

# Salon du tourisme - VAKANZ

vendredi 20, samedi 21,  
dimanche 22 janvier 2012

**vakanz**  
SALON DU TOURISME  
20-22.01.2012

## Japon, pays hôte 2012

Le pays du soleil levant sera mis à l'honneur lors du salon du tourisme Vakanz du vendredi 20 au dimanche 22 janvier 2012.

A cette occasion un programme culturel tout à fait exceptionnel sera proposé au public qui se rendra dans le Hall 8 de Luxexpo.

Des concerts, conférences, ateliers et dégustations auront lieu pendant trois jours sur la scène principale et sur le stand du Japon.



Ambassade du Japon  
au Luxembourg



Japan.  
Endless  
Discovery.

LUX 2 LUX  
JAPAN 2 JAPAN



**LUXEXPO**  
EXHIBITION & CONGRESS CENTER

**ANA**



Prince  
Hotels & Resorts

**JR**  
JR-GROUP



Mariko KUBOTA-SALLANDRE

## WA DAIKO

Profondément ancré dans la tradition japonaise, le Wadaiko, littéralement «*tambour japonais*», est principalement joué en extérieur, accompagnant les célébrations dans des temples Shinto et intervenant dans les fêtes traditionnelles de villages. Dérogeant à cette tradition, ils résonneront au Luxembourg dans le hall 8 de Luxexpo tout au long du week-end.

Le groupe Wadaiko MAKOTO, originaire de Montreuil dans la périphérie de Paris, est dirigé par Madame Mariko KUBOTA-SALLANDRE. Cette joueuse professionnelle de Taiko, ancienne membre du renommé orchestre «*Oedo Sukeroku Taiko*» basé à Tokyo, a fondé cette association en 2009 afin de proposer des cours, de propager les sonorités de cet instrument tout en restant fidèle au style de son école caractérisé par son exigence liée à l'esthétique de sa frappe et la qualité sonore en résultant.

<http://www.wadaiko-makoto.org/>

## SHAMISEN

Le Shamisen, instrument traditionnel à trois cordes de la famille des luths, fut introduit dans l'île d'Okinawa au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle depuis la Chine. C'est au début de la période Edo (1603-1868) qu'il fit son apparition dans les autres îles de l'archipel japonais. A l'origine un instrument populaire, il fut dans un premier temps surtout utilisé pour accompagner les chants traditionnels des campagnes, les «*minyō*», avant de gagner la ville où il finit par devenir l'instrument de toutes les fêtes populaires.

Keisho OHNO, artiste renommé et atypique est surnommé le «*Samourai du Shamisen*». Il est aujourd'hui internationalement reconnu et est parvenu, tout en gardant une forte attache à la tradition musicale de son instrument, à lui donner une dynamique contemporaine. A travers ses compositions aux sonorités électro-acoustique ou encore world, il proposera au public luxembourgeois un voyage musical inoubliable.

<http://www.myspace.com/ohnokeisho>



Keisho OHNO

## KIMONO

Yoshiteru NAKAGAWA est le président fondateur d'une société de fabrication et de location de costumes traditionnels destinés au cinéma ou à des festivals folkloriques. Il a durant de nombreuses années été le costumier de célébrités comme la chanteuse Misora HIBARI ou encore Sachiko KOBAYASHI dont les interventions à la télévision sont une véritable institution en raison de ses habits.

Après une brève introduction sur «*Jidai Matsuri*», l'un des festivals folkloriques les plus réputés de Kyoto, Monsieur Nakagawa commentera pendant une vingtaine de minutes l'habillage d'un mannequin avec le «*Junihitoe*», un des plus beaux kimonos du Japon.

L'occasion sera, en outre, donnée aux amateurs de se faire photographier en tenue traditionnelle après une séance d'habillage et de maquillage d'une trentaine de minutes, ceci durant toute la durée du salon du tourisme-Vakanz.

*En langue japonaise avec traduction professionnelle en français*

<http://jidaiya-kyoto.com/ja/>



Yoshiteru NAKAGAWA



## IKEBANA

A l'occasion de Vakanz, le public pourra assister et participer à plusieurs démonstrations et ateliers d'arrangement floral aussi appelé Ikebana. Il s'agit d'un des principaux arts traditionnels au Japon au même titre que la cérémonie du thé ou la calligraphie.

Madame Atsuko BERSMA, née à Yokohama, a débuté l'apprentissage de l'Ikebana à l'âge de 11 ans. Adeptes de l'école SOGETSU qui prône un des styles les plus avant-gardistes de cet art, elle donne depuis les années 1970 des cours tout en continuant son apprentissage. En mars 2003 elle a obtenu le prestigieux « Sogetsu Overseas Award » pour ses efforts envers une propagation de l'Ikebana à travers le monde. Madame Bersma sera assistée par Madame Hisako HAKKAKU.

*En langue anglaise*

<http://www.tonsen.jp/ikebana/luxexpo/>

## L'ESPRIT ZEN



Daiko MATSUYAMA

Des ateliers de calligraphie et de création d'un jardin zen « Sekitei » seront proposés sur le stand du Japon par le révérend Daiko MATSUYAMA qui a suivi sa formation au Monastère Zen de Heirinji de 2003 à 2006 avant de devenir prêtre adjoint au Temple Zen Taizoin de Kyoto en 2006. En 2009 il a été Ambassadeur national de bonne volonté pour la promotion du Japon et été élu Ambassadeur du tourisme pour la ville de Kyoto à travers le monde en 2011.

Il donnera également une conférence sur les enseignements du passé. L'histoire de l'archipel nippon a été égrenée de nombreux tremblements de terre dévastateurs comme par exemple celui ayant frappé Kyoto en 1596, qui a fait 45.000 victimes. C'est suite à cette catastrophe que Kyoto a connu un essor sans précédent, entraînant la construction de nombreux temples comme Kinkakuji, Kiyomizudera ou le Château de Nijo. Sur les débris de l'ancienne ville une nouvelle génération d'artistes a vu le jour. C'est à l'aide d'exemples comme celui-ci que Monsieur Daiko MATSUYAMA exposera sa vision de la reconstruction et du futur du Japon.

*En langue anglaise*

## GASTRONOMIE

Les boules de riz "Onigiri" sont considérées comme faisant partie de la culture culinaire traditionnelle du Japon. Ce met composé de riz pressé et moulu y fait partie des aliments de base et est parfois comparé à « l'affection parentale » ou au « lien entre personnes ». Les japonais aiment cependant aussi préparer des plats plus sophistiqués à l'aide des meilleurs ingrédients. Un festin se dit « Gochisō » en japonais. Lors de ses démonstrations, le Chef Toshihiro AZUMA, responsable du restaurant « Kay de Kobe » depuis 2008, proposera au public de découvrir l'esprit et le goût de ces types de plats.

Depuis le tremblement de terre du 11 mars 2011, l'industrie gastronomique japonaise est cependant le témoin de grands changements et la sécurisation ainsi que le contrôle de la chaîne alimentaire sont devenus des objectifs principaux de l'industrie agro-alimentaire nipponne. Monsieur Daisuke HIRAI, responsable de la Meiwa Corporation, commentera le processus de sécurisation alimentaire au Japon, faisant notamment appel à son expérience personnelle acquise lors du grand tremblement de terre de Kobe en 1995.

*En langue japonaise avec traduction professionnelle en français*



Daisuke HIRAI



Toshihiro AZUMA



## Scène principale

### samedi 21 janvier

- 11h00 - 11h30 Concert de Shamisen  
11h30 - 12h15 Démonstration culinaire - Avec le soutien de La Provençale S.à.r.l.  
12h45 - 13h30 Démonstration de Kimono  
13h30 - 14h00 Conférence sur l'esprit Zen  
15h00 - 15h30 Conférence sur l'esprit Zen  
16h00 - 16h30 Concert de Taïko  
16h30 - 17h00 Concert de Shamisen  
17h00 - 17h45 Conférence sur l'art floral japonais Ikebana  
17h45 - 18h15 Concert de Taïko  
18h15 - 18h45 Démonstration de Kimono

### dimanche 22 janvier

- 10h30 - 11h00 Concert de Taïko  
11h00 - 11h30 Conférence sur l'esprit Zen  
12h00 - 12h45 Démonstration culinaire - Avec le soutien de Josy Juckem S.à.r.l.  
12h45 - 13h30 Démonstration de Kimono  
13h30 - 14h00 Concert de Taïko  
15h00 - 15h30 Concert de Shamisen  
16h00 - 16h45 Démonstration de Kimono  
16h45 - 17h30 Conférence sur l'art floral japonais Ikebana  
17h30 - 18h00 Concert de Shamisen

## Stand du Japon

### Tout au long du weekend

- Ateliers de calligraphie
- Ateliers de réalisation d'un jardin zen
- Ateliers d'arrangement floral – Ikebana
- Essayage de kimono
- Visionnage de films

**Tout changement d'horaire serait publié sur le site de l'Ambassade et affiché sur le stand du Japon [http://www.lu.emb-japan.go.jp/index\\_f.html](http://www.lu.emb-japan.go.jp/index_f.html)**

**Renseignements : 46 41 51 51**