JapanConnect
Press Release

JIJI PRESS 時事通信社

AFP BB News

D'Edo au monde entier :
les traditions de Tokyo, toujours florissantes aujourd'hui



(c) Gouvernement métropolitain de Tokyo

Après quatre ans d'importants travaux de rénovation, le musée métropolitain d'Edo-Tokyo a rouvert ses portes et a déjà accueilli plus d'un million de visiteurs, leur permettant de vivre l'évolution de Tokyo, d'Edo à nos jours, à travers des reconstitutions grandeur nature de certains des lieux les plus emblématiques de la ville ainsi que des aperçus fascinants de la vie quotidienne.

Toutefois, le savoir-faire artisanal, la culture et les connaissances de l'époque d'Edo (1603-1868) ne se trouvent pas uniquement dans les musées. Les saveurs et les techniques de la cuisine d'Edo constituent le fondement de la cuisine japonaise moderne, et des entreprises qui créent et innovent depuis cette époque continuent de faire rayonner leur savoir-faire à travers le monde.

Poursuivez votre lecture pour découvrir comment, à Tokyo, la culture d'Edo demeure présente dans la vie quotidienne et continue de se transmettre, tout en intégrant de nouvelles sensibilités et en conquérant de nouveaux adeptes à travers le monde.

[12 novembre 2026, Tokyo]

L’histoire de Tokyo prend vie au musée métropolitain d’Edo-Tokyo

Récemment rouvert après une vaste rénovation, le musée métropolitain d’Edo-Tokyo accueille de nouveau les visiteurs du monde entier pour les plonger dans l’histoire, grâce à des maquettes à grande échelle, des projections, des effets sonores et des dispositifs interactifs nouveaux et améliorés. Les visiteurs peuvent traverser une réplique grandeur nature du pont Nihonbashi et explorer des reconstitutions détaillées du théâtre de kabuki Nakamura-za, d’habitations, d’étals de nourriture et de la vie quotidienne du Tokyo d’autrefois.

Le concept central de cette rénovation était de créer un sentiment d’immersion dans des espaces historiques, plutôt que de présenter l’histoire comme une succession d’objets isolés. La zone Edo et la zone Tokyo constituent le cœur de l’expérience, retraçant le parcours de la ville depuis l’époque d’Edo (l’ère du shogunat Tokugawa) en passant par la modernisation, les catastrophes, la guerre et la reconstruction, jusqu’à la ville telle qu’elle est aujourd’hui. L’établissement propose désormais un audioguide sur smartphone en 13 langues, ainsi que des écrans tactiles multilingues.

Certains des espaces les plus captivants du musée portent sur la vie urbaine ordinaire, permettant aux visiteurs de découvrir des habitations compactes, des installations communes et d’étroites relations de voisinage. D’autres espaces présentent les infrastructures hydrauliques d’Edo, tandis qu’une nouvelle maquette interactive retrace l’acheminement des denrées alimentaires et des biens du quotidien jusque dans la ville. Le musée a également ajouté un étal de tempura à ses étals existants de sushis et de soba, montrant comment des mets aujourd’hui appréciés dans le monde entier ont vu le jour comme simple cuisine de rue à Edo.

La cuisine d’Edo : à la découverte des racines de la cuisine japonaise

La cuisine d’Edo constituait les repas quotidiens de la population ordinaire du XVIIe au XIXe siècle et est devenue le fondement du washoku, la cuisine japonaise traditionnelle telle que nous la connaissons aujourd’hui. L’une des spécialistes les plus connues dans le domaine de cette culture culinaire est Ukiyo Kuruma, autrice de romans historiques qui dirige également l’Institut de recherche sur la culture culinaire d’Edo et partage cette gastronomie avec le monde entier depuis sa cuisine et son studio reconstitués dans le style d’Edo.

Son intérêt pour la cuisine d’Edo est né lorsqu’elle a collaboré à l’édition d’un ouvrage sur cette époque et a commencé à recréer des plats issus de la littérature d’Edo, en publiant un plat chaque jour sur son blog. Cette initiative a fini par devenir une série en ligne et, sans même s’en apercevoir, elle avait recréé plus de 1 000 plats. Kuruma a également réalisé l’intégralité des 100 recettes du Tofu Hyakuchin, un livre de cuisine à succès de l’époque d’Edo entièrement consacré aux plats à base de tofu.

Le washoku est devenu populaire à l’étranger, ce qui a suscité un intérêt international croissant pour ce que l’on mangeait autrefois au Japon. Kuruma a donné des conférences et accordé des entretiens à l’international au sujet de ses travaux, expliquant que de nombreux plats très appréciés, tels que les sushis, l’anguille grillée, le tempura et les nouilles soba, ont vu le jour entre le XVIIe et le XIXe siècle, un fait dont même bon nombre de Japonais n’ont pas pleinement conscience.

L’unique boutique de paravents traditionnels de Tokyo

L'intérêt international croissant pour la culture japonaise ne se manifeste pas seulement par un attrait marqué pour la gastronomie locale, mais aussi pour nombre d'arts traditionnels nippons, tels que les *byobu*, ces paravents pliants traditionnels japonais. Alors qu'on les associe le plus souvent aux arrière-plans à la feuille d'or visibles lors des cérémonies de mariage ou aux peintures au lavis d'encre exposées dans les galeries des musées, Kataoka Byoubu est aujourd'hui la seule boutique consacrée à cet artisanat à Tokyo.

Elle est dirigée par Koto Kataoka, propriétaire de troisième génération, qui s'est formé au sein de l'entreprise familiale tout en poursuivant sa passion de DJ hip-hop, ce qui lui a permis d'acquérir de nouvelles perspectives et d'inventer des approches novatrices pour maintenir cet artisanat traditionnel en phase avec son temps. Il crée parfois des designs inspirés des mangas ou des animes, intégrant une sensibilité avant-gardiste qui résonne avec notre époque.

Ces dernières années, la clientèle étrangère en est venue à représenter environ 30 % de ses ventes. Les idées neuves des clients internationaux inspirent de nouvelles fonctions pour ces paravents, par exemple être exposés bien en vue sur le mur d'un salon, ce à quoi un Japonais ne songerait pas. Les liens qu'entretient Tokyo avec le reste du monde permettent à une culture et à des techniques traditionnelles riches d'une longue histoire de continuer à se transmettre, mais aussi d'être partagées avec le monde entier.

L'art du parapluie transparent

Si l'image de Tokyo et son lien avec l'artisanat traditionnel restent forts, la ville est aussi le berceau d'inventions plus modernes. Les origines de l'entreprise White Rose remontent à 1721, à l'époque d'Edo. À l'origine grossiste en tabac, l'entreprise s'est orientée au fil du temps vers la fabrication d'articles de pluie et est aujourd'hui supervisée par Tsukasa Sudo, dirigeant de dixième génération.

Cette capacité à évoluer avec son temps, en réutilisant des matériaux de façon novatrice, se trouve au cœur d'une grande partie du savoir-faire artisanal de Tokyo. Après la Seconde Guerre mondiale, le père de Sudo a découvert le vinyle utilisé pour les nappes, une nouveauté venue des États-Unis. Cela lui a donné l'idée de créer des parapluies en vinyle imperméables et résistants à la décoloration, contrairement aux modèles en toile de coton répandus à l'époque.

L'idée a fini par s'imposer et, de nos jours, on voit partout dans le pays des parapluies transparents en vinyle peu coûteux et produits en série. Toutefois, les parapluies de White Rose sont conçus pour durer, et non comme des articles jetables ; l'entreprise propose des services de réparation et des pièces de rechange, encourageant ainsi les utilisateurs à conserver leurs parapluies plutôt que de les jeter. C'est là le véritable prolongement du savoir-faire artisanal de l'époque d'Edo : améliorer progressivement, réparer chaque fois que cela est possible et éviter tout gaspillage inutile. Le travail de White Rose a été sélectionné par le projet Edo Tokyo Kirari, qui présente des marques représentatives de Tokyo selon le concept de « rencontre entre l'ancien et le nouveau ». Le projet sélectionne des entreprises qui allient qualité et beauté du design, avec des approches nouvelles et inspirées qui répondent aux besoins des modes de vie contemporains.

Richard Collasse évoque l'esthétique de Tokyo, le tourisme et bien plus encore

Ayant dirigé GIVENCHY et CHANEL, et occupé le poste de PDG mondial de TASAKI, Collasse joue depuis longtemps un rôle clé au sein de marques de luxe au Japon. Il est également un romancier respecté,

ayant publié à ce jour 12 ouvrages, tant en français qu'en japonais, dont beaucoup portent sur ses expériences au Japon au fil des décennies.

Collasse a ressenti un lien profond avec le Japon dès son arrivée dans le pays, un lien qui n'a cessé de mûrir avec le temps et qui reflète son grand respect pour la culture japonaise ainsi que pour les nombreuses personnes qu'il a rencontrées à Tokyo et au-delà. En tant qu'écrivain, il trouve dans la ville une source inépuisable d'inspiration, puisée dans sa participation étroite à la vie locale depuis la fin des années 1970, notamment en prenant part aux rondes du *hi no yōjin*, une tradition qui perdure depuis l'époque d'Edo pour mettre en garde les habitants contre le risque de déclencher des incendies domestiques.

Nommé ambassadeur du tourisme de Tokyo en 2023, Collasse a à cœur de préserver les cultures et les traditions sans céder à la marchandisation, soulignant que Tokyo a sa propre histoire unique à raconter.

De l'artisanat traditionnel à la cuisine en passant par les traditions, la culture d'Edo est toujours présente dans la vie quotidienne à Tokyo, reliant la ville moderne et dynamique à ses racines historiques, et fascinant aussi bien les visiteurs que les habitants.

Articles connexes :

L'histoire de Tokyo prend vie au musée métropolitain d'Edo-Tokyo après sa réouverture

La cuisine d'Edo :à la découverte des racines du washoku

L'unique boutique de paravents traditionnels de Tokyo :un artisan de troisième génération parle de tradition et de charme

Une protection tout en transparence :redéfinir le parapluie en plastique japonais

L'entrepreneur et auteur Richard Collasse livre son regard sur l'esthétique, le tourisme et bien plus encore

À propos de TOKYO UPDATES

TOKYO UPDATES est un magazine en ligne qui présente de nouvelles perspectives sur l'actualité tokyoïte la plus récente. Avec des contributions de personnalités éminentes, de journalistes et d'écrivains indépendants d'horizons divers, la plateforme couvre la vie quotidienne, les initiatives phares en matière de développement durable (ODD) et les défis urbains de la capitale japonaise.

À propos de « Japan Connect »

« Japan Connect » *vous propose les dernières actualités sur le Japon. Ce nouveau service est assuré par AFPBB News, lancé à l'origine par l'AFP en 2007. Les articles et autres contenus ci-dessus sont fournis par AFPBB News. N'hésitez pas à partager ces histoires sur vos réseaux sociaux, à condition de les créditer correctement.*

Contact

Département en charge :
Division des relations publiques stratégiques, Bureau du gouverneur pour la planification des politiques,

Gouvernement métropolitain de Tokyo

Email : tokyo-intl-pr@section.metro.tokyo.jp

DOSSIER DE PRESSE

1



Un personnage de kabuki donne le ton au musée métropolitain d'Edo-Tokyo rénové, où reconstitutions grandeur nature, maquettes détaillées, lumières et sons plongent les visiteurs dans les rues, les théâtres et la vie quotidienne de Tokyo à l'époque d'Edo. (c) Gouvernement métropolitain de Tokyo

2



Une reconstitution du théâtre de kabuki Nakamura-za permet aux visiteurs de saisir l'ampleur et l'atmosphère de l'un des lieux de divertissement les plus célèbres d'Edo, où des représentations animées attiraient un public venu de toute la ville. (c) Gouvernement métropolitain de Tokyo

3



Cet étal de sushis de l’époque d’Edo recrée une période où les sushis étaient servis aux citadins comme un repas rapide et sans façon, reflétant la culture culinaire vivante du Tokyo d’autrefois. (c) Gouvernement métropolitain de Tokyo

4



Les byobu sont également prisés des visiteurs internationaux pour leur beauté. (c) Gouvernement métropolitain de Tokyo

5



Des rangées de parapluies transparents sont suspendues à l'intérieur de la petite boutique, sur fond de papier peint représentant un ciel bleu qui apporte une touche de légèreté à l'espace. (c) Gouvernement métropolitain de Tokyo

6



Richard Collasse a passé des décennies à approfondir son lien avec le Japon, tant dans le monde des affaires qu'à travers ses activités littéraires. (c) Gouvernement métropolitain de Tokyo