

idées

HIVER 2012 N°4

JAPON

www.ideesjapon.com



La littérature japonaise à l'honneur

Pour la deuxième fois depuis 1997,
le Japon sera au cœur du Salon du Livre (voir page 2).
www.salondulivreparis.com

EDITO

Tous nos meilleurs vœux pour l'année 2012 !

Depuis le mois de mars dernier, le nombre de visiteurs séjournant au Japon est en baisse. Nous espérons que cette nouvelle année sera accompagnée d'un plus grand nombre de visiteurs français au Japon.

Les actions de soutien destinées à la région du Tohoku sont toujours aussi nombreuses et nous présentons dans la rubrique *En Direct du Japon* plusieurs initiatives qui participent à cet esprit de solidarité, notamment des publications qui œuvrent pour le soutien du Tohoku.

Ce numéro est consacré principalement aux événements d'automne organisés par l'Association Jipango à Paris : ateliers de cuisine « Sushis végétariens », idées de voyage et exposition-vente d'artistes et de créateurs franco-japonais.

Cette année quatre numéros seront également publiés (au format papier pour les numéros de printemps et d'automne et au format numérique pour les numéros d'hiver et d'été).

謹賀新年

昨年3月の大震災後、日本を訪れる外国人が減少してしまいました。今年は、フランスからの訪日客がまたもどってくることを願っています。震災の支援もあらゆる分野で継続しておこなわれています。冬号のEn direct du Japonコラムでは、震災支援や寄付を目的としている出版物を紹介しています。また昨年秋にパリでおこなわれたJipangoのイベント内容(野菜寿司教室、落語口演、展示販売会、旅行情報)を中心に掲載しています。今年も年4回、紙媒体とネットを通じて、情報発信を続けてまいります。

Ce journal est publié quatre fois par an, à chaque saison, et est consultable sur le site portail au format E-BOOK et en version PDF. Il est disponible en version papier au printemps et en automne et est distribué gratuitement au Japon et en France. Rédaction de ce numéro : Naoko Tsunoi, Claire de Bréban, Séverine Vallat, Bernard Jeannel, Nicolas Pouzet, Leslie Huet, Siam Basset, Akiko Susumago. Logo, identité visuelle et maquette : Ayako Koizumi. Site Internet : Hélène Legrand. Remerciements à Cathy Bion, Francis Mollet, Catherine Lemaitre, Eiji Yağai, Farnoush Galati, Postics, Béatrice Fujimura, Hiroko Komori. Responsable de la publication : Naoko Tsunoi [Idées Métisses, 24-5-1006 Ogawa, Yokosuka, Japon 238-0004].

Partagez votre avis et vos recommandations : ijdees@gmail.com
www.ideesjapon.com

Pour recevoir le programme des activités de l'association Jipango à Paris, envoyez votre adresse e-mail à : jipangoactivite@gmail.com

SOMMAIRE



03 En direct du Japon

Les dernières tendances

Livres pour le soutien au Japon



04 Idées cadeaux

Saint-Valentin et

Fête des Grands-Mères



06 Activités

Expo-vente Idées cadeaux



Atelier cuisine

Sushi végétarien



Le Rakugo

Quand l'humour nous est conté



Voyages au Japon

Recommandations par 3 auteurs de guides de voyage

Erratum n° d'Automne 2011 *Bonnes adresses alimentation japonaise P15*. Toutes nos excuses pour l'erreur sur l'adresse du site Internet de Satsuki indiqué www.satsuki.com. Le nom correct est www.satsuki.fr

COUVERTURE

Salon du Livre 2012
Porte de Versailles du 16 au 19 mars 2012



Le Japon est le pays invité d'honneur du Salon du Livre 2012. Un grand nombre d'ouvrages de genres littéraires variés (ouvrages, romans, poèmes, essais, livres pour la jeunesse et mangas) sera présenté au Pavillon Japon. La participation de 22 auteurs (Prix Nobel, écrivain et réalisateur oscarisé, Mangaka bestseller, chanteur rock romancier ou poétesse auteur de haïku) invite à la découverte du paysage littéraire japonais dans toute sa diversité. Des rencontres, conférences, lectures et séances de dédicaces sont également prévues.
<http://www.salondulivreparis.com/>

En Direct du Japon

Les dernières tendances

Les nombreuses actions de soutien pour le Japon se poursuivent notamment grâce à la publication d'ouvrages de genres variés dont les bénéfices sont reversés aux victimes du séisme du 11 mars 2011.

BONNES ADRESSES
Paris Japon

Suzuka Asaoka
et Lucie Redon
(Ed. Bonneton)
17 €. 240 pages.

Un guide pratique bilingue français-japonais pour les bonnes adresses japonaises à Paris : restaurants, boutiques, le Japon pop ou traditionnel. Illustré de nombreuses photos, il est réalisé par l'animatrice Suzuka Asaoka de Nolife-TV qui a décidé de reverser l'intégralité de ses droits d'auteur à la Croix Rouge Japon. Pour commander un exemplaire dédicacé, se rendre sur le site de Nolife-TV :

www.nolife-tv.com/paris-japon
www.youtube.com/watch?v=UPzaPfr8tX8
<http://fr-fr.facebook.com/pages/Paris-Japon-les-meilleures-adresses-de-Suzuka/185377054854400>
www.editions-bonneton.com/album/parisguides.html

CUISINE
Sushi Solidaire

Collectif
(Ed. Théma Press) 25 €. 124 pages.
Publié à l'initiative de Patrick Duval, rédacteur en chef du magazine *Wasabi*, fondateur d'une école de sushis à Paris, d'un restaurant japonais à Nice et d'un sushi bar à Paris, *Sushi Solidaire* est un livre



de recettes de sushis imaginées par trente chefs franco-japonais. Cet ouvrage unique et esthétique a été

réalisé avec la contribution gracieuse des chefs, photographe et maquettiste. Tous les bénéfices du livre seront versés à des associations d'aide aux victimes du tsunami.
www.wasabi.fr

ILLUSTRATION
Magnitude 9

Collectif
(Ed. CfsI Ink) 30 €. 256 pages.



Superbe *artbook* de 230 illustrations réalisées par plus de 200 artistes de tous horizons. L'avant-propos est signé par Jean-David Morvan et Sylvain Runberg, scénaristes de bande dessinée qui étaient à Tokyo au moment du tremblement de terre. Ils sont à l'origine de cet ouvrage collectif afin de recueillir des images pour le Japon. Les bénéfices des ventes (2 € minimum) seront reversés à Give2Asia.
<http://tsunami.cfsi.net/>

<http://www.cfsi-ink.com/fr/products/magnitude-9>
<http://give2asia.org/>

PHOTO
Photographes pour le Japon

Collectif
Ed. L'Alpha et L'Omega
14 €. 112 pages.



L'association Photographes pour le Japon a publié un recueil de photographies rendant hommage au Japon et à ses habitants, afin de récolter des fonds pour subvenir aux besoins d'enfants orphelins*. Telle une prière *Photographies pour le Japon*, nous invite à redécouvrir ce superbe pays. Une exposition de photos consacrée à ce projet aura lieu à Belfort du 1er au 28 février dans les locaux de l'Usine. Tél. 03 39 03 39 70.
<http://photographespourlejapon.wordpress.com/>
* Elle souhaite plus particulièrement reverser les sommes perçues au fond de soutien "Momo-Kaki", créé par l'architecte Tadao Ando, dont l'objectif est de subvenir aux besoins des enfants devenus orphelins à cause de cette catastrophe.
<http://momokaki.org/index-e.html>

Idées cadeaux Japon

Saint-Valentin et Fête des Grands-Mères

1 Boîte de repas *bento* en forme de poisson dont l'usage est laissé à l'imagination de chacun.

Kimonoya : 11 rue du Pont Louis-Philippe, Paris 4°. Tél. 01 48 87 30 24.
www.kimonoya.fr

2 *Vase* discret en verre avec piques intégrées servant de support.
www.pa-design.com/recherche.php

3 *Bougies artisanales* de Kyoto. Les motifs sont peints à la main. www.exposhop-japon.com

4 *Boucles d'oreilles* en tissu japonais orné de motifs floraux. L'atelier-boutique Jhin : 5 rue de Condé, Paris 6°. Tél. 01 46 34 53 20.
www.jhin.fr

5 Bol vert de style *Oribe* (*Mino* céramique) décoré de pivoines. Yakimono : 14 rue de Langeac, Paris 15°. Tél. 09 51 53 29 43.
<http://boutique.yakimonos.com>

6 *Lampe de chevet* en bois et papier japonais. (220 volts à brancher sur le secteur). www.lejaponais.fr/324-lampes-japonaise

7 *Furoshiki* orné des symboles du bonheur : *manekineko* et *daruma*. www.latelierdufuroshiki.fr

8 Poupée *Kokeshi* en bois représentant la grand-mère et son premier petit-enfant « Hatsumago ». Asian Dolls : 48 rue Poncelet, Paris 17°. Tél. 01 43 80 09 12.
www.asiandollsfrance.com



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15

9 *Kombu* de l'île Rishiri à Hokkaido, réputé pour être le meilleur du Japon. Idéal pour le bouillon *dashi* ou comme assaisonnement.
www.nishikidori-market.com/kombu-poudre-kona-dashi-p-139.html

10 *Yutampo* ou bouillotte est un objet quotidien traditionnel encore d'usage aujourd'hui. 74 Bd. Richard Lenoir Paris 11°. www.bastille-design-center.com/http://365things.jp/en.html (Expo-Vente jusqu'au 25 janvier 2012)

11 *Vase* en céramique en forme de bambou. L'Arbre de vie : 8 avenue du Maine, Paris 15°. Tél. 01 45 49 13 86.
www.larbredevie.com

12 *Tasses et soucoupes* en céramique bleue et blanche. www.vaisselle-japonaise.fr

13 *Cover case* pour téléphone portable en *makie*, technique de la laque ornée de poudre d'or et d'argent. Bukiya : 12 rue Ste-Anne, Paris 1°. Tél. 01 42 60 66 52.

14 *Encens* « *shiwase* » (bonheur) dont la senteur rappelle les cerisiers en fleurs. www.satsuki.fr/encens-shiwase.htm

15 *Sushi oke*, récipient pour confectionner le riz à sushis muni d'un couvercle en bois Sawara, une variante du cyprès. www.kitoki-deco.com

Salon Idées Japon 2011

Merci encore de votre visite au Salon Idées Japon !

L'événement de novembre dernier a accueilli un grand nombre de visiteurs ! L'Expo-vente a proposé un choix varié de tissus, d'accessoires, d'objets en papier, de la céramique, des *manekineko*, etc... ainsi qu'un véritable *kotatsu* à essayer pour se réchauffer.

Rendez-vous cette année du 26 novembre au 1er décembre dans ce même lieu de 320 m² répartis sur deux étages. Nous serons heureux de diversifier encore plus le choix des thèmes proposés.



Bonsaïs
élevés dans
les règles de
l'art.
Nursery,
soins.
Ikebana



L'ARBRE DE VIE
8, avenue du Maine
75015 PARIS
www.larbredevie.com

ASIAN DOLLS
Le monde de la poupée asiatique

- Kokeshi (Plus de 350 modèles)
- Momiji
- Kimmidolls
- Autres poupées asiatiques
- Carterie japonaise
- Articles divers...



Horaires d'ouverture : Lundi au Samedi 11h-19h
48, rue Poncelet 75017 PARIS (Métro Ternes)
Tél : 01 43 80 09 12 www.asiandollsfrance.com

Sushi Végétarien 野菜寿司

Atelier Cuisine Shojin de Mari et Komaki Fujii

L'expérience unique des sushis végétariens !
Merci à tous les participants de l'atelier cuisine Shojin !

Pour les recettes, veuillez télécharger en cliquant sur l'adresse ci-dessous.
www.jipango.com/nov2011/ateliercuisinerecette.pdf



Mari Fujii, qui a reçu l'enseignement de son mari, ancien moine cuisinier Tenzo*, propose des repas familiaux, faciles à préparer à la maison, et ayant pour base la philosophie de la cuisine Shojin traditionnelle pratiquée dans les temples. *Titre qui désigne le moine chargé des repas du temple : menus quotidiens ou cérémoniels et bien-être des moines. Mari et sa fille Komaki ont publié plusieurs livres sur les recettes de la cuisine Shojin. The *Enlightened Kitchen* est disponible en anglais.



Créations en tissu et céramique artisanale

BOUTIQUE JHIN



Située à l'Odéon, Jhin détourne les kimonos vintage en créant des centaines de cadeaux personnalisés : bijoux, accessoires de mode et sacs. Elle présente

aussi les œuvres de plusieurs créatrices japonaises de Paris : pochettes, foulards en tissu japonais et céramique japonaise artisanale.

5 rue de Condé, Paris 6°. Tél. 01 46 34 53 20.
Ouvert du lundi au samedi, 11h-19h.
www.jhin.fr

1000 Idékado du Japon

KIMONOYA



Depuis l'ouverture de son magasin en 1981, Machiko sélectionne pour vous au Japon des kimonos anciens, yukata, haori, tabi, peignes, pinceaux,

éventails, zori, furoshiki, vaisselle, théières, tasses, objets en laque, fonte, bambou, vases pour ikebana...

11 rue du Pont Louis-Philippe, Paris 4°.
Tél. 01 48 87 30 24. Ouvert le lundi de 14h à 19h et de 11h à 19h en semaine.
www.kimono-ya.fr

Rakugo : quand l'humour nous est conté 落語

Très populaire au Japon et méconnu en France, le *rakugo* est l'art traditionnel du conte. Lors de son passage à Paris en novembre dernier, un grand maître, Ryuraku Sanyutei, a interprété de façon remarquable deux histoires dont l'une entièrement en français.

Séverine Vallat



C'est l'histoire d'un homme qui fait tout lentement : frapper à la porte, entrer dans la maison, manger un gâteau, fumer le tabac, parler... Cette attitude ne manque pas d'exaspérer son entourage, et dans l'histoire présente, l'ami à qui il rend visite. Une exaspération qui explose littéralement quand notre homme annonce tardivement à son ami que la cendre de sa pipe est en train d'enflammer son kimono... Cette histoire humoristique parfaitement mimée est un bel exemple de l'art japonais du conte, le *rakugo*. Le conteur (*rakugo-ka*)

qui la raconte est Ryuraku Sanyutei. Passé maître dans cet art en 1992, suite à plusieurs années d'enseignement auprès d'Enraku Sanyutei, il avoue avoir choisi ce métier pour surmonter sa peur de parler en public... ce qu'il réussit parfaitement pour le plus grand plaisir des spectateurs. Depuis quelques années, il se produit également en Europe : Italie, Allemagne, Portugal, France et ses représentations se font dans la langue du pays.
www.ryu-raku.com

Le rakugo

Créé à l'époque Edo, le *rakugo* comprend deux courants, celui de Tokyo et celui d'Osaka. Le premier se distingue du second par une gestuelle plus raffinée. Une soirée dans un théâtre de *rakugo* voit se succéder deux à quatre conteurs. Les histoires jouent sur le registre de l'humour (*kokkei banashi*), des sentiments (*ninjo banashi*) ou de la peur avec les histoires de fantômes (*kaidan banashi*). Le Japon compte aujourd'hui environ 600 *rakugo-ka*. Avant de devenir conteur confirmé (*shinuchi*), l'élève accomplit trois ans d'apprentissage auprès d'un maître et doit ensuite franchir deux grades (*zenza* et *futatsume*). Le *rakugo* est très populaire au Japon grâce à une émission télévisée qui diffuse tous les dimanches après-midi depuis 45 ans — la plus ancienne émission de télévision — des joutes d'improvisations de conteurs.

Le *rakugo* est comme tout art japonais un art codifié. Perché sur la scène (*koza*), assis sur un coussin (*zabuton*), le *rakugo-ka* doit respecter les codes de son art. Il utilise les deux accessoires autorisés : l'éventail (*sensu*) et le carré de tissu (*tenugui*). Ils deviennent selon les histoires, canne à pêche, lettre, rasoir... pour l'un, et portefeuille, argent, petite pochette... pour l'autre. Le kimono, que le *rakugo-ka* choisit en fonction du personnage principal de l'histoire, est recouvert d'une veste (*haori*) qu'il enlève dès qu'il débute le conte. Cette veste porte l'emblème de la famille à laquelle appartient le conteur. Le nom de la famille est calligraphié sur un kakemono dans un style propre au *rakugo* et est disposé sur la scène.

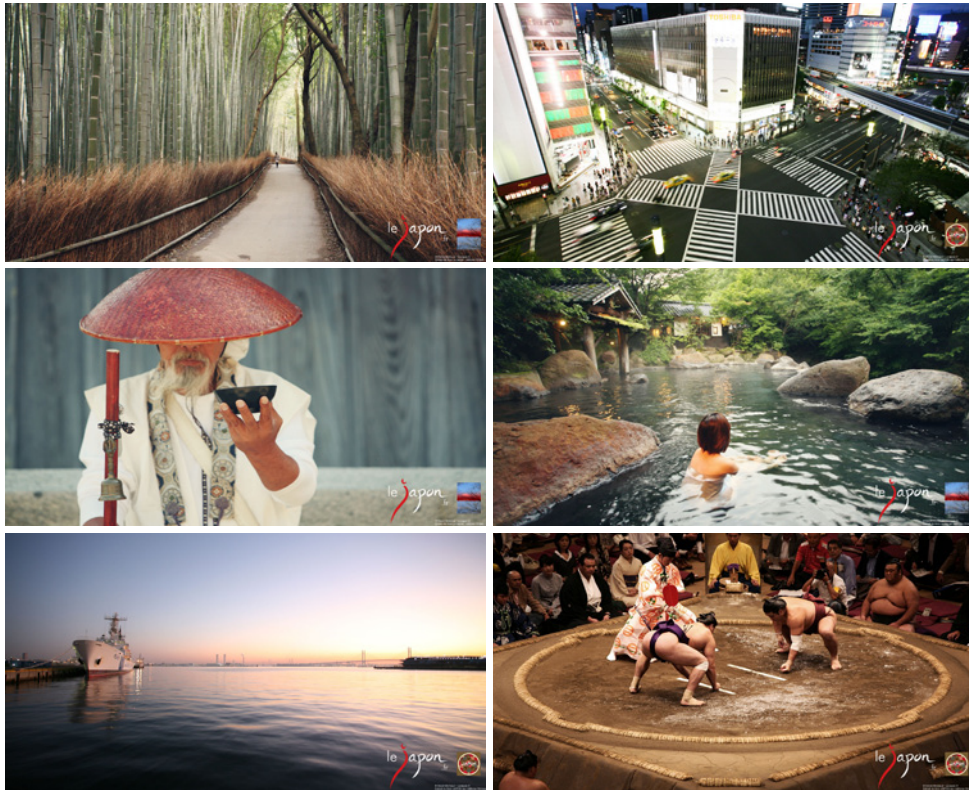
Voyages au Japon

Des rencontres et des dédicaces avec trois auteurs* de guides de voyage étaient au programme du Salon Idées Japon. Dans ce numéro, ils recommandent les lieux qu'ils affectionnent particulièrement au Japon. Les photos du livre de David Michaud exposées lors du Salon sont également présentées dans ces pages.

* François-Xavier Robert, Nadège Fougeras, Patrick Duval

Exposition des photos de David Michaud

David Michaud est l'auteur de *Japon, Traditionnel Japon, Japon 365 us et coutumes* (Ed. Chêne) et de *Japon vu de l'intérieur* (Ed. Mark's), ainsi que photographe pour le livre *Le Japon – Grands Voyageurs* (Ed. Chêne). Il est le créateur du site www.lejapon.fr et organise des visites guidées autour des meilleurs spots photos « Tokyo Safari ». www.tokyosafari.com



Nous remercions la participation et la collaboration de :

ELT (Espace Langue Tokyo)
<http://lespacelanguetokyo.com/fr/>

JTB (Japan Travel Bureau) Global Business France
www.jtb-uni.com

ONTJ (Office National du Tourisme Japonais)
www.tourisme-japon.fr

Prince Hotels & Resorts
www.princehotels.co.jp

Ville de Tokyo Bureau de représentation à Paris
www.yes-tokyo.fr

Ville d'Osaka Bureau de représentation à Paris
www.osaka.fr

Vivre le Japon
www.vivrelejapon.com

Voyage à la carte
<http://voyages-alacarte.fr/fr/>

Recommandé par **François-Xavier Robert**, auteur de *Kyôto itinéraires*, *Tôkyô itinéraires* et *Osaka et Kyôto, Nara*. Il est le co-fondateur de l'association *Waku Waku* et anime le blog *Tatamisés* : <http://2waku.blogspot.com>

Art Triangle Roppongi



Au cœur du complexe de Tokyo Midtown, dans le quartier de Roppongi, se sont ouverts en 2007 trois musées formant un triangle dédié à l'art : le Suntory Museum of Art, le National Art Center et le Mori Art Museum, perché au 54^e étage de la tour éponyme.

Billet ATRo Saving (réductions sur les visites combinées des 3 galeries)
www.mori.art.museum/eng/atrol/index.html

Bunraku, des marionnettes plus vraies que nature



Trois manipulateurs sur scène et vêtus de noir font vivre, de manière très expressive, des personnages articulés d'environ 1,10 m de hauteur. Chikamatsu Monzaemon, considéré comme le

plus grand dramaturge japonais, vécut à Osaka au 17^e siècle et écrivit plus de 100 pièces destinées au *bunraku*.
National Bunraku Theater, 1-12-10 Nipponbashi, Minami-ku, Osaka. Tél. 06-6212-253.
www.ntj.jac.go.jp/english/access/facilities_04.html

Ohara, des fermes, des temples et des bains



Au nord-est de Kyoto, dans les contreforts de la vaste zone de basses montagnes qui s'étend jusqu'à la mer du Japon, on a franchement l'impression d'être en pleine campagne

dans le village d'Ohara, posé sur les deux versants de la vallée creusée par la rivière Takano. Des agriculteurs y côtoient des moines bouddhistes de plusieurs temples nichés dans les hauteurs.
Temple Sanzen-in / Minshuku Ohara no sato
www.oohara-no-sato.co.jp/english/

Oyamazaki, promenade dans l'art et dans l'histoire

Au sud-ouest de Kyoto, au confluent de deux majestueuses rivières et au pied d'une colline, se trouve la charmante bourgade d'Oyamazaki. Vous y découvrirez les collections de la villa Asahi et d'autres bonnes surprises, comme la distillerie de whisky Suntory.
Villa Asahi. Tél. 075-957-3123.
Distillerie de whisky Suntory. Tél. 075-962-1423 (Appeler pour réserver).

Recommandé par **Nadège Fougeras**, auteur de *Allo... la terre ? Ici, Tokyo* (Ed. Metis). Elle présente ses découvertes japonaises à Paris sur son site : www.allolaterreicitokyo.com

Tokyo City View



En haut de la tour Mori du quartier Roppongi Hills, le Tokyo City View offre l'une des plus belles vues de Tokyo avec la ville à 360 degrés sous vos pieds. Parfois, on aperçoit le Mont Fuji tel un chapeau sur la ville. Visitez les boutiques des musées pour des cartes postales ou des œuvres d'art de Murakami... Essayez de vous y rendre en fin de journée pour admirer le coucher du soleil et voir la ville s'assombrir puis s'éclairer à nouveau. www.roppongihills.com/tcv/en/

Hamarikyu gardens



Dans ce carré de verdure au milieu des gratte-ciels se trouve une maison de thé en bois sur un petit lac où l'on

peut prendre un bol de thé vert et un *mochi* (gâteau japonais). Entrez dans les jardins en passant sous le *shutoko* (autoroute futuriste suspendue à travers Tokyo) puis, enfoncez-vous jusqu'à la maison de thé. Une fois arrivée, saisissez le contraste entre cette fragile maison et ce petit pont avec derrière, tel un poster, la skyline des buildings. <http://lteien.tokyo-park.or.jp/fr/hama-rikyu/index.html>

Kappabashi



La râpe à gingembre, vous connaissez ? Mais avez-vous pensé au petit balai qui la nettoie ?

Si cette question vous intéresse, rendez-vous dans la rue Kappa Bashi près du métro Tawaramachi. Remplie de magasins où s'approvisionnent tous les restaurants de Tokyo, vous pourrez rapporter des couteaux, des bols japonais, des théières, des porte-couteaux, de la fausse nourriture en plastique, des horloges sushis... On y trouve aussi des râpes à fromage de 1 mètre de haut à ...1 centimètre ! www.kappabashi.or.jp/en/

Faire un karaoké à Shibuya

A Shibuya, des immeubles entiers sont dédiés au karaoké ! Entrez dans n'importe quel immeuble avec l'enseigne karaoké *カラオケ* en *katakana*. On vous donnera un panier avec des micros, le numéro d'une salle, une télécommande... En traversant les couloirs, observez les gens se défouler sur des tubes inconnus. Puis, entrez dans votre cellule, explorez la télécommande et un décor se projette sur le mur ! Puis, choisissez (au hasard) une chanson !

Recommandé par **Patrick Duval**, auteur du *Guide Bleu Evasion : Tokyo et Kyoto* (Ed. Hachette). Il a récemment publié *Sushi solidaire*, un ouvrage présentant des recettes originales de sushis imaginées par trente grands chefs français. Fondateur de la revue culinaire *Wasabi*, il est également organisateur de cours de sushis à Paris et à Nice (www.wasabi.fr).

Salon de thé dans une maison traditionnelle à Jiyugaoka



Jiyugaoka est une sorte de village cosmopolite où une population jeune et branchée fréquente les mêmes lieux que les générations plus âgées. C'est le cas de Kosoan, un salon de thé traditionnel, installé dans une maison en bois qui a plus d'un siècle. Assis sur des tatamis, on peut y déguster des pâtisseries de style Kyoto avec un très bon thé vert.

Kosoan, 1-24-23 Jiyugaoka, Meguro-ku, Tokyo.
<http://kosoan.co.jp/>

Restaurant Kezako à Gion



Installé à Gion en plein quartier des geishas, le Français Stephan Pantel se rend tous les jours dans les

petits marchés locaux des environs de Kyoto. Il y déniche des herbes rares afin de préparer des plats uniques, ni français, ni japonais, mais qu'on déguste toujours avec beaucoup d'émotion en le regardant évoluer en cuisine comme un maître de danse.

Kezako, 570-261 Gionmachi-Minamigawa, Higashiyama-ku. Tél. 075-533-6801.

Le Musée du XXI^e siècle à Kanazawa

C'est sans doute l'une des plus belles réalisations architecturales de ces dix dernières années (agence SANAA). Tout en verre, ce bâtiment circulaire accueille des expositions autour d'un artiste ou d'un thème et compte, parmi ses collections permanentes, des œuvres aussi originales que cette piscine de l'Argentin Leandro Erlich au fond de laquelle les visiteurs sont invités à se promener sans se mouiller...

21st Century Museum of Contemporary Art
www.kanazawa21.jp/en/

Les combats d'araignées à Shimanto



Une fois par an au mois d'août, le sanctuaire shinto de la ville de Shimanto, dans l'île de Shikoku, organise, pour les enfants, un tournoi dont les protagonistes sont de grosses araignées jaunes et noires ! La gagnante est celle qui réussit à faire tomber son adversaire de la branche ou à l'envelopper dans sa toile. Un combat fascinant sur le modèle du sumo.



matsuri

RESPECT!



QUALITÉ
SAUMON DE
NORVÈGE



100% RIZ ISSU
DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



SÉRIOLE ET
THON ALBACORE
PÊCHE DURABLE



MATSURI
ENGAGEMENTS
RESPONSABLES

WWW.MATSURI.FR - 0 800 94 11 11