

Dossier de presse
Février 2015

*Des mérites comparés du saké et du riz
illustré par un rouleau japonais du XVII^e siècle*

**La découverte de la culture japonaise de l'époque d'Edo
grâce à un splendide rouleau du XVII^e siècle**

Une coédition Bibliothèque nationale de France et Diane de Selliers, éditeur

Lancement le 16 mars 2015



« Nombreuses et variées les vertus tant des ivrognes que des sobres, dit-on, mais pour ce qui est des succès ici-bas, rien ne vaut le buveur modéré. »

Discours de Tempérant Entrebassin

Contact presse Diane de Selliers Éditeur :

Constance Tembremade
+33 (0)6 66 83 68 61
presse@dianedeselliers.com

Contact presse BnF :

Claudine Hermabessière
+33 (0)6 82 56 66 17
claudine.hermabessiere@bnf.fr
Lisa Pénisson
01 53 79 41 14
lisa.penisson@bnf.fr

« Ainsi exhibent-ils non seulement leur ivrognerie, provoquant l'hilarité de tous, mais il arrive encore maintes fois que, dans leur conduite, dans leurs paroles, ils passent les bornes, ou que, dans leur ébriété atteints de démence odieuse, ils estropient leur prochain. Il arrive même que, ravagés par le vin, ils perdent le nord et tout de go passent de vie à trépas !

Quand ils sont par trop éméchés, ils mollissent plus encore, jusqu'à s'avachir des pieds à la tête et, conserveraient-ils un souffle de vie, ils n'ont plus forme humaine. Intimes et étrangers se pressent tout autour, s'affolent, se démènent pour leur administrer eau, thé, bouillie de millet ou jus de gingembre écrasé : quelle misère ! »

(Extrait du discours du gardien de discipline Aymeriz Gardemanger)



Fiche Technique

TITRE	<i>Des mérites comparés du saké et du riz</i> illustré par un rouleau du XVII ^e siècle
AUTEUR	Anonyme de la fin du XV ^e -début XVI ^e siècle.
DESCRIPTION	Le texte intégral du manuscrit <i>Des mérites comparés du saké et du riz</i> (XVI ^e siècle), conservé à l'Agence japonaise des affaires culturelles, illustré par un exceptionnel rouleau du XVII ^e siècle conservé à la Bibliothèque nationale de France, reproduit dans son intégralité et accompagné de nombreux agrandissements.
TRADUCTEUR	Traduction dirigée par Claire-Akiko Brisset, maître de conférences habilitée à diriger les recherches, Université Paris Diderot, Centre de recherche sur les Civilisations de l'Asie orientale (CRCAO).
PREFACIER	Komine Kazuaki, professeur de littérature à l'université Rikkyô de Tokyo et chercheur de renommée mondiale. Ses travaux portent sur la mise en relation de la littérature populaire japonaise et des peintures de rouleaux.
COMMENTAIRES DES ŒUVRES	Estelle Leggeri-Bauer, maître de conférence à l'Institut national des langues et civilisations orientales (Inalco), membre du Centre d'études japonaises et historienne de l'art japonais ; et Véronique Béranger, conservateur des bibliothèques, Bibliothèque nationale de France, responsable du fonds japonais au département des Manuscrits.
ICONOGRAPHIE	L'intégralité du rouleau suivi de 50 détails ainsi que des reproductions d'autres rouleaux, paravents et dessins du XIV ^e au XVII ^e siècle qui accompagnent les introductions.
ANNEXES	Articles traitant de la gastronomie, l'art des banquets au XVI ^e siècle, la symbolique des ustensiles de vaisselle, les écrits de la société japonaise du XVII ^e siècle, la fabrication du saké ; glossaire des noms propres et des concepts.
FORMAT	1 volume relié sous coffret illustré au format 29 x 27 cm, 240 pages (à confirmer).
TIRAGE	2 500 exemplaires numérotés
PARUTION	18 septembre 2014.
PRIX	160 euros

Présentation

Pour la première fois, Les Éditions Diane de Selliers et la Bibliothèque nationale de France publient un ouvrage en coédition : *Des Mérites comparés du saké et du riz illustré par un rouleau japonais du XVII^e siècle*. Ce rouleau, de 7 mètres de long conservé à la BnF, est considéré comme l'une des plus belles œuvres jamais réalisée sur ce thème.

Des mérites comparés du saké et du riz parodie le genre de la « disputation » chère au Japon médiéval en la faisant porter sur cette question fondamentale : faut-il boire ou être sobre ? Un noble amateur de saké, un moine gros mangeur de riz et un guerrier qui recommande la modération confrontent leurs points de vue.

Derrière la dispute culinaire et œnologique se profile une vision sociale, politique et philosophique qui prône les valeurs de la « Voie du Milieu » propre au bouddhisme Tendai. Largement diffusé entre le XVI^e et le XIX^e siècle, ce texte est abondamment illustré.

La première traduction

Jusqu'à présent, ce texte n'avait jamais été traduit en quelque langue que ce soit. Réalisée à partir du célèbre manuscrit du début du XVI^e siècle conservé à l'Agence de la culture du Japon, cette première traduction a été dirigée par Claire Brisset qui joue avec l'esprit de parodie et le style de l'époque en adoptant un ton rabelaisien.

Des commentaires iconographiques et culturels

Estelle Leggeri-Bauer et Véronique Béranger apportent des informations essentielles sur les dimensions littéraire, esthétique, historique et philosophique du rouleau.

Le lecteur est ainsi immergé au cœur du Japon de l'époque d'Edo.

À la découverte de la société japonaise du XVII^e siècle

D'éminents spécialistes internationaux ont participé à cet ouvrage. Ils nous font découvrir la gastronomie, l'art de recevoir, les codes de l'habillement et de la bienséance, l'architecture, les écrits de la société japonaise du XVII^e siècle.

Une coédition avec la Bibliothèque nationale de France

Synthèse des recherches menées de façon collective depuis trois ans à la Bibliothèque nationale de France, cet ouvrage allie esthétique, érudition et plaisir du savoir partagé.

Une édition de prestige limitée, numérotée

Ce livre paraît dans un élégant coffret, dont la toile s'inspire fortement du rouleau. Celui-ci y est reproduit dans son intégralité, accompagné de somptueux agrandissements.

Le Texte, *Des mérites comparés du saké et du riz*

Une allégorie prônant la « Voie du Milieu »

L'auteur supposé de ce texte, Ichijō Kaneyoshi (1402-1481), est un noble de cour et un immense lettré, très respecté pour son érudition.

Rédigé entre le XV^e et le début du XVI^e siècle dans une période troublée au Japon, en proie aux guerres civiles sanglantes, *Des mérites comparés du saké et du riz* (*Shubanon*) est une œuvre à la portée allégorique qui parodie le genre de la disputation.

En plus d'être divertissante, la disputation entretient des liens forts avec le genre de l'élogie en Chine, les arts de la scène, le monde religieux et les débats scolastiques. Les disputations les plus courantes en Chine et au Japon mettent aux prises le vin et le thé, ou le saké et les gâteaux de riz. *Des Mérites comparés du saké et du riz* est le seul cas connu où le saké s'oppose au riz.

Tandis que le premier personnage, un noble répondant au nom de Tientlonguet Maîtrechai, est amateur de saké et défend avec éloquence les bienfaits de la boisson, le deuxième, le moine Aymeriz Gardemanger, est un adepte de la sobriété qu'il compense par un goût prononcé pour le riz. Le guerrier Tempérant Entrebassin, quant à lui, recommande une alimentation diversifiée. Ensemble ils devisent et confrontent leur point de vue, critiquant les travers des autres et exaltant les vertus de leur propre appétence culinaire. Le texte s'achève par l'éloge de la modération.

Le succès de ce texte tient autant à ses qualités littéraires et à son ton humoristique qu'aux multiples lectures qu'il autorise : derrière la dispute culinaire se profile une dispute religieuse à portée plus spirituelle qui, sous couvert de vanter le saké et le riz, prône de façon parodique les valeurs de la « Voie du Milieu » chère au bouddhisme Tendai.

Ces trois discours reposent sur une architecture rigoureuse et une structure commune. Ils s'achèvent tous sur un poème faisant clairement référence à une école bouddhique différente. Les trois personnages sont caractérisés non seulement par un goût culinaire et par leur appartenance à un groupe social, mais également par leur affiliation religieuse.

« Riz et saké, une controverse parodique dans le Japon médiéval »
Introduction de Claire-Akiko Brisset

Un travail de traduction délicat

Le *Rouleau sur les mérites comparés du saké et du riz* – aujourd'hui conservé à la Bibliothèque nationale de France – a été amputé de son texte, son ancien propriétaire ayant sans doute préféré conserver uniquement les parties illustrées, réassemblées les unes aux autres.

La traduction que nous présentons dans ce livre a pu être réalisée à partir d'un manuscrit conservé à l'Agence japonaise des affaires culturelles (Bunkachō) sous la direction de Claire-Akiko Brisset, maître de conférences au département Langues et civilisations de l'Asie orientale de l'université Paris-Diderot et membre du Centre de recherches sur les civilisations de l'Asie orientale (CRCAO).

Le travail s'est révélé particulièrement délicat : il a fallu dans un premier temps obtenir de l'Agence japonaise des affaires culturelles d'accéder à leur manuscrit, considéré comme la version la plus complète et la plus ancienne (datant de la première moitié du XVI^e siècle), puis en établir une transcription intégrale. En l'absence de toute édition commentée au Japon ou ailleurs, ce travail s'est

accompagné de la collation avec d'autres manuscrits, transcrits ou non, auxquels l'équipe de recherche a pu avoir accès afin d'établir un texte de référence.

Dans un second temps, le travail de traduction a été confronté aux difficultés d'ordre philologique que présente un texte de cette époque (XV^e-début XVI^e siècle) : les tournures de phrases particulières, le ton et le vocabulaire propres au japonais médiéval, auxquels s'ajoutent des inventions lexicales et des jeux de mots, spécificités d'écriture dont la compréhension puis la traduction ont représenté autant de défis à relever. Ce travail, conduit par une dizaine d'universitaires en France, a également bénéficié des conseils de spécialistes japonais.

Les analogies d'écriture entre les Mérites comparés et l'univers verbal de Rabelais sont fort nombreuses, voire troublantes : ironie du propos, jeux de mots et d'euphonies, effet sonore des énumérations, érudition. De plus, comme dans le Quart Livre, il est sans doute dans cette disputation des allusions ou des plaisanteries dont on ne saisit plus le sel aujourd'hui. C'est donc en compagnie de Rabelais que je me suis lancée dans cette entreprise de traduction.

« Les Mérites comparés du saké et du riz à la sauce rabelaisienne »
Note sur la traduction de Claire-Akiko Brisset.

L'Illustration, Le rouleau de la Bibliothèque nationale de France

Une œuvre picturale exceptionnelle

Ce texte sur les *Mérites comparés du saké et du riz* était accompagné de peintures qui venaient à leur manière le compléter et l'enrichir d'un autre point de vue. Les manuscrits qui ont subsisté se présentent sous la forme de rouleau, faisant alterner zone de texte et zone d'image, suivant un format employé pour les œuvres de haut rang dans le Japon médiéval.

Le rouleau conservé au département des Manuscrits de la Bibliothèque nationale de France a été acquis en 1994 lors d'une vente publique à Paris. Ayant l'aspect d'un ruban de papier de 31 cm de haut sur 7,30 m de long, ce *Rouleau sur les mérites comparés du saké et du riz* (*Shubanron emaki*) présente des scènes de repas et de cuisine baignant dans des atmosphères différentes – ébriété, sobriété, sagesse – dont le rendu est remarquablement servi par l'expression des protagonistes, la vivacité des couleurs, la beauté des lignes et la précision des détails.

La comparaison avec d'autres manuscrits similaires permet de supposer que, dans son état initial, il comprenait un texte divisé en quatre parties, précédant chaque peinture. C'est sans doute après le milieu du XIX^e siècle que le texte a été extrait, puisqu'il subsiste une copie réalisée d'après le manuscrit de la Bibliothèque nationale de France, comprenant les calligraphies et les peintures, exécutée à cette période et conservée au Musée National de Tôkyô.

Ce rouleau s'inspire d'une œuvre du début du XVI^e siècle, aujourd'hui perdue, due à Kanô Motonobu, l'un des plus grands peintres de la fin du Moyen Âge. La version de la Bibliothèque nationale de France est datée de la première moitié de l'époque d'Edo (fin du XVII^e-début du XVIII^e siècle). Elle est considérée à ce jour comme l'un des manuscrits les plus importants de toutes les copies qui ont subsisté par la qualité de sa facture et la cohérence de son iconographie.

Le XVI^e siècle voit la fin de l'époque dite de Muromachi (1336-1573) qui connaît une évolution dans la façon de banqueter avec la montée en puissance de la classe des guerriers. À l'époque de Kamakura (1185-1333), ceux-ci ont tout d'abord imposé une vision frugale du repas, distincte des banquets aristocratiques de l'époque de Heian (794-1185). Puis, avec la prise du pouvoir effectif par les guerriers, se développe un type de banquet dont la structure est déterminée par les obligations sociales propres au monde des militaires, comme la réception du shôgun par ses vassaux. Les préparations culinaires deviennent aussi plus recherchées et variées.

« Une poétique de l'art culinaire à travers la peinture japonaise »
Introduction de Estelle Leggeri-Bauer et Véronique Béranger.

Une reproduction fidèle à l'original

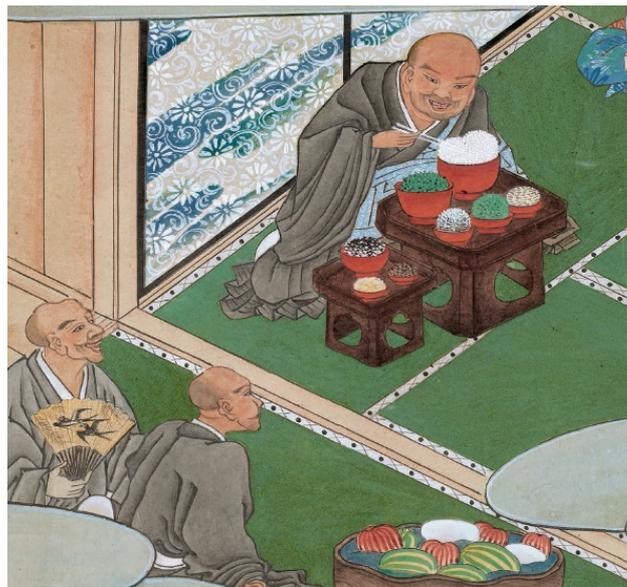
Il a fallu près de deux cents heures d'un travail très minutieux de traitement des couleurs en photogravure pour arriver à un degré d'excellence qui restitue toute la beauté du rouleau.

Une fois la nouvelle prise de vue effectuée, de nombreuses séances de comparaison avec le rouleau original ont été nécessaires afin de repérer toutes les inexactitudes à la fois chromatiques et graphiques des fichiers. Il a fallu œuvrer en orfèvre pour rendre par exemple au rouge d'un vêtement sa teinte orangée et éviter que la peau du personnage qui le porte ne se colore par extension.

Il a également fallu reprendre une à une les fleurs du saule – originellement d'un jaune vif – qui avaient perdu de leur éclat alors même qu'elles constituent, sur le rouleau original, le premier détail attirant l'œil du spectateur.



Un travail similaire a été nécessaire concernant les grains de riz, un peu "écrasés" par la photogravure. Leur texture granuleuse a été reconstituée.



Par ailleurs, chaque détail de couleur or a fait l'objet d'un travail sur la lumière et la texture.

Le résultat surprend et ravit par l'authentique restitution des couleurs, il révèle la beauté du rouleau et appelle à la contemplation.

Une coédition exceptionnelle

Les Éditions Diane de Selliers

Fondée en 1992 par Diane de Selliers, la maison d'édition publie des livres d'art qui associent œuvres littéraires et artistiques, des ouvrages d'exception dont la qualité et la beauté sont unanimement saluées. Reconnus pour leur rigueur éditoriale, l'exceptionnelle ampleur des recherches iconographiques, mais aussi la qualité de la mise en page, de la reliure et le soin apporté à l'impression, les ouvrages du catalogue composent une bibliothèque idéale dédiée aux grands textes de la littérature illustrés par les plus grands peintres.

Tout chez Diane de Selliers Éditeur est synonyme de passion, d'élégance et de rigueur. Chaque livre demande plusieurs années de travail et la maison ne publie qu'une nouveauté par an.

Les Éditions de la Bibliothèque nationale de France

Avec plus de mille titres au catalogue, les éditions de la Bibliothèque nationale de France s'emploient à valoriser les collections conservées par la Bibliothèque auprès d'un large public. Faire découvrir des fonds exceptionnels, contribuer au rayonnement de la politique culturelle de l'établissement, toucher de nouveaux publics grâce au multimédia, tels sont les objectifs des ouvrages réalisés par les éditions de la BnF.