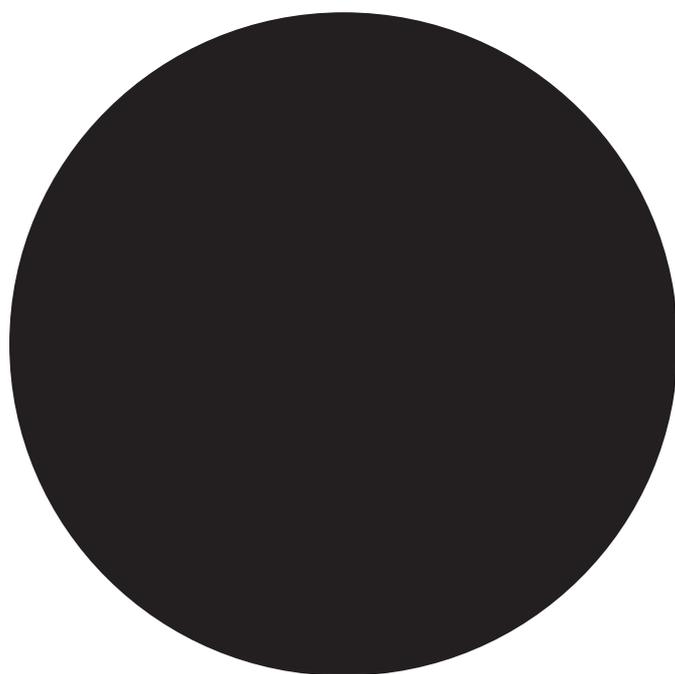


Le Japon



Episode 1

10 et 11 mars.

Il est 12h30. Enfin, je suis dans mon avion pour le Japon. Premier vol pour Shanghai, à bord d'une compagnie chinoise, China Eastern. L'avion est très moderne, nous disposons chacun d'un écran tactile avec une sélection de différents films, jeux, vidéos et reportages. Le vol est agréable et je ne vois pas vraiment le temps passer. À deux reprises on nous diffuse une petite vidéo de gymnastique pour rendre le voyage plus agréable. Évidemment tous les chinois (et moi-même) s'exécutent. Mes souvenirs de la Chine sont très présents.

Arrivée à Shanghai je prends un plaisir fou à arpenter les magasins duty free de l'aéroport. J'arrive à 7h heure locale et mon avion pour Nagoya décolle à 9h15. J'ai donc un peu de temps pour me délecter de quelques douceurs typiquement chinoises.

J'arrive à Nagoya vers 12h20 heure local (1h de décalage avec la chine). J'ai donc 8h d'avance avec la France.

Yayoi qui fut mon premier contact au Japon m'attend pour m'accompagner jusqu'à Seto. Dans l'avion, je dois remplir un document destiné aux services d'immigration Japonaise. Et je suis incapable de renseigner l'adresse exacte du Studio de Mr. Kato chez qui je vais séjourner pendant 3 mois. À mon arrivée je passe donc au moins une bonne heure à essayer d'expliquer où je me rends...J'ai chaud, Yayoi m'attend...Finalement je peux enfin entrer sur le territoire Japonais.

Heureusement que Yayoi (qui parle très bien anglais) est venue me chercher, sinon je pense que je serais encore perdue dans le labyrinthe du réseau ferroviaire japonais. Il n'y a aucune information en anglais, et pour rejoindre Seto nous devons emprunter 3 trains différents.

17h, j'arrive enfin au Studio Kasen de Mr. Kato.

Je suis épuisée.

Mais il n'est pas encore l'heure pour moi de me reposer. Hiro (Mr. Kato) me présente son studio ainsi que la petite équipe qui travaille avec lui, que je découvre après avoir enfilé les chaussons destinés à l'intérieur.

Je fais donc la rencontre de Kuni et Kaori, deux jeunes qui ont à peu près mon âge.

Assez timides, ils n'en sont pas moins sympathiques.

Je m'installe ma chambre qui s'avère être un charmant petit studio très bien équipé. Avant d'y rentrer je change à nouveau de chaussons. Les toilettes communes de l'établissement disposent également de chaussons spécifiques. Je ne suis pas trop déstabilisée car j'ai déjà l'habitude de quitter mes chaussures à l'intérieur. C'est d'ailleurs un rituel plutôt agréable.

Je dispose d'une petite heure avant qu'Hiro me conduise au centre pour faire quelques courses au supermarché.

Je dors.

19h. Je rejoins Hiro dans le hall. Le centre est à 10 petites minutes en voiture. L'aventure des supermarchés étrangers est pour moi une expérience toujours aussi captivante. Cette fois je ne m'éternise pas. Je suis fatiguée, j'ai faim, et Hiro souhaite m'amener manger un bout en ville après.

Il est adorable, il me montre et m'explique tout ce qui constitue le parfait « Japanese Style ».

Du riz, du thé, du tofu, des mochi (rice cake), sauce soja, soupe de wakame...légumes (Prix exorbitants !), quelques fruits tout aussi coûteux...Je trouve mon bonheur. Viande, non merci. Poisson, ha oui le poisson j'adore ça ! Sushi et Sashimi me mettent toujours l'eau à la bouche.

Les clients se ruent sur les barquettes. L'extra fraîcheur de ce type de produit oblige les magasins à brader les prix avant la fermeture, pour être certain de ne pas perdre la marchandise. Car le poisson frais est préparé et doit être consommé le jour même.

600¥ la grande barquette de Sashimi, un prix vraiment très attractif. Oublié le dîner en ville...Ce soir c'est sushi party et saké (de riz) au studio avec Hiro.

Quel délice. Je découvre des poissons que je n'avais jamais mangés auparavant. La Sériole est un régal (buri

en japonais), les petites crevettes crues (nama ebi) sont incroyablement fondantes, elle me rappelle le subtil arôme du beurre. Les Sashimi de seiche me renversent, j'ai l'impression de manger des morceaux de gras de jambon belotta pata negra. Fermes et soyeux, ils sont en tout point similaires au précieux gras du jambon espagnol, tant par la texture que par la délicate saveur.

La soirée se termine doucement. Je discute avec Hiro avant de retrouver « mon » lit, celui que j'attendais depuis quelques heures maintenant. Rester éveillée plus de 33h avec un tel périple, ça mérite bien un peu de repos.

12 mars.

Le jet lag m'impose un petit manque de ponctualité. Hiro m'attend pour m'entraîner au tour. Je suis dans ce domaine une véritable débutante. Mais ma petite initiation en Chine me permet quand même de m'y retrouver...un peu. Cet exercice me demande beaucoup de patience et concentration, mais je me fatigue vite, je ne suis pas encore remise de mon voyage de la veille.

Je commence à ordonner mon petit espace de vie. Ma chambre me plaît beaucoup, je me sens vraiment immergée dans la culture locale. Portes très basses, murs coulissants, tatamis au sol, toilettes à jets (avec cuvette chauffée...Un vrai petit bonheur dont les Japonais ne se privent pas ! et moi non plus.) ... Bref, tous les standards des stéréotypes du Japon.

Je profite de la fin de ma journée pour réviser les basiques de politesses (point fondamental dans cette société) car demain Monsieur le maire de Seto souhaite me rencontrer.

Il va falloir que j'assure.

13 mars.

Le réveil est encore un peu difficile, mais pas de temps pour traîner, Yayoi vient me chercher à 10H30 pour ma rencontre avec le maire à 11h, et je veux finir d'organiser mon petit studio.

Je m'en doutais un peu, mais sachez que Japonais rime avec ponctualité.

Au final, cette rencontre se déroule plutôt bien. Yayoi, bien heureusement, me sert d'interprète, et après une cascade de politesses et une présentation rapide de mes travaux, le maire se dit ravi de prochainement me revoir à Limoges.

Comme nous sommes mercredi, le seul jour de repos de la semaine au studio (Hé oui, Kuni et Kaori ne connaissent pas la notion de week-end), j'en profite pour faire un tour en ville, et sur les conseils de Yayoi je me rends au Musée de la céramique de la ville.

Finalement je rentre dîner avec Hiro.

14 mars.

Je continue mon entraînement au tour. Battre et rebattre la terre, mes gestes se répètent inlassablement. Je m'exécute docilement à cette chorégraphie machinale et mécanique qui, je vous l'avoue, est épuisante.

À la demande du Sensei (Hiro) je m'occupe d'apprendre l'anglais à Kuni. (Kaori ne travaille pas aujourd'hui).

La communication est difficile, mais je sens déjà qu'à la fin de la journée il y a quelques progrès.

15 mars

Hiro me fait poursuivre mon initiation au tour. Je me dois de pratiquer le plus souvent possible si je veux m'améliorer. Mes bras sont douloureux, mais cet argument n'est pas de taille à me décourager.

Aujourd'hui je teste ma machine à cuire le riz. Rien à voir avec nos techniques de cuisson, mais je trouve le riz bien meilleur ainsi. De toute façon je n'ai pas le choix, car avec des baguettes il faut beaucoup de persévérance pour manger du riz qui ne colle pas.

Durant l'après-midi, je m'autorise une petite promenade dans le quartier. J'en ai bien besoin...Mes nerfs sont mis à rude épreuve après mes échecs successifs avec le tour.

À 18h j'ai rendez-vous avec Hiro qui souhaite me présenter au reste de sa famille, en l'occurrence sa femme Kinko et son fils Simon (prononcé à l'anglaise).

Nous nous rendons dans un restaurant du centre ville dont la spécialité est la préparation de Soba. Yayoi m'avait déjà parlé de cet endroit, réputé pour être l'un des meilleurs restaurant de Seto. Et je ne peux que confirmer.

Le cadre est particulièrement beau et paisible. Hiro commande. Je découvre les plats au fur et à mesure. Il est fier de m'annoncer que nous mangeons dans les céramiques réalisées dans son studio.

Nous dînons relativement tôt, il est à peine 18h30 et les premiers plats commencent à arriver.

Kinko et moi prenons du Sake (son fils est trop jeune, et l'alcool n'est pas toléré au volant.) Son goût délicat me rappelle la saveur de la poire.

Le repas sera également arrosé d'un thé particulier au goût grillé, élaboré avec des soba.

Le dîner commence par du tofu, assez similaire en texture au flan que nous connaissons. Son goût est très doux, il est servi froid dans un bol de taille moyenne recouvert d'un peu de lait de soja et de gros sel.

Arrivent ensuite trois petites bouchées présentées sur une assiette rectangulaire.

La première se compose de 3 sashimis de thon disposés sur la feuille d'une plante qui me rappelle étrangement un goût proche de l'odeur de la savonnette

La seconde est une sorte de petite salade de poulet et légumes déposée dans une coupelle qui tiendrait dans la paume de la main. Il me semble reconnaître de la carotte, de l'épinard et des graines de sésame brun.

La troisième bouchée demeure plus mystérieuse. Hiro tente de m'expliquer, mais ce produit n'ayant pas d'équivalent en France, je peine à comprendre de quoi il s'agit exactement.

3 petits dés panés (2 verts et 1 jaune) sont disposés au bout de l'assiette rectangulaire. Ils sont partiellement recouverts d'une sauce qui ressemble à une marmelade. Hiro me parle vaguement d'une sorte de tofu fait à base de fleur. Mais je n'en suis pas certaine car son anglais est parfois approximatif. Le goût est assez neutre, mais la texture est très intéressante. La panure donne un relief intéressant à l'élasticité prononcée des 3 petits dés. La marmelade évoque un goût entre la mirabelle et la prune, avec des notes subtiles de cacahuète.

Le dîner se poursuit avec une petite assiette surmontée d'un palet à base de riz blanc, recouvert d'une fine couche de sauce légèrement visqueuse et gluante, faite à base d'une variété de pomme de terre blanche crue râpée (un peu comme pour obtenir le wasabi). Sur cette même sauce, une autre préparation a été déposée, elle rappelle légèrement le goût et l'aspect d'un miso doux (il en existe une grande diversité au Japon), le tout agrémenté d'herbe « savonnette » et d'échalote hachées très finement, avec une pointe de wasabi.

S'en suivent les fameuses « soba » faites maison. Aussi fines que des spaghettis, leur forme de section carrée s'explique par une découpe minutieuse et incroyablement régulière faite manuellement au couteau

Elles sont servies froides dans une corbeille tissée déposée sur une assiette en céramique de diamètre légèrement inférieur. À côté, on nous apporte une petite cuillère en porcelaine (similaire à nos cuillères de bouchée dégustation maintenant très répandues en France.) garnie de wasabi et de ciboule émincée cette fois encore très finement. Cette cuillère est destinée à être versée à notre convenance dans un petit gobelet dont nous disposons. Il est rempli d'une sauce liquide qui par sa couleur rappelle la sauce soja. Son goût est très doux, peu salé et légèrement torréfié.

Il s'agit donc de saisir une portion de soba, de les tremper dans le gobelet, et de les avaler bruyamment.

Une fois les soba terminées, on nous porte l'eau de cuisson des pâtes dans une petite théière rouge. Ce liquide blanchâtre et sirupeux (je soupçonne une réduction), est à mélanger avec le reste de sauce contenu dans le gobelet. L'ensemble souligne la note torréfiée du jus devenu alors bien plus épais.

Pour clore ce festin on nous sert une très petite et délicate douceur fort rafraîchissante.

2 morceaux de fraise, de kiwi et d'orange (les fruits sont très chers au Japon, surtout en cette saison – précision de Hiro) accompagnent une sorte de pana cotta étonnamment légère, surmontée d'un brin de ce que je pense être de l'aneth.

Le café constituera le point final du repas.

Ce soir Hiro m'invite.

Je le remercie comme il se doit, en Japonais bien évidemment.

Quelle expérience délicieuse.

16 mars.

Ce matin, je m'adonne encore au tour. Je progresse lentement. L'ambiance au studio est agréable. Comme tous les jours, nous prenons notre pause thé vers 10h30. Motokosan, la mère d'Hiroshige s'occupe toujours de la préparation. Un petit grignotage accompagne systématiquement une tasse de thé. Il me semble que cela fasse partie du rituel au Japon.

Kuni et Kaori m'expliquent que pour signifier ma gratitude envers Hiro pour son invitation de la veille, je dois le remercier encore une fois aujourd'hui, et le lendemain également.

Dans l'après-midi, je poursuis ma découverte de Seto. En une heure je fais de tour des deux seules rues commerçantes du centre. Bien évidemment, je retourne au supermarché. Ma frustration de l'autre soir nécessite une petite virée d'inspection approfondie. Les supermarchés étrangers sont pour moi, en règle générale, des lieux dignes d'un grand centre d'intérêt. J'adore y découvrir des produits que je ne connais pas. C'est un point particulièrement intéressant pour moi, car mes sens et mon imagination en sont d'autant plus stimulés.

Qu'est ce c'est ? Comment ça se mange ? Comment ça se cuisine ? Comment ça se cuit ? Quel goût ça a ?

Je touche, je tâte, je sens, j'observe avec attention. D'une certaine manière je me mets à l'épreuve. Car c'est un peu ce que je cherche à faire dans mon travail basé sur la dégustation. Je crée des situations et des moments de (re)découverte.

Vers 18h, j'ai donné rendez-vous à Kuni et Kaori dans ma chambre. Ils souhaitent voir mon travail. Au final, la soirée se prolonge et nous dînons ensemble. Je ne résiste pas à la tentation du sashimi. Kuni me fait découvrir le saké de prune. C'est sucré et très aromatique. J'ignorais que le saké ne provenait pas uniquement du riz. Malgré la barrière de la langue, c'est un moment agréable et convivial. Ils m'aident à mieux comprendre les codes de leur culture, et moi je leur apprends un peu l'anglais.

17 mars.

Une journée comme les autres... Mon rituel du tour se répète. Heureusement mon départ pour Fukuoka approche. J'accompagne Hiro qui participe à une exposition de céramique là-bas. J'aurais donc quelques jours pour visiter la ville, et j'espère pouvoir y manger du Fugu, qui est une spécialité de la région.

Dans la matinée, une équipe de télé locale vient filmer un couple venu au studio pour un événement spécifique à la ville de Seto. J'ai du mal à comprendre de quoi il s'agit. Mais c'est assez amusant d'assister à ce spectacle.

Motokosan m'explique où trouver de quoi faire mon petit ménage. Elle a l'âge de mes grand-mères, mais elle connaît quelques mots d'anglais, et parviens parfaitement à comprendre gestes.

Je consacre mon après-midi à prendre quelques photos dans le centre. Je m'y rends avec le vélo qu'Hiro me prête. À pied il faut bien compter une quarantaine de minutes pour s'y rendre.

La ville de Seto n'est pas vraiment belle, mais au moins je m'imisce dans un Japon plus intime.

18 mars.

Une nouvelle semaine commence. Demain aura lieu mon départ pour Fukuoka et Nagasaki. Je serais de retour le 26 ou 27 mars.

Ce matin, je termine les objets que j'ai réalisés pour m'entraîner durant la semaine. À l'aide du tour et d'un support en terre sèche je sculpte la base de mes tasses d'essais. Une fois centré, l'exercice est à ma portée. Mais réussir à centrer le tout... C'est encore pour le moment hors de ma portée.

L'après-midi, le studio est monopolisé par des visiteurs qui s'essayent au tour. J'en profite pour écrire ces quelques lignes et préparer mon voyage.

Je pense donc avoir plein de chose à vous raconter la semaine prochaine.

À très vite.

Cécile.

Episode 2

19 mars.

Départ pour Fukuoka ! Je retrouve Hiro vers 9h. Nous nous rendons au deuxième aéroport de Nagoya, destiné aux vols domestiques et militaires.

Notre vol a pris un peu de retard nous décidons de prendre un café. Je suis étonnée de voir qu'au lieu de nous remettre nos boissons, on nous donne une sorte de biper. Décidément la technologie est partout au Japon. Ce petit gadget sert en fait à nous avertir quand la commande est prête. (Ce qui évite d'attendre au comptoir). Un accessoire bien inutile à mes yeux, mais j'aime ces petites découvertes du quotidien, elles sont toujours surprenantes et donne du piment à mes journées.

Y être attentif est pour moi une bonne façon d'essayer de comprendre en profondeur la culture japonaise. Ce sont souvent les petits détails qui donnent le plus de relief et de saveur à mes diverses observations.

Nous arrivons à Fukuoka vers 13h. Hiro ce rend là-bas pour participer à une grande exposition sur les céramiques Japonaises. L'occasion pour moi de plonger un peu plus dans cet univers et de découvrir les savoir-faire sur l'ensemble du territoire.

Nous allons directement au lieu dit pour préparer le stand. Durant toute l'après-midi, j'aide Hiro à déballer le matériel et à installer les céramiques.

Dans ce grand complexe, la plupart des régions du Japon sont représentées, et il y a vraiment une quantité incroyable d'objets à découvrir. Je me promène un peu, je regarde, je dis bonjour. Cet étalage de formes stimule mon imagination. Je me rends compte à quel point mon travail se retrouve dans la culture Japonaise. Pour être honnête, j'en suis même un peu troublée. Mais c'est aussi ici que mon projet commence. Je ne veux en aucun cas reproduire. Je me laisse un temps nécessaire pour pouvoir prendre un peu de recul. J'ai besoin de laisser infuser ce concentré de Japon dans le bol de mon imagination.

Après une dure journée de labeur nous nous rendons en ville pour trouver un restaurant qui saura satisfaire nos appétits. La ville de Fukuoka est réputée pour l'extrême fraîcheur de ses poissons, c'est donc sans hésitations que nous décidons de nous délecter de sashimis. Un peu au hasard nous entrons dans un restaurant du centre. Comme c'est souvent le cas au Japon nous nous déchaussons avant de nous installer à table. Nos chaussures sont soigneusement consignées dans des petits cassiers en bois.

Ce soir nous avons beaucoup de chance, Hiro m'explique qu'il est très rare de pouvoir assister à la découpe et à la préparation des poissons. Je suis captivée par le spectacle. Les poissons sont directement pêchés dans un bassin situé à proximité de l'entrée. Ils sont nettoyés et découpés sous nos yeux. Cette scène est à la fois fascinante et cruelle. Je vois les poissons s'agiter frénétiquement sous les lames des cuisiniers. Les gestes sont rapides et précis. Même à moitié amputés de leurs chairs, ils continuent de gesticuler sur le plan de travail. Hiro commande, entre autres, une spécialité locale, une sorte de calamar de taille moyenne entièrement translucide. Quand le plat arrive à notre table, je constate que les nombreux coups de couteaux n'ont pas suffi à achever notre repas...

Nous continuons notre dégustation avec différents sashimis accompagnés de la fameuse herbe « savonnette », d'algues diverses et variées, de radis râpé, et de pickles japonais, particulièrement appréciés avec le saké, qui bien évidemment arrose encore une fois notre soirée. Pour continuer, Hiro me propose également de prendre un saké tiède qui accompagnera le tofu soyeux qui nous est servi. Il est assaisonné de ciboulette hachée et d'une sorte de pâte orangée qui rappelle la texture du wasabi. Le goût est cependant un peu plus épicé et se rapproche de la saveur de la carotte.

Sur le chemin du retour, nous faisons une halte pour acheter notre petit-déjeuner de demain dans un des nombreux petits commerces qui envahissent les rues de la ville. Très pratiques, ils proposent de nombreuses possibilités pour se restaurer à moindre coup. Portions de riz fourrées, barquettes de salades, fruits, poissons séchés biscuits, boissons froides ou chaudes... Bref, autant vous dire qu'il y a l'embarra du choix.

20 mars.

J'ai rendez-vous à 8h dans le hall de l'hôtel avec Hiro pour finir d'installer le stand avant l'ouverture du salon vers 10h.

Je passe la matinée sur place, et très rapidement l'espace se retrouve engorgé de visiteurs. Il semble que le travail d'Hiro ait beaucoup de succès auprès des Japonais. Il est rapidement débordé et malgré toute ma bonne volonté je peux lui être d'aucune utilité, étant donné mon niveau excessivement limité en Japonais ...

J'en profite pour refaire un tour, découvrir les nombreuses spécialités proposées pour se restaurer, ainsi que les autres stands qui exhibent céramiques, laques, meubles, couteaux, baguettes...

Dans l'après-midi, je pars enfin découvrir Fukuoka, munie de mon appareil photo et du plan de la ville, indispensable pour réussir à m'orienter. Un peu en périphérie, je commence par visiter plusieurs temples bouddhistes qui sont de véritables havres de paix. Les premiers cerisiers en fleur ornent magnifiquement les lieux et parfument délicatement les environs. Les Japonais semblent se réjouir particulièrement de cet événement. Ils s'empressent de se photographier aux côtés des arbres et de leurs branches chargées de fleurs pastel.

Les jardins des temples offrent une sorte de parenthèse hors du temps, j'ai l'impression de baigner dans un autre Japon. J'apprécie tout particulièrement ces espaces qui coupent avec l'activité urbaine incessante du centre ville.

Le premier temple que je visite abrite une immense statue d'un buddha de bois. Un couple de Japonais plutôt bourgeois et âgé m'aborde et s'improvise guide le temps d'une visite. Monsieur maîtrise les rudiments de la langue anglaise, et il semble prendre un grand plaisir à partager son savoir sur l'histoire du lieu, il m'explique que ce bouddha est tout récent, et qu'il occupe le temple depuis 21 ans. Le géant mesure tout de même 16 mètres de haut.

Cette rencontre me donne le sourire, la plupart des gens que je croise cache derrière une réputation de grands timides, une véritable bienveillance humaine.

Je continue à errer dans les rues pendant des heures, je cherche à me faire une idée de la ville. J'explore ses entrailles dans l'espoir d'y trouver des recoins secrets et chaleureux... Pour le moment le grand quartier de Nakasu et Tenjin que je traverse n'est qu'une accumulation de magasins et de centres commerciaux tous plus vastes les uns que les autres. Je suis sidérée. Les édifices bouddhistes font pâle figure à côté de ces temples de la consommation.

Les nombreux restaurants qui colorent les rues de leurs drapeaux et fumets s'enchaînent et se ressemblent un peu trop... Leurs vitrines garnies de victuailles factices (à s'y méprendre parfois) se répètent à l'infini. Ce motif certes attrayant devient presque écœurant à la longue.

Les vrais trésors de la gastronomie japonaise se cachent derrière des murs bien plus silencieux.

Animations et agitations environnantes ne parviennent pas à rendre cette ville plus humaine. Je la trouve pour le moment assez froide et impersonnelle.

20h, je retrouve ma chambre d'hôtel épuisée.

21mars.

Je ne sais pas pourquoi, mais aujourd'hui, le musée dans lequel j'avais prévu de me rendre est malheureusement fermé. Je bifurque donc vers le curieux quartier de Canal City Hakata. Véritable ville dans la ville, cet impressionnant complexe commercial m'apparaît hors de l'échelle humaine. Les eaux de la rivière de Fukuoka ont été détournées pour venir alimenter un canal artificiel qui traverse l'amphithéâtre central de cette superstructure. Les arcades abritent une multitude de boutiques, de restaurants, d'hôtels, de salles de jeux ainsi que de nombreuses salles de cinéma. Je me sens noyée, engloutie par cet espace qui semble ne pas avoir de limites.

En poursuivant ma route, je parcours bien 6km avant d'atteindre le quartier de Momochi qui se trouve de l'autre côté de la ville. Sur mon chemin, je croise le magnifique parc Ohori. Ici tout particulièrement, les cerisiers en fleur sont les vedettes. Cet espace vert est très appréciable après l'incessante succession de building qui bouche l'horizon visuel. Il fait beau, l'air est frais et vivifiant, et le grand lac qui s'offre à mes yeux me donne un profond sentiment de quiétude. Je ne regrette pas d'avoir autant marché.

Momochi m'offre un tout autre spectacle. Ce coin de la ville est réputé pour son aspect un peu futuriste. J'aperçois au loin la Fukuoka Tower et le Fukuoka Yahoo ! Japan Dome. Cette zone comprend également un autre centre commercial gigantesque, le Hawk's town, autant vous dire qu'il porte bien son nom, presque une ville à lui seul.

Il est 16h et je suis exténuée. Je marche depuis 10h ce matin, je décide donc de rejoindre le centre en métro. C'est une grande première pour moi car je n'ai encore jamais pris les transports en commun japonais toute seule depuis mon arrivée. Le plus difficile c'est de réussir à savoir combien coûte le titre de transport, puisque son prix varie en fonction de la destination... Et je vous précise que sur les tableaux d'informations auxquels il faut se référer, l'anglais est totalement absent. Tout comme chez la plupart des Japonais que je croise...

Ce soir, je retrouve Hiro pour un grand dîner au restaurant avec plusieurs exposants du salon. Nous nous rendons en taxi dans le tenjin pour retrouver le lieu en question. Cet endroit se trouve dans le sous-sol d'un grand building, et rien ne semble indiquer qu'un restaurant puisse s'y trouver. Mais ne sachant pas lire le Japonais j'avoue que beaucoup de choses peuvent rapidement me paraître mystérieuses.

L'endroit est très cosy, ambiance bois et lumière tamisée. Nous nous fauflons dans les étroits couloirs qui mènent aux différentes salles destinées aux clients en groupe. Avant de pénétrer dans la pièce qui nous est réservée, nous sommes cette fois encore, invités à nous déchausser. Le sol est recouvert de tatami et l'espace pour nos jambes est encastré sous la table. Avec grand plaisir, j'assiste au rituel des échanges de cartes de visite. Ici c'est un moment particulièrement important et solennel. Plusieurs convives me font même le privilège de me tendre leur carte. Par politesse, je les saisis de mes deux mains et les regarde attentivement (faute de pouvoir les lire). Je les range ensuite soigneusement dans mon portefeuille, mais il est généralement préférable de les garder près de soi tout le temps de la rencontre.

À part Hiro personne ne parle vraiment anglais, mais je compte bien sur le fait que les boissons soient à volonté pour pouvoir échanger avec mes voisins de table. Étant la seule étrangère présente, je me retrouve un peu malgré moi au centre des attentions.

Sur la table sont déjà disposés nos baguettes, une petite assiette ainsi qu'une coupelle de pickles. On dirait du chou-fleur croquant agrémenté de feuilles d'épinard, d'une mayonnaise et de deux petits dés d'omelette aux herbes. Nos boissons arrivent avec deux grands plateaux de sashimis que nous nous partageons. Les conversations vont bon train et l'ambiance est plutôt amicale. Je ne comprends strictement rien, mais Hiro me fait quelques petites traductions de temps en temps.

On nous apporte une coupelle qui contient un étrange aliment. Une espèce de dentelle translucide et blanchâtre d'aspect un peu granuleuse. En bouche la texture est un peu caoutchouteuse. Elle est accompagnée d'une vinaigrette à base de mayonnaise et de quelques brins de verdure. C'est très bon et tout naturellement je cherche à savoir ce que c'est. Hiro tente une explication assez vague, jusqu'à ce que je comprenne... Je suis un peu choquée d'apprendre que je viens de manger de la baleine. C'est assez difficile d'expliquer mon sentiment. J'évite de montrer mon désarroi, mais je suis vraiment perturbée. Je pensais qu'il était illégal de consommer cet animal. J'aurais préféré goûter au fugu... Célèbre pour le poison mortel qu'il contient.

Le plat qui suit est un petit bol de bouillon avec des petits légumes et du poulpe mijoté. On y trouve un petit morceau de tofu frit en forme de fleur, un carré de courge orangée cuite avec sa peau verte, une petite pomme de terre à la chaire blanche et rosée, légèrement farineuse et sucrée, ainsi qu'un autre légume que je ne connais pas qui ressemble à une tige épaisse d'un vert très pâle.

Arrive juste après un petit plat individuel avec un morceau de saumon qui semble avoir été nappé d'une préparation à base d'œuf de poisson (proche du tarama) avant d'être rôti au four. Un bâtonnet de gingembre rose et blanc, ainsi qu'un petit haricot plat accompagnent la pièce de poisson.

Petit à petit la table se recouvre des assiettes de chacun qui picorent au rythme de ses envies, en créant une infinité de combinaisons gustatives. On est bien loin de l'enchaînement des plats à la française. Ici la quantité dans l'assiette importe peu, chaque préparation ne représente que quelques bouchées et c'est la variété et la saveur des plats qui domine à la table des Japonais.

Le défilé se poursuit avec des tempuras de sardines accompagnées d'un pimpant piment vert. Je n'arrive pas à reconnaître le légume surprise qui s'est invité dans ma bouche, mais son croquant contraste fortement avec la chaire tendre des sardines. N'étant à la base pas très friande de fritures, je dois reconnaître qu'en masquant ce qu'elles enrobent, ces croustillantes et extravagantes sculptures comestibles proposent un jeu de découverte assez efficace... On ne sait jamais vraiment sur quoi l'on va tomber.

Le repas continue avec quelques timbres de lard bien gras (plus de blanc que de rose), qui semblent avoir été frits dans leur propre graisse. Ils viennent recouvrir une petite salade tiède de pousse de soja sauté parsemée de belles lamelles d'oignon rouge cru.

Dans une jolie petite boîte orangée (imitation de laque) on nous amène une sorte de mochi préparé avec des grains de riz de couleur parme. Le mochi est d'habitude une pâtisserie asiatique normalement confectionnée à base de farine de riz gluant et généralement fourrée avec une pâte de haricots rouges très sucrée. Cette petite boule pas vraiment sucrée, sans pour autant être salée, est en fait farcie de la même pomme de terre qui accompagnait le poulpe mijoté.

Les serveuses portent ensuite à notre table (en plus des nombreuses boissons alcoolisées qui arrosent allègrement ces multiples mets depuis le début du repas.) un bol de riz aux herbes, une soupe miso succulente à la tête de poisson, ainsi que quelques pickles japonais (peut être du navet) et un mini chou fourré de glace à la vanille.

Pour finir... Parce que oui ! Ce repas à bien eu une fin, nous avons grignoté quelques crevettes cuites suivies de morceaux de poulets frits bien croquants à tremper dans une sauce épicée et sucrée.

Autant vous dire qu'à la fin de ce festin, la célèbre timidité japonaise avait complètement disparu, et l'initiale barrière de la langue n'a pas longtemps été un frein car bien rapidement nous n'avons plus trop eu de problèmes pour communiquer...

Pour ma part, j'ai étanché ma soif avec du vin rouge en début de repas, j'ai ensuite commandé du saké de prune. J'ai également goûté un saké local très fort servi avec beaucoup de glace et allongé à l'eau. À plusieurs reprises je me suis retrouvée encerclée de verres commandés spécialement pour moi. On m'a aussi servi un alcool d'abricot très sucré, et j'ai fini le repas sur du vin blanc. Mais je vous rassure, en bonne représentante française j'ai gardé la tête sur les épaules, et c'est bien souvent mes comparses qui ont fini mes verres.

J'ai passé une bonne partie de la soirée à aider Toma à préparer son prochain voyage pour le salon de Milan. Je me demande bien comment il va se débrouiller de cette aventure, sachant que son niveau d'anglais est très proche de mon niveau de chinois !

23h, le restaurant ferme ses portes, mais de notre côté la soirée n'est pas encore terminée. Je suis le groupe et nous nous dirigeons tous dans un des fameux « Yatai » qui pullulent dans les rues une fois la nuit tombée. Fukuoka, malgré son incroyable modernité à également su préserver son héritage historique qui se reflète dans ces « yatai », petites baraques désuètes qui servent bières et plats simples tels que les très appréciées soba. Pris d'assaut pendant la nuit, ces restaurants ambulants disparaissent quand le jour se lève.

À l'intérieur il fait bien chaud, et l'alcool n'arrange pas les choses. Je n'ai plus vraiment faim, mais la grande tablée que nous sommes se partage 5 grands bols de nouilles avec des brochettes bouillies de choses assez méconnaissables. Hiro me commande des pickles d'oignons, une spécialité des yatai. Je n'ai pas d'autre choix que de leur faire honneur car tous les yeux sont maintenant rivés sur moi.

Pour moi la soirée touche à sa fin, Hiro me fait rentrer en taxi avec des amis, et je ne sais pas où et quand il terminera sa soirée...

Après une journée aussi bien remplie, je suis heureuse de retrouver mon lit.

22 mars

Vu mon épopée de la veille, je m'autorise une matinée de farniente au lit. Vers 12h je m'active et décide d'aller à Dazaifu, une petite commune, à 15km au sud-est de Fukuoka. Pour m'y rendre je dois prendre 2 trains locaux à partir de la station Nishitetsu dans le Tenji. J'avais fait mes repérages au préalable... Le voyage est très rapide et au bout d'une trentaine de minutes, je découvre avec grand plaisir le charme de cette ravissante ville.

Je me dirige en direction du Dazaifu Tenmangu, un sanctuaire fondé en 905 classé trésor national. La rue qui conduit à l'entrée du lieu saint est joliment pavée et propose une grande variété d'échoppes en tout genre, pour se restaurer comme pour acheter des souvenirs. Je succombe à la tentation d'une spécialité locale, le mochi de Dazaifu, une sorte de petit gâteau rond fourré à la confiture de haricots rouges. Plusieurs boutiques de la rue proposent cette gourmandise préparée à la chaîne sous mes yeux, et je m'empresse de la déguster encore fumante avant de poursuivre ma route. Le goût de la pâte rappelle la saveur des crêpes, et la crème de haricots rouges est un véritable régal. L'appréhension que j'ai pu avoir sur ces pâtisseries à base de haricots, il y a bien des années quand mon père m'a fait découvrir la cuisine Japonaise, n'est plus qu'un lointain souvenir.

Quand j'arrive dans le jardin du sanctuaire, je suis émerveillée par la beauté du lieu, et surtout par celle des magnifiques arbres qui habitent ici.

Vous n'imaginez pas à quel point ma déception fut grande quand la carte mémoire de mon appareil photo a décidé de me lâcher. En une fraction de seconde je perds plus d'une centaine de clichés réalisés depuis mon arrivée au Japon. Et je me retrouve privée d'appareil jusqu'à mon retour à Seto... J'essaie de prendre l'incident avec philosophie pour ne pas gâcher le plaisir de ma visite, mais j'avoue avoir du mal à avaler la pilule...

Je sais que ma mémoire gardera précieusement toutes ces belles images qui s'offrent à mes yeux, mais je regrette surtout de ne pas pouvoir les partager avec vous.

Je poursuis mon parcours et profite au maximum de ma balade en extérieur avant de rejoindre le musée national de Kyushu pour me protéger de la pluie qui commence à tomber. Cet édifice est le plus grand musée national du Japon, il s'appuie sur le concept qui consiste à « comprendre la culture japonaise d'un point de vue asiatique ». Il retrace chronologiquement la formation de cette culture depuis le paléolithique jusqu'à l'époque moderne (années 1850).

Le bâtiment est en lui-même une véritable curiosité architecturale avec son gigantesque toit en titane (160m de long et 80m de large) qui ondule comme une vague et ses grandes baies vitrées qui reflètent le paysage alentour.

Il est à peine 17h et c'est un peu à contrecœur que je décide de rentrer à Fukuoka, car il pleut beaucoup trop pour que je puisse encore profiter des lieux. L'idée de retrouver ma chambre d'hôtel me déprime un peu, et je ne veux pas aller visiter le musée d'art Asiatique que j'ai programmé pour remplir ma journée de demain.

Dans le train du retour, je fais la rencontre de Ryuji et Rieko, deux amis Japonais qui voyage ensemble depuis leur rencontre aux Philippines. Ils parlent très bien anglais et nous papotons durant le temps du trajet. Ryuji vient d'Osaka et Rieko quant à elle, est originaire de Tokyo. Ils m'expliquent être ici pour faire un peu de tourisme et retrouver une amie en commun qui s'apprête à quitter Fukuoka. Alors que nous arrivons à notre terminus, ils me proposent de passer la soirée ensemble et m'invite à dîner à leur table.

Cette rencontre est très enrichissante, mes nouveaux amis m'expliquent et me font découvrir plein de spécificités de leur culture.

Alors que nous prenons un verre dans un café, Mariko nous rejoint pour nous conduire au restaurant. Nous sommes tous les 4 ravis de cette soirée qui s'annonce. Nous nous rendons dans un restaurant Motsu nabe, un des plus anciens de la ville. Le lieu est très populaire et les 5 étages sont pleins à craquer. Ici on vient pour déguster une spécialité bien japonaise : de l'estomac de vache bouilli.

Nous prenons place à notre table qui dispose d'un réchaud à gaz individuel. Arrive ensuite une énorme marmite avec une montagne de légumes. On met la marmite à chauffer et très rapidement les légumes sombrent dans le bouillon d'estomac de vache qui dégage un fumet particulièrement appétissant. Ce plat est un régal, le bouillon est un pur délice et les morceaux d'estomac, bien qu'un peu caoutchouteux et d'aspect peu attirant, sont vraiment succulents. Leur goût est proche d'une spécialité bien Lyonnaise : le gâteau de foies de volailles. Après les légumes arrivent les soba qui permettront d'épuiser les restes de jus. À la fin, nous sommes vraiment repus.

Après échange de contact « facebook », Rieko et Ryuji me raccompagnent jusqu'à mon hôtel. En arrivant j'ai le déplaisir de constater que ma boîte mail ainsi que mon compte facebook ont été piratés. Fort heureusement j'arrive à m'arranger rapidement avec l'aide de skype et de quelques bons conseils. Plus de peur que de mal. C'est la première fois que ce genre d'incident m'arrive, et le fait d'être à l'autre bout du monde n'a pas arrangé la situation. Cette journée aura été pleine de rebondissements...

23 mars

Ce matin, j'ai les yeux qui piquent un peu, le réveil est difficile. J'ai peu et mal dormi. C'est donc en fin de matinée que je pars visiter le Musée d'Art Asiatique de Fukuoka. J'y croise Rieko et Ryuji qui sur mes conseils ont décidé de s'y rendre. Vers 14h ils partent prendre leur avion et je retourne déambuler dans les rues de la ville que je commence à connaître comme ma poche. Mon sac s'allège de mon guide et mes plans.

Par hasard je tombe sur un magnifique temple à proximité d'un jardin public où je viens de déjeuner quelques heures plus tôt. Le jardin du temple est vraiment très beau, et je suis terriblement frustrée de ne pas pouvoir prendre de photos.

En fin d'après-midi, je retrouve Hiro sur son stand. Nous allons dîner avec d'autres céramistes de la ville de Seto.

Ces repas sont des instants très précieux pour mon travail, ils me permettent de découvrir les rituels de table en société, bien plus codifiés et exacerbés que ceux que j'observe dans des cercles plus intimes.

Comme d'habitude, nous mangeons assez tôt. Il est à peine 18h30. Des petites bouchées de sardines cuites nous attendent déjà à nos places.

On nous apporte un premier plat composé de très fines omelettes roulées et farcie aux œufs de poisson.

Arrivent ensuite un grand plat de sashimi de calamar, puis deux plats de sashimi d'un poisson local.

Une grosse salade composée est portée à table, c'est un généreux mélange de verdure, de tomates, de chips de légumes et de morceaux de surimi avec de belles escalopes de tofu.

Des gros dés de thon crus sont servis dans deux pots de céramique sombre. Ils sont recouverts de graines de sésames noires, d'algues fraîches et de paillettes d'algues sèches. Ils baignent dans un jus acidulé et légèrement sucré qui relève merveilleusement bien la chaire généreuse et tendre du poisson.

On nous sert deux salades de morceaux de poulet très riche en goût ainsi que deux plats encore grésillant de fines tranches de bœuf caramélisées. Elles sont présentées dans deux récipients en fonte de même gabarit qu'une assiette et recouvrent des pousses de sojas noyés dans le caramel de la viande.

Le repas se poursuit avec deux poissons entiers cuits en sauce, accompagnés de gros morceaux de navets fondants et de tranches de racines de lotus, le tout parfumé au gingembre et à la citronnelle.

Hiro me fait goûter un peu de riz au poisson séché, et mon repas se termine sur la fraîcheur d'une boule de glace à la fraise.

24 mars

Je passe la matinée au salon de céramique. Je regarde les stands un à un, je photographie mentalement tous ces objets qui s'offrent à mes yeux, car je compte bien utiliser cet engrais pour faire pousser mes idées.

Dans l'après-midi, je retourne au temple que j'ai découvert la veille. J'aime beaucoup cet endroit et mes photos me manquent toujours autant. Par chance j'arrive au beau milieu d'un mariage traditionnel. (Hiro m'expliquera par la suite qu'il est aujourd'hui très rare de voir des mariages dans les temples bouddhistes). Les costumes des mariés, des moines et de quelques convives sont magnifiques. Je me fais discrète pour poursuivre ma visite du lieu. À quelques mètres de la cérémonie, une imposante sculpture exposée dans une sorte d'autel s'offre à mes yeux. Elle mesure environ une quinzaine de mètres et représente un char transportant une scène de flammes célestes habitées par plusieurs personnages dans un décor fantastique et richement ornementé. Les deux faces du char sont dominées par deux personnages principaux de sexe différent. Ils semblent être protégés par quatre guerriers chacun qui m'observent du haut de la sculpture.

En poursuivant mon périple, je me rends compte à quel point il est difficile de trouver des poubelles dans la rue. Les seules que je trouve sont exclusivement destinées aux canettes et bouteilles des innombrables distributeurs qui envahissent les villes. Les Japonais n'ont-ils pas pour habitude de manger dans l'espace urbain, car malgré cette absence que je constate et dont je pâtis bien trop régulièrement, les lieux sont parfaitement propres et sans le moindre déchet à l'horizon.

Par curiosité, je décide de faire un tour dans une sorte de supermarché discount typiquement japonais dont Rieko m'a parlé. Il s'agit de Donki Hoté (excusez ma terrible traduction phonétique, mais le nom de l'enseigne s'écrit exclusivement en japonais). Cet endroit est complètement incroyable, je ne regrette vraiment pas d'avoir fait un détour dans cette gigantesque caverne d'Ali Baba. Je suis littéralement ensevelie d'objets et de gadgets en tout genre. Je trouve de tout et n'importe quoi, et je suis bien incapable de me faire une idée de la surface de l'endroit. Ce magasin est le strict opposé des surfaces de vente française. Chaque fois que je pense avoir fait le tour, je découvre des recoins et des petites salles cachées. Partout des lumières qui clignent, des écrans vidéo, des annonces musicales, des pancartes de promotions... mon espace visuel est saturé.

17h, Hiro m'attend pour remballer les pièces de l'expo. Je me dirige donc en direction du salon pour l'aider à ranger avec son fils venu nous récupérer depuis Nagasaki.

Au Japon quand on est piéton, il est nécessaire de prendre en considération le temps d'attente au niveau des feux. Le rouge aux grands carrefours est scrupuleusement respecté, et l'attente est parfois longue, il m'arrive donc assez souvent de voir les Japonais courir pour traverser au vert. Au début ça me faisait bien rire, mais maintenant je cours aussi.

Cette situation serait complètement improbable en France.

Vers 18h nous quittons Fukuoka en direction de Nagasaki. Après 2h de route nous arrivons à l'hôtel. Ma chambre est très propre et plus agréable que la précédente qui était sombre et imprégnée par l'odeur de cigarette. Avant de me coucher je commence à rapidement organiser mes visites de demain car je dispose seulement d'une journée pour découvrir cette nouvelle ville.

25 mars

7h, je me lève tôt pour profiter un maximum de Nagasaki. 8h20, je commence mon excursion. Je débute ma journée par le temple Kofukuji, un des premiers temples zen Obaku installé au Japon avec l'arrivée des marchands Chinois. Je poursuis ma visite en direction d'un autre édifice Chinois, le temple Sofukuji. Sur mon chemin, je ne résiste pas à la tentation des autres temples moins célèbres et gratuits qui abondent dans le quartier. J'y découvre des centaines de petites statues vêtues de tissus rouges, certaines ont même la tête recouverte d'un bonnet violet.

Je m'aventure dans les hauteurs d'un immense cimetière qui recouvre les pentes de la ville. À force de gravir les escaliers j'arrive dans une partie très ancienne qui ressemble à une jungle de pierres et de végétation. Le lieu est très sauvage et assez mystérieux. Encore une fois je regrette mon appareil photo.

Je continue en direction du pont des spectacles, construit en 1634 il demeure le plus ancien pont en pierre du Japon. Il est ainsi nommé car le reflet de ces deux arches dans l'eau ressemble à une paire de lunettes.

J'arrive dans le quartier chinois de la ville, cette présence s'explique non seulement par la proximité des deux pays, mais également par le fait que pendant des années Nagasaki a été la seule porte d'entrée du Japon sur le monde.

Non loin de là je découvre l'ancien quartier Hollandais. Le style architectural diffère radicalement du style Japonais, et c'est ce qui fait qu'encore aujourd'hui, Nagasaki est considérée comme un lieu « exotique ».

En continuant ma marche je me retrouve de nouveau sur les flancs pentus de la ville. Hiro m'informerait plus tard que l'ensemble plat du bassin urbain est en fait une zone artificielle qui n'existait pas par le passé. C'est qui explique l'importante et surprenante présence de résidences dans ces fortes pentes a priori peu appropriées aux habitations. Les maisons sont accessibles par un réseau très dense et sinueux de petits chemins et d'escaliers cimentés. Seuls vélos et scooters peuvent circuler dans cette incroyable fourmilière qui s'étend à perte de vue.

D'ici, la vue est imprenable.

Je savoure.

Je redescends en longeant la côte pour profiter du parc de bord de mer. Le vent m'enivre de ces vapeurs iodées.

J'ai déjà beaucoup marché et je décide de prendre le tram pour me rendre au musée de la bombe atomique qui se trouve bien plus au nord.

J'avais oublié mes cours d'histoire et le terrible passé de Nagasaki.

Quelle tragédie que cette foutue invention : la bombe atomique.

Les témoignages sont vraiment poignants, et les images à la limite du supportable. Je ne comprends pas comment l'homme a pu utiliser une arme aussi horrible et destructrice contre lui-même. Je l'ignorais, mais depuis son invention il y a eu plus de 2000 essais nucléaires sur terre. Quand on connaît les effets néfastes des radiations sur le corps humain... ça fait réfléchir.

2000 essais ! Plus de 2000 bombes nucléaires qui ont répandu à chaque fois des quantités considérables de radioactivité meurtrière. Pour clore cette petite parenthèse d'indignement, sachez que sur le podium du top 3 des essais nucléaires, les grands vainqueurs sont les Etats-Unis, suivis de l'ex URSS. En troisième position, cocorico ! La France...

Pour me changer un peu les idées, je décide de rentrer en marchant pour rejoindre la gare qui se trouve à environ 2km5 d'ici.

Aujourd'hui j'ai parcouru plus de 9km à pied.

J'arrive dans ma chambre, il est 19h passé.

26 mars

9h30, nous prenons notre bus pour l'aéroport de Fukuoka. Notre vol est à 13h10. Depuis l'avion, j'aperçois l'équipe au sol rigoureusement alignée sur le tarmac qui nous salut avant de s'incliner poliment devant tous les passagers.

Arrivés à Nagoya nous avons encore une bonne heure de route avant de retrouver Seto.

17h, je pose mes valises.

Tellement de choses à vous raconter...Je n'ai pas de temps à perdre !

27 mars

Mon travail d'écriture se poursuit, je me demande si vous aurez le courage d'arriver à ces dernières lignes. Une violente migraine me contraint à m'arrêter quelques heures, j'espère que vous ne subirez pas le même sort que moi.

28 mars

1h 30 du matin. Je termine enfin mon récit.

J'avais effectivement plein de choses à vous raconter.

À très bientôt.

Cécile.

Episode 3

28 mars

Mon planning de travail commence à se préciser. Les différentes entrevues avec mes collaborateurs me permettent d'y voir un peu plus clair. L'organisation de ce qui me reste à faire prend forme. Je suis excitée par la mise en route du projet.

J'ai aussi quelques craintes. Je ne sais pas comment Hiro souhaite procéder. La communication n'est pas toujours évidente, et ceci bien au-delà des problèmes de langue. Je suis dans une position délicate. J'ai parfois l'impression que mon âge et ma nationalité sont des barrières. La place que j'occupe au studio est assez équivoque.

Ici je suis considérée comme « invitée ». Mais je n'en suis pas vraiment une, je verse à la petite entreprise familiale une somme assez conséquente pour pouvoir travailler, et pour ce qui est de la réalisation des pièces, je ne suis pas autonome.

Ce manque d'autonomie, c'est aussi le principe de cet échange, même si je n'ai pas le sentiment d'une véritable collaboration dans l'attitude d'Hiro, je cherche à valoriser ses compétences dans la réalisation de mes objets.

Avec le poids des traditions Japonaises, et le respect inconditionnel dû à un « Sensei » (maître) je ne sais jamais trop comment faire pour que la production commence.

Je m'astreins à la patience. Je ne veux et ne dois pas brusquer.

Je prends le temps d'étudier la culture Japonaise, je cherche à comprendre.

Un monde forgé de perfections et d'imperfections.

Le geste est parfait, précis, net, souple, harmonieux, tellement simple qu'il devient éminemment complexe.

La main qui tient le bol est maîtrisée, pensée, domptée.

Le bol déposé dans la main est brut, sa beauté est aléatoire, presque sauvage, aux antipodes de nos critères d'esthétique. Sa surface évoque la roche. Ses fissures sont magnifiées, son asymétrie amplifiée. L'objet concentre avec précision l'imprécision. Un hasard parfaitement orchestré.

La peau de ces céramiques est un paysage d'une poésie sans fin.

La main répète inlassablement les mêmes gestes, pour donner naissance à d'extrêmes singularités.

Chaque irrégularité est bouleversante.

Tous ces bols sont comme des visages humains. De chairs comme de terres, il en émerge à chaque fois des entités uniques qui détiennent leur propre identité.

En début d'après-midi, Motokosan me conduit en centre-ville pour faire des courses. J'aime beaucoup Motokosan. Malgré tout ce qui nous sépare, la langue, l'âge et la culture, nous avons su créer notre petit langage. Motokosan est belle.

Je la trouve extraordinaire, car elle sort vraiment de l'ordinaire.

Elle me parle en Japonais, et glisse deux trois mots d'anglais, et je la comprends. De mon côté, je lui montre, je mime, je gesticule, et elle me comprend.

Hier j'ai parlé à Hiro de l'importance de la cuisine dans mon travail, de voir les gestes, la préparation, la présentation... De mon impatience de rencontrer le chef cuisinier, de mon envie de me glisser dans les coulisses...

Et voici qu'aujourd'hui il m'apporte 5 livres extraordinaires. Des bijoux.

5 vieux livres jaunis et poussiéreux qui sentent l'Histoire...

La plupart montrent et expliquent le Kaiseki.

« La cuisine Kaiseki désigne dans la gastronomie japonaise une forme traditionnelle de repas composée de plusieurs petits plats servis conjointement. Le terme peut aussi renvoyer à l'ensemble des compétences et techniques qui permettent de préparer un tel repas. » – (Merci Wiki.)

Je ne sais pas si je dois dire heureusement ou hélas : je ne sais pas lire le Japonais. Il ne me reste que les images...et mon imagination.

Au risque de vous paraître étrange, j'ai le cœur qui palpite en tournant les pages... J'ai l'impression d'avoir un trésor entre les mains. Le sentiment de toucher du bout des doigts, une chose impalpable, inexplicable et inestimable.

En fait, une vague d'émotion m'envahit.

Peut-être suis-je en train de comprendre ce qui aurait dû me dépasser.

J'admire cette cuisine, cette approche de l'aliment.

Une approche épurée.

Cette façon de magnifier la simplicité du goût par un rituel complexe, rigoureux, élaboré et ritualisé.

Rien n'est « décomplexé » au Japon. Rien n'est « décontracté ».

J'ai envie de dire : on ne peut s'affranchir du Japon et de sa culture.

Il y a un équilibre subtil entre la glorification du naturel, et l'acharnement à faire disparaître le naturel.

Comment ne rien faire disparaître de soi-même, pour laisser respirer ce qui doit exister dans sa particularité « naturelle ».

En fin de journée Hiro me propose de dîner ensemble avec son fils Simon et Kuni. Il prépare un « nabé ». Je crois comprendre que ce terme englobe généralement les plats cuits dans un bouillon. (cf. l'estomac de vache du précédent épisode). C'est un peu le principe de la fondue chinoise.

Dans un premier temps, légumes et viandes sont cuits ensemble. Quand il ne reste plus que du bouillon dans la marmite (parce que vous avez tout mangé), on apporte les nouilles (udon).

L'étape « udon » demeure la plus délicate.

Personnellement j'évite les spaghettis pour un premier dîner galant (dommages collatéraux multiples : LA robe tachée, LE spaghetti interminable impossible à déguster proprement, LA sauce tomate aux coins de la bouche...).

Autant vous dire que je mets l'udon dans le même panier.

Déjà, bon courage pour réussir à en attraper au moins un avec les baguettes... (N'oublions pas que nous sommes au Japon, face à un plat commun... inutile donc de préciser qu'il vaut mieux éviter de monopoliser la place).

Plusieurs tentatives sont nécessaires.

Enfin, l'udon est capturé... Victoire !

Maintenant il s'agit de LE (parce que oui ! vous n'en avez qu'un.) « transvaser » dans le bol qui se trouve dans votre main gauche (encore faut-il réussir à le garder captif jusqu'à cette étape...)

Je précise que 9 fois sur 10 l'udon s'échappe précisément au moment critique du transfert : Il vient à peine de quitter la marmite, mais n'a pas encore traversé la frontière qui délimite l'espace de votre bol...

Après ce genre d'expérience, on comprend un peu mieux la valeur des mots tels que persévérance et ténacité...

Le saké qui accompagne cette joyeuse partie de pêche est un saké un peu spécial. Généralement cet alcool se boit relativement jeune. Ce soir Hiro nous sert du 6 ans d'âge. Je porte à mes lèvres un produit rare...

Aussi puissant qu'une eau de vie, il reste néanmoins très aromatique. Comme on dit souvent : ça réchauffe !

En règle générale, on sert les autres, mais on ne sert jamais soi-même.

Il faut bien veiller à ce que les convives (surtout le sensei) aient toujours à boire.

Quand on nous sert, il est préférable de tendre son verre à 2 mains.

29 mars

Je poursuis l'organisation de mon projet. J'envoie des mails, je classe mes idées, je fais des recherches, je parcours les livres de cuisine d'Hiro...

Je repense à ce que j'ai vu, ce que j'ai mangé, à ceux que j'ai rencontrés...

Je déjeune dans ma chambre avec Kuni, une petite habitude que nous avons et qui me permet de lui faire sa leçon quotidienne d'anglais. Un véritable challenge pour réussir à lui faire comprendre le sens des mots que j'emploie.

C'est aussi un moyen pour moi de mieux comprendre sa culture, car même si Hiro parle très bien anglais, il y a des aspects que je préfère aborder avec Kaori et Kuni, plus souple et plus ouvert à mon point de vue sur la question.

Comme à son habitude, il mange une petite barquette de « haricots fromage ». Je les appelle ainsi car ces haricots dégagent véritablement une forte odeur de fromage affiné. Ils sécrètent une sorte de substance visqueuse qui rappelle les fils de fromage fondu. Même le goût s'en rapproche. Il paraît que c'est très bon pour la santé.

Mais je crois bien que pour une fois, je vais prendre soin de moi en évitant de réitérer cette expérience qui fut un peu trop extrême à mon goût...

La bonne nouvelle c'est que j'ai pu récupérer une partie de mes photos. En fin d'après-midi Kuni m'a emmené dans une boutique spécialisée et la fée technologie a opéré.

Nous sommes ensuite allés dîner dans un restaurant « italien ». Au menu, plusieurs formules au choix, notamment les combos pizza-spaghetti... plutôt surréaliste d'un point de vue européen, enfin je crois...

L'occasion pour moi de découvrir une spécialité locale : la « pizza mayonnaise ».

Si les Italiens savaient...

30 mars

Je commence mes premiers croquis. Mes idées prennent forme. Je regrette de commencer sans avoir pu rencontrer le chef Japonais avec qui je vais travailler pour l'événement Toques et porcelaine à Limoges.

Je termine également ma petite production de tasse à saké qui m'a attendu bien sagement pendant mon voyage à Fukuoka. Il s'agit de sculpter la base des tasses en les repositionnant sur un support en terre crue préalablement centré sur le tour. Une formalité pour Hiro ou Kuni, mais pour moi, réussir à centrer le dispositif reste une épreuve rédhibitoire dans cet exercice.

En fin de journée Kuni m'emmène chez lui pour que je puisse récupérer les photos de la veille. Mon ordinateur n'arrive pas à lire le dvd sur lequel elles ont été sauvegardées.

Ce qui aurait dû prendre cinq minutes a pris plus d'une heure... La fée technologie n'est pas toujours au rendez-vous.

La soirée se termine autours d'un délicieux nabé.

31 mars

Avec le rythme de l'atelier, je perds la notion du temps. Ici le samedi et le dimanche sont des jours comme les autres. Le seul jour de repos en commun est le mercredi.

Je m'occupe de mettre mes photos en ligne, j'avance mes dessins...

Je fais le point sur ces trois premières semaines au Japon car je commence à avoir un peu de recul.

Je réalise à quel point la culture Japonaise n'est pas forcément simple à vivre au quotidien.

Je me sens parfaitement intégrée, mon projet avance, je passe de bons moments...

Mais il y a ce poids...

Cette sensation désagréable, ce sentiment léger et pesant à fois qui rythme mon séjour.

Dois-je prendre l'initiative de... ?

Est-il préférable d'attendre que... ?

Je demande ou j'attends qu'on m'invite à... ?

Quand je propose à Kaori et Kuni de rester un peu avec moi, quand je les invite dans ma chambre, c'est toujours un peu en secret, car je suis « l'invitée » du sensei. C'est horrible mais j'ai l'impression qu'à leurs yeux, je lui appartiens

Parfois je me sens prisonnière cette condition.

Chaque fois que je dîne avec Kuni, il informe Hiro que nous sommes ensemble. Et je sens bien son malaise quand je lui demande de ne pas le faire.

Je veux bien faire preuve de compréhension vis-à-vis de ce « respect », de cette forme de politesse exacerbée. Mais ma vie privée reste ma vie privée, Hiro n'a pas à savoir avec qui je suis et ce que je fais. C'est à moi de décider s'il doit savoir ou non.

Avoir le sentiment de devoir s'excuser de tout est assez désagréable.

Je ne juge pas ce que je vis. Je ne le critique pas non plus, je l'accepte car ce « désagrément » fait partie du projet. Je sais que d'une certaine manière je m'enrichis au travers de ce que je subis.

1 avril

Aujourd'hui c'est l'anniversaire de Motokosan. Je me réjouis de cet événement qui constitue un bon prétexte pour partager un moment convivial avec mes hôtes. La petite fête aura lieu demain, le mercredi étant jour de repos.

Dans la matinée, je me rends au supermarché avec Kaori pour faire les courses de la soirée. Kuni a prévu de cuisiner une spécialité de l'île d'Hokkaido. De mon côté, je prépare une soupe à l'oignon et des panna cotta pour le dessert.

En milieu d'après-midi, j'émaille une première partie mes tasses qui viennent d'être dégourdiées.

À l'heure du thé, Motokosan prépare le fameux thé matcha, réalisé à base de poudre et d'eau chaude.

Encore une occasion pour Hiro de m'enseigner les bonnes manières Japonaise. (Je tenais mal mon bol... il est plus poli de le porter à la bouche de la main droite, et de le supporter de la main gauche).

Dans la soirée, Kuni me conduit secrètement dans une pâtisserie pour que je puisse prendre un gâteau d'anniversaire. J'aurais préféré le faire moi-même, mais sans un four à ma disposition... c'est un peu délicat...

En voulant cuisiner « français » je me rends compte à quel point le four me manque.

2 avril

La journée passe très vite. J'écris, je dessine, je termine d'émailler...

17h30, la fête commence. Il est très tôt, mais par respect pour Motokosan qui ne souhaite pas se coucher tard, il a été convenu de cet horaire pour nous retrouver autour de la table.

Le plat de Kuni est copieux et délicieux. Des tranches de viandes recouvertes de saumon ont été disposées sur une grande plaque chauffante garnie d'une généreuse couche de légumes. Comme bien souvent, ce repas s'accompagne d'un mélange de vinaigre et de sauce soja. Cette sauce est un régal, son goût s'accorde à merveille avec les légumes, les soupes et la viande. Il arrive parfois qu'elle soit aromatisée au Yuzu, un agrume originaire de l'est de l'Asie.

La soirée se prolonge avec un petit concert, Kaori chante sur les accords d'Hiro et Kuni.

Je regarde, j'écoute... je danse.

3 avril

Repos.

Vers 14h je retrouve Kuni pour une promenade. Kaori est encore dans les limbes.

Nous décidons de regarder un film.

Un bon moyen de redécouvrir les plaisirs du vagabondage dans les rayons d'un vidéo-club.

En voie d'extinction en France, ce loisir est apparemment encore très courant ici. En même temps ça ne m'étonne pas.

Pourquoi les Japonais s'obstineraient-ils à télécharger des films, puisque c'est illégal ?

La journée se termine autour d'un bon dîner principalement à base de poisson. Sashimi de maquereau et saumon, sardines entières grillées (tout un art pour découper et déguster avec des baguettes), lamelles de poulpes marinées au soja sucré, et soupe de nouilles pour Kuni.

J'espère que mon prochain mail parlera des premières pièces qui ne sauraient tarder à venir...

À bientôt.

Cécile

Episode 4

4 avril

Je commence la cotation de mes croquis, je m'inspire des objets qui m'entourent pour une bonne appréciation des échelles que j'envisage.

Je me rends compte que pour le moment, Hiro ne semble pas porter pas un intérêt majeur à la réalisation de mes pièces. La mise en route est assez laborieuse.

Je me remets beaucoup en question.

Cette situation vient-elle de la façon dont je mène ce projet ?

Ai-je manqué de précision avant mon arrivée ?

Je ne sais pas trop quoi penser...

Mettre de côté mes considérations personnelles est la meilleure chose à faire. Ce qui compte c'est que je reste concentrée sur mon objectif. Je jongle donc avec mes états d'âme pour ne garder que le positif de chaque journée qui s'écoule.

Je m'exerce un peu au tour.

Il commence à faire chaud, et je saute sur cette occasion pour aller admirer les cerisiers en fleurs.

5 avril

Ce matin, j'assiste à l'ouverture du four. Je suis impatiente de découvrir le résultat de ma première semaine d'entraînement au tour.

J'écoute avec plaisir le chant des pièces encore brûlantes qui viennent à peine de sortir. L'émail qui refroidit se fissure lentement dans une symphonie cristalline qui évoque des carillons de verre.

Après l'oyatsu du matin (la pause thé), Motokosan me conduit dans un petit magasin qui fabrique artisanalement des mochis. Au Japon, Sakura (cerisier en fleur) et mochi sont deux éléments phares du printemps. Il existe d'ailleurs le sakuramochi, un mochi rose à base de riz, de pâte de haricot rouge et couvert d'une feuille de cerisier à fleurs légèrement salée.

Dans l'après-midi, pour m'occuper, j'aide Kuni à monter le prochain four. Hiro commence la réalisation d'une partie de mes croquis.

Kaori et Kuni me proposent de venir dîner chez un sensei dont ils sont très proches : Shingo. Par le passé il a été leur professeur.

Cette rencontre me fait comprendre beaucoup de choses. Mon regard sur le « sensei » se transforme.

Hiro était pour moi la seule image perceptible du sensei Japonais. Rencontrer Shingo m'a permis de faire la part des choses. Le statut du sensei est une chose évidemment bien distincte de sa personnalité. Mais jusqu'à présent, sans points de comparaisons, je ne pouvais pas véritablement percevoir cette différence.

Et la barrière de la langue est un handicap supplémentaire dans cet exercice délicat. Même si le corps en dit beaucoup, quand il s'agit de capter la personnalité d'un interlocuteur, la parole (dans son potentiel de verbalisation de l'intellect) reste un moyen à privilégier.

De plus, je considère Hiro comme un potier, alors que Shingo est un artiste.

Je pense que leur perception de mon travail est très différente.

Hiro, dans sa pratique purement technique, et par mon manque de compétences techniques, me perçoit (sûrement) comme une (simple) disciple.

Shingo, bien qu'étant également un sensei très respecté (dans sa technique comme dans sa créativité), semble me percevoir comme une créatrice dont le travail est tout autant respectable que le sien.

Même si je regrette parfois un manque d'investissement et de considération pour ce projet, je sais qu'Hiro est exactement celui qu'il me faut.

À moi de lui montrer que ces pièces valent la peine d'exister.

Je m'efface complètement, je disparaîs derrière les mains du sensei.

Peu importe la valeur de mon propos ou de mes formes, seul le savoir faire de mon hôte sera digne d'estime.

Et c'est certainement ainsi qu'il doit en être.

6 avril

Le temps de l'écriture a été un recul nécessaire et bénéfique pour accepter la difficulté de l'entreprise que je mène. Mais ce 6 avril est moralement éprouvant.

Je suis un peu perdue.

Je ne m'en plains pas, mais aujourd'hui est une journée particulièrement pesante.

7 avril

Au moins la journée de la veille m'aura permis d'apprécier celle d'aujourd'hui. Hors de question que je me laisse abattre !

Je décide de m'organiser un voyage à Kyoto. Je partirais donc du 23 au 30 avril. Je compte bien profiter de ce séjour là-bas pour m'imprégner au maximum de la culture locale. Je sais que c'est ainsi que je nourrirais au mieux mes idées.

Hiro termine une de mes pièces. Je souhaite que demain il en réalise d'autre. Rien ne résiste aux sourires et à la bonne humeur... (Du moins, je l'espère).

Je complète cette journée par une pratique assidue du tour. Sans plaisir ni déplaisir, je m'impose la chorégraphie sensuelle que me dicte la terre entre mes mains.

8 avril

Je m'exerce encore au tour. Je veux montrer à Hiro que je m'intéresse à ce qu'il fait et que je m'investis dans l'atelier.

Pour ne pas rendre ma journée trop fastidieuse, je m'autorise une petite production qui me fait plaisir et je réalise une dizaine de « guïnomi » (terme utilisé en Japonais pour désigner les coupelles à saké chaud et froid). J'aide également Kuni à recycler la terre, car il semblerait que dernièrement je n'ai pas bien respecté les règles de l'atelier, et j'aurais occasionné un gaspillage qui aurait dû être évité. Mais je suis bien contente d'être missionnée de cette tâche. Je transforme l'exercice en moment de complicité avec mon acolyte.

En fin de journée, Kuni m'emmène au supermarché et nous dînons ensemble. Oui, encore des sashimis. C'est tellement délicieux. Le poisson est vraiment de très bonne qualité, et c'est un des rares produits frais qui est largement plus abordable qu'en France. Pour vous faire une idée avec l'exemple des fruits et légumes, le prix au kilo en France correspond au prix à l'unité au Japon...

Cette soirée me fait du bien. Grâce à Kuni, je comprends un peu mieux cet univers opaque.

Ce qui est le plus terrible, c'est de me rendre compte à quel point il est difficile de s'adapter malgré les nombreux efforts que je fais.

J'ai beau être attentive et extrêmement respectueuse, je sens bien que je ne suis pas (encore) à la hauteur. Enfin, je ne prétends pas pouvoir cerner la culture nippone en aussi peu de temps, mais je n'avais pas conscience de l'ampleur de sa difficulté d'accès.

J'en suis assez admirative.

C'est écrasant et captivant à la fois.

J'accepte parfaitement cette situation. Mais je ne sais pas toujours sur quel pied danser. Au moins, je sais qu'il faut danser...

9 avril

Les jours se succèdent et j'ai l'impression que j'ai de plus en plus de mal à me fondre dans la culture japonaise. Je comprends que cette situation est en fait la conséquence de ma progressive pénétration sociale dans ce monde qui me semble si différent. Je ne vois plus seulement le Japon de l'extérieur, je commence à le voir de l'intérieur.

La transition est délicate... C'est un peu comme s'immerger dans une étendue d'eau sombre quand on ne sait

pas nager.

Même si on flotte, on ne sait pas vraiment comment faire pour se déplacer, et quand bien même on se déplace, on ne sait pas trop où l'on va, ou vers quoi aller, ...

Avant de plonger, on pouvait bien s'émerveiller de ce magnifique bassin exotique, nul besoin de connaître les techniques de la natation pour apprécier la beauté du lieu...

Une fois à l'eau, les règles ne sont plus les mêmes...

Je sais que c'est une chance. Il suffit d'accepter ce qu'il en coûte.

Je trouve le courage ce matin de demander à Hiro de réaliser une nouvelle collection d'objets que je souhaite aboutir. Il me demande certaines précisions que je ne suis hélas pas en mesure de lui donner. Je viens à peine de découvrir la vaisselle traditionnelle Japonaise. Sans l'aide d'un interprète, je ne comprends pas forcément les liens qu'il existe entre formes, volumes et fonction...

Comment savoir que le bol que je souhaite « détourner » est un bol « Donburi » ?

Que ce bol est d'une taille légèrement supérieure à celui destiné uniquement au riz. Qu'il est utilisé pour la présentation des nouilles en soupe comme l'udon ou le soba (les nouilles de sarrasin) mais qu'il sert aussi à servir les donburi-mono. Ces derniers ont une présentation particulière. Contrairement à un repas où le riz est servi séparément du plat cuisiné, le donburi-mono est une alternative où le riz est recouvert d'un plat cuisiné. Il faut également savoir que le donburi pour la soupe n'a pas la même forme et la même taille que celui pour le plat à base de riz.

Par chance, j'avais déjà fait des recherches sur le sujet et je me suis souvenue d'un site qui expliquait les différents usages de la vaisselle Japonaise. Avec l'outil internet, je peux rapidement combler certaines de mes lacunes, mais de là à savoir les dimensions traditionnellement utilisées...

Je suis un peu étonnée.

Qui d'autre mieux qu'Hiro pourrait me renseigner sur ces informations particulièrement spécifiques ?

J'ai l'impression qu'il me teste.

Avec l'aide secrète et les conseils de Kaori et Kuni, j'apporte au sensei des éléments de réponse qui semblent le satisfaire.

Victoire.

Les bols sont en train de sécher.

Quand il aura terminé de sculpter les bases, je pourrais commencer à détourner ces formes « traditionnelles » pour les faire devenir des objets de mon répertoire personnel.

En attendant je m'occupe de finir mes guïnomi de la veille. Et j'ai bien compris qu'il faut que je sois parfaitement autonome.

Pas simple quand la technique n'est pas encore bien maîtrisée...

Mais ça viendra, j'en suis certaine.

Cette froideur de considération me pousse au dépassement. Je découvre à mes dépens qu'apprendre ne se fait pas forcément dans le plaisir.

D'ailleurs, le plaisir fait-il partie de la beauté du geste ?

Faut-il simplement réussir à s'oublier pour mieux accomplir ?

Accomplir et surtout pas : s'accomplir ?

Se couper du plaisir pour ne pas contaminer l'essence même d'une discipline ancestrale qui glorifie l'exactitude et la précision de l'acte, de la posture : du geste.

À mes yeux le japon c'est un peu l'empire du geste.

Merveille de cuisinier qui après des années de pratique et d'entraînement acharné devient maître de son art, et s'efface complètement pour disparaître derrière le produit qu'il prépare à la perfection, et dont le seul intérêt et de réussir à en magnifier le goût « naturel »...

10 avril

Comme chaque mercredi, c'est le jour de repos de la semaine qui commence. De bon matin Hiro m'explique qu'il a du travail à faire, mais qu'il souhaite que nous dînions ensemble en début de soirée.

J'accepte la proposition, il ne me reste plus qu'à organiser le reste de ma journée.

Alors que j'avais décidé d'aller à Iwayado, profiter un peu de la nature environnante, je tombe nez à nez avec Kuni qui me propose de se joindre à lui.

Je suis bien contente de ne pas rester seule en cette belle journée ensoleillée. Il m'emmène dans une sorte de « Marques avenue » à la Japonaise, puis nous visitons un grand centre de la céramique dans une ville voisine de Seto. Le lieu en question est bien plus remarquable par son architecture et ses terrasses que par le peu de pièces qu'il expose.

Kuni progresse en anglais, même si nos échanges restent laborieux, je sens qu'il a une réelle envie d'apprendre... et il n'oublie jamais de me remercier d'être « sa professeur(e) d'anglais ». Peut-être devrais-je le remercier tous les jours de son aide si précieuse pour comprendre le Japon.

À notre retour, Hiro lui propose de se joindre à nous pour le dîner. Nous sommes chargé de faire les courses. Au menu : quelques sashimi et un nabé.

Cette fois-ci le nabé sera élaboré à partir d'une préparation d'épices à la coréenne. C'est bon, mais je préfère la version originale, à base de sauce soja vinaignée. Le repas est très copieux et Hiro me sert des sakés vraiment excellents. Au cours de la soirée, il m'explique qu'il me considère un peu comme un membre de la famille Kasen (son entreprise), ce qui explique en partie le fait qu'il ne m'octroie pas les petites attentions réservées aux invités du studio.

Il a conscience que ça n'est pas toujours évident pour moi d'être dans cette situation, mais je m'empresse de le remercier du privilège qu'il m'offre en me traitant ainsi.

Cette difficulté que je peux ressentir presque quotidiennement, c'est le prix de mon immersion.

Et je m'estime particulièrement chanceuse de vivre cette expérience.

À bientôt.

Cécile.

Episode 5

11 avril

Hiro termine la série la série de bols donburi que je lui avais demandé de faire. Je m'occupe de finaliser les pièces en accord avec mon regard personnel. C'est un moment assez agréable. Je suis concentrée sur mon travail et chacun de mes gestes vient détourner ces objets pour les faire basculer dans une sorte de nouveau champ lexical. Le traditionnel s'efface petit à petit pour laisser place à mon interprétation. J'ai presque l'impression que je marque mon territoire. Je regrette cependant le manque d'échange avec Hiro. J'aurais aimé qu'il partage ses impressions, sa lecture de mon travail.

Je me fais une raison.

En fin de journée, je vais courir pour me changer les idées. Le coin n'est pas vraiment propice, mais au moins, j'évacue tout ce que je suis obligée de garder pour moi pendant la journée.

J'ai rendez-vous vers 18h30 avec le chef Japonais. Hiro souhaitait m'accompagner pour pouvoir donner son avis sur l'interaction entre contenant et contenu.

La rencontre ne se passe pas vraiment comme je l'avais prévue. Je suis un peu déçue. Je me rends compte à quel point je vais être seule pour conceptualiser ce projet. C'est un coup dur, car depuis toujours l'échange enrichit le sens de mon travail. Je ne peux me fier qu'à mon instinct. J'attends avec impatience l'avis de Philippe qui m'accompagne depuis sa cuisine en France. J'ai plusieurs idées, et malgré l'insistance d'Hiro pour que je commence la production, j'attends de pouvoir me nourrir du regard complémentaire du cuisinier.

À notre retour je suis complètement perdue. J'accepte par politesse l'invitation d'Hiro pour le dîner. Nous mangeons un plateau de sushi offert par un de ses amis.

Je suis mal à l'aise.

Son attitude me fait comprendre que je vais devoir me débrouiller seule. Je n'ai pas d'autre choix que de modifier mes projets pour pouvoir être le plus autonome possible dans la réalisation.

De toute façon le dialogue me semble impossible.

12 avril

Je passe une bonne partie de la journée à envoyer des mails. J'aide rapidement Kuni à monter le four pour un grand feu et je prépare mes pièces terminées pour un dégourdi. Je les éponge soigneusement pour enlever traces et poussières.

Je réfléchis.

J'essaye de faire le tri dans mes idées. J'ai besoin d'y voir plus clair. Il faut absolument que je parle à Philippe.

Dans la soirée, je retrouve Kuni pour dîner. Nous parlons beaucoup et ça me fait du bien. Même si il a du mal à s'exprimer en anglais, il arrive à me donner son avis. Il m'apprend qu'Hiro l'a questionné pour savoir ce que je pensais de lui.

Je ne sais plus trop quoi penser de tout ça. Je n'arrive pas à comprendre pourquoi la communication est autant biaisée entre nous.

13 avril

Je fais des recherches sur la cuisine Japonaise, j'ai découvert un blog riche d'informations sur le sujet. Il y a plein de recettes et d'ingrédients japonais. Ça me permet de mettre un nom sur beaucoup de denrées que je croise dans les supermarchés. Le stress et l'isolement étant contre-productif, j'essaye de découvrir par moi-même les liens qui existent entre la vaisselle et la cuisine au Japon. Je voyage dans ces images et ces textes pour stimuler mon imagination. Il est temps que je lâche un peu prise si je veux faire évoluer mon travail.

Dans l'après-midi, je vais faire des courses avec Motokosan. C'est toujours un plaisir pour moi de faire mes emplettes avec elle. La relation que nous avons est particulière. Une relation discrète, presque secrète. Mais je suis toujours à l'aise quand nous sommes ensemble. Je commence à me dire que la « culture Japonaise » est loin d'être impénétrable, il suffit d'être entouré des bonnes personnes pour savoir l'apprécier. Dans la soirée je retrouve Kuni et Kaori. Pour des raisons qui me dépassent, nous nous retrouvons dans l'obligation de sortir

pour pouvoir profiter d'un dîner ensemble...

Nous allons dans un restaurant chinois, c'est très correct, bon et peu cher.

Ce soir, après une longue conversation ensemble, je suis d'une certaine façon soulagée. La plupart des difficultés que je rencontre ici n'ont pas grand chose à voir avec ce que je pensais être la barrière de la culture.

À moi de faire chanter maître corbeau pour avoir un bout du fromage...

14 avril

Hiro a terminé les théières, il ne reste plus qu'à les assembler. Malgré toute ma bonne volonté, je n'arrive pas à comprendre pourquoi on ne me montre pas comment faire. Je suis pourtant prête à le faire, mais j'ignore bien comment procéder...

Et je ne voudrais surtout pas me tromper dans la manipulation. L'explication « tu coupes et tu colles » n'est guère suffisante pour que je me sente capable de réaliser cette opération. Heureusement Kuni vole à mon secours, il me montre et m'explique très rapidement dans quel ordre procéder.

Je vous laisse imaginer mon plaisir à travailler dans ces conditions.

Bien heureusement, je poursuis ma journée avec la réalisation d'un moule, et autant vous dire qu'après une formation à Limoges et chez Allia, les moules, c'est devenu une formalité. Mon autonomie est cependant limitée par mon ignorance concernant la gestion de l'atelier avec le plâtre. Je fais ma cuisine un peu en cachette, au moins je gère en toute liberté (si j'ose dire) mon moulage. Je nettoie tant bien que mal mon plan de travail, évidemment je me trompe, ne sachant pas où vont les surplus de plâtre et les déchets de terre rendus impropres au recyclage.

Encore une fois : « Merci Kuni ».

15 avril

Je suis seule pour la journée. Hiro, Kuni et Kaori sont à Nagoya pour installer l'exposition qui se tiendra toute la semaine. Je m'y rendrai demain, faute de place dans la voiture remplie par les pièces qui seront exhibées.

Mais cette solitude m'est agréable. Je passe ma journée dans l'atelier. Je me laisse guider par mes intuitions et mes envies. J'imagine de façon assez spontanée des pièces qui encore une fois détournent les formes traditionnelles exploitées par le travail d'Hiro. Je me sens vraiment à l'aise.

Toucher la matière,

Tester la matière,

Éprouver la matière,

Aimer la matière.

16 avril

Départ pour Nagoya. 4ème grande ville Japonaise.

Pas de surprise à l'horizon. Difficile de voir une « personnalité » émerger. Nous atteignons la galerie et la succession de building évoque toujours la même monotonie. Je commence vraiment à comprendre l'émerveillement des Japonais pour un pays comme la France.

Je ne veux pas non plus être mauvaise langue, je vais attendre de connaître un peu mieux la ville pour me faire une idée.

Je passe ma journée à la gare. C'est vrai, pour moi aussi c'est assez surprenant de l'écrire. Bâtie en 1999, c'est la plus grande gare du monde en superficie (41km). Amis Lyonnais, la Part-Dieu puissance 10. Au-dessous 6km de galeries, au-dessus, deux tours, les JR towers, 245m de haut. Au Japon le shopping ne demeure pas mon activité favorite, mais je me laisse guider par les flux de foule qui circulent dans cette accumulation de magasins. Je capte ainsi les différences et les ressemblances notables. Cette déambulation me permet de voir ce qui est récurrent, ce qui change ou ne change pas, quelles sont les spécialités, les tendances locales. Je me laisse volontiers imbiber de tout ce que je vois. Je papillonne.

Je réserve ma course aux monuments pour un autre jour. Je ne veux pas m'essouffler avant mon marathon de Kyoto.

18h30, départ pour Seto. Sur le retour Hiro nous invite à manger des sushi.

Aujourd'hui avec Kuni, demain avec Kaori.

17 avril

Je me suis organisé un petit parcours dans la ville (7km environ). Cette visite confirme mon sentiment de la veille. La modernité de cette ville Japonaise (comme la plupart des grandes villes) lui confère une esthétique assez désincarnée. Les immenses boulevards qui structurent Nagoya s'échappent de l'échelle humaine. Cette trame urbaine offre un paysage pauvre en relief. L'autoroute qui surplombe l'ensemble de la commune est impressionnante. Gigantesque et imposante. Elle lacère l'horizon de celui qui lève les yeux.

Partout la route, la circulation, les feux de signalisations.

Aussi surprenant que cela puisse paraître, la nature trouve toujours sa place. Les cerisiers et autres végétaux encore en fleurs viennent perforer la grisaille environnante. Le contraste est agréable.

La végétation n'a rien d'anecdotique au Japon. Je ne me lasse pas d'admirer ces délicates fleurs qui parfois arrivent à couvrir l'odeur poussiéreuse de la pollution automobile.

J'ai l'impression de redécouvrir la beauté de ces séduisantes dentelles de peaux végétales. Si fragiles et si belles et si sauvages. J'avais oublié cette douce sensation que procure la contemplation des fleurs.

Rien à voir avec nos ronds-points et nos bosquets dociles qui sertissent les trottoirs de nos agglomérations.

Je commence ma visite par le temple d'Osaka Kannon et me laisse attirer par les galeries marchandes qui avoisinent le site. Comme dans toutes les villes où je suis allée, elles sont entièrement couvertes. Certaines sont complètement désertes, d'autres sont saturées par la foule qui y circule. C'est une zone assez bruyante, en plus de la musique diffusée sans interruption, la plupart des échoppes diffusent des annonces sonores répétitives et nasillardes.

Je me dirige ensuite en direction du château de Nagoya. Détruit à la suite d'un incendie pendant la seconde guerre mondiale, il a été intégralement reconstruit en 1959. Aujourd'hui, le donjon est un bâtiment moderne en béton avec climatisation et ascenseurs. Actuellement la ville est en train de reconstruire le palais Hōmōmaru, qui voisinait le donjon et qui a également été détruit par le feu au cours de la guerre. Il est regrettable de constater à quel point la guerre a pu anéantir les trésors du Japon.

Après avoir profité des jardins qui encerclent le château, je poursuis ma promenade en direction du quartier de Sakae. Je croise la TV Tower, je déambule allégrement de magasins en magasins, je tombe sur une boutique de produits bio qui vend du beurre français, 2500¥ (20euros) les 500 grammes.

Vers 18h je retrouve Kaori à la galerie, nous rentrons à Seto en train car Hiro passe la soirée avec des amis à Nagoya.

Shingo nous invite à manger des tempuras chez lui. Comme d'habitude, la soirée se termine tôt. Mais je suis heureuse de le revoir, et pour l'occasion j'ai apporté du foie gras (merci les colis surprises de mamy !).

Kuni et Kaori n'en avaient jamais mangé.

Il y a toujours une première fois, et généralement ça ne s'oublie pas !

À bientôt.

Cécile

Episode 6

18 avril

Aujourd'hui c'est l'anniversaire d'Hiro.

Je décide de rester à Seto pour traiter mes mails et organiser quelques rendez-vous avec mes collaborateurs français. Dans l'après-midi, je vais faire des courses avec Motokosan et Eigosan. C'est la première fois que je vais en ville avec Eigosan. Il est généralement peu présent au studio, mais il lui arrive de faire des petites visites surprises pendant les pauses thé. Kuni m'explique qu'il souffre d'un début d'alzheimer, et que depuis qu'il travaille au studio (bientôt 2 ans maintenant), Eigosan n'a jamais retenu son prénom.

En arrivant au supermarché, Motokosan semble vouloir me dire qu'elle ira acheter des mochi dans une des échoppes de la galerie marchande après les courses. Mais je ne suis pas vraiment certaine de ce qu'elle voulait vraiment me dire...

Je fais donc mes courses tranquillement, en prenant un peu d'avance pour ne pas faire attendre mes deux compagnons de shopping. Au bout d'une dizaine de minutes (oui, ça m'arrive de pouvoir faire des courses rapidement !) je termine et commence à chercher Motokosan.

Je fais un premier tour sans les trouver... Bon ils ne sont sûrement pas loin.

Je précise que je n'ai pas mes lunettes avec moi, que je suis myope, et que la plupart des clients présents ont la même moyenne d'âge que mes deux accompagnateurs.

À vrai dire, au début je n'avais pas du tout remarqué, mais à force de croire les reconnaître à chaque rayon du magasin, je finis par me rendre compte que la moyenne d'âge de la population qui m'entoure descend rarement en dessous de la soixantaine...

Je recommence ma tournée en scrutant attentivement chacun des rayons. Toujours rien. Au bout de 5 tours, je vous avoue, je commence à paniquer. Ce qui me stresse le plus, c'est que je me sens fautive de ne pas être restée près d'eux. Je n'arrive pas à comprendre pourquoi ils ne sont pas là. J'essaye de rationaliser. Ils m'attendent peut-être dans la voiture.

Je passe en caisse et descends au parking...

Évidemment, je ne trouve pas la voiture de Motokosan.

Avec du recul, je me sens un peu stupide, mais sur le coup, avec les semaines qui ont précédé, et mon angoisse du reproche, je craque. Je fonds en larmes. Ma première pensée est : « j'ai envie de rentrer en France ».

Motokosan m'ayant pris de court sur l'heure supposée de notre départ, je n'ai même pas pris mon téléphone avec moi.

Je crois qu'il est temps que je lâche prise. À trop vouloir bien faire je suis en train de m'empoisser la vie.

Hors de question que je me laisse aller. Grâce à la carte de visite d'Hiro, j'appelle le studio depuis une cabine et Kuni prévient Motokosan. Elle me retrouve dans la galerie marchande.

Je ne sais toujours pas pourquoi ils sont partis, et franchement je me sens au bout du rouleau. Personne n'avait jugé important de m'informer que pendant que je faisais mes courses Motokosan conduirait Eigosan à l'hôpital... Le stand de mochi était sûrement le lieu du rendez-vous... Je ne pouvais pas deviner.

Je me suis senti comme une enfant qui a perdu ses parents dans une grande surface. On lorgne un peu trop le rayon bonbons et hop... maman à disparu...

C'était vraiment étrange de revivre ce mini traumatisme de l'enfance et de me sentir coupable et responsable d'une situation que je n'avais même pas provoqué.

Je suis perplexe.

Avec du recul, je reste perplexe.

J'ai l'impression que mon séjour a brisé la confiance que j'avais quant à ma capacité de juger de ce qui est « bien » de ce qui est « mal ».

Je me sens ébranlée.

En écrivant ces lignes, je repense à toutes ces situations où j'ai pu être mal à l'aise, tous ces moments où finalement je ne savais plus comment agir.

Toute cette retenue qui parfois me ronge.

Toutes ces choses que je n'écris pas et que je ne dis pas par respect mais qui ne cessent de tourner en rond dans ma tête.

Je me sens hors de moi-même. Je tais une grande partie de ce qui culturellement et personnellement me caractérise.

Mais fondamentalement, tout ce que je tais fait tellement partie de moi que je suis foncièrement incapable d'accepter la plupart des circonstances dans lesquelles je me retrouve.

Quelque part j'ai l'impression que je me trompe. Pas par erreur, mais par « infidélité ».

Je me tais car je sais que ce que je voudrais dire pourrait nuire.

Je me tais pour Kuni et Kaori.

Je me tais uniquement par respect pour eux.

J'accepte avec beaucoup de difficultés ce qui à mes yeux est profondément injuste, et ce qui aux yeux des Japonais est considéré comme une marque de respect.

Certains me diront que c'est une bonne chose.

Peut-être.

Je n'en pense pas moins.

L'acceptable et le tolérable m'apparaissent maintenant comme des notions relativement subjectives.

Dois-je accepter ce qui me semble inacceptable sous prétexte que d'autre le juge acceptable ?

Dois-je continuer à me taire ?

Je réponds non, mais je vais me taire.

Je suis très troublée.

Je sais que ma sensibilité parfois exacerbée peut perturber ma lecture de ce quotidien atypique. Mais par ailleurs elle m'apporte une capacité d'analyse qui nourrit profondément mon travail et mon approche de la culture Japonaise.

Pour ces raisons, je suis perplexe.

Je termine ma journée en atelier, je bricole un peu la terre et laisse libre cour à mes idées, à mes envies, à mes intuitions. Je regrette que l'absence d'Hiro soit quelque part synonyme de plaisir à créer.

Je me demande si quelque part je ne suis pas responsable de cette situation.

Je dois agir là où je peux agir.

Certes, je ne peux pas changer la situation dans laquelle je suis, alors je vais donc faire en sorte de changer ma perception de cette situation.

J'ai tellement envie de croire en ce que je viens d'écrire. Je sais que c'est possible.

Espérons que je sois capable de mettre en pratique ces belles paroles...C'est peut-être le travail de toute une vie qui m'attend.

En fin de journée, je discute enfin avec Philippe de mes réalisations et de mes idées. Son regard de cuisinier m'apporte beaucoup. Nous élaborons ensemble un processus de préparation inspiré de la recette du cuisinier Japonais et d'une de mes idées. Avec ses suggestions, la forme évolue et je sens que d'une certaine façon, mon projet commence à prendre vie.

Il ne me reste plus qu'à en parler à Hiro.

Je vais attendre qu'il finisse son exposition à Nagoya. Même si mon voyage à Kyoto approche à grands pas, je relativise. Je dispose d'assez de temps, et cette coupure sera sûrement bénéfique pour mettre en pratique mes bonnes résolutions des lignes précédentes.

19 avril

Cette fois-ci c'est l'anniversaire de Kuni.

Ce soir Hiro organise une saké party à la galerie, du coup Kuni et Kaori seront monopolisés. Je décide donc de rester la journée au studio avec Kuni et de me rendre plus tard à Nagoya en train avec lui.

Ce matin Kuni arrive en retard. Un souci personnel dont il n'est pas responsable. Au début je n'y prête pas vraiment attention.

Avant de partir kaori m'invite à prendre le thé, ce qui d'habitude n'a pas lieu à cette heure-ci. Alors que nous nous retrouvons autour de la table, je commence à sentir qu'il se passe quelque chose d'anormal.

Je n'ai pas besoin de comprendre le japonais pour voir qu'Hiro est visiblement en colère contre Kuni. Il parle d'un ton très sec, et Kuni semble désespéré.

J'ai longuement hésité à raconter ce qui s'est passé ce jour-là.

En assistant à cette scène, j'ai ressenti un extrême malaise.

Après le départ d'Hiro et Kaori j'ose à peine demander à Kuni ce qui s'est passé. Je le rejoins dans l'atelier pour le prendre dans mes bras. Il m'explique vaguement la situation et m'annonce qu'Hiro lui a demandé de se raser la tête.

C'est un véritable choc pour moi. Je suis sidérée. Je n'arrive pas à croire ce que je viens d'entendre.

À midi Kuni me rejoint dans ma chambre pour déjeuner. Il n'a rien à manger faute de son incident du matin. Il tient dans ces mains une paire de ciseaux et un sac plastique...

Je lui prépare quelque chose et essaye d'égayer le repas.

...

Ce qui se passe par la suite laissera une marque indélébile dans mon cœur. Quand Kuni me demande de lui couper les cheveux, je sais que si je refuse il le fera lui-même.

C'est à contrecœur que je lui rends ce service, car ce soir, il devra assurer le service à la soirée organisée par Hiro, et je ne veux surtout pas que cette humiliation soit totale.

Il m'est assez difficile d'écrire ces lignes.

Je suis en train de faire avec une amitié profonde une chose que je désapprouve tout aussi profondément. Et ma colère est elle aussi très profonde.

Je n'ai d'autre choix que de m'appliquer dans cette tâche qui (je n'ai pas d'autre mot) me dégoûte.

Je ressens une grande tristesse.

Encore une fois le choc culturel est violent.

Vers 16h Motokosan nous dépose à la gare. Nous prenons le train pour Nagoya, et c'est également à contrecœur que je m'y rends. Mais Kuni a insisté pour que je vienne.

À mon arrivée Hiro me tend son appareil photo. De jeune designer je passe au rôle de photographe pour sa soirée.

Oui, je suis amère.

Mais mon sourire ne laisse rien transparaître.

La soirée se termine avec quelques invités dans un restaurant chinois.

Kuni me remercie.

Pour cette journée, c'est tout ce qui compte.

Je me demande si, au final, ce n'est pas moi qui ai été le plus affectée dans cette histoire.

...

20 avril

Arrivons à Nagoya.

Avec Kuni, nous allons déjeuner dans un petit restaurant à proximité de la galerie. Des udon faits maison. Délicieux.

Je poursuis ma journée en vélo. J'en profite pour me rendre au jardin de Noritaké (une célèbre entreprise de porcelaine japonaise) et à l'Atsuta Shrine, un site assez éloigné du centre ville. Le ciel est gris et il fait froid. L'Atsuta Shrine est un lieu de culte très réputé, c'est le troisième sanctuaire le plus vénéré du Japon. 9 millions de fidèles y viennent chaque année.

Le sanctuaire est protégé par une épaisse enclave de végétation qui encercle et coupe totalement la zone de toute interaction visuelle et sonore avec le reste de la ville.

Je termine ma journée en centre ville, errer dans les magasins est ma seule option pour tenter de me réchauffer un peu.

Nous dînons avec Hiro et Kuni dans une sorte de steak house familial.

21 avril

À partir d'aujourd'hui je ne serai plus seule au studio. Nina qui arrive de Finlande sera également en résidence pour une durée d'un mois.

Vers midi j'accompagne Motokosan pour aller la chercher à la gare. Hiro étant à Nagoya pour son expo, je servirai d'interprète.

Je m'occupe de l'installer dans sa chambre et de lui expliquer rapidement le fonctionnement des lieux avant de la laisser aller se reposer un peu.

Vers 16h nous allons ensemble rejoindre Kuni et Hiro pour remballer les pièces qui ont été exposées toute la semaine.

La soirée se prolonge dans un restaurant de sushi.

Kuni, Kaori Nina et moi-même rentrons ensemble à Seto dans la même voiture. Une occasion pour nous de faire plus ample connaissance en toute décontraction.

22 avril

Je me lance dans la fabrication des pièces que nous avons envisagées avec Philippe. Nina commence son apprentissage au tour, comme moi c'est une débutante. Kuni est en repos et Kaori s'occupe des autres invités présents pour la journée. Je donne quelques conseils à Nina, même si je suis loin d'être une experte, je suis tout de même capable de lui transmettre les bases que j'ai acquises ce premier mois au studio.

Je ne sais pas pourquoi, mais je me sens plus en confiance.

Mes projets avancent, je suis plutôt autonome et je me sens beaucoup moins stressée.

J'ai pris mes marques.

Demain je pars pour Kyoto. C'est un peu l'aventure, mais me connaissant, je pense que ça va bien se passer. Nina me rejoindra peut-être plus tard.

Je n'ai plus qu'à préparer mon sac, prendre de bonnes chaussures, et profiter au maximum de cette nouvelle visite.

Vous aurez de mes nouvelles après mon retour à Seto le 30 avril.

À bientôt.

Cécile

Episode 7

23 avril

Je finis de boucler ma valise, je passe en atelier figoler mes réalisations de la veille... Je suis fin prête pour mon grand départ.

Je ne vais pas loin, mais ça reste une première pour moi car je vais être complètement seule dans une grande ville à l'autre bout du monde, sans ordinateur, sans traducteur, en complète autonomie.

La solitude n'est vraiment pas mon amie, mais je suis relativement heureuse de partir à la découverte de cette capitale culturelle japonaise. Mon sens de l'organisation me fait rarement défaut.

10h30, le voyage commence, Motokosan me conduit à la gare de Seto, je prends un train pour Nagoya où mon bus m'attend à 13h pour Kyoto. J'arrive vers 16h à la gare de Kyoto. Comme je m'y attendais, et mon guide me l'avait confirmé, la ville en elle même est bien loin des clichés esthétiques qu'on pourrait imaginer en rêvant de l'exotisme du Japon...

Les temples demeurent des enclaves de beauté qui se cachent et se protègent d'un urbanisme au physique plutôt ingrat.

Je m'empare d'une carte et tâche de rejoindre mon hôtel à pied, dans l'espoir de croiser du regard un lieu qui viendrait trancher cette épaisse zone de grisaille que je suis en train de traverser.

Arrivée à l'hôtel, je m'installe et commence à préparer mon programme d'exploration. Kyoto est une ville riche de trésors, mais c'est également un vaste territoire que je m'appête à découvrir à l'aide de mes jambes et d'un vélo. Il faut donc que j'optimise mes journées et que je regroupe mes visites par zones géographiques.

Avec l'aide de Hiro, j'ai pu trouver un hôtel qui propose des tarifs vraiment très bas, mais à ce prix, je réside dans une chambre pour six personnes.

Une bonne occasion pour moi de faire de nouvelles rencontres, d'autant plus que l'endroit semble accueillir principalement des résidents japonais.

Ce soir nous sommes deux, Aya reste deux nuits à Kyoto. Elle est en vacances et en profite pour venir voir des amis dans la région. Elle parle assez bien anglais et je la trouve adorable, et j'ai du mal à en croire mes oreilles quand elle me dit avoir 31 ans (moi qui lui en donnais à peine 20 !). Nous sympathisons et dînons ensemble dans la cuisine commune de l'hôtel. Aya me précise qu'elle est mariée et que son mari est africain. Je pense que c'est un fait plutôt rare au Japon, d'où cette annonce effectivement un peu surprenante.

J'avais déjà abordé la question avec Kuni lors d'un de nos déjeunés.

Je m'en doutais un peu, mais il m'avait expliqué qu'il est plutôt rare que les Japonais se marient avec des étrangers.

En général c'est plutôt mal vu, surtout si c'est avec un partenaire d'origine asiatique. Mais avec un français ou une française c'est « cool », donc si jamais vous cherchez l'âme sœur, n'hésitez à venir au Japon !

Je passe le reste de ma soirée à noter les visites que j'envisage sur ma carte, en précisant les horaires d'ouverture ainsi que le prix de la visite indiqué par mon guide vert.

J 1 = 2.5 km de marche

24 avril

La pluie me force à commencer mes visites à proximité de la gare, une zone qui reste encore facilement accessible étant donné que je suis à pied. Le vélo sera pour demain.

Par chance il y a quand même plusieurs sites intéressants dans ce périmètre.

Je commence par le Toji Temple, en chemin, je croise une dame plutôt âgée qui vient me parler. Elle s'empresse de fouiller dans son sac pour me tendre une grosse poignée de bonbons. J'en souris encore. J'aime ces petites rencontres fortuites et improbables qui viennent agrémenter mes souvenirs de voyages. Elles ponctuent agréablement mes journées parfois trop impeccablement organisées ...

Je me rends ensuite au Kohoji temple, puis au Nishi-Honganji temple et continue en visitant le Higashi-Honganji temple. (Mon marathon ne fait que commencer).

Le beau temps n'est vraiment pas au rendez-vous, mais je me console en me disant que le soleil me rendra visite demain. En soit, les temples sont pour le moment assez similaires, l'intérêt des lieux se trouve généralement en intérieur (avec photos interdites), ou bien, l'émerveillement se produit par la contemplation des jardins qui sertissent les bâtiments.

Je croise le Toyokuni Shrine, mange un bout et me dirige vers le Sanjusagen-do temple. Extérieurement, rien

à signaler. Ni le temple ni le jardin ne brillent par leur beauté. À l'intérieur, la légère pénombre ne fait qu'amplifier l'impressionnante scène qui s'offre à moi. Les 1001 statues de « Kannon » (divinité bouddhiste) se dressent, impassibles et sereines. Juichimen-senju-sengen Kanzeon, de son nom complet s'offre à mes yeux dans un horizon visuel qui semble infini. 28 gardiens protecteurs de Kannon se tiennent à l'avant de cette pacifique armée d'or et d'ombre. Et je pense à Tanizaki... Son éloge de l'ombre ne fait qu'éclairer cette scène par son regard quasi anthropologique sur cette vaste culture qui de son vivant fut la sienne. Aucune photographie et aucun texte ne pourront exprimer ce spectacle. Si vous voulez vous faire une idée, il suffit d'entrer le nom du temple sur internet. Mais ce que vous y verrez ne vous donnera qu'une pâle idée du trésor que renferme ce sanctuaire d'apparence banale.

Juste à côté du temple se trouve le Musée National de Kyoto, en travaux de rénovation depuis plusieurs années, le lieu propose cependant des expositions temporaires de grande qualité. J'y découvre le travail de deux artistes japonais, Kano Sanraku (1559-1635) et Kano Sansetsu (1590-1651) qui fut son élève. Je ne regrette vraiment pas mon investissement.

La peinture Japonaise propose une approche du sujet dans l'espace très intéressante. La qualité du travail se mesure non seulement au travers de la précision du tracé, mais également dans la spatialisation et la composition scénographique des éléments qui composent la scène. Il en émane une sensation vaporeuse proche du rêve qui se dissipe. L'hyper sophistication du détail se noie dans une masse de vide « texturée » savamment mesurée. Il n'est plus question de cadre mais de surface. L'œil voyage librement dans l'enchaînement des scènes qui se proposent au lieu de s'imposer. Rien n'est figé, la contemplation de ces œuvres emporte le spectateur dans une observation active qui, par sa respiration arythmique, laisse une grande place à l'imaginaire et à la projection.

Je suis séduite.

Rien n'est pesant, rien n'est ennuyeux.

Comme un doux ruisseau qui me porte, doucement, délicatement.

La fluidité de cette exposition est presque déconcertante.

Je sens le pinceau de l'artiste qui caresse ces feuilles d'or.

Je vois les gestes de sa main sereine qui, dans une superposition de simplicité, concrétisent l'esthétique complexe qui évoque le naturel.

La composition visuelle distille avec harmonie chaque îlot de spectacle qui semble flotter dans une brume apaisante, protectrice et révélatrice à la fois.

Je savoure cet instant, avant de poursuivre ma route sous une pluie battante qui désature les couleurs de la ville, déjà bien diluées par la grisaille de bâtiments environnants.

Je termine ma ronde piétonne par une rapide visite du Chrishaku-in temple, mes pieds sont trempés et les kilomètres et le froid ont usé mes batteries.

Je finis par me réfugier dans les galeries marchandes de la gare, à la recherche d'un peu de chaleur et de repos, avant d'entamer mon retour vers l'hôtel.

Je retrouve Aya dans la cuisine, elle me tient compagnie le temps de dîner.

Je mange une salade d'algues visqueuses et sucrées agrémentée de calamar croquant (un peu comme le cartilage d'un poulet), ainsi que des légumes au vinaigre, le tout accompagné de quelques sashimi.

J 2 = 9km de marche.

25 avril

Enfin, le soleil au rendez-vous. Je fais mes adieux à Aya qui s'en va aujourd'hui et j'enfourche mon vélo de location en direction du Kamigamo Shrine qui se trouve à environ 10km de mon hôtel. Je rejoins ensuite le quartier de Daitokuji qui regroupe plusieurs temples. Chaque entrée étant payante, je me force à choisir ceux que je désire le plus visiter (Bien que j'aimerais tous les voir si je pouvais...).

Après avoir admiré le Kinmoukakou, le Butsuden et le Hattou qui trônent dans le jardin principal, je pénètre dans le Zuihou-in, l'un des 22 temples qui appartient au monastère de Daitokuji. À l'intérieur je découvre notamment deux jardins secs (Karesansui) réalisés par Mirei Shigemori dans les années 60.

Les Karesansui sont des espaces structurés par l'équilibre, le sens, l'énergie et la réflexion. La disposition des roches, leurs tailles et leurs nombres ont des significations bien particulières qui correspondent à un lexique d'énergies spécifiques.

Le plus étonnant dans tout ça, c'est que sans même connaître le langage nécessaire à la « lecture » de ces jar-

dins, je me sens irradiée par cette beauté qui échappe à mon répertoire esthétique.

Il y a une sorte d'évidence naturelle qui émane de ces bassins de pierres, de cailloux et de roches.

Encore une fois, la contemplation est active, activante et activatrice.

Encore une fois, aucune image, aucune photographie ni aucun de mes mots ne pourront remplacer cette expérience, cette immersion dans ce bain paisible et puissant à la fois.

Au détour d'un sentier, je découvre un ravissant restaurant végétarien qui propose des spécialités de tofu. La végétation luxuriante qui encadre l'établissement me laisse rêveuse. Je m'imagine en bonne compagnie autour d'une ces tables qui parsèment le jardin.

Je poursuis ma visite dans le Daisen-In temple, qui semble être le temple principal de cet enclos monastique. Le jardin qu'il protège à été réalisé il y a plus de 500 ans, par Kogaku-Zenji, le fondateur du lieu. Ce jardin représente l'essence de l'esprit zen au travers de la roche et du sable. Une sorte de synthèse de la Nature, motivée par l'amour profond des Japonais, et leur volonté de vivre en accord avec celle-ci.

Je passe voir l'Imamiya Shrine qui avoisine la zone puis ne résiste pas à la visite d'un dernier temple, le Koutou-in, avant de poursuivre ma route.

Le jardin de ce temple est un chef d'œuvre d'élégance et de simplicité, célèbre pour la beauté de ses érables en automne.

Je me rends dans ce qui est de toute évidence l'un des temples le plus célèbre de Kyoto. Son nom le plus connu est le pavillon d'or, communément appelé le Kinkaku-ji temple (ou plus formellement, le Rokuon-ji temple).

Le lieu est très touristique, mais je ne pouvais pas venir à Kyoto sans voir ce fameux « pavillon d'or ».

Visible seulement de l'extérieur, le pavillon est effectivement entièrement recouvert d'or et, malgré cela, l'édifice respire la sobriété.

L'ostentatoire n'a pas sa place dans la culture japonaise.

De mon point de vue c'est une chose plutôt appréciable.

Ma promenade dans le jardin se transforme hélas en une longue file indienne qui sillonne les chemins de terres battues tannés par les pas des innombrables visiteurs qui viennent ici remplir leurs caméras de clichés dorés, pour finalement se délecter d'une glace et retrouver leurs bus climatisés.

Je poursuis mon périple à vélo en direction du Ryoan-ji temple. Son jardin extérieur propose un vaste lac, agréable à contempler depuis l'ombrage frais du rivage.

Dans le bâtiment principal se trouve un jardin de pierres très différent des habituels jardins zen. Mesurant 25 mètres de large sur 10 mètres de long, il ne comprend aucune végétation, seulement 15 rochers et du gravier blanc. Les murs qui l'encerclent sont faits d'argile bouillie dans l'huile.

L'ouvrage daterait de la fin de la période Muromachi (autour de 1500 ans après J-C), réalisé par le très respecté moine, Tokuhō Zenketsu.

Je passe voir le Ninna-ji temple et termine ma journée au Koryuji temple.

Ce dernier temple renferme plusieurs magnifiques statues de Bouddha, dont une célèbre statue en bois de Miroku-Bosatsu datant de la période Asuka (552-645), désignée comme premier trésor national au Japon en 1951. Sculptée avec une grande délicatesse dans un bois de pin rouge, elle dégage une grâce ineffable. Son sourire m'évoque l'énigmatique rictus de la Joconde, et ses yeux mis clos diffusent un embrun de douceur qui envahit la pièce d'une chaleureuse sérénité.

Avant de me rediriger vers l'hôtel, je tente un crochet par l'agence du palais impérial pour obtenir des autorisations de visite des deux villas impériales, visibles seulement grâce au retrait dudit document.

J'arrive trop tard, mais en profite pour entrevoir une partie du jardin qui entoure le palais. Un véritable « cœur vert » de 85 hectares qui bat au centre de la cité Kyotoïte.

Je rentre, dîne du calamar grillé et passe ma soirée à préparer mes visites de demain et refaire ma carte soigneusement annotée que j'ai perdue dans l'après-midi.

J 3 = 26 km à vélo.

26 Avril

Aujourd'hui encore, je loue un vélo et ma journée commence par la visite du Shimogamo Shrine à environ 8km de mon hôtel.

À Kyoto, le vélo reste le moyen de transport le plus agréable, et ceci malgré l'ambiance « jungle urbaine » qui règne sur les trottoirs quand il s'agit de se déplacer ainsi...

Je suis assez stupéfaite par le décalage qu'il y a entre l'impeccable gestion des flux urbains au Japon et cette parfaite désorganisation concernant les voies cyclables dans cette grande ville japonaise...

Je retourne dans le centre pour me rendre à l'agence impériale qui délivre les fameuses autorisations de visite. Les rendez-vous sont pris. Cet après-midi 15h30 pour la villa Katsura et demain matin 9h pour la villa Shugakuin.

Je profite de ma proximité géographique pour aller découvrir le Nijo-jo. Édifié en 1603, ce château fait aujourd'hui partie du patrimoine communal de Kyoto. En son sein il comprend le magnifique palais Ninomaru. Une surface de plus de 3000m² dans laquelle se succèdent une trentaine de pièces toutes plus majestueusement décorées les unes que les autres. Le vaste jardin propose une agréable promenade, d'autant plus appréciable que le soleil est (pour le moment) au rendez-vous.

Je profite du temps qu'il me reste avant ma visite de la villa pour me rendre au Saihojo Temple. Il se trouve à environ 8 km de distance du château et me rapproche de la demeure impériale.

J'oublie complètement que la visite de ce temple nécessite une autorisation bien spécifique à demander une semaine à l'avance par la poste...

Une bonne occasion pour visiter les rares autres temples qui se trouvent à proximité.

La pluie commence à tomber... Et je ne suis pas chaudement vêtue...

Je passe au Suzumushi-dera temple. Un moine m'explique avec l'aide de visiteurs japonais que la visite des lieux nécessite une bonne heure étant donné qu'une cérémonie religieuse aura lieu. Je ne peux donc hélas pas visiter ce temple faute de temps. Je tente ma chance dans un petit temple voisin, le Jizo-in temple, également connu sous le nom de Bamboo temple.

La forêt de bambous qui le cache est impressionnante.

Le vent qui souffle et j'assiste à une symphonie enchanteresse de percussions cristallines qui semble s'enfoncer dans les profondeurs ombragées de ce bois mystérieux.

Je retrouve mon vélo et file en direction la Katsura Imperial Villa. Évidemment, c'est à ce moment précis que la pluie se met à tomber avec entrain. J'arrive trempée comme une soupe. Je suis en avance et il n'y a rien alentour pour me sécher et me réchauffer.

Quand la visite commence, je constate avec étonnement que la grande majorité des visiteurs est Japonaise. Nous sommes 3 étrangers, un couple de Français et moi-même. Par chance la pluie cesse et le soleil revient.

Le jardin de cette villa est incroyable. Je me sens comme ce cliché que nous avons du touriste chinois. Je ne peux m'empêcher de tout photographier...

Chaque coin, chaque recoin, chaque angle, chaque perspective...

La beauté végétale est partout.

Les maisons et pavillons de thé qui occupent le jardin ne sont que simplicité et sobriété. Comme pensés pour mieux s'effacer et se fondre dans la masse colorée des fleurs, des arbres et des bosquets qui abondent dans cette oasis de végétation...

Je repasse par l'hôtel pour me changer avant d'aller profiter de l'animation du centre ville du côté de Gion, un quartier qui borde la rivière Kamo. Je passe rapidement dans la rue Nishiki, le « ventre de Kyoto » d'après mon guide... On y trouve quasiment tout ce qui fait la cuisine traditionnelle Kyotoïte, du couteau à l'épice, en passant par les poissons et légumes sauvages...

J'arrive ensuite dans l'interminable et bruyante galerie Teramachi, une sorte de boyau commerçant qui regroupe une infinité de magasins et d'échoppe en tout genre, on y trouve aussi quelques temples et restaurants. Je finis par arriver à proximité de la rivière et m'engouffre dans la rue Pontocho (Pontocho-dori en japonais). Très fréquentée autrefois pour ses Ochaya (maisons de thé et de Geisha), cette ruelle d'à peine 2m de large est aujourd'hui une succession de bars et de restaurants massés les uns contre les autres qui attirent tout autant les foules de touristes et de Kyotoïtes. A la nuit tombée elle s'illumine de lanternes rougeoyantes qui diffusent une agréable lueur nocturne. Je regrette de m'y sentir si seule.

Je rentre dîner à l'hôtel. Ce soir je suis également seule dans le dortoir.

J 4 = 32 km à vélo

27 avril

Je dois être à 9h à la villa impériale Shugakuin. Je parcours 11km à vélo pour me rendre à mon rendez-vous. Comme toujours, je ne connais pas la route, je me fie à ma carte et à mon sens de l'orientation qui me fait rarement défaut.

Le trajet semble interminable...L'heure tourne et je commence à m'inquiéter. Les villas impériales sont loin d'être de grandes attractions touristiques, et j'en fais les frais par le manque cruel d'indications. Je sais que si j'arrive en retard, on me refusera l'accès au site.

8h45 je tourne en rond, je perds patience. Je me rends compte que ma carte a été un peu trop simplifiée pour cette zone de Kyoto.

8h53, je dois agir rapidement. Un taxi passe, je lui fais signe, pose mon vélo sur le trottoir, la cadenas, saute dans le taxi.

Il est 8h57, le feu est rouge, je suis en plein stress... J'ai vraiment pas envie qu'on me ferme la porte au nez.

9h00, j'arrive in extremis aux portes de la villa, le vigile m'attendait.

Je paye le taxi et me précipite à l'entrée.

J'ai chaud, je viens de parcourir 11km à vélo, je cherche mon passeport (obligatoire pour rentrer), j'ai super envie de faire pipi...

Quelle course ! Mais je ne regrette pas ma décision du taxi, je relativise en me disant que cette visite étant gratuite, ça compense largement le prix de ma course.

Et Shugakuin valait bien 640¥.

La visite dure environ 1h30. Je suis la seule étrangère. Un des visiteurs qui parle parfaitement anglais engage la conversation avec moi. Il semble intrigué par ma présence. Il me traduit quelques anecdotes que le guide raconte, car je me rends vite compte que mon guide audio anglais est assez synthétique.

Je me sens complètement immergée dans la culture Japonaise, et enfin je savoure avec grand plaisir cette découverte empreinte à la différence et à l'enrichissement.

Le domaine de la villa est immense, il comprend de nombreux jardins et potagers encore entretenus par des agriculteurs locaux. J'en connais qui apprécieraient le spectacle...

Presque 11h, ma visite se termine et je pars en quête de mon vélo. L'avantage au Japon, c'est qu'on peut laisser son vélo n'importe où dans la rue, avec un simple loquet sur la roue arrière, on est toujours certain de le retrouver. (Pas comme en France, où il disparaît même dans un garage de résidence avec 2 digicodes et un énorme cadenas de moto en guise de protection...).

Je retrouve donc mon vélo après une petite marche et me rends au célèbre Ginkakuji temple, également connu sous le nom de pavillon d'argent.

Beaucoup plus modeste que le pavillon d'or, le pavillon d'argent n'aurait quant à lui, jamais été recouvert de plaque d'argent.

Malgré la foule, il offre un cadre de promenade beaucoup plus intimiste et verdoyant. Son jardin est assez atypique, il s'organise en deux parties. La première s'articule avec Kogetsudai, deux cônes de sable destinés à réfléchir les rayons lunaires, et Ginsadan, une longue bande de sable alternant surfaces lisses et striées. La deuxième est un jardin de pins avec petit lac et rochers qui tapissent le flanc de la colline embrassant le temple.

En sortant du temple, je suis des marcheurs Japonais qui se dirigent vers l'arrière du domaine. J'entame alors l'ascension du mont Ginkakuji.

Ici, il n'y a que des Japonais. Tous me disent bonjour en me croisant. Ça me rappelle l'esprit des randonneurs quand je me promène en France.

Je décide de rebrousser chemin, préférant privilégier la visite des temples qui ferment tôt dans la journée. Mais cet appel de la nature me fait un bien fou. C'est vraiment appréciable de pouvoir se plonger dans une forêt alors qu'on est dans une grande ville. Imaginez qu'à Paris, au détour d'une ruelle, vous puissiez faire une petite rando en pleine nature...

Je rejoins ensuite au Honen-in temple en suivant le Tetsugaku no Michi, (chemin de la Philosophie), un ravissant parcours le long d'un petit canal ombragé de cerisiers et de saules pleureurs.

Le jardin du temple me captive... J'apprends par mon guide qu'il abrite la tombe du célèbre écrivain Japonais Tanizaki.

La végétation est ici alambiquée et sauvage. Les arbres se contorsionnent comme la fumée d'une cigarette qui

danse avec l'air ambiant.

Comme un mélange étrange de souffrance et de sensualité. J'admire ce spectacle qui mêle habilement cinématique et fixité.

Juste à côté, je fais une petite escale à l'Anrakuji temple et je poursuis ma route en direction du Nanzenji temple (Zuiryuzan taiheikokoku nanzen zenji de son nom complet). Il y a plusieurs choses à voir, mais par économie budgétaire je choisis de ne visiter que le jardin d'Hojo. Ce karensansui fut nommé « Toranoko-watashi » (Jeune tigre traversant l'eau). Il aurait été réalisé par le renommé paysagiste Kobori Enshu aux environs de 1600 après J-C.

Je croise quantité de Japonais en kimono, principalement des femmes. Ma visite n'en est que plus authentique...

L'appel de la nature n'a pas dit son dernier mot...

Je suis irrésistiblement attirée par la forêt qui jouxte le Nanzenji. Et cette fois-ci l'endroit est bien plus sauvage que ma précédente escapade. Je m'enfonce avec plaisir dans ce sous-bois isolé et humide.

Depuis mon arrivée à Kyoto, je ne cesse de sortir des sentiers battus, je me faufile dans les moindres recoins oubliés des touristes. C'est plus fort que moi. Un paradoxe personnel que je ne m'explique pas. Moi qui redoute tellement la solitude, je m'épanouis en m'évadant de la masse.

Seule parmi les arbres, une intense émotion me transcende. Je vibre aux bruissements des feuilles, l'odeur de la mousse humide me rassure. Plus j'avance, plus mon chemin s'amincit, pour ne devenir plus d'un mince sillon de pierres ocre divisant l'épais tapis vert qui recouvre et protège les squelettiques racines qui quadrillent le sol.

Du bout des doigts, je caresse l'écorce des arbres, peau végétale sensible et rugueuse qui me reconforte. Je me laisse transpercer par cette nature à demi sauvage. J'ai l'impression de renaître.

J'avance toujours un peu plus loin, à chaque fois intriguée par l'obscurité d'un passage dans l'épaisse toison du feuillage d'un arbre. J'avance.

J'avance jusqu'à ressentir cette petite inquiétude qui pince le cœur. Cette angoisse qui fait palpiter les sens. Cette crainte de se perdre dans l'immensité d'une nature inconnue. Cette alarme instinctive qui mélange l'excitation et la peur.

Je suis fascinée par la forêt. Je repense au livre de Robert Harrison (Forêts : essai sur l'imaginaire occidental pour les plus curieux d'entre vous).

Je suis fascinée par cet univers hors du temps et de la mesure.

Je suis fascinée par ce monde qui me dépasse. Cet espace qui échappe à la compréhension et à la définition.

Je replonge en enfance, quand avec mes parents nous nous promenions dans les bois. Quand je serrais les arbres dans mes bras pour me sentir plus forte.

Car oui, à présent je me sens plus forte.

Je récupère mon vélo et me dirige vers le centre. En route je fais une petite pause histoire de me restaurer un peu. Un curieux personnage vient me faire la conversation. Son anglais est très approximatif et il ne cesse de surveiller sa montre. On dirait qu'il sort tout droit d'un film de Gondry.

Je rejoins le quartier de Gion en passant par le Yasaka Shrine. Ce sanctuaire semble très populaire, j'y croise beaucoup de jeunes en Kinomo, et cette fois-ci il y a aussi des hommes.

Je me balade pendant presque deux heures dans les rues marchandes.

En rentrant à l'hôtel, je fais la connaissance de mes nouvelles colocatrices, Chisato, Mayo et Yokiko.

Je suis épuisée.

J 5 = 22 km à vélo (sans compter les marches en forêt et en ville)

28 avril

À mon réveil, la chambre est complète. Je suis la première à me lever. Je me prépare pour partir à la découverte du Kiyomizudera temple. Je commence la route à vélo et termine à pied, le temple se trouvant un peu en hauteur. Depuis la passerelle qui conduit à une pagode, le temple semble flotter dans les arbres...

Je rejoins ensuite le Kodai-ji, un temple qui se trouve au sud du Yasaka Shrine à proximité de la montagne Higashimaya. La ruelle que j'empreinte ma rappelle vaguement l'ambiance des quartiers du vieux Lyon. Pour mieux en profiter, je gare mon vélo et décide de poursuivre ma journée à pied. Je tombe sur l'alléchante vitrine d'un célèbre pâtissier français. (Cocorico !)

Dans les feuillages du jardin, j'aperçois une gigantesque sculpture de Kannon qui trône dans l'enceinte du Ryozen kannon, le temple voisin.

Mon ticket d'entrée me donnant également accès à un petit musée, je continue ma visite dans la fraîcheur du Kodaiji Sho Museum qui expose une charmante collection de laques et de calligraphies.

Je finis par arriver au parc Maruyama. J'y déjeune et profite du soleil et de l'occasion pour s'assoupir dans l'herbe.

Je retourne me perdre dans les bois qui bordent les temples du quartier. Je croise un serpent, quelques marcheurs, et je finis par arriver dans le cimetière du Chion-in temple. Le bâtiment étant en rénovation, il n'y a pas grand-chose à voir. Je décide donc de rejoindre les rues marchandes de Gion pour profiter l'ambiance Kyotoïte. Je me laisse porter par la foule en direction du Kenninji et du Ryosoku-in temple. Il semble s'y dérouler quelque événement, mais je ne parviens pas à savoir de quoi il s'agit.

Je me dirige ensuite dans le food market rue Nishiki. Il est tôt et je peux pleinement profiter de l'animation du lieu. La gourmande (ou « gourmète ») que je suis ne peut s'empêcher de goûter tous ces trésors de la gastronomie locale. J'apprécie et regrette à la fois le fait de ne pas savoir ce que je déguste. Je me prête volontiers à ce jeu de devinettes qui met à l'épreuve l'ensemble de mes sens.

Je goûte une brochette d'une sorte de mochi (pâte de riz cette fois-ci grossièrement broyée) au shoyu (sauce soja japonaise) enveloppé dans une feuille de nori (algues, similaire à celle que l'on trouve dans les Masago sushi).

Je picore quelques ama natto, sorte de haricot rouge sec confit et sucré.

Me prends une petite brochette d'anguille grillée (mets assez coûteux mais très apprécié au Japon) laquée au shoyu sucré.

J'essaye ensuite des sortes de feuilles d'algues qui semblent confites et caramélisées. J'ai du mal à trouver des informations sur cette spécialité, mais de toute évidence il pourrait s'agir de kombu. C'est vraiment délicieux. J'en goûte plusieurs sortes, toutes sucrées, elles proposent cependant des arômes assez variés. Certaines se rapprochent de la réglisse, d'autres évoquent l'écorce d'un agrume ou encore le piquant de la cannelle. Cette dégustation est vraiment surprenante.

Je ne résiste pas à la brochette de poulpe miniature qui sous l'effet de sa marinade arbore une parure écarlate. Sa tête est fourrée à l'œuf dur.

Je me délecte également des fameux pickles Japonais (très apprécié avec le saké). Il en existe une variété invraisemblable, une véritable palette de couleur pastel. J'ai du mal à distinguer les différents légumes proposés. Radis ou navet... Je ne peux affirmer, mais associé à la feuille de cerisier, c'est un régal.

Je retourne au sucré avec de minuscules crevettes dont la douceur suggère le miel d'acacia, et des petits poissons qui semblent cuits par l'aigreur d'une sorte de shoyu sucré.

Je fais de l'œil au mitarashi dango qui finit dans ma bouche... Et j'en ai plein les doigts... (brochette de boules de mochi braisées et recouverte d'un caramel de shoyu).

Et pour finir ce marathon gustatif, je succombe à la glace au matcha, servie dans un gobelet empli du même célèbre thé japonais...

Le matcha à un goût vraiment intéressant. Doux et fort à la fois.

Rond et lisse, il titille l'amertume et l'arôme torréfié du café fort.

Je finis par rentrer à l'hôtel, et, en curieuse que je suis, je questionne Chisato et Mayo sur mes dégustations de l'après-midi.

Ce matin Yokiko est partie, mais ce soir j'ai le plaisir de faire la connaissance de Yuka.

J'ai du mal à deviner son âge (mieux vaut éviter de poser ce genre de question, c'est une demande assez impolie au Japon), mais elle est clairement plus âgée que nous toutes, entre 50 et 60 ans à vue de nez.

Par le plus grand des hasards, Yuka parle très bien français...ça tombe plutôt bien car j'avais un peu le mal du pays. Ensemble nous essayons de nommer mes différentes explorations culinaires de la journée.

Yuka et moi passons une bonne partie de la soirée à discuter, je profite de cette belle occasion pour lui poser toutes les questions qui brûlent mes lèvres depuis mon arrivée au Japon.

Ensemble nous allons aux bains publics du quartier. Une expérience vraiment particulière. Nous nous retrouvons nues à discuter dans un bain chaud sous la seule étoile qui daigne briller dans le ciel de Kyoto.

Le Japon...quelle aventure.

J 6 = 14 km

29 avril

La journée s'annonce chaude. Toujours sur mon vélo de location, je me rends au Tofukuji temple. Un havre de paix et de verdure.

Je contemple les arbres.

Le chant des oiseaux m'interpelle. Je pense à John Cage et son silence qui n'existe pas. Je me demande ce que seraient nos vies sans le chant des oiseaux.

Je continue en direction du Fushimi Inari-taisha Shrine, un sanctuaire qui s'étend sur tout un pan de montagne. La visite s'étale sur un parcours de marche d'une heure environs. Comme d'habitude, je prends LE petit sentier de terre et vais me perdre dans la bataille des arbres contre les bambous.

Je n'ai aucune idée d'où je suis. Je croise plusieurs torii (sorte de porte), la plupart sont en bois peint de couleur orange (couleur typique des Shrine), mais certains sont en pierre. À plusieurs reprises je m'arrête dans ce qui semble être des petits sanctuaires annexes. J'assiste par hasard à une petite cérémonie qui ressemble à un baptême.

J'écoute en secret le chant des grenouilles tapies dans les mousses humides des parois rocheuses. Avec l'aide d'un couple de randonneurs croisés dans les bois, je retrouve le chemin qui mène au Fushimi.

Je file en direction du Daigoji temple. Il n'y a aucun touriste étranger à part moi. Devant le temple se tient un petit marché que j'arpente avant de commencer ma visite. Encore une fois, le jardin est un véritable enchantement.

Les crénelures de la cime des arbres qui se reflètent dans le bassin du parc découpent l'eau en une délicate dentelle aquatique.

Je reprends la route dans l'espoir d'arriver à temps pour assister au « Kyokusui no utage » (sorte de festival poétique qui a lieu deux fois par an) qui se tiens au Jonangu Shrine. Hélas j'arrive trop tard. Mais je ne regrette pas le détour.

Je m'extasie dans l'enclos vert du Shrine. Une pure merveille. Et les carpes japonaises peu farouches finissent de combler mon contentement.

Je rentre tranquillement vers l'hôtel. Je repasse vers le Toji temple et profite un peu du parc Umekoji qui se trouve sur ma route (ume=prune en Japonais).

Ma dernière soirée à Kyoto...

Pour changer je me fais un dîner de sashimi. Je me régale également des fameuses « algues confites » ainsi que de pickles d'aubergines recouverts de katsuo-bushi (= filet de bonite séchée. Pour préparer ce condiment, on fait d'abord cuire des filets de bonite, puis on les sèche ou on les fume pendant 4 à 6 mois. Le katsuo-bushi obtenu est noir, brillant et dur. Par la suite on le râpe finement avec un instrument spécifique, le katsuo-bushi-kezuriki : une sorte boîte à râper en bois).

Pour profiter de ma dernière soirée, je décide de faire une dernière promenade vers le quartier de Gion.

Un jeune homme m'aborde. Il s'appelle Satoshi, il parle à peine anglais et travaille dans un petit restaurant de Kyoto. Nous discutons un peu et il m'emmène au K-Kay, un bar chic et cosy qui se trouve non loin de là. Le prix des consommations est exorbitant, mais il insiste pour m'inviter et m'offrir un verre. J'accepte mais ne manque pas de lui faire savoir subtilement que mon cœur est déjà pris...

Cette information ne semble pas lui poser de problème, cette invitation n'est en rien une tentative de séduction. Satoshi est heureux d'avoir fait ma connaissance et c'est réciproque.

Je rentre à l'hôtel, satisfaite de ce séjour à Kyoto.

J 7= 29 km.

30 avril

À mon réveil j'entends la pluie. Je déjeune et prépare mes affaires. Sac sur le dos et parapluie en main, je rejoins la gare à pied pour prendre mon bus pour Nagoya.

J 8 = 2.5 km

Au total j'ai parcouru plus de 137 km à Kyoto. J'ai du mal à y croire, mais je suis fière de mon périple.

J'arrive en fin d'après-midi à Seto. Je suis fatiguée mais heureuse de cette expérience. Je range mes affaires, consulte mes mails, commence à trier mes photos...

Dans la soirée, Nina, Kuni et Kaori me retrouvent pour dîner ensemble. Je leur montre mes clichés de Kyoto et leur raconte quelques anecdotes.

La soirée se termine gaiement.

Le Japon...Quelle aventure.

À bientôt.

Cécile

Episode 8

1 mai

Mercredi, la journée de repos au studio.

Pendant mon absence Kuni, Kaori et Nina ont organisé pour cette date une journée à Tokoname. Je me joins à eux, faisant ainsi preuve d'un peu de procrastination quant à mon planning de rédaction. Megumisan, une amie d'Hiro nous conduit avec son compagnon dans cette petite ville à une heure de route de Nagoya.

La proximité de la mer condimente l'air frais qui dégage une note subtilement iodée.

Nous nous rendons dans le petit studio d'un sensei de la ville. Il est assez jeune et travaille avec une terre très différente de celle de Kasen.

À midi nous allons dans un restaurant de soba. L'établissement est charmant et je sens que la cuisine est de qualité. Comme pour ma première expérience, les soba sont servies froides, et, à la fin du repas, on nous porte l'eau de cuisson qui permet de boire la sauce destinée aux savoureuses pâtes.

L'eau est moins goûteuse que la fois précédente, plus liquide, la réduction a dû être plus courte.

Pour la première fois de ma vie, je mange des cacahuètes bouillies. Simplissime, surprenant et délicieux. J'ai demandé la recette. Il suffit de plonger les gousses (ou coques) pendant 3 à 5 minutes dans l'eau bouillante. Elles sont ensuite servies tièdes. Un régal. N'hésitez pas à essayer.

Le déjeuner est également accompagné de tempuras de légumes : courges, racines de lotus, champignon shiitake, piments doux, patate douce... Il en existe une quantité de déclinaisons possibles...

Je repense à Barthes et sa merveilleuse description de la tempura japonaise... Je ne résiste pas, le passage étant court, à l'envie de vous faire partager sa lecture.

Dans *L'Empire des signes*, Roland Barthes décrit en ces termes la tempura :

« La tempura est débarrassée du sens que nous attachons traditionnellement à la friture et qui est la lourdeur. La farine y retrouve son essence de fleur éparpillée, délayée si légèrement qu'elle forme un lait, et non une pâte ; saisi par l'huile, ce lait doré est si fragile qu'il recouvre imparfaitement le fragment de nourriture, laisse apparaître un rose de crevette, un vert de piment, un brun d'aubergine, retirant ainsi à la friture ce dont est fait notre beignet, et qui est la gangue, l'enveloppe, la compacité. L'huile (mais est-ce de l'huile, s'agit-il vraiment de la substance mère du huileux ?), aussitôt épongée par la serviette de papier sur laquelle on vous présente la tempura dans une petite corbeille d'osier, l'huile est sèche, sans plus aucun rapport avec le lubrifiant dont la Méditerranée et l'Orient couvrent leur cuisine et leur pâtisserie ; elle perd une contradiction qui marque nos aliments cuits à l'huile ou à la graisse, et qui est de brûler sans réchauffer ; cette brûlure froide du corps gras est remplacée ici par une qualité qui paraît refusée à toute friture : la fraîcheur. La fraîcheur qui circule dans la tempura à travers la dentelle de la farine, montant des plus vivaces et des plus fragiles parmi les aliments, le poisson et le végétal, cette fraîcheur qui est à la fois celle de l'intact et du rafraîchissant est bien celle de l'huile : les restaurants de tempura se classent selon le degré d'usure de l'huile qu'ils emploient : aux plus cotés l'huile neuve, qui, usée, est revendue à un autre restaurant plus médiocre, et ainsi de suite ; ce n'est pas l'aliment que l'on achète, ni même sa fraîcheur (encore moins le standing du local ou du service), c'est la virginité de sa cuisson. »

(Roland Barthes, *L'Empire des signes*, Champs Flammarion, 1980 (première édition : 1970), p. 34-35)

Ne pouvant rivaliser avec une telle éloquence, je me suis permise cet extrait, qui je l'espère, ne viendra pas trop ternir le reste de mon récit.

Un tour dans les ruelles du quartier potier, et nous rentrons à Seto après une escale à Nagoya.

Je suis encore bien fatiguée de ma semaine à Kyoto. Cette absence m'a tout de même permis de tourner une page. Un recul nécessaire qui me laisse enfin respirer le parfum du Japon. Je ne suffoque plus des effluves pesants du début, qui m'avaient presque conduite à la paralysie olfactive.

2 mai

Je passe une grande partie de ma journée à trier mes photos. Je profite de la fraîcheur de mes souvenirs pour légendiser mes images. La grande quantité de temple que j'ai visité brouille parfois ma mémoire. Il m'est difficile me mettre un nom sur chacun des édifices que j'ai photographié.

J'émaille également les tasses à sake que j'ai produites il y a quelque temps maintenant. Je profite de ces supports pour tester les effets d'émaux qui viendront parer mes créations déjà dégourdies (première cuisson dans les arts du feu).

Ma journée se termine tranquillement.

3 mai

L'écriture me prend le plus clair de mon temps... Je me force un peu à sortir de ma chambre et vais poncer quelques pièces sorties du four. J'en profite pour dessiner des motifs sur les tasses de Kaori. Elle a sa petite production personnelle (chut, c'est secret... Sensei ne le sait pas.) et je suis contente de les lui décorer. En fin de journée, avec Kaori et Nina, nous allons faire des courses. Kaori prépare le déjeuné de demain pour tout le studio. Je suis impatiente de goûter les « octopus balls ».

4 mai

J'aide Kaori à préparer le déjeuner. Je m'occupe des toasts de tapenade et de foie gras qu'Hiro souhaite partager. (Je les lui avais offerts pour son anniversaire.) Kinko, Simon et le père de Kinko se joignent à la partie. Il fait beau et nous mangeons sur la terrasse. Les boulettes de poulpes sont un mélange de farine, d'eau et de différents légumes. C'est un peu comme une pâte à crêpe assaisonnée d'ingrédients salés. Normalement, comme pour les crêpes, la recette comprend des œufs, mais Kuni y étant allergique, nous supprimons cet ingrédient de la préparation.

Une fois la mixture terminée, il suffit de verser cette base sur une plaque qui permet de former les boules. Toujours sur le principe d'une crêpe-party. Avant de tourner les boules à l'aide de baguettes, Kaori dépose un morceau de poulpe qui viendra garnir l'intérieur. Ce plat s'accompagne de sauces telles que de la mayonnaise ou de la sauce Barbecue. En entrée Hiro prépare des nouilles sautées à la plancha façon Seto. On y trouve du chou et du gingembre mariné (Il arbore une surprenante couleur rose très foncé).

Le père de Kinko s'absente quelque temps, il revient avec des pousses de bambou qu'il vient de couper je ne sais où. Il commence par les découper et Motokosan les prépare pour le repas. Elle les précuit au micro-onde puis les fait saisir à la plancha. Un véritable délice.

Pour le dessert, Kinko a amené deux sortes de mochi bien spécifiques. Ces mochi sont une spécialité pour « la journée de l'enfant ». Une sorte de fête dédiée à la jeune gente masculine dont la date officielle est le 5 mai (date de clôture de la Golden week, importante semaine de congé au Japon). Pour cette occasion, il est de coutume d'offrir les fameux mochi aux garçons de la famille. (Il existe également une journée dédiée aux filles). On trouve le Chimaki, un mochi fourré d'anko recouvert d'une feuille de chêne, et le Kashiwa-mochi, une pâte de riz nature ou aromatisée, enveloppé et ficelé dans une grande feuille de bambou.

Dans l'après-midi, je fais quelques expériences avec la terre en atelier. Je me fabrique une terre liquide pour la couler dans un moule que j'ai réalisé. Kuni est convaincu de mon échec, je suis persuadée que ça va marcher. Au final, je sors une pièce, mais je reconnais que les propriétés plastiques de la terre sont très différentes des grès avec lesquels j'ai travaillé par le passé. Je verrais bien le résultat final après la cuisson (en espérant que cette étape ne donnera pas raison à Kuni.)

La soirée se termine autour d'un bon nabé aux fruits de mer.

5 mai

Ce matin, je regarde avec Motokosan un reportage à la télévision sur une pâtisserie de Seto. La boutique est tenue par un de ces amis, et elle semble très réputée. Le sensei y confectionne notamment les traditionnelles douceurs japonaises : les wagashi. Tout est intégralement réalisé à la main.

Pour obtenir la base des wagashi, le pâtissier mélange une pâte de riz avec une crème de haricot (azuki) sucré: anko. Le plus souvent il s'agit d'azuki rouges, mais on trouve également des haricots verts ou blancs.

Le tout est ensuite coloré puis assemblé. Pour obtenir l'Ayame (gâteaux en fleur d'iris), l'artisan assemble un petit pâton de préparation coloré en violet avec des touches de jaune.

Une fois assemblé, le wagashi est pré modelé à l'aide d'une gaze. Il sera ensuite délicatement sculpté à l'aide d'outils en bambou. Peu à peu l'ayame prend forme. Le gâteau obtenu fait approximativement la taille d'une grosse noix.

Généralement les wagashi représentent des fleurs ou des plantes. Il en existe une quantité infinie, variable en

fonction des saisons et des régions. Étant donné la minutie nécessaire à leur confection, ils sont également assez chers. Certain, comme le « tutuji » wagashi peuvent être cuits à la vapeur. Le gâteau devient alors légèrement translucide. J'espère avoir prochainement la chance de pouvoir visiter cette pâtisserie, pour prendre quelques photos mais surtout pour déguster ces délicates confections...

Je poursuis mon travail d'écriture et traîne un peu en Atelier.

Dans la soirée j'organise un peu dîner dans ma chambre avec Kaori Nina et Kuni. Je cuisine et m'amuse à mélanger les styles. J'aime faire des associations culinaires complètement improbables aux yeux des Japonais.

Bien que d'un extraordinaire raffinement, la cuisine japonaise n'en est pas moins dogmatique et figée. Ici tout n'est que tradition et savoir faire ancestral.

La créativité et l'initiative n'ont pas vraiment de place dans le repas japonais...

Mais c'est loin d'être un problème.

La cuisine japonaise est une cuisine cyclique, intimement liée aux saisons et au rythme de la nature. Généralement un dîner traditionnel s'articule autour de 5 techniques, 5 goûts et 5 couleurs.

Grillé, frit, bouilli, vapeur, cru.

Sucré, salé, épicé, acide, amer.

Rouge, vert, jaune, noir, blanc.

Le plus important étant de respecter les saisons.

Les contenants ont aussi leur importance.

Dans les plus traditionnelles formes de cuisine japonaise, l'ordre et la disposition des aliments dans les plats sont également des éléments définis et respectés.

Faisant fi de ces institutionnelles règles, je prépare des pousses de soja sautées au miel à la moutarde et aux pruneaux. Une parfaite improvisation qui n'a pas déplu à mes convives.

6 mai

Nina part pour Tokyo ce matin. Elle ne reste qu'un mois au Japon et elle ne veut pas gâcher son rail pass qu'elle a acheté avant de venir.

De mon côté, je passe ma journée à écrire, rien de bien excitant...

7mai

Je suis réveillée par le vent. Les grandes bourrasques viennent se précipiter sur mes vitres qui ripostent par un boucan d'enfer !

J'imagine que c'est une caractéristique insulaire à laquelle je ne suis pas habituée. On se croirait en pleine tempête. C'est vraiment impressionnant.

Encore aujourd'hui je poursuis mon travail de la veille.

J'écris.

C'est un labeur qui m'est plus que nécessaire.

L'écriture me prend beaucoup de temps, mais elle imprime mes souvenirs.

Je prépare mon rendez-vous de demain avec le Chef Japonais, Mr. Yanaura. Je prends des photos des pièces que je viens de réaliser pour toques et porcelaine. Je suis impatiente de le voir pour que nous puissions échanger sur nos impressions et nos idées.

À très vite pour la suite.

Cécile

Episode 9

8 mai

Mon rendez-vous avec le Chef cuisinier est assez productif. Mr. Yanaura semble plutôt réceptif aux idées que nous avons développées avec Philippe. Ensemble nous commençons à établir le menu du dîner franco-japonais.

Étant donné la distance qui sépare les deux cuisiniers, je m'occupe également de transmettre les informations relatives au projet à chacun d'entre eux. Un travail qui me permet de rester connectée avec ce qui viendra « remplir mes assiettes ».

Je ne suis pas encore certaine du résultat, mais j'ai déjà la satisfaction d'être dans une élaboration collective et collaborative.

Je commence à réaliser qu'il est temps que je prenne confiance en moi.

Créer c'est en quelque sorte ma vocation.

Ce projet, je l'ai monté de toutes pièces, et j'ai réussi à fédérer plusieurs partenaires qui aujourd'hui m'accompagnent et me font confiance.

Je ne sais pas de quoi demain sera fait.

Je ne sais pas ce qui m'attend après le Japon.

Le doute est une inconnue nécessaire à l'équation de mon parcours. Une construction permanente qui ne cesse d'évoluer et de se nourrir des expériences que je traverse.

Parfois ça m'effraie.

Ne pas savoir.

Mais c'est également un moteur formidable qui me pousse à constamment questionner mon approche, mon point de vue, mon design...

Ne pas voir le futur qui m'attends me permet de focaliser mon attention sur le présent. Peu importe ce que je vais vivre demain, je profite maintenant.

Je ne crains pas d'avancer dans le noir. Car c'est dans le noir que nous sommes le plus attentif à l'environnement dans lequel nous progressons.

C'est dans le noir que nous sommes en alerte.

C'est dans le noir que nos sens se réveillent.

Je rentre au studio, déjeune et Kaori ne tarde pas à venir me chercher pour rejoindre Kuni. Nous avons prévu d'aller ensemble au planétarium de Nagoya.

Avec la route, nous arrivons assez tard. Je regrette de ne pouvoir plus profiter de la visite du musée avant d'assister à la séance de projection d'étoiles sur l'immense écran demi sphérique de 35m de diamètre. Hélas pour moi, tout est en japonais. (Ce que je trouve assez surprenant, j'attendais au moins un audio guide en anglais).

Après un peu de shopping ensemble, nous allons dîner chez Kaori. C'est la première fois que je découvre son petit appartement. Malgré l'acharnement d'Hiro pour que nos relations avec Kuni et Kaori restent « professionnelles », je sens bien que je suis entrée dans leur vie intime. Tout comme ils sont entrés dans la mienne.

J'ai déjà un pincement au cœur quand je pense à mon retour.

Ils vont terriblement me manquer.

Mais je sais que ce que nous partageons ensemble restera dans nos mémoires et nos cœurs. Et de toute façon, même à distance, je compte bien poursuivre mes leçons d'anglais. (Kuni est très motivé.)

9 mai

Je passe ma journée à l'atelier. Je réalise quelques pièces ainsi que des bijoux. Je mets le plaisir au centre de mon travail. L'intuition également. J'expérimente des techniques. J'expérimente la matière.

Certaines idées que j'avais mises de côté refont surface. Je les envisage sous un jour nouveau. Nous verrons le résultat plus tard...

10 mai

Je poursuis mon travail d'écriture. Je fais également de nouvelles recherches sur la cuisine Japonaise. Beaucoup de plats étant liés à des traditions ou des événements, j'aime prendre le temps de les découvrir.

Je passe en atelier pour éponger les pièces de la veille, une sorte d'essuyage qui permet de régulariser la surface de la terre séchée.

J'aide également Kuni et Kaori à préparer l'atelier pour le festival de poterie qui aura lieu ce week-end.

Malgré la pluie, il me prend l'envie d'aller courir.

11 mai

Il pleut encore.

Loin d'être découragée par le mauvais temps, je m'en vais visiter les ateliers alentours qui ouvrent leur porte à l'occasion du festival de Seto, le « Akazu Kama no Sato Meguri ».

Et la barrière de la langue ne fait point entrave à de belles rencontres.

Dans un studio voisin, on m'offre le thé (matcha) accompagné d'une (indissociable) pâtisserie japonaise. Il s'agit d'un gâteau Ayame, similaire à ceux que j'avais découverts dans le reportage visionné avec Motokosan quelques jours plus tôt.

Je poursuis ma balade et fais quelques achats modérés...(Je pense déjà au poids de ma valise pour mon retour.)

Un peu plus loin, dans un atelier qui travaille également la porcelaine, une dame s'efforce d'engager la conversation en anglais. Elle est très gentille, et avant mon départ, elle m'offre une sorte de jeu traditionnel Japonais. Elle me précise que Kuni saura m'expliquer. (En fait, il s'agit d'un jeu d'alcool, mais ne sachant lire le Japonais, ce présent restera le souvenir de cette rencontre.)

Dans l'après-midi, je fais la rencontre d'un sensei installé à côté de Kasen (le studio dans lequel je réside). Il est accompagné de deux japonaises, Chika et Miwa, qui parlent approximativement anglais. Ensemble nous buvons un café et, au détour de la conversation, j'apprends que Tomosan (le sensei) est un amateur de sake. Je m'empresse donc de revenir avec une flasque de chartreuse verte que je me suis procuré depuis la France. (Le mot sake en japonais désigne en fait toutes sortes de boissons alcoolisées.)

Ravi de cette dégustation et de cette rencontre, il souhaite organiser un dîner avant mon départ. Le rendez-vous est pris pour le 5 juin.

Avant de partir il m'offre une magnifique tasse en terre noire. L'intérieur est recouvert d'argent.

Dans un autre atelier, je fais la rencontre d'Ai. Fille du sensei propriétaire des lieux, elle parle très bien anglais et nous passons un bon moment à converser.

Cette rencontre me réjouit, je vois en Ai l'occasion de parler de mon projet et de connaître son avis sur mon approche de la culture japonaise.

Enthousiaste, elle souhaite que je revienne le lendemain pour lui montrer mon travail.

Elle m'offre une brochette de riz grillée enrobée de miso sucré confectionnée par sa mère. Assez similaire à celle que j'avais dégusté à Kyoto, la feuille de nori en moins.

12 mai

Le soleil est au rendez-vous, et il ne fait pas les choses à moitié.

Je passe le début de la matinée à écrire.

Nina est rentrée hier dans la soirée, elle vient me chercher et nous convenons de nous retrouver en début d'après-midi pour poursuivre la découverte d'Akazu, zone de Seto qui concentre la plupart des ateliers de potiers.

Vers 11h je m'en vais retrouver Ai pour lui montrer mon travail.

Je retrouve Nina et nous poursuivons la tournée des ateliers. La chaleur est presque caniculaire.

Je lui présente Tomosan qui nous offre un chocolat chaud à la chartreuse verte, (je lui avais suggéré la recette la veille.)

Il décide d'organiser une sake party le 16 mai, pour dire au revoir à Nina avant son retour en Finlande le 19. Depuis son arrivée, Nina n'a pas encore eu l'occasion de goûter au sake Japonais. Une bonne occasion pour elle de découvrir ce produit typique.

Nous retournons à Kasen pour une grande pause thé(/bière) collective. La journée a été longue pour l'équipe du studio, surtout pour Kuni et Kaori qui se sont occupé de gérer les nombreux visiteurs. Après l'effervescence du remballage des stands, nous allons dîner au restaurant chinois.

Avec Nina, c'est un peu à contrecœur que nous regagnons nos chambres. Les beaux jours arrivant, les interdictions d'Hiro se fond un peu plus pesantes...

13 mai

Je me consacre encore à l'écriture.

Je passe en atelier pour réaliser quelques tasses. Je souhaite expérimenter un émail que j'ai vu pendant le week-end.

Je m'applique à les faire les plus irrégulières possible, et autant vous dire que c'est un exercice pas forcément évident. On pourrait croire que l'asymétrie des bols japonais est le fruit d'une erreur ou d'une négligence... C'est en fait le résultat des gestes précis et spécifiques.

Rien n'est plus beau que de voir cette terre qui, dans son décentrement le plus subtil, se met à danser dans un tourbillon sensuel et lancinant...

En début de soirée, je vais avec Nina assister au cours de cérémonie du thé de Kaori. L'ambiance est assez décontractée.

Après un petit exercice de marche auquel nous participons, la démonstration commence.

Le sensei montre les différentes étapes à suivre. Ensuite les « élèves » s'entraînent à reproduire.

Il faut 3 ans d'apprentissage avant de pouvoir prétendre à participer à une cérémonie du thé.

En soit, le temps de préparation et de dégustation n'est pas aussi long que ce à quoi je m'attendais.

Malgré la bonne ambiance du cours, le sensei veille au grain. Une main trop haute, un pied mal placé, une mauvaise orientation du bol sont immédiatement signalés...

Chaque geste est millimétré. La cérémonie du thé est en fait une chorégraphie rigoureusement établie dans une scénographie immuable et invariante. Il n'y a aucune place pour le hasard, ni pour l'interprétation.

La beauté se trouve dans le dépouillement et la simplicité des gestes. Une simplicité qui se mérite.

Une simplicité qui perdure depuis des siècles grâce à un enseignement transmis de génération en génération, et qui, dans son laborieux apprentissage, bascule presque dans l'opposé de ce qu'elle véhicule.

La cérémonie du thé est véritablement un rituel qui nous dépasse. Un effacement de soi, le corps devient l'instrument d'un instant.

Comme dans une photographie, le sujet devient objet.

Objet assujetti, esclave d'un cérémonial dont la trame tend vers la perfection.

En fin de soirée, j'arrive enfin à joindre Philippe. Une conversation qui quelque part me rassure sur mes premières intentions. Ce que j'aime avec Philippe, c'est qu'il conserve un certain détachement vis-à-vis de mes idées, il me donne discrètement son avis sans pour autant juger. Il me laisse planer dans mes doutes. Je reste maîtresse de mes décisions. Ça pourrait vous paraître évident comme attitude. À vrai dire ça l'est, mais je n'ai pas encore l'habitude de la considération. J'ai parfois du mal à réaliser que j'ai laissé ma chrysalide d'étudiante derrière moi.

L'habitude de la critique tranchante « made in beaux arts » est tenace.

14 mai

À 10h30 une équipe de la mairie de Seto vient m'interviewer. Il est surtout question d'évoquer mon ressenti sur la culture japonaise, ainsi que mes impressions sur la ville.

Je m'occupe de finir les tasses de la veille, je sculpte les bases et passe l'éponge sur la terre qui n'aura plus qu'à sécher avant la première cuisson.

Vers 16h Shingo passe nous prendre avec Nina. Nous allons chez lui pour préparer un barbecue. Kaori et Kuni

nous rejoindront après leur journée de travail.

À part découper les légumes, il n'y a pas grand-chose à faire. Une bonne occasion pour discuter exclusivement en anglais avec notre hôte...

Shingo embroche les poissons sur des tiges en bambou avant de les disposer autour du feu. À côté, sur des braises ardentes il dépose une grosse cocotte en fonte garnie d'un poulet. C'est bien la première fois que je vois une bestiole entière au Japon.

Il remplit également une sorte de bac en brique posé sur la table avec des braises. Une plancha artisanale pour cuire les légumes.

Bien plus tard que prévu nos deux comparses finissent par nous retrouver. La nuit commence à tomber, il fait bon, j'apprécie tout particulièrement cette soirée.

Le poulet est juteux à souhait... Il fallait bien ça pour réussir à le manger avec des baguettes.

15 mai

Le réveil est difficile, avec Kuni et Nina pour partons tôt pour Ise. Il faut compter une bonne heure et demie de route pour se rendre là-bas.

Nous commençons notre visite par Geku, le sanctuaire extérieur du Jingu, un grand sanctuaire qui comprend également une partie intérieure : le Naiku.

Je suis frappée par la beauté des arbres.

Il règne dans ces forêts une atmosphère très particulière. J'ai le sentiment que ces géants d'écorces et de feuilles me protègent.

Nous nous dirigeons ensuite en direction du Naiku, qui demeure le principal sanctuaire d'Ise.

Nous visitons Oharai-machi, un quartier florissant qui se trouve juste en face. On y trouve de nombreux magasins et restaurants tout au long de son unique rue joliment pavée.

Les udon d'Ise sont apparemment assez réputées. Un petit guide en français que j'ai trouvé sur place explique qu'elles sont tendres, bienfaites, aigres-douces et pleines de mystère. Ce guide s'avère être très divertissant, il présente l'ensemble des spécialités d'Ise dans un français particulièrement drôle... Des nouilles mystérieuses, des Toraya-uiro (similaire aux pâtes de fruits mais à base de mochi ou d'ancho) élastique, flexible et délicieux, ou encore des Sakamotomanju d'une saveur prononcée, parfumé au sake, qui vous remplira l'estomac...

Après un peu de shopping et un bol d'udon, nous poursuivons notre promenade dans les bois du Naiku. Ici encore, je n'ai d'yeux que pour les arbres.

Cèdres, pins, camphriers, splendides, impressionnants.

Spectateurs contemplatifs, ils observent avec attention la danse que nous leur offrons par nos déambulations.

Quoi de plus beau que ces écorces délicatement parfumées.

Quoi de plus beau que ces multiples reliefs qui sillonnent les troncs de ces colosses de bronze.

Ces peaux tannées par les caresses, par le vent, la pluie, le soleil, habillées de précieuses mousses qui se logent dans les recoins intimes de leurs rides.

En sortant du sanctuaire, je me dis que ces arbres sont l'âme de ce lieu.

Nous nous rendons ensuite à Futamiura pour y admirer Meotoiwa.

Meotoiwa, c'est le nom de deux célèbres rochers sacrés rattachés l'un à l'autre par une corde tressée de 30 mètres de long. Mon guide parle de rochers mariés. Le sanctuaire voisin sur le rivage, Futami-okitama, exaucerait les vœux d'amour et favoriserait le mariage.

Des croyances très populaires au Japon.

Espérons que mes vœux d'amour s'exaucent...

Au retour nous dînons avec Kuni avant de regagner Kasen. La route a été longue et nous sommes bien fatigués.

À la semaine prochaine.

Cécile

Episode 10

16 mai

Je passe ma journée à l'atelier, je réalise une cinquantaine de « paniers » à mochi pour le restaurant. Il fait très chaud et la terre sèche vite.

Je ne perds pas de temps.

J'espère que les pièces fonctionneront, et qu'elles résisteront à l'épreuve du voyage pour Limoges. Je sais qu'elles sont fragiles, mais c'est un risque que j'accepte, je ne peux pas me permettre de faire des objets trop encombrants.

Le travail est assez fastidieux, surtout quand il s'agit d'essuyer les pièces à l'éponge. Je dois manipuler les paniers avec délicatesse. À la fin de l'après-midi, mes mains sont pleines de crampes.

Vers 18h je quitte l'atelier pour me préparer pour la sake party à laquelle Nina et moi avons été conviées. Nous ne savons pas vraiment ce qui nous attend...

Nous arrivons chez le sensei et une grande tablée s'offre à nous.

Toute la famille a été réunie pour l'occasion, ainsi qu'une foison d'appétissantes victuailles.

Ce soir, pour la première fois, je goûte à l'Hiroshima Okonomiaki, une sorte de crêpe typiquement japonaise dont la recette varie selon les régions. Le plat se prépare en couches successives sur un teppan (plaque chauffante) avec tout d'abord la « crêpe » faite d'un mélange de farine de blé et de poissons séchés réduits en poudre et d'eau. Ensuite on y place du chou coupé en lamelles, puis au choix des morceaux de viande (porc en lamelles), des crevettes, du poulpe, du calamar...

Viennent ensuite les nouilles (soba jaune, différente des soba à base de sarrasin) agrémentée de la fameuse « sauce Okonomi » faite d'un mélange de vinaigre de saké, de miel et de purée de légumes. Après cela, on retourne l'ensemble sur des œufs brouillés cuits sur la même plaque et on laisse le tout cuire jusqu'à ce que le chou soit tendre et la viande bien cuite.

On trouve également sur la table de l'Osaka Okonomiaki, contrairement au style d'Hiroshima, tous les ingrédients sont mélangés ensemble, il n'y a pas de couche successives.

Souvent les Japonais accompagnent ces galettes de mayonnaise en supplément de la sauce Okonomi.

Dans une corbeille, des petits cylindres de fromages sont emballés comme des bonbons. Aussi ferme que du comté, leur goût s'approche d'un mélange de vache qui rit et de gouda.

Dans une grande soupière, on trouve un délicieux tofu soyeux baignant dans un lait de soja crémeux. Ce tofu est servi avec des rondelles de ciboule et un trait de sauce, un liquide assez clair qui par sa couleur évoque une sauce soja délayée. J'ai du mal à définir ce que ça pourrait être. Son goût est légèrement vinaigré.

Juste à côté, une immense salade, un mélange de fruits et légumes. Tomate, banane, agrume, asperges, daikon râpé (gros radis blanc très présent dans la cuisine japonaise), feuilles de salade verte, concombre, et jeunes pousses d'une plante qui, d'après la femme du sensei, serait une sorte de cresson.

Pour accompagner le sake il y a également ce qui pourrait être un tsukemono (pickles japonais, mais je ne reconnais pas le légume en question) ainsi qu'une sorte de chirimen-jako (petits poissons salés) qui semble confit ou caramélisé dans un soja sucré.

Pour finir, un grand saladier d'edamamé (haricots de soja jaune et frais cuits à l'eau salée.), ainsi que quelques gaufrettes japonaise à la cannelle (spécialité de Kyoto).

Un véritable festin...

Un peu plus tard dans la soirée Miwa arrive avec une amie que j'avais rencontrée lors de la dégustation de chocolat chaud. Elle ramène un sake de prunes confectionné par sa mère. Bien moins sucré que ceux des supermarchés, il arbore une belle couleur ambrée ainsi qu'un arôme prononcé de pruneaux.

Je discute beaucoup avec la femme du sensei qui parle un peu anglais. C'est une femme étonnante d'une extrême gentillesse. Elle nous raconte ces voyages et sert plus ou moins d'interprète pour son mari.

Je passe une soirée vraiment très agréable. Les japonais sont vraiment très accueillant et généreux. Hiro pense que j'ai beaucoup de chance. Je pense plutôt que mon naturel et ma sociabilité incitent mes hôtes à partager avec moi, tout comme j'aime partager avec eux.

Nous rentrons la tête pleine de souvenir, les bras chargés de sake offerts par nos amis.

17 mai

Je traîne un peu aujourd'hui, avec l'écriture et la soirée d'au revoir de Nina organisée par Hiro, la journée

passé à toute allure.

Il est à peine 17h qu'Hiro nous invite à passer à table. Nina prépare une soupe finlandaise tandis que nous buvons quelques bières en terrasse.

Sur la table, des chikuwa farcis au concombre. Le mot chikuwa signifie «le tuyau de bambou». Il paraît qu'on le fabrique depuis l'ère de Heian (794-1192). Pour le faire, on pile la chair de poisson (de type colin ou cabillaud...) et on la grille. Le chikuwa s'utilise pour la fondue japonaise, la soupe, le nimono (un plat mijoté) et le tempura. On peut aussi le consommer aussi sans le cuire, comme le surimi.

Dans une corbeille, divers biscuits soufflés et frits à base de riz, des snacks d'algues aromatisées à la prune (ume), des petits bonbons de fromages et des chips de racines de légumes.

Sur la plancha nous faisons griller des rondelles de calamar, des crevettes, des grosses tranches d'oignons ainsi que des dèes de poulpes. À la suite de quoi Hiro prépare des Seto Yaki Soba, des soba sautés façon Seto. Un peu de chou, quelques fines tranches de viande, les nouilles et la touche finale : un peu de beni-shôga.

Le beni-shôga est un produit à base de gingembre. On le trouve dans le rayon des «tsuké-mono» (les légumes saumurés), mais c'est plutôt un «yaku-mi» (une épice).

Il s'agit de gingembre coupé en tranches fines et mariné dans du vinaigre de prune verte. (C'est ce vinaigre de prune qui permet de rougir le gingembre.)

Il est moins sucré que le gingembre vinaigré utilisé pour les sushi et son goût est fortement salé.

Nina apporte sa soupe, un bouillon crémé au saumon. Ça manque un peu d'assaisonnement, mais c'est très bon. Une recette simple qui valorise bien le goût du poisson.

Le sake de veille n'aura pas fait long feu. La soirée se termine en musique, j'aurais volontiers dansé jusqu'au bout de la nuit.

18 mai

Je suis un peu dans l'attente de la cuisson de mes pièces, je souhaite les cuire en réduction (≠ oxydation) pour obtenir les couleurs qui conviendront le mieux. Mais pour le moment l'atelier fait principalement des fours d'oxydation. Je prends mon mal en patience.

J'en profite pour me promener un peu dans la campagne environnante. Le départ de Nina approche à grands pas, et je n'ai de cesse de penser au mien qui sera le prochain.

Dans la soirée Shingo nous convie chez lui pour un dernier repas avec Nina. Un énorme nabé nous attend.

En attendant qu'il soit prêt, nous dégustons quelques sashimi, maguro, tako et buri si mes souvenirs sont bons. (Thon, poulpe et sériole).

Dans la marmite mijotent de belles pièces de poisson, ainsi que des champignons, des pousses de soja, de la courge verte (qui se mange avec la peau, un vrai délice, proche du potimarron), du chou chinois et de gros morceaux de tofu soyeux.

Le tout s'arrose de ponzu, un condiment japonais à base de shôyu (sauce de soja) et de su (vinaigre) aux agrumes.

Le ponzu-shôyu est indispensable aux fondues japonaises, mais il peut aussi assaisonner les salades, les viandes, ou les poissons, son usage est multiple. Pour ma part je suis complètement accro à cette sauce qui se marie avec tout ce que je cuisine. J'espère pouvoir en trouver en France. Son goût est vraiment particulier, notamment grâce à cette délicate note d'agrumes. Je n'ai pas réussi la reproduire quand j'étais en France malgré mes recherches pour obtenir cette saveur si typique que j'avais déjà rencontré en Chine.

Demain Nina part tôt, elle ne reverra donc pas Kaori et Kuni. Quelques larmes et j'ai le moral dans les chaussettes.

19 mai

Comme promis, avant de partir Nina frappe à ma porte. Je lui fais mes adieux et lui souhaite un bon voyage. Bien que la journée ait commencé avec un peu de soleil, l'après-midi est tristement pluvieux.

Je passe la fin de la journée en atelier d'émaillage pour préparer mes pièces. J'applique de l'imperméabilisant sur les parties qui seront en contact sur les plaques du four.

20 mai

Nina s'en est allée, Annie ne va pas tarder à arriver. Hiro me charge de l'accueillir, elle, ainsi que le groupe de touristes américaines qui monopoliseront l'atelier pour toute l'après-midi.

Vers 14h je m'occupe donc de faire visiter les lieux à Annie. Elle arrive d'Australie et vient passer ces vacances ici. Comme avec Nina, nous sommes de la même génération, ce qui facilite bien la communication. D'origine chinoise, elle parle également un peu le Japonais pour l'avoir étudié 1 an à l'école. Hiro en profite pour me relancer sur l'apprentissage du Japonais...

En même temps je n'ai pas vraiment l'occasion de me lancer dans cette langue, vu qu'il a plus ou moins fait en sorte de couper tous les ponts relationnels avec mes deux principaux interlocuteurs...

Bref, je passe la journée à l'atelier histoire de faire bonne figure pour Hiro qui n'a de cesse de me demander de l'aide quand des étrangers viennent au studio. Je me prête volontiers à ce jeu de sourires, car c'est toujours un plaisir pour moi que de faire de nouvelles rencontres.

Je passe la soirée à discuter avec Annie, elle me pose des questions sur mon travail et sur mon expérience à Seto.

21 mai

Je me prépare à émailler. J'attends que Kaori soit disponible pour me montrer où sont les différents émaux et comment elle les prépare.

Hiro m'annonce qu'il va falloir que je paye la cuisson de mes pièces.

Je tombe de haut.

Dans un mail qu'il m'avait fait parvenir via le bureau des relations internationales de Seto, il avait annoncé que le prix de ma résidence chez lui comprenait le logement, l'utilisation des ateliers ainsi que les cuissons des pièces.

J'étais donc restée sur cette information, d'autant plus que depuis mon arrivée (plus de deux mois maintenant), il n'a jamais fait la moindre allusion à ce sujet.

Il attend que toutes mes pièces soient précuites pour me prévenir qu'il va falloir que je paye...

Je suis déconfitée.

Je vais voir si je peux obtenir de l'aide depuis la France.

Je ne suis pas contre le fait qu'il faille participer financièrement, il est vrai que ma production est plus conséquente que ces précédents « invités ». Mais je reste également plus longtemps et paye donc proportionnellement plus...

Quoi qu'il en soit, il aurait dû me prévenir avant.

Décidément la simplicité ne fait pas partie du projet.

Je commence donc à trier mes pièces, ce qui doit être cuit en priorité, ce qui pourra être cuit si je trouve une solution.

Avec Annie, nous partons en ville faire de course en compagnie de Motokosan.

À notre retour, l'envie nous démange de faire une petite soirée avec Kaori et Kuni. Ne pouvant rester sur place, nous décidons de partir pour Iwayado, l'option pique nique nocturne semble une belle alternative.

Je prépare une soupe de poisson, chacun prend de quoi grignoter, une couverture, des boissons, la douce fraîcheur de la nuit, le plaisir d'être ensemble. Quoi de plus agréable pour profiter de cette belle soirée.

Il paraît qu'en France les beaux jours viennent à tarder...

22 mai

Aujourd'hui, avec Kuni et Annie, nous avons rendez-vous avec Mr. Kawamura. Un fidèle client de Kasen, qui, tombé sous le charme de la France il y a de ça plusieurs années, c'est fait une joie de m'inviter à déjeuner avec lui.

Au final nous sommes trois à sa table.

J'avais demandé que Kuni m'accompagne pour faire l'interprète, et ce charmant monsieur a également souhaité convier Annie.

La table à laquelle nous sommes n'est autre que celle d'un ami de Kawamurasan. Un sensei qui sert le fameux Kaiseki et qui est considéré comme un maître du tempura.

Le restaurant basé à Nagoya offre vraiment un cadre idyllique et reposant.

Avant que ne commence le service, le chef cuisinier vient en personne nous saluer. En France, j'ai pris l'habi-

tude de rencontrer le chef chez qui je vais dîner, c'est toujours un moment important qui me permet d'enrichir mon approche de la gastronomie.

Ici la donne est différente, la barrière de la langue reste majoritairement une entrave lors de mes rencontres. Mais j'ai le sentiment que ce chef est profondément amoureux de sa cuisine, je dirais même qu'il est profondément amoureux des produits qu'il cuisine.

En quittant le table pour me rafraîchir, j'ai pu l'apercevoir dans le petit jardinet qui encercle le restaurant.

A mis chemin entre la contemplation et la méditation, il observe l'eau, les mousses et les plantes...

J'apprends par Kawamurasan que certains ingrédients qui composent nos assiettes proviennent directement du jardin de l'établissement.

Une partie de moi se dit que le sensei vient quotidiennement caresser du regard ces produits qui, tôt ou tard, connaîtront également les caresses de ces mains et de sa lame. Comme on taille les pierres précieuses pour en révéler tout l'éclat, le cuisinier japonais sous les joutes de sa lame fait naître avec émotion l'essence même du produit qu'il manipule.

Le défilé commence...

Kuni étant allergique aux œufs, certains de ces plats seront différents des miens.

Nous commençons donc avec une petite bouchée de crevettes loties dans un nid de concombre croquant haché assaisonné d'une sauce proche de ma mayonnaise.

Kuni quant à lui déguste deux petits dès de foie d'anko, un poisson japonais accompagné de momijioyoshi, un écrasé de daikon (radis blanc) et de carottes. (J'avais goûté ce mélange lors d'un dîner à Fukuoka). Quelques rondelles de negi agrémentent ce plat (sorte de ciboule).

On apporte ensuite quelques sashimi dressés dans un tube de bambou taillé en biseau. Les tranches de poisson sont déposées sur de la glace pilée pour en conserver la fraîcheur. Le thon est fondant à souhait. Une merveille. Quel génie que de consommer le poisson cru... Rien n'est plus subtil et plus délicat que la chair d'un poisson cru.

Dans un petit bol, du yomogi tofu, le yomogi est une plante également utilisée dans la confection de mochi fourrés à l'anko, elle donne une couleur verte aux aliments. C'est une herbe de la famille du chrysanthème, elle a une saveur très particulière qui pour les japonais permet de reconnaître l'arrivée de printemps.

On sert à kuni deux croquettes de kakiage, une sorte de tempura de légumes mélangés accompagné d'un quartier de citron.

Pour le reste de la tablée, un palet de hanpen, une préparation à base de chair de poisson qui pourrait s'apparenter à du surimi. Avant d'être servi le hanpen est frit, son goût est légèrement sucré, sa texture est ferme et fondante à la fois.

Arrive ensuite une assiette de différents tempura. La spécialité du chef. La préparation de tempura est tout un art, car pour que la panure laisse transparaître ce qu'elle enrobe, il faut savoir doser avec finesse la quantité de pâte utilisée pour l'enrobage. Cette fine peau croustillante doit laisser respirer son prisonnier sans pour autant le mettre à nu.

Je reconnais la patate douce (satsumaimo), la crevette (ebi) et la pousse de bambou. On trouve également un tempura de poisson à chair blanche, ainsi qu'un tempura de verdure.

Le déjeuner continue avec une petite assiette qui se compose d'ainame, un poisson de rivière enduit d'une sauce soja légère, parsemé de graines de sésame grillées et d'une minuscule coupelle garnie de kogomiohi-tashi. Une sorte de mini salade de poulpe, de carotte râpée et de verdure que je ne parviens pas à identifier. Sur le poisson, un bâtonnet de pousse de gingembre vinaigré, partiellement rougi par le vinaigre de prune verte.

On poursuit avec une bouchée froide de tofu recouverte d'anago (anguille) qui baigne dans un jus épais et translucide, un équilibre entre le sucré, l'acidulé et le salé.

Délicieux . Le tofu en question développe une saveur similaire à celle de l'omelette aux herbes.

Arrivent ensemble, une coupe de de warabi gohan (un riz au warabi, une sorte de légume japonais qui par son aspect pourrait évoquer une sorte d'asperge.), des tsukemono (pickles japonais) de daikon (takuan en japonais) et de shibazuke (apparemment un mélange de concombre, d'aubergine, de moyagas (sorte de gingembre) et de feuilles de périlla rouges.), ainsi qu'un bol de soupe de miso rouge au tofu et wakame (algues). Les japonais nomment cette soupe aka dashi. Le miso rouge est une spécialité de la préfecture d'Aichi.

Le repas se termine par une mousse de matcha, habillée d'une touche d'anko (confiture de haricots rouge) et de feuilles de menthe.

Dans l'après-midi monsieur Kawamura nous conduit chez lui pour prendre le thé.

Le matcha est généralement servi dans des bols de valeur destinés aux événements importants. La plupart du temps pour la pause thé, les japonais consomment du sencha (représente 80% du thé vert japonais). Son parfum est très frais. Il a un goût un peu amer et doux, qui change selon la saison. La couleur du thé est jaune verdâtre transparent.), du thé anglais ou du café.

Le matcha est un thé vert en poudre, qui se savoure pendant la cérémonie du thé. Ses feuilles sont récoltées à l'ombre, comme le gyokuro. Il est fabriqué sans être froissé pendant le séchage. Après avoir éliminé les tiges et les lignes, on pile le reste de feuilles en poudre. C'est un thé riche en vitamines, en carotène et en fibres alimentaires.

La femme de Kawamurasan apporte le matcha ainsi que, pour chacun d'entre nous, une assiette richement garnie de pâtisserie japonaise.

On trouve un kashiwa-mochi (un mochi fourré d'anko, enveloppé dans une feuille de chêne), un wagashi à la prune, une brochette de mochi fourrés à la châtaigne, similaire au warabi mochi (mochi transparent au goût très frais et léger de texture gélatineuse.) ainsi qu'un gâteau que je n'avais jamais vu auparavant. Une petite boule recouverte d'une peau transparente, qui laisse apparaître une couche de riz gluant pilé coloré en bleu qui recouvre un cœur d'anko.

Vous n'imaginez pas à que point ces pâtisseries vont me manquer...

En fin d'après-midi, nous rentrons sur Seto pour retrouver Kaori. Après photomaton souvenir et jeu vidéo dans un centre « d'amusement » Sega, nous dînons indien, l'adresse préférée de Kuni. À part le nan au fromage, les plats sont assez similaires à ceux que l'on peut trouver dans ce genre de restaurant en France.

La journée à été bien remplie...mon estomac aussi...

Demain c'est régime ! promis.

À bientôt.

Cécile

Episode 11

23 mai

Encore de l'écriture.

Je passe également du temps en atelier pour émailler les pièces qui seront cuites après mon départ pour Tokyo.

Partir à la découverte de Tokyo. Une belle étape quand on est au Japon. Mais c'est pour moi la fin du voyage qui s'annonce.

J'ai du mal à réaliser que je vais rentrer en France. Je redoute ce retour. Cette page qui va se tourner. Ce nouveau chapitre de ma vie qui m'attend. Ou que j'attends.

J'appréhende.

Je suis dans l'attente de solutions pour le financement des cuissons nécessaires à la finalisation de mes pièces.

Je suis un peu piégée par cette situation, mais je sais qu'il existe toujours une solution.

Hier soir au restaurant indien, nous avons évoqué le sujet avec Kaori Kuni et Annie. Leur avis est important, il m'aide à y voir plus clair.

J'ai été très émue quand Kaori m'a dit qu'elle voulait payer car elle souhaitait voir mon travail terminé. J'ai refusé mais c'était vraiment une belle preuve d'amitié que de vouloir accompagner mon projet pour qu'il aboutisse.

Dans l'après-midi je vais me balader dans Seto. Je visite un sanctuaire juste à côté de chez Shingo. J'emprunte un petit passage à l'arrière du bâtiment qui me conduit dans les bois alentours. La promenade est agréable, d'autant plus que je suis parfaitement seule.

Mon grand plaisir, les arbres. J'ai tellement d'amour pour les arbres, je me rends compte à quel point ils m'avaient manqué. À quel point les forêts sont loin de l'homme dans les villes françaises.

24 mai

Je poursuis mon travail d'émaillage. La dernière ligne droite avant le four...

Avant le départ.

Je me prépare à la séparation. La déchirure sera douloureuse, malgré toutes les difficultés que j'ai pu rencontrer.

J'aime profondément le Japon.

Dans la soirée nous allons faire quelques courses avec Annie et Kuni. Il nous conduit au supermarché et au liquor store. Je ne trouve pas d'appellation en français, il me semble que nous n'avons pas d'équivalent, à part les cavistes, de commerces uniquement dédiés à la vente d'alcool en France.

Une profusion de sake et d'alcool en tout genre, mais pour le moment, de ce que j'ai pu voir, les japonais ne consomment généralement pas d'alcool très forts.

Les bonnes bouteilles de vin français sont assez rares, et leurs prix sont évidemment proches du double de leurs valeurs initiales. Mais je me passe très bien du vin.

Il faut dire que le sake se marie à merveille avec les sashimi dont je raffole.

25 mai

Je passe la journée à émailler. Les 40 pièces pour le restaurant demandent du travail. C'est assez fastidieux, mais la procrastination fait rarement partie de mon vocabulaire. Comme me l'a souvent répété ma mère : ce qui est fait n'est plus à faire.

Dans la matinée, l'amie de la grand-mère d'Ai vient me déposer au studio la paire de chausson qu'elle confectionne à la main et que j'avais commandée lors du festival de poterie de Seto. Une dame tout à fait charmante, très bavarde malgré ma totale incapacité à comprendre ce qu'elle me dit. Kaori me sert d'interprète, elle m'explique que je dois revenir au Japon car cette gentille dame souhaite m'offrir un présent, que pour le moment elle ne l'a pas, mais qu'elle l'aura à mon retour au Japon. Vous l'avez compris, je n'ai pas d'autre choix que de revenir...

Dans l'après-midi, Jun et Hitomi, un couple croisé pendant ce même festival vient également me rendre visite

au studio. Ils avaient été intrigués par ma présence à Seto et avaient demandé à voir des photos de mes différentes réalisations. Depuis, nous avons échangé quelques mails et ils souhaitent me revoir pour parler de mon approche de la céramique. Ils s'apprêtent à partir à Milan et avaient profité de notre rencontre pour glaner quelques informations sur la ville.

C'est la première fois que des Japonais semblent porter un véritable intérêt à mon travail au point de venir spécialement à Seto pour me revoir. Je suis d'autant plus flattée que Jun est designer automobile pour la marque Toyota, qui est également de nom de la ville où ils habitent.

Dans la soirée nous retournons dîner sur les graviers d'iwayado avec mes trois acolytes, mais la fraîcheur de la soirée trouble un peu notre repas. Nous mangeons à moitié dans le noir, complètement frigorifiés, je ne peux m'empêcher de me dire : merci Hiro...

Merci pour tous ces bons souvenirs, toutes ces galères, toutes ces soirées secrètes, toutes ces nuits où, souris que nous sommes, nous avons dansé de ce chat qui s'était absenté.

26 mai

J'écris.

Il fait chaud.

Ma journée passe vite et lentement à la fois.

Dans la soirée nous allons dîner chez Shingo. Mon dernier repas chez lui.

Je suis triste.

Nous mangeons un shabu-shabu, un plat assez similaire au nabé.

Cependant, contrairement au nabé où tous les ingrédients sont bouillis ensemble et mijotent un certain temps, le shabu-shabu alterne une cuisson rapide de la viande, avec une cuisson plus longue des légumes qui accompagnent.

Généralement le shabu-shabu est un plat de bœuf, mais par souci d'économie, on peut remplacer cette viande par du porc.

La viande (très persillée) est découpée en fines tranches, ce qui permet une cuisson quasi instantanée.

On peut assaisonner la viande de la traditionnelle sauce ponzu, sinon il existe une sauce spéciale shabu-shabu à base de graine de sésame. Son goût est légèrement torréfié et sucré.

Pour le dessert, Annie a confectionné une soupe d'azuki. Traditionnellement c'est un plat d'hiver, mais il peut être consommé en été. On peut le servir chaud ou froid. La soupe d'azuki se compose principalement de haricots rouges bouillis et sucrés. On sert cette soupe agrémentée de mochi. Le mot mochi désigne à la fois les pâtisseries sucrées à base de mochi (pâte de riz), ainsi que le mochi sous sa forme brute, généralement présenté sous forme de petits pavés blancs qu'il suffit de toaster ou de faire bouillir. Non sucré, le mochi a un goût assez neutre qui s'aromatise facilement avec la préparation qu'il accompagne. C'est ce dernier qui est utilisé pour la soupe d'azuki. Personnellement je raffole des mochi grillés accompagnés de sauce soja. J'ai également essayé avec du miel, un véritable délice.

27 mai

Je termine enfin l'émaillage de mes dernières pièces.

Je prépare mes affaires pour mon départ pour Tokyo demain matin.

La date fatidique de mon retour en France approche à grands pas, je suis heureuse et triste à la fois. Mais ce sentiment me permet également de profiter de chaque instant. La fin de cette aventure me motive à poursuivre mes projets, mon travail, toujours aller de l'avant... Ce retour est également un nouveau départ.

28 mai

Avant de partir pour Tokyo, Hiro donne ces instructions à Kuni qui restera à Seto le temps de l'exposition. Il lui explique comment réaliser une série de plats spécifiques commandés par un restaurant.

C'est la première fois que j'assiste à cette scène. Le maître modèle pendant que le disciple observe.

Je bois ses gestes, mes yeux sont rivés sur ses mains qui façonnent la terre.
Depuis mon arrivée au Japon, l'observation a été pour moi un précieux moyen de compréhension.
Les gestes du potier en disent long sur sa relation à la matière.
La technique est similaire, le geste est unique, personnel.
Une intimité inviolable entre main et terre.

Nous sommes fin prêts pour Tokyo, 5h de voiture nous séparent de notre destination, mais avec quelques pauses, le trajet passe vite.

Nous déjeunons sur l'aire d'autoroute la plus proche du Mont Fuji qui demeure soigneusement caché dans son épais manteau de nuages. On le devine à peine.

Les aires d'autoroutes japonaises sont toutes plus rutilantes les unes que les autres. Modernes, propres, spacieuses, et je ne vous parle pas des toilettes, presque similaires à celles de nos restaurants étoilés.

À notre arrivée à la galerie, Yuriko, mon amie japonaise que j'ai connue à Limoges vient me chercher pour me conduire chez mon hôte, Monsieur Okada, un ami de sa mère.

Monsieur Okada est propriétaire d'un petit immeuble au cœur de Shinjuku, un des quartiers les plus animés de Tokyo. Dans le hall, un petit message d'accueil en français me souhaite la bienvenue. L'appartement du 4^{ème} étage m'a été entièrement réservé. Monsieur Okada et sa femme Nobukosan nous font visiter les lieux, après quoi, ils nous invitent à dîner dans leur appartement du 5^{ème} étage.

Même si le couple parle un peu anglais, Yuriko me sert d'interprète, ce qui facilite grandement nos échanges de la soirée.

Nobukosan a fait mariner des lamelles d'oignons dans une sorte de vinaigre sucré et alcoolisé qui s'utilise beaucoup au Japon comme base de cuisson pour les légumes et les soupes. Avec ceci, des rondelles de radis et quelques tranches d'avocat.

Elle nous sert ensuite une coupelle de shitake et de bœuf grillé, comme la plupart des viandes et des poissons cuits au Japon, le goût est légèrement sucré.

Dans un plat au centre de la table, des huîtres (sans coquille, comme le veut la coutume au Japon) et une sorte de noix de pétoncle assez ferme, translucide et jaune claire coupée en gros dès.

Quelques tranches de tomates, du fromage frais, une sorte de riz cantonais ainsi qu'une soupe de choux et de maïs viennent compléter le repas.

En dessert, des biwas, un fruit que je n'avais jamais mangé auparavant, d'ailleurs, je ne sais pas s'il est possible d'en trouver en France.

Sa forme évoque la figue, sa couleur et son goût, l'abricot. Sa saveur est très légère, la texture s'approche de celle d'une tomate cœur de bœuf. Le biwa est un fruit assez onéreux, comme la plupart des fruits.

Pour vous faire une idée un melon peut coûter jusqu'à 80 euros pièce.

Une folie.

Une barquette de 6 biwas, c'est 20 euros...

Une barquette de 54 cerises rangées une à une dans un écrin de carton : 80 euros. Autant vous dire que ma consommation de fruit s'est nettement ralentie.

Les courgettes sont également des produits de luxe, excessivement rares, elles sont vendues 1 euro à la pièce (15 cm de long, 5 cm de diamètre).

Monsieur Okada me donne la permission de 10h. Yuriko me fait visiter Shinjuku. Le soir, ce quartier de Tokyo se retrouve assailli par les tōkyōïtes avides de divertissements en tout genre.

Un véritable feu d'artifice de lumière et d'écrans qui diffusent en permanence clips musicaux et publicités bruyantes.

Je rentre me coucher, épuisée de ma journée et de ma courte nuit de la veille, les moustiques de Seto ne m'ont pas laissé de répit.

À bientôt.

Mon prochain mail vous parviendra de France.

Cécile

Episode 12

29 mai

J'ai rendez-vous à 10h avec Annie à Shinjuku, dans une des innombrables sorties de métro de cette tentaculaire station qui est également une gare. Comme je loge dans ce même quartier, j'en profite pour me promener un peu et découvrir l'ambiance au petit matin. L'animation étant dictée par les grands magasins, je ne vous cache pas qu'avant 10h30 voir 11h, il ne se passe pas grand chose.

Je suis impressionnée par l'étendue de certains passages piétons, je n'en avais jamais vu d'aussi larges auparavant. À Tokyo, le flux urbain le plus intense est celui des marcheurs, je ne garde pas un souvenir marquant de la circulation automobile.

Je retrouve Annie, nous déambulons dans les grands magasins qui commencent à ouvrir leurs portes. Forcément je ne résiste pas à un peu de shopping. Il n'y a pas encore foule, mais les vendeuses ont déjà entamé leur incessante propagande sonore de bienvenue. Un spectacle auditif hallucinant. Si je croise quinze fois la même vendeuse, elle me répétera inlassablement son impersonnelle formule de politesse préenregistrée. Ce rituel sonore frise le ridicule. À croire que le silence est proscrit en ces lieux de consommation futile.

À la caisse c'est l'apothéose, deux vendeuses s'affairent à scander en boucle cette espèce de formule insupportable qui s'adresse à tous le monde et personne à la fois. Je suis sidérée. C'est vraiment trop. Je trouve cette attitude extrêmement désagréable, voir presque impolie.

Il n'y a pas d'autres mots : ça me casse les oreilles.

En fin de matinée, je propose à Annie d'aller déjeuner dans un restaurant conseillé par mon guide. Les prix sont vraiment abordables et l'établissement est classé au guide Michelin. Une belle surprise. Nous prenons une formule avec sardines grillées, avec en supplément un plat de sashimi de sardines préparé sous nos yeux. Avant d'être découpés en sashimi, les petits poissons sont vinaigrés, ils sont ensuite assaisonnés d'herbes fraîches et de graines de sésames et d'un peu de pâte de gingembre.

La version grillée est accompagnée d'une julienne de gingembre et d'une fleur de poivrier. D'un vert très prononcé, je soupçonne cette dernière d'avoir été conditionnée en saumure. La chair du poisson est imbibée d'un jus brun sucré parfaitement équilibré.

Le menu comprend également une petite assiette de pickles, un bol de soupe miso claire ainsi qu'une portion de riz.

Nous nous rendons ensuite à Shibuya, un autre quartier de Tokyo réputé pour attirer la jeunesse tokyoïte adepte de shopping déluré, d'accessoires bariolés et de look décalés.

Et le shopping continue. Pour ma part, beaucoup d'essayage et peu d'achat. Annie quant à elle ne ménage pas son porte-monnaie.

En fin de journée, nous arrivons un peu tard dans Takeshita dori, une rue rendue célèbre par les collégiens et lycéens qui se rendent ici pour dépenser leur argent de poche. La plupart des magasins sont fermés.

Faute de mieux, nous dînons sur le pouce avant de regagner respectivement nos appartements.

30 mai

Ce matin, je me rends dans le quartier d'Asakusa. Avant de rejoindre Annie à Kaminarimon, la porte principale du sanctuaire Sensoji que nous avons prévu de visiter, je m'en vais déambuler dans la sorte d'avenue que constitue Kappabashi Dogugai. Cette zone de plus de 800m de long regroupe quelques 170 boutiques exclusivement dédiées à l'univers de la restauration. On y trouve absolument tout. Ustensiles, batteries de cuisine, décorations, barquettes, moules, coutelleries... J'en passe et des meilleurs.

Un paradis qui regroupe de A à Z l'ensemble des indispensables nécessaires à l'ouverture d'un restaurant.

Artisans et grossistes se côtoient pour le plus grand bonheur des professionnels, des amateurs et des touristes.

Bien évidemment, je me considère en amatrice...

Vers 11h je retrouve Annie. Sensoji demeure un lieu très populaire et il y a foule. Hélas pour nous, le beau temps n'est pas au rendez-vous et je suis complètement gelée.

La visite est rapide, et nous passons plus de temps dans les échoppes à souvenir que dans le sanctuaire lui-même.

Après un crochet par la fameuse brasserie Asahi LTD, célèbre pour sa « mousse-flamme » dorée signée Starck,

nous retournons dans Shibuya pour poursuivre notre visite d'Harajuku, le quartier de Takeshita d'ori.

Cette fois-ci la rue est loin d'être déserte. Le brouhaha est infernal.

Les nombreuses petites boutiques qui s'étendent entre sous-sols et mezzanines rivalisent d'artifices et d'attractions pour capter l'attention des passants. L'ambiance se situe un peu entre « caverne d'Ali baba », fête foraine et vente aux enchères.

Nous terminons la journée dans la « ville électrique » d'Akihabara. Un autre quartier de Tokyo où se succèdent magasins High-tech, bazar de gadgets électroniques, vidéoclub glauque et crasseux, sexe shop poussiéreux et salle de jeux effroyablement bruyantes.

Épuisées par notre journée, nous nous réfugions dans un café, bien incapables de poursuivre notre découverte de la ville.

C'est ma dernière journée en compagnie d'Annie. Ce soir, elle rentre à Seto grâce au bus de nuit réservé par Hiro.

Je l'envie un peu car Kuni et Kaori me manquent. Mais il me reste encore une bonne partie de Tokyo à découvrir, et je sais que ma solitude ne sera que temporaire. Demain matin, Mr Okada m'a donné rendez-vous à 5h...

31 mai

4h15, j'ai les yeux qui piquent.

Ma journée commence donc en compagnie de mon hôte qui me conduit au marché de Tsukiji. Un des plus grands de marché de poissons au monde.

À notre arrivée, l'effervescence du lieu est palpable. Je ne sais pas exactement où nous allons, mais Monsieur Okada marche très vite. Je m'efforce de le suivre, appareil photo en main.

Saleté d'appareil photo, la loi de l'obsolescence programmée ne me fait pas défaut. Mise au point trop longue, problèmes d'affichages... Bref les plus beaux clichés seront pour ma (carte) mémoire personnelle.

Dommage, la scène était impressionnante. Après quelques minutes de marche, je comprends pourquoi Monsieur Okada souhaitait être à l'heure.

Je n'avais jamais vu de mes yeux des thons encore entiers.

Oui, cette scène est incroyable (contrairement à mes photos)...

Un agent de sécurité se dirige vers nous. Je ne comprends pas trop ce qui se passe, mais Monsieur Okada m'annonce que nous devons partir.

Plus tard, dans un café, il m'explique que depuis peu, l'accès au marché est interdit aux étrangers avant 9h, ceci suite au scandale provoqué par le baiser déplacé d'une touriste française sur la bouche d'un thon encore entier.

En chemin, nous passons devant Shigeyoshi, le plus célèbre restaurant de sushi de toute la ville. Le plus cher aussi.

En général Monsieur Okada me dit avoir l'habitude de s'y rendre une fois par mois pour se régaler de la formule « petit déjeuner », une composition à base de sushi pour 3500¥ environ (27€).

Étant seul à chacune de ces visites, il est exonéré d'attente, un privilège qui ne lui sera pas accordé en ma présence. C'est regrettable car il souhaitait que je l'y accompagne.

Malgré sa proposition de m'y faire rentrer seule, je refuse. Rien ne m'attriste plus que de manger seule dans un bon restaurant.

Tan pis, je reviendrais en bonne compagnie une prochaine fois...

Nous restons ensemble une bonne partie de la matinée qui me paraît interminable étant donnée l'heure à laquelle je me suis levée.

Monsieur Okada s'improvise guide, il me montre le quartier de Ginza (sorte de Champs élysées tokyoïtes), me conduit au jardin impérial, un immense trou vert dans cette forêt de bâtiments qui caressent le ciel, pour finir notre marche (pour le moins sportive) devant la gare de Tokyo, un imposant bâtiment de briques rouges qui détonne avec le gris ambiant de la ville.

Il est à peine 9h et j'ai l'impression que ma journée est déjà bien remplie.

Mon hôte s'en retourne chez lui alors que je me dirige à nouveau vers le marché de Tsukiji, ma furtive visite

aux aurores m'a mis en appétit d'exploration...

Dans les rues alentour se tient également le marché de Tsukiji Jogai, ses stands en plein air fourmillent de touristes et de poissons en tout genre. Chaque coin de rue est une nouvelle occasion de se faire alpaguer par les nombreux rabatteurs des restaurants qui pullulent dans la zone.

J'arpente toute la fin de matinée les allées de cet impressionnant complexe dédié aux poissons. C'est un spectacle incroyable même si les thons aperçus un peu plus tôt ne sont plus que d'épais morceaux de chairs rougeoyantes.

Monsieur Okada me téléphone, il souhaite m'inviter à déjeuner chez lui, il connaît une bonne adresse dans son quartier pour acheter des sashimi.

J'accepte avec grand plaisir cette invitation. J'ai rendez-vous à midi devant son appartement. Nous allons ensemble chercher le poisson.

Il souhaite me faire découvrir les différentes qualités de thons. J'en profite pour prendre une petite barquette de sakura ebi (petites crevettes roses crues).

Ce déjeuner est un régal.

Le tofu est comme d'habitude délicieux, servi avec du negi (sorte de ciboule), du nori (algues) et du katso bushi (bonite séchée pendant plusieurs mois avant d'être détaillée en copeaux extra-fins).

Je découvre enfin les sashimi d'otono, considérés comme le nec plus ultra en matière de poisson, extrêmement apprécié sur l'île, il s'agit du thon extra gras, la chair est rose claire, striée de bande blanche. Le tchutoro est une qualité thon intermédiaire (mon préféré), il est également rose clair, mais ne présente pas de nervures graisseuses.

L'akami correspond au thon rouge tel que nous le connaissons en France, pas ou peu gras, il est considéré au Japon comme un produit de qualité gustative inférieure.

Nous mangeons également des sashimi de mirugai, une sorte de palourde très surprenante qui présente une excroissance plus ou moins grande de forme un peu phallique. Très ferme en bouche son goût est puissamment iodé et frais.

En dessert des biwa, juteux et doux, ils clôturent à merveille ce festin.

Monsieur Okada profite de ma présence pour me montrer ses photos de voyage. Il insiste également pour que je regarde avec lui un de ces documentaires télévisés préférés : des paysages de campagne française qui défient sur un fond de musique classique.

Il existe au Japon une chaîne entièrement dédiée à ce genre de programme. Les paysages Français sont les plus appréciés parmi une petite sélection de pays européens. Connaissant l'amour démesuré des Japonais pour la nature, je ne suis qu'à moitié surprise.

C'est assez appréciable de voir qu'il existe encore des gens sur cette terre capable de s'extasier devant un champ de blé ou une maison en pierre.

Je poursuis ma visite de Tokyo dans le jardin national de Shinjuku Gyoen, une parenthèse de calme et de verdure dans une ville saturée d'agitation. J'ai même le plaisir de cueillir un biwa sur l'arbre pour mon goûter.

En fin d'après-midi, je me dirige vers le Rainbow bridge dans le quartier d'Odaiba, une zone à proximité du port de Tokyo. La vue sur la baie est imprenable.

Le pont mesure 918m de long et il propose un passage accessible aux piétons. Une belle marche plutôt insolite. L'endroit est plutôt calme. Je profite un peu de la plage et des animations à proximité.

Une proximité toute relative, étant donné le gigantisme des rues et la petitesse de mes jambes martyrisées par plusieurs heures de marche.

Je rentre exténuée.

J'ai bien cru que cette journée n'aurait pas de fin.

1 juin

Mon corps est très fatigué, ma journée de la veille m'a éprouvée.

Je décide de me rendre au Musée National de Tokyo. Yuriko me retrouve sur place. Une exposition temporaire a attiré une quantité incroyable de visiteurs qui se massent contre les vitrines. Impossible de voir quoi que ce soit à moins de s'insérer dans couche humaine qui semble se mouvoir au ralenti.

Nous décidons de partir. Yuriko me fait découvrir le quartier qu'elle connaît bien puisque l'école qu'elle fréquentait se trouve à deux pas d'ici.

Nous déjeunons dans un adorable petit restaurant de nouilles, je prends des sobas, Yuriko des udons.

À proximité, Yanaka Ginza dori, une petite rue d'artisans commerçants propose une promenade agréable. L'ambiance diffère beaucoup de l'hyper centre tokyoïte. J'ai l'impression d'être dans une partie « intime » de la ville.

La journée se poursuit avec un peu de lèche-vitrine dans les grands magasins d'omotesando à Shibuya. Yuriko m'emmène dans un café branché du quartier. AtoZ cafe est un lieu imprégné de l'imaginaire de l'artiste Japonais Yoshimoto Nara.

Un endroit idéal pour discuter entre amis et boire un bon chocolat chaud réconfortant. Même si Yuriko ne parle pas encore parfaitement le français, je prends beaucoup de plaisir à converser avec elle. L'avantage, c'est qu'en étant restée presque deux ans en France, elle est très ouverte à la différence.

Malgré tout, le décalage culturel est encore bien palpable, et c'est tant mieux.

Je me souviens de Yuriko quand je l'avais rencontrée en France. Aussi gentille et douce que timide et réservée. Ici au Japon, elle est plus à l'aise, elle se livre plus. Elle me semble aussi plus curieuse, me pose des questions sur ma vie intime, sur les relations d'amitié et d'amour en France.

D'ailleurs j'ai parfois du mal à expliquer certaines choses. L'écart culturel étant très fort, ce qui nous semble « normal » ou banal, est bien souvent incompréhensible aux yeux des japonais.

Même s'il n'est pas tard, je rentre me reposer, je préfère me ménager plutôt que de vivre mes derniers jours à Tokyo comme un parcours du combattant.

2 juin

Je m'en vais visiter le Mot, le musée d'art contemporain de Tokyo. Je ne regrette pas d'avoir choisi un billet pour voir toutes les expositions tant je les trouve de qualité.

Je découvre le travail de Yuki Katsura dans A Fable (artiste japonaise), la première partie d'une expo sur Francis Alÿs Mexico Survey, ainsi que la collection permanente avec Atferimage of tomorrow.

Même si l'esthétique de son travail ne me touche pas, je suis assez sensible au regard de Yuki Katsura. C'est assez intéressant de voir comment cette artiste a réussi à jouer avec les codes et les normes de la société Japonaise. J'admire sa capacité à avoir su s'extraire d'elle-même. Son approche traversée d'un certain détachement, réussit à souligner et restituer avec force et critiques, les dogmes et fragilités d'une culture parfois sclérosée par les frontières de son territoire.

Je retourne ensuite à Shibuya pour essayer de visiter le parc Muji. Yuriko me retrouve là-bas. Tant pis pour le parc, je préfère me laisser guider dans une visite de la ville forcément moins conventionnelle. Je crois comprendre que nous nous rendons dans une zone à proximité de Tsukiji. Pour le moment le coin est paisible, la rue fourmille de restaurants qui servent des spécialités Japonaises. On est un peu dans l'esprit de la rue des Marronniers à Lyon, ou bien de la rue de la Boucherie à Limoges.

Je redécouvre avec grand plaisir le fameux okonomiyaki ainsi que le monjayaki. Cette dernière préparation rappelle les saveurs de l'okonomiyaki, (la sauce utilisée étant la même). Contrairement à l'okonomiyaki qui pourrait s'apparenter à une sorte de crêpe / pancake salée, avec beaucoup de légumes et un peu de tout ce qu'on veut, le monjayaki est quant à lui, onctueux et coulant.

Même quand il est cuit, il conserve une texture similaire à celle du fromage fondu. Il est cuisiné sur une plaque chauffante intégrée dans la table. Un peu sur le principe de la plancha, l'effet « snacké » en moins.

Il se déguste à l'aide de petites spatules individuelles qui font office de cuillères.

Vers 11h je rentre à Shinjuku, je dois préparer mes affaires et faire un peu de ménage avant mon retour pour Seto. Mes hôtes attendent un invité dans la matinée, il a été convenu que je quitte les lieux vers 9h.

3 juin

J'ai rendez-vous à 11h avec Yuriko et sa maman à la station Kamiyacho pour déjeuner. Mon amie avait à cœur de m'inviter avant mon départ.

Le restaurant où elle voulait initialement m'emmener étant fermé le lundi, elle s'excuse par avance de me convier en un lieu qu'elle ne connaît pas vraiment.

Avant de les rejoindre, je passe poser mon sac dans une consigne à la gare de Tokyo (il en existe beaucoup d'autre dans la capitale).

Arrivée à la station, nous partons directement en quête du fameux restaurant. Nous sommes au pied de la Tokyo tower. Construite en 1958, cette tour radio orange et blanche s'élève à 333 mètres de haut.

Après quelques hésitations et tâtonnements pour trouver le lieu, nous pénétrons dans le jardin de l'établissement.

Le cadre est tout simplement fabuleux. J'ai l'impression d'avoir été téléportée dans le jardin d'un temple de Kyoto.

Je suis époustoufflée, jamais je n'aurais pu imaginer un si bel endroit en plein cœur de la ville.

Une hôtesse nous fait visiter les lieux avant de nous installer à notre table dans une petite salle privatisée. Il n'est apparemment pas rare d'être ainsi « isolé » dans des pièces privées. Je ne voudrais pas faire de généralité, mais bien souvent la plupart des grands restaurants semblent être en mesure d'offrir ce genre de service à leur clientèle.

Ici, il n'y a que des chambres privées. La notre offre une magnifique vue sur le jardin et son étang.

Le restaurant où nous sommes a fait de la fabrication du tofu, sa spécialité. Dans le jardin, une petite cabane fait office d'atelier au cuisinier qui en fait griller sur des braises ardentes. Un peu plus loin, une boutique propose à la vente plusieurs produits confectionnés avec le tofu du restaurant.

Je sais que vous mourrez d'envie de savoir ce que j'y ai mangé.

Je ne vais pas vous mentir, mes souvenirs sont vagues. Même avec les photos, j'ai du mal à rafraîchir ma mémoire. Pardonnez-moi d'avoir un peu trop attendu pour me lancer dans l'écriture de ce dernier épisode. Depuis mon retour en France, plusieurs occupations m'ont détourné (temporairement) de l'écriture.

Cependant, un plat m'a particulièrement marqué, car je me souviens parfaitement de sa texture et de son goût.

Il s'agit de carrés de tofu frit, recouverts d'une sorte de caramel délicatement salé à base de miso. Cette sauce est très similaire à celle que j'avais dégusté à Kyoto sur une brochette de dango (pâtisserie en forme de boule à base de farine de riz pilé).

Une texture très aérienne, un peu comme un nuage croustillant et tendre qui crépite avant de fondre sur la langue.

À la fin du déjeuner, nous prenons quelques photos souvenirs dans le jardin du restaurant. La mère de Yuriko s'excuse, elle doit nous quitter.

Yuriko m'explique qu'elle souhaite m'emmener dans un musée dans le quartier de Roppongi.

La zone est en général fréquentée par le « gratin Tokyoïte ». Boutiques de luxe, grands hôtels et restaurants haut de gamme se succèdent dans les rues.

Le musée se trouve dans le 21-21 design building.

À notre grande surprise, le lieu est très peu vaste, et même si les pièces exposées sont de grande qualité, nous restons un peu sur notre fin, tant il y a peu à voir.

Yuriko décide de m'emmener dans une sorte de bibliothèque-librairie. L'endroit est plutôt branché. Moyenne d'âge : 30 ans.

Ici, on vient bouquiner et siroter un café frappé de chez Starbucks. Les livres sont classés par catégories et par genres. On choisit son style, on se pose, on lit, on feuillette, et si on aime, on achète.

En fin d'après-midi, nous retournons en direction de la gare. Je profite de mes derniers instants ici avant mon retour dans la nuit pour Seto.

Nous dînons dans un des nombreux restaurants situés dans un building juste en face de la gare. Après quelques hésitations, nous optons pour une formule Okonomiyaki et Yaki soba dans un établissement qui propose des prix abordables.

À la fin du repas, Yuriko me raccompagne jusqu'à mon bus. Je récupère mes affaires dans la consigne, nous prenons un café ensemble avant la fermeture du seul fast-food encore ouvert.

L'heure de mon départ approche et tous les magasins de la gare sont pratiquement fermés. La gare est presque vide.

Il est temps pour Yuriko de rentrer également chez elle. Avant qu'elle ne s'engouffre dans le métro, je la remercie de tout ce qu'elle a fait pour moi. Je suis vraiment reconnaissante de son aide.

Elle fond en larmes. Je ne m'y attendais pas. Je suis très émue.

Grâce à cette belle rencontre, j'ai pu approfondir ma compréhension du Japon. J'espère qu'un jour Yuriko pourra lire ces lignes, et qu'elle comprendra l'importance de son soutien dans mes derniers jours au Japon.

Mon voyage de nuit se passe relativement bien. Il n'y a presque personne dans le bus, à part un gros ronfleur qui s'est installé près de moi. Heureusement ma musique couvre sa « symphonie nasale ».

4 juin

J'arrive à la gare de Seto vers 6h. Je prends directement un bus pour rejoindre Akazu où se trouve le studio d'Hiro.

Quand j'arrive sur place, il est encore très tôt et il n'y a personne à l'atelier. Hiro rentrera plus tard de Tokyo. Je commence à préparer mes affaires, j'organise mon retour en France qui approche à grands pas.

Avec Annie, Kaori et Kuni, nous avons prévu de nous retrouver ensemble ce soir pour une Sake-party en secret. Hiro n'étant pas encore de retour, nous expliquons à Motokosan qu'avec Annie nous partons en fin d'après-midi pour Inuyama, où nous avons réservé un hôtel pour la nuit.

En vérité, nous passons la nuit chez Kuni avant de partir pour une journée à Gujo et Inuyama tous les quatre. Mentir n'est pas dans mes habitudes, mais je trouve les interdits d'Hiro tellement stupides que je n'ai que peu de scrupule à lui raconter des histoires.

Comme je l'avais prévu, la soirée ne se termine pas très tard. La nuit blanche est loin d'être une habitude japonaise. Au moins, nous serons en forme pour notre escapade de demain.

5 juin

Nous partons visiter une fabrique de nourriture en plastique à Gujo. Une des principales zones de production destinée à l'ensemble des restaurants sur le territoire japonais. L'endroit où nous nous rendons propose un petit atelier de création de tempura ou bien de gâteau. Une activité amusante, cependant je suis un peu déçue. Je m'attendais à trouver sur place une grande usine de production. Au lieu de cela, une multitude de studio-magasins qui fleurent bon l'attrape touriste.

Peu importe, ce qui compte le plus pour moi c'est de profiter de mes derniers instants au Japon avec mes amis les plus proches.

Vers midi nous faisons quelques courses pour aller pique-niquer au bord de la rivière qui traverse la ville.

Après manger nous reprenons la voiture pour rejoindre Inuyama. Une ville réputée pour son château et la traditionnelle pêche au cormoran qui s'y tient pendant l'été.

Il n'y a pas foule dans les rues commerçantes. La plupart des boutiques sont fermées. Nous faisons malgré tout un peu de shopping après avoir visité le château qui surplombe toute la ville.

La nuit tombe, nous attendons au bord de la rivière avec impatience que la pêche au cormoran commence. Il s'agit d'une tradition japonaise très ancienne qui consiste à utiliser les cormorans pour pêcher du poisson. Les oiseaux sont « tenus en laisse » avec une sorte de bague autour du cou, pour ne pas qu'ils avalent leur proie. Nous assistons à ce spectacle de loin car le prix pour pouvoir monter sur les barques qui accompagnent les pêcheurs est assez élevé.

Même s'il est difficile de distinguer la scène, les torches des pêcheurs offrent une illumination appréciable depuis la rive.

Sur le chemin du retour, nous dînons dans un restaurant similaire à une cantine qui propose une sorte de buffet self-service. Un concept proche du Flunch, avec le petit plus japonais : une bibliothèque de livre et manga à disposition des clients.

Kuni nous dépose à Kasen. La journée a été longue. Nous sommes tous bien fatigués après cette longue journée de visite.

6 juin

Je passe ma journée à écrire, faire mes sacs et envoyer des mails.

En fin de journée, je commence à cuisiner mes panna-cotta et une soupe de poisson pour la soirée que Tomosan a préparé en mon honneur.

Kuni refuse de venir.

C'est bien dommage, il manque un véritable festin.

Salades, sashimi, pizza maison... Une quantité incroyable de victuailles habillent la grande table autour de laquelle nous sommes réunis.

L'ambiance est très agréable. Je suis heureuse de partager ces instants avec Kaori et Annie, mais si je regrette beaucoup l'absence de Kuni.

En fin de soirée, nous prolongeons toutes les trois la fête dans ma chambre. En toute discrétion bien sûr...le sensei ne doit pas savoir.

7 juin

La journée passe assez vite. Mes bagages sont presque bouclés. Je me résigne à laisser des affaires sur place, faute d'espace et de poids. Je jongle avec les kilos pour ne pas avoir à payer de supplément une fois à l'aéroport. Je ne peux rentrer qu'avec 51 kilo dans mes sacs. Ça paraît énorme, mais quand on considère ma production de céramiques, plus mes affaires et mes souvenirs, ce n'est pas tant que ça.

Si tout va bien, je pourrais récupérer ce qui reste en octobre avec la délégation française qui viendra à Seto pour la fête du jumelage organisée sur place. De toute façon, je n'ai pas le choix.

Ce soir Hiro organise mon dîner d'adieu. Shingo me fait la surprise de se joindre à la partie.

Je passe une bonne soirée.

Ma dernière nuit sur place approche. Mais je ne suis pas triste. Le Japon fait un peu partie de moi maintenant. Même si je sais que cette vie va me manquer.

8 juin

La nuit fut courte. Un moustique et le soleil (qui se lève tôt) ont eu raison de ma nuit. Il est 5h du matin et je suis incapable de me rendormir.

Je boucle mes sacs et fais le ménage de mon studio.

Avant leur journée de travail, Kuni et Kaori viennent boire un café avec Annie dans ma chambre. Ils tenaient à m'offrir leurs cadeaux dans un cercle plus intime que le dîner de veille.

À 10h je prends ma dernière pause thé au Japon. Kaori et Annie sont en larmes, Je n'en mène pas large non plus.

11h30, l'heure du départ a sonné. Hiro me dépose à Nagoya pour un bus direct qui me conduira à l'aéroport international.

Annie m'accompagne. Dans la voiture, je lâche quelques larmes en voyant les visages de Kuni et Kaori s'éloigner.

12h25, je monte dans le bus. Hiro et Annie me font leurs adieux. Hiro s'excuse d'avoir été « rude » avec moi. Annie est en plein chagrin.

Un long voyage m'attend.

À l'embarquement, la compagnie aérienne refuse mon bagage cabine. Il passe en soute moyennant plus d'une

centaine d'euro. J'ai beau expliquer que le chargement est extrêmement fragile, je ne me fais pas d'illusions, je sais qu'il y aura de la casse.

16h00, mon avion décolle pour Shanghai. J'arrive à 18h, heure locale.

Je fais la rencontre de deux étudiants français qui viennent de passer un an à Taiwan. Nous prenons le même vol.

00h25, départ pour Paris.

À l'arrivée, (approximativement 6h30 heure locale) je vérifie mes sacs. J'ai du mal à garder mon calme, il y a eu pas mal de casse.

10h00, je prends mon train pour Valence TGV.

12h43, j'arrive à la gare.

13h20, je suis chez moi. Ma famille m'attend pour déjeuner.

Ma journée se prolongera jusque tard dans la nuit, après que j'ai revu mon père.

Je me couche, il doit être 2h du matin. Droguée par la fatigue, je n'ai pas dormi pendant plus de 50h.

Je suis de retour.

Aujourd'hui c'est au Japon que je dis « À bientôt ».

Merci d'avoir suivi mon aventure.

Cécile Charroy
2013