

## 18 BREVES Les médias en parlent

### Shiseido cède Decléor et Carita à L'Oréal

Destinées aux instituts de beauté, spas et autres lieux de soins corporels et capillaires, les marques hexagonales Decléor et Carita vont repasser dans des mains françaises : le groupe japonais de cosmétiques Shiseido a en effet décidé de céder ces deux sociétés, pour 230 millions d'euros. Ses motivations ? Se consacrer prioritairement aux régions géographiques où il est déjà fortement présent, principalement l'Asie... Or, Décléor et Carita s'avèrent surtout appréciées en Europe de l'Ouest.

*Lu sur actu le 20/2/14.*

### Des recettes de bentô Kyaraben

Vous connaissez les bentô (« repas rapide » en japonais), ces petites boîtes dans laquelle on range les ingrédients d'un repas complet et équilibré. Mais connaissez-vous le bentô Kyaraben, qui en est une version artistique ? Sur son site Internet, *Madame Figaro* vous le fait découvrir à travers des recettes originales, colorées ou ludiques (à réaliser avec des enfants) signées par les chefs Mélanie Montagné et Bruno Viala, par Georges Ohsawa, le créateur de la macrobiotique... : [bentô Fleur de carotte](#) ou Mister Poulpe, makis de thon à la basquaise ou de canard à l'orange, [sushis sucrés seitan maison pôélé](#) (parfait pour les végétariens).

*A lire sur*

<http://madame.lefigaro.fr/recettes/videos-chef/oh-bento-100214-726404>

### Quelle influence pour le « management à la japonaise » ?

Pour Olivier Meier, co-auteur avec Carole Doueiry Verne de *Culture et Ethique, Regard sur le Japon et les grandes entreprises japonaises* (éditions VA Press, Versailles, 2014), le Japon illustre les étroites relations entre la culture et l'éthique à travers son Histoire et son système de valeur. Relations par ailleurs au cœur de réalité actuelle des entreprises et de leurs pratiques managériales. Pratiques influencées, voire façonnées, par les valeurs fortes qui imprègnent toute la société nipponne (respect, discrétion, humilité, honneur ...), tant le « management à la japonaise » est vanté en Occident de manière générale, et en France en particulier. De là à transposer ce modèle à l'Hexagone, il y a un pas qu'Olivier Meier ne franchit pas : « *il semble souhaitable de s'arrêter aux grands*

*principes et d'éviter tout phénomène de modes. Aucun modèle culturel n'est en soi meilleur qu'un autre. Son efficacité repose sur la cohérence, le courage, la vérité, l'engagement, l'effort collectif et la persévérance. Mais les principes qui sous-tendent un modèle culturel peuvent sans aucun doute devenir une source de réflexion voire d'inspiration, même pour celui qui y est étranger ».*

*Lu sur [www.carnetsdubusiness.com](http://www.carnetsdubusiness.com) le 10/3/14.*

### **Esprit d'équipe/ individualisme : quel système les entreprises ont-elles à privilégier ?**

Esprit collectiviste d'un côté (Japon) ; esprit individualiste de l'autre (Occident) : quel est le meilleur des deux pour les entreprises ? Ni l'un ni l'autre répond Carole Doueiry-Verne, professeure associée à la faculté de gestion et de management de l'Université Saint-Joseph de Beyrouth. Pour cette spécialiste du Japon, co-auteure de *Culture et Éthique, Regard sur le Japon et les grandes entreprises japonaises*, (éditions VA Press, Versailles, 2014), les deux systèmes – « *ont réussi, mais différemment. Par exemple, les États-Unis sont à tendance individualiste et ce pays est la première puissance mondiale alors que le Japon est à tendance collectiviste et il a été pendant longtemps deuxième puissance mondiale* ».

*Lu sur [www.rse-magazine.com](http://www.rse-magazine.com) le 10/3/14.*

### **Rapprochement entre les salons photos de Paris et de Yokohama**

Romain Laurendeau et Jérôme BLIN, lauréats des Zooms 2013 décernés lors du Salon de la Photo de Paris, ont vu leurs œuvres exposées au grand salon japonais de la photo, le [CP+](#) de Yokohama. Ce dernier projette de créer un prix équivalent avec la presse photo nipponne.

De sa visite au pays du soleil levant et plus particulièrement de Tokyo en février dernier (la capitale japonaise était alors recouverte de neige), Romain Laurendeau a rapporté un carnet de voyage à découvrir sur

[www.romainlaurendeau.com/TokyoPortfolio/content/intro\\_large.html](http://www.romainlaurendeau.com/TokyoPortfolio/content/intro_large.html)

Voir aussi [L'exposition des lauréats français des Zooms au CP+](#)

*Lu sur*

[http://powow3.iroquois.fr/powow/salon\\_de\\_la\\_photo/visualisation\\_email.php?c=117591&i=325985](http://powow3.iroquois.fr/powow/salon_de_la_photo/visualisation_email.php?c=117591&i=325985) le 14/3/14

### **La marque Frédéric Cassel proposée aux gourmets japonais**

Installé à Fontainebleau, le pâtissier-chocolatier Frédéric Cassel exporte ses œuvres d'art gastronomiques au Japon. Ce disciple de Pierre Hermé s'attache à utiliser les meilleurs ingrédients pour ses créations et à faire oeuvre de pédagogie auprès de ses clients. Multipliant les actions promotionnelles, il s'est ouvert depuis quelques années à l'international. Japon, Allemagne et Maroc représentent aujourd'hui près de 10 % du chiffre d'affaires de son entreprise.

*Lu sur*

<http://who-when-where-photo.blog.leparisien.fr/archive/2013/12/26/frederic-cassel-exporte-au-japon-19-12-2013-fontainebleau-fr-14631.html> et sur [www.starsetmetiers.fr/laureats/frederic-cassel](http://www.starsetmetiers.fr/laureats/frederic-cassel) le 15/3/14.

Pour en savoir plus : [www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)

### **Les penchants asiatiques de Jeanne Cherhal**

A l'occasion de la sortie d'un nouvel album de chansons, [Jeanne Cherhal](#) s'est prêtée au jeu des questions-réponses « Citérama » ayant pour thème la capitale de l'Hexagone et à lire chaque semaine dans le supplément Sortir Paris de Télérama. Où l'on découvre que la chanteuse a pour quartier de vie Belleville car le riz est son « aliment de base » et l'endroit est « bourré d'échoppes asiatiques ». Et qu'à la question « Quelle coutume pourrait-on importer à Paris ? », elle répond « Du Japon, la courtoisie ».

*Lu dans Sortir Paris Télérama, no. 3349 du 19/3/14.*

### **Les chercheuses sous représentées en France et encore plus au Japon**

Si la part des femmes dans la recherche scientifique a progressé à travers le monde durant la dernière décennie, la parité est loin d'être atteinte. Seuls 29% des chercheurs sont des chercheuses, selon un état des lieux effectué sur un échantillon de pays (France, Allemagne, Espagne, Royaume-Uni, États-Unis, Japon) pour le programme "L'Oréal-Unesco Pour les Femmes et la Science". Avec 26% de femmes parmi les chercheurs, la France fait jeu égal avec l'Allemagne (25%) et la Chine (25%), selon cette étude réalisée par [The Boston Consulting Group](#). C'est nettement plus que le Japon (14%), mais bien moins que l'Espagne (38%) et le Royaume-Uni (38%) ou encore les États-Unis (35%). La part des femmes à la tête des institutions scientifiques varie aussi beaucoup d'un pays à l'autre : de 6% au Japon jusqu'à 34% en Espagne, en passant par 29% en France, 28% au Royaume-Uni, 27% aux États-Unis, 20% en Allemagne et 17% en Chine.

*Lu sur le site Internet de l'AFP le 19/3/14.*

### **Une française et une japonaise parmi les lauréates 2014 du programme "L'Oréal-Unesco Pour les Femmes et la Science"**

Pour l'Europe, c'est la Française [Brigitte Kieffer](#). Directrice de recherche à l'[Institut de génétique](#) et de biologie moléculaire et cellulaire ([IGBMC](#)) à Strasbourg, qui a décroché la timbale. Elle a été récompensée pour ses travaux "sur les mécanismes du cerveau impliqués dans le soulagement de la douleur, les troubles émotionnels et l'usage de drogue". Pour l'Asie-Pacifique, c'est [Kayo Inaba](#), spécialiste des cellules dendritiques, qui a été primée pour ses découvertes capitales sur les mécanismes déclenchés par le système immunitaire en réponse à une menace (virus ou bactérie) ou à des cellules anormales (cellules cancéreuses, par exemple). Les autres lauréates sont Segenet Kelemu (biologie et phytopathologie, Kenya), [Laurie Glimcher](#) (immunologie et médecine, États-Unis) et [Cecilia Bouzat](#) (biophysique, Argentine).

*Lu sur le site Internet de l'AFP le 19/3/14.*

### **Une exposition révèle la passion de Georges Clemenceau pour l'Asie**

Peu savait ou se souvenait de la passion de [Georges Clemenceau](#) (1841-1929) pour les philosophies et les arts orientaux, et notamment le Japon. Une exposition (Clemenceau, le Tigre et l'Asie) présentée au musée [Guimet](#), jusqu'au 16 juin, répare cet oubli. Expliquant que cette passion s'appuie sur un cheminement intime et des convictions politiques sur la colonisation, elle dévoile entre autres le fort penchant du Père la Victoire pour le japonisme, très à la mode à son époque. Grand amateur d'art, celui qui fut surnommé le Tigre (non pas pour sa passion pour l'Asie, mais pour avoir bondi de fureur sur un préfet en 1906) possédait 4 653 pièces nippones (estampes, statuettes... dont 358 livres majeurs). Parmi elles, 3 200 *kôgô*, (petites boîtes destinées à accueillir des pastilles d'encens s'accordent aux saisons et aux circonstances durant lesquelles elles sont utilisées). Clemenceau les glissaient dans ses poches et les caressaient en douce lors des cérémonies officielles républicaines. Comme il aimait s'adonner à l'art du bouquet, à la cérémonie du thé et ne se séparait jamais du *Livre du thé* d'Okakura Kakuzô. Enfin, deux statues nippones de chien, emblèmes des récoltes, gardent son seuil à Saint-Vincent-sur-Jard (Vendée) où

il hissait deux somptueux étendards de plus de 10 mètres de long représentant des carpes, offerts par l'empereur du Japon pour signifier sa présence.

*Lu dans Télérama, no. 3349 du 19/3/14.*

### **Inspiration nippone pour Diptyque**

Pour sa première offre de cosmétique pour le visage, le parfumeur Diptyque s'est inspiré des rituels de beauté japonais. Résultat : un produit appelé *poudre Pureté*. Mélangeant argile blanche, pétales de rose, de jasmin et de fleurs d'oranger, il se transforme en une mousse nettoyante au contact de l'eau.

*Lu dans M Le Monde le supplément, le 23/3/14.*

### **Les oursins : un délice devenu rare pour les Français et les Japonais**

Parmi les mets prisés tant par les Français que les Japonais : les oursins. Aussi appelés hérissons aquatiques ou châtaignes de mer, ces membres de la famille des échinodermes (du grec « *peau épineuse* ») se font pourtant de plus en plus rares. Non seulement tous ne sont pas comestibles (en Europe, on consomme surtout l'oursin violet ou *Paracentrotus lividus*) et l'élevage délicat, mais « *une surpêche anarchique et incontrôlée* » a eu raison du temps de l'abondance.

Ainsi, les Japonais en sont aujourd'hui au point de devoir importer la quasi-totalité de cette friandise qu'ils savent cuisiner de manières très différentes. Et dans le midi français, les « oursinades » sont désormais à ranger au rang des souvenirs des fêtes d'antan arrosées. Reste, pour les amateurs hexagonaux, à fréquenter quelques marchés, les bars à fruits de mer ou encore les restaurants tokyoïtes et parisiens du chef Pierre Gagnaire.

*Lu dans M le magazine du Monde du 22/3/14 ;*

### **De l'utilité d'une dégustation de saké japonais**

Pour tordre le cou aux idées reçues sur le saké, rien de tel qu'une dégustation Réunis à l'[Institut de l'excellence culinaire de Jean-Jacques Borne](#) à St-Étienne autour du brasseur japonais Masasuke Umetsu, à l'initiative de [Siméon Molard](#), co-gérant de Dev-A, et de son associé [Julien Casorla](#), 30 curieux ont découvert que cette boisson est plus proche du vin que du saké chinois. Si ce dernier est distillé, le saké japonais est conçu à partir de la fermentation. Rien à voir donc entre les deux, opposées dans leurs méthodes de fabrication et de tradition. De sorte que « *déguster un saké japonais, ce n'est pas regarder une image au fond d'un verre mais bien prendre le temps d'apprécier les arômes d'une boisson* ».

Lu dans le Progrès du 22/3/14.

### **Que penser du bar à chats ?**

Il y a les « pour » et les « contre ». Le bar à chats, un concept en provenance du Japon et arrivé récemment en France, divise. Ainsi, si Claire Bentolila, comportementaliste animalier, trouve cette « *initiative positive parce qu'elle encourage la relation entre l'homme et l'animal* » ; Bruno Masure, journaliste, considère que « *les gens qui aiment les chats n'ont pas forcément besoin d'aller dans ce genre d'endroit pour caresser ces petites bêtes, les regarder évoluer et s'amuser avec elles* ». Pour l'une, « *ce sera une occasion de côtoyer [le chat], d'apprendre à le connaître et peut-être d'avoir envie d'en prendre un à domicile* » ; l'autre craint « *qu'ils [les chats] ne soient un peu comme des comédiens obligés d'être en représentation tout le temps* ». A vous de vous faire votre propre opinion.

Lu dans Pleine Vie de janvier 2014.

### **Anne-Sophie Picq fait se recontrer le Japon et la France dans « un ballet coloré, vif et tout en rondeur... »**

« *Pour ce plat, à la carte de la [Dame de Pic](#)<sup>\*</sup>, j'ai voulu travailler sur l'alliance entre la complexité du goût de l'umami<sup>\*\*</sup> japonais et la simplicité du champignon de Paris et des radis red green et meat, relevée par l'éclatant thé matcha. Retranscrire la différence et la complémentarité de ces deux cuisines, dans un plat comme un tableau, qui joue sur l'équilibre à la japonaise, à la fois épuré et profond dans les arômes et sur la rondeur naturelle du champignon blond de Paris, avec son petit goût de noix.* », explique Anne Sophie Picq elle-même sur son blog. Chut, nous n'en dirons pas davantage sur ce plat. Le mieux étant d'aller le découvrir et le déguster sur place !

\* du nom de son restaurant.

\*\* cinquième saveur, après le salé, le sucré, l'amer et l'acide, qui fait partie du répertoire sensoriel et culinaire japonais.

Lu sur

<http://blog.pic-valence.com/une-rencontre-france-japon-imaginee-comme-un-ballet-couleur-vif-et-tout-en-rondeur> le 22/3/14.

### **Shigeru Ban et son humanisme récompensé du prix Pritzker 2014**

Le travail et l'engagement pour des causes humanitaires de l'architecte japonais Shigeru Ban lui ont valu récemment de décrocher le prix Pritzker 2014, véritable "Nobel de l'architecture". Ce spécialiste des structures en carton et du "low-tech" est notamment connu pour ses constructions d'abris recyclables, à bas coûts, pour victimes de désastres naturels ou de violences. Âgé de 56 ans, Shigeru Ban se trouvait à Paris (où il a des bureaux, ainsi qu'à Tokyo et New York) lorsqu'il a appris sa distinction. Il est intervenu dans les zones touchées par le tsunami et le séisme de mars 2011 au Japon et celles ravagées par le tremblement de terre de 2008 dans la province chinoise du Sichuan, mais aussi en Turquie, Inde, Sri Lanka, Haïti, Italie, Nouvelle-Zélande, Philippines. Il compte parmi ses autres réalisations : le Centre Georges Pompidou de Metz et le nouveau Consortium à Dijon en France, la cathédrale en papier de Christchurch en Nouvelle Zélande et, bientôt, la cité musicale sur le site de l'île Seguin à Boulogne-Billancourt (dont l'ouverture au public est prévue à l'été 2016) . Shigeru Ban recevra son prix le 13 juin prochain au Rijksmuseum d'Amsterdam. *Lu sur actu.orange.fr et sur next.liberation.fr le 25/03/14.*

### **Mieux vaut terminer son assiette chez un restaurateur japonais**

Haro sur le gaspillage alimentaire : si vous ne mangez pas tout ce qui vous a été servi, il vous en coûtera 2€ par portion non consommée chez le japonais Mou Sushi à Conflans-Sainte-Honorine (Val-d'Oise).

*Lu dans Clés d'Avril-mai 2014.*

### **La frugalité comme philosophie et esthétique : et si la France s'inspirait du Japon en la matière ?**

Quel est le secret du bonheur, de la sérénité et de la beauté à la Japonaise ? La frugalité. Là où en France prévaut « *l'envie de vivre comme des stars, de porter des tenues provocantes, de se loger dans les appartements « relookés » avec des matériaux bas de gamme, de remplir sa vie amoureuse tout prix ou de cuisiner comme les tops chefs sans se soucier de la diététique* » et où, dans le même temps, on « *produit des kilomètres de discours alarmistes sur le crise à surmonter [...]* » ; au Japon, on mise sur la simplicité, la sobriété, la modestie, la parcimonie, la retenue, la discrétion car « *être libre de soi (en pratiquant la frugalité jusqu'à son for intérieur), c'est être libre de tout* ». C'est ce qu'explique l'essayiste Dominique Loreau, qui réside au Japon depuis trente-cinq ans (elle publiera le 16 avril prochain *L'art de mettre les choses à leur place* chez

Flammarion). Exemples à l'appui de cet art de vivre en se contentant de peu : notion de classes sociales quasi inexistante au Japon « où il n'est pas honteux de faire n'importe quel travail, même ceux considérés comme très modestes et plutôt méprisés dans les mentalités françaises (nettoyage des lieux publics, démarcheur par téléphone, employé de fourrière...) », habiter dans de petites surfaces, capacité à se détacher des biens matériels en jetant ce qui ne sert plus et en rachetant des objets adaptés à ses nouveaux besoins, ne pas étaler ses malheurs et cacher ses joies pour prouver son altruisme (ne pas rendre les autres jaloux ou envieux), faire des économies de bout de chandelle non par avarice mais par noblesse, ne pas se faire remarquer (jusque dans le fait de ne pas se parfumer), exprimer ses récriminations mais sans gêner les autres...  
*Lu dans Clés d'Avril-mai 2014.*

*Par Séverine Bounhol*