 pages, 12,95 €. [CUISINE]

Les mensonges de la mer

Kaho Nashiki (Ed. Philippe Picquier), 208 pages, 19,50 €. [LITTERATURE]

Mariage contre nature

Yukiko Motoya (Ed. Philippe Picquier), 128 pages, 14 €. [LITTERATURE]

Le meilleur de la culture japonaise : Une vue d'ensemble illustrée
Stuart Varnam-Atkin (Ed. Sully), 192 pages, 19 €. [PRATIQUE]

Moi

Shuntaro Tanikawa et Shinta Cho. Traduit par Junko Saito (Ed. Philippe Picquier), 28 pages, 6 €. [JEUNESSE]

Mon cher voisin

Mayuko Kishira. Traduit par

Julia Brun (Ed. Nobi Nobi !), 40 pages, 12,50 €. [JEUNESSE]

Mon Kakebo

Dominique Loreau (Ed. Flammarion), 14,90 €. [AGENDA DE COMPTES]

Veggie - Tour du monde des meilleures recettes végétariennes

Laure Kié (Ed. Mango), 144 pages, 15 €. [CUISINE]

Yo-kai Watch – Jibanyan à travers le temps !

(Ed. Nobi Nobi !), 64 pages, 9,90 €. [JEUNESSE]

GUIDES DE VOYAGE parus cette année (voir p.17, rubrique Voyage)

A propos du Japon, nouveau magazine trimestriel

Le premier numéro, paru en juin, a consacré ses 60 pages non seulement au Japon mais aussi à l'Occitanie/ Pyrénées-Méditerranée. La revue a été créée par l'association A propos du Japon, basée à Aigues-Mortes, commune qui a plus de 40 ans d'expérience dans les échanges avec le Japon, organisant cours de japonais, ateliers d'arts traditionnels, conférences, expositions, voyages culturels, et même un festival pour présenter les diverses facettes de la culture japonaise. Le festival a eu

lieu du 20 au 22 octobre dans le centre historique de Beaune, en Bourgogne. Le numéro 2 du magazine aborde des sujets variés. Le saké y est présenté sous un angle original, dans ses aspects culturels. Le lecteur est invité à découvrir Koshu, la ville de la région de Yamanashi jumelée depuis 40 ans avec Beaune, les deux villes ayant pour point commun le raisin, le vin, et, cette année, le festival « A Propos du Japon » sous les couleurs de l'automne. Une promenade découverte



de la ville d'Izumo dans la préfecture de Shimane permettra d'admirer son célèbre sanctuaire shinto Izumo-Taisha.

Pour lire la version numérique : www.apdjmag.com

Pour découvrir les activités de l'association : www.aprososdujapon.org

Japon infos, un média web et papier !

Japon infos est un site de presse en ligne édité depuis 2010 par des passionnés. Il offre de l'actualité et des informations sur l'Archipel nippon en français. En juin 2017, Japon infos lance sa version papier mensuelle qui propose du contenu exclusif à tous ses abonnés. Chaque mois, les abonnés de Japon infos reçoivent dans leurs boîtes aux lettres leur exemplaire papier. Ils bénéficient de 8 grandes pages A3 de contenus inédits sur la société, la culture, l'économie, le tourisme au

Japon...

En plus de la version papier, les abonnés ont accès au site internet. Il est fourni quotidiennement d'actualités japonaises et hebdomadairement d'articles exclusifs sur des questions clés de la société japonaise. Ce mois-ci au sommaire du numéro 2 : Dossier spécial « Le paradoxe du plein emploi ». L'instant touristique avec la photographie du Harajuku Super Yosakoi. L'économie des *konbini* et la méthode de fabrication du saké. Regards photographiques avec la

revue *6Mois*, 3 questions à Saki Nishioka (pianiste). Le portrait de Charles Znaty, cofondateur de la maison de pâtisserie Pierre Hermé Paris. Pour recevoir le journal papier de Japon infos : www.japoninfos.com/abonnement
Abonnement pour 30 jours 9,99 €, 4 mois 35,99 €, 1 an 99,99 €.



ÉPICERIE 食料店**Nishikidori**

Une nouvelle épicerie japonaise a ouvert ses portes dans le quartier de l'Opéra en juin. Dans un espace épuré de 100 m² sont proposés à la vente plus de 600 produits issus de l'artisanat alimentaire de nombreuses régions du Japon, une sélection plébiscitée aussi bien par des professionnels (chefs français, pâtisseries, chocolatiers...) que par des particuliers à la recherche d'aliments de qualité et de

nouvelles idées créatives. Au contact des professionnels de la cuisine japonaise, Olivier Derenne, exportateur de produits de terroirs français vers le Japon dès 1995, découvre à son tour que le Japon est aussi un pays de terroirs et décide de les faire découvrir à quelques chefs et amis en France. Ce qui n'était qu'un hobby devient à compter de décembre 2008 une nouvelle entreprise d'importation, à destination de la France cette fois. Aujourd'hui, l'épicerie

parisienne est une vitrine des meilleurs artisans du Japon et s'emploie à faire découvrir des produits de qualité.

6 rue Villedo, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 86 19 59.

www.nishikidori.com/

www.facebook.com/nishikidori-paris/

**BOUTIQUE ブティック****Yodoya**

Ayant déménagé dans le 9^e arrondissement après 15 ans dans le quartier du Marais, Yodoya réouvre fin octobre. La boutique, connue pour son style « caverne d'Alibaba », continue de vendre une variété de kimonos pour femmes, hommes et enfants, ainsi que des objets faits à la

main, différents styles de papiers, etc. La propriétaire Miyako a le mérite de proposer des kimonos traditionnels de qualité au bon prix.

Un peu moins de choix qu'avant, du fait d'une surface réduite à 25 m².

21 rue Lamartine, Paris 9^e.

Tél. 01 48 87 23 05.

RESTAURANTS レストラン**Ryô**

Cuisine contemporaine japonaise par le chef Toyofumi Ozuru.

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

www.facebook.com/ryoparis1/

Echizen Soba Togo

Soba avec radis râpé, hareng, porc pané...

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

www.facebook.com/echizensobatogo/

Tenzo by hissa

Hissa, l'ancien chef du

restaurant Kaiseki situé dans le 15^e arrondissement de Paris, propose une cuisine moderne et créative.

123 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}.

www.tenzobyhissa.fr/restaurant-japonais-paris

Voir la liste des restaurants p.26.

ÉVÈNEMENT イベント**Art To Play, l'événement Japon de l'Ouest**

Depuis 2010, le Japon est à l'honneur au Parc des Expositions de Nantes. Fort de son succès grandissant, le salon prend de l'ampleur et accueillera les visiteurs du 17 au 19 novembre sur 17 000 m² autour de la culture pop, des jeux vidéo et des mangas. Au programme des nouveautés, la présence d'invités de marque comme Akira Ueda, l'un des artistes

de *Secret of Mana* et *Super Mario RPG*, qui animera des conférences-dédicaces. L'autre rendez-vous phare du salon est le concert du groupe rock Loka, connu à l'international. Mais Art To Play, c'est aussi un village des artistes et de nombreux exposants proposant mangas, animés, goodies, vêtements et accessoires de mode, kimonos pour enfants, bijoux, lampes, calligraphie... Sans oublier les incontournables du Japon à

Nantes : Japanim, la librairie spécialisée dans les mangas, l'Espace culturel Envie de Japon, l'association AJFJ qui proposera des jeux japonais traditionnels et modernes.

www.art-to-play.fr

www.facebook.com/art.to.play.nantes

**SALON サロン****Marché de Noël japonais**

マルシェ・ド・ノエル ジャポネ
L'association Jipango, qui fêtera son 20^e anniversaire en 2018, reste fidèle à sa vocation de découverte, rencontres et apprentissage. Cette année encore, et pour sa 12^e édition, elle organise son marché de Noël japonais dans le quartier de l'Opéra. Il se déroulera sur deux espaces situés côte à côte dans le passage Choiseul au N° 8-10 (Petit Cinko) et au N° 12-18 (Espace Cinko). D'une surface totale de 350 m², le marché se composera d'une expo-vente, d'un espace de découvertes culinaires et de thés japonais, d'une exposition de calligraphie « Les mots du Zen » et d'ateliers création. L'expo-vente se déploiera au niveau rue des 2 espaces, où les visiteurs pourront faire le



plein d'idées cadeaux et échanger avec plus de 50 créateurs et spécialistes qui seront heureux de partager en direct leurs passions et leurs savoir-faire. L'espace culinaire et de thés japonais occupera le niveau -1 de l'Espace Cinko. Il proposera à la fois des stands de pâtisserie, d'alimentation et de thés japonais, etc., ainsi que des dégustations, démonstrations, de la vente et des produits à consommer sur place... Au niveau -1 du Petit Cinko, des ateliers création seront organisés sur des sujets variés : fabrication d'encens, reliure *wa-toji*, pliage de *tenugui*, etc., animés par des créateurs et artistes venant du Japon. L'exposition de calligraphie « Les mots du Zen » de Jocelyne Derudder se déroulera au fond du Petit Cinko. La programmation des



Exposition de calligraphie « Les mots du Zen »



Ateliers création de reliure *wa-toji*

ateliers création est sur le site de l'association. www.jipango.com
Du mercredi 6 au samedi 9 décembre. Entrée libre pour l'Expo-Vente Idées cadeaux japonais de 11h30 à 19h30. Petit Cinko & Espace Cinko : 8-10 et 12-18 passage Choiseul, Paris 2^e.



Expo-vente du Salon Idées Japon 2016

PRODUIT 製品**Umaicha**

Le thé vert en bouteille est très courant au Japon, vendu notamment dans les distributeurs de boissons. Plusieurs marques tentent en permanence d'améliorer le goût de leurs produits pour se rapprocher toujours plus de la saveur du thé en feuilles. Aujourd'hui, l'on trouve en France 3 variétés de thé japonais en bouteille : le vert, le torréfié et le vert au riz complet grillé. Elles sont fabriquées non pas par des entreprises japonaises

mais par un Français, Jean-Jacques Fredj, qui a eu l'idée d'introduire le thé vert sans sucre en Europe. Après avoir vécu plus de 10 ans au Japon et travaillé dans le domaine de l'alimentation franco-japonaise, il a lancé le projet « Start-up UMAI DRINKS », dans le but d'importer des feuilles de thé vert du Japon et réaliser une vraie infusion naturelle de thé (pas à base d'extraits) dans une usine en France. Il compte développer d'autres produits dans le futur, version bio, sans théine...

Umaicha participe au Marché de Noël japonais du 6 au 9 décembre dans l'espace culinaire « Saveurs du Japon », situé au niveau -1 de l'Espace Cinko. Une dégustation est offerte sur leur stand pour découvrir les saveurs du thé en bouteille sans sucre.

www.umaicha.com/fr/



Les maisons d'édition spécialisées dans le Japon

On trouve aujourd'hui un grand choix d'ouvrages sur le Japon et les maisons d'édition indépendantes contribuent elles aussi à élargir l'offre en apportant leur touche très personnelle. Manga, art, Japon insolite, livres jeunesse, découvrez quelques-unes de ces maisons ainsi que leurs livres ou mangas coups de cœur à lire absolument !

Komikku, l'univers incontournable des mangas



Sonia et Sam Souibgui ont créé il y a 10 ans à Paris Komikku, une librairie entièrement consacrée aux mangas et à la culture japonaise. Lieu phare de la culture pop japonaise, elle propose aux lecteurs un choix de titres riches et variés, en mettant l'accent sur les dernières nouveautés. Depuis, la librairie est une adresse incontournable pour les passionnés de mangas et du Japon.

En 2012, Sonia prend la direction de la librairie et Sam crée sa propre maison d'édition du même nom, principalement orientée manga. Il s'installe au Japon pendant près de 4 ans afin d'y ouvrir un bureau de représentation sur place pour être plus proche des auteurs et du marché japonais. L'idée maîtresse est de tenter d'apporter quelque chose de neuf sur le marché.

Pari réussi, Komikku éditions a fait ses preuves et une multitude de nouveaux auteurs, jusqu'alors inconnus sur les territoires francophones, ont été introduits avec succès dans les librairies et auprès des lecteurs. Et, consécration, depuis 2016, Komikku éditions rejoint le TOP 10 des éditeurs de manga francophone.

« Tous nos choix éditoriaux sont de véritables coups de cœur. Nous avons été touchés par le talent de Nagabe, qui nous présente dans *L'Enfant et le Maudit* (Komikku, 2017) un conte fantastique ensorcelant, lyrique et délicat.

GIFT ± (Komikku, 2017) de Yuka Nagate offre un thriller qui fait écho à une problématique grave : le trafic d'organes. Un manga coup-de-poing dans lequel l'immoralité devient morale !

Et enfin *ARTE* (Komikku, 2015) est un manga d'exception, en pleine Renaissance italienne, dans lequel Kei Ohkubo déploie tout son talent. La série pointe également du doigt la position de la femme dans cette société machiste à travers le combat que doit mener l'héroïne pour se faire accepter



et être prise au sérieux.

Je recommande chaudement *Le Japoscope 2017* (Ed. Ilyfunet) de Claude Leblanc. Ce livre décortique thème par thème le Japon de 2017 (économie, politique, agriculture, culture, nucléaire...) et est très pointu. Et enfin, pour une cuisine saine, le dernier ouvrage de Laure Kié, *Veggie* (Ed. Mango, 2017), est une petite merveille ! »

www.facebook.com/komikku

iKi Editions, sur les chemins de l'art japonais



Valérie Douniaux, auteur de nombreux livres, curatrice d'expositions et docteur en art japonais moderne et contemporain, crée en 2013 sa maison d'édition, qu'elle nomme iKi, un mot qui en japonais évoque une élégance naturelle, avec une pointe d'audace. En 2015, elle lance sa première collection, *Le Pont rouge*, une série de livres de photographie de petit format, faciles à consulter et à emporter partout.

« Pour découvrir plus avant l'art japonais, je recommande *Révélation, photographie japonaise contemporaine* (Le Léopard Noir, 2013), ouvrage dont j'ai été l'un des co-auteurs et dirigé par Sophie Cavaliero, auteur également de *Nouvelle Garde* (Le Léopard Noir, 2011). Nous avons publié ensemble *C, céramiques japonaises contemporaines* (iKi, 2016). Ces trois livres constituent un large panorama de la création contemporaine au Japon dans les domaines de la photographie, des arts plastiques et de la céramique.

J'ai été profondément bouleversée par *Le jour où le soleil est tombé* de Hachizume Bun (Cénaclé de France, 2007). Ce livre, qui témoigne du drame atomique à travers l'expérience de l'auteur,



survivante de Hiroshima, me semble une lecture essentielle.

Je pourrais citer également le grand classique qu'est *L'Eloge de l'ombre* (Pof, 2001) de Junichirô Tanizaki, ressorti en 2017 sous le titre *Louange de l'ombre* (Philippe Picquier) dans une nouvelle traduction de Ryôko Sekiguchi. Je recommande d'ailleurs les autres ouvrages de Ryôko Sekiguchi en tant qu'auteur, notamment son délicieux petit texte *L'astrigent* (Argol, 2012), qui s'intéresse à la notion du *shibui*, laquelle me touche particulièrement. »

www.iki-editions.com

www.lepontrouge.net

Maisons d'édition publiant des ouvrages de genres variés sur le Japon

Les Editions d'Est en Ouest
Littérature contemporaine japonaise

www.editions-destenouest.com/

Editions Casterman

B.D., manga de Jiro Taniguchi

www.casterman.com/

Editions du Chêne

Ouvrages de photographie et livres de voyage de David Michaud

www.editionsduchene.fr

CNRS éditions

Art, histoire

www.cnrseditions.fr/

Editions Delcourt

B.D. et manga

www.editions-delcourt.fr/

Mango éditions

Livres de cuisine japonaise de Laure Kié, livres de création (ikebana, *sumi-e*, origami, *kumihimo*...)

www.mangoeditions.com/

Editions Gallimard

Littérature, récit, poésie, haïku, voyage, cuisine...

www.gallimard.fr/

Editions La plage

Livres de cuisine japonaise et sur le thé matcha de CLEA

www.laplage.fr/

Editions Le Léopard noir

Livres d'art, B.D., manga

www.lezardnoir.com/

Editions L'Harmattan

Géopolitique, ethnologie...

www.editions-harmattan.fr/

Editions Marabout

Cuisine, coloriage

www.marabout.com/

Editions de la Martinière

Art, ukiyo-e, cuisine

www.editionsdelamartiniere.fr/

Editions du Seuil

Littérature, conte, histoire

www.seuil.com/

Editions Leduc

Cuisine et santé

www.editionsleduc.com/

Issekinicho, à la découverte du Japon insolite



Alexandre Bonnefoy et Delphine Vaufrey, graphistes et illustrateurs jeunesse, ont créé en 2010 Issekinicho, un blog sur le Japon inspiré de leur séjour de 2 ans dans le pays.

A leur retour en France en 2012, ils envisagent plusieurs projets de livres sur l'archipel et se lancent dans l'autoédition d'ouvrages insolites. Grâce au succès de leur blog et aux précommandes des lecteurs, 2 livres voient le jour : *Neko Land*, *Une vie de chat au Japon* et *Tokyo Ohanami*, *Balade sous les cerisiers*. Issekinicho, leur maison d'édition, publie également des auteurs nipponophiles à l'approche originale comme *Nippon no Haikyo*, *Vestiges d'un Japon oublié* (Jordy Meow, 2013), *Le Fantôme de la tasse de thé* (H. Lafcadio, 2015), *Les saisons du Japon : coloriage zen et haïkus* (Nancy Peña, 2015).



« Si vous aimez le Japon côté nature, *Saru, Singes du Japon* (Issekinicho, 2016) vous emmène du nord au sud de l'archipel à la découverte des singes du pays. Ce livre tout public mélange photos, récit de voyage du photographe et explications des primatologues.

Nous vous conseillons aussi *Onibi, Carnets du Japon invisible* (Issekinicho, 2016), un récit de voyage raconté par les auteurs dont l'appareil photo est censé photographier les *yokai* (fantômes) ! Cet ouvrage déroutant mêle habilement réalité et histoires de fantômes dans la campagne japonaise.

Un livre que nous aimons particulièrement est *L'histoire de Nintendo* de Florent Gorges (Omake Books, 2017) qui présente la société Nintendo de 1890 à 1980 lorsqu'elle fabriquait des cartes et des jouets pour enfant. L'histoire est passionnante et se lit comme un roman. Nous recommandons également *Daruma Book* (Seigensha, 2014), un livre de photos sur les *daruma* ainsi que *Ume-me* (Little More, 2006), autre ouvrage de photos décalées sur le quotidien des Japonais. »

www.issekinicho.fr
www.issekinicho.fr/blog-japon/

Editions Kana

Manga
www.kana.fr/

Editions Larousse

Langue, loisirs créatifs, coloriage
www.editions-larousse.fr/

Editions Alternatives

Livres de cuisine japonaise de Félicie Toczé
www.editionsalternatives.com/

Editions Verdier

Ouvrages traduits par René Sieffert
www.editions-verdier.fr

Editions Flammarion

Art, histoire, littérature et livres de développement personnel de Dominique Loreau
www.editions.flammarion.com/

Editions Rue de Sèvres

B.D. de Jiro Taniguchi
www.editions-ruedesevres.fr/

Librairies spécialisées à Paris

Junku

La librairie Junku existe depuis 40 ans à Paris. Elle possède une enseigne commerciale au Japon connue sous le nom de Junkudo. La librairie dispose de plus de 10 000 livres, mangas, magazines, CD, DVD ainsi que de la

nobi nobi !, des livres jeunesse dédiés à la culture japonaise



À l'origine de nobi nobi !, il y a Olivier Pacciani, graphiste de formation et aujourd'hui directeur artistique de la maison, et Pierre-Alain Dufour, responsable éditorial de nobi nobi ! et ancien ingénieur d'études ayant participé aux premières éditions de Japan Expo. nobi nobi ! est la seule maison d'édition de livres jeunesse entièrement dédiée à la culture japonaise et à la promotion des auteurs japonais en France. Elle a publié ses deux premiers livres en mars 2010.

Ses fondateurs ont été immergés dans la culture japonaise étant petits avec le *Club Dorothée* et les premiers *anime* diffusés en France. Ils ont toujours conservé un lien très fort avec le Japon et lorsqu'ils ont souhaité créer leur maison d'édition, le Japon s'est imposé comme une évidence.

« *Le Perroquet de l'empereur – course à travers le Japon !* (nobi nobi !, 2014) est un livre à lire et à relire pour son histoire amusante, ses dessins fourmillant de détails, ses dialogues initiant à quelques mots de japonais et à de nombreux aspects de la culture japonaise enseignés dans un lexique richement documenté.

Issunboshi (nobi nobi !, 2016), conte incontournable du Japon, est une magnifique porte d'entrée sur la richesse du folklore japonais, illustrée par le trait délicat de Sanoe, artiste française. Plein de douceur et de poésie, *Un coin de ciel bleu* (nobi nobi !, 2017) sonne comme une invitation au voyage à travers la vie quotidienne japonaise : des *matsuri* (festivals d'été) aux bols de *ramen*, en passant par les balades sur la plage...

La bande dessinée *Manabeshima* de Florent Chavouet (Philippe Picquier, 2010) nous a beaucoup touchés par sa « douceur » graphique mais aussi par sa mise en scène du quotidien japonais rythmé par les fêtes et les traditions ! Et pour terminer, *Kwaidan*



de Lafcadio Hearn (Mercure de France, 1998) nous a permis de mieux comprendre la culture japonaise au travers des légendes qui habitent le Japon. »

www.nobi-nobi.fr

papeterie japonaise, également disponibles en ligne. On y trouve une grande variété de livres en français sur le Japon, mais aussi des ouvrages et des magazines en japonais que l'on peut faire venir du Japon sur commande.

18 rue des Pyramides, Paris 1^{er}.
 Tél. 01 42 60 89 12.
www.junku.fr

Komikku

Depuis plus de 10 ans, la librairie offre un très grand choix de mangas, de livres pratiques d'auteurs japonais ainsi que d'ouvrages sur l'art, la photographie...

61 rue des Petits-Champs,
 Paris 1^{er}. Tél. 01 40 20 93 44.
www.facebook.com/komikku

Mark'style Tokyo

Ouverte il y a un an, la boutique spécialisée dans les objets contemporains japonais propose au sous-sol une sélection de livres de photographie, d'art ainsi que des guides de voyage.

6 rue du Trésor, Paris 4^e.
 Tél. 01 43 56 81 46.
www.markstyletokyo.fr

Philippe Picquier, un pionnier de l'édition asiatique en France



Philippe Picquier, fondateur des éditions du même nom, a rendu la littérature asiatique plus familière aux lecteurs français. Avec une cinquantaine d'ouvrages publiés par an, sa maison a maintenant plus de 1210 titres au catalogue dont environ 400 en édition de poche, collection créée en 1994.

日本とアジア専門の出版社、フィリップ ピッキエー

Vous avez créé la maison d'édition qui porte votre nom il y a une trentaine d'années.

C'était en 1986 et je la dirige toujours mais depuis deux ans, ma fille Juliette m'a rejoint, après des études littéraires qu'elle a menées selon son goût, et quelques stages chez d'autres éditeurs que je l'ai poussée à faire pour vérifier si elle voulait vraiment se lancer dans le métier. J'avoue que j'ai plaisir à ce qu'elle participe activement avec moi à quelques réorientations de la maison, en apportant aussi un regard nouveau au devenir de la maison d'édition.

Quelles réorientations ?

De structure pour commencer. Tout en maintenant les accords de diffusion et distribution avec Harmonia Mundi, je me suis associé en 2016 avec le groupe éditorial chinois Thinkngdom Media, pour nous permettre de poursuivre nos activités avec plus d'aisance, d'ouverture et pour nous renouveler. J'espère en effet que cette alliance, outre son apport financier, nous donnera la possibilité d'échanges encore plus diversifiés avec l'Asie car ce nouveau partenaire a des réseaux autres que les nôtres dont nous devrions pouvoir nous faire réciproquement bénéficier.

Dans les grandes lignes quel a été votre parcours ?

Je suis né en 1950. J'ai fait des études en droit international, en sciences politiques et en lettres et, il y a une trentaine d'années, alors que je travaillais depuis une dizaine d'années dans des maisons d'édition, ce sont surtout des rencontres avec de jeunes diplômés de l'Institut national des langues orientales qui m'ont amené à m'intéresser à la littérature japonaise d'abord, c'était une

niche à l'époque dans le paysage éditorial français, puis à la littérature chinoise et, progressivement, à la Corée, à l'Inde et autres pays asiatiques. J'ai eu le sentiment qu'il y avait tant de choses à faire découvrir aux lecteurs français. J'ai souvent dit que l'Asie est suffisamment vaste pour qu'on ne s'occupe que d'elle. Mais c'est bien le Japon et la Chine qui sont restés nos deux piliers principaux.

Comment se sont passés les débuts de la maison d'édition ?

On ne s'en rend plus compte maintenant mais à l'époque, ne publier que des romans japonais et chinois n'était ni anodin, ni une évidence. Il fallait d'une certaine manière conquérir le lectorat, l'inciter à la découverte. C'est aussi pourquoi j'ai publié des anthologies élaborées par un groupe de traducteurs de l'université de Jussieu, le « groupe Kirin », comme une sorte d'initiation à un univers littéraire nouveau. J'ai aussi pu bénéficier de soutiens financiers non négligeables quand on commence quelque chose de nouveau.

Quels ont été vos premiers choix ?

Pour la littérature, j'ai voulu présenter des romans de tous les genres, la diversité sans élitisme me semblait et me semble toujours essentielle. J'ai aussi pris le parti, parfois critiqué, de présenter les œuvres telles quelles, sans appareil critique : que le lecteur français puisse simplement se plonger dans un univers, et se laisser convaincre (ou pas) par un texte. C'est mon intuition et mes goûts qui me font choisir le plus souvent les ouvrages que je publie. J'écoute ce que m'en disent les premiers lecteurs que sont les traducteurs, les éditeurs d'origine quand



Tokyo Sanpo,
Florent Chauvet



Le restaurant de l'amour
retrouvé, Ito Ogawa



Les Bébé de la
consigne automatique,
Ryou Murakami



Les années douces,
Hiromi Kawakami

Quelques-uns des livres et des couvertures qui ont marqué l'histoire de la maison.

je peux les rencontrer dans mes voyages ou dans des foires et puis je laisse mûrir : quand j'ai le sentiment que je pourrai convaincre à mon tour, je décide de publier. Dès le départ aussi, le travail graphique sur les livres, avec l'Atelier Protière, a été important : nos couvertures ont su attirer l'attention des libraires puis des lecteurs.

Vous avez ensuite publié des ouvrages autres que des romans.

J'ai commencé à publier, en petit nombre, des ouvrages illustrés, d'art ou de reportage, quand ils me semblaient d'une qualité visuelle particulière et susceptibles de faire découvrir les pays dont je présente la littérature. Et puis des personnes telles que le journaliste Pierre-Antoine Donnet, m'ont proposé des collections de documents, écrits par des spécialistes français, journalistes ou chercheurs, permettant de présenter un point de vue asiatique sur toutes sortes de sujets contemporains.

Et puis vous avez lancé la collection "Picquier-jeunesse".

En me rendant en moyenne une fois tous les deux ans au Japon et en Chine, je voyais bien qu'il y avait dans ce domaine aussi beaucoup à faire découvrir et, en 2003, j'ai décidé de me lancer dans la publication d'albums illustrés qui me semblaient pouvoir faire saisir quelque chose du quotidien de l'Asie ou de son imaginaire et parfois de son humour.

Votre collaboration avec les traducteurs est un élément important dans vos activités.

J'ai toujours considéré les traducteurs avec le plus grand respect. C'est d'abord grâce à eux que le lecteur français a accès aux textes et ils sont aussi pour moi, personnellement, des sources d'information

et d'inspiration essentielles. C'était donc une évidence pour moi, dès le départ, qu'ils soient associés aux publications de la maison : présence de leur nom en couverture, liste de référence dans mon catalogue, etc. Je sais, parce que certains me le disent et se font je pense les porte-paroles des autres, qu'ils apprécient le travail avec nous.

A propos du Japon, on ne peut pas manquer de vous demander de parler de votre expérience avec le manga.

Avec le concours d'un traducteur comme Patrick Honoré, j'ai eu il y a une dizaine d'années environ, alors que le manga était déjà bien implanté en France, l'idée de proposer dans ce domaine aussi autre chose que ce que présentaient déjà, avec succès, d'importants éditeurs soit de B.D., soit de manga exclusivement. J'avoue qu'on ne peut pas tout savoir faire et que, dans le domaine du manga, j'ai vite réalisé qu'il valait mieux laisser faire ceux qui avaient déjà une expertise dans des réseaux qui étaient autres. Cela ne m'empêche cependant pas de publier parfois des mangas "comme nos autres ouvrages", sans créer de collection ni une apparence des livres particulière. Ainsi la trilogie de J-P. Nishi *A nous deux Paris* ou plus récemment des adaptations en manga de romans japonais classiques.

Vous résidez à Arles ?

Oui, et j'apprécie de ne pas être trop souvent à Paris où je me rends quand même plusieurs fois par mois. J'aime jardiner et je me réjouis de pouvoir envoyer aux amis du Japon qui m'ont offert graines ou petites plantes, des photos de ginkgo ou d'érable qui ont pris place dans mon jardin.

Propos recueillis par Corinne Quentin

Bien préparer son voyage au Japon

Pour se préparer au voyage, Internet est une ressource précieuse qui propose un grand choix d'informations variées. S'il vous est difficile de faire le tri, voici une sélection de sites, de blogs et de vlogs, la nouvelle tendance du moment, qui pourront certainement vous aider.

日本の旅情報

Impossible de ne pas mentionner Kanpai, véritable mine d'or d'informations pour tout visiteur au Japon. Très complet, le site a de nombreuses rubriques pratiques relatives au voyage : avion, hébergement, budget, mais aussi 366 fiches pour préparer ses visites dans tout l'archipel. À noter aussi : les modules Kotaete (questions-réponses avec la communauté des lecteurs) et Isshoni (trouver des compagnons de voyage).

www.kanpai.fr

Plus spécialisée dans la région de Fukuoka, Bénédicte nous émerveille avec ses nombreuses photos et partage avec nous son quotidien en tant qu'expatriée. Son blog est devenu un site très bien réalisé (normal, elle est directrice artistique web !), organisé en sections thématiques. Passionnée par sa région d'adoption, elle se consacre pleinement à la promotion de Fukuoka et plus généralement de la région du Kyushu. Autant dire que vous serez (très) bien renseignés. À noter aussi : sa chaîne Youtube pour une immersion encore plus grande. www.benefukuoka.com

Toujours centré sur une région, le couple franco-japonais derrière "Mon petit voyage à Kyoto" présente leurs informations dans un

site qui va à l'essentiel. Les rubriques clés (visiter, activités, manger, se loger...) dirigent vers des fiches pratiques. La rédactrice Yukiko vient de Kyoto mais présente chacune de ses expériences en se mettant à la place du touriste, et les nombreuses photos prises par son mari Jonathan participent à la richesse des informations. www.voyageakyoto.fr

Passons maintenant au format vidéo, qui s'est largement popularisé auprès des blogueurs ces dernières années pour partager leurs voyages, notamment grâce à la plateforme Youtube. Résultat, il existe des millions de vidéos, et il est bien difficile de faire le tri.

Une initiative récente de plusieurs Youtubeurs francophones vivant ou non au Japon permet d'y voir plus clair au travers du site "Vu du Japon". Découpé en différentes catégories, on peut chercher une vidéo selon son format (reportage, interview, vlog...) ou selon une région (Tokyo, Okinawa, Hokkaido...).

Cette tendance des vlogs (contraction de "vidéo" et "blog") peut dérouter au début, mais permet d'avoir un rapport bien plus

direct à la personne racontant son voyage. Certains Youtubeurs sont d'ailleurs des professionnels de la vidéo, et il peut être très agréable d'avoir une vue réelle de leur séjour au Japon et de différents paysages (avec 20 chaînes sur le site, les principales zones touristiques sont explorées).

Beaucoup de cas concrets sont réunis sur ce site (visite d'un bar ou café atypique, balade dans une région, visite d'un lieu historique, etc.), ainsi que des conseils pratiques (astuces pour préparer son voyage, conseils pour survivre à l'été japonais, bons plans dans telle ou telle ville, etc.). www.vudujapon.fr

À noter : une chaîne d'une jeune française bilingue en japonais qui ne fait pas partie du collectif mais qui mérite largement d'être regardée : Furansu Go. Elle propose moult vidéos très sympathiques truffées d'informations pratiques pour vivre au mieux son séjour au Japon.

www.youtube.com/user/airinokappa

Si la forme change au fil des années, le fond reste le même : on ressent toujours cette envie profonde de partager des expériences et surtout des conseils pour aider le lecteur / spectateur à vivre à son tour des moments extraordinaires au Japon. Et cerise sur le gâteau si vous vous cultivez en vous amusant !

Par Siam Basset

D'autres sites :

www.tourisme-japon.fr/
(Office National du Tourisme Japonais)

www.vivreljapon.com/
www.gaijinjapan.org/
www.lejapon.fr
www.voyages.michelin.fr/asi/japon/tohoku

Guides de voyage publiés récemment

Guide Vert Japon Michelin (Michelin, octobre 2017), 679 pages, 27,90 €.

Japon (Nouvelles Editions de l'Université, septembre 2017), 144 pages, 4,95 €.

Portraits de Tokyo (Hikari Editions, août 2017), 323 pages, 18,90 €.

Le Japon en un coup d'œil (Kana, juin 2017), 248 pages, 9,90 €.

Carnet de voyage au Japon (Groupe Kokyu, juin 2017), 144 pages, 24,95 €.

Tokyo insolite et secrète (Jonglez, juin 2017), 303 pages, 17,90 €.

Ticket to Tokyo (La Martinière, mai 2017), 320 pages, 25 €.

J'aime le Nattō (Hikari Editions, mai 2017), 232 pages, 18,90 €.

Petit Futé Setouchi : Hiroshima - Kobé - Okayama - Mer intérieure du Japon (Nouvelles Editions de l'Université, avril 2017), 288 pages, 13,95 €.

Une année japonaise (Ynnis Edition, avril 2017), 160 pages, 16,90 €.

Guide Vert Week-End Tokyo (Michelin, mars 2017), 192 pages, 9,90 €.

Tokyo (Gallimard Loisirs, janvier 2017), 54 pages, 9,90 €.

Guide du Routard Tokyo, Kyoto et environs (Hachette Tourisme, novembre 2016), 480 pages, 14,95 €.

Japon (Gallimard Loisirs, novembre 2016), 416 pages, 29,50 €.

Ateliers Café Culture

Des ateliers culinaires sont proposés pendant votre séjour au Japon dans un café avec *open-kitchen* pour apprendre la cuisine saine et sa dimension culturelle. Shojin style vegan cooking, pâtisserie *wagashi*, aliments thématiques... enseignés par des spécialistes de chaque domaine.

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



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, Hiroshima, Fukuoka 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.vivreljapon.com
30 rue Sainte-Anne, Paris 1^{er}. Tél. 01 42 61 60 83

Wa no aji, saveurs japonaises pour les fêtes

On trouve aujourd'hui une grande variété de produits alimentaires japonais dans les épiceries et boutiques spécialisées en ligne. Les produits proposés sont si nombreux que l'on peut se sentir un peu perdu. Pour mieux les connaître et donner une touche japonaise à vos repas lors des fêtes de fin d'année, voici une sélection de produits et d'idées de recettes pour les utiliser. Certains ingrédients mentionnés seront disponibles pendant le Marché de Noël japonais organisé par l'association Jipango en décembre à Paris.

「和の味」

IDEES APERITIF



Wasabi-mame



Nori senbei



Goma senbei



Kakino-tane



Kuromame pon



Soba pon

On trouve souvent des **senbei** 煎餅 (biscuits de riz) et des **wasabi-mame** わさび豆 (haricots saveur wasabi) dans les supermarchés français. Mais le choix est plus grand dans les épiceries japonaises, lesquelles proposent souvent des variétés de biscuits incluant des ingrédients sains comme les algues (**nori senbei** 海苔煎餅) ou le sésame (**goma senbei** 胡麻煎餅). Le **kakino-tane** 柿の種 (qui doit son nom à sa forme rappelant celle de la graine de kaki) est un biscuit un peu pimenté proposé avec des cacahuètes. Le **kabuki age** 歌舞伎揚げ, connu pour son emballage faisant référence au théâtre Kabuki, est un style de **senbei** frit et plutôt gras. « Pon gashi » est un terme général désignant les produits soufflés. Le **kuromame pon** 黒豆ポン (haricot noir) et le **soba pon** 蕎麦ポン (sarrasin) sont

de nouveaux produits naturels et nutritifs que l'on peut désormais trouver à Paris.

IDEES DESSERT



Yokan



Dorayaki



Tsubu-an



Koshi-an



Sakura-an

Côté sucré, le **yokan** 羊羹 est une pâtisserie traditionnelle constituée de pâte de haricot rouge à l'agar-agar. Il est souvent vendu sous la forme d'un bloc pratique à partager. Il se marie bien avec le thé vert ou même avec le vin à l'apéritif. Le **dorayaki** だら焼き est un autre gâteau fameux dont le nom a été popularisé en France grâce au film *An, Les Délices de Tokyo*. On peut l'acheter tout prêt ou le faire soi-même avec de la pâte de haricot rouge sucrée (**anko** 餡子) du commerce et des pancakes maison. Aujourd'hui, on en trouve aussi au haricot blanc et à la feuille de cerisier. La pâte **anko** est délicieuse avec les crêpes, le pain, ou encore la glace et le yaourt. Il exist 2 types d'**anko** ; **tsubu-an** つぶ餡 avec des grains et **koshi-an** こし餡 en forme de pâte.

AUTOUR DU RIZ



Mochi



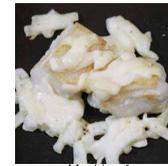
Zoni



Isobe-maki



Kinako



Mochi au fromage



Onigiri



Moule pour onigiri



Umeboshi

La pâte de riz gluant **mochi** 餅 est un incontournable de la fête du Nouvel An au Japon. Le **zoni** 雑煮, soupe au **mochi**, est un plat typique, de même que l'**isobe-maki** 磯辺巻き, le **mochi** grillé, enveloppé d'algue nori et assaisonné de **shoyu** 醤油 (sauce de soja). Pour un **mochi** sucré, on peut le servir avec du haricot rouge ou du **kinako** きなこ (farine de soja). Cuisiner le **mochi** est une bonne occasion de s'amuser au moment des repas de fêtes, car les possibilités pour l'accommoder sont sans limite, du style traditionnel au canapé avec tomates séchées, tapenade, guacamole, anchois, etc. Pour un plat chaud, on peut griller le **mochi** des deux côtés et le couvrir d'une tranche de fromage pour le consommer façon raclette. Un conseil : comme le **mochi** est très gluant, le déguster par petits morceaux afin d'éviter la suffocation. L'**onigiri** おにぎり (boulette de riz) est très pratique, souvent mangé en repas à emporter et en pique-nique. Les ingrédients typiques et traditionnels l'accompagnant sont l'**umeboshi** 梅干し, (prune



Nori no tsukudani



Furikake

salée) et le **nori no tsukudani** 海苔の佃煮 (algue **konbu** 昆布 mijotée dans de la sauce de soja et du sucre). Mais on trouve une large variété d'**onigiri** dans les **combinis** (supérettes de proximité) au Japon : saumon, thon mayonnaise, porc-gingembre, feuille de **shiso** (pérille)... Le **furikake** ふりかけ, condiment à saupoudrer sur le riz, est toujours populaire. Il en existe de nombreuses recettes : au sésame, wasabi, bonite, miso, etc. Pour préparer ses **onigiri**, on trouve des moules spéciaux aux formes variées, permettant de donner une touche originale à un buffet. L'algue nori est un ingrédient indispensable à la préparation des **onigiri**. Pour ceux qui apprécient cette algue, nous recommandons les **chips au nori** 海苔チップ. Elles s'achètent dans les épiceries japonaises mais on peut aussi les préparer soi-même au four en ajoutant de l'huile, un peu de sel ou des graines de sésame.

SAUCES VARIEES



Yuzu



Ponzu

Dans les épiceries japonaises, on trouve une grande variété de sauces : sauces salade, **nabe**, **teppan-yaki**, **shabu shabu**... Depuis quelques années, l'agrumes acide **yuzu** ゆず est devenu très populaire en France, où il est utilisé dans la pâtisserie. Au Japon, le **yuzu** est souvent utilisé pour la sauce **ponzu** ポン酢, que l'on ajoute au **nabe**, pot-au-feu, avec de la sauce de soja. La sauce **ponzu** existe aussi toute prête dans le commerce. Le **yuzu-kosho** ゆず胡椒 est un mélange de yuzu et



Sauce goma-dare



Miso



Sansho

de plusieurs variétés de poivres particulièrement apprécié même s'il est assez épicé.

Le sésame (**goma** 胡麻) est très populaire au Japon et entre dans la composition de nombreux produits à la vente. Le **goma-daré** 胡麻だれ, par exemple, est une sauce aux multiples utilisations : fondue *shabu shabu*, pot-au-feu *nabe*, salades, nouilles *udon*... Il est possible de fabriquer soi-même le *goma-daré* en mélangeant du sésame en

poudre ou en pâte à du bouillon *dashi*, du *mirin* ou du sucre et de la sauce de soja. Le **miso** 味噌, ou pâte de soja, peut être utilisé pour assaisonner une salade en lui ajoutant du vinaigre ou du jus de citron, du sucre ou du miel, de l'huile d'olive, du sésame, du tofu, etc. Il existe depuis peu du miso en poudre pour une utilisation facile et rapide. Mais également du miso au cacao ou à la vanille particulièrement appréciés des chefs français qui les intègrent dans certaines de leurs préparations.

Autre ingrédient à la mode chez les spécialistes culinaires : le **sansho** 山椒, littéralement, poivre de montagne. On le

trouve en grains, en poudre et cuit. Au Japon, le *sansho* accompagne les plats d'anguille. En France, il est utilisé en chocolaterie et en pâtisserie.

BOISSONS



Umeshu



Hojicha



Umaicha en bouteille



Matcha au lait



Sobacha

A l'apéritif, l'alcool de prune **umeshu** 梅酒 plaît pour son goût doux et légèrement acide. Il en existe différents types selon la qualité.

Quant au **saké** 酒, le choix disponible en France aujourd'hui est immense. Heureusement, les étiquettes et l'information au consommateur s'étoffent. Pour l'apéritif, on trouve plusieurs variétés de saké pétillant.

On compte également plus de points de vente de thé vert japonais, le **ryokucha** 緑茶. Le thé vert grillé **hojicha** ほうじ茶 est souvent recommandé pour le soir, en raison de sa faible teneur en théine. On trouve depuis peu un thé vert en bouteille commercialisé sous le nom d'Umaicha qui signifie " le thé savoureux ". Il est fabriqué en France

avec des feuilles de thé provenant de la région de Kyushu. Il en existe 3 variétés : thé vert, thé torréfié et thé vert au riz complet grillé.

Le **matcha** 抹茶 est multifonction. Outre sa consommation seul en boisson, on peut l'apprécier avec du lait ou l'utiliser en pâtisserie, le saupoudrer sur de la glace... Le **sobacha** そば茶 (thé de sarrasin) est moins répandu en France, mais il est reconnu pour ses atouts nutritionnels, riche en vitamines, protéines, etc. Les grains de sarrasin peuvent aussi être utilisés pour les cookies, salades, soupes...

Carnet d'adresses épiceries et thés japonais à Paris et en région

Listé par arrondissement

PARIS

AKI BOULANGER 16 rue Ste-Anne, Paris 1^{er}.
Tél. 01 40 15 63 38. www.akiboulangier.com
[Boulangerie, pâtisserie et salon de thé]

TORAYA 10 rue St-Florentin, Paris 1^{er}.
Tél. 01 42 60 13 00. www.toraya-group.co.jp/paris
[Salon de thé et pâtisserie *wagashi*]

NISHIKI DORI 6 rue Villedo, Paris 1^{er}.
Tél. 01 42 86 19 59 www.nishikidori.com/
www.facebook.com/nishikidori-paris/ [Epicerie japonaise et boutique en ligne]

ACE OPERA 43 rue St-Augustin, Paris 2^e.
Tél. 01 40 07 93 57. [Epicerie japonaise]

AKI CAFE 75 rue Ste-Anne, Paris 2^e.
Tél. 01 40 41 95 27. www.akiboulangier.com
[Pâtisserie franco-japonaise et salon de thé]

ACE MART 63 rue Ste-Anne, Paris 2^e.
Tél. 01 42 97 56 80. [Epicerie coréenne et japonaise]

KIOKO 46 rue des Petits-Champs, Paris 2^e.
Tél. 01 42 61 33 65. www.kioko.fr [Epicerie japonaise et boutique en ligne]

K-MART 8 rue Ste-Anne, Paris 2^e.
Tél. 01 42 96 40 91. [Epicerie coréenne et japonaise]

TOMO 11 rue Chabanais, Paris 2^e.
Tél. 09 67 77 96 72. www.patisserietomo.fr
[Pâtisserie franco-japonaise et salon de thé]

WORKSHOP ISSE 11 rue St-Augustin, Paris 2^e. Tél. 01 42 96 26 74.
www.workshop-isse.fr [Epicerie japonaise]

UMAMI MATCHA CAFE 22 rue Béranger, Paris 3^e. Tél. 01 48 04 06 02. [Salon de thé et pâtisseries au matcha]

« 和の味 Wa no aji, saveurs du Japon »

Espace découvertes
culinaires et thés japonais :
dégustations, démonstrations, vente,
consommation sur place...

Du mercredi 6 au samedi 9 décembre
de 11h30 à 19h30. Espace Cinko :
12-18 passage Choiseul, Paris 2^e.
www.jipango.com

KANAE 29 rue Maubert, Paris 5^e.
Tél. 01 40 46 06 15. [Epicerie japonaise]

JUGETSUDO 95 rue de Seine, Paris 6^e.
Tél. 01 46 33 94 90. www.jugetsudo.fr
[spécialisé en thé japonais]

LUPICIA 40 rue Bonaparte, Paris 6^e.
Tél. 01 43 29 84 75. www.lupicia.fr [spécialisé en thés du monde]

THE GEORGE CANNON 12 rue Notre-Dame-des-Champs, Paris 6^e. Tél. 01 53 63 05 43.
www.georgecannon.fr [spécialisé en thés du monde]

SADAHARU AOKI 35 rue de Vaugirard, Paris 6^e.
Tél. 01 45 44 48 90. 56 bd de Port Royal, Paris 5^e.
Tél. 01 45 35 36 80. 25 rue Pérignon, Paris 15^e.
Tél. 01 43 06 02 71. Lafayette Gourmet.
www.sadaharuaoaki.com/ [Pâtisserie franco-japonaise]

KANAE 118 rue Lecourbe, Paris 15^e.
Tél. 01 56 56 77 60. [Epicerie japonaise]

SAZANKA 9 rue de l'Annonciation, Paris 16^e.
Tél. 01 42 24 85 59. [Pâtisserie franco-japonaise et salon de thé]

REGIONS

MAISON DU JAPON 28 rue de Cheverus, 33000 Bordeaux. www.maison-japon.com
[Magasin d'objets, quelques produits alimentaires et thé vert japonais]

SATSUKI 37 avenue Lacassagne, 69003 Lyon. Tél. 09 80 82 97 52. www.satsuki.fr
[Epicerie japonaise et boutique en ligne]

TOKAIDO-YA
31 rue de la Colombette, Toulouse.
Tél. 09 54 80 31 73. [Epicerie japonaise]

Epicerie, 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^e. Tél. 01 42 61 33 65.
Ouvert du mardi au samedi 10h - 20h, dimanche 11h - 19h.
www.kioko.fr (Livraison gratuite à partir de 45 €)

Epicerie, 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

Ateliers découverte de techniques ancestrales

Pendant le salon Idées Japon de décembre, comme chaque année, plusieurs ateliers création seront programmés. Cette année, deux spécialistes venant du Japon présenteront les techniques de fabrication de l'encens, *oko*, et de la reliure, *wa-toji*, et proposeront des idées pour les remettre au goût du jour.

「お香と和綴じ」教室

お香 Oko, l'encens



L'encens a été introduit au Japon avec le bouddhisme, il y a plus de 1200 ans, et était originairement utilisé comme offrande lors de cérémonies religieuses et comme remède.

Les nobles de la cour à l'ère Heian (du 8^e au 12^e siècle) appréciaient beaucoup l'encens et l'utilisaient en fonction de leur humeur, pour parfumer leurs vêtements et les pièces d'habitation. Ils fabriquaient des senteurs personnalisées, et ont même lancé des compétitions récompensant les meilleurs parfums. Ces compétitions sont par la suite devenues la cérémonie de l'encens, le *ko-do*, pendant l'ère Muromachi (du 14^e au 16^e siècles). Cette cérémonie contribue à la purification du corps et de l'esprit, à l'affinement des sens et se déroule dans une ambiance qui privilégie le calme et la sérénité. Chaque participant

découvre les différentes senteurs des encens proposés. Outre ses usages religieux et rituels, l'encens est aujourd'hui utilisé également pour la relaxation et comme senteur d'ambiance dans la vie quotidienne.

Sanae Saito, instructeur certifié pour l'encens japonais, proposera en ateliers la fabrication de 3 styles d'encens. Neriko : fabriqué avec de la poudre d'encens et de la mélasse. Il est un peu chauffé, ce qui lui donne un parfum de bois aromatique.



Zuko : traditionnellement utilisé pour la purification du corps. Aujourd'hui à la mode, il est appliqué sur les poignets comme fragrance. Huile Oko : un mélange de senteurs végétales et d'huile.



Neriko



Zuko



Huile Oko



Ecole de langue et Centre culturel depuis 1971

ASSOCIATION CULTURELLE FRANCO-JAPONAISE DE

TENRI



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

Centre culturel et linguistique

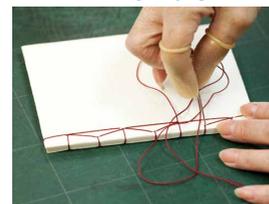
ESPACE JAPON



Cours de japonais pour tous les niveaux (enfants, adolescents et adultes). Dans un lieu imprégné de culture japonaise, vous apprendrez le japonais à partir d'une méthode reconnue et originale basée sur l'orale. Egalement proposés des ateliers de cuisine, de *manga*, de calligraphie, de *furoshiki*, de *sumié*, d'*origami*, d'*ikebana*, des expositions. 12 rue de Nancy, Paris 10^e. Tél. 01 47 00 77 47. Fermé le dimanche. www.espacejapon.com

和綴じ Wa-toji, reliure de style japonais

La reliure dite « japonaise » s'est développée pendant l'époque Edo, lorsque les techniques d'impression en bois étaient



d'usage courant. Deux feuilles épaisses servaient de couverture et un fil enserrait couverture et feuillets par couture au travers de trous. La méthode artisanale de fabrication, qui était largement répandue, employait essentiellement du fil et ne nécessitait pas de colle.

Durant cette période, de nombreuses techniques ont été inventées permettant la création de motifs raffinés : carapace de tortue, feuille de chanvre...

Le style *wa-toji* a été utilisé notamment pour les manuels scolaires jusqu'à l'essor, dans les années 1900, des machines à relier employant du fil de fer.

Aujourd'hui, les cahiers *wa-toji* sont à la mode parmi la jeune génération qui apprécie

particulièrement ceux confectionnés avec les tissus rectangulaires *tenuki* décorés de motifs traditionnels symbolisant le bonheur.

Kanako Arito est la fille de Shunji Arito qui représente la 3^e génération de la société familiale spécialisée depuis plus de 120 ans, dans la fabrication de cahiers et de livres employant la technique *wa-toji*, la reliure manuelle. Lors du salon Idées Japon, Kanako enseignera les bases du *wa-toji* avec la technique des 4 trous, le *yotsume-toji*.



Retrouvez les détails du programme des ateliers sur le site www.jipango.com.

École de langue japonaise INSTITUT JAPONAIS



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

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

Un espace dédié à la culture japonaise

MCJP



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

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

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

☎ +81 3 3486 0120

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



Papiers japonais, origamis, tissus...

ADELINE KLAM



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

Tissus japonais et créations en tissu

BOUTIQUE JHIN



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

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

Concept Store Nippon

DISCOVER JAPAN (EX. BUKIYA)



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

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

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

GALERIE YAMATO



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

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



Livres, magazines, mangas, papeterie...

JUNKUDO



Librairie disposant d'une grande variété de livres, magazines et mangas publiés au Japon, ainsi que des livres en français sur le Japon. Des produits sélectionnés parmi 90 000 articles disponibles à la librairie sont proposés à la vente en ligne. Papeterie japonaise, *origami*, *kamishibai*... 18 rue des Pyramides, Paris 1^{er}. Tél. 01 42 60 89 12. Ouvert du lundi au samedi, 10h - 20h. www.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^e. Tél. 01 48 87 30 24. Ouvert le lundi de 14h à 19h et de 11h à 19h en semaine. www.kimonoya.fr

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

KIOYA



Large choix de vaisselle japonaise, encens, vases ikebana, thé vert, matcha, textiles et accessoires. Un lieu magique, atmosphère zen, harmonie et

tranquillité. Finesse de la vaisselle, parfum des fleurs, douceur de l'encens, harmonie des textiles... 42 rue Dombasle, Paris 15^e. Tél. 01 48 42 44 14. contact@kioya.fr Mardi-samedi 11h-19 h. www.kioya.fr

Spécialiste du Bonsaï

L'ARBRE DE VIE



Depuis 1983, l'Arbre de Vie se passionne pour le Bonsaï : arbres de qualité, conseils, cours et diagnostics sûrs. Nous vous proposons aussi un choix exceptionnel d'outils et de

poteries, et notre Nursery prend vos bonsaïs en charge pendant vos absences ou pour une remise en forme. Les amateurs d'ikebana, eux, trouveront tout pour faire vivre les fleurs. 8 avenue du Maine Paris 15^e. Tél. 01 45 49 13 86. www.larbredevie.com

Boutique-Showroom

MAISON WA



Espace d'exposition de 110m² pour découvrir des objets d'art et d'artisanat japonais inédits et/ou traditionnels : porcelaine, articles en bois, objets laqués, tissus... 8 bis rue Villedo, Paris 1^{er}. Tél. 01 40 26 66 70. Ouvert du lundi au samedi, 12 h - 20 h. www.maisonwa.com

Spécialiste des arts martiaux japonais

MASAMUNE - IMPORT JAPON & DOJO



Matériel artisanal 100 % import Japon pour arts martiaux et art de

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

Les chats manekineko, poteries artisanales...

MIYAKODORI



Spécialiste du *manekineko*, la boutique qui en est le pionnier en France présente un très grand nombre d'objets autour du chat-bonheur de styles très

variés : de la tasse, porte-encens ou porte-baguettes, au *noren*, *netsuke*. On y trouve aussi des *daruma*, *tanuki*, baguettes et poteries artisanales de bonne qualité. 1 impasse Guéméné, Paris 4^e. Tél. 01 42 78 23 11. Ouvert du lundi au samedi, 13h - 19h www.miyakodori.fr

Décoration et jardins d'inspiration japonaise

ZEN CONCEPT



Bernard Jeannel conseille et réalise une architecture inspirée du Japon. Ses jardins paysages reflètent l'esprit zen. Architecte

DPLG et paysagiste (Kyoto université), auteur de livres, il donne aussi des conférences et accompagne des voyages jardins au Japon. www.zen-concept.fr jeannelzen02@orange.fr Tél. 06 85 10 15 76

Objets pour la maison, cadeaux...

YODOYA



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

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

ATELIER ASIART



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

Décoration d'intérieur japonaise

KITOKI



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

Collections de kimonos enfant

KIMONO RIKIKI



propose des vêtements de la naissance à 8 ans. Kimonos, robes, accessoires pour les grands et articles de puériculture, gigoteuses, bavoirs pour les petits. www.kimono-rikiki.com (e-shop et expos-ventes).

Vêtements et accessoires de mode pour femmes élégantes

WA-MONO PARIS



Accessoires de mode : ceintures, serre-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 FB : Wa Mono - Paris

JOCELYNE DERUDDER

[Stages de marouflage japonais] www.kakejiku-derudder.fr www.TenChiJin-Zen-Kai.fr

KAETSU

[tissus, sacs, pochettes...] 8 rue du Roule, Paris 1^{er}. Tél. 01 42 36 14 39.

LE SOLEIL TISSANT

[atelier de tissage *kumihimo*] 20 rue du Laos, Paris 15^e. www.lesoleiltissant.com

SASHIKOYA

[cours d'initiation à la broderie *sashiko*...] 107 bis rue Marcadet, Paris 18^e. www.sashiko-ya.fr

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

HOTARU 18 rue Rodier, Paris 9^e.

Tél. 01 48 78 33 74. [D. L. €€]

ISAMI 4 quai d'Orléans, Paris 4^e.

Tél. 01 40 46 06 97. [D. L. €€€]

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

Tél. 01 45 63 77 00. [S.midi, D. €€]

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

Tél. 01 45 22 43 55. [D. L. €€]

NAKAGAWA 9 rue Lassus, Paris 19^e.

Tél. 01 42 08 43 22. [Tj. €€]

TAGAWA 37 bis rue Rouelle, Paris 15^e.

Tél. 01 45 75 93 21. [Tj. €€]

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

Tél. 01 40 26 52 87. [M. €€€]

UMI 119 bis rue Cardinet, Paris 17^e.

Tél. 01 56 68 02 04. [D.L. €€]

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

Tél. 01 42 60 55 50. [S. D. €€]

Déguster un large choix de sakés et d'accompagnements

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

Tél. 01 40 26 78 25. [D. €€€]

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

Tél. 09 52 91 23 00. [D. €€]

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

Tél. 01 42 96 26 60. [D. €€]

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

Tél. 01 45 72 11 19. [L.D. €€€]

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

Tél. 01 46 33 75 10. [L. €€€]

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

Tél. 09 67 61 97 03. [D. €€€]

Goûter la cuisine familiale japonaise

AKASAKA 9 rue Nicolo, Paris 16^e.

Tél. 01 42 88 77 86. [D. L. €€]

ENISHI 67 rue Labat, Paris 18^e.

Tél. 01 42 57 32 14. [D. €€]

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

Tél. 01 45 63 77 00. [S.midi, D. €€]

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

Tél. 01 47 00 34 36. [D. L. €€]

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

Tél. 01 40 15 99 90. [D. €€]

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

Tél. 01 42 60 28 38. [D. €€]

NAOKI 5 rue Guillaume Bertrand, Paris 11^e.

Tél. 01 43 57 68 68. [D.L. €€]

SHOKU 130 rue Lecourbe, Paris 15^e.

Tél. 01 53 82 21 61. [D. €€]

TAKARA 14 rue Molière, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 96 08 38. [Sm. Dm. €€€]

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

Tél. 01 47 03 96 37. [D. €€]

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

Tél. 01 42 61 93 99. [Tj. €€]

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

Tél. 01 53 81 00 75. [S.midi, D. €€]



ramen



tempura soba



zaru soba



udon

Les restaurants proposant une cuisine créative

GUILO GUILO 8 rue Garreau, Paris 18^e.

Tél. 01 42 54 23 92. [D. L. €€€]

KAISEKI SUSHI, Paris 15^e. Fermé

MATSUHISA PARIS Hôtel Royal Monceau, 37

avenue Hoche, Paris 8^e.

Tél. 01 42 99 98 80. [Tj. €€€€]

MOMOKA 95 rue Jean-Baptiste Pigalle, Paris 9^e.

Tél. 01 40 16 19 09. [D. L. €€]

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

Tél. 01 40 20 91 86. [D. €€€]

TENZO BY HISSA (ancien chef de Kaiseki Sushi)

123 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}.

Tél. 09 53 42 51 25. [D. €€€]

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

Tél. 01 42 77 46 24. [D. €€]

Kaiseki et cuisine haut de gamme

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

Tél. 01 40 58 21 26. [Tj. €€€]

HANAWA 26 rue Bayard, Paris 8^e.

Tél. 01 56 62 70 70. [Tj. €€€€]

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

Tél. 01 42 61 60 71. [D. €€€€]

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

Tél. 01 42 25 26 78. [Sm, Dm, L. €€€€]

KURA 56 rue de Boulaivilliers, Paris 16^e.

Tél. 01 45 20 18 32. [L. €€]

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

Tél. 01 40 70 19 19. [L. M.midi €€€€]

Trouver un traiteur de bentos

BENTO & GO 18 rue Notre-Dame-de-Nazareth,

Paris 3^e. Tél. 06 50 03 06 63. [D. €]

CHEZ TAEKO Marché des Enfants Rouges, 38

rue de Bretagne, Paris 3^e.

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

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

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

DON'S MARAIS 5 rue des Ecouffes, Paris 4^e.

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

JUJIYA 46 rue Ste-Anne, Paris 2^e.

Tél. 01 42 86 02 22. [Tj. €]

MA BENTO 20 bis rue de la Boétie, Paris 8^e.

Tél. 01 42 65 57 40. [D. €€]

MUSUBI 89 rue d'Hauteville, Paris 10^e.

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

OKAME 235 Fbg. St-Honoré, Paris 8^e.

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^e.

Tél. 01 45 44 11 18. [D. €€]

SARA 8 rue de Ventadour, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 60 63 65. [D. €€]

ECHIZEN SOBA TOGO 33 rue Saint-Roch,

Paris 1^{er}. Tél. 01 73 71 69 23. [D. €€]

ABRI SOBA 10 rue Saulnier, Paris 9^e. [L. €€]

(Ramen, soupe de nouilles)

HAKATA CHOTEN 53 rue des Petits-Champs,

Paris 1^{er}. Tél. 01 40 40 98 88. 16 rue de la Grande

Truanderie, Paris 1^{er}. Tél. 01 40 13 95 32. [Tj. €]

HIGUMA 27 bd des Italiens, Paris 2^e.

Tél. 01 40 07 11 81. 32 bis rue Ste-Anne, Paris 1^{er}. [Tj. €]

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

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

Rousseau, Paris 1^{er}.

Tél. 01 42 86 09 85. [Tj. €]

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

Tél. 01 49 26 09 82. [Tj. €]

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

Tél. 01 47 42 13 14. [Tj. €]

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

Tél. 01 40 15 96 90. [Tj. €]

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

Tél. 01 42 86 03 83. [M. €]

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

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

Tél. 01 42 60 60 98. [Tj. €]

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

Tél. 01 42 61 93 99. [Tj. €]

(Udon, nouilles à base de blé)

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

Tél. 01 47 03 07 74. [L. €€]

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

Tél. 01 42 60 52 61. [Tj. €]

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

Tél. 01 47 03 33 65. [M. €]

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

Tél. 01 71 26 77 28. [D. €€]

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

Tél. 01 40 15 92 54. [Tj. €]

Suite de la liste ►

•Shabu Shabu •Sukiyaki

•Nabe •Sushi •Yakiniku

Bon saké 日本酒 !



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

JIPANGUE

96 rue de La Boétie

75008 Paris

Tél. 01 45 63 77 00

Fermé le samedi midi et le dimanche



RESTAURANTS



sukiyaki



nabe



okonomiyaki



takoyaki

Salon de thé avec pâtisseries de style japonais

AKI BOULANGER 16 rue Ste-Anne, Paris 1^{er}.
Tél. 01 40 15 63 38. [D. €]

AKI CAFE 75 rue Ste-Anne, Paris 2^e.
Tél. 01 40 41 95 27. [D. €]

AU MATCHA 161 rue Saint-Charles, Paris 15^e.
Tél. 09 82 29 43 24. [L. €€]

KOSYUEN 258 rue St-Honoré, Paris 1^{er}.
Tél. 01 42 36 51 10. [D. €]

SAZANKA 9 rue de l'Annonciation, Paris 16^e.
Tél. 01 42 24 85 59. [L. €]

TOMO 11 rue Chabanais, Paris 2^e.
Tél. 01 40 41 96 72. [L. €]

TORAYA 10 rue St-Florentin, Paris 1^{er}.
Tél. 01 42 60 13 00. [D. €]

UMAMI MATCHA CAFE 22 rue Béranger, Paris 3^e.
Tél. 01 48 04 06 02. [L. €]

Plats d'hiver (fondue) : nabe, sukiyaki et shabu shabu

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

TAKARA 14 rue Molière, Paris 1^{er}.
Tél. 01 42 96 08 38. [Tj]. €€€]

KOETSU 42 rue Ste-Anne, Paris 2^e.
Tél. 01 40 15 99 90. D. [€€]

Yakitori, brochettes de viande

TORICHO 47 rue du Montparnasse, Paris 14^e.
Tél. 01 43 21 29 97. [D.midi, L. €€]

YASUBE 9 rue Ste-Anne, Paris 1^{er}.
Tél. 01 47 03 96 37. [D. €€]

Teppanyaki (cuisson sur plaque chauffante)

AZABU 3 rue André Mazet, Paris 6^e.
Tél. 01 46 33 72 05. [L. €€€]

BENKAY Hôtel Novotel, 61 quai de Grenelle, Paris 15^e. Tél. 01 40 58 21 26. [Tj]. €€€]

DEVANT VOUS 80 rue de Richelieu, Paris 2^e.
Tél. 01 42 96 96 27. [D. €€€]

HANAWA 26 rue Bayard, Paris 8^e.
Tél. 01 56 62 70 70. [Tj]. €€€€]

HANAFOUSA 4 passage de la Petite Boucherie, Paris 16^e. Tél. 01 43 26 50 29. [Tj]. €€]

INAGIKU 14 rue de Pontoise, Paris 5^e.
Tél. 01 43 54 70 07. [D. €€]

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

D'autres spécialités culinaires

• Brochettes panées *kushiage* et frites *kushikatsu*

SHU 8 rue Suger, Paris 6^e.

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

BON 24 rue Jean-Pierre Timbaud, Paris 11^e.
Tél. 01 43 38 82 27. [D. €€€] (*kushikatsu*)

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

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

Tél. 01 42 96 60 40. [D. €€]

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

Tél. 01 42 60 82 74. [D. €]

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

AKI 11 rue Sainte-Anne, Paris 1^{er}.
Tél. 01 42 97 54 27. [D. €€]

ATSU ATSU 88 rue de Richelieu, Paris 2^e.
Tél. 01 42 60 82 74. [D. €]

HAPPATEI 64 rue Ste-Anne, Paris 2^e.
Tél. 01 42 96 60 40. [D. €€]

OKOMUSU 11 rue Charlot, Paris 3^e.
Tél. 09 67 40 97 27. [L. €€]

• *Unagi* (anguille)

NODAIWA 272 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}.
Tél. 01 42 86 03 42. [D. €]

Cuisine française et franco-japonaise par des chefs japonais

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

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

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

TOYO (Toyomitsu Nakayama) 17 rue Jules Chaplain, Paris 6^e. Tél. 01 43 54 28 03.

[D. L.midi. €€€€]

Inscrivez-vous au Mail Service de Jipango pour être informé des ouvertures des nouveaux restaurants. www.jipango.com

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

Agenda culturel du Japon en France Soyez au courant de l'actualité japonaise en France !



1



2



3



4

Photos : 1. Festival du cinéma japonais contemporain Kinotayo en décembre/janvier. www.kinotayo.fr/film/perfect-revolution
2. Danse Buto de Dairakudakan en novembre. www.mcjp.fr/fr/agenda/dairakudakan
3. Exposition Céramique et photographie. www.hayasaki.fr
4. Exposition de collages par Asami. K en mars. www.espacejapon.com/fr/asami.k

Plus de 50 informations culturelles diffusées 5 fois par an.
Ciné, TV, expositions, musique, spectacles, festivals...

Pour s'inscrire : c'est simple et gratuit ! Entrez vos nom et e-mail sur la page d'accueil :

www.jipango.com

Marché de Noël japonais

Du mercredi 6 au samedi 9 décembre 2017, 11h30 - 19h30

Cette année encore, l'association Jipango organise son marché de Noël japonais dans le quartier de l'Opéra.

Il se déroulera sur deux espaces situés côte à côte dans le passage Choiseul au N° 8 - 10 (Petit Cinko) et au N° 12 - 18 (Espace Cinko). D'une surface totale de 350 m², le marché se composera de :

Expo-vente de style japonais,

Espace de découvertes culinaires et de thés japonais,

Exposition de calligraphie « Les mots du Zen » et Ateliers création

4 jours d'exposition-vente en présence de plus de 50 créateurs, artistes et spécialistes franco-japonais, pour faire le plein d'idées cadeaux de Noël de style japonais.

ESPACE CINKO (12-18 passage Choiseul)

<A droite> **Librairie Junku** (livres, mangas et papeterie), **Miyakodori** (autour du chat-bonheur, *manekineko*), **Style du Japon** (décoration, *masu* en bois, *furoshiki*...), **Miki Kubo** (calligraphie), **Asie Ikuyo Takahashi** (pochettes 5 poches antivol, vêtements en tissus de kimonos anciens). **Kimono Rikiki** (kimono pour bébés et enfants), **Wa-mono** (ceintures *obi*, robes en tissu de kimono), **Kisabocccara** (chapeaux originaux en tissus japonais), **mimou Paris** (bijoux ornés de perles, papier, tissu, dentelle vintage...), **Le Soleil Tissant** (créations *kumihimo*, art traditionnel du tressage japonais), Vivre le Japon (informations sur le voyage au Japon par des spécialistes de l'agence de voyage)

<Au fond> **Véronique Wardega** (bijoux à base de pliages miniatures en origami), **Maï** (*kirie* et *katagami*, découpe et superposition de papiers), **Jaja&Ponpon** (accessoires et bijoux fantaisie), **Kokon** (sacs et trousse en cotonnade et tissus de kimonos), **Mizutama Bijoux** (bijoux en argent inspirés des blasons japonais et des fleurs), **Misaki linuma** (carnets, boîtes, créations artisanales pour papeterie), **Yoko Kanayama** (poupée, marque-page, accessoires en papier et illustration), **motoko** (cartes postales ornées de timbres, cordons en papier japonais), **Charcoal Eskimeit** (création artisanale de bijoux avec du charbon de bois *Binchotan*)

<A gauche> **Saori Urata** (accessoires en tissu de kimono utilisant la technique traditionnelle du *tsumamizaiku*), **La Maison NOZAKY** ("nœuds-bijoux" inspirés de l'art des nœuds traditionnels

japonais), **Kimiko** (cadres, objets et accessoires en papier et tissu), **Misaki Imaoka** (céramiques pièces uniques, fusion de la culture française et japonaise), **Trois Sœurs** (poupées confectionnées à la main en tissus de kimono), **Belle & en Forme** (ear art therapy, réflexologie, relaxation et remise en beauté)

<A gauche devant> **Aquaphyte** (art végétal japonais, *kokedama* décoratifs), **Pâtisserie Mayu** (macarons, chocolats au thé vert, *yuzu*, cerisiers...), **Sayuri** (céramiques inspirées du *chanoyu*, la cérémonie du thé), **Sanga** (variétés de miso bio produites par Takayoshi Hirai), **Kioko** (épicerie japonaise)

PETIT CINKO (8-10 passage Choiseul)

<A droite> **Adeline Klam** (papiers japonais aux motifs frais et colorés, kits créatifs, origami...), **Kaetsu** (ceintures, sacs, pochettes en tissu coloré et ornées de motifs originaux), **Satomi** (création et kit de *sashiko*, broderie traditionnelle japonaise et broches, trousse...), **Bisou** (*kokeshi*, poupées en bois fabriquées dans la région du Tohoku), **Yodaya** (kimonos pour femmes, hommes et enfants)

<A gauche> **Masamune** (armes en bois, *katana*, *dogi*, autour des arts martiaux), **Rikyu** (antiquités et artisanat : laques, théières, kakemonos, estampes...), **Jhin** (tissus japonais, kimonos anciens et contemporains)

<Au fond> Espace réservé aux créatrices et artistes venant du Japon avec démonstrations et présentation de leur savoir-faire. Exposition de calligraphie " Les mots du Zen ".

Entrée libre pour l'Expo-Vente au rez-de-chaussée des 2 espaces

Espace Cinko : 8 - 10 et 12 - 18 passage Choiseul, Paris 2^e.

www.jipango.com/exposants

Du mercredi 6 au samedi 9 décembre, 11h30 à 19h30.

Sur 2 espaces de 350 m². Petit Cinko et Espace Cinko : 8 - 10 et 12 - 18 passage Choiseul, Paris 2^e.

AU REZ-DE-CHAUSSEE

Expo-vente de style japonais

Plus de 50 stands de créateurs et de spécialistes



ACCESSOIRES [charbon de bois, « nœuds-bijoux » en soie, argent et pierres naturelles, perles...] **ART** [calligraphie, sumi-e, ukiyo-e, *kakejiku*] **ARTS MARTIAUX** [armes en bois, *shinai*, katana, *aikidogi*...] **ART VEGETAL** [créations végétales *kokedama*] **CERAMIQUE** [bols, tasses, assiettes...] **DECORATION** [abat-jour, bougies, coussins, encens, guirlandes origami, poupées *kokeshi*...] **PAPIER** [boîtes, cadres, cartes postales et de vœux, carnets, luminaires, papiers japonais, kits origami, papiers *chiyogami* inspirés des tissus de kimono...] **TISSU** [barrettes, chapeaux, écharpes, kimonos enfants, pochettes, robes, sacs, tabliers, *tenugui*, *noren*...] **BIEN-ETRE** [Ear art therapy (auriculothérapie), Réflexologie plantaire...]

AU NIVEAU -1 (Espace Cinko)

« 和の味 Wa no aji, saveurs du Japon »

Espace découvertes culinaires et thés japonais : dégustations, démonstrations, vente, consommation sur place...



Et aussi exposition de calligraphie « Les mots du Zen » et ateliers création [fabrication d'encens, reliure *wa-toji*, pliage de *tenugui*...] au Petit Cinko.

Le détail sur le site :

www.jipango.com

Marché de Noël japonais

Plus de 50 créateurs, artistes, spécialistes

Du mercredi 6
au samedi 9
décembre
11h30 - 19h30

Espace Cinko
8-10 et 12-18
Passage
Choiseul,
Paris 2^e.



Création originale en *kiri-e*,
art du papier découpé,
par Mai Joigneaux

Expo-Vente Idées Cadeaux de style japonais

« Wa no Aji - Saveurs du Japon »
Espace découvertes culinaires
et thés japonais, ateliers création.



Tout le programme sur : www.jipango.com

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