

Le Japon, sa flore et ses jardins



→ Le Japon est un archipel long de 3500 km qui s'étend du 45° au 23° parallèle. Si le pays comporte plusieurs milliers d'îles, les quatre principales que sont Hokkaido, Honshu, Shikoku et Kyushu représentent à elles seules 95% du territoire. De la région subarctique d'Hokkaido, aux îles subtropicales de la préfecture d'Okinawa, les climats sont très variés. Le relief est généralement accidenté puisque le pays est recouvert aux deux tiers par les montagnes (son point culminant, le célèbre mont Fuji, culmine à 3776 mètres). La grande amplitude latitudinale de l'archipel, combinée à une topographie tourmentée, une pluviométrie importante (1600 mm/an en moyenne) sont propices à l'établissement d'une végétation extrêmement variée dans des milieux très diversifiés.

La flore vasculaire japonaise comporte environ 7000 espèces (la France en compte 6000 et l'Alsace 1700), dont 40% sont endémiques à l'archipel. Les caractéristiques géoclimatiques n'expliquent pas à elles seules ce foisonnement. Le Japon a été épargné par les grandes glaciations du Quaternaire et, au fil de l'évolution du climat, le pays s'est trouvé séparé puis rattaché au continent asiatique, permettant à de nombreuses espèces continentales de coloniser son territoire puis d'évoluer de façon singulière au cours des périodes d'isolement lors de l'élévation du niveau de la mer.



L'introduction du bouddhisme au VI^e siècle a également été le vecteur de l'arrivée d'un grand nombre de plantes chinoises et coréennes dans l'archipel. En même temps qu'ils importaient une nouvelle doctrine religieuse, les prêtres bouddhistes apportèrent avec eux le théier, le ginkgo, le lotus et une multitude d'autres végétaux qui transformèrent les jardins japonais alors uniquement composés de plantes locales. Par la suite, l'horticulture du pays a vécu un véritable « âge d'or » à l'époque Edo (1603-1868), où camélias, iris, pivoines, cerisiers à fleurs ou encore chrysanthèmes firent l'objet d'une création variétale hors norme.

La population japonaise honore toujours avec force les plantes indigènes comme celles cultivées dans les jardins. Ce profond respect trouve sa source dans le shintoïsme, la plus ancienne religion en usage au Japon. Les sanctuaires shintô, qui se dressent dans les villes comme au milieu des forêts, sont des lieux sacrés abritant des divinités qui sont strictement préservés. Dans tout le Japon, ces enceintes ont durablement contribué à protéger les arbres anciens, la végétation locale ainsi que les habitats naturels qui les environnent.

1. Conifères taillés (*niwaki*) dans un jardin à Tokyo (photo L. Christophe)
2. Marchand de fleurs (réimpression d'une estampe de Torii Kiyonobu)
3. Iris du Japon (*Iris ensata*) dans un jardin (photo : C. Basset)
4. Montagne recouverte de végétation avec, au fond, la ville de Kobe (photo C. Basset)
5. Montagnes boisées près du mont Higashidate (photo C. Basset)
6. Torii marquant l'entrée d'un sanctuaire sur le mont Higashidate (photo C. Basset)

Le wasabi

Eutrema japonicum (Miq.) Koidz.
Brassicaceae

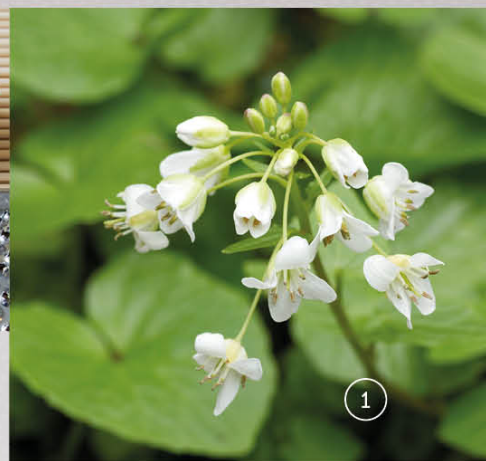


1

ワ
サ
ビ

山
葵

wasabi



1

→ Le **wasabi** est une plante vivace poussant sur les rives des torrents de montagnes du Japon et de l'île de Sakhaline.

Des fouilles archéologiques ont révélé que les japonais utilisaient le **wasabi** dès la période Jomon (XIV^e - III^e siècle avant J.-C.). Il était consommé en raison de ses propriétés médicinales et notamment de ses effets vermifuges et antibactériens.

De nos jours, sa tige souterraine au goût piquant comme celui de la moutarde et du raifort est employée en condiment dans la cuisine japonaise. Ces trois épices renferment toutes de la sinigrine : lorsque ces plantes sont écrasées, ce glucosinolate subit une dégradation enzymatique qui confère une saveur piquante caractéristique.

S'il est préférable de râper un rhizome frais, le **wasabi** est essentiellement commercialisé sous forme de pâte en tube ou de poudre à mélanger à de l'eau ; mais sa qualité est alors bien inférieure. En Europe, en raison de son coût élevé, on lui substitue même un mélange de raifort, de moutarde et de colorant alimentaire vert !

Au Japon, il s'utilise principalement pour relever les plats de poissons et de viandes. Il agrmente ainsi les *nigiri sushi* (sushis de riz et de poisson) et les sashimis (plats de poisson cru). Son feuillage peut également être consommé car il a la même saveur épicée que le rhizome.

Le **wasabi** est une plante de culture délicate : à la manière du riz, on le cultive dans des terrasses irriguées où doit impérativement circuler une eau fraîche et pure.



3

1. Feuillage et inflorescence du wasabi (photos F. Toumay)
2. Rhizome râpé de wasabi (© Eva Gruendemann - Fotolia.com)
3. Culture de wasabi sur l'île de Taiwan (photo C. Basset)

Le yuzu

Citrus x junos Siebold ex Tanaka

Rutaceae



1

ユズ
柚子

yuzu



2



1

— Cet agrume apparu fortuitement est un hybride entre le citronnier d'Ichang (*Citrus ichangensis*) et une variété chinoise de mandarine (*C. reticulata*). Natif du sud-est de la Chine, le **yuzu** est toutefois peu cultivé dans son pays d'origine. À l'inverse, il est plus abondant au Japon car ses fruits sont utilisés comme substitut aux citrons et aux limes (citrons verts). On l'emploie également comme porte-greffe des mandariniers **satsuma** et d'autres variétés d'agrumes cultivées localement, car il est rustique et assez résistant au froid (-10°C).

Le **yuzu** est couramment employé en cuisine japonaise car son zeste très parfumé fait office de condiment. Son jus acidulé assaisonne de nombreux plats, notamment les soupes, les marinades, les poissons et les viandes. Le **yuzu**, avec d'autres agrumes japonaises tel le **sudachi** ou le **kabotsu**, entre dans la composition d'une sauce appelée **ponzu** qui s'emploie comme du vinaigre. Confitures, marmelades, bonbons mais aussi boissons et liqueurs sont également élaborés avec son fruit.

L'huile essentielle de **yuzu** est utilisée en parfumerie. Son zeste a un tel arôme, qu'il est de tradition au Japon de prendre un « bain de **yuzu** » au moment du solstice d'hiver (**toji**). Ses fruits entiers plongés dans l'eau chaude sont sensés prémunir du rhume, de la fatigue et des douleurs tout en adoucissant la peau.

1. Fruits de **yuzu** (photos F. Tournay)

2. Fruits de **yuzu** et feuillage de l'arbuste (photos A. Bazin)

Le keyaki

Zelkova serrata (Thunb.) Makino
Ulmaceae



1

ケヤキ

欖

keyaki

→ Cet arbre majestueux, originaire du nord-est de l'Asie (Chine, Corée, Japon), mesure jusqu'à une trentaine de mètres de hauteur et forme un large houppier arrondi.

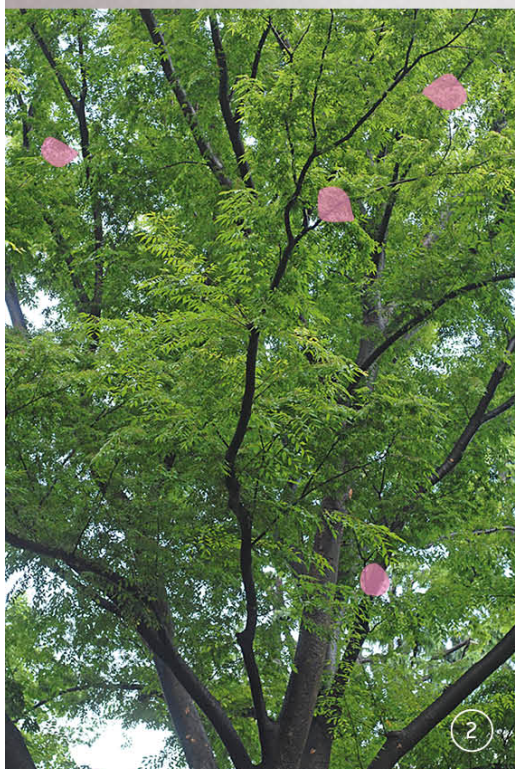
Introduit en Europe depuis 1830, il est apprécié dans l'ornementation des parcs et jardins des régions tempérées. Malgré son appartenance à la famille des Ulmacées, le **keyaki** est très résistant à la graphiose, et il se substitue idéalement aux ormes (*Ulmus spp.*) qui ont été décimés par cette maladie depuis le début du XIX^e siècle en Occident.



Au Japon, cette essence noble est employée en ébénisterie afin de confectionner le **tansu**, le mobilier traditionnel de rangement (commode, buffet...). Son bois dense et durable est aussi celui qui est le plus recherché pour fabriquer le **daiko**, le tambour japonais en forme de tonneau.

Selon la taille du futur instrument, il est nécessaire d'abattre des arbres âgés de 300 à 800 ans afin que le diamètre du tronc soit suffisant. Les **keyaki** les plus âgés étant très rares et afin de tirer parti de la moindre portion du fût, ce dernier est évidé de manière à confectionner plusieurs tambours dans une seule section d'un même tronc.

Le **daiko** occupe une place prépondérante au sein de la culture japonaise : il est ainsi un élément indissociable des fêtes rituelles shintô, des cérémonies religieuses ou des représentations théâtrales.



2

1. Bois, écorce et feuilles à l'automne de *keyaki* (photos F. Tournay)
2. *Keyaki* planté dans un parc à Tokyo (photos C. Basset)
3. Daiko : tambour japonais (© Chee-Onn Leong - Fotolia)

Le camélia du Japon

Camellia japonica L.

Theaceae



tsubaki

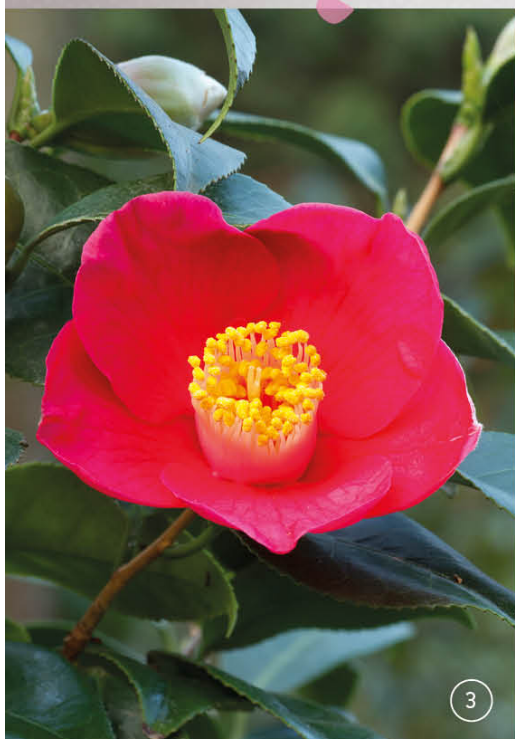
→ Ce camélia est très largement répandu : il croît en Chine, sur l'île de Taiwan, ainsi que dans l'archipel nippon. Appelé **tsubaki** en japonais, c'est une ressource végétale très précieuse à plus d'un titre. L'huile extraite de ses graines (**tsubaki abura**) est utilisée en cuisine mais aussi pour l'entretien des cheveux : les lutteurs de Sumo l'emploient pour donner à leur chignon son aspect lustré si caractéristique.

Dès le VII^e siècle, les japonais entament la culture du camélia dans les jardins des temples, mais ce n'est que dix siècles plus tard que la sélection et l'obtention de nouvelles variétés va réellement s'amplifier.

Au Japon, les fleurs les plus simples de type **Wabisuke** ou de **Higo** sont les plus appréciées, notamment pour accompagner la cérémonie du thé.

L'histoire des camélias de **Higo** a débuté il y a cinq siècles dans la ville du même nom (aujourd'hui Kumamoto sur l'île d'Honshu). Les samurais y fondent une société, le **Hana-ren**, afin d'améliorer les fleurs qu'ils vénèrent le plus, à savoir : les iris, les chrysanthèmes, les pivoines, les cerisiers à fleurs et les camélias. Chez ces derniers, les seigneurs de **Higo** cherchent à obtenir des variétés à fleurs simples, plates et munies d'un large bouquet d'étamines rayonnantes.

À son arrivée en Occident au XVIII^e siècle, le **Camellia japonica**, popularisé en France par Joséphine de Beauharnais, va passionner les horticulteurs. À l'instar de leurs prédécesseurs japonais, ils vont, à leur tour, hybrider et sélectionner des milliers de variétés de camélia du Japon.



1. *Camellia japonica* « Archiduchesse Marie », cultivar à pétales imbriquées très en vogue en Europe au XIX^e siècle
2. Deux camélias de Higo : *Camellia japonica* « Goshozakura » et *C. japonica* « Higo-ôzeki » [photos F. Tournay]
3. Forme « sauvage » de camélia du Japon [photo F. Tournay]

le kaki

Diospyros kaki Thunb.
Ebenaceae



kaki

—> Natif du nord-est de l'Asie, le **kaki** est cultivé depuis deux millénaires en Chine et il fut introduit dès le VII^e siècle au Japon. Un grand nombre des cultivars sélectionnés par l'homme sont dits « astringents » : leur chair immature est particulièrement âpre car elle contient des tannins. Ces fruits doivent donc être consommés blets car leur maturation entraîne la formation d'éthanal qui provoque la coagulation de ces tannins et la disparition progressive de l'astringence. Des traitements ont également été mis au point afin de supprimer cette sensation de rugosité au goût : au Japon, les fruits sont pulvérisés avec de l'éthanol ou stockés dans des fûts ayant contenu auparavant du saké (alcool de riz).



Si le fruit frais est très apprécié dans l'archipel nippon, on élabore également dans le pays les « fameux » kakis séchés (*hoshigaki*) selon une méthode à nulle autre pareille. Après leur récolte à l'automne, les fruits de type *hachiya* sont épluchés, liés deux à deux le long d'une cordelette puis pendus dans un lieu aéré. Ils sont ensuite séchés au soleil durant plusieurs semaines. En même temps, ils sont malaxés avec attention afin qu'ils se déshydratent uniformément et brossés avec de la paille de riz pour que le sucre contenu à l'intérieur du fruit perle et se cristallise à sa surface.



Avant que le Japon n'importe de l'étranger, ou ne produise du sucre dans le pays, les kakis séchés étaient, avec le miel, les seuls édulcorants disponibles dans l'archipel.

1. Kaki à fruit côtelé introduit du Japon en France dans la seconde moitié du XIX^e siècle
2. *Diospyros kaki* « Rojo Brillante », fréquemment commercialisé en France (photo F. Tournay)
3. Kaki au Jardin botanique de l'Université de Strasbourg (photo F. Tournay)
4. Fruits de kakis sous la neige (Photo C. Basset)

le ginkgo

Ginkgo biloba L.

Ginkgoaceae



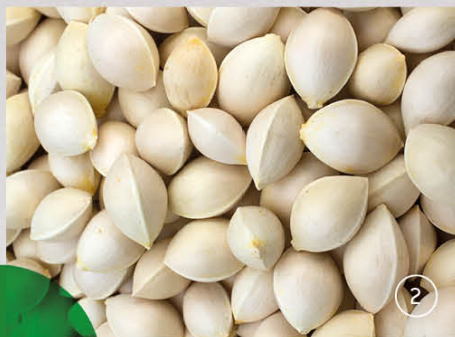
1

イチヨウ

銀杏

icchō (ou itchō)

— Cet arbre singulier, apparu sur terre il y a près de 150 millions d'années, est confiné au sud-est de la Chine et a été introduit au Japon au XI^e siècle lors de l'essor de la religion bouddhiste dans l'archipel. À cette époque, de nombreux arbres ont été plantés près des temples. Aujourd'hui, ces ginkgos pluricentennaires sont vénérés pour leur longévité. C'est autour de l'un de ces temples qu'Engelbert Kaempfer, médecin allemand à la Compagnie néerlandaise des Indes orientales, découvrit le ginkgo à la fin du XVII^e siècle, révélant, le premier, son existence aux occidentaux.



2



1

Les ovules de ginkgo, appelés **ginnan** au Japon, étaient traditionnellement employés de manière médicinale pour améliorer la digestion. C'est au cours de la période Edo (1603-1868) que les japonais ont commencé à consommer les ovules débarrassés de l'enveloppe dure et de la pulpe nauséabonde qui les entourent. Aujourd'hui, ils sont toujours utilisés en cuisine japonaise, comme dans la préparation du **chawan-mushi** (un flan salé cuit à la vapeur) ou des **nabe** (plat familial bouilli servi durant l'hiver). Une fois décortiqués, cuits et salés, les **ginnan** sont aussi consommés à la manière des pistaches en accompagnement du saké.

En près de cinq siècles, le ginkgo s'est fondu dans la culture nippone : plusieurs légendes et poèmes y font référence. Il apparaît également sous forme de motif sur les épées, les céramiques, les étoffes et notamment les kimonos. La feuille de ginkgo orne de nombreuses armoiries familiales, décorant également les habitations, les temples et les sanctuaires. Une forme stylisée de la feuille de ginkgo apparaît dans les logos de la ville de Tokyo et de l'Université d'Osaka.



1

1. Feuilles et ovules de ginkgo (photos F. Tournay)
2. « Amandes » de ginkgo non encore décortiquées (photo F. Tournay)
3. Symbole officiel de la ville de Tokyo

Le riz

Oriza sativa L.

Poaceae



1

イ
ネ

稲

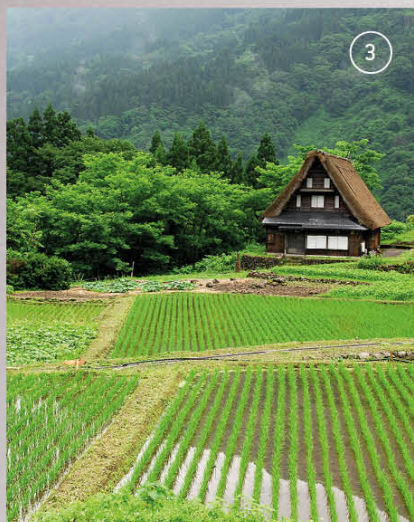
ine



4



2



3

— Les ancêtres sauvages du riz sont originaires du sud-est de l'Asie. Au Japon, sa domestication se serait développée il y a au moins 3000 ans.

Deux principales catégories de riz sont cultivées dans l'archipel. Le riz ordinaire (*uruchi mai*) est l'élément de base du régime alimentaire japonais ; il est notamment employé pour élaborer les sushis. Cette céréale a des grains qui, à la cuisson, ont une texture un peu collante qui facilite leur manipulation avec les baguettes. Consommé à tous les repas de la journée, il est l'égal du pain en Occident.

Le riz gluant (*mochi gome*) a des grains ronds nettement plus fermes. Il est utilisé pour la fabrication du *mochi* (un gâteau de riz) et de plats particuliers tels que le *sekihan* (riz bouilli avec des haricots rouges).

Le riz imprègne tant la culture du pays que le mot japonais *gohan*, qui veut dire « riz cuit », signifie également « repas » dans un sens plus large.

Toutes les parties de la plante sont valorisées : avec la paille de riz on réalise de nombreux objets et ustensiles comme des chapeaux, des nattes et les tatamis, le revêtement traditionnel des sols des habitations japonaises.

Pour croître, le riz doit être cultivé les « pieds dans l'eau » et irrigué. Il a donc façonné les paysages des campagnes japonaises. La riziculture a également fortement influencé l'organisation des communautés rurales de génération en génération. L'unité et le consensus régnant au sein de la société nippone ne seraient pas sans rapport avec la culture du riz qui nécessite une gestion en commun de l'eau, forgeant au sein de la population la conscience de l'intérêt collectif.

1. Riz à sushi (photo F. Tournay)
2. Épis de riz (photo F. Tournay)
3. Rizières à Ainokura, dans la région de Gokayama (photo C. Basset)
4. Rizière dans une vallée de l'île d'Honshu (photo C. Basset)

les sakura

Prunus sargentii Rehder,
Prunus serrulata Lindl.,
Prunus speciosa (Koidz.) Ingram
Prunus x yedoensis Matsum.

Rosaceae



サ
ク
ラ

桜

sakura



→ Symbole de l'arrivée du printemps et de la beauté éphémère, le cerisier à fleurs est l'une des plantes les plus emblématiques du Japon. Sa fleur, qui ne dure pas plus d'une semaine, devint l'emblème des samouraïs dont l'existence était aussi intense que brève. La religion bouddhiste la vénère également car elle est l'expression même du caractère éphémère de toute chose.

On rassemble sous le nom de **sakura** plusieurs centaines de variétés de cerisiers d'ornement issues de quelques espèces sauvages poussant dans les forêts du pays. Cet élan de création variétale a débuté au IX^e siècle puis s'est amplifié à l'époque Edo (XVII^e – XIX^e siècle), encouragé par le pouvoir shogunal. Dès lors, les cerisiers à fleurs sont plantés dans tout l'archipel, parmi les jardins des demeures seigneuriales comme au sein des temples et des sanctuaires.

Les **sakura** sont associés depuis plus d'un millénaire au **hanami** (qui signifie littéralement « regarder les fleurs »), coutume traditionnelle où les familles se réunissent pour pique-niquer sous les cerisiers au moment de leur floraison. D'abord privilège de l'aristocratie, cette pratique s'est étendue à l'ensemble de la population à l'époque Edo. De nos jours, les **hanami**, emblèmes du renouveau, sont toujours populaires et profondément enracinés dans la vie des japonais qui sont sensibles au rythme des saisons.

La fleur des cerisiers est abondamment représentée dans l'art et l'artisanat du Japon (kimono, littérature, estampes, chansons...). On la retrouve aussi sur les insignes militaires, certaines distinctions officielles et sur les pièces de monnaie de 100 yens. Le mot **sakura** est, enfin, un prénom féminin extrêmement fréquent dans le pays.



1. Fleurs de cerisiers japonais : *Prunus sargentii* (photos F. Tournay)
2. Fleurs de cerisiers japonais : *Prunus campanulata* (photo F. Tournay)
3. Fête en l'honneur des cerisiers en fleurs sur une estampe
4. Cerisier du Japon en fleurs à Koganei au début du XX^e siècle

Le théier

Camellia sinensis (L.) Kuntze

Theaceae



チヤノキ

茶の木

cha-no-ki

→ Le thé est élaboré à partir des jeunes feuilles et des pousses terminales du théier ou camélia de Chine (*Camellia sinensis* var. *sinensis*). Il a été introduit au Japon vers 600 après J.-C. par des moines bouddhistes étudiant en Chine. Au cours des VIII^e et IX^e siècles, son utilisation essentiellement médicinale se popularise dans les milieux monastiques et de la noblesse. Au XIII^e siècle, le moine Eisai, fondateur du bouddhisme zen japonais, introduit le **matcha**, le thé vert moulu en une poudre très fine. Ce breuvage est très apprécié et sa consommation va peu à peu s'étendre à toute la société nippone.



Aujourd'hui encore, le thé est la boisson la plus bue au Japon et elle fait partie intégrante de la culture culinaire du pays. Le thé vert (qui n'est pas oxydé comme le thé noir que l'on connaît en Occident) est le plus apprécié par les japonais. Il est le seul à être produit sur les pentes des collines des régions méridionales de l'archipel.



Le **matcha** est également l'élément central de la cérémonie du thé (**chanoyu**) qui trouve ses racines dans les rituels religieux des monastères bouddhistes. Ce cérémonial, qui consiste en la préparation du thé vert en poudre en présence d'invités, se développa à partir de l'époque Muromachi (1334-1568). Éloge de la contemplation associée à la pureté et à l'harmonie, ce rituel s'accompagne d'une véritable liturgie. Il est ainsi extrêmement codifié, tant dans son déroulement, que dans les nombreux ustensiles nécessaires à la préparation du **matcha**. L'animation de cette cérémonie nécessite une parfaite connaissance du protocole d'élaboration du thé mais aussi la maîtrise d'autres disciplines comme l'art de l'habillement, de la calligraphie et des arrangements floraux (ikebana).



1. Récolte du thé au Japon au début du XX^e siècle
2. Gravure d'un rameau fleuri de théier
3. Jeunes feuilles de théier (© Pavel Timofeev - Fotolia.com)
4. Matcha : thé vert broyé en poudre (photo F. Tournay)

Le moso

Phyllostachys edulis (Carr.) J.Houz.
Poaceae



モウソウチク

孟宗竹

mōsōchiku



→ Il est le plus imposant des bambous rustiques : sous nos latitudes, sa tige peut atteindre 10 mètres de hauteur pour 10 cm de diamètre. « **Moso** » son nom japonais, dérive de son appellation chinoise « **mao zhu** », qui se traduit par « bambou poilu » car ses jeunes chaumes sont recouverts d'une fine pubescence.

Le **moso** est si répandu dans le sud de l'archipel nippon qu'il est difficile de croire aujourd'hui qu'il ne s'agit pas d'une espèce indigène. Pourtant, il a été introduit de Chine dans la première moitié du XVIII^e siècle dans la préfecture de Kagoshima, au sud de l'île de Kyushu.

Traditionnellement, ses cannes très résistantes (à l'instar de celles d'autres bambous comme *Phyllostachys nigra* et *P. bambusoides*) sont employées pour fabriquer des clôtures, du mobilier rustique, les pinceaux dont on se sert en calligraphie ainsi que les cuillères (*chasaji*) et le fouet (*chasen*) utilisés lors de la cérémonie du thé.

Ses jeunes pousses (que l'on nomme *takenoko*, littéralement « enfant de bambou ») sont consommées crues avec les sashimis lorsqu'elles sont collectées avant qu'elles ne sortent de terre. Plus généralement, la récolte a lieu lorsque les tiges émergent du sol. Les pousses, qui doivent être étuvées pour les rendre moins astringentes, sont souvent cuisinées dans un bouillon de poisson séché, cuites avec du riz ou préparées en *tempura* (beignet).

Le **moso** matérialise la prospérité dans la culture japonaise, il est ainsi représenté dans l'art et les objets religieux. L'un d'eux, le *kadomatsu*, est un arrangement floral préparé au moment du nouvel an japonais placé à l'entrée des maisons, des entreprises, des établissements publics et des sanctuaires. La partie centrale de cette composition est constituée de trois bambous coupés en biseaux à des hauteurs différentes qui symbolisent respectivement le ciel, l'humanité et la terre.



1. Bambou moso : plante entière (photo F. Tournay)
2. Jeune pousse (photo F. Tournay)
3. Canne (photo F. Tournay)
4. Racines adventives (photo F. Tournay)
5. Clôture en bambou dans un jardin japonais (photo C. Basset)

Le chrysanthème

Chrysanthemum x grandiflorum Ramat.
Asteraceae



2

イ
エ
ギ
ク
、
キ
ク

家
菊
、
菊

iegiku kiku



2

→ Tous les chrysanthèmes horticoles appartiennent à un vaste complexe d'hybrides développés en Asie dès le v^e siècle à partir de plusieurs espèces sauvages telles *Chrysanthemum indicum*, *C. vestitum* et *C. nankingense*.

Appelé **kiku** en japonais, le chrysanthème fut importé de Chine vers le Japon pour ses vertus médicinales au cours du VIII^e siècle. Symbole de la longévité et de l'éternité, il fut adopté par la famille royale et l'aristocratie durant l'ère Heian (794-1191). Le motif stylisé de sa fleur à seize pétales doubles devint l'emblème et le sceau de la famille royale japonaise à partir du XIII^e siècle. Pendant la période Edo (1603-1867) la culture du chrysanthème atteint son apogée : des centaines de variétés sont créées, l'aspect de leurs inflorescences comme de leur port devant correspondre à des formes parfaitement codifiées.

Depuis un millénaire, le chrysanthème est mis à l'honneur lors d'un festival annuel qui se tient le 9^e jour du 9^e mois de l'année. Durant cette fête qui symbolise le changement de saison, des milliers de chrysanthèmes sont exposés en fleurs pour la plus grande joie de la population japonaise.

Toujours reconnu officiellement comme emblème national du pays, le chrysanthème à 16 pétales simples figure sur des documents administratifs (notamment les passeports), la monnaie (pièce de 50 yens) et les décorations officielles comme l'Ordre du chrysanthème, la plus haute distinction existant au Japon.



4

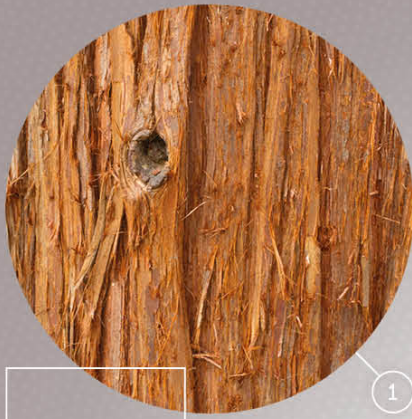
3



1

En France, la coutume de déposer des chrysanthèmes sur les tombes remonte à la fin de la Première Guerre mondiale. Le chrysanthème, l'une des rares plantes résistantes au froid qui soit en fleurs au moment des commémorations de l'armistice, fut adopté pour orner les monuments aux morts. Peu à peu, la coutume de fleurir les tombes s'ancre dans la tradition française, le chrysanthème devenant le symbole de la Toussaint et des rituels liés à la mort.

1. Personnage de *kabuki* (théâtre traditionnel japonais) portant un vêtement orné de chrysanthèmes
2. Chrysanthèmes en fleurs [photos F. Tournay]
3. Chrysanthèmes illustrant le catalogue des pépinières Vilmorin-Andrieux en 1927
4. Passeport japonais illustré d'une fleur chrysanthème



1

スギ

杉

sugi

Le sugi

Cryptomeria japonica (L. f.) D. Don
Cupressaceae

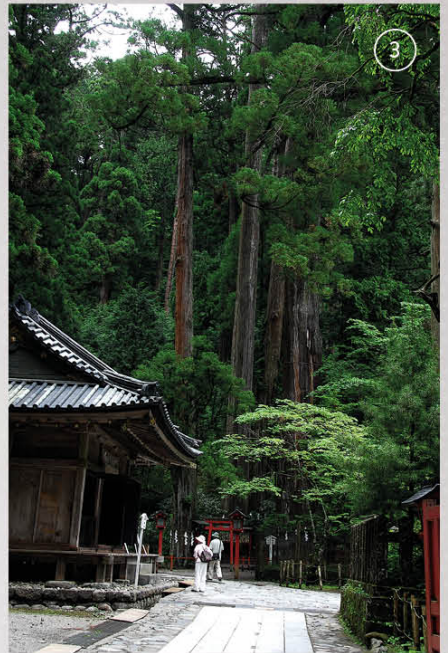
→ Ce conifère est le plus élevé et le plus massif de tous les arbres du Japon. Certains spécimens millénaires atteignent 50 m de hauteur pour une dizaine de mètres de circonférence à la base de leur tronc. Le *Cryptomeria* requiert des précipitations abondantes pour croître. Ses rares populations naturelles se rencontrent au sein de fragments de forêts mixtes couvrant les versants humides du sud de l'archipel.

Son bois est durable et facile à travailler. Il est employé dans la construction de bateaux, de mobilier ou la fabrication de la pâte à papier. Il est également particulièrement apprécié pour la construction du *cha shitsu* : le pavillon de jardin ou l'alcôve d'une habitation, spécialement dévolu à la cérémonie du thé.

Au Japon, le *Cryptomeria japonica* et l'*hinoki* (*Chamaecyparis obtusa*) sont les deux essences qui fournissent la plus grande quantité de bois d'œuvre. Après la Seconde Guerre mondiale, le *sugi* a été massivement replanté par les autorités un peu comme l'épicéa ou le sapin Douglas dans les Vosges. Ces plantations ont toutefois sévèrement perturbé

les écosystèmes naturels, car cet enrésinement massif et monospécifique a supplanté la forêt originelle constituée de chênes, d'érables et d'arbrisseaux persistants. Aujourd'hui, le *Cryptomeria japonica* couvre à lui seul d'importantes surfaces dans le pays, au grand dam des 13 millions de japonais qui sont allergiques à son pollen.

En raison de sa stature imposante et de sa longévité, ce conifère revêt une place importante dans la culture nippone. Il est l'arbre national du Japon et de grands spécimens se dressent souvent près des temples et des sanctuaires shintos. Beaucoup de ces arbres séculaires sont considérés comme la demeure de divinités ou d'esprits. De ce fait, on entoure leur tronc d'un *shimenawa*, une corde tressée en paille de riz qui délimite et protège un lieu sacré.



3



1



1



2

1. Bois, écorce et cônes femelles de *sugi* (photos F. Tournay)
2. Allée de *Cryptomeria japonica* à Nikko sur une carte postale envoyée au début du XX^e siècle
3. Sanctuaire entouré d'immenses *sugi* à Nikko (photo C. Basset)

Le daïkon

Raphanus sativus L.
Brassicaceae



ダイコン
大根

daikon



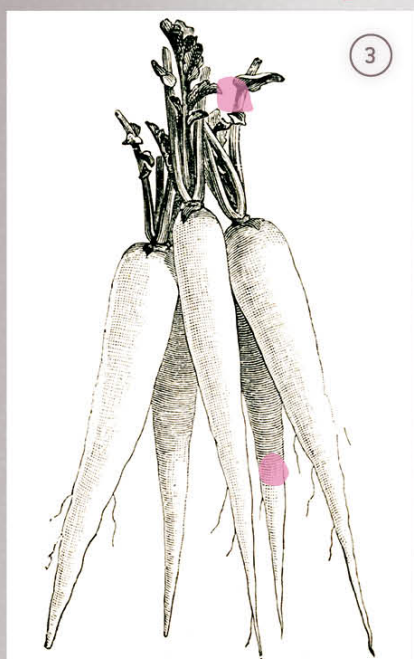
→ La ravenelle (*Raphanus raphanistrum* L.) est très probablement l'ancêtre sauvage du radis cultivé (*Raphanus sativus* L.), espèce polymorphe qui regroupe les radis rouges, blancs ou noirs ainsi que les radis mougris cultivés pour leurs longs fruits comestibles.

Domestiqué dans l'est du bassin méditerranéen, ce légume était déjà consommé dans l'Égypte pharaonique, 2700 ans avant J.-C. Il arriva en Chine 500 ans avant notre ère puis gagna le Japon vers 700 après J.-C.

Dans le nord-est de l'Asie, on cultive essentiellement des radis à longue racine blanche.

Ce légume bisannuel est appelé au Japon « daïkon », mot qui signifie littéralement « grosse racine ». Il en existe de nombreux cultivars qui sont adaptés à différents terroirs. Dans l'archipel nippon, le plus fréquent est le daïkon « aokubi », long d'une trentaine de centimètres pour 5 à 10 cm de diamètre. Le plus singulier est le daïkon « Sakurajima » cultivé dans la préfecture de Kagoshima : en forme de navet, il pèse habituellement de cinq à six kilos.

Le radis blanc est un légume peu calorique à la saveur douce très apprécié dans la cuisine japonaise. Il est souvent utilisé râpé et additionné de *ponzu*, assaisonnement vinaigré à base d'agrumes. Les jeunes radis germés garnissent les salades et les sashimis ; ses feuilles tendres sont consommées comme un légume vert. Le daïkon peut également être cuit dans l'équivalent japonais du pot-au-feu (*oden*). Enfin, il peut être découpé en fines lamelles puis déshydraté (*kiriboshi-daikon*) ou macéré dans de la saumure (*takuan*).



1. Vendeur de légumes portant une botte de daïkon
2. Daïkon - radis blanc japonais (photos F. Tournay)
3. Gravure de radis blancs longs