

28. Vers une fonte Nambu Tekki de plus en plus colorée (le 26 janvier 2021)

Avant de venir en France, j'avais entendu dire que la fonte traditionnelle japonaise, appelée Nambu Tekki, était très populaire en Europe. En voyant que le thé commandé dans les restaurants japonais sur Paris était servi dans un *kyusu* (théière traditionnelle japonaise) en fonte et que ces fameux *kyusu* étaient vendus dans des magasins spécialisés ou dans les grands magasins, j'ai compris que ces théières étaient très prisées également en France. Aussi, lorsque l'on parle de fonte, la couleur noire me venait à l'esprit mais j'ai été surprise de découvrir des *kyusu* très colorés en me baladant en ville. La plupart des *kyusu* utilisés chez les familles japonaises sont en terre ou en porcelaine. Mais depuis mon arrivée en France, j'observe fréquemment des *kyusu* en fonte.

Le Nambu Tekki est la fonte produite principalement dans les villes de Morioka et d'Oshu dans le département d'Iwate, région du Tohoku. Forte d'une longue histoire, on dit que les technologies de fonderie ont été introduites pour la première fois dans cette région il y a plus de 900 ans. Durant le XVII^{ème} siècle, sous l'ère Edo, l'industrie de la fonderie a prospéré sous l'égide des daimyos (gouverneurs des provinces, comme le clan Nambu). Il fut un temps où le Nambu Tekki déclina en raison de la disparition des daimyos avec la restauration de Meiji dans la seconde moitié du XIX^e siècle puis ensuite avec le changement de mode de



vie après la Seconde Guerre mondiale. Cependant, de nos jours on reconnaît les bienfaits du fer contenu dans l'eau bouillie en utilisant des bouilloires en fer. De plus, le goût est adouci. Pour ces raisons, les avantages des bouilloires en fonte sont également reconsidérés au Japon.

Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon

La bouilloire en fonte (en noire sur la photo) et le *kyusu* en fonte (en couleur sur la photo) se ressemblent mais sont en réalité différents. Comme son nom l'indique, la bouilloire sert à faire bouillir de l'eau. Il existe des bouilloires qui marchent non seulement au gaz ou à l'électricité mais aussi aux plaques à induction. Tandis que le *kyusu* est utilisé pour l'infusion du thé. Il est accompagné d'un filtre, son intérieur est non émaillé et il n'est pas possible de le chauffer directement.

Selon les informations du site internet d'un fabricant de longue date, cela fait plus de 40 ans que le Nambu Tekki s'exporte à l'étranger. À la demande des distributeurs européens, des *kyusu* de différentes couleurs comme le rouge, l'indigo, le vert grisâtre ou encore le jaune moutarde ont été créés. La fonte Nambu Tekki est un bon exemple de l'artisanat traditionnel japonais développé grâce aux échanges culturels avec l'Europe.