

ALICE RACONTE

carnettiste
illustratrice



[SITE INTERNET](#) | [CONTACT](#) | [INSTAGRAM](#) | [FACEBOOK](#)

Japon

CARTE POSTALE #2



Chayo Gozaimasu,

Du temps s'est écoulé depuis ma dernière carte postale, expédiée d'Écosse. L'hiver a laissé la place au printemps et j'ai eu la chance immense, aux derniers jours d'avril, d'emmener mes carnets de l'autre côté du monde, direction le Japon. A mon arrivée, les cerisiers étaient en fleurs.

Comment raconter un voyage ? En écho à la belle formule de Milan Kundera, j'ai écrit le 31 mars : "J'essaye de saisir un peu du beau qui passe. J'écris à la volée des notes sur mon portable. Je garde les tickets, des temples et des supermarchés. Je me résous doucement à ce que ma mémoire poétique japonaise soit faite de creux plutôt que de pleins".

C'est une carte postale décousue que je vous adresse ici, une suite de lettres et d'images, de fragments de pensées, de sensations et d'observations, qui, je l'espère, parviennent ensemble à dire un peu de ce qu'a été ce voyage.

Je vous souhaite une jolie échappée nippone...

Bonne lecture, et à bientôt,

Alice

PS : Je pense bientôt donner à ces fragments du Japon la forme d'un carnet de voyage écrit et illustré, que j'auto-éditerai. Si cela vous intéresse, faites-moi signe et je vous tiendrai informé·e !





"un des carnets que j'ai emmené au Japon"

"Le célèbre Onadzikoyo que
l'on prononce, pour plus de
facilité : à la gigoto".

(quand j'ai souhaité lire, avant mon départ les
"Promenades japonaises", d'Emile Guimet)
(par ailleurs joliment illustrées par Félix Régamey)

inishiwa : bonjour (après-midi) -
igato : merci - Yoroshi : bien, all right
desu : c'est - tabi : chaussette avec
teil séparé - ocha : thé - mizu : eau -
u : bière - wakarimasu : je comprends
vakarimasen : je ne comprends pas -
nsha : train - sanpo : balade -
masho : allons-y - wakarimashita :
scord - gomen nasai : désolé -
shite : pourquoi - furansugo / eigo ga
nasemasu ka ? : parlez-vous français /
glais ? - o sagashite imasu.. : je
arche... - chikatetsu : métro - taberu :
anger - noto : cahier - pen : stylo -
a : matin - hiru : midi - koen : parc -
iga : peinture - oishi desu : c'est
licieux - hagaki : carte postale - kitte
mbre - hon : livre.



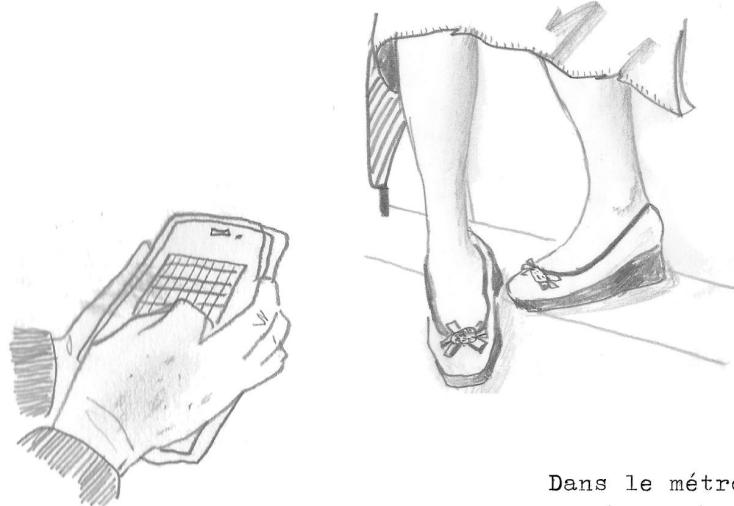
Le 28 mars

Survolé entre Paris et Taipei : Munich, Bucarest, Odessa, Teheran, Kandahar, Jaipur, Katmandou, New Dehli, Canton, Hong-Kong (et pendant tout ça, alors même que notre corps n'a jamais été aussi proche de ces lieux de romans, de livres d'histoire ou de journal de 20 heures, on regarde des films hollywoodiens en buvant du jus de tomate).



Le 1er avril

On célèbre Hanami, la contemplation des fleurs de cerisier avec les amis de Perrine au parc de Kichijoji. Pique-nique sur une grande bâche bleue recouverte de salades (chou, soja, blettes ?, carottes), edamame, onigiri (je goûte celui au dashi), chips au wasabi (je croyais qu'elles seraient au daikon), vin pétillant, thé glacé au jasmin, fraises, chocolat, mochis verts et mous.



ce monsieur jouait au sudoku sur son téléphone

Dans le métro

où règnent silence et port du masque



quelqu'un. On entre dans un salon de thé de papier, réduire de 10%
tendre, musique classique et collection incroyable (!!!) de tasses de porcelaine
japonaise. Mariant Ryoko fait un bon signe à propos de
et i
vin
c



Y. Kuroda <3 Pm - HOKKAIDO

Le 6 avril

Repas au ryokan. Riz surmonté de prune confite aigre-douce, réchauffé dans un bouillon jaunâtre (du thé ?). Tempura de légumes (chou-fleur) et de gyoza (ou ça y ressemble) servie avec un quartier de citron vert et de la poudre rose. Saumon très étrange, mou et visqueux, feuilles d'épinard au sésame, et ingrédient mystère (natto ? algues ?). Je croyais que c'était de l'eau mais c'était du bouillon destiné à imbibier le riz. Tofu au sakura surmonté d'une pâte confite aigre-douce et servi dans une sauce sucrée (noisette ?). Bol charmant. Sashimis de thon rouge, de saumon, julienne de radis, algues, wasabi, fleurs de pissenlit, sauce soja, thé, assiette dont je comprends qu'elle est pour la fondue : poireaux, feuilles de pissenlit (?), sauce soja dans laquelle je peux faire tremper la fondue, eau bouillante, feuilles vertes piquantes, gousse d'ail confite et légume mystère (navet ? radis ?). Cuillère en porcelaine. Verre d'eau. Repose baguettes. Sorte de dumpling mou farci à la viande de poulet, surmonté d'une fleur de sakura molle elle-même surmontée d'une noisette de wasabi. Baguettes.

tsubaki

camélia



momiji

érable

sakura

cerisier

tsutsuji

azalée

Les fleurs omniprésentes et mon
vocabulaire qui s'étoffe



L'émotion qui m'a saisie devant les antiques enveloppes de cette incroyable boutique de philatélie juchée au deuxième étage d'un immeuble anonyme du quartier de Jinbocho, à Tokyo

(enveloppes que j'ai ramenées avec moi)



On marchait vers le sanctuaire aux 10000
fushigine, quand on est tombés sur le boutiqu
petite dame - du marin partant. On s'est vêtis
des vêtements pour le bateau - elle avait des
merveilleux et étonnements des vêtements qui
qui montaient jusqu'au profond. C'étaient tous
tous ceux qui recouvraient mille choses en Japonais
savant peu que nous ne la comprenions pas.
Elle a emballé avec un soin - sans chercher
chaque chose. Et elle a offert une carte à un
On avait toutes les deux le coeur battant
appelé digne d'un fleur.



La petite propriétaire d'Akachiyam
qui fabriquent avec ses grands fils des
merveilles d'origami

♡

Alice Raconte - bonjour@aliceraconte.com - 06.24.96.84.44
Cet email a été adressé à {{ contact.EMAIL }}
Vous l'avez reçu suite à votre inscription à la liste de diffusion

[Me désinscrire de cette infolettre](#)

Envoyé avec
Brevo

© 2023 Alice Raconte