

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2011)
Heft: 20

Artikel: Le Japon joue les équilibristes sur le fil du temps
Autor: Rein, Frédéric
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-831869>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Le Japon joue les équilibristes sur le fil du temps



Des cerisiers en fleur en plein cœur de la capitale. C'est au printemps que ces arbres font le mieux apprécier leur charme à des visiteurs parfois stressés par la vie de cette mégapole.

Des cheveux d'un bleu acier s'échappent au gros nœud blanc, en accord avec une robe blanche à volants. Ses lèvres sont couvertes d'un rouge à lèvres azur, et font écho à des yeux fardés d'un noir intense. Avec sa parure de princesse désabusée, cette demoiselle semble s'être égarée d'un conte de fées à la Tim Burton. Normal, nous sommes dans le quartier excentrique de Shibuya, au cœur du Tokyo moderne. Ici, la fiction tutoie la réalité, et les jeunes Japonais sont nombreux à prêter vie aux héros d'ordinaire couchés sur le papier de leurs mangas, les bandes dessinées japonaises.

Dans l'Empire du Soleil levant, le passé est bien présent, mais le présent regarde aussi vers le futur. Là-bas, entre geishas et robotique, nos repères se brouillent. Voyage anachronique entre Tokyo et Kyoto.

Dans ce Japon cher au journaliste helvétique Georges Baumgartner, les apparences se cultivent comme le riz: avec patience et minutie. En un instant, d'un regard, on change d'époque. Dans l'Empire du Soleil levant, nos repères se brouillent, les époques se chevauchent. Le passé rencontre le futur avec une apparente facilité, dans un présent teinté d'anachronisme.

Aux mangas d'aujourd'hui correspondent les fameuses estampes japonaises d'antan. Avec une finesse inouïe, ces dernières nous rappellent par exemple au bon souvenir des samouraïs, figures emblématiques et guerrières d'un Japon féodal sur lequel les membres de cette classe ont régné durant près de 700 ans. Des geishas également, ces «personnes d'arts» qui trouvent encore, tant bien que mal, leur place dans le Japon contemporain. De 17 000 dans les années huitante, ces femmes qui flirtent parfois avec la prostitution ne sont plus que 200 à faire perdurer cette tradition, même si le nombre d'apprenties (maiko) a récemment connu une nette augmentation. On aperçoit leurs silhouettes raffinées s'évanouir à l'angle d'une ruelle, principalement dans le quartier Gion de Kyoto.



Le mont Fuji est un volcan dont la dernière éruption remonte à 1707. Avec ses 3776 mètres, c'est le point culminant du Japon.



Le temple de Kinjaku-ji à Kyoto est encore plus magique en hiver, lorsqu'il se reflète dans les eaux avec ses toits enneigés.



Le sumo, des montagnes de muscles et de graisse qui s'affrontent dans des chocs titanesques. La discipline millénaire a toutefois perdu de son attrait aux yeux des jeunes générations qui préfèrent le base-ball et le soccer.

Ces dames de compagnie aux cheveux réunis en chignon, au teint volontairement blafard, et au kimono savamment noué travaillent principalement lors des banquets. Leur rôle est de divertir leurs clients grâce au chant, aux instruments de musique traditionnels, à l'instar du shamisen, sorte de guitare au manche interminable, ou tout simplement en discutant.

Du sumo au football

Autres personnages à faire transiter les traditions à travers le temps: les sumos, héritiers d'un art ancestral qui fut mentionné pour la première fois en 712. Mais, en 2007, les tests de sélection des nouvelles recrues rêvant du titre suprême de yokozuna ont exceptionnellement dû être annulés, faute de candidats, alors qu'en 2010, le tournoi du mois de juin n'a pas été diffusé à la télé suite à un scandale de paris illégaux! Autre époque, autres moeurs... Ces dieux vivants au physique de bibendum, rompus à une pratique très ritualisée, doivent d'ailleurs partager leur gloire avec d'autres dieux: ceux du stade. En effet, si le sumo rassemble toujours les foules, il a été détrôné dans le cœur des jeunes générations par le base-ball et le football.

Pas besoin d'aller dans les stades pour s'en convaincre. L'architecture nous offre un exemple supplémentaire. Aux temples zen – comme celui, tout en finesse, en élégance et en or de Kinkakuji (Pavillon d'Or), à l'ouest de Kyoto – succèdent des buildings de verre qui viennent chatouiller les cieux. Et à la cérémonie du thé, lors de laquelle la poudre de thé vert (matcha) est préparée selon un rituel immuable et «chronophage», ou aux sushis bars, répondent les fast-foods à l'américaine.

Dans le Japon actuel, l'expression «choc des cultures» prend tout son sens. Un choc, avec son lot de personnes cabossées par la vie. Vous avez peut-être entendu parler des hikikomori, des adolescents ou jeunes adultes qui restent cloîtrés dans leur cham-

bre durant des mois, souvent plongés dans la réalité virtuelle des jeux vidéo pour fuir celle de la société nipponne, toujours en quête de performances. Une pression à laquelle n'échappent pas non plus les salariés, dont certains noient leur mal-être dans le saké, titubant dans les rues une fois la nuit tombée. Et que dire de ces seniors qui se transforment par nécessité en hors-la-loi.

Victimes de la paupérisation, ces papis et mamies commentent de plus en plus de délits (surtout des vols à l'étalage), certains faisant même exprès de se faire attraper pour trouver gîte et couvert derrière les barreaux. Si bien que les prisons doivent progressivement s'adapter. D'aucunes sont équipées de rampes pour fauteuils roulants, d'autres ont formé des infirmières spécialisées afin d'aider cette frange de la population carcérale!

Leader mondial de la robotique

La société japonaise n'a décidément rien d'un arrangement floral linéaire digne de l'ikebana! C'est plutôt un buisson dont les branches partent dans tous les sens, certaines montrant la direction d'un futur déjà bien présent. N'est-ce pas le Japon qui est leader mondial dans le secteur de la robotique et nous gratifie d'humanoïdes capables d'incroyables prouesses?

En 2012 ouvrira d'ailleurs à Osaka le premier centre permanent mondial de robotique et d'intelligence ambiante (ingénierie technologique à la croisée de l'architecture, de l'interaction de l'homme et de la machine, et de la logique), le RoboCity CoRe, destiné aussi bien aux chercheurs, aux industriels qu'au grand public.

Se rendre au Japon, c'est donc évoluer en équilibre instable sur le fil du temps. Jouer les funambules en se rappelant que le présent n'est pas seulement l'héritage du passé, mais aussi l'origine du futur...

Frédéric Rein



Partez à la découverte du Japon. Notre offre en page 81.

Le bœuf de Kobé, le caviar de la viande bovine

Cette chair est juteuse et d'une intense tendreté. Elle explose littéralement sous le palais afin de laisser s'exprimer un concentré de goûts, d'où ressort une note prononcée de beurre noisette. Elle fond sous les papilles, offrant une incroyable longueur en bouche. La viande issue du bœuf de Kobé est un produit de légende. Ses tranches roses marbrées de blanc, où le gras est distribué à l'intérieur des muscles plutôt qu'à l'extérieur, ont fait d'elle le caviar du bœuf. D'autant plus que les spécialistes s'accordent à dire que cette viande est moins riche en cholestérol que celle des autres chairs bovines, en raison d'un taux élevé d'acides gras non saturés.

Un massage au saké

Connu sous le nom de ville dont il est originaire et qui a développé son mode d'élevage spécifique, ce bœuf de quelque 600 kg à la silhouette massive et à la robe généralement noire ou rouge, est chouchouté: on lui fournit une nourriture de premier choix (grains de blé, maïs...), dont la composition exacte représente un secret de «fabrication», entièrement dépourvu d'antibiotiques et d'hormones. La race wagyu (littéralement «bœuf japonais») a également droit à sa bière quotidienne et à de l'eau minérale des sources avoisinantes, ainsi qu'à un massage au saké sur fond de musique classique! Une cure de bien-être à l'abri du stress, entamée après avoir été avec sa mère jusqu'à l'âge de 15 mois, qui s'achève au bout de 500 à 600 jours d'engraissement, soit près du double du bœuf classique. Le bœuf de Kobé est alors rattrapé par son destin de luxe, qui voit son prix au kilo atteindre 1300 francs pour du filet au Japon! Car on trouve aussi quelques cheptels wagyu de bonne qualité en Australie, en Amérique (AG), aux Pays-Bas et même en Suisse, à Villigen (AG). Toutefois, seul un voyage au Japon vous permettra de manger du bœuf vraiment élevé dans les règles de l'art, ce qui contribuerait à hauteur de 20% à son goût exquis, les 80% restants provenant de sa génétique.

F. R.



Photo: DR