

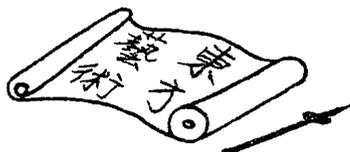
BULLETIN « ASIART »

Association pour la connaissance
de la culture asiatique en France

www.asiart-atelier.fr

PRIX : 1,60 € (gratuit pour les adhérents)

革新



N° 67
Été 2012

Éditorial

Une seule herbe pousse dans le petit étang.
Dans la ville active, on peut obtenir beaucoup.
Lorsque l'on aime jouer aux cartes, on oublie la maison.
Dans le journal, on a la connaissance des événements.
Sur le sable desséché, le goéland est debout.
Dans les rangs d'herbes, les fourmis perdent la maison.
La femme est jolie comme une fleur.
Garder le cœur du mari jusqu'aux noces de sapin.
Poème chinois anonyme.

Amicalement vôtre,
Liliane Borodine
Présidente

Au sommaire de ce numéro :

- p.1** Caractère en style cursif : *gexin*, innover
Illustration : Au crépuscule naissant
 - p.2** Page littéraire
 - p.3** Fiche technique n° 67 : les poissons (3/3)
 - p.4** Un petit goût d'Asie
 - p.5** Furoshiki (1/3)
 - p.6** Le sumo : sport national japonais (1/3)
 - p.7** Paysages du cinéma japonais
 - p.8** Les pins rouges d'Uljin en Corée
- Sujets de l'automne 2012
Bulletin d'adhésion « ASIART »



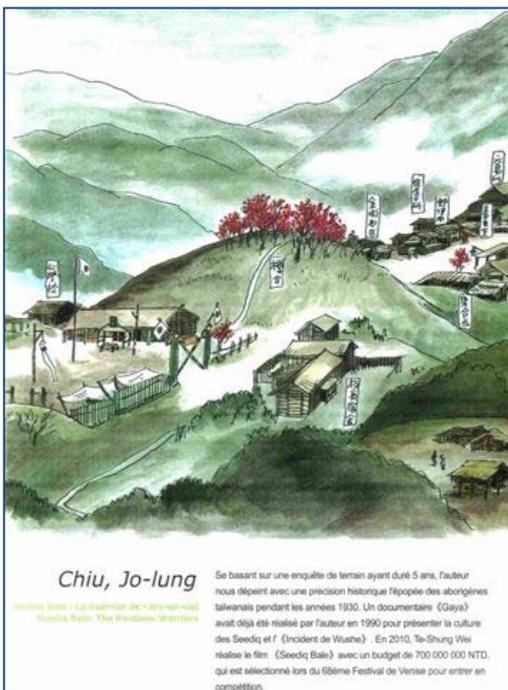
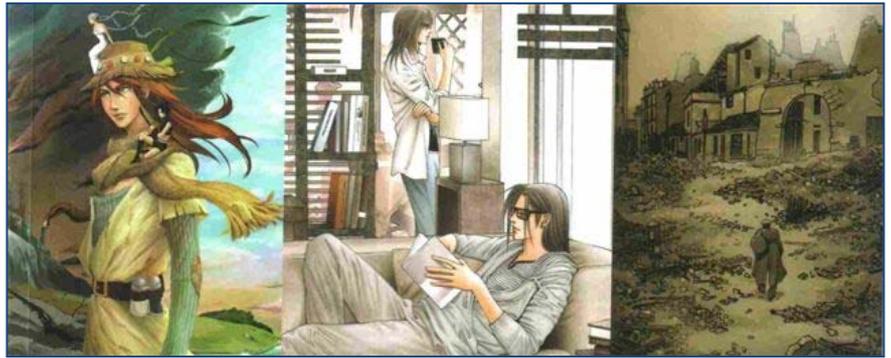
Ont également participé à ce bulletin
Amélie Besnard, Anne Le Meur,
et Khuu Han Lap pour la calligraphie

Association « ASIART » 11 bis, avenue de Versailles - 75016 PARIS

Tél. 01 45 20 48 13 --- e-mail : asiart.lb@wanadoo.fr --- www.asiart-atelier.fr

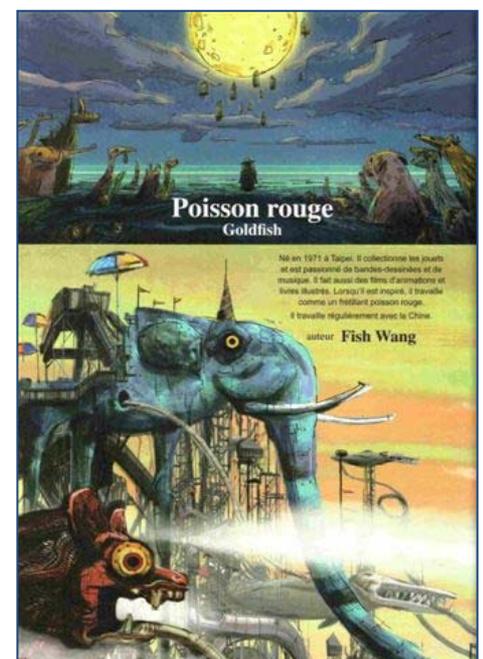
(Conférences, visites atelier de peinture, documentation, fournitures et tous renseignements)

LA BANDE DESSINÉE TAIWANAISE



« Le festival de la bande dessinée qui s'est tenu à Chambéry, du 14 au 16 octobre 2011, a battu un record de fréquentation, en accueillant 19 300 visiteurs sur trois jours », déclarait son président Serge Ripoll. L'invité d'honneur était Taiwan.

Tout le monde connaît les manga japonais, mais peu de personnes connaissent le manhua taiwanais (terme chinois désignant la bande dessinée). Si certains graphismes les rapprochent, la présentation les distingue. Un livre de bande dessinée taiwanaise comprend plusieurs histoires, alors que le manga japonais offre une seule et même histoire qui se déroule sur plusieurs volumes. Douze Taiwanais ont participé à cette 35^e édition. Voici le reflet de quelques œuvres très variées de ces talentueux jeunes artistes, créateurs de manhua.



FICHE TECHNIQUE conçue et réalisée par Liliane BORODINE

SÉRIE SUR LES POISSONS EXOTIQUES (3/3)

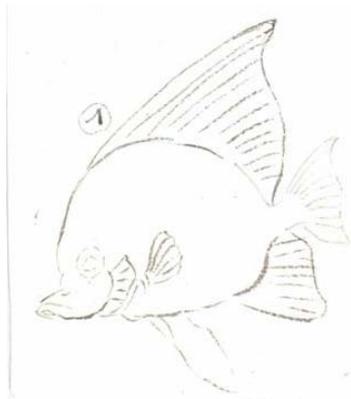
BANDED BOARCHEAD (*EVISTIAS ACUTIROSTRIS*)

Ce poisson fait partie d'une espèce commune sur les côtes du Japon. Il mesure 35 cm de long.

Ses nageoires, grandes et triangulaires, gracieuses, le font paraître à un oiseau en vol.

Utiliser du papier « Palais de la Lune », absorbant, pour mieux représenter le flou du poisson qui nage.

Deux catégories de pinceaux sont nécessaires : un petit loup fin afin de tracer le poisson et un ou plusieurs en poil de chèvre pour les couleurs (noire, jaune et bleu).



1 Tracer le contour du corps et les nageoires.



2 Tracer les rayures avec de l'encre noire, jamais pure. Il faut que la hampe du pinceau soit humidifiée.



3 Attendre que l'encre sèche complètement. Renforcer le tracé des nageoires et de la queue. Peindre en jaune entre les rayures, les nageoires et la queue, puis, avec de l'encre légère, peindre l'œil.

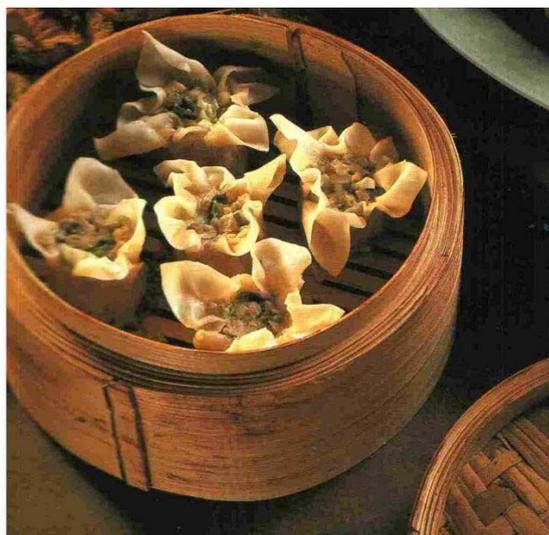


4 Terminer avec du bleu léger sur la bouche et l'ouïe.

Ravioli chinois au porc : *Sieu mai*

Pour 30 ravioli

Les maisons de thé étaient en vogue dans les provinces méridionales, sous la dynastie Song (960-1279 après J.-C.) ; elles accueillait les protecteurs des arts, qui y pratiquaient l'art de boire le thé, en l'accompagnant d'innombrables mets délicats. Une grande maison de thé proposait jusqu'à mille variétés de *dim sum*, « pointillés du cœur », dont le *sieu mai* allait devenir l'un des plus célèbres en Occident.



Garniture

250 g de viande de porc grasse hachée
100 g de crevettes fraîches, décortiquées, nettoyées et finement hachées
60 g de pousses de bambou finement hachées
60 g de ciboule finement hachée
60 g de céleri finement haché

Assaisonnement

2 cuillerées à café de sel
1 pincée de poivre blanc
2 cuillerées à café de sucre en poudre
2 cuillerées à café de sauce de soja claire
½ cuillerée à café d'huile de sésame
2 cuillerées à soupe de maïzena
1 paquet d'environ 32 feuilles à *won ton* ***

Sauce

12 cl de sauce de soja claire
6 cl d'huile de sésame

Mélangez tous les ingrédients de la garniture dans une jatte. Dans un bol, préparez l'assaisonnement en mélangeant intimement les ingrédients. Ajoutez-le à la garniture et mélangez. Il est conseillé de mettre la garniture au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant emploi.

Prenez une feuille à *won ton* dans la main gauche et déposez une cuillerée à soupe de garniture au centre de cette feuille. Repliez la feuille soigneusement sur la garniture. Pressez fermement ; la garniture doit rester visible au sommet. Aplatissez légèrement la base de chaque ravioli.

Déposez les *sieu mai* dans un panier à vapeur légèrement huilé. Laissez cuire de 15 à 20 minutes à la vapeur. Servez avec la sauce aux graines de sésame.

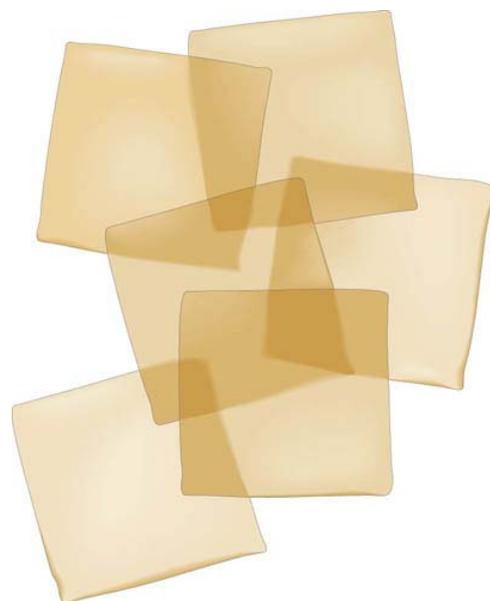
***Préparation de la pâte à *won ton* (ravioli chinois)

400 g de farine, 1 cuillère à café de sel, 200 ml d'eau, 2 œufs battus

Versez la farine dans un grand bol, creusez un puits au centre, ajoutez le sel, l'eau et les œufs. Mélangez les ingrédients et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Divisez cette pâte en 4 parts égales. Sur une surface légèrement farinée, modelez les pâtons de façon à obtenir des carrés de 4 à 5 cm de côté, en une couche fine. Égaliser les côtés avec un couteau.

Pendant la préparation des *sieu mai*, couvrez-les d'une serviette humide.



LE FUROSHIKI (1/3)

Le furoshiki est une technique japonaise traditionnelle d'emballage en tissu utilisée pour transporter des vêtements, des cadeaux, le bentō, etc.

Son existence remonte probablement à l'ère Nara et sa plus ancienne représentation, comme un paquet utilisé pour transporter des vêtements sur la tête, date de l'ère Heian.

Le nom, qui signifie « (quelque chose) étalé au bain » (furo ni shiku (mono)), provient de l'ère Edo : on utilisait alors le furoshiki pour emporter les affaires nécessaires ou emballer les vêtements aux bains publics (sentō). Avant d'être associé à ce dernier, le furoshiki était appelé hirazutsumi (paquet à plat).

Avant cette époque, à la fin de l'ère Muromachi, les daimyos l'étaient pour poser leurs affaires avant de prendre leur bain ou pour s'essuyer les pieds. Il est possible que l'usage du furoshiki se soit étendu aux produits des marchands, qu'il fallait transporter, protéger ou même décorer.

Après-guerre, les furoshiki sont tombés en désuétude au Japon, en raison notamment de l'apparition du sac en plastique. Cependant, dans un souci environnemental, le ministère de l'Environnement et des associations écologiques japonaises tentent de les remettre en vogue.

Les furoshiki actuels peuvent être réalisés dans de nombreux tissus, comme la soie, le coton, la viscose ou le nylon. Ils sont souvent décorés de motifs traditionnels ou de shibori ou de chirimen et mesurent entre 45 et 120 cm de côté.

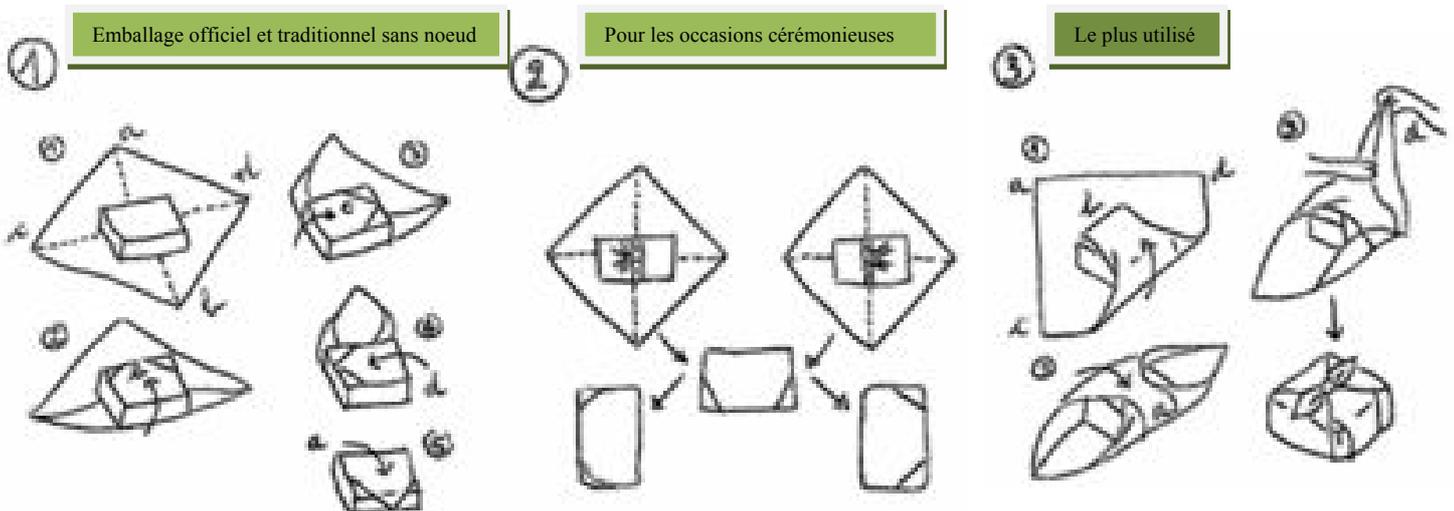
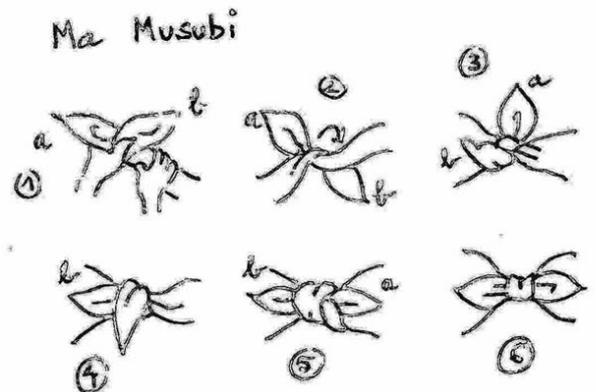
Matière, taille et usage des furoshiki

Les furoshiki peuvent être en soie, fibre synthétique ou en coton. Leur taille varie selon la matière. En soie et en fibre, le plus petit mesure 45 cm. Le plus grand, de 238 cm, sera en coton.

Les usages sont variés : 45 cm pour les enveloppes contenant de l'argent (pour les mariages), 50 cm pour les boîtes-repas, 68 cm pour les emballages cadeau (dimension la plus répandue) et 90 ou 105 cm pour transporter des objets ou encore pour la décoration d'intérieur.

MA MUSUBI : nœud de base des furoshiki

- 1 Prenez le coin « b » avec la main gauche et placez-le sur « a ».
- 2 Nouez « b » autour de « a ».
- 3 Tournez le coin « b » vers la côté gauche.
- 4 Couvrez « a » sur « b ».
- 5 Faites passer « a » sous « b » et nouez.
- 6 Ajustez le nœud.



LE SUMO SPORT NATIONAL JAPONAIS (1/3)



Deux colosses, fiers de leur puissance, entrent en collision dans l'arène...

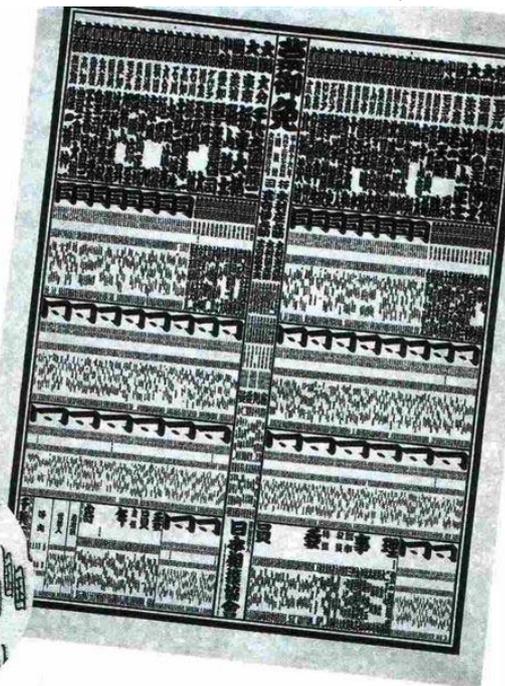
Les deux lutteurs sont presque nus, ne portant qu'une solide bande de soie, appelée *mawashi*, passée entre les jambes et enserrant plusieurs fois la taille pour se terminer en un robuste nœud. Ils ont pour seule arme leur masse colossale et leurs mains pour jeter l'adversaire au sol ou le bouter en dehors du cercle. Tel est le monde unique du sumo.

Un document datant du milieu du VII^e siècle montre des ambassadeurs venus de terres étrangères conviés à un spectacle de sumo. Le sumo ne consiste pas seulement à camper des attitudes et à s'empoigner sur un ring d'argile. Les cérémonies remontent à un lointain et mystérieux passé. Selon un mythe cosmogonique, certaines divinités se mesuraient déjà dans une lutte de style sumo. Jadis les sumos demandaient aux dieux de les couronner de succès et participaient aux rituels shintos destinés à décrypter les volontés divines. Riche d'histoire et de traditions, le sumo est devenu un sport spectacle populaire.

La cérémonie dite *yokozuna dohyo iri* (montée sur l'arène du *yokozuna*), évidemment célébrée par un *yokozuna* (sommets de la hiérarchie), suit deux styles au choix : *unryu* (photo) ou *shiranui*, tous deux parangons de l'idéal du sumo.



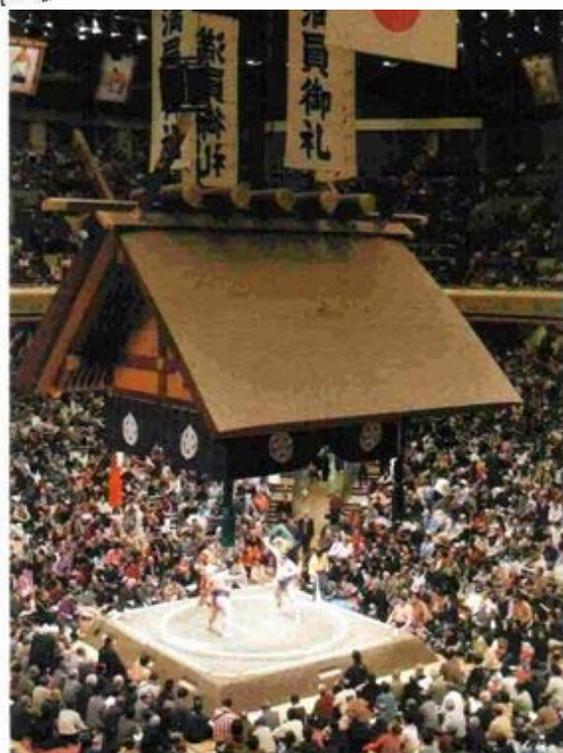
Banzuke (classement): Les noms des *rikishi* les plus hauts gradés figurent en haut, et ainsi par ordre décroissant, avec l'épaisseur du trait de pinceau à l'avenant. Plus haut le grade, plus généreux le trait du pinceau. Il y a environ sept cents *rikishi* inscrits. Les noms du menu fretin sont écrits si petit qu'il a fallu un agrandissement de la photo pour pouvoir les lire.



La saison du sumo débute en janvier, avec le premier des Grands Tournois (*basho*) qui durent quinze jours et qui se tiennent tous les deux mois. En fonction de leur performance dans le *basho*, les lutteurs, ou *rikishi*, progressent (ou régressent) sur une échelle de grades extrêmement élaborée, depuis le *jonokuchi*, le plus bas niveau, jusqu'au *yokozuna*, le plus haut.

Les tournois se tiennent dans des stades couverts, comptant des places ordinaires et des loges ouvertes appelées *masu*. Une *masu* propose quatre places et réserve une certaine intimité pour y boire, manger, bavarder, se détendre, tout en suivant les rencontres. Un jour de tournoi commence par le battement du gros tambour à 9 h du matin. Avant et après leur combat, les *rikishi* se livrent à bon nombre de rituels hauts en couleurs...

Source : *Nipponia* n° 31. Crédits photographiques © Nihon Sumo Kyokai.



Le Kokugikan joue toujours à guichets fermés. Le dais en forme de toiture dominant l'arène pèse six tonnes. Quatre gros brandebourgs (blanc, noir, vermillon et vert) représentent les piliers censés soutenir la toiture.

PAYSAGES DU CINÉMA JAPONAIS

Pour le 15^e anniversaire de la Maison de la culture du Japon à Paris (MCJP) du 4 septembre au 22 décembre 2012



Cette programmation « spécial 15^e anniversaire » a été conçue pour tous les publics. Elle est une invitation à découvrir la société et la culture japonaises à travers son cinéma.

Les amoureux du Japon aimeront voir ou revoir les grands classiques d'une des plus grandes cinématographies mondiales, accompagnés à cette occasion de nombreuses raretés en copies neuves. Ils découvriront aussi une rétrospective consacrée à Jun Ichikawa, disparu en 2008, la première en France d'un cinéaste qui se sentait proche d'un Éric Rohmer.



Pour ceux qui désirent mieux connaître le Japon, ou pour une première approche, les thématiques proposées ne manqueront pas de satisfaire leur curiosité dans des domaines aussi divers que l'évolution des liens familiaux, le sens du beau et de la nature, le sentiment amoureux... D'autres programmes présentent une approche originale du Japon : son histoire moderne (1868-1945) à travers des superproductions populaires inédites en France, les mutations économiques et sociales vécues au quotidien et analysées par des documentaires percutants, ou encore les dernières évolutions du phénomène *otaku* comme remède anti-crise.



Une sélection d'une vingtaine de comédies, de l'âge d'or aux productions récentes, sera projetée dans le cadre de l'exposition sur le rire.



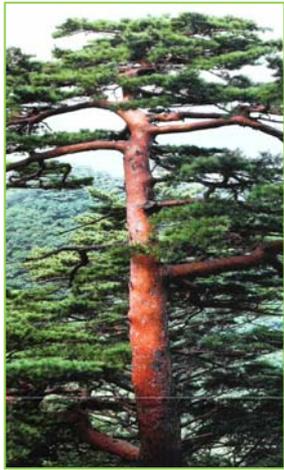
Un catalogue complet du programme est disponible et consultable sur le site Internet de la MCJP : www.mcjp.fr

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

Jeudi 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.

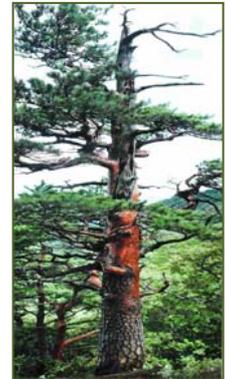
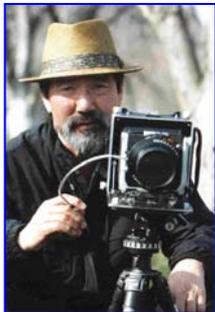


LES PINS ROUGES D'ULJIN EN CORÉE « GEUMKANGSONG »



En Asie, le pin se répartit dans les zones au climat tempéré relativement froid : Corée, Japon, Mandchourie chinoise, notamment. Le pin est un arbre solide qui supporte bien la sécheresse et les sols pauvres, tout en restant vert. Devenu un symbole de sagesse spirituelle, il est, sans doute, l'arbre le plus apprécié des Coréens et fait ainsi l'objet de nombreuses créations artistiques. Parmi tous les pins, le Geumkangsong, droit, présente une allure élancée et élégante. Il est protégé depuis longtemps et figure sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco.

La province de Gyeongsangbuk-Do est un lieu hautement représentatif du pin coréen, car on l'y découvre sous sa forme originelle, dans un paysage remarquable où souffle une brise parfumée. Les ressources tant naturelles que touristiques sont d'une valeur inestimables pour la Corée. Le spectacle d'imposants pins rouges s'élevant vers le ciel coupe littéralement le souffle.



D'après un discours de M. Kwan-Yon KIM, préfet de la province de Gyeongsangbuk-Do, lors de la présentation des photographies de M Kuk-Hyun Chang proposées à l'exposition de mai 2012 à la Cité internationale des Arts à Paris.

ASIART

Calendrier culturel : « Les voies du thé » du 26.09.2012 au 08.01.2013 au Musée Guimet, 6 Place d'Iéna 75116 PARIS - « Paysages du cinéma japonais » 150 films japonais sont proposés par la Maison de la Culture du Japon à Paris du 02.05 au 22.12.2012, 101 bis quai Branly 75015 PARIS - « Du fleuve rouge au Mékong, visions du Vietnam » du 21.09.2012 au 27.01.2013 au musée Cernuschi, 7 avenue Vélasquez, 75008 PARIS

A l'occasion des portes ouvertes des ateliers du 16^{ème}, ASIART vous accueillera pour une visite guidée dans l'art traditionnel asiatique les 23, 24 et 25 novembre 2012.

Dans le n° 68 de l'automne 2012 : la fiche technique : le pois de senteur, la page littéraire : histoire du taoïsme, le furoshiki(2/3), le sumo (2/3), un petit goût d'Asie, etc.



BULLETIN 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 : 20 €

Bienfaiteur : montant libre

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

Date :

Signature :