

Entre tradition et ton-expression-est-à-chier

Mousse des bières

Le site d'échanges franco-japonais <http://www.furansu-tomodachi.com>

Le salon du porno vr japonais victime de son succès

Adult VR Festa, Akihabara

<http://www.letagparfait.com/fr/2016/07/04/le-salon-du-porno-vr-japonais-victime-de-son-succes/>

Steven Wilson, l'isolation dans la grande ville

Je crois que si tu veux être invisible, il faut te fondre au milieu de millions de personnes. C'est le moyen de disparaître. Elle est donc devenue très symbolique de ça, du chaos, de la confusion, de la vitesse de la vie au 21ème siècle.

Ce sentiment de déconnexion que les gens ont avec Internet est vraiment inquiétant. C'est très facile maintenant pour un gamin d'obtenir tout ce qu'il souhaite sans sortir de sa chambre. Il peut discuter avec ses amis, jouer avec eux, télécharger de la musique, de la pornographie, etc. et je crois qu'il y a une tendance naturelle chez l'être humain à devenir passif. La technologie nous donne cette possibilité. On peut facilement devenir oisif. Pour moi, il y a une tendance croissante à s'isoler, à vivre à travers les univers virtuels. Ce n'est pas bon.

<http://www.amarok-mag.com/interview-avec-steven-wilson/>

Hentai

http://hitek.fr/actualite/dossier-hentai-pornographie_2285

Viol, inceste, relations sexuelles avec de très jeunes filles, le hentai aborde des sujets qui choquent en Occident. Pourquoi le choc n'est-il pas le même au Japon ? Il y a plusieurs explications possibles. En effet, la culture japonaise est très tolérante en termes de représentations sexuelles tant que le côté fictif de l'acte est clairement identifiable. Ainsi, la mise en scène d'un viol ou l'extrême jeunesse d'une partenaire sexuelle sont acceptés tant qu'il n'est pas spécifiquement mentionné que la jeune fille est mineure ou que le viol est mis en scène dans une version jeu sexuel clairement identifiable. Étrangement, la censure a également été à l'origine de certaines dérives du hentai. Jusqu'aux années 1990, la loi en termes de représentation d'actes sexuels est très floue et la principale interdiction concerne une trop grande ressemblance avec la réalité. De ce fait, on comprend plus facilement l'apparition de poitrines complètement démesurées, des sexes immenses et parfois colorés. La dérive vers les tentacules devient ainsi plus logique. La représentation d'une scène de viol ou d'inceste évite donc la censure en modifiant la réalité. C'est ainsi que les bases du hentai se sont fondées.

Au final, le hentai est une branche à part entière de la culture manga, animé et jeux vidéos japonaise. Elle n'est toutefois pas symptomatique du pays (sauf peut-être pour le coup des tentacules) et, au même titre que la perversion, elle est juste moins tabou au Japon que chez nous.

<http://goboiano.com/list/2469-29-famous-manga-and-anime-artists-that-have-done-hentai>

Rei Hiroe (Black Lagoon), Kenichi Sonoda (Gunsmith Cats), Kohta Hirano (Hellsing), Ken Akamatsu (Love Hina, un Cardcaptor Sakura avec anal), Masaki Kajishima (Tenchi Muyo!), Toshihiro Ono (The Electric Tale of Pikachu, Anal Justice), Mine Yoshizaki (Keroro Gunsou), Go Nagai (Mazinger Z)

Yoichi, le whisky japonais tel qu'on ne le fabrique plus en Écosse

<https://www.slate.fr/story/117081/yoichi-whisky-japonais-ecosse>

Massan, la fiction romançait la vie de Masataka Taketsuru, le fondateur de Nikka, et de son épouse écossaise, Rita Cowan.

On y produit quatre distillats principaux (non tourbé, légèrement et lourdement tourbé, et un dernier plus rond et plus gras élaboré avec une souche de levure maison différente) dans une incongruité d'un autre âge, des alambics en poire chauffés à feu nu alimenté au charbon.

Au Japon, on achète une marque, pas un âge, résume Sakuma-san. Les classes sociales à fort pouvoir d'achat s'offrent des marques premium et coûteuses, quel que soit l'âge de la bouteille, et les classes populaires consomment des whiskies bas de gamme. Il n'y a jamais eu suffisamment de whiskies disponibles pour insister sur l'âge, de toute façon. Evidemment, aujourd'hui, cela nous arrange bien!

Le saké, nouvel alcool chouchou des Français

http://www.lexpress.fr/tendances/vin-et-alcool/le-sake-nouvel-alcool-chouchou-des-francais_1256864.html

Une soixantaine de variétés cultivées dans l'archipel sont "sakéifiables". Le grain blanc est poli, cuit à la vapeur, puis mis en contact avec un champignon microscopique qui libère les enzymes indispensables à la transformation de l'amidon en sucres. Lesquels deviendront alcool par les secrets de la fermentation.

A coups de rasades improvisées, il a ainsi appris à ses clients fidèles à reconnaître un junmai (un "pur riz" sans ajout d'alcool de distillation), un nigori (un saké trouble car peu filtré), ou le nec plus ultra, le fameux daiginjo (une appellation supérieure avec un taux de polissage de 50%, on retire au moins la moitié du grain de riz).

Parmi ces nouveaux convertis, on trouve non seulement des grands chefs, des sommeliers, des gourmets anonymes, mais aussi Jean-Michel Jarre, le groupe de rock Phoenix ou... Gérard Depardieu! Ce dernier a même été catapulté parrain des Becs fins de saké, la nouvelle association des amateurs d'alcool de riz. Preuve qu'il n'y a pas que la vodka dans la vie!

Primo, à quelques exceptions près, il ne vieillit pas: il doit être gardé au frais et consommé dans l'année qui suit sa production. Deussio, il ne contient ni tanins ni sulfite et affiche des taux d'acidité bien plus faibles que le vin. Tertio, la notion de terroir ne s'applique pas vraiment à l'alcool japonais:

"Historiquement, les récoltes de riz ont toujours voyagé au Japon, par cabotage, elles ne sont donc pas attachées à un territoire, insiste Toshiro Kuroda.

Il y a certes l'importance de l'eau de source, mais, ce qui fait sa qualité, c'est avant tout la précision d'un geste, la spécificité d'une levure, l'esprit d'une maison. Le saké a une dimension abstraite, métaphysique."

Mais le point commun des bons sakés, c'est une certaine neutralité et une polyvalence qui les poussent à aller là où certains vins ne vont pas." Des exemples? Les oeufs, les légumes racines, les asperges: ils ne sont pas copains avec les tanins du vin, mais s'entendent à merveille avec le saké.

La réaction des clients? "Les gourmets à qui on les fait goûter à l'aveugle les confondent presque toujours avec un excellent vin blanc".

Wasabi

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Wasabi>

Le wasabi (山葵?) (traduction littérale : « rose trémière des montagnes ») ou *Eutrema japonicum* est une espèce de plantes de la famille des Brassicacées, du genre *Eutrema* (ou *Wasabia*, du wasabi (山葵属?) que l'on trouve en Asie. Cette espèce est originaire du Japon, très proche du raifort et dont la racine est utilisée sous forme de pâte comme condiment dans la cuisine japonaise. Les autres variétés d'*Eutrema japonicum*, les plus répandues sur le marché, sont *E. japonicum* (daruma, 达磨) et *E. japonicum* (mazuma, 真妻). Par extension, le terme wasabi désigne en français aussi bien la plante que le condiment.