

Illustration Horticole 1870 p 50 : les peintres japonais et les fleurs

M. Decaisne a raconté un jour (Revue horticole, 1854, p. 281) avec quelle précision les Japonais reproduisaient les caractères des objets d'histoire naturelle sur leurs œuvres d'art. Il a même décrit à ce sujet un paravent qu'il possédait et où il a retrouvé le genre et l'espèce d'une trentaine d'espèces de plantes.

Une occasion analogue vient de nous être offerte, à l'occasion d'une visite à la dernière exposition rétrospective d'objets d'art du Palais de l'Industrie, à Paris. Nous avons retrouvé là, sur des meubles de soie peints, la reproduction fidèle de plantes japonaises qui viennent d'être tout récemment introduites dans nos cultures. Ce sont les Ipomées du Japon à feuilles panachées, que MM. Huber et Cie, à Hyères (Var), ont mises au commerce. Nous avons constaté la présence des variétés à feuilles trilobées et cordiformes, toutes panachées d'argent, et des couleurs de fleurs rouge écarlate, violet frangé, violet ponctué, que nous n'avons pas toutes observées encore dans les variétés que nous cultivons. Des Iris bruns et violets, noir tigré de jaune sur les pétales; d'autres poudrés, violet sombre sur fond noir, comme l'Iris Suziana, nous sont encore inconnus. L'Euphoria li-tchi, les Chrysanthèmes japonais nouvellement introduits, à ligules éparses et convolutées, un Panicum à feuilles panachées, un autre Iris nain violet, comme celui dont nous faisons des bordures (*P. scorpioides*, Desf.), enfin, presque toutes les charmantes variétés d'Acer (*A. polymorphum*, var.), importées par feu Von Siebold; nous avons parfaitement reconnu tout cela sur des meubles, peints sans doute depuis un siècle et plus, à en juger par l'état de l'étoffe et la décoloration du tissu.

Avant d'avoir vu ces plantes vivantes, on aurait crié sans doute au fantastique. Nous n'avons maintenant qu'à nous incliner devant la méticuleuse exactitude des peintres japonais et à désirer que les nôtres soient aussi consciencieux dans leurs reproductions de végétaux.

ED. ANDRE

Journal des Goncourt, jeudi 31 octobre 1878 (Dîner chez Matzugata, commissaire général de l'exposition du Japon) :

« Après le dîner arrive un Japonais, qui délaie de l'encre de Chine et, debout devant une table, improvisée avec un pinceau, à main levée, une série de dessins sur des morceaux de mousseline, retenus par les deux bougies qui l'éclairent. C'est curieux, ce mode de dessin, qui n'attaque jamais son sujet par la masse, mais par une extrémité, par un bec d'oiseau, une queue de poisson, et dans une espèce de calligraphie bout à bout, arrive à une réalité pleine d'expression et de naturisme. On sent que ces artistes ont dans la mémoire une vingtaine de formules de dessins, qu'ils recommencent toujours. »

Journal des Goncourt, mercredi 6 novembre 1878 (Dîner chez les Charpentier)

« Hier, chez Charpentier, les Japonais ont apporté de la cuisine fabriquée par eux... après le dîner, deux de ces japonais, dont l'un est le cuisinier de ces petits plats que nous avons mangés, se mettent à dessiner sur des morceaux d'étoffe, dans les senteurs fades d'encre de Chine. Ils sont là, la tête penchée sur le papier, avec une figure qui peine, un grand pli zygomatique à la joue et l'avancement de leur grosse bouche sérieuse. Ils tiennent leur pinceau entre la première phalange du pouce et de l'index et semblent l'avoir dans la paume de la main.

L'un d'eux dessine trois corbeaux, et c'est une merveille de le voir dans ce dessin, qui n'a jamais d'enveloppe ni de contour général, réserver les lumières et savoir d'avance si sûrement les places et les valeurs de sa composition. Avec un pinceau écrasé et aux poils presque secs, il rend l'extrémité duveteuse de la plume de la façon la plus extraordinaire et modèle, avec des plans dans la demi-teinte, dans un gris noyé dans l'eau, le plus savant et le plus moelleux dessin de nature de la poitrine de l'oiseau noir. »

D. LEJEUNE, recherches bibliographiques

Cuisine japonaise : premières expériences gastronomiques : des goûts et des couleurs...

Journal des Goncourt, mercredi 6 novembre 1878

« Hier, chez les Charpentier, les Japonais ont apporté de la cuisine fabriquée par eux, de petites tartelettes de poisson, des gelées blanches et vertes de poisson, et encore un met dont ils semblent très friands, des petits rouleaux de riz dans une feuille aquatique grillée, quelque chose comme un morceau de boudin blanc dans une enveloppe de boudin noir. Ce n'est guère bon pour nos palais européens, mais l'on sent dans ces choses une cuisine très civilisée, très travailleuse du suc et de l'essence des aliments, et dont les produits donnent aux papilles un tas de petites sensations délicates, complexes et fugitives. Ce sont des mets, des nourritures qui ont le caractère et le format de nos hors-d'œuvre. Du reste, nous ne pouvons être que de mauvais juges de cette cuisine, l'élément gras étant la base de la cuisine européenne et l'élément maigre étant la base de la cuisine japonaise. »

Revue horticole 1882 p 335 : Polygonum cuspidatum (note de bas de page d'Ed André)

« Cultivée d'abord dans les jardins comme plante d'ornement (la Renouée de Siebold), elle y fut bientôt délaissée à cause de sa propension à tracer. Elle retrouva un moment de popularité, grâce à l'idée au moins bizarre qui consistait à préconiser les jeunes pousses de cette Polygonée comme succédané de l'Asperge. On en essaya, et on leur trouva une amertume qui les rendait immergeables...Ce n'est pas la seule idée de ce genre qui nous vient des régions de l'extrême Orient, où l'on se régale de nids d'hirondelles et de salade à l'huile de ricin. En 1878, M. Maéda-Masana, commissaire de l'exposition japonaise, nous invita à goûter, avec nos collègues membres du jury, ses conserves de jeunes pousses de Bambou en guise d'Asperges, ses confitures de fleurs de Chrysanthèmes, ses Melons amers et autres spécialités culinaires du Japon. Le tout fut trouvé exécration, comme aussi les croquettes de Tladianlha dubia, Cucurbitacée dont les tubercules sont d'une amertume extrême. Décidément, laissons les Japonais et les Chinois à leurs fantaisies culinaires, et tenons-nous à la culture de leurs plantes d'ornement... »

D. LEJEUNE, avril 2012, recherches bibliographiques