

Lecture-conférence

Vendredi 14 juin à 18h30 / Salle de réception (niveau 5)

Encre fraîche - Atelier de la Fabrique des traducteurs ATLAS CITL

LA FABRIQUE EUROPÉENNE
DES TRADUCTEURS

Entrée libre sur réservation à partir du 14 mai au 01 44 37 95 95 | Conférence en français | Lecture en français et japonais | Organisation ATLAS-Colège international des traducteurs littéraires | Durée : environ 2h

La Fabrique des traducteurs a pour ambition de faire émerger une nouvelle génération qualifiée de traducteurs aptes à jouer un rôle de passeurs entre les langues et les cultures. À l'issue d'un atelier de dix semaines, trois jeunes traducteurs japonais et trois français liront des extraits de leurs travaux, mis en voix par Catherine Salvini.

Au programme :

Le bonheur de Netsuo Kirino par Géraldine Oudin
Bokko-chan de Shin'ichi Hoshi, traduit par Djamel Rabahi
Go de Kaneshiro Kazuki, traduit par Déborah Pierret

Un champ d'îles d'Edouard Glissant, traduit par Takua Hayakawa
L'Extrême-Orient de Philippe Pelletier, traduit par Kosuké Kawasaki
Féerie générale d'Emmanuelle Pireyre, traduit par Selko Avocat

Plus d'informations : www.atlas-citl.org



Conférence

Mercredi 10 juillet à 18h30 / Petite salle (rez-de-chaussée)

Retour aux sources du japonisme - Nihon-ga

ジャポニズムの帰郷 - 日本画

Entrée libre sur réservation à partir du 11 juin au 01 44 37 95 95 | En japonais avec traduction consécutive en français | Coorganisation Ambassade du Japon en France | Photo : Reflex du couchant sur l'étang : ouverture musicale : les nymphéas (détail), 2011 © Hiramatsu Reiji © Musée des Impressionnistes Giverny | Durée environ 2h

C'est en 1994 que Reiji Hiramatsu, véritable référence du genre *Nihon-ga*, rencontre l'œuvre de Claude Monet à l'Orangerie. Fasciné par le regard porté par le maître sur l'esthétique japonaise, il se glisse dans son univers et se pose en interlocuteur de l'Impressionnisme dont il offre depuis vingt ans une lecture « en miroir ». Invité du Festival Normandie Impressionniste 2013, il retrace ce parcours croisé, en parallèle à l'exposition que lui consacre le Musée des Impressionnistes de Giverny du 13 juillet au 31 octobre. Dans cette conférence, Hiramatsu remonte aux sources du japonisme. Il y évoquera l'intérêt des artistes occidentaux pour l'art japonais du point de vue d'un peintre de *Nihon-ga*, mais reviendra également sur ses propres racines, les estampes *ukiyo-e*, et les peintres de l'école *Rinpa*. Il apportera à travers ses œuvres un éclairage sur les techniques et matériaux contemporains du genre.

Ambassade du Japon
en France

Démonstrations culinaires

Savourer le printemps 春を食べる

Organisation Association des Saveurs Franco-Japonaise et de l'Artisanat | Avec le concours de Nishikidori Market et TOP TRADING Co., (FAR EAST) Ltd.

Les sommes récoltées lors de ces démonstrations seront utilisées pour des projets de soutien aux agriculteurs, ostréiculteurs, etc., des régions sinistrées. Une petite dégustation est prévue à la fin de chaque séance.



Nishikidori Market | ASFJA

Samedi 6 avril à 13h et à 16h / Espace cuisine et salle de réception (niveau 5)

Bentô de printemps - Hanami bentô «春のお弁当 - 花見弁当»

Tarif unique 23 € | Réservation 01 44 37 95 95 | Démonstration en français | Durée : 1h30

Les innombrables *bentô* sont directement liés aux fêtes saisonnières, aux modes de vie... Les Japonais ont ainsi l'habitude de déguster un *hanami bentô* en admirant les fleurs de cerisiers (*hanami*). Keiko Hanano, chef chez un grand traiteur parisien, vous présentera l'histoire du *bentô* et préparera devant vos yeux un *hanami bentô*.

Samedi 13 avril à 14h et à 16h30 / Espace cuisine et salle de réception (niveau 5)

Wagashi « à l'occidentale » - Sakura «和菓子七変化、和から洋へ»

LABO LOVE JAPON

Tarif unique 20 € | Réservation 01 44 37 95 95 | Coorganisation Labo Love Japon | Démonstration en français | Durée : 1h30

Les *wagashi* sont des pâtisseries traditionnelles qui évoquent les saisons. Peut-on les métamorphoser en pâtisseries françaises ? Démonstration avec Haruyo Matsutani, pâtissière active au Japon et en France ! Le *sakura mochi* rappelle les fleurs de cerisiers tant aimées des Japonais. Il est toujours d'une belle couleur rose et enveloppé dans une feuille de cerisier marinée au sel. Haruyo Matsutani vous présentera une pâtisserie française inspirée de cette douceur japonaise.

Séminaires et démonstrations culinaires

Samedi 25 mai à 14h30, 16h et 17h30 / Salle de réception (niveau 5)

和食と暮らし

Cuisine de l'époque Edo - Les soba 江戸食文化講座 - 蕎麦

Tarif unique 15 € | Réservation à partir du 25 avril au 01 44 37 95 95 | Coorganisation Restaurant Komagatadozeu, Jugetsudo By Maruyama nori | Durée : 1h | Séminaire en français / Démonstration en japonais avec traduction consécutive en français

La MCJP a plaisir de recevoir à nouveau Takayuki Watanabe, maître artisan de *soba*. C'est durant l'époque Edo (1603-1868) que s'est épanouie une cuisine typique de la culture culinaire japonaise : *sushis*, nouilles *soba*, tempuras, plats d'anguille... Le petit peuple d'Edo (actuel Tōkyō) les dégustait dans les restaurants ambulants, raffinement « *iki* » propre à cette époque.

Maki Maruyama est directrice de la maison de thé Jugetsudo By Maruyama nori située à Paris, dont la maison mère fut fondée en 1854 à Tōkyō. Elle parlera de la culture culinaire de l'époque Edo. Puis une démonstration de fabrication de *soba* (nouilles de sarrasin) sera réalisée par Takayuki Watanabe, qui est maître artisan de *soba* sous le nom de Sukeshichi Echigoya, 6^e du nom, du restaurant Komagatadozeu fondé en 1801 à Tōkyō. Une dégustation de *soba* et de thé au *soba* vous sera proposée.