Artisanat japonais La qualité de vie du quotidien



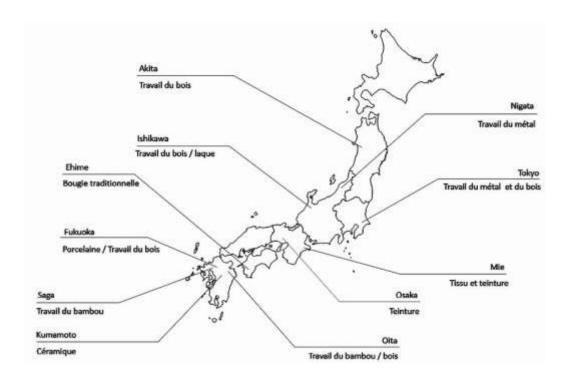
AchiKochi



AchiKochi Espace Altura 46 rue Saint-Antoine 75004, Paris

achikochi.eu Instagram: achikochi.artisanat





Nous avons voyagé, vécu et travaillé au Japon pendant plus de dix ans. Ces expériences nous ont laissé des souvenirs fantastiques et ont transformé notre façon de vivre et penser.

La société japonaise voue un culte au travail bien fait, porté à son plus haut degré d'accomplissement, de raffinement, et ceci, quelle que soit la nature du travail. Cela s'exprime au travers des objets du quotidien, pensés et confectionnés pour satisfaire pleinement, et respectés pour cela par ceux qui les utilisent. L'attachement à la perfection des formes, des textures et des couleurs, l'harmonie parfaite avec la fonction, trouve sa plus élégante expression dans l'artisanat, qui est presque toujours au japon un artisanat d'art.

Dans le contexte actuel où les préoccupations environnementales et sociétales se font plus prégnantes, les objets confectionnés par les artisans japonais avec des matériaux naturels et des méthodes ancestrales, loin d'être démodés ou anciens, redeviennent paradoxalement "modernes", et nous poussent même à repenser la notion de modernité. C'est beaux objets, durables et de qualité, sont l'expression et la base d'un mode de vie « slow life », qui apprécie leur simplicité et leur beauté, et considère les artisans qui en sont à l'origine.

AchiKochi, qui signifie « par-ci, par-là », présente notre réseau grandissant d'artisans situés à travers tout le Japon, les objets qu'ils confectionnent et leurs méthodes traditionnelles de fabrication.

Nous espérons que vous serez séduits par ces artisans talentueux et leurs créations originales.



Artisan

HEKIZAN ONIMARU

L'atelier de Maître Hekizan ONIMARU est situé dans la préfecture de Fukuoka. L'histoire de la poterie Takatori remonte au 17ème siècle. Elle est apparue sous l'impulsion du célèbre architecte et maître de cérémonie du thé de l'époque d'Edo, Kobori Enshū. La poterie Takatori est caractérisée par une céramique mince qui lui donne cette élégance, et influencée par l'idée de beauté telle qu'exprimée par Enshû selon le principe de *kirei-sabi*, qui désigne la simplicité, la beauté, et la patine naturelle apporté par le travail du temps.

chi.eu



Tasse à thé

KAORU CUP

Poterie en grès L: Ø 9cm × H 10.2cm / M: Ø 8.5cm × H 9.2cm / S: Ø 8cm × H 8cm



Tasse à thé

KAORU CUP

Poterie en grès L: Ø 9cm × H 10.2cm / M: Ø 8.5cm × H 9.2cm / S: Ø 8cm × H 8cm







Bol laqué

AEKA

A travers cette série AEKA, l'artisan a voulu transmettre le sentiment d'une beauté délicate et fragile. La forme gracieuse des courbes et la finesse du bois témoignent de la grande maîtrise de l'artisan pour le tournage sur bois traditionnel. Très léger et lisse au toucher, le bol est utilisé au japon pour le riz et les soupes.







Boîte à thé

KARMI

KARMI, vient d'un concept poétique Karumi, signifiant littéralement "légèreté", évoqué dans les poésies du poète japonais de Haiku, Basho MATSUO, du 17ème siècle. L'artisan a choisi une ornementation simple et aérée pour exprimer le même concept.



Ø 7.1 cm x H19.3 cm Betula grossa (*mizume*)







Artisan

KURIKYU

Maître Shunji KURIMORI est la sixième génération à perpétuer la technique *Magewappa*. Le principe repose sur la courbure de fines lames de cèdre ou de cyprès du Japon sur un support cylindrique, pour former tasses, bols ou boîtes à bento. *Magewappa* est une spécialité traditionnelle de la région d'Akita, dans le nord de l'île de *Honshû*. Maître KURIMORI a débuté ce métier lorsqu'il n'avait que 18 ans. Son expérience et son profond respect pour cet art explique la perfection de ses œuvres, à la finition parfaite et au design unique.



Pichet et tasses à Saké

GUINOMI

Au Japon, on utilise souvent des pichets et des tasses en cèdre pour servir et boire le Saké. Cet ensemble à Saké, réalisé suivant la technique *Magewappa*, vous offrira un agréable moment de dégustation et de contemplation. Il conviendra aussi parfaitement aux digestifs.

Cèdre de la région d'Akita au Japon Pichet: Ø7.6 cm × H13 cm / Tasse: Ø5.5 cm × H4.6 cm Gobelet à bière BEER CUP

On ne peut qu'admirer le travail qui consiste à courber une lame unique de cèdre pour lui donner la forme de ce gobelet, tout en respectant l'esthétique raffinée des veines du bois.

D'une prise en main très agréable, et très léger, ce gobelet est idéal pour des boissons chaudes ou fraîches, car le bois jouera son rôle d'isolant.







Récolte de l'écorce

L'écorce de cerisier est récoltée entre août et septembre dans les montagnes du nord du Japon, à la période où les arbres contiennent une grande quantité d'eau. Ainsi, les artisans peuvent la décoller proprement du tronc. Ensuite elle est séchée naturellement pendant environ deux ans. Les artisans prélèvent moins d'un tiers de la surface du tronc pour permettre à l'écorce de se régénérer naturellement et pour ne pas gêner la croissance de l'arbre.

Finition de l'écorce

L'écorce brute de cerisier sauvage a une couleur gris-brun et son motif est dit Marbré. Elle peut être utilisée telle quelle pour apprécier l'aspect naturel de l'écorce, mais une écorce avec un beau motif marbré est rare, et donc précieuse. L'écorce brute devient brun-rougeâtre lorsqu'elle est poncée, puis en poursuivant le polissage elle devient brillante et rouge, dite Nature. Pour transformer l'écorce de cerisier sauvage en matériau d'artisanat "Marbre" et "Nature", l'artisan taille et polit chaque feuille d'écorce à la main.





Boîte à thé

KIZUTSU Pétales

Écorce de cerisier sauvage Ø 7.2 cm × H 11.1 cm / V 80 g Boîte à thé KIZUTSU Givre

L'extérieur de cette boite à thé, utilisant une écorce marbrée, exprime au naturel l'écorce de cerisier sauvage. Au toucher on peut sentir la texture de l'écorce comme sur le tronc de l'arbre dans son habitat forestier. La couleur légèrement gris-blanc fait penser au givre des premiers matins d'hiver. Un objet précieux, une nature brute, pour une expérience sans compromis.







Artisan TAKAHAMA

C'est à *Takahama*, dans la province de Kumamoto, que la famille *UEDA* a ouvert son premier fourneau à céramiques au 18ème siècle. C'est également depuis cette date qu'elle gère la carrière de kaolin située dans la région de Amakusa à Kumamoto, qui produit le meilleur kaolin du Japon. Les porcelaines de Takahama sont translucides et d'une grande dureté, en plus d'avoir un émail au toucher velouté.









coupelles

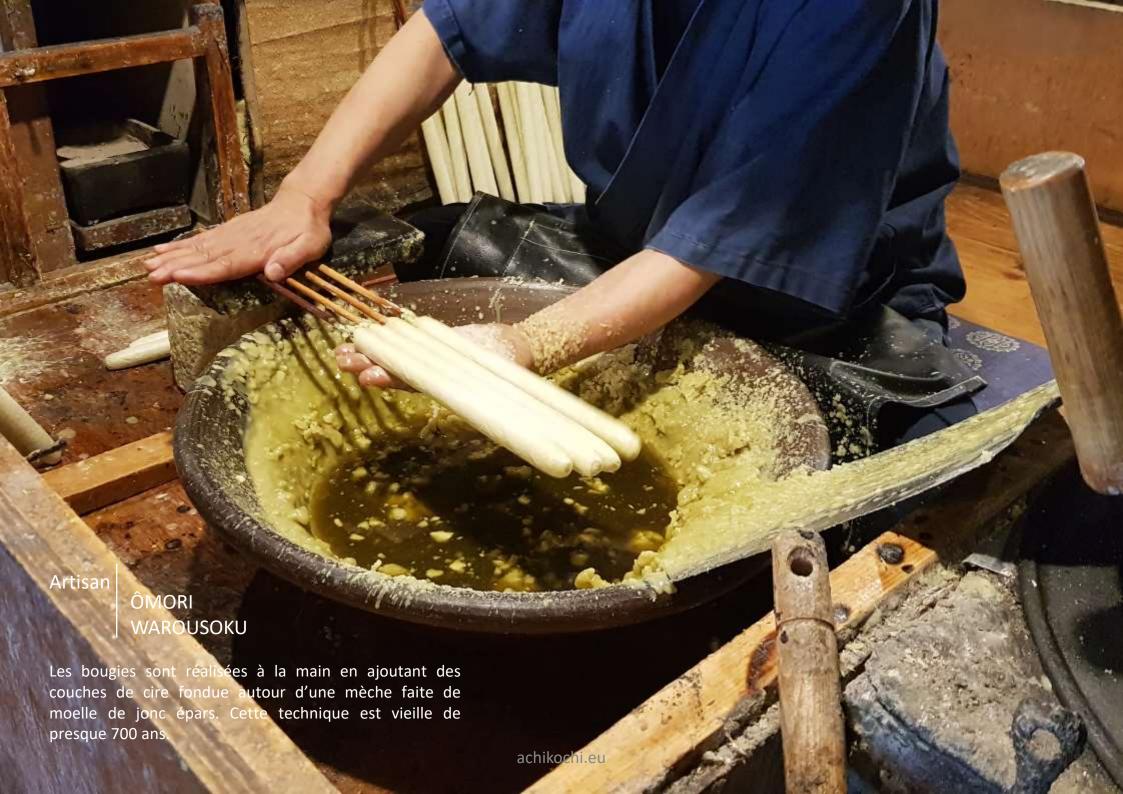
MIRUMON

Porcelaine de Amakusa

Larme: Ø 9 cm× L 11 cm × H 1 cm Ovale: L 7.5 cm× L 10 cm × H 2 cm Triangle: \emptyset 9.5 cm× L 9.5 cm × H 2.5 cm

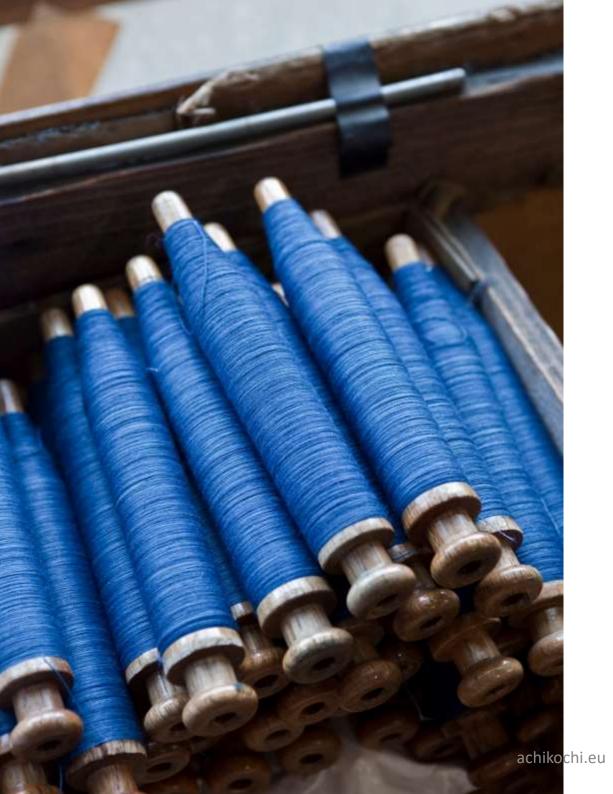












HISTOIRE COTON MATSUSAKA

Dans la deuxième moitié du cinquième siècle, les techniques de tissage appelées "AYAHATORI" et "KUREHATORI" ont été développées dans la ville actuelle de Matsusaka qui est devenue un centre très important au Japon pour la production de tissu en raison de l'introduction de ces nouvelles techniques. En l'an 698, des textiles produits à Matsusaka furent commandés comme offrandes régulières au dieu Amaterasu.

Quand le coton originaire d'Egypte et d'Inde a trouvé son chemin vers le Japon au 15ème siècle, il est devenu immédiatement populaire parmi les japonais. Ce nouveau matériau et les technologies de tissage déjà en place à Matsusaka ont conduit à la naissance de "Matsusakamomen" (coton de Matsusaka) au début du 16ème siècle.

Sac à main

SHIJIMI

Simple et très élégant son format est celui des petits pochons que les japonaises portent lorsqu'elles sont habillées en Yukata ou Kimono pendant les fêtes en été ou les événements officiels. C'est donc un accessoire traditionnel avec un design moderne. Il a la taille parfaite pour emmener vos effets lors d'une petite sortie.







DOUBUTSU

Série de jouets en bois au nom de "& Learn". Les enfants ressentiront la douceur et la chaleur du bois en jouant avec ces petites figurines. La finition très douce et veloutée au toucher a été pensée spécialement pour les enfants. Le contraste entre les formes arrondies et les arrêtes douces crée une richesse de sensations dans les mains. Arbre / Girafe / Eléphant / Hippopotame / Lion / Mouton / Zoo

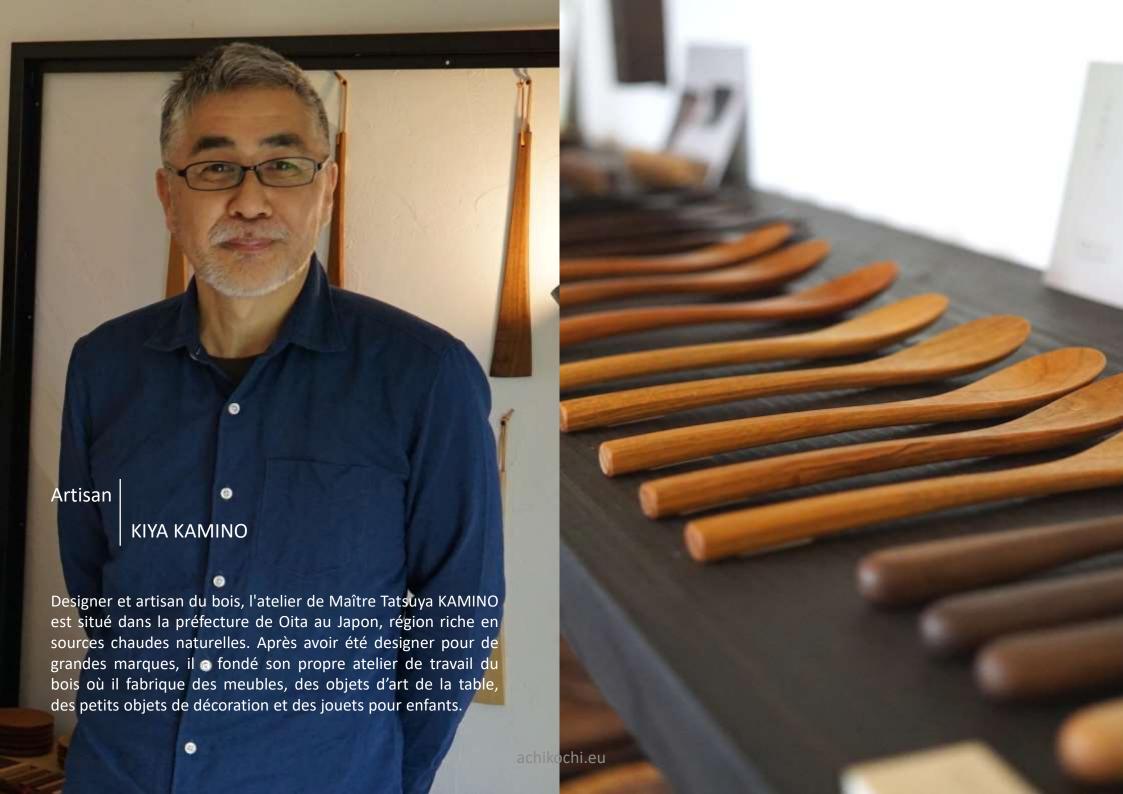
achikochi.eu

Bois de hêtre de haute qualité en provenance d'Europe, certifié PEFC*













L 9.5 cm Erable, cerisier de Panama, cerisier, noyer

Porte clefs

achikochi.eu





Artisan

MokuNeiji

Artisan du bois et fabricant des gobelets filetés en bois qui ferment nos bouteilles isothermes. Shouchi Taniguchi a hérité du savoir-faire de son père et l'a transmis à ses deux fils qui travaillent aujourd'hui avec lui dans leur atelier à Ishikawa, une région du Japon où l'art du bois et la laque sont très présents.







Artisan

KAI NOBUO KOUBOU

Maître Nobuo KAI dirige son atelier du même nom dans la préfecture de Oita. Sa spécialité est la fabrication de couverts en bambou *Mousou* de sa région, ainsi qu'en bois de grand bouleau de la préfecture de Shimane. Le séchage du bambou est une étape importante et délicate. Il dépend du temps et de la saison et requiert un long savoir-faire afin d'éviter les fractures qui peuvent se produire lors des périodes de chaleur, ou la moisissure qui peut apparaître durant la saison des pluies.

Couverts En bois

DÎNER SET

Ce jeu de couverts est composé d'une cuillère, d'un couteau et d'une fourchette, confectionnés en bouleau japonais. Parce que les couverts sont des accessoires que l'on utilise tous les jours, ces couverts en matériau naturel ont été conçus avec des formes douces et rondes pour une prise en main et une utilisation agréable.



Bouleau japonais (Betula grossa) Couteau / cuillère / fourchette : 21cm



