いただきます。



Proposition de Pavillons japonais

L'ÉTINCELLE

Miam
33e SALON DE LA GASTRONOMIE & DES PRODUITS DU TERROIR
20 au 23 NOVEMBRE 2026
PARC DES EXPOS ALÈS CÉVENNES
MIAM-ALES.COM

Description de « Miam »

Le Salon MIAM, organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, revient en 2026 à l'occasion de la 33ème édition de l'événement. Ce rendez-vous incontournable, mêlant gastronomie et produits du terroir en Occitanie, séduit chaque année un public fidèle grâce à son ambiance conviviale et la qualité de ses exposants.
Tous les ans, MIAM invite un pays en tant qu'invité d'honneur, afin qu'il puisse présenter ses spécialités gastronomiques typiques. Cette année, c'est le Japon qui est mis à l'honneur. L'occasion pour Etincelle Paris de faire découvrir l'univers culinaire, mais surtout culturel et traditionnel du Japon.
C'est pourquoi nous allons vous présenter aujourd'hui toutes les spécialités et oeuvres que nous aimerions faire connaître du public de MIAM.
Nous aimerions également apprendre à tous les visiteurs, à l'occasion de cet événement, un mot bien inscrit dans ce thème :

Itadakimasu !

(**bon appétit**)



Exposition Japon Ça et là

« Exposition Japon ça et là » se tiendra sur un pavillon d'une surface de 48 m2.
Il s'agira là d'une zone d'exposition, présentant des objets et oeuvres d'art traditionnelles et artisanaux japonaises.
On retrouvera également un photo spot, afin que les visiteurs puissent ramener chez eux un souvenir de l'exposition et, espérons-le, un peu de connaissances de la culture japonaise.

Photo spot 3m x 2m

Fond de photospot



Ikebana

Décor



Shimenawa

Décor



Kimono

Artisanat traditionnel / Art de vivre

Kimono

Le kimono, signifiant « chose à porter sur soi", est le principal vêtement traditionnel japonais
Il se porte traditionnellement en croisant le côté gauche sur le côté droit, maintenu par une large ceinture nommée obi.





Nishijin-ori





Aizome (Indigo)











Calligraphie moderne japonaise

La calligraphie moderne japonaise, est un art ancestral qui exprime la beauté des caractères par l'écriture. Il est pratiqué depuis plus de 1500 ans au Japon.
Au delà d'une simple écriture, c'est une véritable voie de développement personnel, alliant beauté des traits et philosophie zen.

Tôgei(Céramique) et Shikki(Laque)

Des céramique de Rizu Takahashi et des laques de la région Kiso.







Daruma

Daruma signifie "porte-bonheur".
La forme du daruma provient de la légende du moine Bodhidarma, qui serait resté 9 ans dans une grotte sans bouger, et aurait fini par perdre ses membres. Depuis, on le représente sous forme de poupée ronde, sans bras ni jambes.





Art de la soie

Au Japon, il est de tradition de réutiliser des bouts de tissu de kimono pour confectionner des petits sacs, des poupées et d'autres objets

par HANAZEN



par MUJU





par Yayo Kamijo



Coin tourisme japonais

Avec la collaboration de le Consulat japonais à Marseilles et JNTO (Japan National Tourism Office),
nous distribuerons des brochures du Japon.







Alimentations japonaises



Saisons préservées, mémoires en saveurs

« Konohanaya »　Tsukemono (légumes marinés japonais)

Aliments fermentés : tsukemono / tsukudani

Emiko Miyagi, directrice adjointe de la société Miyagi Shoten (Chikuma, préfecture de Nagano), spécialisée dans la fabrication et la vente de *tsukemono* (légumes marinés) et de *tsukudani* de plantes sauvages de montagne, poursuit depuis ses années universitaires un rêve inspiré de son séjour en Allemagne : celui du terroir, c'est-à-dire l'expression unique d'un lieu à travers ses produits.
À travers sa propre marque « Konohanaya », fondée il y a près de 30 ans, elle a concrétisé cette vision en transformant localement des légumes cultivés dans les sols riches de la région, incarnant ainsi pleinement l'esprit du terroir.
Lancée en 2023, la série « Mazemaze Omusubi » connaît un succès constant. Proposant des tsukemono qui s'accordent notamment avec la cuisine française, la marque contribue à faire émerger une nouvelle culture du tsukemono à l'échelle internationale.

★ Arguments clés pour MIAM ★

❄️ **Savoir-faire :** maîtrise artisanale des techniques de fermentation et de marinade
🍴 **Art de vivre :** une culture de petites assiettes, idéale pour l'apéritif et les entrées
🌿 **Éco-responsable :** valorisation des légumes locaux et réduction des pertes
⛩️ **Authenticité :** l'authenticité de la culture japonaise



L'essence de la beauté japonaise, où réside un cerisier millénaire

« Usuzumi Yōkan »

Confiserie japonaise traditionnelle : yōkan (pâte sucrée de haricot rouge)

Le « Usuzumi-zakura », un cerisier légendaire dont on dit qu'il a guéri, il y a plus de mille ans, l'impératrice de l'empereur Tenmu, a inspiré une spécialité emblématique de Matsuyama : le « Usuzumi Yōkan ».
Ce wagashi traditionnel, caractérisé par sa transparence délicate évoquant les saisons, et par un savoir-faire artisanal minutieux, est transmis de génération en génération.
Élaboré à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, il dévoile à chaque bouchée la richesse aromatique du haricot rouge et une douceur parfaitement maîtrisée.
Véritable œuvre d'art empreinte d'histoire et de spiritualité japonaise, il apporte une touche d'élégance et de raffinement aux moments de thé à la française.

★ Arguments clés pour MIAM ★

❄️ **Savoir-faire :** un savoir-faire artisanal d'une grande finesse, maîtrisé par des artisans expérimentés
🍴 **Art de vivre :** un moment raffiné à savourer avec le thé ou le café
🌿 **Éco-responsable :** utilisation d'ingrédients japonais rigoureusement sélectionnés
⛩️ **Authenticité :** une spécialité emblématique, héritière d'une légende millénaire





L'éclat envoûtant du vert naturel

Thé japonais

Thé vert japonais

Les différents thés japonais proviennent essentiellement d'une même plante, le théier (Camellia sinensis). C'est la variété, la culture et surtout le mode de transformation des feuilles qui donnent naissance aux différents thés.

★ Arguments clés pour MIAM ★

🍵 ****Savoir-faire :** un savoir-faire ancestral, de la culture des feuilles à leur étuvage à la vapeur, préserve fraîcheur, arômes et couleur naturelle.**

🌿 ****Art de vivre :** présent au quotidien, le thé japonais symbolise l'hospitalité, le partage et l'harmonie avec la nature.**

👏 ****Innovation :** entre tradition et modernité, le thé japonais se réinvente à travers de nouvelles variétés, le bio et de nouveaux usages du matcha.**

⛩️ ****Authenticité :** du sencha au matcha, chaque thé exprime un terroir et une tradition, reflets de la culture japonaise.**







héritage français, réinterprété par la culture culinaire japonaise

Mago Koro

Croquette bio et sans additifs

La croquette japonaise est née d'une inspiration française, mais a évolué au Japon en un véritable plat populaire et artisanal, symbole du yōshoku et du savoir-faire culinaire japonais.

★ Arguments clés pour MIAM ★

❄️ **Savoir-faire** : héritière de la croquette européenne, la croquette japonaise s'est développée grâce au savoir-faire culinaire japonais, associant techniques artisanales, équilibre des saveurs et qualité des ingrédients.

🍴 **Art de vivre** : plat convivial et apprécié au quotidien, la croquette japonaise incarne une cuisine généreuse et réconfortante, adaptée aux modes de vie contemporains.

👏**Innovation** : de la recette traditionnelle aux versions bio, sans additifs ou revisitées avec des ingrédients régionaux et gastronomiques, la croquette japonaise continue d'évoluer avec créativité.

⛩️ **Authenticité** : bien qu'inspirée de la croquette européenne, la croquette japonaise est devenue un véritable symbole du yōshoku, reflétant l'identité culinaire et culturelle du Japon moderne.



Sous la neige, toute la finesse du Shinshū dans un bol

OTONA ／ Tsukada Seimen

Soba affiné en yukigura • Sarrasin de Shinshū • Expérience gastronomique

À Nagano, la maison Tsukada Seimen, fabricant de nouilles depuis plusieurs générations, élabore à la main un soba de Shinshū affiné à basse température dans un yukigura, entrepôt traditionnel utilisant la neige naturelle.
La spécialité de la maison, « Assortiment de trois tsuyu » sauce sudachi, sauce crémeuse aux noix et sauce relevée à l'huile pimentée et au porc permet de découvrir trois expressions différentes du soba dans une seule assiette. Œufs marinés au miso, œufs de cabillaud, dashimaki tamago et autres accompagnements se dégustent également avec une sélection de sakés.
Une expérience gastronomique qui fait découvrir aux professionnels français toute la richesse du soba de Shinshū et de la culture japonaise.

★ Arguments clés pour MIAM ★

❄️ **Savoir-faire :** une technique originale d'affinage à basse température en *yukigura*
⛰️ **Terroir :** les arômes et la douceur du sarrasin nourri par l'eau et les neiges du Shinshū
🍴 **Art de vivre :** trois sauces pour découvrir une nouvelle façon, raffinée et ludique, de déguster le soba
🍷 **Art de vivre :** l'accord entre saké japonais et soba de Shinshū

c



Depuis les portes du Zenkō-ji, une goutte et une pincée de sagesse shōjin

ShinshūFuchinobō (Eitaishukubō Engidō du temple Zenkō-ji)

Sauce soja réduite en sel, Shichimi

Cuisine shōjin • Condiments • Culture bouddhique

Fuchinobō, shukubō historique du temple Zenkō-ji à Shinshū, propose sa sauce soja réduite en sel et son shichimi originaux. Élaborés exclusivement à partir d'ingrédients d'origine végétale de la région de Shinshū, ces condiments accompagnent depuis longtemps la cuisine shōjin du temple. Une goutte, une pincée : toute l'authenticité des saveurs de Fuchinobō.
Une cuisine japonaise traditionnelle entièrement végétale, inspirée des enseignements bouddhiques.
La cuisine shōjin privilégie les produits de saison et l'harmonie des saveurs. Plus qu'un repas, c'est aussi une invitation à manger en pleine conscience.

★ Arguments clés pour MIAM ★

🌱 **100 % végétal :** les saveurs de la cuisine shōjin, exclusivement à base d'ingrédients d'origine végétale
🕉️ **Pleine conscience :** une approche de l'alimentation qui invite à manger avec attention
⛩️ **Authenticité :** la tradition d'un *shukubō* du temple Zenkō-ji
♥ **Art de vivre :** moins de sel et une alimentation quotidienne tournée vers l'équilibre et le bien-être



Un nouveau compagnon pour sublimer votre table.

« Galerie K » Saké

Alcool du riz : comme le vin en France

Souvent confondu avec l'alcool de riz chinois, le saké japonais est en vérité très différent. Il est bien moins dosé en alcool et n'est pas versé dans des verres aux dessins suggestifs, comme on le voit dans certains restaurants asiatiques…

Le saké japonais est une boisson fermentée produite à partir de riz, d'eau, de kôji (champignon) et de levures. Il est donc issu d'une céréale, brassé comme une bière et s'accorde parfois avec des mets, comme un vin. Au Japon, on lui donne le nom de *nihonshu* (littéralement « alcool japonais ») ou de *seishu* (son terme légal).

★ Arguments clés pour MIAM ★

❄️ **Savoir-faire :** Le saké japonais est une boisson fermentée produite à partir de riz, d'eau, de kôji (champignon) et de levures.

🍴 **Art de vivre :** Froid ou chaud, fruité ou boisé, pur ou arrangé, en apéritif ou en dessert… Le saké japonais se déguste de mille façons.

⛩️ **Authenticité :** Faire découvrir toute l'authenticité et la richesse du saké japonais





Mystère du Japon

Natto du Dragon » Natto

Aliments fermentés : Soja fermenté

Le Natto est produit à base de graines de soja frais et d'une bactérie spéciale. Suite à la fermentation, il se présente sous la forme de barquettes de Natto frais.

Créé selon la légende par des Samouraïs japonais il y a plus de mille ans quand les soldats de Minamoto no Yoshiie furent attaqués alors qu'ils faisaient bouillir des graines de soja, il est réputé comme étant le secret de longévité des Japonais.

Outre son goût délicieux, il possède des **propriétés incroyables pour la santé**. Grâce à un procédé de fermentation maîtrisé et authentique, inspiré des méthodes traditionnelles japonaises, le Natto du Dragon a un profil aromatique équilibré : saveurs umami intenses, légères notes noisette et une texture onctueuse et filante, signature du natto haut de gamme.

★ Arguments clés pour MIAM ★

❄️ **Savoir-faire :** maîtrise artisanale des techniques de fermentation, 1000 ans de l'histoire.

🍴 **Art de vivre :** une culture de petites assiettes, idéale pour le petit déjeuner.

⛩️ **Authenticité :** l'authenticité du nattō japonais

Les objets artistiques et artisanaux

Le bleu indigo qui apaise l'âme



Hamazome Kōbō

Artisanat traditionnel / Teinture à l'indigo naturel

Une teinture à l'indigo selon la technique traditionnelle du katazome, où motifs et nuances se révèlent avec finesse. Fondé en 1911 (ère Meiji 44), l'atelier perpétue depuis plus d'un siècle l'une des techniques les plus exigeantes de l'aizome : la teinture à motifs à l'indigo.
Héritier du savoir-faire et de l'esprit des générations passées, il transmet la beauté profonde du bleu indigo tout en poursuivant une recherche constante de créativité dans cet art.
Les yukata en indigo, à la fois légers et respirants, offrent une élégance qui touche profondément. Sacs, pochettes, étoles, tissus au mètre ou chemins de table : ces créations séduisent également de nombreux visiteurs internationaux.

★ Arguments clés pour MIAM★

❄️ **Savoir-faire :** technique traditionnelle de *katazome* à l'indigo naturel, transmise depuis plus de 100 ans
💎 **Art de vivre :** l'élégance de l'indigo, adaptée aux modes de vie contemporains
🌿 **Éco-responsable :** utilisation de matériaux naturels et valorisation du cuir de cerf
🇯🇵 **Authenticité :** reconnaissance en tant qu'artisanat traditionnel, désigné au niveau préfectoral

De la tradition à la mode, cinquante ans d'innovation



Kyoko Bando l' Indigo et la Mode

Artisanat traditionnel / Mode

Depuis 1971, fidèle au concept « Tradition et mode », la maison est pionnière dans l'intégration de l'indigo traditionnel de Tokushima au vêtement contemporain. Présentée à Londres et Tokyo, sa création associe la teinture culturelle de maîtres artisans, dont Watanabe Shōkichi, à un design moderne. Depuis plus de cinquante ans, elle crée des vêtements durables, respectueux de la planète et conçus pour être transmis entre générations.

★ Arguments clés pour MIAM★

❄️ **Savoir-faire :** plus d'un demi-siècle d'innovation autour de la mode à l'indigo
💎 **Art de vivre :** une élégance où tradition et modernité se rencontrent
🌿 **Éco-responsable :** des vêtements durables conçus pour traverser les générations
🇯🇵 **Authenticité :** collaboration avec des maîtres artisans reconnus au titre du patrimoine culturel immatériel



Porteur de prière, Shimenawa en paille de riz japonaise

Shimenawa Minori

Artisanat traditionnel / décoration intérieure

Minori, marque propre de l'entreprise Nawachu, fondée en 1907 (Meiji 40), propose des shimenawa d'exception façonnés avec un soin particulier.
De la plantation du riz jusqu'à la récolte, chaque étape est réalisée par des artisans, utilisant une paille de riz japonaise soigneusement sélectionnée, dite mitorazu, qui préserve toute la fraîcheur, la couleur verte et le parfum naturel du riz.
Parmi les créations figurent « Shizuku », inspirée des gouttes de rosée scintillant sur les herbes, « Mon », évoquant les armoiries familiales japonaises, ou encore « Sa », symbole de force et de souplesse.
Avec leur design épuré s'intégrant harmonieusement aux intérieurs contemporains, ces shimenawa apportent sérénité et esprit de prière au quotidien.

★ Arguments clés pour MIAM★

❄️ **Savoir-faire :** l'excellence d'un savoir-faire artisanal transmis par cinq générations depuis 1907
💎 **Art de vivre :** un art spirituel et protecteur pour les espaces contemporains
♻️ **Éco-responsable :** paille de riz 100 % naturelle, cultivée et produite au Japon
🇯🇵 **Authenticité :** héritage spirituel et tradition culturelle du Japon



La laque et le bois de Kiso, nés de la forêt et au cœur du quotidien

Kiso Kurashi no Kōgeikan Maison des arts et métiers de Kiso

Laque • Artisanat du bois • Artisanat traditionnel

Kiso Kurashi no Kōgeikan » met à l'honneur les bois issus des riches forêts de Kiso, dans la préfecture de Nagano, ainsi que le savoir-faire traditionnel de la laque japonaise. Autour des laques de Kiso et des objets en bois de cyprès hinoki de Kiso, ce lieu réunit une sélection d'objets du quotidien, façonnés à la main par les artisans locaux.
La gamme est très variée : baguettes laquées, bols et petites assiettes, boîtes à bento traditionnelles en bois courbé (magewappa), peignes et couverts en bois. La légèreté et la chaleur naturelle du bois, associées aux différentes expressions de la laque japonaise surinuri, tamenuri et laques colorées invitent l'art de la table japonais dans les foyers français.

★ Arguments clés pour MIAM ★

🛠️ **Savoir-faire :** le savoir-faire artisanal des techniques traditionnelles *surinuri* et *tamenuri*
💎 **Art de vivre :** bols et baguettes qui embellissent l'art de la table japonais
♻️ **Éco-responsable :** utilisation durable du cyprès *hinoki* de Kiso
⛰️ **Terroir :** les richesses naturelles des forêts et du terroir de la vallée de Kiso



Des histoires dans la paume, vie insufflée dans le bois

Chiyomi Horiuchi, créatrice de kokeshi

Artisanat traditionnel / Art

Membre de l'Association japonaise de l'art des kokeshi, Chiyomi Horiuchi se consacre à la création de kokeshi depuis 17 ans. Fascinée par l'univers saisissant des kokeshi qu'elle a découvert à Sendai, elle poursuit une démarche artistique consistant à insuffler la vie au bois, en y déposant ses émotions et la chaleur de la matière. Son univers singulier, nourri notamment par l'imaginaire des contes traditionnels japonais, est largement salué. Elle a notamment reçu le grand prix annuel au Salon National des Kokeshi Contemporains pour son œuvre « Le Conte du coupeur de bambou », et a été récompensée à plusieurs reprises au concours de kokeshi de Shiroishi, parmi de nombreuses distinctions.

★ Arguments clés pour MIAM ★

❄️ **Savoir-faire :** maîtrise du tournage sur bois et délicatesse de la peinture artisanale
💎 **Art de vivre :** objet décoratif apportant douceur et harmonie aux espaces
🌿 **Éco-responsable :** utilisation durable de matériaux en bois naturel
🇯🇵 **Authenticité :** expression inspirée des contes japonais et des saisons



L'élégance de l'upcycling à la japonaise

hana ZEN

Sacs en ikkan-bari et furoshikiArtisanat traditionnel / Upcycling

Le concept repose sur l'idée de « faire ressentir un art de vivre japonais où le saké s'invite dans le quotidien », à travers des accessoires (thème : saké × objets japonais).
Ces créations élégantes allient l'esprit d'upcycling valorisant les objets anciens à l'esthétique traditionnelle japonaise. Les sacs en ikkan-bari sont réalisés selon une technique ancestrale consistant à superposer du papier washi et d'anciens documents sur une structure en bambou, puis à les enduire de kaki-shibu (tanin de kaki). Avec le temps, leur couleur et leur brillance se patinent et gagnent en profondeur.
Par ailleurs, le « bottle wrapping » à l'aide de furoshiki ou de tenugui est une astuce japonaise raffinée pour transporter élégamment sa bouteille. Ces pièces s'accordent aussi bien avec des tenues traditionnelles qu'avec une mode contemporaine.

★ Arguments clés pour MIAM ★

❄️ **Savoir-faire :** technique traditionnelle de l'ikkan-bari
💎 **Art de vivre :** un art de vivre japonais mêlant saké et accessoires du quotidien
🌿 **Éco-responsable :** utilisation de matériaux upcyclés
🇯🇵 **Authenticité :** alliance de l'esthétique et du savoir-faire traditionnels japonais



Des voeux tissés par des tissus anciens

« Daruma de Jindaiji » Daru-chan no Ouchi

Artisanat traditionnel / Upcycling

Né à Jindaiji, l'un des trois grands lieux traditionnels des marchés de daruma au Japon, chaque daruma est une pièce unique.
Porté principalement par des femmes de la région, ce projet donne naissance aux « Chōfu Daruma » dans un esprit de mottainai valorisant la réutilisation de tissus anciens et de kimonos.
Fusion originale entre les textiles de Chōfu et les daruma de Jindaiji, ces créations ont été saluées lors d'expositions en France.
À travers un travail minutieux et une démarche de réemploi créatif, elles transmettent la culture locale dans une forme résolument contemporaine.

★ Arguments clés pour MIAM ★

❄️ **Savoir-faire :** un travail artisanal minutieux porté par les femmes de la région
💎 **Art de vivre :** un objet décoratif qui apporte sourire et chaleur au quotidien
♻️ **Éco-responsable :** upcycling de tissus anciens et de textiles de kimono
🇯🇵 **Authenticité :** héritage des marchés traditionnels de daruma, parmi les trois plus importants du Japon



Des fils tissant une beauté intemporelle

Temari de Matsumoto

Artisanat traditionnel / Art de vivre

Art populaire emblématique de la ville de Matsumoto, dont l'origine remonte à l'époque d'Edo. Disparue un temps après la Seconde Guerre mondiale, cette tradition a été ravivée grâce aux souvenirs et au travail de Yao Kamijō, qui a recréé les temari à partir des onze motifs traditionnels tels que « Yaegiku » ou « Yūsei » laissés par Sen Iwasaki.
Avec le soutien de Taro Maruyama, fondateur du Musée d'art populaire de Matsumoto, ainsi que la passion des habitants, cet artisanat a connu une véritable renaissance.
Aujourd'hui, il est préservé par l'Association pour la sauvegarde des temari de Matsumoto, qui perpétue à la fois la finesse des techniques et l'audace intemporelle des combinaisons de couleurs.

★ Arguments clés pour MIAM ★

❄️ **Savoir-faire :** un travail minutieux de broderie manuelle aux motifs géométriques complexes
💎 **Art de vivre :** un objet décoratif qui sublime les espaces de vie
♻️ **Éco-responsable :** valorisation des fils restants et transmission par la communauté locale
🇯🇵 **Authenticité :** une valeur patrimoniale issue du mouvement des arts populaires japonais (*mingei*)



Le washi traditionnel fait rayonner le présent

hal hal

Bijoux et accessoires en papier washi

Une marque contemporaine de bijoux créés à partir de papier washi traditionnel japonais. La créatrice, Mme Nakamura, réinterprète dans un langage moderne des motifs traditionnels inspirés des quatre saisons du Japon shippō-tsunagi, seigaiha et kagome pour leur donner une nouvelle vie sous forme de bijoux et d'accessoires.
Exploitant la texture délicate et la transparence propres au papier washi, hal hal crée des bijoux et accessoires élégants, conçus pour être portés au quotidien. L'alliance de matériaux éco-responsables et du savoir-faire artisanal permet à la marque de faire rayonner l'esthétique japonaise à travers le monde.

★ Arguments clés pour MIAM ★

🛠️ **Savoir-faire :** techniques traditionnelles de travail du papier washi
💎 **Art de vivre :** bijoux et accessoires contemporains pour le quotidien
♻️ **Éco-responsable :** utilisation de matériaux naturels et durables
🇯🇵 **Authenticité :** héritage de la tradition et de l'esthétique japonaises





La grâce du kimono réinventée pour aujourd'hui

MEGU JAPAN

Créations en kimono revisité • Accessoires de mode

« Megu Japan » est une marque qui redonne vie, pièce par pièce et avec le plus grand soin, aux magnifiques étoffes issues des kimonos et des obi japonais. Ces textiles, témoins d'un savoir-faire traditionnel, sont ainsi réinventés en créations contemporaines adaptées aux modes de vie d'aujourd'hui.
La collection se décline en une grande variété de créations : sacs, petits accessoires tels que des pochettes à fermoir, accessoires pour cheveux ou encore turbans. Chaque pièce est unique, aucun motif n'étant jamais tout à fait identique. Porter l'une de ces créations, c'est inviter avec subtilité l'esthétique japonaise et l'histoire de ces étoffes dans la vie quotidienne.

★ Arguments clés pour MIAM ★

🧵 **Savoir-faire :** un travail artisanal qui sublime les étoffes de kimonos et d'obi
💎 **Art de vivre :** des pièces uniques qui embellissent le quotidien
♻️ **Éco-responsable :** upcycling des textiles de kimonos et d'obi
🌏 **Esthétique japonaise :** porter sur soi l'élégance et la sensibilité japonaises





La grâce du kimono réinventée pour aujourd'hui

MUJU

Créations en kimono revisité • Décor artistique

« MUJU» est une marque qui redonne vie, pièce par pièce et avec le plus grand soin, aux magnifiques étoffes issues des kimonos et des obi japonais. Ces textiles, témoins d'un savoir-faire traditionnel, sont ainsi réinventés en créations contemporaines adaptées aux art traditionnel japonais par Marina Dernier, une artiste française. Chaque ouvre est unique, aucun motif n'étant jamais tout à fait identique.

★ Arguments clés pour MIAM ★

🧵 **Savoir-faire :** un travail artisanal qui sublime les étoffes de kimonos et d'obi

💎 **Art de vivre :** des pièces uniques qui embellissent le quotidien

♻️ **Éco-responsable :** upcycling des textiles de kimonos et d'obi

🌏 **Esthétique japonaise :** décorer la maison admirer un petit objet traditionel japonaises

Restaurant

IZAKAYAN à Arles - par le chef Yann Bruyere





Yann Bruyere, chef cuisinier à Arles, est un passionné de cuisine et de culture japonaise.
Ayant vécu pendant 10 ans au Japon, et ayant été formé là-bas à la cuisine traditionnelle avec de vrais experts japonais, c'est en 2018 qu'il vient s'implanter à Arles, dans le sud de la France.
En effet, c'est après avoir constaté qu'il n'y avait pas de vrai restaurant japonais à Arles, qu'il ouvre son restaurant IZAKAYAN.

Profitant d'un emplacement aux portes du quartier historique de Arles, IZAKAYAN est non seulement bien placé, mais offre un cadre convivial et cosy où l'on peut déguster une cuisine authentique japonaise, et des spécialités plus savoureuses les unes que les autres !
Parmi elles, nous pouvons par exemple retrouver les Rāmen, les Gyozas, les Karaage ou encore le célèbre Wagyu-don, avec du bœuf de Wagyu.

Avec ce choix, nous proposons à MIAM une restauration de première qualité, au style d'un bistrot japonais populaire.
IZAKAYAN reste un restaurant accessible, mais aussi très pointilleux sur le goût et l'expérience qu'il veut offrir.

IZAKAYAN dispose de très bons avis sur Internet, grâce au respect qu'il porte à la cuisine japonaise, ainsi que les saveurs exquises qu'il ramène en France.

Restaurant



Salade Wakamé

Le wakame est une espèce d'algue japonaise comestible, qui a une saveur et une texture subtilement sucrée, mais distinctive et forte. Il est le plus souvent servi en salade.



Karaage

Les karaage sont des beignets frits, souvent préparés à base de poulet.
On y trouve également de l'ail,du gingembre, de la farine de blé ou de pomme de terre, et éventuellement de l'œuf à la marinade.
Ils sont très souvent servis en apéritif.





Rāmen

Plat traditionnel emblématique du Japon, le Rāmen est une soupe de nouilles à base de bouillon, agrémentée de nombreuses ingrédients (poissons, viandes, légumes, algues, œuf, soja, etc.)
Il existe plusieurs types de Rāmen : shoyu rāmen, shio rāmen ou encore miso rāmen.



Gyoza

Le gyoza est une spécialité japonaise à base de pâte de blé, qui enveloppe une farce à la viande (porc, poulet, bœuf) et aux légumes.
Ils sont très répandus, en France comme au Japon.



Wagyu Donburi

Le wagyu donburi est un un bol de riz japonais, garni de tranches de bœuf Wagyu tendres et marbrées, souvent assaisonnées de sauce soja et garnies d'un œuf, d'oignons verts et de graines de sésame.

Vernissage



Lyu Taiko - Tambour japonais

Le groupe de tambour et flûtes japonaises va jouer pour le vernissage, environ 10 minutes avant la cérémonie et le discours du président.
Il pourra animer la cérémonie à plusieurs autres moments, comme par exemple juste après le discours du président, ou encore avant le *kagami biraki* (ouverture du tonneau de saké).
Il pourra également faire d'autres démonstrations dans l'après-midi.

Le kagami biraki signifie « ouvrir le miroir »

Traditionnellement, on brise le couvercle d'un tonneau de saké (komodaru) afin de le déguster lors d'une cérémonie shinto.
Le shogun Tokugawa fut le premier, il y a 300 ans, à introduire cette cérémonie. Avant de partir en guerre, il brisa le couvercle d'un tonneau de saké afin de partager avec ses daimyos. Ils remportèrent la victoire : une tradition était née.







Animation dans la salle principale







Lyu Taiko - Tambour japonais / le 20 novembre

Lyu Taiko est un groupe de tambour et flûtes japonaises, basé à Montpellier. Il s'agit là d'une association promouvant la pratique du Taïko Japonais traditionnel.
Les entraînements et morceaux proviennent du Japon et respectent la transmission des savoirs japonais. Pour cela, un habitant Japonais fait partie des enseignants, afin de garantir le respect de la tradition.
La pratique de tambours et flûtes japonaises est cérémonieuse et précise. Chaque entraînement respecte ces 3 étapes : échauffement et étirement pour préparer le corps et l'esprit, entraînement de frappe et travail postural, et, pour finir, travail sur des morceaux traditionnels ou modernes.

Lyu Taïko, c'est aussi un groupe qui propose des animations variées, concerts, ateliers d'initiations.





Awaodori - Ayuko YONEMURA / le 21 et 22 novembre

Artiste mime et musicienne d'origine japonaise, Ayuko YONEMURA est passionnée par l'art et les enfants. Elle pratique le tambour japonais et la danse Awa (danse traditionnelle japonaise populaire) .
Elle est par ailleurs diplômée d'un Master Développement du Leadership Ethique.

Grande aventureuse de l'expression corporelle et vocale, elle constate qu'aujourd'hui, la majorité de la population dans une attitude d'intellectualisation et tournée vers le matériel. Sa pratique repose sur un principe : celui que notre esprit se manifeste aussi à travers notre corps, c'est-à-dire le non-verbal.

Son but dans la transmission de la danse et de la musique est d'aller vers un esprit et un corps cohérents pour engendrer la joie.
Avec le travail de centrage et l'élan, le corps et l'esprit vont se marier dans une bonne dynamique qui va ensuite donner la joie aux autres.





Démonstration (Saveurs du MIAM)

Cuisine japonaise par Chef Watanabe du Consulat japonais à Marseille





Description : Démonstration de la cuisine japonaise
Tempra et Futomaki
Temps : 1 heure
Destination : Visiteur
Prix : Gratuit
Partenaire : Le Consulat japonais à Marseille



Cuisine très familiale japonaise





Description : Démonstration de la cuisine familiale japonaise.
Nikujaga et Shogayaki
Temps : 1 heure
Destination : Visiteur
Prix : Gratuit
Chef : Noriko Higuchi

Omusubi





Description : Démonstration de la cuisine familiale japonaise.
Omusubi
Temps : 1 heure
Destination : Visiteur
Prix : Gratuit
Chef : Konbini à Alès

Les croquettes diverses modernes japonais par Monsieur Wada, pionnier de la croquette japonaise

Description : Les croquettes sont nées à la fin de 18ème siècle en France comme la cuisine de la cour et
les croquettes sont arrivé au Japonais vers 1880 et développé proprement au Japon comme la cuisine de grand public
Croquette boeuf et Croquette huitre
Temps : 1 heure
Destination : Visiteur
Prix : Gratuit





Séminaire

le secret du Saké par Sylvain Huet, l'organisateur de « Salon du Saké »

Description : À la fin de repas chinois le restaurant offre souvent « Saké ». Mais ce n'est pas du tout le saké.
Le vrai saké est de 12 au 16 degré de l'alcool du riz et il accompagne tout les repas comme le vin en France.

1. Orientation générale et ordre de dégustation
2. Propositions d'accords pour chaque saké avec dégustation

Lieu : Restaurant Bistronomique
Temps : 1 heure
Destination : Professionnel (Cuisinier, sommelier, caviste,….) adulte
Nombre de places limité : 30 personnes
Inscription préalable en ligne obligatoire.

Holaire : 21 16:00-17:00



Prix : Gratuit

Partenaire : National Tax Agency (NTA) du Japon





Animation

Répétition de l'Awa Odori, suivie d'un défilé à travers la salle du MIAM.

Description : L'Awa Odori est une danse traditionnelle japonaise originaire de Tokushima, sur l'île de Shikoku. Vieille de plus de 400 ans, elle est aujourd'hui l'une des danses populaires les plus célèbres du Japon. Accompagnés de musique traditionnelle, les danseurs défilent en groupe dans une ambiance joyeuse et festive. Ses mouvements simples et rythmés invitent aussi le public à participer.

Lieu : Espace Seminer et Salle du MIAM
Temps : 30 minutes + 30 minutes
Destination : tout public

Prix : Gratuit



Holaire : 21 Répétition 15:45-16:15
Défilé 16:15-16:45
22 Répétition 11:30-12:00
Défilé 12:00-12:30
Répétition 14:00-14:30
Défilé 14:30-15:00





Animation

Défilé et Concert de Wadaiko et Shinobué

Description : Le **wadaiko** est le tambour traditionnel japonais, caractérisé par ses rythmes puissants et dynamiques.
Le **shinobue** est une flûte traditionnelle japonaise en bambou, au son clair et expressif.
Ensemble, ils accompagnent notamment les fêtes et les célébrations traditionnelles japonaises.

Lieu : Espace Séminaire + Salle MIAM
Temps : Défilé 30 minutes + Concert 30 minutes
Destination : tout public

Prix : Gratuit



Holaire : 20 Défilé 14:30-15:00
Concert 15:00-15:30







Animation

Atelier Ikebana (fleur pour la centre-table)

Description : Atelier de la création de la centre-table japonaise avec la façon d'Ikebana.

Lieu : Espace Séminaire
Temps : 1 heure
Destination : tout public, plus que 12 ans
Nombre de places limité : 10 personnes
Inscription préalable par e-mail infos@etincelleparis.com **obligatoire.**

Holaire : 22　10:30-11:20

Prix : 35 € (Petite vase et Fleurs inclus)





Animation

Atelier de création de « Gamaguchi » avec les anciennes tissus de kimono

Description : Gamaguchi est une porte-monnaie traditionnelle japonaise. On fait création avec les anciennes tissus de kimono

Lieu : Espace séminaire
Temps : 1 heure
Destination : tout public, plus que 12 ans, une expérience en couture est souhaitable.
Nombre de places limité : 10 personnes
Inscription préalable par e-mail infos@etincelleparis.com **obligatoire.**

Holaire : 20 16:00-17:00
21 17:00-18:00
22 16:30-17:30
23 15:00-16:00

Prix : 25€ (matière inclus)







Animation

Atelier de Calligraphie moderne

Description : Un atelier pour apprendre à écrire votre prénom en katakana, à l'encre et au pinceau.

Lieu : Espace séminaire
Temps : 30 minutes par le groupe
Destination : tout public, plus que 10 ans
Nombre de places limité : 10 personnes
Inscription préalable par e-mail infos@etincelleparis.com **obligatoire.**

Prix : 5 € (matière inclus)

Holaire : 20 14:00-14:30
21 14:15-12:45
22 15:00-15:30 & 15:30-16:00
23 14:00-14:30 & 14:30-15:00







Animation

Habillage Kimono (Yukata-kimono d'été)

Description : Expérience de Kimono. On vous fait habiller kimono et vous pouvez vous promener dans la Salle avec le kimono.

Lieu : Loge
Temps : 30 minutes
Destination : tout public, Taille est entre 1,50 m et 1,70 m
Nombre de places limité : 8 femmes, 2 hommes.
Inscription préalable par e-mail infos@etincelleparis.com **obligatoire.**

Prix : 5 €

Holaire : 20 17:30-18:30
21 11:30-12:30
22 11:30-12:30
23 11:30-12:30

Note : **Pas de T-shirt à col rond**
Pour les femmes : prévoir un caraco ou un débardeur.
Pour les hommes : prévoir un débardeur.
Pour le bas : prévoir un short.
Merci de ne pas porter de parfum.







Animation à Zone japonais

Lieu : Zone japonaise de la Salle Miam
Temps : Toute la journée
Destination : tout public

Dégustation Tsukemono

Dégustation Natto

Dégustation Yôkan

« Ecrire votre nom en kanji japonaise »
Description : Ecrire le nom avec le pinceau chinois et l'encre de chine sur Washi.
Prix : 10€

Planning

Vendredi 20 novembre

	Démonstration Saveur	Salle principale	Salle Séminaire	Loge	Restaurant	Zone Japon
10:00		10:30-13:00 Inouguilation Visite		9:30-10:00 Inouguilation Kimono		
11:00						
12:00						
13:00						
14:00		14:30-15:00 Défilé Wadaiko	14:00-14:30 Atelier Calligraphie			
15:00			15:00 -15:30 Concert Wadaiko			
16:00			16:00-17:00 Atelier Gamaguchi			
17:00	17:00-18:00 Cuisine Japonais			17:30-18:30 Kimono		
18:00						
19:00						
20:00						
21:00						
22:00						

Samedi 21 novembre

	Démonstration	Salle principale	Salle Séminaire	Loge	Restaurant	Zone Japon
10:00						
11:00				11:30-12::30 Kimono		
12:00						
13:00						
14:00	14:00-15:00 Onigiri		14:15-14:45 Atelier Calligraphie			
15:00	15:00-16:15 Croquette — — 16:45-18:00 Nikujaga & Shogayaki		15:45-16:15 Awaodori			
16:00		16:15-16:45 Défilé Awaodori			16:00-17:00 Séminaire Saké	
17:00			17:00-18:00 Atelier Gamaguchi			
18:00						
19:00						
20:00						
21:00						
22:00						

Planning

Dimanche 22 novembre

	Démonstration	Salle principale	Salle Séminaire	Loge	Restaurant	Zone Japon
10:00			10:30-11:20 Ikebana			
11:00			11:30-12:00 Répétition Awaodori	11:30-12::30 Kimono		
12:00		12:00-12:30 Défilé Awaodori				
13:00						
14:00		14:30-15:00 Défilé Awaodori	14:00-14:30 Répétition Awaodori			
15:00			15:00-15:30 15:30 -16:00 Atelier Calligraphie			
16:00			16:30-17:30 Atelier Gamaguchi			
17:00						
18:00						
19:00						
20:00						
21:00						
22:00						

Lundi 23 novembre

	Démonstration	Salle principale	Salle Séminaire	Loge	Restaurant	Zone Japon
10:00						
11:00				11:30-12::30 Kimono		
12:00						
13:00						
14:00			14:00-14:30 14:30 -15:00 Atelier Calligraphie			
15:00			15:00-16:00 Atelier Gamaguchi			
16:00						
17:00						
18:00						
19:00						
20:00						
21:00						
22:00						