L’univers du chakaiseki

de Kyoto et céramiques Makuzu-yaki de Kôsai Miyagawa

L’univers du chakaiseki

de Kyoto et céramiques Makuzu-yaki de Kôsai Miyagawa

Le *chakaiseki* est le nom de la cuisine que l’on sert pendant la cérémonie du thé. Cette tradition japonaise n’est pas qu’une simple dégustation : il s’agit aussi d’ouvrir son cœur pour sentir, dans le choix des objets et l’aménagement de la pièce, la beauté et le passage des saisons. En effet, l’hôte apporte autant de soin à la préparation des plats qu’à la présentation. Le *chakaiseki* suit en cela les principes de la cuisine japonaise traditionnelle (le *washoku*, classé au patrimoine culturel immatériel de l’UNESCO), qui se définit par ses produits, sa préparation proprement dite et le cadre dans lequel elle est servie. Les invités s’attachent quant à eux, de comprendre les intentions de l’hôte.

La cérémonie du thé, issue du zen, cherche la même chose que ce dernier, ce que résume l’expression japonaise *chazen.ichimi*. Elle condense en outre toute la culture japonaise. On y goûte l’esthétique de divers objets d’artisanat : les céramiques, le *chagama* (ou « bouilloire à thé »), les laques, les éventails...mais également la cuisine, les confiseries, le thé, ou encore l’encens, qui charment les sens. Sont présentées ici les quatorze maisons de Kyoto, héritières de traditions et de techniques dans chaque domaine, qui se sont regroupées pour organiser une exposition ainsi qu’une conférence suivie d’une dégustation, à la suite de l’événement autour de la céramique Makuzu organisé en 2020.

Cette présentation est illustrée par des objets d’artisanat conjuguant savoir-faire traditionnel et innovation, ainsi que par des produits gastronomiques dont la fabrication est restée inchangée au fil du temps.

Nous souhaiterions que le public français puisse se familiariser avec la culture de Kyoto grâce à cette exposition sur le *chakaiseki*. Parce qu’il incarne l’hospitalité japonaise par excellence, le *chakaiseki* peut être rapproché de la gastronomie française. Venez découvrir la cérémonie du thé, qui incarne le goût, la culture et l’élégance de l’ancienne capitale du Japon.

Exposition Online Viewing

L’univers du *chakaiseki* et céramiques de Kôsai Miyagawa

- Exposition d’objets d’artisanat autour de la cuisine chakaiseki et projection vidéo présentant les produits gastronomiques.

Date
Du mardi 16 au samedi 27 mars 2021

Exposition en ligne
https://www.mcjp.fr/fr/agenda/genres=expositions

Conférence en ligne diffusée en direct depuis Kyoto et Paris

Les céramiques Makuzu-yaki et le *chakaiseki*
（Durée : 1h30） *En français et en japonais avec traduction consécutive en français

- Conférencier : Kôsai Miyagawa (Makuzu Miyagawa Kôsai VI)
- Démonstration d’une soupe accompagnée de trois plats du *chakaiseki* (*ichi jû san sai*) du restaurant Hyoteide Nanzenji par Yoshihiro Takahashi chef cuisinier (15e génération) du restaurant Hyotei de Nanzenji, Kyoto
- Présentation et démonstration de cérémonie du thé (*chanoyu*)
- Présentation du *Shôkadô* Bento

Date
Samedi 27 mars 2021
11h00 à 12h30（CET） / 19h00 à 20h30（JST）

Accéder à la conférence en cliquant sur le lien
https://zoom.us/j/93186132136

L’essence du *washoku* : la cuisine *chakaiseki*

Le *kaiseki* est un art culinaire exigent, qui doit exprimer toute l’attention que l’hôte porte à ses invités. Ses ingrédients sont rigoureusement sélectionnés, propres à chaque saison, et sont cuisinés avec soin de manière à charmer tous les sens.
Les plats doivent être servis à température – il faut garder leur chaleur en hiver et leur fraîcheur en été. Le repas se déroule sans monotonie : la cuisine, son dressage, la vaisselle dans laquelle elle est servie, tout doit concourir au plaisir des invités.
La gastronomie japonaise, née d’une civilisation du riz, s’est fixée dans sa forme, composée d’une soupe et de trois plats d’accompagnements, il y a 400 ans. Elle inspire encore le déroulement des repas dans la cuisine japonaise contemporaine. En outre, dans cette tradition, tout comme l’hôte se doit de se consacrer pleinement au bien-être de ses invités, les invités, en retour, expriment leur considération envers l’hôte en se servant eux-mêmes à partir du plat et en restituant les récipients dont ils se sont servis le plus propre possible – cet esprit de respect perdure encore chez les Japonais aujourd’hui.

Yoshihiro Takahashi (Nanzenji Hyôtei)

35 Kusagawa-cho Nanzenji Sakyo-ku Kyoto 606-8437 Japon
+81 75-771-4116
-
http://hyotei.co.jp

01 Plateau, ensemble de deux bols à couvercle, coupelle (*mukôzuke*)

Sur le plateau se trouvent deux bols en laque, contenant le riz et le soupe, ainsi qu'un *mukōzuke* sur lequel est dressé le *sashimi* : ce sont les premiers mets servis. L'invité mange d'abord le riz et la soupe *miso* en alternance. La cuisson du riz est de première importance : on dit qu'elle détermine la qualité du *chakaiseki*. Le plat servi dans le *mukōzuke* est entamé une fois le *sake* servi.

02 Bols contenant le plat mijoté (*nimonowan*)

Mets mijoté dans un *dashi* (bouillon) de couleur claire. Il s'agit du plat principal du chakaiseki.

Maisons d'artisanat

Makuzu Miyagawa Kôsai VI

La famille Miyagawa est une lignée de céramistes de Kyoto existant depuis les années 1680. Dans les années 1830, elle a ouvert son atelier à Makuzugahara, à l'est du sanctuaire le plus célèbre de Kyoto, le sanctuaire Yasaka. Elle commence alors à créer ses propres œuvres sous le nom de Makuzu. La maison Makuzu n'a depuis cessé de céer des œuvres en suivant les évolutions de la société et de ses besoins. Depuis le début du 20ème siècle, elle s'est notamment spécialisée dans la création de pièces destinées à la cérémonie du thé et au *chakaiseki*. Certaines de ces pièces sont aujourd'hui conservées dans de nombreux musées au Japon mais aussi dans le monde, notamment au British Museum et au Musée Guimet.

484 Shimouma-machi Higashiyama-ku Kyoto 6050873 Japon

+81 75 561 4373
info@makuzu-yaki.jp
http://makuzu-yaki.jp

Ichise Kohee

Depuis l'époque d'Edo, la maison Ichise Kohei fabrique des objets artisanaux en bois selon une technique d'assemblage appelée *sashimono*. Elle s'est spécialisée à la fin de l'époque d'Edo dans l'art de la cérémonie du thé et fabrique des ustensiles et des pièces en bois destinées à cet usage: étagères, *robuchi* (coffrages en bois du foyer), *fûrosaki* (paravents).

460-1 Tomikoji-cho Kamigyo-ku Kyoto 6038218 Japon

+81 75 451 1770
345handworks@gmail.com
-

Yoshiha Yohey

Le fondateur de la maison, Yohei, est entré comme apprenti chez le maître fondeur Jôchô Onishi, 13ème du nom, famille appartenant aux fameuses dix maisons travaillant depuis les temps anciens pour les écoles de thé Senke. Par la suite, il a obtenu la permission de fonder sa propre maison, qui en est actuellement à sa 3ème génération, et qui continue de perpétuer les techniques traditionnelles de fonderie propres aux bouilloires de Kyoto (*kyô-gama*).

3 Nishigoryo-cho Higashikujo Minami-ku Kyoto 6018042 Japon

+81 75 661 0448
yohey@shirt.ocn.ne.jp
http://www.yoshiha-yohey.com

03 Grillade (*yakimono*)

La grillade est le dernier des trois plats qui sont à la base d'un repas *chakaiseki*.

04 Mets mijotés séparement (*takiawase*)

Ce plat est servi après les trois mets principaux d'un repas *chakaiseki*. C'est une faveur que fait l'hôte à ses invités. Chaque ingrédient est mijoté séparément afin d'en conserver le goût.

Nakamura Shogetstudo

La maison Nakamura Shôgetsu-dô fabrique des éventails depuis 400 ans et travaille pour le Palais impérial. Elle est chargée de créer les éventails décoratifs de cyprès utilisés lors des reconstructions rituelles du sanctuaire d'Ise et conservés à l'intérieur de celui-ci. Elle s'occupe aussi de créer des éventails originaux pour les trois écoles historiques de cérémonie du thé liées au maître Sen-no-Rikyû .

411 Kitakojimuromachi Kamigyo-ku Kyoto 6020901 Japon

+81 75 441 0278
volvokiyocar@gmail.com
-

Keikou Nishimura

Keikou Nishimura, troisième du nom, crée une large gamme d'objets pour la cérémonie du thé ainsi que des œuvres d'art en recourant à une technique baptisée *tawame*, traditionnellement utilisée à Kyoto, qui consiste à modeler une fine feuille de bois avant de la plonger dans la laque pour être solidifiée. Les courbes naturelles de l'objet sont le fruit d'un équilibre entre la résistance du bois au modelage – des feuilles de zelkova du Japon épaisses de 0,3 mm – et sa solidification au cours du séchage de la laque. Il s'agit d'un dialogue avec la nature. L'art de la laque est né au Japon il y a 9000 ans, et recourt uniquement à des matériaux naturels, tels que le bois et la laque, mais aussi le lin et la poudre de roche (*tonoko*).

16-4 Koyamashimofusa-cho Kita-ku Kyoto 6038151 Japon

+81 75 202 6255
kyoto@keikou.jp
https://www.keikou.jp

Takamuro Tatami Kôgyôsho

La maison Takamuro Tatami Kôgyôsho a été fondée en 1859 dans le quartier de Nishijin, à Kyoto. Hajime Shinoda, représentant actuellement la septième génération de la famille, fabrique des tatamis pour des salles de thé et des temples bouddhistes. Alors que 99% des tatamis sont aujourd'hui fabriqués industriellement, la maison Takamuro continue de coudre des tatamis à la main.

632 Shibayakushi-cho Kamigyo-ku Kyoto 6088421 Japon

+81 75 441 1551
takamurotatami@ybb.ne.jp
http://www.a-tatami.com

Shoyeido Incense Co.,

La maison Shoyeido, vieille de 300 ans, est réputée pour ses encens raffinés, conçus à partir d'ingrédients naturels. Sa large gamme est conçue pour répondre aux besoins quotidiens comme aux occasions exceptionnelles.

Karasuma Nijo Nakagyo-ku Kyoto 6040857 Japon

+81 75 212 5590
overseas@shoyeido.co.jp
https://www.shoyeido.co.jp/english

05 *Hassun*

Hassun signifie littéralement « 24 centimètres », et désigne à la fois le plateau de bois de cèdre dont c'est la dimension, et les mets, d'origine végétale ou animale, qui y sont servis. Il s'accompagne de *sake*.

06 Eau chaude et mets légumes en saumure (*yutô*, *kônomono*)

À la fin d'un repas *chakaiseki*, on purifie les récipients à l'aide d'un peu d'eau chaude parfumée au riz grillé et de légumes en saumure. Cette pratique vient du zen.

Maisons gastronomiques

Kagizen

Fondée au début du XVIIIe siècle, à l'époque d'Edo, la maison Kagizen Yoshifusa est installée dans le quartier de Gion, à Kyoto. Héritière d'une longue tradition, elle demeure l'une des meilleures confiseries de la ville.

鍵善良房

264 Gionmachi Kitagawa Higashiyama-ku Kyoto 6050073 Japon

+81 75 561 1818

kyogasi@kagizen.co.jp

https://www.kagizen.co.jp

Yamari-shoten

Fondée en 1915, la maison Yamari Shoten fabrique le *miso* blanc indispensable à la cuisine de Kyoto. Leur *miso* est utilisé par des établissements prestigieux (restaurants, auberges traditionnelles, hôtels), comme le Tsujitomo, spécialisé dans la cuisine *chakaiseki* et réputé parmi les pratiquants des écoles Senke de cérémonie du thé, ou encore le célèbre Hyôtei, établi de longue date.

山利 京白味噌

499 Yamada-cho Higashiyama-ku Kyoto 6050837 Japon

+81 75 561 2396

-

https://mykyotomachiya.com/yamari

Takeno Sake Brewery

La maison Takeno Shuzo fut créée en 1947 par l'association de quatre *Sakaguras* (maisons de *saké*) jusqu'alors fermées. Depuis lors, ils n'ont cessé de perpétuer l'exigence de qualité de ce *saké* local.

YASAKATURU

3622-1 Mizotani Yasaka-cho Kyotango 6270111 Japon

+81 772 65 2021

-

https://yasakaturu.co.jp

07 Confiserie moelleuse (*Omogashi*)

Gâteau que l'on mange avant de boire le thé dense. Il est sucré et riche en saveurs.

08 Confiseries sèches (*Higashi*)

Gâteaux secs que l'on mange avant de boire le thé clair. Deux à trois sortes peuvent être servies.

HANBEY-FU Co., Ltd

Hanbei Tamaki a fondé Hanbei-fu, une maison spécialisée dans la fabrication de *fu* (pâte de gluten) en 1689, après avoir fait ses premières armes comme cuisinier à la Cour impériale. L'établissement poursuit depuis 330 ans cette riche tradition, avec une même devise : « la rigueur avant le profit ».

創業元禄二年
半兵衛麸

433 Syonin-cho Higashiyama-ku Kyoto 6050903 Japon

+81 75 341 2828
sales-1@hanbey.co.jp
http://www.hanbey.co.jp

Matsuno-shoyu

La maison Matsuno a été fondée en 1805 par Shinkuro Matsuno, alors au service du palais impérial de Kyoto. Aujourd'hui, sa sauce soja est appréciée non seulement par les habitants de Kyoto, mais aussi par tous les foyers japonais à travers le pays.

創業文政二年
松野醤油

21 Takagamine Dotenjo-cho Kita-ku Kyoto 6038465 Japon

+81 75 492 2984
matsunoshouyu@opal.ocn.ne.jp
http://www.matsunoshouyu.co.jp

Matsushimaya & Co.,Ltd.

Héritière d'un commerce établi en 1708 et chargé d'acheminer des produits de la mer d'Obama (département de Fukui) à Kyoto, la maison Matsushimaya a été fondée sous sa forme actuelle en 1925. Elle se flatte de contribuer à la riche tradition culinaire japonaise en fournissant des produits sains et sûrs.

合資会社 松島屋本店

83 Aburaya-cho Nakagyo-ku Kyoto 6048103 Japon

+81 75 221 5054
kyo-matushimaya@earth.ocn.ne.jp
http://www.kyo-matushimaya.com

Hachidaime Gihey

Hachidaime Gihey est un magasin de riz établi depuis 1787 à Kyoto. Il collabore avec de nombreux restaurants étoilés dans un constant souci d'exigence.

八代目儀兵衛

10 Nishishichijo Kitakinuta-cho Shimogyo-ku Kyoto 6008883 Japon

+81 75 201 5684
matsushita@okomeya.net
http://hachidaime.com

L'événement autour des céramiques Makuzu et du *chakaiseki*, organisé en février 2020, a été un grand succès.
Cette année, ce sont quatorze maisons de Kyoto dont le travail est en rapport direct avec la cérémonie du thé et la cuisine *chakaiseki* qui se sont regroupées pour organiser une exposition ainsi qu'une conférence suivie d'une dégustation à Paris. Ce sont ces maisons, toutes héritières d'une longue tradition, aux savoir-faire reconnus non seulement à Kyoto mais à travers tout le Japon, qui sont présentées ici. Un tel évènement, rassemblant autant de grands noms du *chakaiseki*, est une première en France – et probablement dans le monde. Nous espérons qu'il sera l'occasion pour le public français de mieux connaître la culture de Kyoto, et nous vous attendons avec impatience.

Shinichi Miyagawa

Organisation
Art Site Inc.

ART SITE INC.

Coorganisation
Maison de la culture du Japon à Paris

Parrainage
Délégation permanente du Japon auprès de l'UNESCO
Département de Kyoto, Ville de Kyoto
Conseil National de la Culture Gastronomique Japonaise

ユネスコ日本政府代表部
CITY OF KYOTO
和食文化国民会議

Participation
Makuzu Miyagawa Kôsai VI, Ichise Kohee
Yoshiha Yohey, Nakamura Shogetsudo
Keikou Nishimura Urushi Art Studio
Takamuro Tatami Kôgyôsho
Kagizen, Yamari-shoten, Shoyeido Incense Co.,
Takeno Sake Brewery, Hanbey-fu
Matsuno-shôyu, Matsushimaya
Hachidaime Gihey

吉羽與兵衛
松榮堂
鍵善良房
山利 京白味噌
YASAKATURU
半兵衛麸
松野醤油
松島屋本店
八代目儀兵衛

Collaboration spéciale
Nanzenji Hyôtei, Tsuji Rihei Honten Co., Ltd.
Japan Airlines

辻利兵衛本店
JAPAN AIRLINES

Maison de la culture du Japon à Paris
101 bis, quai Branly Paris 15e www.mcjp.fr