



N° 55

Été 2009

Un jour d'été

**Les canetons jouent dans l'étang aux
fonds changeants,
C'est le temps des prunes, tantôt clair,
tantôt sombre.**

**Portant du vin de mon jardin de l'Est,
je vais me griser dans celui de l'Ouest
Où j'ai cueilli tout l'or de mon néflier.**

Tai Shih P'ing

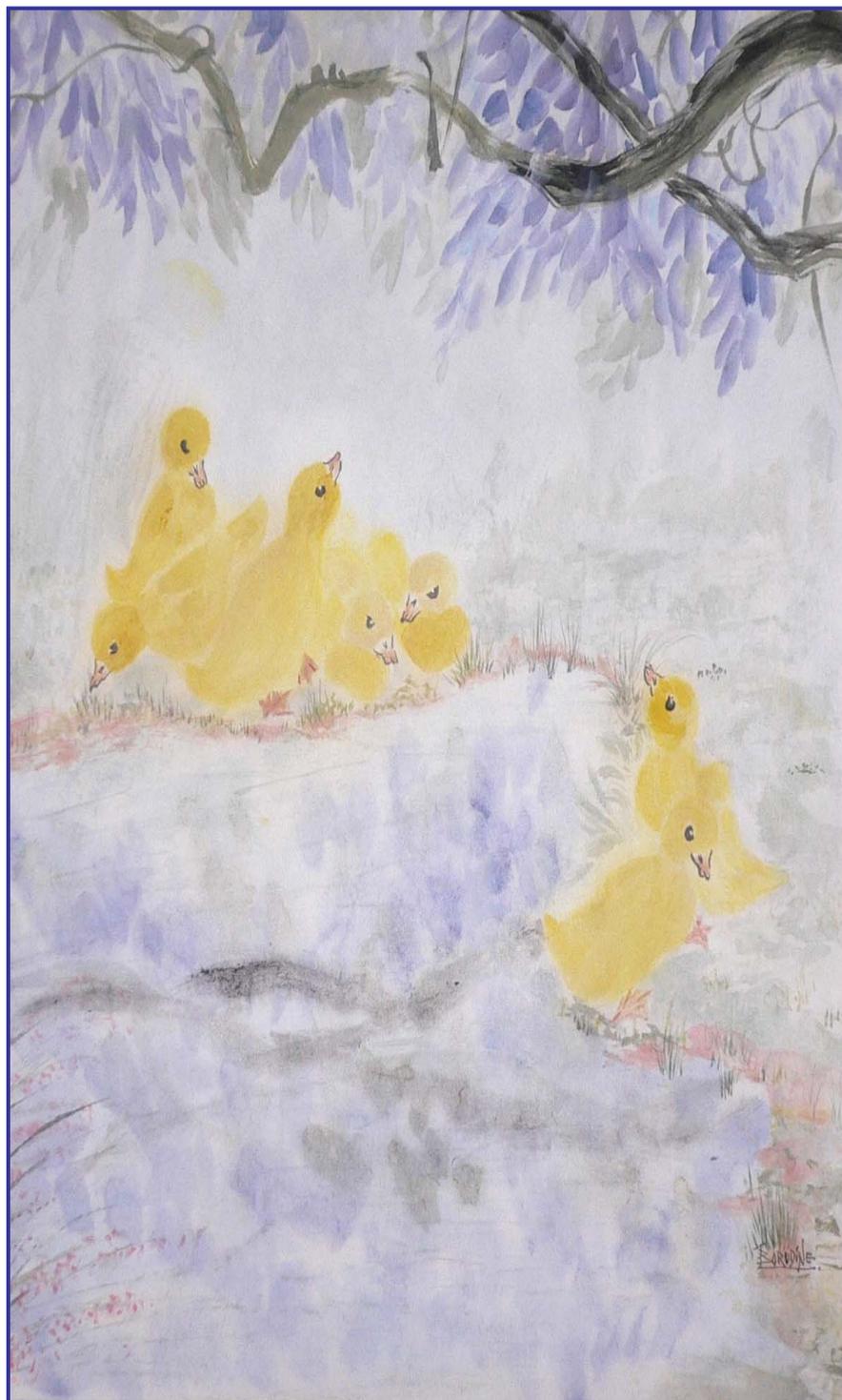
(Disciple de Lu Yiu, grand poète de la dynastie Sung, naquit à T'ien T'ai dans la province du Chekiang. Ses œuvres sont rassemblées dans un volume intitulé *Recueil de Shih P'ing*)

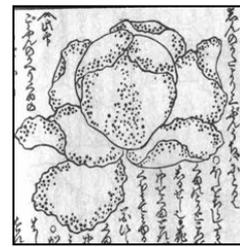
**Amicalement vôtre,
Liliane Borodine
Présidente**

Au sommaire de ce numéro :

- P1** : Illustration *Plaisir de l'eau...*
Caractère chinois de style cursif Gezi : colombe
- P2** : Le traité illustré du coloris de Hokusai
- P3** : Fiche technique n° 55 : Les feuilles d'hortensia (3/3) en technique Xie Yi
- P4** : Un petit goût d'Asie...
- P5** : Manhwa : BD coréenne
- P6** : Carnet de voyage : L'expérience Macao (2/3)
- P7** : Xiaohua : humour chinois
- P8** : Exposition au Mitsukoshi-Étoile
Sujets de l'hiver 2009
Bulletin d'adhésion « ASIART »

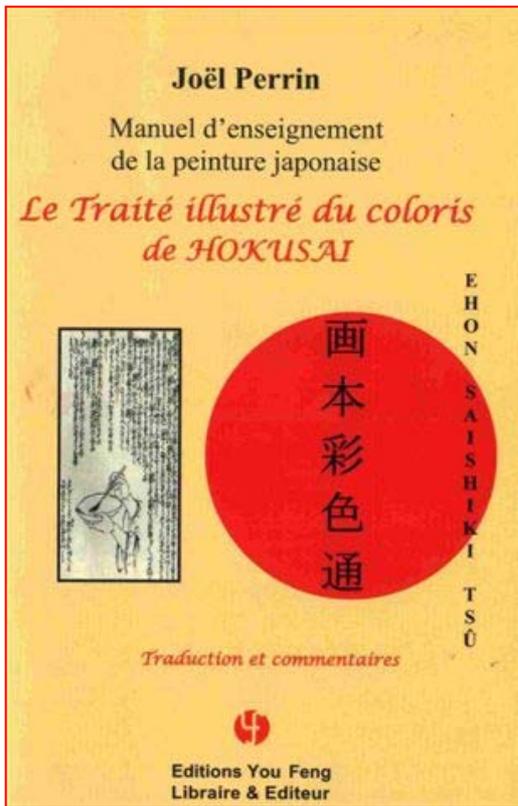
Ont également participé à ce bulletin
Amélie Besnard, Anne Le Meur et
Khuu Han Lap pour la calligraphie





Qui n'a jamais entendu parler de Katsushika Hokusai 葛飾北斎, ce peintre fou de dessin dont l'existence fut calée sur les 18^{ème} et 19^{ème} siècles, et qui aspirait à vivre tant et plus ? En 1848, en publiant Ehon saishiki tsû 画本彩色通 « *Le Traité illustré du coloris* », le maître nous divulgue tous les secrets de la couleur sans pourtant jamais la dévoiler. Esprit prolix, doté d'un sens inouï de la reproduction du vivant, maniant avec virtuosité le pinceau, producteur infatigable jusqu'à ses derniers instants, le vieillard nous transmet ici un savoir précieux et original, mais malheureusement interrompu trop tôt. Parvenu à l'âge de quatre-vingt-dix ans, il réclamait encore, en s'adressant au Ciel, une longue vie.

Feuilletez les quelques pages de cet épitomé de l'histoire artistique du Japon selon Hokusai, prêtez l'oreille aux enseignements du peintre, imaginez les magnifiques couleurs qu'il n'a que suggérées. Au fil des textes, au travers de ses descriptions, Hokusai vous prend la main et vous tend son pinceau. Goûtez les couleurs dont il vous parle tout en vous racontant la vie de tous les êtres de la Création. Et vous les verrez apparaître, et peut-être... vivre.



LES FEUILLES D'HORTENSIA (3/3) en technique Xie Yi

FICHE TECHNIQUE conçue et réalisée par Liliane BORODINE

绣球叶



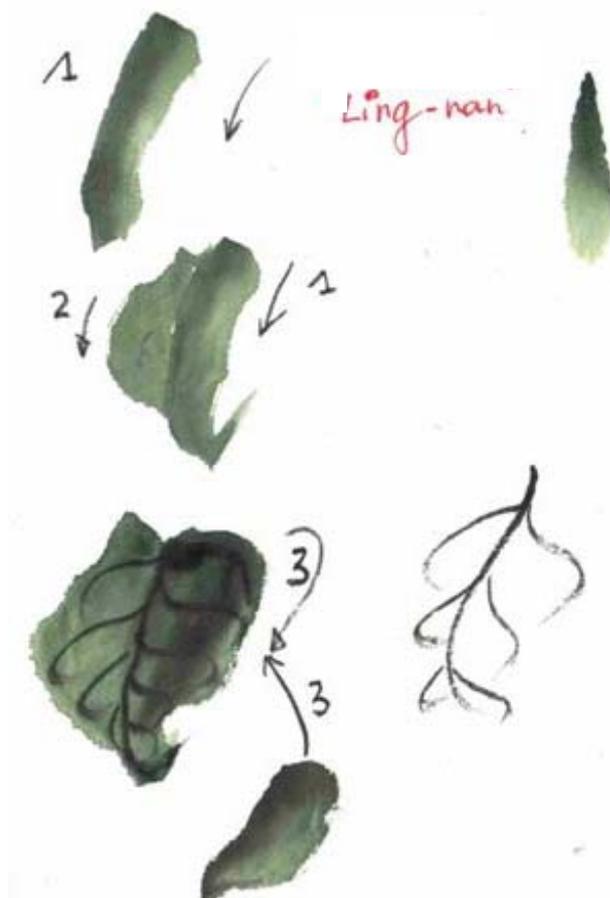
Prendre un pinceau chèvre et préparer un dégradé de tons de vert comme sur les deux modèles proposés sur un papier très fin mat, proche de celui utilisé pour la calligraphie.

Les feuilles entourent la boule de fleurs décrite dans le bulletin du printemps n° 54.



Dans la technique Xie Yi, il y a deux coups de pinceau qui descendent vers le bas et qui se superposent.

Les nervures sont facultatives, si vous trouvez que vos feuilles sont plus expressives sans elles. Il ne faut absolument pas mettre trop d'eau. Les feuilles d'hortensias sont fermes : se reporter à la photo.



Pour le style Ling-Nan, il y a trois coups de pinceau vers le bas qui se superposent également.

Les nervures seront plus vigoureuses dans ce style de l'école de Shanghai, berceau de la peinture spontanée sur papier absorbant.

UN PETIT GOÛT D'ASIE...

POISSON FUMÉ DE SHANGHAI

pour 10 personnes

Contrairement à ce que laisse supposer son nom, ce poisson n'est pas fumé, mais cuit selon la méthode de la « cuisson rouge », très populaire dans l'est de la Chine. En faisant frire le poisson, puis en le laissant mijoter dans une riche sauce, on obtient une délicieuse saveur fumée. Le plus souvent, il est découpé en petites portions et servi avec des hors-d'œuvres variés. Cette recette est particulièrement appréciée dans les provinces orientales du Zhe Jing et du Jiang Su.



1 l d'huile d'arachide (huile de friture), 500 g de filets de poisson à chair ferme (sole ou carpe, par exemple), débités en darnes obliques de 7 ou 8 cm.

Sauce : 2 gousses d'ail écrasées, 1 morceau de gingembre frais de la grosseur d'une petite noix, épluché et écrasé, 1 brin de ciboule, 1 piment fort, coupé en deux, 1 étoile de badiane (anis étoilé), 50 cl de suprême de poulet (bulletin n° 52), 3 cuillerées à soupe de sauce de soja noire, 2 cuillerées à soupe de sauce de soja claire, 60 g de sucre, 1 bonne pincée de sel.

Faites chauffer l'huile d'arachide dans un wok, jusqu'à ce qu'elle commence à fumer. Faites revenir les filets de poisson dans l'huile pendant 4 ou 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants en surface, mais encore tendres en profondeur. Ôtez le poisson de l'huile à l'aide d'une écumoire, puis égouttez. Videz l'huile, en laissant juste une quantité suffisante pour enduire les parois du wok.

Faites de nouveau chauffer le wok, puis faites sauter rapidement l'ail, le gingembre et la ciboule. Ajoutez les autres ingrédients et portez à ébullition.

Faites mijoter le poisson dans le wok avec les ingrédients de la sauce.

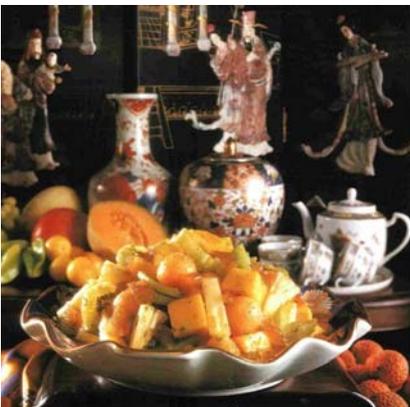
Retirez le poisson et tous les ingrédients solides du wok. Faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance crémeuse.

Découpez le poisson en bâtonnets, nappez d'un peu de sauce et servez chaud ou froid.

SALADE DE FRUITS AU GINGEMBRE ET AU MIEL

pour 10 personnes

Le gingembre, qui fut l'une des premières épices asiatiques à emprunter la route de la Soie jusqu'en Europe, est un ingrédient essentiel de la cuisine chinoise. Il s'emploie de diverses manières, sauté avec de l'ail et de la ciboule dans de nombreux plats salés, séché ou candi dans des conserves et des confiseries. Dans cette recette, du gingembre confit vient donner un « coup de fouet » à des fruits frais.



3 cuillerées à soupe de sirop de gingembre, 2 cuillerées à soupe de miel clair, 1 cuillerée à soupe de gingembre haché, 30 cl de vin de gingembre vert *, 1 grosse mangue, 1 petit ananas frais, débité en gros dés, 1 melon d'hiver (cantaloup) moyen, vidé en petites boules, 2 kiwis, pelés et coupés en rondelles, 2 caramboles, coupées en rondelles, le jus d'un citron vert, 1 cuillerée à soupe de zeste de citron vert râpé pour garnir.

Mélangez le sirop de gingembre, le miel et le gingembre avec le vin de gingembre. Réservez.

Tranchez la mangue de part et d'autre du noyau. Découpez la chair en gros dés. Mélangez avec les autres fruits, le jus de citron vert et le zeste râpé.

Versez la préparation au vin de gingembre sur les fruits. Couvrez et réfrigérez toute une nuit.

Présentez joliment dans une jatte, garnissez de citron vert et servez très froid.

* dans les épicerie chinoises

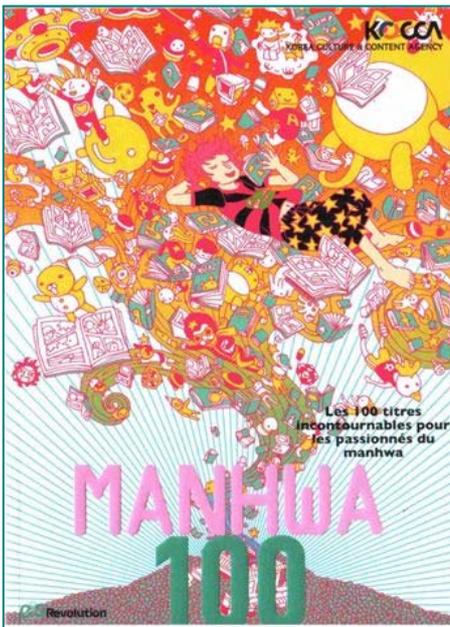
MANHWA : BD CORÉENNE

Le Larousse nous précise que la bande dessinée est une succession de dessins organisés en séquences qui suggère le déroulement d'une histoire.

Le récit en images apparaît en Europe dans la 1^{re} moitié du XIX^e s. Parmi les pionniers citons le Suisse Rodolphe Töpffer, l'Allemand Wilhelm Busch et le Français Georges Colomb (pseudo Christophe).

Ce moyen d'expression a beaucoup évolué entre le dessin crayonné en noir et blanc et celui réalisé maintenant au moyen de l'ordinateur avec une palette de couleurs infinies.

La bande dessinée porte le nom de manga au Japon, manhua en Chine et manhwa en Corée : Ces BD sont toutes cousines !



En 2009, on célèbre en Corée le 100^e anniversaire du manhwa, mot qui désigne la bande dessinée coréenne. Il s'agit d'un art populaire dont les origines remontent au 2 juin 1909. La plupart des manhwas ont d'abord été publiés dans un quotidien ou dans un périodique. Tel est le cas du caricaturiste Lee Do-Yeong qui publie ses dessins dans la première édition du quotidien *Daehan-minbo*.

Encore peu connu en Europe, le manhwa a été présenté succinctement lors du Festival international de la bande dessinée d'Angoulême (FIBD), en 2003, par la Korea Culture & Content Agency (KOCCA). La plupart des lecteurs francophones ignoraient le manhwa d'autant plus que le manga japonais domine le marché européen.



Quatre genres de manhwa :

- Le sonyeon correspond au shōnen japonais ; son lectorat principal se compose d'adolescents.
- Le sunjeong est destiné aux filles.
- Le manghwa général désigne un label indépendant.
- Le webtoon désigne la bande dessinée publiée et diffusée directement en ligne, les albums venant ensuite. C'est un genre particulier qui se trouve en Corée.



Pour des raisons de droits réservés, il ne nous est pas possible de fournir d'illustrations contenues dans le livre ci-dessus, mais uniquement les couvertures des livres des 7 auteurs participant à la manifestation célébrant le 100^e anniversaire de la création de la BD coréenne qui s'est déroulée au Centre culturel coréen à Paris au mois de février 2009.



L'EXPÉRIENCE MACAO (2/3)



Itinéraires conseillés pour découvrir, en 3 jours, le centre historique de Macao



Journée 1 : Place Barra → Temple A-Ma → Quartier des Maures → Place Lilau → Maison du Mandarin → Église St-Laurent → Place St-Augustin → Théâtre Dom Pedro V → Séminaire et église St-Joseph → Bibliothèque Sir Robert Ho Tung → Église St-Augustin

Journée 2

Leal Senado → Sam Kai Vui Kun → Place du Sénat → Sainte Maison de la Miséricorde → Place St-Dominique → La cathédrale → Place de la Cathédrale → Maison Lou Kau → Église St-Dominique → Place de la Compagnie de Jésus → Ruines de St-Paul → Temple Na Tcha → Forteresse de la colline → Muraille de la vieille ville



Journée 3

Église St-Antoine → Place Camões → Casa Garden → Cimetière protestant → Forteresse de Guia

Macao vous offre également la possibilité de visiter de nombreux musées : le musée de Macao, le musée de la Marine de Macao, le musée Lin Zexu, le musée de la Sainte Maison de la Miséricorde, le musée du Vin, le musée des Maisons de Taipa, le musée d'Art de Macao, le musée du Mont-Piété...

Divertissements

- Macao organise l'une des courses de chevaux les plus technologiquement avancées en Asie.
- Le canidrome de Macao est aujourd'hui considéré comme l'un des plus grands et des mieux équipés au monde.
- Des attractions en tout genre : folklore, spectacles, musées...
- Le divertissement est une tradition à Macao, et les fêtes thématiques y sont de nature exceptionnelle.
- Pour les attractions plus familiales, rendez-vous au Fisherman's Wharf, un immense espace qui a été créé pour répondre aux désirs de tous les visiteurs, dans un environnement culturel occidental et oriental unique... sans oublier la gastronomie...

Un subtil mélange

Véritable tour du monde des saveurs, les cuisines du territoire associent douceurs brésiliennes, plats raffinés portugais, saveurs asiatiques, africaines et indiennes.

C'est cette combinaison de goûts qui rend la cuisine macanaise unique. De quoi titiller vos papilles gustatives avec subtilité.

On comprend aisément que de grands chefs comme Joël Robuchon aient décidé d'y faire halte.

Ne manquez pas de goûter aux plats traditionnels du Portugal : le bacalhau, la célèbre et populaire morue du pays, servie cuite au four, grillée, braisée ou bouillie, la queue de bœuf ou encore les soupes, telles que la caldo verde et la sopa a alentejana, riches en légumes et viandes, parfumées d'huile d'olive.

Bien entendu, la cuisine chinoise est également d'excellente qualité à Macao : soupe d'aileron de requin, porc à l'aigre-douce, poulet frit, poisson vapeur, pâte de haricots ou tofu, canard à la pékinoise, rien de tel pour se mettre l'eau à la bouche.

Dans un tout autre genre, n'hésitez pas à vous rendre dans des restaurants qui servent du dim sum, une des spécialités préférées des étrangers. La convivialité de ce plat réside dans la diversité des odeurs, des goûts et des modes de cuisson. Servis dans de petits paniers ronds en bambou ou dans des saucières en porcelaine, les différents mets fascinent.



Pour plus de détails, vous pouvez consulter le site Internet de l'Office du tourisme du gouvernement de Macao www.macautourisme.gov.mo
Ces articles sur Macao peuvent être réalisés grâce à l'autorisation de Melle Antonia du Boisboudry, du bureau de représentation de Macao en France.





XIAOHUA... La Chine a toujours eu le mot pour rire (1/2)

笑话

L'idéogramme chinois reproduit ici signifie
« histoire drôle, plaisanterie, ridiculiser »

Un vieux lettré, âgé de soixante-dix ans, devient père d'un fils. Tout heureux, il l'appelle Âge. L'année suivante, il a un autre fils, et comme ce dernier paraît intelligent, il l'appelle Étude. Une année passe, et voilà un troisième fils qui naît. Le vieux lettré dit en riant : « À mon âge, avoir trois fils, que c'est drôle ! ». C'est pourquoi il appelle le dernier-né Humour, **Xiahua**.

Les trois fils, devenus grands, vont dans la montagne ramasser du bois pour leur père. À leur retour, le vieux lettré demande à sa femme : « Lequel de mes trois fils a ramené le plus de bois ? » ; son épouse lui répond : « Âge en a ramassé une poignée, Étude rien du tout, mais Humour en a ramassé tout un tas ! »

Cette vieille histoire illustre bien la sagesse populaire chinoise qui dit que, dans la vie, un peu d'humour est souvent plus efficace que l'expérience ou l'éducation. Les philosophes de la Chine ancienne n'ignoraient pas ce précepte, car ils citaient souvent des histoires drôles à l'appui de leurs thèses. Le philosophe Mencius (quatre siècles avant l'ère chrétienne) raconte l'histoire d'un villageois qui, attristé de ne pas voir grandir sa moisson, étira les tiges de la main pour qu'elles poussent plus vite.

Rentré chez lui, il dit : « Je suis bien fatigué, aujourd'hui ; j'ai aidé la moisson à grandir ! »

Ses fils coururent voir son travail : les tiges étaient déjà desséchées...

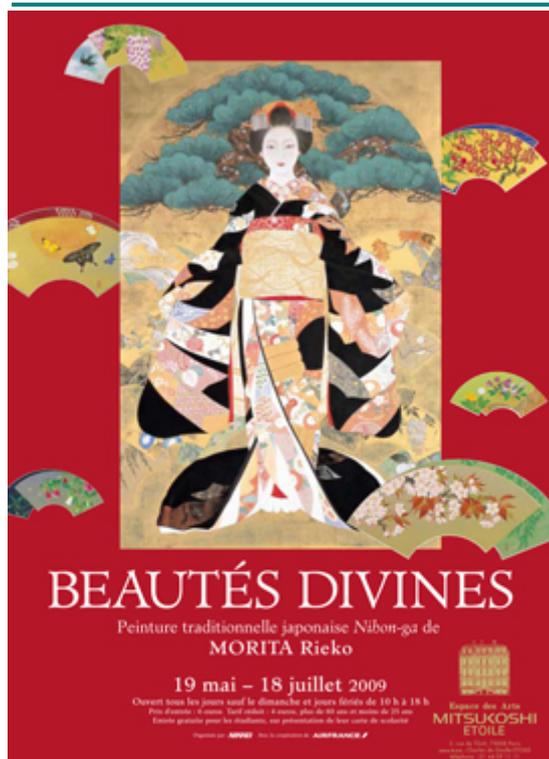
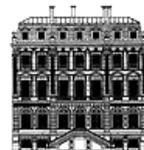
La morale de l'histoire sert à illustrer la thèse de Mencius, selon laquelle nous devons nous cultiver avec soin et patience.

Les anecdotes de ce genre s'appellent en chinois : **xiahua**, littéralement : histoires drôles. L'exemple que nous venons de citer est l'un des plus anciens témoignages de l'humour dans le monde.

Si le rire est aussi ancien que l'espèce humaine, la place qu'occupe l'humour dans les différentes cultures n'est pas la même. Ce qui est particulier à la Chine, c'est que le **xiahua**, qui est certainement d'origine populaire, ait été incorporé si tôt dans la tradition écrite classique.

L'association ASIART propose des cours
de CALLIGRAPHIE
et de PEINTURE TRADITIONNELLE CHINOISE

Judi de 14h00 à 16h00
et samedi de 14h00 à 16h00
à l'atelier situé au
10, rue du Ranelagh – 75016 Paris.
Renseignements et inscriptions
au 01 45 20 48 13.



BEAUTÉS DIVINES

Peinture traditionnelle japonaise Nihon-ga de Morita Rieko

Du 19 mai au 18 juillet 2009

C'est avant tout sa maîtrise du Nihon-ga de Kyoto, une technique de peinture traditionnelle, qui a valu à Morita Rieko sa notoriété au Japon. En 2005, elle fut officiellement chargée de la rénovation des portes coulissantes en cyprès du Pavillon d'or de Kyoto, inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité.

Impressionnantes de précision, ses peintures de fleurs, chrysanthèmes d'automne, pivoines de printemps ou encore camélias d'hiver, captivent le regard. Une émotion que dégagent aussi ses portraits de femmes. De l'élégance des apprentis-geishas, dites Maiko, à l'excentricité des jeunes filles d'aujourd'hui, Rieko Morita explore certaines des facettes les plus fascinantes de la féminité japonaise.



Espace des arts MITSUKOSHI-ÉTOILE

3, rue de Tilsitt - 75008 Paris - Tél : 01 44 09 11 11



ASIART

Calendrier culturel : Musée Cernuschi, **LES BUDDHAS DU SHANDONG**, exposition du 18 septembre 2009 au 3 janvier 2010 – Musée Guimet, **DE NEIGE D'OR ET D'AZUR**, réalisation d'une œuvre en céramique d'un maître chinois contemporain, exposée du 10 juin au 7 septembre 2009 – Maison de la culture du Japon à Paris, **VOYAGES**, regards sur le monde de photographes japonais, du 14 octobre 2009 au 23 janvier 2010.

Dans le numéro 56 de l'automne 2009 : fiche technique n° 56 *La calabasse (1/2)*, page voyage : *L'expérience Macao 3/3*, recettes chinoises, page littéraire, expositions, etc.



BON D'ADHÉSION (à retourner) à « ASIART » 11 bis, avenue de Versailles - 75016 Paris

OUI, je désire adhérer à l'association ASIART

Mme M. Mlle

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Téléphone : _____ e-mail : _____

Adhésion : valable 1 an à partir de la date d'inscription

Adhérent : 17 € **Bienfaiteur :** montant libre

Règlement : par chèque postal ou bancaire, ou par mandat à joindre impérativement avec le bon d'adhésion

Date : _____ Signature : _____