

Nouvelles du JAPON

Vous pouvez également retrouver les Nouvelles du Japon en ligne sur www.fr.emb-japan.go.jp

Visite d'État du Président François HOLLANDE et de Mme TRIERWEILER au Japon en juin 2013

Le Conseil des Ministres du 7 mai 2013 a décidé d'inviter Monsieur François HOLLANDE, Président de la République Française, et Madame Valérie TRIERWEILER à venir en visite d'État au Japon du 6 au 8 juin 2013.

Le Japon souhaite que cette visite d'État, la première d'un Président français sur le sol japonais depuis dix-sept ans, soit l'occasion de développer davantage les relations qui unissent les deux pays.

Troisième session du dialogue stratégique franco-japonais

Le Ministre des Affaires étrangères Fumio KISHIDA a rencontré le 7 mai dernier son homologue français, M. Laurent FABIUS, à l'occasion de son déplacement au Japon dans le cadre du troisième dialogue stratégique franco-japonais. Voici un résumé des points abordés durant cette rencontre :

1. Relations bilatérales dans le cadre de la visite d'État du Président HOLLANDE

(1) Le Ministre KISHIDA, rejoint en cela par M. FABIUS, a exprimé sa volonté de faire de la visite d'État du Président HOLLANDE une rencontre fructueuse dans les trois domaines suivants :

Politique et Sécurité : le Japon et la France, qui partagent des valeurs, des intérêts et des responsabilités communs, doivent collaborer pour assurer la stabilité de la communauté internationale.

Économie : Les deux pays doivent développer leurs partenariats technologiques et industriels afin de bénéficier mutuellement des opportunités de croissance.

Culture : la France et le Japon doivent développer leur coopération afin de valoriser leur langue et leur culture respectives, notamment par une diffusion internationale de la culture japonaise via la France, pôle culturel mondial.



Poignée de main entre M.M. KISHIDA et FABIUS

(2) Les deux ministres se sont entendus pour renforcer l'échange d'informations relatives à la sécurité des ressortissants et des entreprises français et japonais en Asie comme en Afrique. Des mesures concrètes allant dans ce sens sont à l'étude.

2. Situation régionale

Les deux ministres ont échangé librement leurs points de vue sur la situation en Asie-Pacifique et en Afrique.

(1) Asie - Pacifique

- Concernant la Corée du Nord, les deux ministres se sont entendus sur la nécessité pour la communauté internationale de continuer à envoyer un message fort affirmant qu'elle ne tolérera jamais la détention d'armes nucléaires par la Corée du Nord.

- Concernant les récents événements dans l'espace maritime de la zone Asie - Pacifi-

que, le Ministre KISHIDA a présenté en détail l'analyse et la position du Japon. En outre, après avoir évoqué la vaste zone économique exclusive (ZEE) de la France, notamment dans le Pacifique sud, M. KISHIDA a déclaré que, le Japon et la France étant toutes deux des « nations maritimes du Pacifique », les deux pays partageaient une même responsabilité et des intérêts communs à œuvrer pour la stabilité de la région en y réaffirmant le principe fondamental de l'État de droit. Enfin, premier pas vers l'ouverture de nouveaux champs pour la coopération franco-japonaise, M. KISHIDA a présenté le déplacement en Nouvelle-Calédonie en février dernier du Vice-ministre parlementaire chargé des Affaires étrangères, M. Minoru KIUCHI.

M. FABIUS a déclaré qu'il demeurerait essentiel que le Japon et la France poursuivent sans relâche leurs échanges de vue sur la situation stratégique dans la région Asie - Pacifique.

(2) Afrique

Après que M. FABIUS lui a précisé les actions de la France visant à assurer la stabilité dans la région du Sahel et dans le reste de l'Afrique, M. KISHIDA a présenté les mesures prises par le Japon en vue de la Cinquième Conférence internationale de Tokyo sur le développement de l'Afrique (TICAD V). Dans le même temps, il a indiqué l'intention du Japon de continuer à coopérer avec la France afin d'assurer la stabilité sur le continent africain.



Poignée de main entre M.M. ABE et FABIUS

Visite de courtoisie de M. Laurent FABIUS au Premier ministre Shinzo ABE

Préalablement à l'entretien avec M. KISHIDA, M. FABIUS a été reçu par le Premier ministre ABE.

Après avoir renouvelé ses remerciements à la France pour sa collaboration lors de la prise d'otages de citoyens japonais en Algérie, le Premier ministre ABE a exprimé son souhait que la prochaine visite d'État du Président HOLLANDE au Japon, prévue du 6 au 8 juin 2013, se révèle particulièrement fructueuse dans les trois domaines de la politique et la sécurité, l'économie et la culture (cf. article précédent).

En réponse, M. Laurent FABIUS a signifié qu'il partageait l'opinion du Premier ministre ABE, notamment concernant la question des partenariats reposant sur des valeurs communes. Tout en évoquant des domaines de coopération comme les secteurs économique et énergétique ou encore les échanges entre personnes, M. FABIUS a également présenté les positions de la France en vue de la prochaine visite d'État du Président HOLLANDE au Japon.

L'entraide entre ostréiculteurs japonais et français

Généralement synonyme de fêtes de fin d'année, l'huître peut sembler indissociable des tables hivernales françaises. Mais en réalité, sans l'aide du Japon, l'ostréiculture française aurait peut-être périclité il y a quarante ans. Et aujourd'hui, c'est cette filière française qui vient au secours de l'huître japonaise.



© Public relation office



© Public relation office

L'histoire commence dans les années soixante. A cette époque, une épizootie frappe les huîtres plates, la principale variété produite en France. Les naissains portugais introduits pour pallier les pertes s'étant également révélés vulnérables à la maladie, l'industrie ostréicole française au pied du mur décide d'appeler à la rescousse l'huître creuse du Sanriku, et pour ce faire se tourne vers un professeur de l'Université du Tohoku. Le Sanriku – la côte Pacifique des départements d'Aomori, Miyagi et Iwate – est en effet connue pour son activité de pêche et ses produits de la mer. Le naissain est trié, et à l'hiver 1966, vingt caisses de larves d'huîtres d'Ishinomaki (département de Miyagi) sont expédiées en France. Cette importation se poursuivra pendant quinze ans, atteignant le chiffre record de 67000 caisses en 1971. On dit aujourd'hui qu'environ 90% des huîtres françaises auraient un ancêtre dans le nord-est du Japon.

dont celle de iLINK, entreprise de Sendai spécialisée dans la vente d'huîtres au détail sur Internet. En effet, dès le 26 mars, Monsieur Hiroaki SAITO, PDG de iLink, lançait une idée novatrice afin de financer la reconstruction du parc ostréicole : il s'agissait de payer par avance des huîtres du Sanriku. Pour une contribution de 10 000 yens (75 euros) – dont 40% sont immédiatement consacrés au redressement de la filière – l'acheteur reçoit une vingtaine d'huîtres d'exploitations sinistrées qui lui sont livrées une fois que la production reprend. Rien qu'en 2011, l'opération, baptisée « Save Sanriku Oysters », a collecté 300 millions de yens (3 millions d'euros) auprès de 24 000 donateurs ; les premières huîtres ont ainsi pu être livrées dès le mois de mai 2012.

trés, PlaNet Finance est parvenu à collecter pas moins de 300 000 euros.



Séance photo lors de la conférence-démonstration

© MCIJP

Fin janvier 2012, une délégation du groupe d'amitié France-Japon de l'Assemblée Nationale, à l'époque présidé par Monsieur Didier QUENTIN, Député de la Charente-Maritime, a visité la ville d'Ishinomaki (département de Miyagi). Les députés ont ainsi pu constater l'utilisation faite du matériel donné par la France, et également apprécier l'avancement des travaux de reconstruction. A l'hiver dernier s'est par ailleurs tenue une conférence présentant les différentes contributions françaises, en présence de Monsieur QUENTIN. Les participants ont ainsi découvert l'histoire étonnante de certains aspects méconnus des relations franco-japonaises, avant de déguster des huîtres ouvertes par des ostréiculteurs de Miyagi, et préparées sur place par une spécialiste de la cuisine du terroir.



Spécialité de Miyagi

C'est cette initiative, découverte dans les médias, qui inspira Monsieur Robert VERDIER pour son « Projet Okaeshi » – okaeshi signifiant littéralement « retourner une faveur ». C'était désormais au tour de la France de venir en aide au Sanriku ; voici ce que s'est dit le Président du groupe de micro-finance PlaNet Finance Japan. Dès les premières semaines suivant la catastrophe, il envoyait des vêtements vers les zones sinistrées et aidait les petites entreprises familiales menacées. Il allait désormais se mobiliser pour l'ostréiculture japonaise.

Dans un premier temps, PlaNet Finance démarche la Fondation de France pour une subvention, mais réalise que les fonds arriveront trop tard pour le début de la saison en juillet. Le groupe se tourne alors vers Mulot S.A.S, fabricant de matériel spécialisé, et SDV, entreprise de logistique. Il obtient également un soutien financier de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Rochefort, ville ostréicole, et de différentes collectivités de la région de Marennes-Oléron. Ce sont ainsi sept tonnes de cordes et de bouées qui ont été livrées pour l'ouverture de la saison à Kesennuma (département de Miyagi) et dans la presqu'île d'Oshika, sous les acclamations des habitants du Sanriku. Pour aider les ostréiculteurs sinis-



Présentation d'un repas avec des huîtres

© DR

Le saké s'invite sur les tables françaises



Naviguant dans le sillage d'une cuisine japonaise désormais familière des Français, le vin de riz japonais "saké" touche désormais un public d'amateurs de plus en plus nombreux dans l'Hexagone. Entre 2000 et 2011, les exportations de saké vers la France ont augmenté de 14%, passant de 77 millions à 90 millions de yens (environ 810 000 euros). A l'échelle mondiale également, leur volume a pour la troisième année consécutive en 2012 atteint un niveau record à près de 9 milliards de yens*, soit environ 87 millions d'euros. Beaucoup de producteurs choisissent aujourd'hui Paris, capitale de la gastronomie, comme porte d'entrée pour pénétrer les marchés étrangers.

On pense souvent à tort que le saké est obtenu par distillation, mais il est en réalité le produit de la fermentation du riz : il est en cela proche du vin. Son tirage se situe entre 13° et 17°. Il est ainsi plutôt léger en bouche, et se marie parfaitement avec toutes sortes de plats.

Il est facile de se procurer du saké dans les magasins d'alimentation asiatique, mais des établissements spécialisés ont également vu le jour à Paris, où l'on en trouve désormais de nombreuses variétés. Les restaurateurs japonais en proposent bien évidemment. Plus étonnant est le choix de ces maisons françaises étoilées qui l'ont intégré à leur carte des vins. D'ailleurs, le saké ne fait pas qu'accompagner avantageusement un repas : il se déguste tout aussi bien en apéritif ou digestif – une aubaine pour les restaurants français !

L'an passé, Monsieur Sylvain HUET est devenu le premier Français à intégrer les « Sake Samurai », groupe fondé par le Conseil des jeunes producteurs de saké. Après s'être initié au Japon, notamment à travers des cours de dégustation, Monsieur HUET est parti à la rencontre des producteurs afin de parfaire ses connaissances. Aujourd'hui, il s'efforce de populariser cette boisson en France.

En février dernier, la Résidence de l'Ambassadeur du Japon a accueilli une journée de découverte lors de laquelle la centaine de convives a pu apprécier différents sakés en association avec des mets originaux mêlant spécialités japonaises et saveurs françaises. Des producteurs de saké étaient venus spécialement du Japon pour participer à cet événement et ont proposé aux amateurs de découvrir leurs produits sous des déclinaisons nouvelles, en cocktail notamment.



Réception à la Résidence officielle de l'Ambassadeur



M. Sylvain HUET



Lancement de l'Association parlementaire des amis du saké

pour son patrimoine gastronomique. Cette inscription constituerait un véritable encouragement pour les producteurs japonais et le secteur agroalimentaire dans son ensemble, après les difficultés rencontrées au moment du Grand séisme de l'Est du Japon.

Ainsi, grâce aux efforts de passionnés des deux pays, la cuisine japonaise et le saké, véritable boisson nationale, trouvent petit à petit leur place sur les tables françaises. Le Japon est déjà très friand de vins français ; il se pourrait bien qu'un jour la France devienne à son tour grande consommatrice de saké.

Mais le Japon n'a pas le monopole des initiatives dans le domaine de la promotion de sa boisson nationale ; les milieux politiques français y apportent désormais leur contribution. En janvier 2012, à l'invitation du président de la Chambre des représentants de la Diète japonaise, une délégation du groupe d'amitié France-Japon de l'Assemblée Nationale s'est rendue dans l'archipel pour manifester son soutien envers les régions dévastées par le tsunami et en particulier les départements sinistrés de Miyagi et d'Iwate, célèbres pour leurs grands crus. Lors d'une rencontre avec leurs homologues japonais, les députés français ont émis l'idée de créer une « Association parlementaire des amis du saké », dédiée au patrimoine gastronomique nippon. Celle-ci a vu le jour le 15 mai 2013 autour de Monsieur Bruno LE ROUX, Président du groupe d'amitié France-Japon et de ses collègues Messieurs Didier QUENTIN et Gilbert LE BRIS. Elle se propose d'éveiller la curiosité des Français pour le Japon à travers la saveur d'authentiques sakés japonais, et augure d'une nouvelle ère d'échanges entre parlementaires des deux pays. A cette occasion, les députés membres de l'Association parlementaire des amis du saké ont exprimé leur soutien aux démarches du Japon visant à faire inscrire la gastronomie japonaise au patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO, une reconnaissance déjà obtenue en 2010 par la France



* Statistiques du Ministère des Finances sur le commerce extérieur.

« Tokyo 2020, un projet japonais bénéfique à tous » un message de M. MIZUNO, Directeur général de Tokyo 2020



M. Masato MIZUNO

Le Japon a toujours été vu comme un pays disposant d'une culture et de valeurs uniques, marqué par une nature passionnée. Ce caractère japonais et l'Olympisme ont beaucoup en commun, à commencer par leurs valeurs fondamentales : excellence, respect et amitié.

D'aucuns pensent que ce sont l'insularité du pays et les épreuves subies qui ont façonné cet esprit nippon, source de fascination pour le reste du monde. Le Japon a en effet tout au long de son histoire connu des temps difficiles, mais a toujours su, tel un athlète, surmonter les épreuves pour en ressortir grandi et renforcé, grâce à sa résilience et ses amis du monde entier, parmi lesquels la France.



TOKYO 2020
CANDIDATE CITY



En mars 2011, de terribles événements ont profondément affecté le peuple japonais. A nouveau, la France et de nombreux pays ont soutenu le Japon et, une fois encore, notre pays et notre peuple ont surmonté l'épreuve. Cette épreuve a renforcé notre envie de construire l'avenir.

C'est ainsi que dès juillet 2011, Tokyo, la dynamique capitale du Japon, s'est portée candidate à l'accueil des Jeux Olympiques et Paralympiques de 2020, pour se projeter sans attendre vers cet avenir et offrir au monde la possibilité de *Découvrir Demain* ensemble, au Japon.



Fête du sport

Ces deux dernières années, le Japon a redécouvert l'importante contribution que le sport peut apporter à nos sociétés et la place essentielle des athlètes dans nos vies. Tout au long de cette candidature olympique et paralympique, Tokyo a montré qu'elle était l'une des villes les plus accueillantes et sûres du monde, et qu'elle offrait une infrastructure, des transports et des hébergements de premier ordre. Enfin, il ne fait aucun doute que les habitants de la capitale excelleront dans le rôle d'hôtes d'une fête unique et fantastique.

La France et le Japon sont amis de longue date. Les excellentes relations qui unissent nos deux pays ne sont plus à prouver et les derniers exemples en date de cette volonté mutuelle de rapprochement sont tant politiques, avec les visites récentes de trois ministres français et celle à venir du Président de la République Monsieur François HOLLANDE, que sportifs. En témoignent le nouveau partenariat de coopération entre les Fédérations d'athlétisme de France (FFA) et du Japon (JAAF). Moi-même, au mois de mai, je me suis rendu à Paris où j'ai eu l'honneur de rencontrer le Secrétaire général de l'Organisation internationale de la francophonie, Monsieur Abdou DIOUF.

Nous espérons que vous tous en France, pays du fondateur des Jeux Olympiques modernes, le Baron Pierre de COUBERTIN, vous joindrez à nous pour préparer les Jeux de 2020 durant lesquels Tokyo utilisera au mieux ses trois atouts clés : la Réalisation, la Célébration et l'Innovation. Tokyo garantit la tenue de Jeux exceptionnels où tous les athlètes se sentiront chez eux, promet une atmosphère festive où les spectateurs seront chaleureusement accueillis, et mettra toute la créativité de la ville la plus avant-gardiste du monde au bénéfice du sport et de ses acteurs.

Plus d'un demi-siècle après les Jeux de Tokyo 1964 qui avaient marqué la réémergence du Japon sur la scène mondiale, les Jeux de Tokyo 2020 célébreront l'entrée du sport dans une nouvelle ère, notre contribution au Mouvement Olympique et l'invitation à *Découvrir Demain* que le Japon a lancée au monde.

Pourquoi cette invitation ? Parce que nous voulons montrer au monde entier le pouvoir du sport et ses bénéfices. Nous voulons valoriser le parcours des athlètes et renforcer la place du sport et de l'Olympisme dans nos vies. Nous voulons montrer que dans cette période pleine de défis pour le sport, le Japon peut servir d'exemple et d'inspiration. Nous voulons apporter de la stabilité à ce monde en pleine mutation. Nous voulons exprimer notre sincère gratitude à la communauté internationale.

Plus que tout, nous voulons faire des Jeux de Tokyo 2020 un enjeu global où chacun aura son rôle à jouer, son expérience à vivre. Nos Jeux inspireront rêves, espoirs et vocations à toute une nouvelle génération, dans le monde entier, de Tokyo à Paris et plus loin encore.

Masato MIZUNO

Directeur général de Tokyo 2020, Vice-président du Comité Olympique Japonais



Marathon de Tokyo



<http://web-jpn.org>



Japan.
Endless
Discovery.

<http://www.visitjapan.jp/>

Publication éditée par l'Ambassade du Japon en France

7 Avenue Hoche 75008 Paris Tél: 01 48 88 62 00 Fax: 01 44 09 20 77 E-mail: info-fr@ps.mofa.go.jp

Les opinions exposées dans cette publication ne reflètent pas nécessairement les points de vue du Gouvernement japonais.