

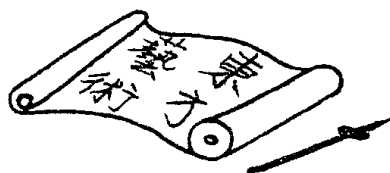
BULLETIN « A S I A R T »

Association pour la connaissance
de la culture asiatique en France

www.asiart-atelier.fr

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

百鹿



La petite note de saison

N° 82

Printemps 2016

Le cannelier au printemps

Au printemps je dis au cannelier :

« Pêchers et pruniers sont en fleurs.
L'année atteint partout sa plénitude.
Pourquoi seul ne pas vous épanouir ? »

Le cannelier me répond :

« Fleurs du printemps ne durent guère.
Quand vent et givre les abattront,
Savez-vous que je fleurirai seul ? ».

WANG TSI (?-644)

De caractère altier, Wang Tsi aimait boire et dédaignait les hommes. Presque toute sa vie, il vécut à la campagne au milieu de ses livres. Ses vers sont simples et surtout consacrés à la nature et aux joies du vin.

Fleurs et clair de lune sur la rivière du printemps

La rivière de ce soir est lisse et calme,
Les fleurs du printemps s'épanouissent.
Le courant emporte la lune,
La marée ramène les étoiles.

L'EMPEREUR WANG (605-617)

Deuxième empereur de la Dynastie Sui, l'empereur Yang s'empara par intrigue du trône de son père. Il aimait les arts et la littérature, mais fut aussi un souverain débauché et insouciant.

Amicalement vôtre,
Liliane Borodine
Présidente



Au sommaire de ce numéro :

P1 Illustration : Givre sur les fleurs de pêcher

Calligraphie en style cursif : li, élégance

P2 La renaissance de la pierre à encre DUAN (1/2)

P3 Fiche technique n°82: les estampes japonaises (2/3)

P4 L'année du Singe (1/2)

P5 L'année du Singe (2/2)

P6 Le saké japonais

P7 Un petit goût d'Orient : dim sum de poulet macanais au paprika

P8 Le sutra du cœur

Sujets de l'été 2016, bulletin d'adhésion « ASIART »

Ont également participé à ce bulletin

Amélie Besnard, Anne Le Meur, Guoxiong Liang
et Khuu Han Lap pour la calligraphie

Association « A S I A R T » 11 bis, avenue de Versailles - 75016 PARIS

Tél. 01 45 20 48 13 --- e-mail : asiart.asso@gmail.com --- site internet : www.asiart-atelier.fr
(Conférences, visites atelier de peinture, documentation, fournitures et tous renseignements)

LA RENAISSANCE DE LA PIERRE À ENCRE DUAN (1/2)



Appelée « le marquis de l'encre » dans la littérature, la pierre à encre est l'un des quatre trésors du lettré en Chine, avec les pinceaux, l'encre et le papier. Le mot qui la désigne se prononce à l'identique du mot « frotter » en chinois.

L'histoire de la pierre à encre en Chine est très longue. Entre 1000 à 1500 av. J.-C., les Chinois frottaient déjà le bâton d'encre sur des matières dures comme le jade, la brique, le bronze, le fer pour écrire. À la suite du développement de la poterie, les matériaux premiers de la pierre à encre ont changé au profit d'un genre d'ardoise séricitique trouvée uniquement dans les carrières de certaines cités. Aujourd'hui, les quatre meilleures qualités de pierre à encre sont Duan, She, Tao, Chengni, du nom de quatre villes de Chine.

Étoiles de Sushi - Dynastie Song (960-1129)

La plus qualitative, la pierre à encre Duan provient de la ville de Zhaoqing, dans la province du Guangdong, depuis 1300 ans. Aujourd'hui encore, on peut voir le permis d'exploiter la carrière de la pierre Duan, gravé sur une grande pierre Duan, dans la salle de fêtes du village, réservée pour les activités traditionnelles et les mariages.

Anecdote amusante : lors d'un concours de promotion qui se déroulait par un froid hiver à Pékin, alors que l'eau avait gelé sur toutes les pierres à encre, seul le lettré qui travaillait sur une pierre Duan put terminer son ouvrage et remporter ainsi l'examen, car la pierre de Duan ne gèle pas si facilement !

À partir de la dynastie des Song, les pierres à encre Duan, qui étaient jusque-là très sobres, deviennent des objets délicats, que l'on aime collectionner pour leurs gravures impressionnantes de dragons, de grues ou de paysages.

Guoxiong Liang.



... la rencontre du Dragon bleu
avec le Nuage et la Vague ...



Les Étoiles de Sushi -Verso

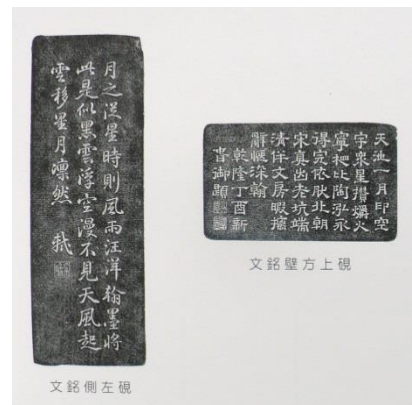


Dragon de la Dynastie Ming (1368-1644)



Bronze avec foyer Dynastie Yuan (1271-1368)

Retrouvez l'article complet sur les pierres à encre DUAN dans notre site asiart-atelier.fr



Les Étoiles de Sushi Dynastie Song (960-1129)



Jade - Forme Feng 凤 (916-1125)



Dynastie Tang (618-907)



Dynastie Tang (618-907) recto



Les estampes japonaises (2/3)

Au XIX^e siècle, apparurent des couleurs chimiques dont la nature est plus stable, mais l'accord plus violent. Le papier utilisé est à base de moelle de mûrier (*kōsō*) étrillé, écrasée en pâte et mélangée à un dosage de colle végétale. Ainsi travaillé, ce papier présente tous les caractères souhaités de souplesse (pour une bonne pénétration de l'encre) et de compacité pour que les couleurs ne se répandent pas.

Le toucher de ce papier permet de déterminer le caractère original d'une estampe selon les différentes époques. En effet, s'il est toujours de même nature, le papier change de composition, voire d'épaisseur, selon le choix des artistes et des époques. Les types de papier les plus utilisés sont le *hosho*, de qualité supérieure, et le *masa*. Il existe plusieurs formats traditionnels d'estampes qui doivent leur raison d'être non seulement aux normes des grandes feuilles utilisées par subdivision, mais aussi, et surtout, à l'inspiration de l'artiste et aux souhaits des amateurs. Le choix et l'apparition de nouveaux formats ont suivi l'évolution de l'*ukiyo-e*.

Sur l'estampe achevée figurent (en totalité ou en partie) la signature et le cachet de l'artiste, le nom de la série ou du sujet, le cachet de l'éditeur et celui du censeur. En dehors de certains livres, on ne voit jamais apparaître le nom du sculpteur, ni celui de l'imprimeur (appartenant à l'atelier de l'éditeur), lesquels sont, en dépit de leur anonymat, les créateurs à part égale de l'œuvre définitive.

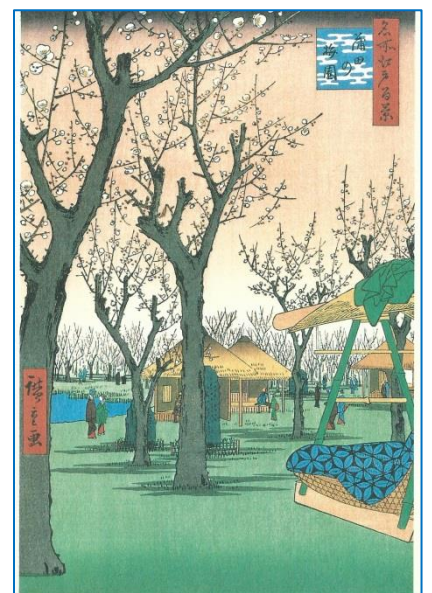


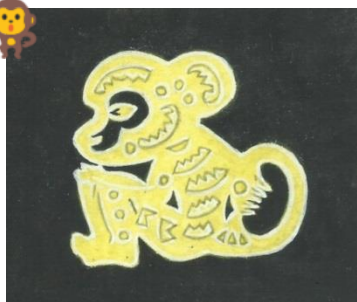
La résistance des bois nécessaires à la réalisation d'une estampe permettait – semble-t-il – le tirage de trois cents feuilles, avant que l'usure de la sculpture ne donne des traits moins nets et des repères de couleur moins précis. L'édition originale était alors considérée comme terminée ; cependant, aucune indication n'était portée sur l'estampe, ce qui exclut aujourd'hui la possibilité de connaître l'importance exacte du tirage et la position de cette estampe dans un ensemble. De nos jours, des ateliers qui travaillent encore avec cette technique traditionnelle obtiennent un nombre d'estampes beaucoup plus important.



Dans le cas de tirage très limité (en raison du coût et de la fragilité des matériaux employés), on procédait à des rehauts de mica, de laque, d'or ou d'argent, et l'on pratiquait une technique très subtile de gaufrage. Tel était le cas des estampes dites *surimono*, produites sur commande par des clubs privés, ou pour les œuvres maîtresses d'Utamaro ou de Sharaku.

Enfin, il faut considérer que l'art de l'estampe est un art vivant, né de l'entente et de la coopération de quatre personnes : le peintre, l'éditeur, le graveur et l'imprimeur. Il porte l'empreinte de leurs apports subjectifs et de la variété de leurs talents.





ANNÉE DU SINGE de FEU « hóu ».

Mais qui est donc cet animal, neuvième signe lunaire et du rameau terrestre Shen, qui fait l'objet de tant de livres, de pièces de théâtres, de spectacles de marionnettes et dont on dit qu'il est le natif le mieux adapté à la vie sur Terre, parmi la collectivité des autres hommes. « Voici l'équilibre fait homme ». Il est en harmonie avec les êtres et les



choses. Il connaît tout de ses semblables et profite pleinement de cette connaissance.

Sa dominante est le yang : lumière solaire, chaleur, sommet, masculinité, création, activité et force.

du 8 février 2016 au 27 janvier 2017 inclus

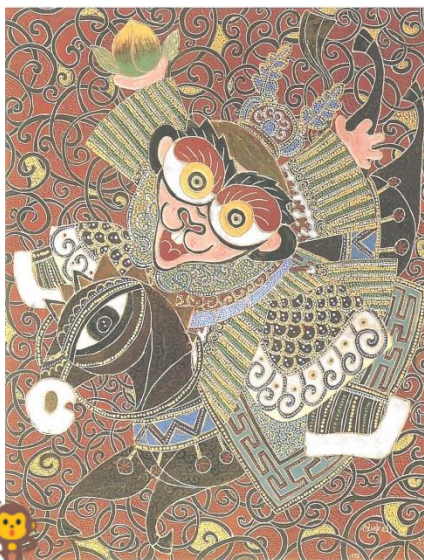


Le Singe est le Roi des rois. Il gouverne, entouré du Tigre et du Sanglier, du Dragon, qui seul l'étonne, et du Rat qu'il aime détruire...



Tout est possible dans l'univers du Singe. Ce qui est difficile, il le fait sur-le-champ. Sûr de lui, il aime à fixer les règles du jeu et à surveiller de près le déroulement de la partie, dont il a, du reste, lui-même élaboré la stratégie. Son agilité d'esprit et son imagination débordante émerveillent et confondent son entourage. Inventif et polyvalent, le Singe est doué d'une mémoire phénoménale et excelle dans l'improvisation. Les défaites ne découragent pas ce perfectionniste toujours désireux de s'améliorer, car, pour lui, tout obstacle est temporaire et lui sert de tremplin. Objectif, réaliste et d'une logique impitoyable, il ne requiert l'approbation de personne. Il apprend vite et progresse à pas de géant.

Son aptitude à résoudre des problèmes et à se tirer d'un mauvais pas est légendaire. Il ne s'attend ni à ce que l'on lui porte secours, ni à ce qu'on lui lance quelques miettes. Il se fie avant tout à son intelligence et à sa rapidité d'action. Spontané et peu conventionnel, il est toujours à l'affût d'une occasion favorable. Il recherche le défaut de l'armure, le talon d'Achille de son adversaire et n'hésite pas à en tirer le meilleur parti possible. Le Singe n'hésitera pas à fomenter des complots si on lui cache ou on lui refuse ce qu'il désire obtenir. Ce vieux roublard est un redoutable adversaire et un détective rusé.



On ne paie le Singe ni avec des compliments, ni avec des sourires. Il n'a rien d'un mercenaire, mais il s'attend à une juste rétribution. Habile à calculer ses gains, ce signe sait aussi limiter ses pertes. Parce qu'il est réaliste, il ne consentira de crédit à personne. L'amour, l'amitié et même la famille n'ont aucun pouvoir sur lui si les personnes concernées ne méritent pas son attention. Il n'est jamais facile de gagner son respect ou sa collaboration.

Le Singe tire parti de la moindre faiblesse de son adversaire, sans jamais éprouver de remords. Il remuera ciel et terre pour prouver qu'il a raison et n'aura de cesse de convaincre. Son pire défaut consiste à imposer sa volonté et à faire preuve d'un esprit excessivement critique quand on refuse de se plier à ses désirs. Souvent trop anxieux et soupçonneux, il tend à agir prématurément et à prendre les mauvaises décisions quand l'impatience le ronge. Complexe et espiègle, il peut même devenir malicieux et destructeur dans ses mauvais jours ou quand il souffre dans son orgueil. N'essayez pas de le tromper.

Il est un être autonome et extraverti qui requiert peu d'encouragements. Il est habile à discerner le vrai du faux : les mystères les plus déconcertants ne résistent pas à sa perspicacité et à sa détermination. Ce conseiller extrêmement judicieux ne tolère aucun refus et fera tout ce qui est en son pouvoir pour trouver des solutions pratiques. Sa nature n'étant pas exempte d'un certain esprit revanchard, il éprouve un plaisir sadique à nuire à ses ennemis. Il se défendra toujours quand on l'attaque.



Peu vulnérable à la critique, il assume volontiers de nombreuses responsabilités. Il consacre beaucoup d'énergie à l'avancement des siens et cultive les bons contacts. Toujours occupé à évaluer ses aptitudes, ses progrès, sa performance, il a un emploi du temps extrêmement chargé et se plaint toujours de manquer de temps.

Le Singe est un enseignant merveilleusement créateur qui adore façonner de jeunes cerveaux et les encourager à se parfaire et à se surpasser. Cet éducateur, à la mémoire d'éléphant et doué d'un formidable sens de l'humour, sait aussi imposer son autorité. Il ne faut pas oublier que le Singe est l'Innovateur du cycle et qu'il obéit à ces mots : « Je réfléchis ».



Une relation amoureuse avec le Singe sera marquée par le rire, l'humour, la passion, la tempête, les pleurs et les réconciliations. Agité, délicat, imaginatif et amusant comme un enfant curieux, le Singe sèmera le chaos dans vos émotions à la moindre occasion : il ne se laisse ni deviner ni contrôler : il doit apprendre les vertus de la modération et de la prudence. Il tente seulement d'améliorer sa qualité de vie. On ne s'ennuie jamais avec ce natif du neuvième rameau !

Le chant de l'Innovateur

*Je suis le Dédale
De l'antique labyrinthe.
Sorcier de l'impossible
Et génie de l'astuce.
Mon esprit flamboyant
Reste à ce jour inégalé.
Je connais toutes les magies
Et tous les maléfices. Curieux de tout,
Je franchis les obstacles
Et cultive les résistances.
Ni porte ni portail
Ne résiste à ma soif de savoir.*

*Mon nom est Shen,
Je suis l'Innovateur.*

Votre enfant est singe : son éducation n'a aucune importance. Il réussira, quelles que puissent être vos erreurs !...
Jules César, Charles Dickens, Lord Byron, Léonard de Vinci, Paul Gauguin, Elisabeth Taylor, Mick Jagger appartenaient à ce signe.

Le 10^e signe lunaire est celui du COQ et le Nouvel An chinois commencera le 28 janvier 2017.





Article à consommer avec modération... pour fêter le Nouvel An asiatique agréablement...

Le saké est une boisson alcoolisée japonaise obtenue à partir de la fermentation du riz. Au Japon, il est aussi appelé *nihonshu*, que l'on traduit par alcool japonais. Le saké est un alcool titrant de 10 à 17 ou 18 % vol., à ne pas confondre avec les alcools de riz plus forts, comme les *shochus* ou les alcools de riz de Chine (酒 *baijiu* en chinois et le 玫瑰露酒 *mei kui lu chiew* alcool de riz parfumé à la rose).

Le shochu, liqueur distillée, est une boisson alcoolisée japonaise distillée principalement à partir de riz, d'orge, de sarrasin, de patate douce, de sucre brun, ou *shiso*. Cette eau-de-vie tient ses origines de l'île de Kyushu, au Japon. Elle contient environ 25 % d'alcool, parfois plus.

L'umeshu, alcool de prune, est une boisson alcoolisée japonaise fabriquée à partir d'alcool neutre aromatisé par macération de prunes (*ume*). L'umeshu est très apprécié pour son parfum caractéristique et sa saveur fruitée et sucrée.

Seishu est l'appellation officielle pour distinguer le *nihonshu* des autres alcools. Il est divisé en quatre grandes catégories de saké en fonction de leur nature :



1) Tokutei-meishōshu – équivalent de notre « appellation d'origine contrôlée ». Représentant environ 20 % du marché, il réunit les appellations d'origine contrôlée suivantes, en fonction du *seimai-buai* (pourcentage de riz restant après polissage, de l'addition ou non d'alcool et de la technique de brassage) :

- *Honjōzō-shu* – *seimai-buai* à 70 %, *kōji* à 15 %, et addition d'alcool distillé avant la filtration. C'est le plus vendu des sakés supérieurs.
- *Junmai-shu* – « pur riz, sans alcool ajouté » – autrefois astreint à un *seimai-buai* de 70 % minimum, il est à présent libre (à condition de préciser le taux sur l'emballage).



2) Namazake – « cru » – désigne tout saké non pasteurisé (chauffé une seule fois avant l'expédition), quelle que soit sa catégorie. Cela est rendu possible grâce aux progrès de la filtration. De saveur piquante et rafraîchissante, il se consomme froid.

3) Futsushu – « standard, de table » – est le saké le plus consommé (les deux tiers de la production) ; aucune contrainte de taux de polissage du riz, ni d'additifs ne lui est appliquée. Il peut même être dilué et mélangé à l'affinage. Il est le plus souvent consommé chaud (*kan*, *hitohada*, *atsukan*).



4) Nigorizake – « trouble, nuageux » – est un saké non filtré. C'est l'ancêtre de la bière japonaise. Il est moins alcoolisé et de saveur douce ; sa consommation reste marginale.

Dim sum de poulet macanais au paprika

Préparation : farce 30 minutes /
pâte 1h

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients : 24 unités environ

400 g de poulet
15 g de champignons noirs secs*
(60 g réhydratés)
1 carotte râpée
1 gousse d'ail hachée
1 échalote hachée
2 cuillères à soupe de vin blanc
200 ml de lait de coco épais*
1 cuillère à café de noix de coco
râpée
1 pincée de sucre
1 cuillère à café de paprika doux
1 cuillère à café de sauce aux
piments*
1 cuillère à café de zestes de citron
1 cuillère à soupe de ciboulette
thai* émincée
sel et poivre

Pâte à dim sum :

350 g de farine
115 ml d'eau bouillante
60 ml d'eau froide
1 bonne pincée de sel

Pliage et cuisson des dim sum :

*produits disponibles dans les épiceries
asiatiques

1. Hacher le poulet au couteau et le réserver.

2. Réhydrater les champignons noirs dans de l'eau tiède
pendant 15 minutes, puis les émincer.

3. Chauffer une poêle sur feu moyen-vif et ajouter
2 cuillères à soupe d'huile. Faire revenir l'ail et les échalotes
pendant 1 minute puis ajouter le poulet. Le faire dorer sur feu
vif pendant 5 minutes, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que
la viande soit cuite.

4. Ajouter le vin blanc, le lait de coco, la noix de coco râpée,
le sucre, le paprika doux, la sauce aux piments et les zestes
de citron. Bien mélanger. Le mélange doit être humide mais
pas liquide sinon ajouter 1 cuillère à café de Maizena diluée
dans une cuillère à soupe d'eau froide. Ajouter enfin la
carotte rapée et la ciboulette thai émincée.

5. Réserver au frais pendant la préparation de la pâte.

6. Cuire les boulettes 5 minutes dans un panier vapeur
tapissé de papier sulfurisé préalablement troué.

7. Servir ces bouchées, saupoudrées de panure panko et de
sésame noir torréfié, avec une sauce soja sucrée ou de la
sauce pimentée.

1. Mélanger tous les ingrédients de manière à obtenir une
pâte homogène et réserver au frais 1 h

2. Rouler ensuite la pâte en deux boudins de 30 cm de long

3. Découper 15 tronçons dans chaque boudin, puis façonner
des boules. Aplatir les boules avec la main puis finir avec un
rouleau à pâtisserie en farinant très légèrement si nécessaire.
Vous devez obtenir des disques d'environ 8 cm de diamètre.

1. Placer au centre d'un disque de pâte 2 cuillères à café
bombées de farce et remonter les bords au centre de
manière à obtenir une bourse.

2. Cuire les dim sum 5 minutes dans un panier vapeur
tapissé de papier sulfurisé préalablement troué.

3. Servir ces dim sum saupoudrés de paprika.

澳門



點心

Recette offerte par "YOOM" - 5 rue Grégoire de Tours 75007 Paris

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.



LE SUTRA DU CŒUR



La découverte des classiques chinois, fondement d'une philosophie ancestrale, est essentielle pour qui s'intéresse à la Chine, à son histoire, sa société, ses arts et sa pensée. Si beaucoup d'entre eux ont été traduits en langue occidentale, leur lecture, de par leur profondeur, demeure pourtant malaisée. C'est la raison pour laquelle l'humoriste et dessinateur Tsai Chih Chung a eu l'idée de donner vie à cette sagesse chinoise en proposant une série des grands classiques en bande dessinée. Mondialement connues, les illustrations de Tsai Chih Chung permettent aux lecteurs de se familiariser avec les grandes doctrines chinoises, dans la simplicité d'un temps qui passe alors différemment. Les Éditions You-Feng proposent aujourd'hui ces traductions agrémentées de leur texte chinois, une lecture bilingue qui ravira non seulement les amoureux de la Chine, mais aussi les étudiants en chinois !

Éditions You Feng – 45, rue Monsieur-le-Prince
75006 Paris – www.you-feng.com



ASIART



Calendrier culturel : 5^e exposition des élèves de l'atelier de créations asiatiques ASIART – du 13 au 30 juin 2016 – Vernissage le mercredi 15 juin de 18 h à 20 h. Maison des Associations du XVI^e, 14 avenue René-Boylesve 75016 Paris.

Du 16 mars au 7 mai, à la Maison de la Culture du Japon, 101 bis quai Branly 75015 Paris, « Daito Manabe + Motoi Ishibashi » dans le cadre de la série d'expositions Transphère.



Dans le n° 83 de l'été 2016 : Pouches carrés au pays du Matin calme : les sceaux coréens 1/3, Art et artisanat Dawu (Taïwan), fiche technique n° 83 : les estampes japonaises 3/3, la renaissance de la pierre à encre DUAN 2/2.

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 : _____