

Rakuten, un site Internet aux dents longues

Le site Internet Rakuten (« optimiste » en japonais), vous connaissez ? C'est pourtant le roi du commerce. Plus de 8 japonais sur 10 l'utilisent et 30 000 professionnels passent par sa plateforme pour toucher le grand public. En 2012, son chiffre d'affaire a atteint 4,7 milliards de dollars (+17% en un an). En 2010, Rakuten a racheté 200 millions d'euros une pépite française du web : Priceminister. Et l'an dernier, il a mis la main sur Alpha Direct Service, une entreprise de logistique située à Beauvais afin de mieux organiser l'acheminement de ses produits pour l'Europe. Son objectif : concurrencer un autre géant, Amazon.

Lu dans le Point du 30/5/13

Le patron de Rakuten, Priceminister et les vins de Bourgogne

Le patron du site Internet Rakuten a de grandes ambitions... qui passent par la France. Horoshi Mikitani, surnommé « Mickey », a ainsi racheté Priceminister en 2010. Cette star au Japon aime aussi les vins français. Il raffole du Meursault, qu'il vend d'ailleurs sur son site. Un de ses proches dit de lui qu'il est « *un des plus grands connaisseurs de bourgogne au Monde* ».

Lu dans le Point du 30/5/13.

A 120 ans, Petit Bateau regarde vers le Japon

A l'occasion de son 120^e anniversaire, la marque Petit Bateau a recruté les designers Masaya Kuroki et Gildas Loaëc de Kitsuné en vue de développer ses collections pour adultes. Non sans raison : ces artistes sont bien connus au Japon... qui constitue le 2^e marché de Petit Bateau (après la France). L'enseigne organise par ailleurs une exposition photo

représentant ses employés à l'œuvre : après une présentation dans les rues de Troyes, berceau de Petit Bateau, elle sera au Japon.

Lu dans Next n°54, supplément à Libération du 8/6/13

Gastronomie : Takayuki Honjo

Âgé de 33 ans, le chef japonais a récemment ouvert son premier restaurant, le *ES* (référence à la psychanalyse, le « es » étant le « ça » en VO), à Paris*. Ce natif d'Osaka a été à bonne école : après des études de français dans son pays, il a suivi les cours de la réputée école de cuisine Ferrandi à Paris et effectué son premier stage chez Pascal Bardot, le chef de *l'Astrance* (3 étoiles). Ce dernier lui a « tout appris ». Suffisamment pour suivre son propre chemin chez les plus grands : *Quintessence* à Tokyo, *Petit Nice* à Marseille, *Mugaritz* au Pays Basque, *Noma* à Copenhague... Avec une seule et même ligne de conduite : la cuisine française pur jus. Au ES, il sert ainsi un foie gras au cresson et pousses de cerfeuil, un pigeon avec une sauce brune et épaisse au cacao ou encore une pomme caramel (pommes caramélisées sur un biscuit noisette, avec crème à la fève tonka et confiture de pommes vanillées).

*91 rue du Grenelle –Tél. : 01 45 51 25 74.

Lu dans Next n°54, supplément à Libération du 8/6/13

La vaccination contre le cancer du col de l'utérus remise en cause au Japon

Le ministère japonais de la Santé a décidé de ne plus recommander la vaccination contre le cancer du col de l'utérus, en raison de cas de "douleurs chroniques" qui pourraient y être liées. Une mesure temporaire, en attendant de disposer de plus de données pour savoir si ces douleurs sont dues au vaccin et quels sont les risques de survenue rapportés au

nombre de personnes vaccinées. En France, cette vaccination a aussi suscité des polémiques récentes, notamment depuis que deux jeunes femmes vaccinées se sont plaintes entre autres de crises de paralysie. Actuellement, deux vaccins sont disponibles, le Gardasil (laboratoire Merck) et le Cervarix (GSK) et permettent de se prémunir contre le virus du papillome humain (VPH, en anglais, ou HPV), responsable du cancer du col de l'utérus,

Lu sur www.leparisien.fr le 18/6/13.

Le Japon, deuxième pays le plus actif sur Twitter

Parmi les 20 pays les plus actifs sur Twitter figurent le Japon et la France. Mais le premier a une longueur d'avance sur la seconde. Au Japon, la part dans l'activité du site de microblogging a atteint 11,71% en avril 2013, contre seulement 2,38% pour la France. Le Japon se situe ainsi en 2^e place de ce classement, juste derrière les Etats-Unis (avec 22,82%). Ces chiffres ont pour source SemioCast, une start-up spécialisée dans les études sur les réseaux sociaux.

Lu dans Enjeux Les Echos de juin 2013.

En Vendée, le festival Westside se l'est joué nipponne

Du 14 au 16 juin dernier, le village vendéen de Notre-Dame-de-Mont a accueilli la première édition d'un festival nommé Westside. Artistes français et surtout japonais y ont été programmés. Probablement parce que l'initiatrice de ce rendez-vous musical, Elodie Brisson, est employée du centre culturel Espace Japon et se passionne pour l'empire du Soleil Levant. Quoiqu'il en soit, le public a ainsi pu découvrir les 5.6.7.8's, les Nisennenmondai, la danseuse Ikuya Kuroda et le guitariste Jiro Matsumoto, ainsi que Kumisolo et Shigeto.

Lu dans le Monde du 18/6/13.

Le Fuji san inscrit au patrimoine culturel de l'Humanité

Le 22 juin dernier, la montagne symbole du Japon est entrée au patrimoine mondial de l'Unesco. Ce volcan de 3.776 mètres rejoint ainsi ses "frères" de l'Etna et du Kamtchaka, en attendant peut-être les volcans d'Auvergne, en France, dont la candidature a été acceptée début 2013 et sera passée au crible par l'Unesco pour une décision en 2014.

Lu sur <http://tempsreel.nouvelobs.com> le 22/6/13.

Paris s'ouvre au saké

Encore assez méconnu en France, ce fameux et délicat alcool japonais a fait l'objet d'un salon qui lui était entièrement dédié (une première), en juin dernier, au Bastille Design Center. Du coup, le journal A nous Paris en présente les caractéristiques et méthodes de fabrication... et donne ses bonnes adresses parisiennes. Parmi celles : les bars des hôtels Royal Monceau, Shangri-La et Mandarin oriental pour déguster un saké dans un hôtel de luxe ; Prescription (23 rue Mazarine), Blueberry (6, rue du Sabo), Curio Parlor (16, rue des Bernardins) et Silencio (142, rue Montmartre) pour goûter des cocktails inattendus, ; Sakebar (3, rue Valette), Sola (1^{er}, rue de l'Hôtel Colbert), Le bar à sushi (55, Bd des batignolles) et Jin (6, rue de la Sourdière) pour déjeuner ou dîner au saké ; Issé Workshop (11, rue Saint-Augustin) et La maison du whisky (6, carrefour de l'Odéon) pour en acheter. Et pour parfaire ses connaissances sur cette boisson : www.nihonshu.fr

Lu dans A nous Paris du 24/6/13.

6 restos japonais dans le 1^{er} Vanity Fair français

Dans son premier numéro, la version française de *Vanity Fair* a consacré une page aux « *restaurants japonais qui font saliver le tout-Paris* ». Ils

sont 6 à être cités : Guilo-Guilo (8, rue Garreau et la cuisine ouverte du chef Eiichi Edakuni), Takara (14, rue Molière, le plus vieux japonais de la Capitale), Kunitoraya 2 (5, rue Villedo, et ses accords udon-vin), Kinugawa (9, rue du Mont-Thador, influencé par l'Amérique du Sud), Benkay (Novotel, 61, quai de Grenelle et sa vue imprenable) et, enfin, Jin (6, rue de la Sourdière et son foie de lotte, sérieux concurrent au foie gras).

Lu dans Vanity Fair, n°1 de juillet 2013.

De bonnes idées en provenance du japon

Le site Internet rue89 a sollicité ses riverains au sujet de « bonnes idées à importer ». Parmi celles présentées, certaines réfèrent au Japon.

Stéphan évoque ainsi les toilettes japonaises économiques : *« Après utilisation des toilettes, vous tirez la chasse d'eau normalement. De l'eau sort automatiquement par un robinet. Vous vous lavez les mains avec cette eau. Certes, elle deviendra "sale" et savonneuse, mais elle ira directement dans le réservoir des toilettes car le lavabo est situé au-dessus de la chasse d'eau. La prochaine fois que vous tirerez la chasse d'eau, ce sera avec de l'eau déjà utilisée. »* Chatmioumiou (pseudo) cite pour sa part le marquage au sol omniprésent dans le métro de Tokyo, qu'il indique où se trouvent les portes des rames lors de l'arrivée du métro, qu'il guide les usagers vers leur connexion ou encore qu'il serve aux aveugles. Autre exemple d'idée à importer, suggérée par Sylvain, les épicerie qui vendent de tout et qui sont ouvertes 24h/24.

Lu sur rue89.com le 11/7/13.

Mode : à savoir pour se la « jouer » japonaise

Si, en matière de beauté, la recherche d'une perfection ultra-codifiée est encore la norme chez les Japonaises (lissage de leurs cheveux à l'huile

de camélia, purification de leur peau à l'aide de formules riches en farine de riz et, surtout, superposition de soins ; en matière de mode, un vent de liberté souffle sur les coutumes impériales depuis les années 60 et l'éclectisme est désormais de mise (silhouettes sobres et radicales, styles geishas, lolitas, gothiques ou encore enfantin). Un accessoire demeure culte : l'ombrelle ou *higasa*, pour préserver son teint ivoire. Lu dans *Le Parisien* magazine du 2/8/13.

Quel est le secret de la belle peau des Japonaises ?

Réponse d'Elodie-Joy Jobert* : le soin millefeuille ou *layering*. Ce protocole, se pratiquant depuis des générations, comprend six étapes : dissoudre les fards et impuretés avec un massage à l'huile d'olive de sésame ou d'amande douce ; purifier sa peau à l'eau et au savon d'Alep à l'aide d'une éponge naturelle ; la vaporiser d'eau forale ; l'hydrater avec un sérum, une crème et un contour des yeux.

*Auteure de *Layering, secret de beauté des Japonaises* (éditions La plage).

Lu dans *Le Parisien* magazine du 2/8/13.

Le thé japonais : vert... mais pas toujours vrai

Sencha (le plus populaire), macha, gyokuro, genmaicha (au riz grillé), hojicha (grillé à haute température)... 99% des thés produits au Japon sont verts. Mais, la plupart de ceux vendus en Europe proviennent en fait de Chine, du Vietnam, du Brésil et d'Argentine, selon Carol Negiar. La raison ? « *Le Japon n'a toujours pas créé d'indication géographique protégée (IGP), seule capable de protéger son patrimoine, comme les Français l'ont fait pour protéger leur champagne* ».

Lu dans *Le Monde* des 4 et 5/8/13.

Comment déguster un thé japonais ?

Chez Chajin – La Maison du thé vert japonais (24 rue Pasquier, Paris 8^e), on infuse le gyokuro dans de l'eau froide six fois de suite. Un grand gyokuro donne un beau vert pâle et un aspect nuageux et duveteux à la tasse et permet de percevoir le fameux « goût umami ». Autre exemple : chez Jugetsudo (95, rue de Seine, Paris 6^e), le macha est tamisé puis versé avec une cuillère en bambou dans un bol en grès traditionnel dans lequel est alors versé doucement de l'eau bouillante. La mixture est ensuite battue avec un fouet en bambou jusqu'à obtenir une belle mousse couleur jade. Il n'y a plus qu'à poser le bol dans la paume de sa main et savourer la délicatesse et la subtile amertume de ce thé vert... et de les contrebalancer avec le goût sucré de pâtisseries raffinées.

Lu dans Le Monde des 4 et 5/8/13.

Japan expo, une manifestation très courue

Avec 230 000 personnes sur quatre jour, en juillet dernier, Japan Expo a connu une affluence plus importante que le Salon du livre ou encore le Festival international de bande dessinée d'Angoulême. Le manga y a plus place de choix et pour cause : un BD sur 3 vendue en France est une importation japonaise (ce qui représente 14 millions de volumes par an, soit 26% du chiffre d'affaires du secteur). Rien qu'en 2012, 14 65 mangas japonais, traduits en Français sont parus dans l'Hexagone, soit 35% de l'ensemble des nouveautés BD de l'année, selon l'Association des critiques et journalistes de bande dessinée (ACBD).

Lu dans Le Monde du 10/8/13.

Manga : les Français tiendront-ils le rythme ?

Vu le succès du genre, bien des éditeurs hexagonaux sont tentés de se lancer dans la production de ce genre d'ouvrages. Problème : transposer

le modèle éditorial du manga tel qu'il existe au Japon (publication de volumes tous les deux ou trois mois, réalisés au sein de studios regroupant plusieurs dessinateurs affectés à des tâches précises – storyboard, décors, trames, textes, etc.) - s'avère impossible, le système fonctionnant très différemment en France. Pour autant, certains ont décidé de s'y essayer. Telle la maison Glénat qui envisage de créer son propre studio manga. Celui-ci sera composé de collaborateurs fixes qui aideront des auteurs extérieurs au coup par coup. Reste à savoir s'ils seront tenir la cadence.

Lu dans Le Monde des 4 et 5/8/13.

Goldorak à l'origine de la pop culture japonaise

Avant le 3 juillet 1978, date de la diffusion du premier épisode de *Goldorak* sur Antenne 2, le dessin animé japonais était inexistant sur les écrans de télévision français, et même européens. La donne a radicalement changé depuis et grâce au succès rencontrée par cette série de 74 épisodes de vingt-six minutes : c'est elle qui a ouvert la voie en France à toutes les autres créations japonaises qui, depuis, ont contagieusement conquis le public français à commencer par les adolescents. Pour rappel : *Goldorak* – titre valise fabriqué à partir de *Goldfinger* et de *Mandrake* – a pour vrai nom *Grendizer*. Il a été conçu en 1974 sous forme de manga sur commande d'un fabricant de jouets, Bandai. S'il a été dessiné et scénarisé par Go Nagai, c'est Toei Animation qui l'a transposé en feuilleton télévisé. Quant à son générique français, il est l'œuvre de Pierre Delanoë.

Lu dans Le Monde des 4 et 5/8/13.

Alimentation : attention notamment aux poissons contaminés

Dans le cadre d'un dossier consacré aux nouvelles menaces alimentaires, *L'Express* souligne que le poisson est exposé à différents contaminants, notamment des métaux lourds (mercure, cadmium). Leur accumulation n'est pas sans danger pour la santé. Et d'illustrer ces affirmations par la situation au Japon, « *où la consommation de poissons « chargés » en métaux lourds est importante* » : *des personnes y ont ainsi été « victimes de déminéralisation osseuse et de problèmes d'articulation* », dicit Bernard Salles, directeur de l'Institut Toxalim, spécialisé dans l'étude des contaminants alimentaires. En France, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses) a récemment recommandé de ne pas consommer de poisson plus de deux fois par semaine.

Lu dans L'Express du 14/8/13.

Parmi le meilleur de la rentrée littéraire : trois livres évoquant le Japon

Au sein de la rentrée littéraire, l'hebdomadaire *L'Express* a remarqué trois livres ayant pour thème commun « le choc du retour au Japon : *La nostalgie heureuse* par Amélie Nothomb aux éditions Albin Michel (un texte autobiographique racontant le retour au Japon de l'auteure en mars 2012, vécu de l'intérieur, *En même temps, toute la terre et tout le ciel* par Ruth Ozeki aux éditions Belfond (un récit à tiroirs, puisant dans la tradition des *I-Novels* japonais, empreint de questionnements métaphysiques, mais aussi humanistes et écologiques, auquel se mêle une réflexion sur le temps, le langage, la méditation et l'Histoire, le tout à partir d'une rencontre littéraire entre deux femmes) et *Les évaporés* par Thomas B. Reverdy aux éditions Flammarion (traitant des *johatsu*, des laissés-pour-compte surendettés)

Lu dans L'Express du 21/8/13.

Canicule meurtrière cet été au Japon

Si la France a été relativement épargnée par les températures caniculaires cet été, il n'en a pas été de même pour le Japon depuis le début du mois de juillet. Au point que la chaleur (plus de 30/35 degrés centigrades, voire 40), étouffante (du fait, en plus, d'une forte humidité), a causé la mort de dizaines de personnes âgées. Selon une récente dépêche de l'AFP, cette canicule avait entraîné, fin août, la disparition de 120 personnes (dont 70 à Tokyo). Selon la presse locale, une très large majorité de ces décès (83%) concerne des individus de plus de 65 ans.
Lu sur www.senioractu.com le 23/8/13.

Les Japonaises à nouveau championnes du monde de la longévité

Après avoir perdu leur titre l'an dernier au profit des Hongkongaises, elles le retrouvent cette année : les japonaises sont à nouveau les femmes qui vivent le plus longtemps au monde. Les Nippones ont une espérance de vie à la naissance d'en moyenne 86.41 ans, selon leur ministère de la Santé. Les femmes de Hong-Kong sont reléguées en deuxième place avec 86,30 années. Sur le podium de la longévité, viennent ensuite les Espagnoles, les Françaises et les Suisses.

Lu sur www.senoiractu.com le 23/8/13.

Raz de marée des chefs japonais

Hiroki Yoshitake au Sola, Shinichi Sato au Passage 53, Kei Kobayashi au Kei, etc. : ce ne sont pas moins de 17 chefs japonais, à Paris et en Province, que couronne l'édition 2013 du guide Michelin pour leur cuisine innovante et moderne. Des chefs arrivés en France dans les années 2000 et qui ont fait leurs armes dans des brigades de grands chefs français (Jean-François Piège, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire..).
Lu dans Obsession, supplément au Nouvel Observateur du 22/8/13.

Bientôt, des « bars à chats » à Paris

Ça existe déjà à Tokyo et ça s'apprête à s'installer prochainement à Paris : les « bars à chats », où chacun peut venir caresser la mignonne petite bête en buvant un petit noir.

Lu dans M Le magazine du Monde du 24/8/13.

Le poulpe, aimé au Japon, malaimé en France

Alors qu'il est consommé depuis l'Antiquité en Grèce, mais aussi au Japon ou en Corée, où le manger vivant n'effraie pas, le poulpe a eu bien du mal à percer en France. C'est encore une découverte nouvelle. Explication de Patrick Cadour, du blog Cuisine de la mer : « *L'amateur est confronté à toutes sortes d'appréhensions. Il faut d'abord osé le toucher, et il y a autant de mythologies autour de ses tentacules que de légendes culinaires autour de sa préparation.* »

Lu dans M Le magazine du Monde du 24/8/13.

Des objets à la poésie et la délicatesse toute japonaise

Après avoir vécu douze ans au Japon, Valérie Bastit Laudier vend sur Internet des objets en papier et tissu (soie, crêpe, coton...) teints à l'indigo ou à l'essence de fleurs, ainsi que des imprimés de motifs traditionnels japonais (ex. : les fleurs de cerisier ou sakura). Tout est fabriqué artisanalement en France, mais dans les règles des arts traditionnels japonais. A découvrir sur www.otsuki-sama.com

Lu dans Le magazine du Monde du 24/8/13.

Les angel cakes à l'assaut de Paris

Mi-génoises, mi-cakes éponge, à la texture très aérienne, les angels cake débarquent à Paris après avoir conquis les japonais et les

américains. Extralégers et très peu sucrés, ces gâteaux sont parfumés au thé macha ,au yuzu, à la framboise, au caramel. Fabriqués par Aya Tamura, ils sont vendus dans de jolies boîtes en origami par la pâtisserie Ciel (qui ne propose que ça, au prix de 5^e l'un et 28€ les 8) située 3, rue Monge dans le Xe arrondissement de Paris (Tél. : 01 43 2940 78). La boutique a été ouverte par Youlin Ly, chef du restaurant Sola, désireux de « *faire venir dans le Xe un morceau de Japon* ».

Lu dans Télérama sortir du 28/8/13.

Par Séverine Bounhol