

Édition Française Tokyo - Singapore - Malaysia - L.A - Taiwan - Thailand - Hong Kong - Indonesia - Mexico - Australia

TAKE
FREE

Automne 2022

VOL.16

Wonderland Japan WAttention

SPECIAL FEATURE

La céramique Tamba-yaki,
produit artisanal du département de Hyogo

Dans l'atelier du céramiste Masafumi OHNISHI

SPECIAL FEATURE

Découvrez l'esthétique traditionnelle des maisons japonaises

au KOMINKA RESORT SALON KURATANI

SPECIAL FEATURE

CONTRAIL GALLERY

- Un nouveau lieu d'échanges artistiques et culturels

Hyogo

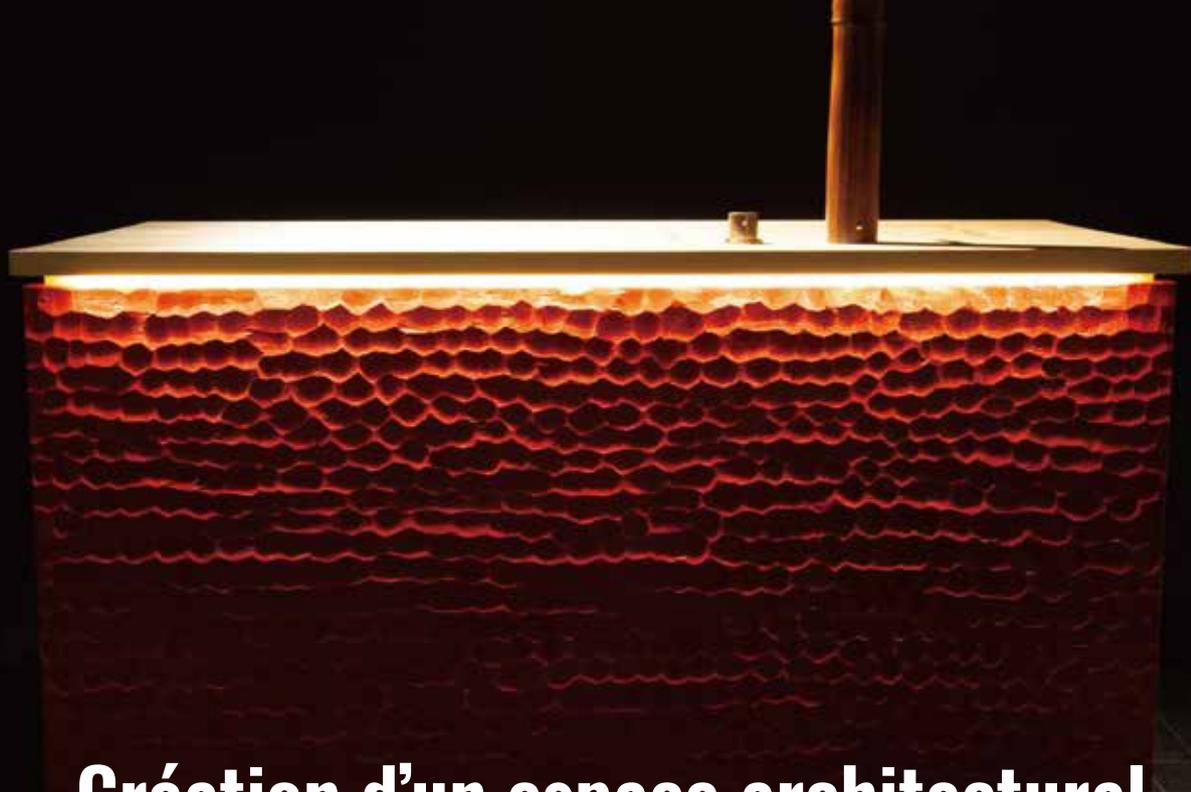
Aimez-vous le Japon? Suivez-nous

WAttention | 🔍



陰翳礼讚

Éloge de l'ombre



Création d'un espace architectural de la beauté japonaise à Paris



Galerie Contrail

Grand prix du gouverneur de la préfecture de Hyogo, Japon.

6e prix de l'Aménagement d'Intérieur.

A reçu le prix d'excellence.

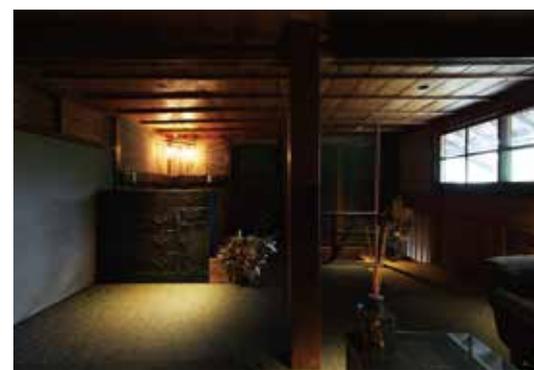


Cuisine japonaise
"Teppanyaki Kobe Tonbo"

Sélectionné pour la Japan Brand Collection 2021.
Paris et Milan Design Week.

Prix de l'exposition "Retour à la maison" de 2017.

A reçu le Grand Prix Naguri.



Salon de villégiature des la vieilles maisons folkloriques "KURATANI"

7e prix des oeuvres gagnantes de l'aménagement d'intérieur.

Lustre en bambou et cristal de Swarovski exposé à la Paris Design Week de 2015.

B TBJ INTERIOR DESIGN ARCHITECTS OFFICE

4-1-15 Nakamachidori, Chuo-ku, Kobe City, Hyogo Prefecture, 650-0027 JAPAN

tel: +81(0)78-382-7255

info@tbj-design.jp



Interested? Wanna know how to become a Wattention Ninja?

Go to : <https://wattention.com/category/interest/blog/>



こよみを楽しむ

En harmonie avec les saisons

Festival Choyo no Sekku 重陽の節供



Texte et coordination : Rieko IDO ; photo : Hajime WATANABE 文とスタイリング:井戸理恵子.写真:渡辺肇

On considère que le “yang”, du concept du “ying et du yang”, devient puissant et donc signe de mauvais augure aux dates dont le jour et le mois sont impairs. En réponse, les Sekku, ou festivals saisonniers, sont des événements servants à contrer cette menace. Parmi les jours porteurs de malheur, le 9 septembre (neuvième jour du neuvième mois) est connu sous le nom de Choyo no Sekku ou festival des chrysanthèmes. C’est le jour où le chiffre le plus puissant dans le “yang” est doublement présent. Il a été cru pendant longtemps que la survie de l’humanité était menacée lorsque le pouvoir de la nature, du “yang”, devenait trop puissant. Pour éviter ce danger et pour prier pour la longévité, des fleurs de chrysanthèmes étaient laissées à tremper dans de l’eau ou du saké, puis la boisson était bue.

On lui accordait des propriétés de purification du sang. A une époque où l’on pensait que la plupart des maladies étaient causées par des impuretés dans le sang, le chrysanthème était un ingrédient précieux de la médecine Kampo (médecine traditionnelle japonaise) que seule la famille royale pouvait s’accorder. Un des rituels réalisés lors du Choyo no Sekku était de placer un tampon de soie sur une fleur de chrysanthème pour en récupérer la rosée, puis de se purifier en se passant les morceaux de tissus imbibés sur le corps. Durant l’ère Heian, les dames de la noblesse se frictionnaient également le visage et le corps avec la rosée de cette fleur dans l’espoir de rester jeunes. L’image inoubliable de la floraison pleine du chrysanthème a inspiré un chant folklorique, “Kikudoji”, joué encore

fréquemment lors des performances de Noh. Du côté du modeste peuple, la fête se faisait avec des châtaignes. Nous savons maintenant que la châtaigne est un fruit oléagineux riche en vitamine C et avec une bonne teneur en protéines végétales et acides gras monoinsaturés. Nos ancêtres le savaient par expérience et n’auraient manqué pour rien au monde le jour du Choyo no Sekku et les espoirs de longévité qu’il apportait avec lui.

Rieko IDO

Diplômée de l’université Kokugakuin et chercheuse en coutumes et savoir japonais anciens, elle fait des analyses techniques des découvertes dans ce domaine afin de les appliquer aux modes de vie modernes. Elle enseigne actuellement à l’université d’art de Tama.

BRANCHÉ HYOGO

Toutes les dernières tendances de **Automne 2022**

Un nouveau bus qui facilite le tourisme à Kobe



À partir du printemps 2021, le bus articulé Port Loop est entré en circulation à Kobe dans le département de Hyogo. Il est devenu le nouveau moyen de transport touristique permettant de relier facilement le centre-ville à la zone portuaire. Au printemps de cette année, son circuit a été prolongé jusqu'à la gare de Shin-Kobe, desservie par le train à grande vitesse Shinkansen, permettant ainsi de se rendre de cette gare à la zone portuaire sans changement.

Ces dernières années, le quartier portuaire de Kobe n'a cessé de se développer. La nouvelle infrastructure qui a le plus fait parler d'elle est le Musée portuaire de Kobe, un grand complexe culturel intégrant un aquarium et un food hall, un nouveau type de lieux de restauration s'inspirant des marchés. Il est également possible de visiter un splendide espace de nature à seulement 15 minutes à pied au sud de la gare de Shin-Kobe comprenant notamment les chutes de Nunobiki. Le nouveau bus Port Loop permettra sans aucun doute de profiter de bien des manières du tourisme à Kobe.

<https://www.shinkibus.co.jp/bus/portloop/>

Pour connaître ce qui se passe en ce moment à Hyogo, rendez-vous sur la page Facebook de l'office de tourisme de Hyogo



La page Facebook en français de l'office de tourisme de Hyogo est l'outil dont vous avez besoin pour connaître les dernières informations sur le département de Hyogo et préparer un voyage dans la région. Vous y trouverez une sélection et une présentation des sites touristiques du moment, des événements saisonniers de la région, des spécialités culinaires locales, des paysages à voir à chaque saison, et des autres attraits de Hyogo. Recevez les informations dès qu'elles paraissent et découvrez les charmes de la région qui vous sont encore inconnus.

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

Régalez-vous avec des senbei chauds préparés par un fabricant traditionnel de sauce de soja



La fabrique de sauce de soja Takahashi Shoyu, appelée affectueusement Sakura Izumi par ses clients, a été fondée en 1921 dans le quartier d'Izumi à Kasai dans le département de Hyogo. On y produit différentes sauces suivant une méthode de brassage ancienne et peu utilisée de nos jours au Japon. Une de leurs sauces de soja les plus connues est la sauce Kita Harima no Jishoyu, une sauce qui perpétue le goût d'origine de la fabrique.

Dans l'entrepôt, sont alignés des seaux en bois de différentes tailles. La sauce de soja est préparée avec une presse à balancier en bois et un four d'autrefois. Le moromi est brassé à l'ancienne, puis il est laissé vieillir pendant 1 à 3 ans avant d'être pressé lentement avec soin sans omettre aucune étape.

Grâce au distributeur automatique de sauce de soja, les visiteurs peuvent acheter les produits de la fabrique 24 heures sur 24. Le site Internet officiel propose des vidéos montrant le processus de fabrication.

Takahashi Shoyu <https://www.sakuraizumi.com>
(Site d'information TANOSU <https://tanosu.com>)

Vivez un moment spécial au SUGOMoRI Resort avec ses installations de glamping et ses gîtes



Le Japon connaît actuellement un essor sans précédent des activités en plein air. Parmi toutes ces activités, le glamping, un type de camping glamour qui permet de profiter de la vie en plein air en toute simplicité et sans préparation, est devenu très populaire et touche toutes les générations.

SUGOMoRI Resort, situé dans la plaine d'Ikuno à Asago dans le département de Hyogo, a pour concept de proposer aux visiteurs de faire un séjour raffiné au milieu de la nature à travers du glamping. Ils pourront loger confortablement dans un dôme intégralement vitré ou un autre de la vingtaine de logements disponibles, tous équipés de l'air conditionné et du Wi-Fi. Un autre de ces logements, une maison dans un arbre, peut être entièrement loué pour bénéficier en toute intimité du jacuzzi ouvert sur l'extérieur, de la salle de douche, du salon extérieur, de la chambre à coucher, du balcon et de toutes les autres installations. Là, les vacanciers pourront se détendre tout en ayant l'impression de ne faire qu'un avec la nature. Ils pourront également profiter des nombreux sites touristiques situés à proximité, notamment la Yodel Forest, un parc peuplé d'une soixantaine d'espèces animales, et les vestiges du château de Takeda, surnommé le château dans les nuages.

SUGOMoRI Resort <https://sugomori.hyogo.jp>
(Site d'information TANOSU <https://tanosu.com>)



Contents

La céramique Tamba-yaki, produit artisanal du département de Hyogo

03 En harmonie avec les saisons

04 BRANCHÉ à HYOGO

SPECIAL FEATURE

06 La céramique Tamba-yaki,
produit artisanal du département de Hyogo

Dans l'atelier du céramiste Masafumi OHNISHI

08 KATAGAMI

Évènement à Paris les 8 et 9 septembre 2022

09 Restaurant Kobe Tonbo

SPECIAL FEATURE

10 Découvrez l'esthétique traditionnelle des maisons japonaises
au KOMINKA RESORT SALON KURATANI

SPECIAL FEATURE

14 CONTRAIL GALLERY

- Un nouveau lieu d'échanges artistiques et culturels

Publisher

Jean Marks Norihiko SHIBUYA / KATZ Inc.
Yasuko Suzuki / WAttention Co., Ltd.

Managing Editor

Yoshiaki TakaFuji

Editorial Team

Japan Editorial&Design Team-CJH

Editorial & Design

Art Director

R.M.Révolution
Jean Marks Norihiko SHIBUYA
Emi YOSHIDA
Yuki SUMITOMO
Haruka SAWADA

Photographer

Hajime Watanabe
Kazuyasu KITAMURA

Photo courtesies

JNTO

Coordinator

AADD EURO-JAPON
CoolJapan Hyogo

Translator [French]

Bee Suzuki / Hokuto Iseki
KODENSHA

Collaboration

J'Imagine Japan Corporation
Elodie BASSIBEY
Kenji BERTHEAU SUZUKI

広告・記事に関するお問い合わせ先

株式会社 KATZ
〒240-0111
神奈川県三浦郡葉山町一色 63-23
050-3757-9042
E-mail: info@katz-inc.com

株式会社 KATZ 和デーションフランス語版編集部
〒659-0096
兵庫県芦屋市山手町 21-12-201
0797-75-2374

和デーション株式会社
Tel: +81 3-6418-5701 Fax: +81 3-6862-6760
E-mail: info-tokyo@wattention.com



Follow WAttention online

Que signifie "WAttention"?

WAttention est un terme forgé à partir du caractère "和 WA", qui, en Japonais, signifie «paisible» et «uniquement Japonais», accolé au mot «attention». «和 WA» ayant aussi le sens de «lien», nous avons nommé notre magazine de cette façon dans l'espoir que plus d'attention soit portée au concept du «WA», autant que pour créer un lien entre le Japon et le monde entier.

世界中の人々に「和」(WA) に注目 (Attention) してほしいという願いを込めて WA+Attention=WAttentionと名づけました。

La céramique Tamba-yaki, produit artisanal du département de Hyogo

Dans l'atelier du céramiste Masafumi OHNISHI



La culture de la céramique au Japon commence avec les poteries Jomon, puis elle évolue de manière originale en associant des technologies de fabrication de porcelaine venues de Chine continentale et de la péninsule coréenne à la sensibilité esthétique et aux techniques japonaises. On considère que c'est à la fin de l'époque de Heian (794-1185) que se mit en place une production à grande échelle de pots, de jarres en terre cuite et autres récipients d'usage courant.

La céramique Tamba-yaki a jeté les bases de cet essor. Originaire du département de Hyogo, cette céramique reflète profondément la culture régionale, l'environnement naturel et l'époque qui l'ont vue naître. La céramique Tamba-yaki est très appréciée, et elle compte parmi les « Six anciens fours du Japon » aux côtés des céramiques Shigaraki-yaki (préfecture de Shiga), Bizen-yaki (préfecture d'Okayama), Seto-yaki et Tokoname-yaki (préfecture d'Aichi), ainsi que Echizen-yaki (préfecture de Fukui).

À l'heure où la relève peine à se faire dans certains lieux de productions, la vitalité de la région d'origine des céramiques Tamba-yaki ne connaît quant à elle pas de déclin. Dans les montagnes de la municipalité de Tamba Sasayama, département de Hyogo, se trouve un petit village qui compte soixante ateliers de poterie qui perpétuent une tradition de près de 800 ans en fabriquant de la vaisselle, des vases et d'autres objets de l'artisanat populaire. L'ambiance n'y est pourtant ni au conformisme ni à l'entêtement dans la tradition. C'est au contraire parce que l'endroit offrait un terrain propice et favorable aux manières de faire de l'époque que de jeunes céramistes venus de tout l'Archipel s'y retrouvèrent pour soutenir ce lieu de production d'un commun effort.

Dans cette région jouissant d'une végétation luxuriante et de cours d'eau pure, on trouve en abondance une terre argileuse riche en fer, idéale pour la céramique. Les récipients fabriqués à partir de cette argile et cuits dans un four de type noborigama, construit à flanc de colline, constituent l'essence de la céramique Tamba-yaki. Les cendres du bois qui brûle à haute température se déposent délicatement sur les récipients avec lesquels elles fusionnent comme un émail naturel pour leur donner un lustre profond. L'apparence simple et rustique de la céramique Tamba-yaki est étroitement liée au climat, aux conditions à l'intérieur du four ainsi qu'à l'état de l'argile. La beauté qui l'habite n'est jamais l'artifice d'une volonté préétablie.

Le céramiste Masafumi OHNISHI est le quatrième héritier de l'atelier de poterie Tanbungama, l'un des plus emblématiques de la région. Tout en perpétuant les techniques traditionnelles héritées de son père et de son grand-père, M. OHNISHI explore également les potentialités nouvelles de la céramique Tamba-yaki avec sa propre sensibilité. Ses créations expriment force et chaleur, celle de l'argile qu'il va lui-même chercher en montagne, celle du four qu'il alimente sans discontinuer pendant trois jours et trois nuits.

Parmi les nombreuses créations de M. OHNISHI, les plus remarquables sont sans doute les céramiques dites « Aka Tamba » pour lesquelles l'argile est mélangée à un pigment rouge pour être cuite. Il s'agit d'une technique originale, que M. OHNISHI a développée en associant toutes les connaissances pratiques qu'il a perfectionnées à sa propre sensibilité artistique. Le rouge profond de ses créations reflète la passion de M. OHNISHI pour la céramique Tamba-yaki, et leurs formes vivantes et dynamiques suscitent des impressions intenses. On pourrait presque dire que ses céramiques sont aux antipodes de la finesse de la porcelaine occidentale, avec son côté translucide et délicat.



Depuis bientôt vingt ans qu'il pratique la céramique, M. OHNISHI confie n'avoir encore jamais été complètement satisfait par l'un des objets qu'il a créés, ajoutant que l'idéal qu'il poursuit chaque jour est d'une exigence extrême et qu'il requiert autant de persévérance que de minutie. Son modèle, ce sont les céramiques dites « Tamba-yaki à l'ancienne » de l'époque d'Edo (1600-1867). Son rêve consisterait à parvenir à redonner vie à ces céramiques Tamba-yaki avec leurs coloris rouge-brun vifs et leur émail akadobe si difficile à reproduire.



La galerie Tanbungama109 vient d'être achevée au printemps. C'est un espace moderne dans lequel on diffuse de la musique jazz. La dominante noire de l'intérieur est harmonisée afin de rehausser les teintes rouges des céramiques dites « Aka Tamba ». Dans la boutique, les visiteurs pourront sur réservation préalable participer à des ateliers de céramiques.



Les céramiques Tamba-yaki réalisées par M. OHNISHI permettent de contempler des paysages tout à fait différents en fonction de l'angle de vue. Chaque pièce possède une atmosphère particulière qu'on ne se lasse jamais d'admirer. Le seul regret que l'on pourrait avoir tiendra sans doute au fait que la photographie ne permet pas de restituer les créations de M. OHNISHI dans toute leur splendeur. C'est pourquoi on ne saurait trop recommander aux voyageurs qui se rendent au Japon de visiter son atelier et sa galerie. Voir de plus près ses créations permet en effet de découvrir un pan de la sensibilité plastique libre et sublime de M. OHNISHI.

Texte : Kyoko KISHIMOTO



Masafumi OHNISHI

Quatrième héritier de l'atelier de poterie Tanbungama, M. OHNISHI naît en 1980. Après avoir obtenu son diplôme de fin d'étude au Collège préuniversitaire de l'université d'art d'Osaka, où il se spécialise en artisanat dans le département design et Beaux-Arts, il part se perfectionner dans la ville de Seto, département d'Aichi, sous la direction de M. Hiroshige KATO dans l'atelier de poterie Kitagama Kasen. À partir de 2004 il commence à tourner dans l'atelier de poterie Tanbungama. À l'heure actuelle, M. OHNISHI expose activement ses créations lors d'événements individuels et collectifs dans les galeries et grands magasins de tout l'Archipel.

Atelier de poterie Tanbungama <https://tanbungama.com>

- Boutique / SHOP : 578-25 Nishiaino, Sanda-shi, Hyogo-ken Tél. / Fax : 079-568-1031
- Atelier / KOUBOU : 67 Shimotachikui, Konda-cho, Tamba Sasayama-shi, Hyogo-ken Tél. / Fax : 079-597-2089
- Galerie / TANBUNGAMA109 : 109 Shimotachikui, Konda-cho, Tamba Sasayama-shi, Hyogo-ken Tél. : 090-4304-7184

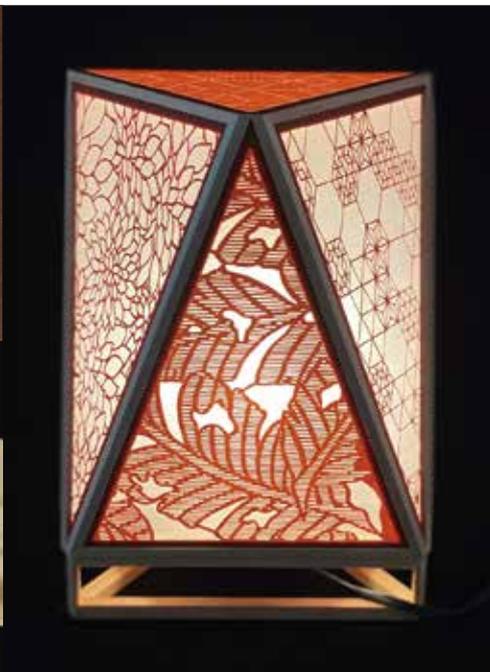
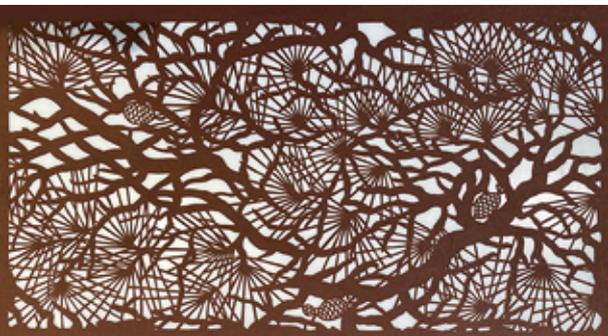
KATAGAMI

Évènement à Paris les 8 et 9 septembre 2022

Le terme « katagami » désigne un patron de papier employé pour créer des formes ou un papier aux motifs gaufrés. À l'époque de Kamakura (1185-1333), les pochoirs katagami étaient utilisés pour les teintures, puis quand les procédés de teinture furent établis, à l'époque de Muromachi (1336-1573) et à l'époque de Momoyama (1582-1600) par la suite, leur usage comme moyen de réalisation de motifs pour les produits artisanaux s'étendit bien au-delà du textile.

Après y avoir livré bataille, Hideyoshi TOYOTOMI régna sur la ville de Miki, dans le département de Hyogo. La ville avait été dévastée par les combats, mais une batterie de mesures décrétée par Hideyoshi permit d'en revitaliser le commerce et l'industrie. Miki se développa pour devenir un haut lieu dans le domaine de la ferronnerie et de la production du riz à saké. Par ailleurs, la confection de pochoirs katagami, qui nécessite des lames très précises, se mit à prospérer à mesure que se développait le domaine de la ferronnerie, et c'est une véritable industrie des pochoirs katagami qui se développa à Miki de l'époque d'Edo (1600-1867) jusqu'à l'ère Meiji (1868-1912).

Les pochoirs katagami, essentiellement utilisés pour la teinture de kimonos, tombèrent en désuétude lorsque le Japon adopta la culture vestimentaire occidentale, et de nos jours, cette tradition splendide tend à se perdre en raison du vieillissement des artisans. Ces pochoirs katagami abritent cependant la sensibilité esthétique ancestrale des Japonais ainsi que toute la passion des artisans qui se sont consacrés à en perfectionner les techniques pendant de longues années.



Au bureau d'architecture TBJ Interior Design, nous sommes héritiers de la culture et de la tradition artisanale des pochoirs katagami, et c'est en artisans spécialisés dans la confection de ces pochoirs que nous explorons les fantastiques techniques dont nous avons hérité. Nous concevons par ailleurs nos propres pochoirs afin de créer des designs originaux et déployons nos activités avec l'association Cool Japan Hyogo afin de développer des articles qui suscitent l'enthousiasme du public français et occidental.

Le Bureau de représentation du département de Hyogo à Paris exposera les 8 et 9 septembre 2022 des éclairages réalisés à partir de pochoirs katagami, des masques confectionnés en collaboration avec la marque de tissu traditionnel du département de Hyogo, Banshu-ori, ainsi que des t-shirts authentiquement teints au moyen de pochoirs katagami. Une partie de ces articles sera disponible à l'achat. Nous nous réjouissons par avance d'accueillir les visiteurs qui viendront contempler nos beaux pochoirs katagami en papier japonais washi et profiter des articles proposés à la vente.

Texte : Miko TANIGAWA (Bureau d'architecture TBJ Interior Design)

Katagami Style Hyogo Japan

Dates et horaires : 8 et 9 septembre 2022 ; 10:00 – 17:00
Lieu : Bureau de représentation du département du Hyogo à Paris
Adresse : 10 rue de Louvois 75002 Paris

Pour toute demande de renseignements concernant l'évènement

Adresse électronique : hyogo-europe@wanadoo.fr Tél. : +33 (0)1 42 97 42 82
Organisation : TBJ×Cool Japan Hyogo

Restaurant Kobe Tonbo

Faites l'expérience du raffinement japonais avec vos cinq sens

Situé à 4 minutes à pied de la gare de Kobe, dans une petite rue à l'abri du tumulte de la ville, se trouve un petit restaurant qui attire les fins palais de tout le pays et d'ailleurs. Kobe Tonbo est un lieu de rendez-vous pour les amateurs de cuisine teppan-yaki innovante, un style qui consiste à cuire les aliments sur une grande plaque chauffante. Le sens créatif du chef couvre de nombreux aspects et permet à sa cuisine de se démarquer nettement des autres restaurants teppan-yaki.

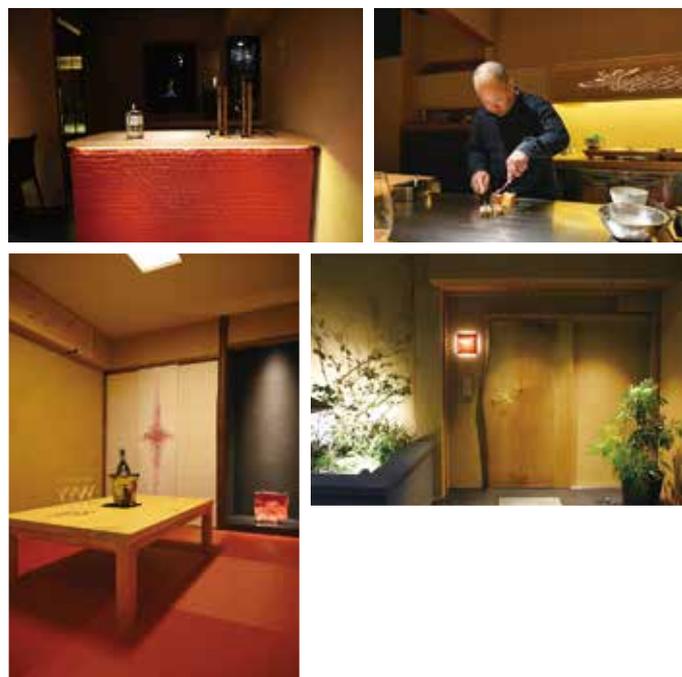
Le secret de tous ses plats réside dans le dashi, un bouillon dont la préparation requiert du temps et de l'attention. De la même manière que les sauces sont un élément important de la cuisine française, le bouillon dashi est le composant clé qui donne le goût à la cuisine japonaise. Le chef de Kobe Tonbo n'utilise bien entendu aucun arôme artificiel, mais il n'utilise pas non plus de sel. Il prépare ses menus composés de plusieurs plats en utilisant uniquement du dashi clair extrait des ingrédients. Il cuit les aliments sur une imposante plaque en fer installée au comptoir. Après avoir inspecté les ingrédients avec soin, il confectionne des mets délicats devant les clients afin qu'ils puissent profiter du parfum et des bruits des ingrédients en train d'être cuisinés. Au-delà d'un simple repas, c'est un véritable spectacle qui s'offre à eux.

La vaisselle japonaise qui ajoute de l'éclat aux plats raffinés est également un élément qui vaut le coup d'œil. Les pièces de vaisselle originales produites par Masafumi OHNISHI dans son atelier Tanbungama, un des lieux de production les plus réputés de céramique Tamba-yaki, ne sont que quelques-uns des éléments qui mettent les repas en valeur.

Le cadre qui permet aux clients de ressentir pleinement l'esthétique japonaise est un autre ingrédient essentiel qui ajoute de la saveur au goût. Le propriétaire est intransigeant sur l'accueil et a à cœur d'embellir chaque recoin de son restaurant avec de magnifiques œuvres artisanales : un comptoir taillé en une seule pièce dans un pin japonais de plus de 300 ans, des lampes habillées de pochoirs katagami de Harima, des ouvertures traditionnelles ranma sculptées situées sous les plafonniers encastrés, ou encore un bar laqué en vermillon.

Laissez-vous enivrer par le goût, le spectacle et l'atmosphère de ce restaurant

Texte: Kyoko KISHIMOTO



神戸とんぼ

Restaurant Kobe Tonbo

Adresse : 1-2-25 Kominatodori, Chuo-ku, Kobe-shi, Hyogo-ken

Tél. : 078-515-6762

Heures d'ouverture : 12:00 - 14:00, 17:00 - 23:00

Ouvert tous les jours / Sous réservation uniquement

Menu du midi : à partir de 10 390 yens / Menu du soir : à partir de 13 860 yens



Découvrez l'esthétique traditionnelle des maisons japonaises
au KOMINKA RESORT SALON KURATANI

日本家屋の伝統美



KOMINKA RESORT SALON KURATANI est installé à Ohata, un village de montagne tranquille entouré de rizières et de champs à perte de vue situé dans la municipalité de Kato dans le département de Hyogo. Le terme kominka désigne généralement une maison vieille de plus de 50 ans avec un style traditionnel japonais. Ces maisons à l'allure d'autrefois intègrent non seulement des éléments destinés à accroître leur commodité et leur solidité, mais elles sont également chargées de l'âme des artisans à la recherche d'une esthétique architecturale, notamment par l'utilisation de poutres en bois précieux, tel que le cyprès du Japon, de la longueur de l'arbre, ainsi que de portes et de fenêtres coulissantes délicatement ouvragées. Les aspects traditionnels de ces maisons japonaises ont été une source d'inspiration pour les architectes occidentaux.

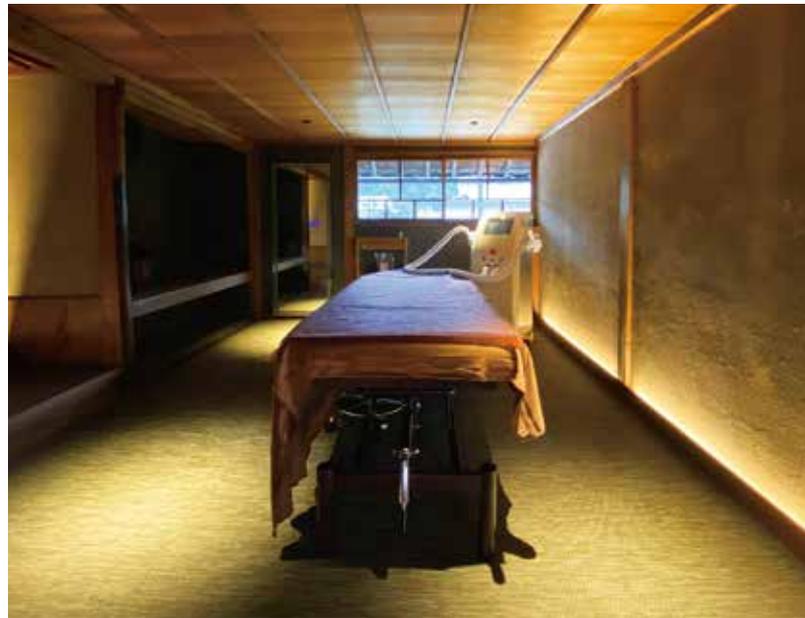


Les kominka existent à travers tout le Japon et certaines d'entre elles datent d'aussi loin que l'époque d'Edo (1603-1868). Mais comme ces maisons sont construites en bois, elles se dégradent inévitablement au fil du temps, notamment sous l'effet de la pluie, du vent ou des catastrophes naturelles. Bien que dans un grand nombre de cas, il n'y ait pas d'autre choix que de reconstruire entièrement la maison, depuis les années 2000, on remarque de nombreux efforts de restauration de ces kominka. En effet, de plus en plus de personnes prennent conscience de la valeur de leurs styles architecturaux impossibles à reproduire aujourd'hui, des techniques de construction complexes employées, ou encore des matériaux précieux utilisés. On peut également avancer que le fait de réparer uniquement les éléments qui le nécessitent et d'ajouter des éléments de confort et de commodité adaptés à la vie d'aujourd'hui s'accorde bien avec notre époque dans laquelle l'aspect durable est mis en avant. Le nombre de ces kominka qui sont restaurées pour en faire des commerces n'a cessé d'augmenter.

KURATANI en est un exemple. La kominka héritée de son oncle par Hiroki IZUI, le propriétaire du salon, est une maison d'habitation de style traditionnel japonais composée d'un bâtiment principal, d'une dépendance, d'un entrepôt et d'un jardin. Alors qu'il a été construit il y a plus de 100 ans, le bâtiment possède encore une ossature robuste et une beauté majestueuse, ce qui est plutôt rare. Il ne fait aucun doute que cela a été possible parce que la maison a été entretenue avec soin et nettoyée et aérée fréquemment par la famille du défunt propriétaire, qui a hérité de sa volonté, pendant les plus de 50 ans où elle n'était pas habitée.

Après qu'un nouveau souffle de vie a été insufflé au bâtiment, le rez-de-chaussée de la maison principale a été aménagé en salon de coiffure, l'étage en salon d'épilation, alors que la dépendance accueille maintenant un salon de massage et de relaxation. Les salons d'épilation et de massage sont des espaces privés qui sont réservés en totalité pour chaque groupe de clients. Confiez votre corps aux mains expertes des employés dans cette atmosphère de silence pour laisser votre corps et votre esprit se détendre et faire l'expérience d'une extrême relaxation.





Tous les espaces sont sans défaut. Que ce soit pour les tuiles en parfait état, les fenêtres en verre ou les portes en treillis, rien n'a été ajouté artificiellement et seul le charme brut des matériaux a été utilisé. Les tatamis usés ont été remplacés par un revêtement de sol moderne fabriqué en Suède et un chandelier Swarovski brille suspendu au plafond bas conçu pour la taille des japonais d'autrefois. Même les fissures qui courent sur les murs en terre apparaissent telles des œuvres d'art sous l'éclairage indirect et subliment la beauté du lieu. Les styles japonais et occidental, l'ancien et le nouveau s'assemblent de façon équilibrée et créent un espace à l'esthétique moderne.

KURATANI fait la fierté de M. IZUI, son propriétaire, en proposant un espace original qui offre beauté et dépaysement à ses clients. C'est un salon de beauté tout à fait exceptionnel dont il serait difficile de trouver un équivalent ailleurs au Japon. Même les touristes pourront facilement réserver pour une séance de relaxation dans le salon de massage afin de récupérer de la fatigue de leur séjour dans un espace qui leur fera certainement ressentir une douce nostalgie, même s'ils sont étrangers.

Text: Kyoko KISHIMOTO



La maison principale, transformée en salon de coiffure, est très bien éclairée par la lumière naturelle qui fait ressortir le relief et la beauté des éléments du décor. Une planche en noyer de 6 m de long a été utilisée pour fabriquer la table de coiffure. Son dynamisme, tout droit apporté de la montagne, attirera sans aucun doute le regard des clients.



Le jardin intérieur, qui relie la maison principale à la dépendance, est également tout à fait remarquable. C'est un jardin sec composé de pins aux formes magnifiques et de pierres de l'île de Shodoshima disposées de façon à reproduire une miniature de la mer intérieure de Seto avec ses nombreuses îles. C'est un style de jardins japonais utilisé notamment au temple Ryoan-ji à Kyoto. La terrasse en bois en cèdre yakusugi, qui rappelle les galeries engawa, participe également à la mise en scène de l'espace et ajoute à l'atmosphère imposante du lieu.

M. IZUI nous parle de son attachement et de ses perspectives pour sa kominka : « Quand j'ai su que la maison devait être détruite, j'ai été subitement envahi par une grande tristesse. C'est un lieu où j'allais jouer avec ma famille quand j'étais petit, un lieu qui m'a vu grandir. Dès que j'ai été confronté au fait de la perdre, j'ai ressenti pour la première fois un fort désir d'hériter de l'histoire et des souvenirs de ma famille.

À Ohata, il n'y a plus de commerces et les gens quittent le village. Rien ne pourrait me rendre plus heureux que de ramener de la vitalité à ce village en faisant de cette kominka, qui est revenue à la vie, un lieu d'activité. Il y a encore des parties comme l'entrepôt qui ne sont pas restaurées. Je voudrais les réparer afin de pouvoir créer encore davantage d'espaces que je pourrais partager avec le plus de personnes possible.



Adresse : 1276 Ohata, Kato-shi, Hyogo-ken
Tél. : 0795-20-2190
<https://www.kominka-resort-salon-kuratani.com>
Séance de relaxation : à partir de 10 000 yens (pour 60 minutes)



Conception et construction :
Bureau d'architecture TBJ Interior Design

<http://www.tbj-design.jp>



Tenko no Ma (La chambre de la lumière céleste)



CONTRAIL GALLERY est une galerie d'art située à environ 5 km à l'ouest du centre de Himeji, une ville dans le département de Hyogo célèbre pour son château classé au patrimoine culturel mondial. Cette galerie a été aménagée dans une maison japonaise datant de l'époque d'Edo (1600-1867) rénovée avec grand soin sur plusieurs années. Avec ses murs enduits à la chaux, semblables aux murs extérieurs du château de Himeji, et ses plafonds aux poutres apparentes, cette maison possède tout le charme de l'architecture traditionnelle japonaise.

Le principal espace a été aménagé dans une ancienne grange rénovée appelée Tenko no Ma, littéralement « la salle ensoleillée ». Pendant la journée, la douce lumière naturelle provenant des fenêtres situées en hauteur projette de l'ombre sur les œuvres d'art, les rendant ainsi encore plus expressives.

Pendant les expositions générales ou celles consacrées à un artiste en particulier, tous les espaces de vie sont transformés entièrement en salle d'exposition, que ce soit la salle recouverte de tatamis de style shoin-zukuri, la grande pièce au sol en terre, ou encore les vastes pelouses entretenues avec soin. Parfois, la galerie accueille des performances dynamiques d'artistes ainsi que d'autres événements.

C'est un lieu qui rapproche les gens et l'art en présentant des œuvres de types et de styles très variés, comme notamment les tapis Ako Dantsu, des tapis tissés à la main dont la tradition s'est transmise à Ako dans le département de Hyogo.



tokonoma
(alcôve pièce traditionnelle japonaise)



Anciens appareils d'éclairage intérieur, "l lanternes".



L'exposition à "Ako Dantsu".

« Contrail » est le mot utilisé en anglais pour désigner les traînées de condensation qui apparaissent derrière les avions. Le propriétaire a donné ce nom à la galerie afin d'exprimer son souhait de partager la splendeur de l'art créé sur terre avec les gens du monde entier de la même manière que nous sommes tous fascinés par ces traînées qui sont comme des œuvres d'art qui se dessinent magnifiquement dans le ciel et ne font qu'un avec la nature.

Si vous venez visiter CONTRAIL GALLERY, ne vous contentez pas de découvrir seulement les œuvres d'art exposées, mais venez aussi pour admirer également l'œuvre d'art que constitue cette galerie magnifiquement restaurée par des charpentiers héritiers des techniques ancestrales. Laissez-vous émouvoir par les objets de la vie quotidienne qui décorent tous les espaces de la galerie, notamment les cloisons coulissantes fusuma et les paravents ornés de peintures colorées représentant la culture de l'époque, un « escalier-commode » sculpté par des artisans, ou encore les pots et les récipients retrouvés dans d'anciens entrepôts qui vous feront ressentir l'esthétique japonaise wabi-sabi, qui met en avant la mélancolie et l'aspect vieilli des objets. Tous ces éléments vous donneront un aperçu du sens de l'esthétique qui vit au plus profond des Japonais et du mode de vie des habitants de ces maisons.

CONTRAIL GALLERY est un lieu unique qui vous permettra d'apprécier pleinement l'art tout en aiguisant vos cinq sens dans une atmosphère paisible et confortable. Vous pouvez vous tenir informé des dernières nouvelles sur les expositions générales et les artistes sur le site Web de la galerie. Il est également possible de visiter la galerie même lorsqu'aucune exposition n'est présentée.

Les paysages de village de montagne qui entourent la galerie sont eux aussi dignes d'une œuvre d'art et vous permettront de ressentir un sentiment de plénitude pendant votre visite.

Texte: Kyoko KISHIMOTO



Adresse : 476 Kamada, Hirohata-ku, Himeji-shi, Hyogo-ken
contrailgallery@gmail.com
<https://www.contrailgallery.com>



Cool Japan Hyogo



Cool Japan Hyogo est un ambassadeur mondial de l'artisanat riche et des fabuleux lieux de la préfecture de Hyogo au Japon



Association générale constituée COOL JAPAN HYOGO

4-1-15 Nakamachidori, Chuo-ku, Kobe City, Hyogo Prefecture, 650-0027

tel: +81(0)78-382-7255

info@cjh.or.jp