

Nouvelles du JAPON

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

Message de S.E. M. Yoichi SUZUKI, Ambassadeur du Japon en France



En tant que nouvel Ambassadeur du Japon en France, je souhaite vous adresser ces quelques mots.

Lorsque j'ai commencé ma carrière de diplomate, il y a quelque trente ans, c'est en France que j'ai occupé mon premier poste à l'étranger.

Depuis cette époque et malgré l'éloignement plus ou moins grand, j'ai suivi avec intérêt l'évolution de la France et des relations entre nos deux pays. J'éprouve une profonde gratitude envers ce pays et ses habitants qui ont toujours témoigné une amitié sincère au Japon. Le soutien que nous continuons de recevoir trois ans après le Grand séisme de l'Est du Japon en est une preuve inestimable.

Durant ces années, de nombreux événements sont venus bouleverser le monde : la fin de la guerre froide, la construction de l'Union Européenne, la montée en puissance des économies émergentes, l'importance croissante de la mondialisation et l'approfondissement du processus d'intégration économique à l'échelle mondiale, les attentats du 11 septembre 2001, le choc Lehman Brothers, le printemps arabe et bien d'autres. De nouveaux sujets de préoccupation sont également apparus, comme le réchauffement climatique.

La communauté internationale doit unir ses efforts pour résoudre les grands défis auxquels elle est confrontée et bâtir un monde meilleur pour les générations futures. Forts de cette conviction, la France et le Japon se sont déjà engagés en ce sens, notamment à travers une contribution active dans les régions du monde où ils jouent un rôle primordial. Nos deux pays partagent également des valeurs fondamentales telles que la démocratie, le respect des droits de l'homme, la liberté d'expression, le principe d'État de droit, l'économie de marché qui protège les intérêts même des plus modestes, la diversité culturelle. Le Président de la République française François HOLLANDE et le Premier ministre japonais Shinzo ABE ont ainsi reconnu lors de leur rencontre en juin 2013 que nos deux pays formaient un « partenariat d'exception ».

En effet, il est aisé de constater que les échanges bilatéraux s'intensifient. Le premier exemple qui me vient à l'esprit est celui de la gastronomie, domaine marqué par une influence réciproque évidente. Le Japon est par ailleurs le principal pays asiatique à investir en France. Plus de 400 entreprises japonaises y sont implantées, générant près de 71.500 emplois. Le Japon est quant à lui la première destination des investissements français en Asie. L'échange de personne à personne étant indispensable pour approfondir le lien entre nos deux pays, je souhaite voir un nombre croissant de jeunes Français partir étudier ou travailler au Japon, et inversement.

Réunion des ministres des Affaires étrangères et de la Défense de la France et du Japon, le 9 janvier 2014 à Paris



Visite de courtoisie au Président de la République française François HOLLANDE

Le 9 janvier 2014 a eu lieu à Paris la première réunion « 2 + 2 » rassemblant les ministres des Affaires étrangères et de la Défense français et japonais. Cette rencontre a permis d'inaugurer une nouvelle page de la coopération franco-japonaise dans les domaines militaire et de la sécurité, et de matérialiser le « partenariat d'exception » entre les deux pays.



Rencontre des quatre Ministres

Lors de cette réunion, les ministres ont évoqué la politique de sécurité de leur pays respectif ainsi que la situation internationale. À cette occasion, les ministres japonais ont expliqué l'engagement du Japon en tant que « contributeur proactif à la paix ».

Les quatre ministres se sont par ailleurs entendus sur la mise en place d'une enceinte de dialogue portant sur la coopération dans le domaine des équipements de défense et sur le dispositif de contrôle des exportations, annonçant ainsi un renforcement de la coopération franco-japonaise dans ces deux domaines.

Enfin, ils ont convenu de poursuivre leur collaboration en vue de résultats tangibles, notamment le renforcement de la coopération en matière de sûreté maritime et de lutte contre la piraterie, ainsi que la coopération en matière de maintien et de consolidation de la paix, en particulier en Afrique, en soutenant les activités de formation au maintien de la paix.

À l'issue de cette rencontre, un communiqué conjoint a été publié. Le Japon poursuivra à l'avenir sa coopération avec la France, partenaire de confiance et acteur majeur sur la scène internationale, en concrétisant les décisions prises lors de la réunion « 2 + 2 ».



© D.R.

Vers une « société où brillent les femmes »

Si l'on considère l'avenir de la société japonaise, il apparaît que, sur le plan économique, elle sera à terme confrontée à plusieurs questions particulièrement délicates, comme la diminution de sa population, et plus précisément, celle de sa population active. En 2005, le taux de fécondité est descendu à son plus bas niveau historique à 1,26 enfant par femme, devenant ainsi inférieur au taux de mortalité : la population japonaise est donc entrée dans une phase de décroissance. Le taux de fécondité a depuis remonté pour atteindre 1,41 enfant par femme en 2012, mais ce chiffre n'est toujours pas suffisant pour inverser la tendance.

Alors que la mondialisation de l'économie et le vieillissement de la population se poursuivent, il est primordial de développer au mieux une société dans laquelle les femmes pourront révéler leur potentiel, quel que soit le domaine choisi, et ainsi assurer une croissance économique durable.

Le Premier ministre Shinzo ABE a lui-même déclaré qu'il ne fallait pas considérer cette décroissance comme un phénomène purement négatif, mais l'envisager également comme l'opportunité de révéler le potentiel des femmes japonaises qui disposent d'un niveau d'éducation parmi les plus élevés. Différentes mesures seront mises en place pour en assurer la meilleure promotion possible ; elles viseront notamment à soutenir l'éducation des enfants tout en enrayant la baisse de la natalité.

La première mesure correspond à la promotion du plan « Positive Action » : alors que le monde du travail a longtemps relevé d'un modèle patriarcal, ce plan incite les entreprises à élaborer des mesures énergiques pour mettre fin à toute discrimination liée au genre.

Le Premier ministre ABE a décidé de s'atteler à cette question avec pour objectif d'augmenter l'accès des femmes aux conseils d'administration ou à des postes d'encadrement et, au final, permettre une hausse du nombre de femmes occupant des postes de direction dans le secteur privé. Plus concrètement, des efforts seront réalisés pour que les sociétés cotées en bourse comptent au moins une femme au sein de leur conseil d'administration ; une campagne a d'ailleurs été lancée en ce sens. Il est également prévu d'inciter les entreprises à communiquer plus activement sur les perspectives d'évolution de leurs employées.

Par ailleurs, ces initiatives ne relèvent pas uniquement du secteur privé, les fonctionnaires d'État sont eux aussi concernés. Pour preuve, l'été dernier, une femme a été nommée vice-ministre du Ministère de la Santé, du Travail et des Affaires sociales.

La seconde mesure concerne l'accès à un mode de garde satisfaisant pour les enfants. Afin d'encourager l'activité des femmes et leur promotion

sociale, il est en effet urgent de pallier au manque de places en crèche. Les besoins de places en crèche culmineront en 2017, il nous reste donc 4 ans pour créer les 400.000 places nécessaires, avec pour objectif de concentrer nos efforts pour en assurer déjà 200.000 d'ici 2 ans.

La hausse de la taxe sur les produits de consommation, qui passera à 8% en avril 2014 puis à 10% en octobre 2015, servira à financer ce projet. Jusqu'à présent, la sécurité sociale japonaise s'est principalement consacrée aux mesures financières destinées aux personnes âgées, comme les soins médicaux, la prise en charge des personnes dépendantes ou les retraites. Désormais, la priorité sera donnée aux mesures en faveur des enfants et de leur éducation.

La troisième mesure consiste à inciter les hommes à prendre une part plus active dans l'éducation des enfants et les tâches ménagères. En effet, pour parvenir à développer l'activité féminine, les femmes doivent changer, mais les hommes aussi. Si l'on observe le temps consacré par les hommes japonais à l'éducation des enfants et aux tâches ménagères, force est de constater qu'il s'agit d'un des plus faibles taux au monde : seulement une heure et sept minutes par jour pour les pères d'enfants de moins de 6 ans. Rappelons cependant que, bien que cette tranche d'âge représente la majorité des pères d'enfants en bas âge, un trentenaire sur cinq travaille plus de 60 heures par semaine. Et alors que plus de 80% des femmes prennent un congé parental, c'est le cas pour seulement 1,89% des hommes.

Puisqu'il est urgent de mettre un terme à cette situation, une « Réforme de la méthode de travail » sera menée pour remédier au problème du temps de travail trop long et ainsi instaurer un meilleur équilibre entre travail et vie privée. Parallèlement, le « Projet Ikumen » visera à rendre le congé parental plus facile à prendre pour les hommes (« Ikumen » est un mot-valise composé des deux premières syllabes de « ikuji », qui signifie « soins donnés à un jeune enfant », et du mot anglais « men » ; ce terme désigne les pères qui décident de s'investir dans l'éducation de leur enfant).

De plus, un projet de loi visant à augmenter le montant de l'allocation de congé parental sera présenté lors de la prochaine session parlementaire en janvier 2014. Il devrait permettre de fournir un meilleur soutien financier aux personnes souhaitant bénéficier de ce congé.

Enfin, en plus des mesures déjà citées, il est également prévu de renforcer localement l'accompagnement des femmes enceintes, en leur proposant davantage d'informations sur la grossesse et l'accouchement et en améliorant l'accès aux soins post-partum. Un meilleur soutien psychologique et financier sera par ailleurs apporté aux couples touchés par des problèmes de fertilité.

Ainsi, grâce à la mise en place de ces différentes mesures, la forte baisse du taux d'activité des jeunes mères (aussi appelée « problème de la courbe en M ») devrait être enrannée. Nous espérons faire grimper à 73% le taux d'activité des femmes de 25 à 44 ans d'ici 2020, soit 5% de plus qu'en 2012, et atteindre l'objectif d'au moins 30% de femmes à des postes de direction dans l'ensemble des secteurs d'activité.

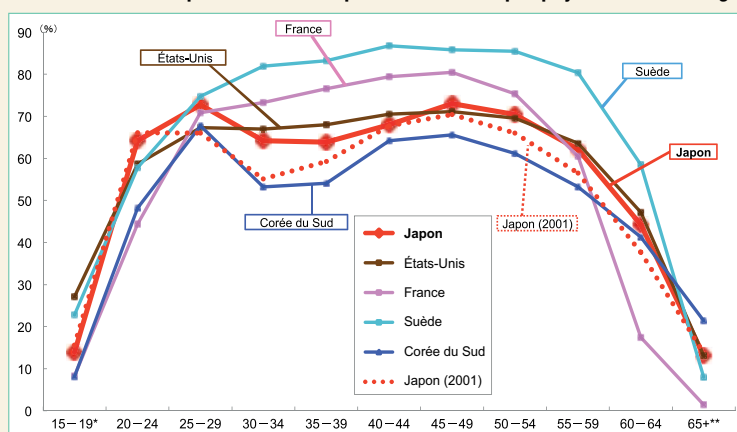
Le développement de l'activité des femmes est essentiel pour redynamiser la société japonaise et assurer une croissance économique durable. Le Premier ministre ABE supervisera lui-même la concrétisation de ces mesures pour permettre l'avènement d'une « société où brillent les femmes ».



Entretien entre Madame Masako MORI, Ministre d'Etat chargée de l'Égalité des genres, et Madame Najat VALLAUD-BELKACEM, Ministre des Droits des femmes

© Cabinet du Japon (source: www.cao.jp)

Courbe en M : Comparaison de l'emploi des femmes par pays et classes d'âge



KAIKO La Sériciculture Impériale du Japon

Les échanges franco-japonais sous le signe de la soie



Fils de soie brute de Koishimaru

© Agence de la Maison Impériale

Lorsque le Japon s'ouvrit au monde en 1859 après une longue période isolationniste, la soie grège devint l'une des principales exportations du pays et la sériciculture l'une de ses industries phares. En 1871, naissait la sériciculture de la Maison Impériale sous l'impulsion de l'Impératrice douairière Shōken (1849 - 1914). Placé sous le haut patronage des impératrices successives, cet élevage de vers à soie se poursuivra tout au long des ères Meiji (1868 - 1912), Taishō (1912 - 1926) et Shōwa (1926 - 1989). Et aujourd'hui encore, malgré le déclin prononcé de la sériciculture japonaise, Sa Majesté l'Impératrice continue de perpétuer cette tradition de la Maison Impériale.

Ainsi à travers cette initiative, Sa Majesté l'Impératrice manifeste sa profonde sympathie et solidarité envers les artisans qui, aujourd'hui encore, s'attachent à poursuivre cette tradition. Elle exprimait également le vœu que les techniques élaborées au fil des siècles pour obtenir la soie – cette fibre naturelle sans pareille produite par la chenille du bombyx du mûrier (*Bombyx mori*) – continuent de se transmettre, «ne fût-ce que le temps d'une génération».

Aujourd'hui encore pendant deux mois, du

printemps au début de l'été, Sa Majesté l'Impératrice aidée de cinq assistants participe aux divers processus de fabrication de la soie dans la Magnanerie impériale de Momijiyama, située dans l'enceinte du Palais Impérial.

Parallèlement à l'amélioration des variétés de vers à soie déjà existantes, la Magnanerie Impériale contribue aussi depuis 1990 à la préservation d'une très ancienne variété japonaise, le Koishimaru, dont la finesse de la soie était particulièrement prisée dans la seconde moitié du 19e et au début du 20e siècles. Sa Majesté l'Impératrice avait néanmoins émis le souhait de préserver cette variété menacée de disparition du fait de son faible volume de production, pour quelques temps encore, permettant ainsi la sauvegarde de ce vers qui devait se révéler par la suite essentiel dans la restauration d'étoffes anciennes inscrites au patrimoine culturel national.

En 1994, le Koishimaru joua un rôle central dans le programme de restauration et de reconstitution d'objets en soie (étoffes du 7e siècle, rouleau peint du 13e siècle) conservés au sein du Shōsō-in (bâtiment contenant près de 9000 objets datant du 7e siècle et ayant principalement appartenu à l'Empereur Shōmu [701 - 756]), investissant ainsi la Magnanerie Impériale d'une nouvelle mission. Au cours des 16 années qui suivirent, Sa Majesté l'Impératrice fit envoyer au Shōsō-in les 20 à 50 kg de cocons Koishimaru nécessaires pour mener à bien ce programme.

A l'occasion du 70ème Anniversaire de Sa Majesté l'Impératrice, l'Agence de la Maison Impériale organisa deux expositions : une première au Musée des collections impériales (le Sannomaru-Shōzōkan) pour présenter les étapes de l'élevage des vers à soie ainsi que le rôle de la variété Koishimaru dans la reconstitution des trésors du Shōsō-in, et une deuxième pour montrer la perpétuation de la sériciculture impériale ainsi que les suites du programme de reconstitution du Shōsō-in.

Ces deux expositions évoquèrent également la pébrine (*nosema bombycix*), une mala-

die qui dévasta les populations de vers à soie dans l'Europe du 19e siècle. L'Empereur Napoléon III fit alors appel aux variétés japonaises pour endiguer la pandémie et sauver la sériciculture française.

A l'inverse, la France contribua à la construction des premières filatures mécaniques du Japon à Tomioka (1872), à la diffusion des techniques modernes de filature industrielle ainsi qu'à la formation des futurs techniciens, établissant ainsi les bases du développement de l'industrie textile japonaise.

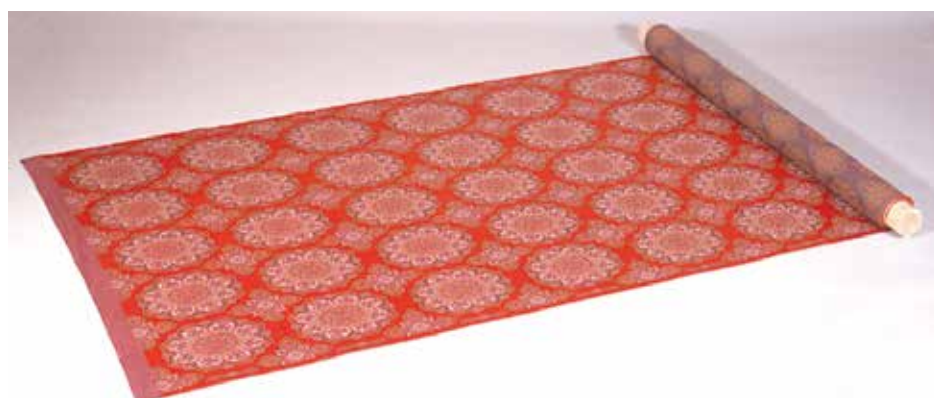
En prenant comme point de départ les échanges franco-japonais tissés autour de la soie, cette exposition a pour objectif de montrer au public français les activités de la Magnanerie Impériale et de présenter des reproductions d'étoffes anciennes réalisées dans le cadre du programme de reconstitution et de restauration du Shōsō-in, ainsi que des pièces reflétant les liens entre la France et le Japon en ce domaine.

© Agence de la Maison Impériale



Vêtement traditionnel à manches longues à motif de rebonds d'une cascade

Le souhait des organisateurs est que cette initiative augmente la compréhension des formes culturelles traditionnelles de la Maison Impériale et contribue au renforcement des relations entre nos deux pays.



Brocart à motifs floraux chinois sur fond rouge

© Agence de la Maison Impériale

Informations pratiques

Du 19 février au 5 avril 2014

Maison de la culture du Japon à Paris

Adresse : 101 bis, quai Branly 75015 Paris

Salle d'exposition (niveau 2)

Horaires : du mardi au samedi de 12h à 19h

Nocturne le jeudi jusqu'à 20h

Fermé les jours fériés

Prix d'entrée : 5 € / Tarif réduit 3 €

Gratuit pour les adhérents MCJP,

les enfants de moins de 12 ans

Inscription du *Washoku* au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO

Lors de sa 8e session qui s'est tenue du 2 au 7 décembre 2013 à Bakou en Azerbaïdjan, le Comité chargé de l'application de la Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco a inscrit 25 nouveaux éléments sur la Liste du patrimoine culturel immatériel. Parmi ceux-là figurent les traditions culinaires des Japonais, connues également sous le nom générique de *Washoku*.

A travers cette désignation, l'UNESCO reconnaît donc la valeur sociale et culturelle de la cuisine japonaise. De tous temps, les Japonais ont accordé une grande importance à la nature et au rythme des saisons, importance qui se retrouve dans leur gastronomie qui donne une place centrale aux produits locaux et de saison. Cette prépondérance du « terroir » a favorisé le développement d'un type de tradition culinaire propre à chacune des régions du Japon.

Comme le précise l'UNESCO, plus qu'un ensemble de traditions culinaires régionales, le *Washoku* est une pratique sociale basée sur un



l'osechi

© D.R.

ensemble très riche de savoir-faire, connaissances, pratiques et traditions liés à la production, au traitement, à la préparation et à la consommation d'aliments. Associé à un principe fondamental de respect de la nature étroitement lié à l'utilisation durable des ressources naturelles, il s'inscrit dans le cadre de la vie quotidienne et lors des événements annuels.



le toso

© D.R.

Les fêtes du Nouvel An sont particulièrement représentatives des caractéristiques sociales et culturelles puisqu'il s'agit de la période où les Japonais se retrouvent entre eux pour célébrer cette tradition, transmise de génération en génération. Le *Washoku* des fêtes du Nouvel An présente une grande diversité régionale, dans la mesure où chaque province a ses spécificités historiques et géographiques. Les gens préparent divers mets pour faire un bon accueil aux divinités de la nouvelle année, confectionnant des gâteaux de riz, préparant des plats spéciaux joliment décorés tels que l'*osechi* (différents plats présentés dans des boîtes à 3 étages ou plus), le *zoni* (soupe spéciale préparée pour le Nouvel An) et le *toso* (saké parfumé servi au Nouvel An), à base d'ingrédients frais d'origine locale ayant chacun une signification symbolique. Ces mets sont servis dans une vaisselle spéciale et partagés par les membres de la famille ou de la communauté, préservant ainsi la santé des individus et assurant la cohésion sociale. C'est l'occasion, pour les personnes âgées, d'apprendre aux enfants la signification de cette pratique sociale.

Au quotidien, le *Washoku* a des fonctions sociales importantes pour les Japonais : réaffirmer leur identité, renforcer la cohésion familiale et communautaire et contribuer à une vie saine par le partage de repas traditionnels équilibrés. (source: www.whc.unesco.org)

Recette du *zôni*

Cette soupe est un plat incontournable pour fêter le Nouvel An au Japon, au même titre que les différents mets composant l'*o-sechi-ryôri*.

Les ingrédients et la préparation de ce plat traditionnel variant selon les régions, nous vous présenterons aujourd'hui les recettes des deux versions les plus emblématiques.

Soupe *zôni* «à la mode du Kantô»

Région : populaire dans le Kantô, le Chûgoku et le Kyûshû.

Particularités : bouillon clair à base de sauce soja, saveur délicate et utilisation de mochi de forme rectangulaire (*kakumochi*).

Préparation :

1 – Mettre dans une casserole le bouillon de bonite séchée (*katsuo dashi*), le sel, la sauce soja et le saké, puis porter le tout à ébullition.

2 – Rajouter dans le bouillon ainsi obtenu les cuisses de poulets désossées



© D.R.

et coupées en morceaux de la taille d'une bouchée, les champignons shiitake et les carottes. Faire cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre.

3 – Disposer dans un bol les *kakumochi* qu'on aura préalablement fait griller, ainsi que des feuilles d'épinard moutarde du Japon (*komatsuna*) qui auront été blanchies à l'eau bouillante salée.

4 – Verser dessus le bouillon avec le poulet et les carottes. Décorer avec du persil japonais (*misuba*) et des zestes de yuzu.

Soupe *zôni* «à la mode du Kansai»

Région : Kyôto et ses environs.

Particularités : bouillon à base de miso blanc (*shiro miso*), saveur douce et moelleuse et utilisation de mochi de forme ronde (*marumochi*) frais.

Préparation :

1 – Couper en morceaux de la taille d'une bouchée racine de taro (*saitoimo*), radis blanc (*daikon*) et carotte. Peler les légumes en veillant à ce que leur surface reste bien lisse de manière à ce qu'ils ne se défassent pas à la cuisson. Faire bouillir les légumes et les réserver à chaud.

2 – Faire bouillir le mochi jusqu'à attendrissement.

3 – Verser dans une casserole un bouillon d'algues kombu et y placer les légumes. Après la première ébullition, rajouter le miso blanc et les mochi.

4 – Verser le tout dans un bol et parsemer de copeaux de bonite séchée.



© D.R.