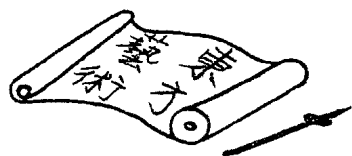


BULLETIN « A S I A R T »

Association pour la connaissance
de la culture asiatique en France

www.asiart-atelier.fr

PRIX : 2€ (gratuit pour les adhérents)



... *la petite note de saison*...

Joie des champs et des jardins

Les fleurs des pêchers sont plus rouges encore imprégnées
de pluie nocturne
dans les saules verdoyants traîne encore la brume légère du matin
des fleurs sont tombées, le garçon ne les a pas encore balayées
un loriot chante, l'hôte de la montagne dort encore.

Wang Wei (701-761)

Lassitude d'après-midi

Lisant un livre, naît la lassitude de l'après-midi
je pose ma tête sur mon bras replié
j'ai oublié de pousser la fenêtre
me revoilà bien recouvert de pétales de fleurs.

Yuan Mei (1707-1797)

Amicalement vôtre,
Liliane Borodine
Présidente

Au sommaire de ce numéro :

P1 La petite note de saison

Calligraphie en caractère cursif : yìng, « s'adapter à »
Illustration : *Pluie de pétales de fleurs sur le garçonnet...*

P2 Carte blanche à Ru Xiao Fan

P3 Fiche technique n° 99 connaissance des arbres (3/3)

P4 Un petit goût d'Orient

P5 Réouverture du musée Cernuschi

P6 La librairie Le Phénix

P7 Un art issu de doigts de fée : le découpage du papier (3/3)

P8 Ekiben (2/2) : l'art du bien manger dans le train japonais
Sujets de l'automne 2020, bulletin d'adhésion « ASIART »

N° 99

Été 2020



Ont également participé à ce bulletin
Amélie Besnard, Anne Le Meur
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)

Carte blanche à Ru Xiao Fan

Exposition du 11 mars au 8 juin 2020

À l'occasion de cette 9^e édition de Carte blanche, le musée national des arts asiatiques – Guimet a choisi l'artiste contemporain chinois Ru Xiao Fan. Peintre, sculpteur, conteur, amoureux de la vie, poète de l'humour, il a imaginé pour le MNAAG un panthéon de divinités délicates et facétieuses. 72 œuvres sculptées en porcelaine, disposées en éventail à la manière d'un mandala, seront réunies spécialement dans la rotonde du 4^e étage. Cette installation fera écho aux splendides collections de porcelaines chinoises du musée du 2^e étage, qu'elles soient issues de Jingdezhen ou de Dehua. Entre permanence et différence, tradition et contemporanéité, Orient et Occident, les dualités se retrouvent aussi dans la double éducation artistique de Ru Xiao Fan.

En résonance avec l'espace sacré de la rotonde, ces figures de méditation exaltent le geste millénaire des artistes de la porcelaine, mêlant biscuit sans glaçure et glaçure céladon ou blanc bleuté. L'assise de ces sculptures est composée des bols de cuisson des fours Song que l'artiste découvrait par hasard il y a dix ans sur un marché de la ville de Jingdezhen.

Les personnages à tête de fleurs sont caractéristiques de la production de l'artiste. Ils évoquent à la fois le mandala bouddhique mais aussi la tradition céramique du site de Jingdezhen. C'est en visitant le musée que l'artiste s'est rappelé qu'il avait représenté un bouddha assis sur un grand plat avec un bouquet de fleurs à la place de la tête. Il décida de reprendre en partie cette idée et de fixer sur les assiettes serties dans leur socle un moine en céramique (appelé *luohan* ou *arhat* - un disciple du Bouddha) et de disposer les pièces en éventail, forme parfaitement adaptée à l'espace circulaire. Telle une ode du cheminement, chacune des figures installées sur une boule de cristal, comme en apesanteur, semble voler sur la mer ou dans le ciel.

Ru Xiao Fan est un artiste que l'on pourrait qualifier de proustien. D'ailleurs *À la recherche du temps perdu* en version chinoise est son livre de chevet. Dans le développement de son œuvre, la peinture préfigure souvent la sculpture dont les séries sont autant d'expérimentations spatiales interrogeant le rapport entre leurs différentes composantes : sculpture, socle et verre. Cocktail de formes, de couleurs, de textures et d'hybridation, ses œuvres évoquent un art populaire où dominent le fantastique et l'esthétique mais aussi l'humour et la gaieté. Une synthèse parfaite entre l'humain et le végétal qui se retrouvent fondamentalement unis dans la pensée chinoise, sans toutefois se départir d'un sens esthétique empli de poésie.

Ru Xiao Fan est né en 1954 à Nankin (Chine). Il est diplômé des Beaux-Arts de l'École Normale Supérieure de Nankin en 1982 et de l'École nationale des Beaux-Arts de Paris en 1986. Il a été boursier de la Casa Velasquez à Madrid en 1988 et 1990. Il vit et travaille à Paris. De par sa double éducation artistique, Ru Xiao Fan passe tour à tour d'un langage pictural occidental rappelant le Pop Art, à des sculptures réalisées dans des techniques traditionnelles chinoises telles la laque et la porcelaine. Si la consommation moderne et la nature morte sont des sujets récurrents dans son œuvre, les fleurs en sont un thème majeur depuis sa série de peintures intitulées *100 fleurs* (2003), faisant référence au mouvement « Que cent fleurs s'épanouissent » (1957).

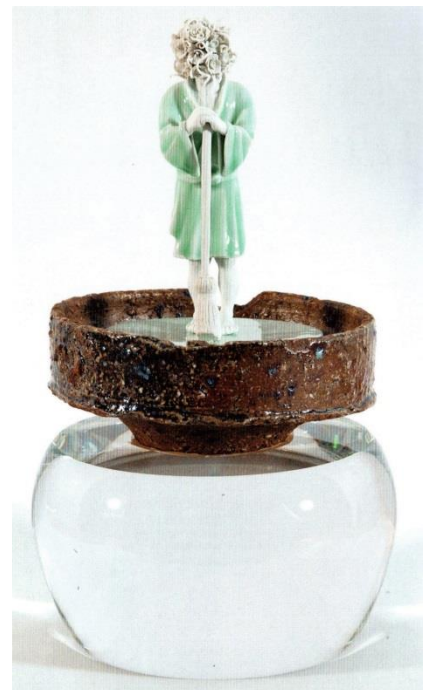
Musée national des arts asiatiques – Guimet
6, place d'Iéna, 75116 Paris – +33 1 56 52 53 00

Ode du cheminement

Soixante-douze figures sont disposées en éventail, tel un mandala ; elles appellent à la méditation. Réalisées en porcelaine à glaçure *qingbai*¹ et en biscuit² de Jingdezhen (Chine, province du Jiangxi) – haut lieu de la production de porcelaines impériales chinoises depuis le 14^e siècle – les personnages sont disposés dans des bols qui sont des casettes de cuisson employées par les potiers à l'époque Song (10^e-13^e siècle) ; elles servaient à protéger les pièces des coups de feu trop violents du four de potier durant la phase de cuisson. Ils ont été trouvés par l'artiste sur un marché chinois.

Les figures représentent des *Luohan* (ou *arhat* en sanskrit), disciples du Bouddha parvenus à l'Éveil par l'écoute de l'enseignement, qui sont chargés par le maître de diffuser et d'assurer la sauvegarde de la Loi bouddhique. Placés sur des boules de cristal, telles des gouttes d'eau ou des nuages, ils flottent, rappelant le rôle de passeur d'un *Luohan*, qui se déplace partout, sur la mer, comme dans le ciel. La réalisation des têtes-fleurs souligne la maestria des potiers contemporains de Jingdezhen.

1. *Qingbai* : glaçure de teinte blanc bleuté à verdâtre.
2. Biscuit : porcelaine non recouverte de glaçure.



Ru Xiao Fan, peintre, sculpteur, conteur, amoureux de la vie, poète de l'humour, a imaginé pour le MNAAG un panthéon de divinités délicates et facétieuses.

En résonance avec l'espace de la rotonde, ces figures en méditation exaltent le geste millénaire des artistes de la porcelaine, mêlant biscuit sans glaçure et glaçure céladon ou blanc bleuté ; cette installation fait écho aux splendides collections de porcelaines chinoises du musée (au 2^e étage) qu'elles soient issues de Jingdezhen ou de Dehua.



FICHE TECHNIQUE conçue et réalisée par Liliane BORODINE

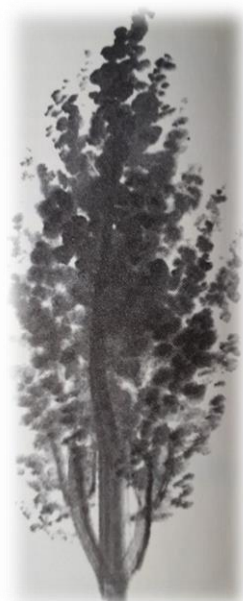
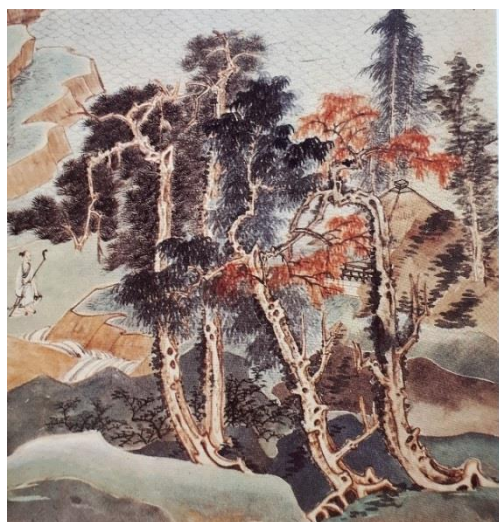
Fiche technique n° 99. La nature comme modèle (3/3)

Commençons par lire un haïku japonais :

Les fleurs de quel arbre (*nan no ki no*)
impossible de savoir (*hana towa shirazu*)
mais quel parfum ! (*nioi kana*)

Celui-ci montre les difficultés à bien représenter un arbre dans une œuvre !

Voici donc quelques exemples de structures, afin de vous aider dans l'élaboration d'un paysage asiatique qui mélange toujours plusieurs essences d'arbres, avec une première impression de charmant fouillis, mais, au second regard, tout est très étudié dans le mélange des troncs, des feuillages et des ombres portées.



En conclusion de ces trois fiches techniques destinées à mieux connaître les arbres, qu'ils soient des essences françaises ou de celles que nous découvrons au cours de nos voyages sur d'autres continents, on s'aperçoit que l'ossature, soit la disposition des branches qui est spécifique à chaque arbre est primordiale : elle définit la façon dont l'arbre va s'inscrire dans une peinture de paysage.

Une observation minutieuse de l'arbre dans la nature est nécessaire pour en restituer la force sur le papier. Il faut que le spectateur de l'œuvre puisse, au premier regard, l'identifier — et plus encore lorsqu'ils sont enchevêtrés comme dans les extraits des peintures présentés ici.

Entremets à la noix de coco

Le cocotier est connu depuis très longtemps des Chinois du Sud. Originaire de Malaisie, des Philippines et du Brésil, il a été introduit en Chine méridionale, où il s'est acclimaté. Singulièrement, sous la dynastie Tang (618-906), la coquille interne de la noix de coco a été utilisée pour la fabrication de jarres et de cruches superbement polies et décorées.

Pour 20 carrés

Ingrédients

2 bonnes cuil. à soupe de gélatine en poudre, 500 g de sucre en poudre, 1 l d'eau chaude, 10 cl de lait de coco, 5 cuil. à soupe de lait condensé, quelques gouttes d'extrait de noix de coco, 3 blancs d'œufs battus en neige

1. Dans une jatte, mélangez la gélatine et le sucre dans de l'eau chaude. Ajoutez le lait de coco, le lait condensé et l'extrait de noix de coco. Mélangez.
2. Placez la jatte dans une autre de plus grande contenance (en Inox de préférence). Remplissez cette dernière de glace. Incorporez les blancs d'œufs en neige pour obtenir une préparation épaisse et homogène.
3. Versez-la dans des bacs à glaçons et laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 h. Démoulez sur une planche à découper et débitez en carrés.



Salade de vermicelle chinois

Le vermicelle chinois se présente sous la forme de filaments translucides préparés avec de la fécule de haricots mung (haricots de soja à graines vertes) et du tapioca. Imbibé d'eau, il devient luisant et glissant. Il absorbe la saveur des autres denrées. Ce vermicelle est utilisé dans des soupes et des salades dans toutes les régions de Chine, ainsi qu'au Japon et dans d'autres pays asiatiques. Ce plat froid se déguste en hors-d'œuvre ou en accompagnement d'un plat principal.

SALADE FUN SI pour 4 personnes

Ingrédients

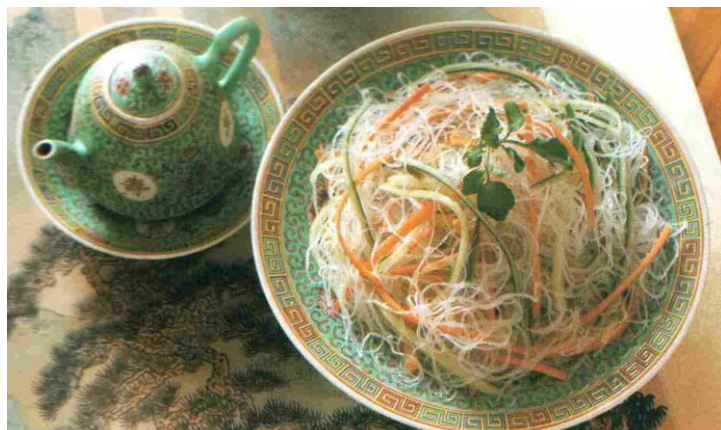
60 g de vermicelle chinois (*fun si* dans les épiceries chinoises)

Pour la sauce

1 cuil. à soupe de jus de pickles chinois, 3 cuil. à soupe de vinaigre blanc, 3 cuil. à soupe de sucre en poudre

150 g de carottes débitées en bâtonnets, 3 cuil. à soupe de pickles coupés en julienne, 60 g de concombre débité en bâtonnets (sans les graines, mais avec une partie de la peau)

1. Plongez le vermicelle pendant 20 min dans de l'eau tiède. Égouttez et coupez en tronçons de 10 cm.
2. Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans une petite casserole et faites mijoter pendant 3 min. Laissez refroidir.
3. Mélangez le vermicelle, les carottes, les pickles et le concombre dans un petit saladier.
4. Versez la sauce, mélangez, réservez au réfrigérateur une demi-heure, puis servez.



Un parcours chronologique des arts de la Chine présentés de la préhistoire au XXI^e siècle.

Ce nouveau parcours de visite est composé d'une large sélection d'œuvres longtemps conservées en réserve. Il illustre, de manière chronologique, l'évolution culturelle et artistique de la Chine sans discontinuité, depuis la préhistoire jusqu'au XXI^e siècle.

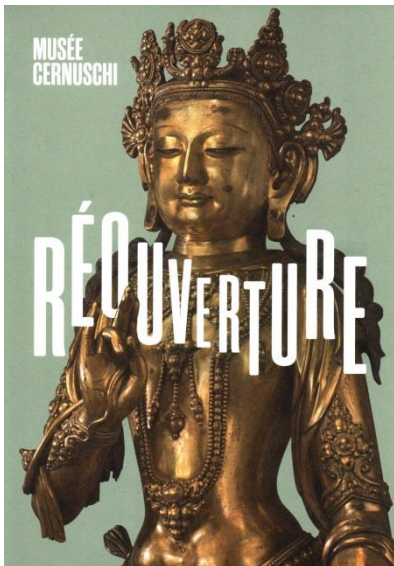


↑ Portrait d'Henri Cernuschi
par Waléry, 1876

LA COLLECTION CERNUSCHI : UNE SOURCE D'INSPIRATION

Une réflexion toute particulière a été menée sur les espaces du musée en s'inspirant de l'atmosphère de l'hôtel particulier du XIX^e siècle. Les visiteurs sont conviés à découvrir dans un premier temps un espace dédié à Henri Cernuschi, collectionneur d'art et fondateur du musée.

Du pied de l'escalier d'honneur jusqu'au palier de l'étage supérieur se dévoile l'histoire incroyable de cette collection singulière initiée lors de son séjour en Asie. Plusieurs milliers de pièces sont alors expédiées vers Paris : des bronzes pour la plupart, mais également des céramiques, des bois laqués, des peintures, estampes et photographies qui exerceront une forte fascination chez les artistes de l'époque comme Gustave Moreau ou le céramiste Théodore Deck comme chez les créateurs de manufactures renommées telles que Barbedienne ou Christofle.



Le découpage du papier : un art issu de doigts de fée (3/3)

Malgré un lent déclin au cours des siècles, l'art du découpage s'est enrichi de diverses formes et techniques, tout en conservant les thèmes folkloriques traditionnels. Le plus souvent les artistes choisissent une illustration plane, mais les plus habiles réalisent des dentelles en trois dimensions.



La technique consiste à combiner la découpe aux ciseaux et la taille à la lame. L'emploi de feuilles de couleurs différentes superposées, de plis symétriques, de collages ou de tailles particuliers donne un aspect final d'une grande qualité esthétique. Ces découpages sont aussi l'expression de la virtuosité de l'artiste.

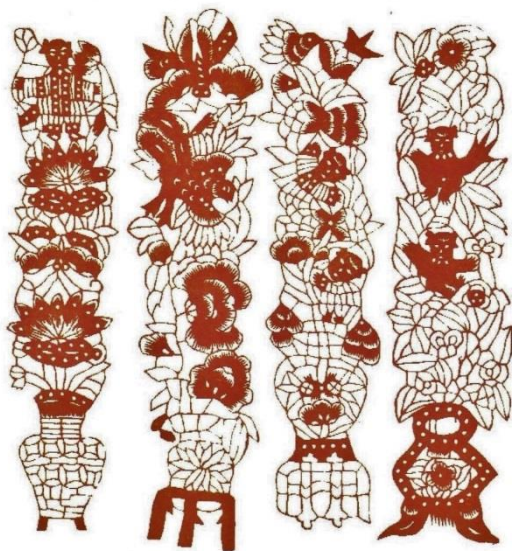
La créativité de celui-ci, dépend, entre autres, de sa personnalité, de son état d'esprit, de l'endroit dans lequel il se trouve, du milieu dont il est issu. Le résultat peut être unique et extraordinaire. Mais quand il s'agit de reproductions à



Le dragon impérial dans sa magnificence, une prouesse de l'artiste.

usage commercial, l'on parlera plutôt d'un simple artisanat.

Le découpage de papier est une détente merveilleuse qui nourrit l'esprit. Il apprend la patience et la concentration chez les jeunes et diminue la solitude chez les personnes âgées. L'art du découpage du papier contribue également à renforcer les amitiés entre ceux qui partagent la même expérience et la même sagesse. Exercice bénéfique pour les yeux et les mains, cet art décoratif est un loisir pour tous, sans distinction d'âge.



Papier découpé populaire traditionnel « Vase d'eau pour l'arbre de la vie » (Shandong).

Le sentiment de renouer avec la tradition tout en laissant libre cours à sa créativité et le plaisir de voir la beauté naître sous ses doigts, à la portée des ciseaux, remplissent le cœur de l'artiste d'une joie indescriptible.



Spécialiste de la Chine et de l'Asie depuis 1965

La librairie *Le Phénix* est fortement ancrée dans l'histoire contemporaine : elle est le reflet des relations que la France et la Chine entretiennent depuis plus d'un demi-siècle. Elle reste aujourd'hui une fenêtre sur la Chine, un lieu de rencontre et un acteur incontournable témoignant de la vie littéraire et culturelle française et chinoise.



La librairie propose un large choix d'ouvrages sur l'histoire, la société, la philosophie, la littérature, le voyage, les beaux-arts du monde chinois et de l'Asie en général. Elle offre également tous les outils pour l'apprentissage du chinois et des langues asiatiques : manuels et modèles tant en peinture qu'en calligraphie, dictionnaires, méthodes de grammaire, recueil de vocabulaire ou de préparation aux examens, lectures faciles ou

bilingues, CD et DVD.



La librairie possède un large éventail de matériel nécessaire à l'art asiatique sous toutes ses formes : papier de riz (de divers nature), encre liquide ou en bâton, pierre à encre, tubes de peinture ainsi qu'un choix très important de pinceaux (martre, cheval de montagne, chèvre, etc.)

La librairie est animée par une équipe de libraires motivés, venant d'horizons divers mais qui partagent une même passion pour l'Asie et tout particulièrement la Chine.

Adresse : 72, boulevard Sébastopol 75003 Paris (lignes 3 et 4, station Réaumur-Sébastopol)

Site : www.librairielephenix.fr



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

COURS PARTICULIERS, à la demande, du LUNDI au SAMEDI

**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.**





Ekiben : l'art du bien manger dans le train japonais (2/2)

On raconte que l'ekiben est né en 1885 dans la gare d'Utsunomiya, dans la préfecture de Tochigi, au nord de Tōkyō, lors de l'ouverture de la ligne de chemins de fer entre cette ville et la gare d'Ueno dans la capitale. Ce premier ekiben a été confectionné par une auberge à la demande de la compagnie ferroviaire et se composait de boulettes de riz (onigiri). Pour ce qui est du bentō Makuno-uchi considéré comme l'ekiben classique, il a été commercialisé pour la première fois en 1889 à la gare de Himeji, dans la préfecture de Hyōgo. Cent trente ans après sa naissance, on recense plus de 2 000 variétés de ces boîtes-repas dans l'archipel.

Le kiosque *Matsuri* situé dans la gare de Tōkyō vend en moyenne 10 000 *ekiben* par jour, ce qui en fait le plus grand point de vente du pays. Ce chiffre montre à quel point ces boîtes-repas font partie intégrante de la vie du rail au Japon.

À l'origine, l'ekiben était considéré comme un simple repas pour les longs voyages en train, il est aujourd'hui l'un des plaisirs du voyage. Lorsque vous dégustez un ekiben à bord d'un train, vous pouvez découvrir les spécialités locales tout en regardant de magnifiques paysages. Chaque détail de l'ekiben est important à l'instar du kakegami, cette feuille de papier qui l'entoure. De nombreux amateurs d'ekiben collectionnent ces papiers d'emballage dont les illustrations sont caractéristiques et les utilisent comme décoration. Profitez donc de cette expérience inédite qui vous laissera aussi un souvenir gustatif de votre voyage.



▲ *Masamune-kō Gosen*
Ce bentō a été baptisé ainsi en hommage à Date Masamune, seigneur du Tōhoku. Dans la boîte en forme de son blason, se reflètent les saveurs et l'histoire régionales.



▲ *Hachinohe Koutazushi*
Commercialisé depuis 1958, ce sushi pressé au maquereau et au saumon pêchés au large de Hachinohe fait fureur en gare d'Aomori.



ASIART

Calendrier culturel : Au musée Guimet, 6 place d'Iéna, 75116 PARIS

Du 08.04 au 07.09.2020 — Exposition de photographies de Marc Riboud.

Du 01.07 au 28.09.2020 — Carte blanche à Tochimasa Kikushi.

Du 01.07 au 28.09.2020 — Fuji, pays des neiges, estampes japonaises des Collections MNAAG.

Dans le n° 100 de l'automne 2020 : page littéraire « 1 000 pièces d'or pour un sourire », fiche technique n° 100 : L'oiseau de Paradis, un petit goût d'Orient, etc.

En raison du confinement dû à l'épidémie du Covid19 en France, nous ne sommes pas, à la minute présente, en mesure d'annoncer plus d'articles.

Certaines manifestations culturelles annoncées déjà seront peut être suspendues.



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 € version numérique bulletin / 30 € envoi postal bulletin **Bienfaiteur** : montant libre

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

Date : _____ Signature : _____