

茶のゆ



Introduction

Nous commencerons par vous présenter dans une première partie le déroulement d'une cérémonie du thé. Nous évoquerons ensuite dans une seconde partie le faste de la cérémonie aux XIVe et XVe siècles. Puis nous étudierons l'évolution vers le dénuement pendant XVIe siècle. Enfin dans une dernière partie, nous aborderons les tendances qui ont émergé à la fin de l'époque de Momoyama et durant l'époque d'Edo.

I. Le déroulement d'une chaji

Sen no Rikyū a dit de la cérémonie du thé : « Le chanoyu, c'est puiser de l'eau, la faire bouillir, préparer le thé, l'offrir aux dieux et aux bouddhas, en offrir à ses hôtes et en boire soi-même. Il n'y a rien de plus simple ». En réalité, la Voie du thé requiert des connaissances dans de nombreux domaines, car chaque cérémonie suit un thème différent. Nous avons eu la chance de rencontrer un maître de thé de l'école Omote Senke, madame Reiko Noda-Lavergne, qui nous a parlé du déroulement de la cérémonie de nos jours.

1. L'arrivée des invités

Une cérémonie se prépare soigneusement car il faudra tenir compte de nombreux critères. Elle commence par une invitation. Généralement, on invite trois à cinq personnes lors d'une chaji (cérémonie), dont l'une est l'invité principal.

Les invités arrivent seul ou ensemble. On accède au pavillon par étapes à travers les jardins qui l'entourent. Ainsi se prépare-t-on à passer dans un monde différent du monde quotidien. On arrive tout d'abord dans une antichambre où l'on se défait de nos affaires personnelles, superflues pour la dégustation. L'hôte a préparé à notre intention un bol d'eau chaude parfumée d'une fleur de sakura qui a macéré dans du sel afin que l'on se rince la bouche. On pénètre ensuite dans un premier jardin, le jardin extérieur, nettoyé par l'hôte mais qui semble naturel. Ce jardin est dallé de pierres plates et bordé de plantes mais ne contient aucune fleur. On entre dans un kiosque d'attente, où le maître a placé des éléments en référence au thème qu'il a choisi. On ressort dans le jardin extérieur et l'on patiente sur un banc. L'hôte remplit une vasque d'eau pure puis vient à notre rencontre. Après des salutations muettes, il retourne dans la salle de thé tout en ouvrant le portail qui nous permet d'accéder au jardin intérieur, directement lié au pavillon lui-même. Avant de le suivre, il nous faut nous purifier avec l'eau, les mains symbolisant le corps, la bouche symbolisant l'esprit. On est alors dans les conditions idéales pour participer à une cérémonie du thé.



Arrivée des invités

S'ensuivent des salutations, puis la contemplation de du kakemono (rouleau peint de format vertical), placé dans une alcôve (le tokonoma). Après une discussion sur la peinture ou la calligraphie, l'hôte procède au service d'un repas léger, le kaiseki.

2. Le kaiseki

Le repas est léger, accompagné de saké (il s'agit d'un alcool de riz très doux, loin du saké que l'on connaît des restaurants chinois actuels !). Chaque invité reçoit un plateau où sont placés différents récipients. Chacun se sert dans les plats qui circulent. Le repas est composé d'aliments simples, illustrant les cinq saveurs que sont le sucré, le salé, l'amertume, l'acidité et l'épicé. On commence généralement par du poisson, accompagné d'une soupe, de riz et d'un plat vinaigré. Viennent ensuite des aliments bouillis ou grillés et une soupe claire. Le repas se termine par une douceur, la plupart du temps un gâteau. En effet, le thé servi ensuite est amer et se boit sans sucre, il faut donc manger ce sucre avant la dégustation. Chaque plat est servi dans un récipient approprié, toute la subtilité résidant dans le choix de l'hôte, qui achète ces plats en fonction du thème qu'il veut aborder.



Service du kaiseki

Il se peut que pour certaines réunions informelles, l'hôte ne serve pas de repas. Il proposera alors des friandises qu'il placera sur un morceau de papier raffiné appelé kaishi. Ce kaishi est généralement apporté par les invités eux-mêmes, qui le gardent dans la poche de poitrine de leur kimono ou dans un portefeuille décoré.

A la fin du repas, les invités ressortent patienter et se délasser dans le jardin intérieur, pendant que le maître de thé arrange et purifie la chambre de thé, puis change la décoration de l'alcôve. Il enjoint alors les invités à regagner leur place à l'intérieur pour le service du thé.

3. Le koicha

Le premier thé servi est appelé koicha, thé fort ou thé épais. L'hôte commence par purifier les ustensiles du thé. Il rince le bol, puis verse le contenu dans le mizusashi, littéralement le « pot à eau froide » servant à récupérer l'eau du rinçage. Il essuie le bol avec un tissu de lin ou de chanvre prévu à cet effet. Il essuie ensuite la cuillère à l'aide d'un tissu raffiné. Ce même tissu sera utilisé pour saisir la bouilloire. Il est intéressant de voir avec quelle raffinement le tissu est plié et les ustensiles maniés avec soin. Chaque geste est précis et mesuré.

Le maître de thé ouvre son cha-ire, boîte dans laquelle il a tamisé une quantité nécessaire de thé en poudre. Il en prélève avec une dose avec la cuillère en bambou qui transvase dans le bol, puis verse l'eau à l'aide d'une louche. Le thé est ensuite fouetté avec un fouet en bambou. L'hôte prend alors le bol et le fait tourner dans ses mains pour proposer le côté qu'il juge le plus noble à l'invité. Il présente le bol à l'invité d'honneur en premier. Lors du service du koicha, un seul bol est préparé, chaque invité buvant à son tour après que l'hôte l'ait essuyé.

Cette partie de la chaji se fait dans le silence, chaque personne s'imprégnant de l'atmosphère relaxante et propice à la méditation. Ce n'est que lorsque l'invité d'honneur a goûté au thé que la conversation reprend.



Préparation du koicha

4. L'usucha

Après le koicha est servi l'usucha, thé léger ou thé mince. L'ornementation du tokonoma change de nouveau, l'hôte opte pour une composition florale de saison. Une sucrerie est servie aux invités avant la dégustation de ce nouveau thé. Le maître prépare le thé d'une manière différente, plus simple. Il prélève son thé dans un natsume, qui a le même rôle que le cha-ire. Pendant l'usucha, un bol est servi à chaque invité. C'est le moment de la discussion raffinée, abordant des sujets tels la littérature, l'humour... Il faut donc avoir des connaissances importantes dans les domaines de l'érudition, de la poésie, aussi bien japonaise que chinoise, sans quoi le discours restera pauvre et gâchera la cérémonie.



Préparation de l'usucha

5. Les saisons

La cérémonie du thé est régie par deux saisons différentes, le ro et le furo. Le ro, de novembre à avril, correspond à la période froide de l'année. On se sert alors de la bouilloire surbaissée qui sert autant à chauffer l'eau du thé qu'à réchauffer la pièce. La saison du furo, de mai à octobre, est plutôt une saison chaude, on utilise donc un brasero portatif. Ce changement de saison implique une exigence vestimentaire différente, une différenciation dans le choix de l'encens et du parfum qui créeront l'ambiance de la chambre. Tout est extrêmement codifié, c'est pourquoi l'apprentissage demande de nombreuses années. Madame Noda-Lavergne nous a d'ailleurs dit que même en tant que maître du thé, elle continue d'apprendre.

II. L'esthétique luxueuse des XIVe et XVe siècles

1. Le basara

2. Vers une salle pour le thé : le style shoin

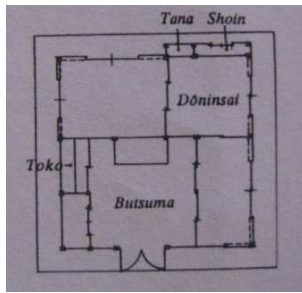
A l'époque de Kamakura (1185-1333), époque où le thé est introduit par Eisai au Japon, l'architecture est encore très influencée par les palais de la cour de Heian. Les chefs militaires mettront beaucoup de temps à apporter des innovations significatives.

L'adoption du bouddhisme zen par les seigneurs amorce une évolution dans l'architecture. Si la symétrie est conservée, les pièces ont tendance à devenir carrées, une modulation de l'espace plus importante est observable : on sépare les grandes pièces de réception de l'époque Heian en plusieurs pièces de moindre importance.

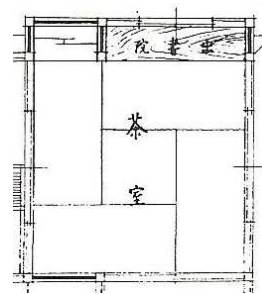
A partir de l'époque de Muromachi, la doctrine zen est embrassée par l'ensemble de la classe militaire et les nobles. Ils s'approprient aussi le rituel de la dégustation du thé, jusqu'alors réservée aux moines. Cela se traduit en architecture par une volonté de créer des espaces moins solennels et moins formels pour organiser des réunions, des joutes poétiques. L'évolution apparaît tout d'abord dans les temples zen, puis se diffuse dans l'architecture privée. Un nouveau style émerge, le style shoin. On remplace le plancher par des tatamis, qui serviront d'unité de mesure des surfaces, les pièces sont séparées par des cloisons coulissantes, les fusuma. De même, les murs extérieurs en bois sont remplacés par des cloisons coulissantes tendues de papier translucide qui permet de laisser passer la lumière. Cette particularité jouera un rôle important dans le développement du pavillon de thé à l'époque de Sen no Rikyū dans la seconde moitié du XVI^e siècle. Effectivement, les pièces ne possèdent pas de fenêtres, la seule source de lumière étant l'entrée.

Toutefois ce qui caractérise ce style est la présence d'alcôves où sont placées des étagères asymétriques et des banquettes. Ces alcôves vont donner le tokonoma, recoin au plancher surélevé en signe de sacralité, agrémenté au début d'une table basse qui sert à la contemplation des objets lors d'une cérémonie de thé. À l'origine, les moines s'en servaient pour poser leurs livres et pour écrire. Cette disposition est reprise par les seigneurs dans un but purement décoratif. En effet, peu à peu, les collections prennent de l'importance et on importe de Chine des objets de grande valeur que l'on expose lors de ces réunions de thé. On y trouve notamment les « trois objets » (un brûle-parfum, un chandelier et un vase à fleur) en dessous de rouleaux peints (au nombre de trois eux aussi), ainsi que des objets destinés à l'écriture (pierres à encre, pinceaux, petites verseuses...). Ces objets rappellent l'utilisation première des différents éléments mais en ont perdu le sens symbolique. À partir d'Ashikaga Yoshimitsu, on crée une salle réservée aux réunions, le kaisho, séparée des autres corps de bâtiment, qui devient le centre de la vie culturelle. À cette époque, la réunion de thé sert à réunir des hommes autour d'œuvres d'art soigneusement disposées dans la pièce, choisies et exposées avec goût. La salle est encore grande (le kaisho de Yoshimitsu fait 15 tatamis), séparée par des cloisons. Le thé est préparé dans une pièce annexe, les invités patientant face au tokonoma orné. L'architecture reflète le goût du luxe de l'époque, elle est construite de manière à satisfaire la classe militaire riche.

Intéressons nous désormais plus particulièrement à un édifice, la « Retraite des collines de l'Est », dans le Ginkaku-ji, le Pavillon d'Argent, réalisé à Kyōto pour le shōgun Ashikaga Yoshimasa. Cet édifice est intéressant, premièrement parce qu'il est très bien documenté, deuxièmement parce qu'il apporte beaucoup de nouveautés. Parmi l'ensemble de bâtiments se trouvait le Tōgudō, une chapelle privée à l'usage du shōgun entourée d'un jardin. Une pièce en particulier, située dans le coin nord-est, est réservée à l'étude et à la dégustation du thé, salle appelée « Cabinet de la même Vertu » (Dōnin-sai). Elle mesure quatre tatamis et demi. Ces dimensions vont devenir la norme un peu plus tard, mais c'est ici la première occurrence. Elle comporte un tokonoma pourvu d'étagères asymétriques. Deux des conseillers du shōgun en matière de goût chinois, Nōami et Sōami, y résidaient aussi. En 1523, Sōami rédige le Livre des Ornémentations, dans lequel il décrit toutes les décorations du pavillon. On apprend que le tokonoma possédait des objets du lettré et des objets pour le thé, dans le style chinois affecté à l'époque. Cette pièce a été conçue pour répondre à une idéologie bouddhique, loin de l'ostentation des salles de réunion. En effet, le terme sai, que l'on traduit par cabinet, est à l'origine utilisé par les moines zen et désigne l'abstinence religieuse, la retraite.



Plan du Tōgudō du Ginkaku-ji, Kyōto, XVe siècle



Organisation du Dōnin-sai

Ce pavillon marque un tournant dans l'architecture résidentielle destinée au thé. Si la pièce n'est pas encore indépendante, elle témoigne d'une véritable volonté d'émancipation. Cependant, elle reste un cas unique, et sera abandonnée à la mort du shōgun. Elle va pourtant avoir une grande influence à partir de la fin du XVe siècle.

3. Le goût chinois

a. Dans le bol à thé

Au XIVe et XVe siècles, les Japonais donnaient la primauté à la culture chinoise. Si bien que les ustensiles pour le thé étaient importés de Chine, tout comme les objets destinés à la décoration des intérieurs tels que les peintures, les vases à fleur ou les meubles. Ils étaient ramenés du continent par les moines japonais qui effectuaient des voyages entre les deux pays. Ce goût pour les objets chinois est appelé karamono suki. Le shogun Ashikaga Yoshimasa était un grand collectionneur et grand amateur des productions chinoises.

Le bol à thé, chawan, joue un rôle important dans la cérémonie du thé puisqu'il établit le lien entre l'hôte et l'invité. Le premier ensemble d'ustensiles servant à la préparation du thé fut rapporté de Chine par un moine zen en 1267. Cet ensemble devait contenir des bols à thé de type tenmoku. Ces bols, qui tirent leur nom de la montagne Tianmu dans la province du Zhejiang, étaient utilisés dans les monastères du continent pour la consommation du thé vert. Ces tenmoku, qui datent de l'époque des Song du Sud ou de l'époque des Yuan, furent appréciés tout au long de l'époque de Muromachi aussi bien par les moines que par les shoguns. Il semble que la plupart des pièces furent produites dans la province du Fujian dans les fours de Jian.



Bol à thé à couverte tenmoku chinois, Song du Sud (960-1127), musée Idemitsu



Bol à thé, fours de Seto, XVe siècle, musée Idemitsu

Les tenmoku sont généralement de formes coniques, présentant une large ouverture, des parois arrondies se rétrécissant pour reposer sur une base haute. Ils sont décorés avec une couverte irisée et scintillante. Cette couverte, à base d'oxyde de fer et de manganèse, varie du brun au noir et est parcourue de nombreux effets dus à la cuisson. Ces effets furent gratifiés de noms poétiques par les japonais tels que « couverte en goutte d'huile », « couverte en carapace de tortue », « couverte iridescente » ou encore « en poils de lièvre ». La couverte s'arrête généralement au-dessus du pied.

Ces bols bénéficiaient d'une importance considérable. Ils étaient présentés sur de hauts piétements en bois laqué de couleur noire ou vermillon, ou en laque sculptée et étaient disposés sur de larges plateaux en laque lors des séances de méditations des moines.

La forme et les couvertes des tenmoku inspirèrent aux potiers japonais de la région de Seto et Mino des pièces dans le même esprit. Takeno Jōō, maître de thé, eut en main plusieurs de ces productions japonaises. Ces mêmes productions parvinrent ensuite entre les mains d'Oda Nobunaga, de Toyotomi Hideyoshi, puis dans celles des shōgun Tokugawa. Ces tentatives d'imitation engendrèrent des pièces très différentes de leurs modèles chinois. La couleur variait d'un brun-jaune à un blanc crémeux, et la surface était craquelée.

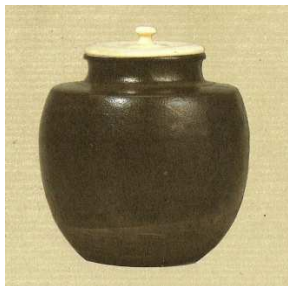
D'autres bols de facture chinoise furent importés dès la fin du XIIe siècle. Ils possédaient une couverture céladon et provenaient sans doute des fours de Longquan dans le Zhejiang. Ils servirent également au service du thé dans les temples.

b. Dans les objets du thé

Lors de la cérémonie du thé de nombreux ustensiles sont utilisés. On trouve ainsi en plus du bol à thé : le pot à contenir le thé, le pot à eau froide, le fouet, la cuillère pour prélever la poudre, la louche, la bouilloire, le brûle parfum, les récipients destinés à contenir le repas, la serviette en lin qui sert à essuyer les objets pour les purifier ainsi que le bord du bol une fois que l'invité a bu, et, en été, le foyer portatif.

Le cha-ire

L'objet le plus important à l'époque du basara n'était pas le bol à thé, comme ce fut le cas ultérieurement, mais le pot à thé ou cha-ire. Le cha-ire est toujours réalisé en céramique alors que son pendant pour le service du thé léger, le natsume, est exécuté en laque. Le pot à thé, qui tient l'origine de sa forme des pots à médicaments chinois Tang, est de forme ronde ou cylindrique et mesure de 5 à 10 centimètres. Il est toujours refermé par un couvercle en ivoire qui est revêtu dans sa face interne d'une feuille d'or devant préserver l'arôme du thé et qui était changée à chaque nouvelle cérémonie. Il était de plus renfermé dans un étui de tissus précieux, d'origine chinoise la plupart du temps, puis conservé dans plusieurs boîtes. Conformément à ce qui a été dit précédemment, les cha-ire étaient donc avec le basara des pièces importées de Chine. Ashikaga Yoshimasa possédait une grande collection de ces pièces. Il les avait divisées en 19 catégories, les 4 principales étant les pots à forme ronde (marutsubo), de pomme (bunrin), d'aubergine (nasu) et à épaules carrées (katatsuki). Ce que l'on recherche à travers les objets importés de Chine c'est avant tout l'élégance, la sobriété et la simplicité que l'on veut retrouver dans la cérémonie même : toutes ces pièces présentent en effet un corps sur lequel a été appliquée une couverture foncée dans les tons violet, marron, noir pouvant afficher des traces de coulures sur la panse tandis que le pied est laissé nu. On n'y trouve aucun décor, nous sommes face à des compositions aux formes simples, régulières et épurées. Dans la seconde moitié du XVe siècle, des cha-ire seront réalisés dans les fours japonais de Seto (dans la préfecture d'Aichi) sur les modèles chinois pour faire face aux demandes de plus en plus nombreuses dues à la popularité grandissante de la cérémonie du thé parmi les nobles et les samouraïs.



Cha-ire, Chine, XVIe siècle, musée Idemitsu



Rangement des cha-ire

Le mizusashi

Le pot à eau froide, ou mizusashi, est un récipient qui contient l'eau prélevée à l'aide d'une louche et qui est nécessaire au maître de thé pour obtenir la température idéale pour la réalisation du thé. L'eau contenue dans ce pot sert aussi à rincer le bol une fois que tous les invités ont bu le thé que ce dernier contenait. De forme cylindrique et dotés d'un couvercle, ces pots peuvent mesurer de 15 à 25cm et doivent avoir une base stable. Ils peuvent être réalisés en métal comme le bronze, le cuivre ou l'argent, en bois, mais c'est la céramique qui est la plus couramment utilisée. A cette période, on trouve des mizusashi d'origine chinoise des dynasties Song et Yuan qui comportent un décor floral moulé sous une couverte couleur céladon. Mais la fonction première de ces pièces importées n'était pas de servir pour la cérémonie du thé : au début de la période Muromachi ces pièces étaient en fait des jarres servant à contenir divers alcools. Elles furent introduites dans la cérémonie du thé dans le but de refuser et détourner symboliquement le mauvais genre de vie qu'elles représentaient au départ.

Les objets du décor

En plus des divers ustensiles nécessaires au déroulement de la cérémonie du thé, on trouve dans le pavillon les objets destinés à la décoration de la pièce que sont les peintures et calligraphies sous la forme de rouleaux verticaux (kakemono) accrochés au mur et le vase à fleur. Ces éléments importés de Chine étaient disposés dans le tokonoma et destinés à l'appréciation esthétique des invités. Les rouleaux étaient accrochés lors de la première phase dite du thé fort tandis que le vase contenant les fleurs était disposé lors de la phase du thé léger. L'introduction de ces éléments dans la cérémonie du thé est ancienne : son origine provient d'un rituel qui se retrouve en effet chez les moines bouddhistes qui avaient pour habitude de boire du thé face à un brûle parfum, un chandelier et à un vase de fleurs qui encadraient une représentation sculptée ou peinte de divinité.

Les vases à fleur étaient principalement en céladon, issus des fours chinois de Longquan dans le Sud du Zhejiang. Ils avaient pour décor des représentations florales et végétales moulées sur la pièce ou bien ils pouvaient être laissés nus pour laisser aux invités le loisir de contempler les couvertes épaisses aux profondes couleurs allant du bleu au vert et la sobriété de l'ensemble. Dans la seconde moitié du XVe siècle, on voit cependant apparaître les premières productions en grès japonais. Ces pièces provenaient des fours de Bizen (dans la préfecture d'Okayama) ou de Shigaraki (dans la préfecture de Shiga).



Vase à fleurs en céladon chinois,
Song du Sud (960-1127), musée Idemitsu

Les kakemono, quant à eux, étaient souvent accrochés en triptyques et avaient pour sujet la religion bouddhique avec des thèmes zen comme les portraits du patriarche Daruma, des représentations de fleur, d'oiseaux, des calligraphies et des poésies.

III. La quête du dénuement au XVIe siècle

1. Vers une esthétique de rusticité

2. Une parfaite imperfection : le style sōan

Murata Jūko, supérieur du Daitokuji, est le premier à délaisser le goût ostentatoire des seigneurs pour se tourner vers des formes plus simples, en conformité avec l'enseignement bouddhique. Il conçoit une pièce réservée au thé dans le même style que le Dōnin-sai, élégante, aux murs de torchis tendus de papier de haute qualité. L'ensemble toutefois est moins fastueux que les grandes salles anciennes. On doit aussi à Jūko l'utilisation d'un foyer encastré dans le tatami. Cette innovation permet au maître de préparer le thé devant ses invités pendant l'hiver.

A la fin du XVe siècle, la cérémonie du thé n'est plus l'apanage des seigneurs. Elle passe aux mains de la classe populaire des riches marchands notamment de Sakai, dont sont issus les futurs grands maîtres Takeno Jōō et Sen no Rikyū. Takeno Jōō, disciple de Jūko, adopte le même plan de chashitsu, mais développe une esthétique plus rustique, plus sobre. Il crée un pavillon indépendant, non soumis aux mêmes lois dans la décoration. Il le décore alors d'éléments simples en matériaux pauvres, les murs sont laissés nus, les étagères et les éléments de bois ne sont pas laqués, certains sont même en bambou, matériau proscrit des grandes demeures.

Avec Sen no Rikyū, il devient une pièce plus intime, mais aussi plus sobre, dans le style sōan, littéralement chaumière, reprenant l'esthétique des retraites des ermites. Le nouveau chashitsu s'accorde avec l'évolution de la cérémonie du thé. Alors qu'elle était grandiose et fastueuse jusqu'au XVe siècle, elle devient un moment de méditation privilégié. Le cadre de cette méditation doit alors s'harmoniser avec l'état d'esprit des hôtes qui y participent. Le jardin entourant le pavillon est un accès à la pièce, et ne doit en aucun cas venir perturber la méditation.

La taille du pavillon, quatre tatamis et demi, trouverait sa source dans un écrit bouddhique. Un moine indien aurait médité dans un espace aussi étroit, mais sa méditation lui permettait de voir dans cet endroit un lieu infini. On aurait donc repris cette idée que la méditation permet à l'esprit de s'émanciper de l'exiguïté de la salle. Takeno Jōō avait cherché à empreindre son chashitsu de l'esprit wabi, c'est-à-dire de le doter d'une certaine rusticité naturelle, d'une simplicité presque mélancolique. Sen no Rikyū va plus loin, et s'inspire de toutes les influences rurales pour transformer son pavillon en un refuge rustique et pauvre se prêtant à la méditation. Il introduit la porte basse par laquelle on entre en se baissant en signe d'humilité. Cette entrée signifie que toute personne entrant dans la pièce est l'égale de son voisin, il n'y a plus de distinction de classe. Elle marque une rupture avec les grandes portes des anciennes salles, qui permettaient aux seigneurs d'entrer en portant leur coiffe distinctive. Avec cette entrée, il s'émancipe du style shoin. Dans sa quête de minimalisme, il ira jusqu'à créer des pavillons de deux tatamis et demi, voire deux tatamis, car pour lui la pensée n'est pas restreinte par l'espace physique. De plus, cette exiguïté ne permet pas d'avoir d'effet personnel, les hommes de guerre de l'époque devant alors se défaire de leur sabre avant de pénétrer dans le cha-no-ma (salle de thé).



Entrée basse d'un pavillon de l'école Omote Senke, Kyōto

Différents matériaux sont utilisés dans la construction des pavillons. Les murs en bois sont généralement tendus de papier blanc. Sen no Rikyū affectionnait les murs en argile. Cependant, de peur que le pavillon soit trop sombre, il ouvrait un mur à l'est ou au sud. La lumière a en effet un rôle important, mais elle ne doit pas pour autant troubler la méditation par des variations trop fortes ni une vivacité excessive. Les fenêtres, introduites à la fin de l'époque de Muromachi et au début de l'époque de Momoyama, participent de la symbolique bouddhique, rondes, en fleur de lotus ou rectangulaires. Elles sont généralement occultées de papier collé sur une armature de bambou. Si le tokonoma est toujours orné, il ne s'agit plus que d'un seul élément, qui, cette fois, est là pour l'édification de l'esprit.

Le plus ancien pavillon connu de Sen no Rikyū est le Tai-an, conçu pour Hideyoshi en 1582, alors que ce dernier était en campagne militaire. Ce pavillon en matériaux frustes comportait un tokonoma dont le mur, anciennement recouvert de papier, était badigeonné de terre. Rikyū trouvait le jeu de la calligraphie sur ce mur « intéressant ». Pour parfaire son idée de rusticité, Rikyū ponctue son pavillon d'un toit de chaume, qui valut son nom au style. Il introduit enfin un poteau de bois au centre de son pavillon, pour marquer une légère séparation entre le maître et ses invités.



Plan du pavillon Tai-an de Sen no Rikyū,
1582, Yamasaki

Domaine privilégié de Rikyū, l'architecture devait atteindre des sommets entre les mains du maître. Cependant, il était un artiste complet, accordant autant d'attention au pavillon qu'aux ustensiles qu'il employait lors de ses cérémonies de thé.

3. Vers un goût japonais

a. Le dépouillement des bols à thé

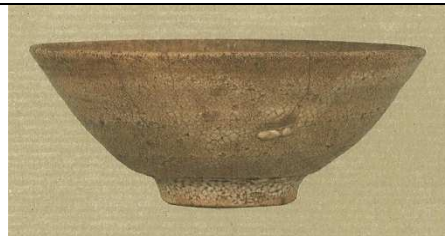
Les bols à thé de cette époque ne sont plus limités à la forme des tenmoku imités de Chine. Une grande diversité de formes voit le jour, les uns inventés au Japon, et les autres inspirées par les bols utilitaires coréens.

La figure marquante de l'esprit du wabi est le maître de thé Sen no Rikyū. Son discernement dans le choix des matériaux et son goût pour l'harmonisation des textures et des matières font de lui un des amateurs les plus avertis de son temps et une référence pour tous les maîtres de thé. Sen no Rikyū sait s'entourer des meilleurs artisans et orienter leur travail selon ses conceptions esthétiques du wabi. Il passait directement commande aux artisans tels que Chōjirō, l'initiateur de la céramique raku. Les bols à thé de Chōjirō, nommé Raku, présentent plusieurs innovations par rapport aux autres productions contemporaines. Ils sont montés à la main dans une argile rougeâtre, puis cuits à basse température (à 800 °C et 1000 °C) dans des fours de petites dimensions. Ils reçoivent une glaçure colorée, rougeâtre ou noire, cette dernière étant obtenue grâce au refroidissement rapide de la pièce à la sortie du four. C'est de son père, un potier chinois travaillant à Kyōto que Chōjiro tenait la technique des terres cuites à glaçures colorées (trois couleurs ou sancai) en usage en Chine du Sud. La forme des bols est nouvelle : en remplacement des formes coniques des pièces chinoises, le corps est cylindrique, mesurant environ 8 cm de hauteur et 10 cm de diamètre d'ouverture. Les parois verticales s'arrondissent légèrement pour former la base. Les lèvres sont parfois ourlées et rentrantes.



Raku de Chōjirō, fours de Kyo-yaki, XVIIe siècle, musée Idemitsu

D'autres productions locales sont également très appréciées à cette époque. Outre les raku se détachent les productions des fours de Bizen, d'Iga ou encore de Shigaraki. Les grès rougeâtres de Bizen sont parsemés de coups de feu laissés par la paille qui se consume dans le four. Tandis que les pièces brunes de Shigaraki et d'Iga sont parsemées d'étoiles blanches ou de petits cratères appelés « étoile » et « yeux de crabe », ainsi que de coulées accidentelles de cendres de bois.



Bol à thé coréen, XVe-XVIe siècle, musée Idemitsu

Depuis les années 1530 jusqu'à la moitié du XVIe siècle, les bols à thé de Corée ont été utilisés notamment avec la vague des « bols à thé Koryō ». Ils étaient dès lors de plus en plus présents lors des cérémonies du thé. Cette évolution révèle un intérêt croissant pour les productions coréennes.

La forme la plus appréciée parmi les bols coréens est le bol de type Ido. Il est caractérisé par une base haute et aux chutes largement ouvertes. Réalisé dans une argile grossière à forte teneur en fer, il prend une teinte rougeâtre à la cuisson. On y décèle les traces de tournage et les découpes de la spatule à l'intérieur du pied, ce qui contribue à lui apporter les caractéristiques essentielles requises pour la « sobriété calme » du wabi. Il présente également des craquelures appelées kairagi très appréciées. Cette rusticité en opposition avec l'uniformité des couvertes des bols chinois, incita les japonais à passer directement commandes aux fours du sud de la Corée.

b. La simplicité des objets du thé

Au début du wabi, les objets et leur appréciation changent : on veut désormais mêler les objets chinois et japonais pour atteindre la beauté commune à l'ensemble. Sous l'impulsion de Murata Jukō, parfois présenté comme étant le père de la cérémonie du thé, il y eut une sorte de redécouverte des objets japonais. En effet, Murata Jukō pensait que les ustensiles provenant des provinces d'Ise et de Bizen, s'ils étaient bien réalisés, dépassaient les ustensiles chinois. Cela impliquait également une redécouverte de la beauté de l'imperfection, en opposition au concept d'idéal que dégageaient les ustensiles chinois. Il pensait également que les produits d'origines étrangères pouvaient être intégrés, sans prendre la prédominance sur la production locale. Ce sont les débuts d'une synthèse sino-japonaise.

Puis on observe encore une nouvelle phase avec Takeno Jōō, qui n'emploie que des ustensiles japonais provenant des fours de Bizen, Shigaraki et Seto. Il introduisit aussi les bols d'origine coréenne. Avec Sen no Rikyū, l'application du wabi va encore plus loin dans la réalisation, la conception, l'approche et l'appréciation des objets. Les catégories d'appréciation et la valeur des accessoires sont approfondies. Rikyū utilise par exemple une nouvelle matière, le bambou, qui entre parfaitement dans la conception du wabi : les objets en bambou étaient en effet destinés à ne servir qu'une seule fois, dans l'idée que la beauté est éphémère, frustrante et naturelle, sans valeur apparente. Avec le wabi la cérémonie se passe désormais entièrement dans la même pièce, le pavillon de thé, de dimensions réduites. Pour cette raison le nombre d'objets présents dans la pièce doit diminuer afin de conserver un certain aspect de simplicité. De ce fait le décor est soigneusement choisi en fonction du style de la cérémonie. De plus, les objets doivent être sélectionnés de telle manière que chaque motif ou élément soit unique. Ainsi par exemple un pot rond ne peut côtoyer une bouilloire ronde, un des deux devra adopter une autre forme ou si une fleur est disposée dans la chambre, la peinture accrochée se doit de développer un autre thème que celui des fleurs, il en va de même pour les couleurs.

Par ailleurs les objets se doivent de faire suggérer un certain « vécu », les objets et ustensiles pouvant faire penser qu'ils sont nouveaux ou même récents sont exclus. Les seuls ustensiles qui dérogent à cette règle sont la cuillère à long manche en bambou qui sert à prélever la poudre de thé et la serviette de lin qui doivent absolument être neuves et immaculées.

Le cha-ire

A partir du XVI^e siècle les ustensiles sont en grande majorité japonais. Les fours japonais développent chacun leur technique et leur style comme Bizen, Tamba, Shigaraki (dans l'ouest de Honshū) ou Karatsu (au Kyūshū). Les maîtres de thé déterminent un classement des cha-ire selon différents critères tels que leur provenance (Chine, Japon, Sud-est asiatique) et leur forme. Les cha-ire sont appréciés selon des critères spéciaux qui sont entre autres l'aspect général qui se doit d'être authentique et imparfait, l'exécution des lèvres, la délimitation de la couverture et des coulées de celle-ci en gouttelettes sur le corps ou encore la trace laissée par le fil de découpe lorsque l'objet a été séparé du tour. On compte plus d'une centaine de formes différentes pour les cha-ire à cette période !

Le mizusashi

Bizen et Shigaraki sont les premiers fours à réaliser des mizusashi japonais puis on retrouvera également fréquemment les productions des fours de Mino. Les pots à eau froide ont une forme simple et cylindrique et sont surmontés d'un couvercle de laque noir réalisé sur mesure ultérieurement. Ce qui fait que ces productions sont recherchées c'est la qualité de la pâte épaisse employée et les accidents de cuisson savamment recherchés comme des langues de feu, des boursoufflures, une terre fissurée ou éclatée, des amas de cendre collés à la pièce qui témoignent selon les amateurs de la force de la Nature. On cherche donc à transcrire dans les ustensiles les grands principes du wabi à travers l'imperfection des formes, l'aspect frustré, le dénuement et le rejet de pièces coûteuses ostentatoires. Une des formes les plus courantes à l'époque Momoyama est celle dite à ouverture « en forme d'encoche de flèche » : un large bourrelet borde l'ouverture du corps qui possède une forme ramassée. Cette forme est une spécialité des fours de Mino et de Bizen. Mais on remarque également des formes beaucoup plus diverses et inventives témoignant d'une grande liberté des artistes comme des tonnelets à riz en bois, des boîtes à chapeau... Takeno Jōō allait même jusqu'à utiliser des seaux servant à la toilette ou des jarres servant à contenir le grain ou les teintures, dans la volonté de célébrer les arts populaires qui sont alors reconsidérés et revalorisés. Du fait de ce changement d'appréciation on ne trouve plus de céladons, trop réguliers et décorés par rapport à cette recherche d'imperfection et au rejet des pièces coûteuses.



Mizusashi à décor de paysage, fours de Shino, XVI^e siècle, collection privée, Japon

Le kaiseki

Le kaiseki, qui apparaît avec Murata Jūkō, désigne d'abord tout type de réunion et ici plus particulièrement le repas qui accompagne la cérémonie du thé.

Les mets consommés lors du kaiseki sont répartis dans divers petits récipients, coupes et plats de céramique à décor de couverte ou de laque de 10 à 15cm de large. Pour le kaiseki le choix de chaque contenant se fait selon les mets qu'il va recevoir et l'harmonisation des couleurs, des matières et des formes de ces derniers est primordiale. Ces caractéristiques se retrouvent encore de nos jours dans la cuisine japonaise. Les matières employées pour les ensembles de récipients du kaiseki sont très diverses. Les céramiques sont ainsi plutôt préférées pour les plats vinaigrés, mais aussi pour les poissons et grillades, tandis que les gâteaux pourront être disposés dans des coupes profondes en céramique, des boîtes de laque, ou bien encore dans des plateaux en laque, en céramique ou en vannerie laquée. Ainsi, par exemple, la soupe, le riz et le plat vinaigré qui sont les premiers mets apportés sont placés dans des petits récipients (mukōzuke) à formes très variées : circulaires, carrées, à forme d'éventails ou de carrés juxtaposés. Les fours de Mino (au centre de Honshū) font partie des fours les plus productifs dans la réalisation des céramiques de ce genre. Les différentes coupelles sont ensuite disposées en triangle « en forme de montagne » sur un plateau carré en laque. Tous les aliments qui suivent ensuite sont présentés dans des plats et coupes différents.

Les objets décoratifs

Avec le rétrécissement de la chambre de thé, les grands ensembles décoratifs doivent laisser place à un choix limité d'objets. Ainsi par exemple les rouleaux qui étaient auparavant accrochés par trois laissent place à une pièce unique et l'arrangement floral est également modifié. Dès lors, le choix du vase, de la composition florale et du rouleau qui va être accroché va faire partie intégrante de la cérémonie. De cette manière vont se distinguer deux types de décor : celui de la cérémonie formelle (shin) qui va être composé d'un rouleau de peintures bouddhiques ou de calligraphies de moines zen associé à un vase à forme complexe en bronze, cuivre, céladon ou porcelaine chinoise. La cérémonie informelle, quant à elle, va avoir pour décor des peintures ou calligraphies anciennes et des vases en céramique japonaise à forme simplement cylindrique au corps irrégulier issus des fours de Bizen ou Iga. Rikyū se place dans ce dernier style mais en réalisant certaines modifications : il adopte pour ses cérémonies des objets réalisés dans des matériaux naturels comme le bambou pour ses vases qui permet d'exalter une fleur unique choisie en accord avec la calligraphie, le poème ou la peinture d'artiste contemporain qu'il a sélectionnée et qui doit évoquer la saison en cours ou engager une réflexion sur l'essence de la nature. Avec Rikyū le bambou devient le matériau indispensable, le reflet de la définition même de wabi dans sa conception première, un matériau peu cher, courant, naturel.



Vase à fleurs en bambou de Sen no Rikyū,
XVI^e siècle, musée Idemitsu

Dans les peintures sélectionnées on observe une très grande importance des peintures monochromes suiboku à l'eau et à l'encre, connues dès la fin de l'époque Kamakura. Mais c'est à l'époque Muromachi que les œuvres monochromes connaissent leur apogée avec l'idée tirée du zen qu'en supprimant toute couleur on peut toutes les évoquer, comme une beauté fade qui recèlerait une vie luxuriante.

IV. La diversité des tendances après Sen no Rikyū

1. Edo

2. Des tendances architecturales diverses

L'idéal de minimalisme avait atteint son apogée avec son créateur. Les successeurs de Rikyū prennent des orientations différentes. Certains, comme Hosokawa Sansai, perpétuent le style wabi de Rikyū, tandis que d'autres, tel Furuta Oribe (1545-1615), s'ingénient à créer des pavillons pour les nobles et les seigneurs militaires. Issu de la classe guerrière lui-même, il partage le goût des seigneurs. Il conçoit des pavillons plus larges, où les distinctions sont plus nettes entre les participants. En effet, il trouve le pavillon de Rikyū trop étroit, le seigneur étant trop proche des autres invités et du maître, ce qui ne convient pas à son rang.

Il instaure donc dans le pavillon En-an à Kyōto, un espace de trois tatamis pour l'invité d'honneur et une limite plus nette avec l'espace des autres invités par l'utilisation de fusuma, mêlant ainsi le style sōan extérieur au style shoin à l'intérieur.

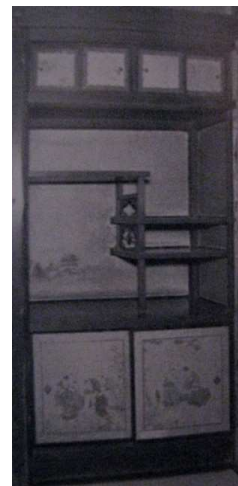
Une des grandes originalités d'Oribe, est de concevoir une pièce supplémentaire pour la dégustation de l'usucha, le thé léger. Cette salle, le kusari-no-ma, est une annexe pourvue d'un tokonoma et d'une chaîne fixée au plafond où est suspendue une bouilloire. Les seigneurs étant avides de raffinement, le kusari-no-ma permet de montrer un kakemono supplémentaire, ainsi que de nouveaux ustensiles pour le thé, différents de ceux employés pour le koicha, et qui reposent sur de petites étagères.

Le jardin qui conduit au pavillon prend aussi de l'importance. Alors qu'avec Sen no Rikyū il était restreint, ne servant que d'accès au pavillon, il se développe avec Oribe. Cela s'explique aussi par le vaste espace disponible dans les pavillons des daimyō, comparé à l'espace exigu des pavillons urbains à l'époque de Rikyū. Le nouveau jardin est séparé en deux, ponctué de banc pour l'attente. On y pénètre par des portes, la seconde étant basse et surélevée, pour symboliser le fait qu'on laisse le monde terrestre pour entrer dans le monde sacré. Dans les nouveaux pavillons, plus vastes, le jardin sert aussi de lien entre les pièces. En effet, la cérémonie ne s'astreint plus à une seule pièce mais on en trouve plusieurs, aussi les déplacements sont-ils agrémentés de la vue de ces jardins raffinés. La cérémonie est en quelque sorte mise en scène.

Avec son successeur Kobori Enshū (1579-1647), la distinction entre les invités n'est plus signifiée par une cloison, mais par une hiérarchie des places attribuées en prenant la porte d'entrée pour référent. Enshū est à l'origine d'une tendance appelée kirei sabi, simplicité élégante. En effet, l'intérieur de ses pavillons est plus complexe, chaque détail est soigné, les matériaux utilisés ne sont plus recherchés pour leur pauvreté mais pour leur raffinement et leur beauté.



Intérieur du pavillon En-an de Furuta Oribe



Etagères du de la salle de thé du Daitokuji de Kyōto par Kobori Enshū

Au XVII^e siècle, la cérémonie du thé devient accessible aux bourgeois, qui se font alors construire des pavillons de thé dans un goût ostentatoire appelé sukiya. Les riches marchands, auxquels les shōgun ont interdit la construction d'édifice de style shoin, optent pour des pavillons aux matériaux nobles et luxueux, ou bien pauvre mais originaux. On remarque un retour vers la recherche d'élégance, de faste, d'exposition du luxe.

On joue sur les contrastes : une pièce de forme simple sera faite avec des matériaux précieux, du bois laqué, du papier raffiné... ou bien de matériaux plus frustes mais qui possèdent des particularités uniques. Ainsi, on trouve souvent un poteau central du pavillon à la forme très recherchée, unique, torsadée de manière esthétique. Ce tronc sera utilisé dans ce genre de pavillon, non pour son côté naturel, mais pour sa qualité esthétique qui se marie avec l'ensemble. Ce genre de pavillon sera parfois interdit par les shōgun, qui y trouveront une menace de la part de bourgeois. Il faut rappeler qu'à l'époque, les marchands sont au plus bas de l'échelle sociale, et s'ils se sont considérablement enrichis, ils n'ont toujours pas, malgré leur fortune, les privilèges et les pouvoirs des seigneurs militaires.

L'époque Edo est une période où l'architecture du thé connaît sa pleine maturité. Les styles déjà codifiés sont repris et combinés les uns aux autres pour créer des formes nouvelles, souvent uniques. Toute l'ingéniosité et l'originalité des maîtres de thé du XVIII^e siècle notamment seront de composer des espaces nouveaux à partir d'éléments prédéfinis. Cette quête ne s'arrêtera pas, et se perpétuera jusqu'à nos jours, où les inventions les plus insolites.



Takasugi-an de Terunobu Fujimori

3. Les ustensiles du thé

- a. Le bol à thé
- b. Les objets du thé

À la mort de Sen no Rikyū en 1591, on observe un retour au raffinement dans les productions liées à la cérémonie du thé. Deux types de productions sont distinguables : les productions issues des fours chinois et celles issues des fours japonais. Les productions chinoises sont principalement destinées au kaiseki tandis que les fours japonais s'intéressent davantage aux objets comme le cha-ire ou le mizusashi. C'est sous l'influence de personnages tels que Kobori Enshū ou Furuta Oribe que les productions vont évoluer. Cette évolution n'est d'ailleurs pas sans lien avec une grande nouveauté dans la dégustation de thé venant de Chine. En effet, on utilise désormais du sencha, feuilles de thé infusées dans une théière puis servies dans des coupelles de fine porcelaine. Le thé en poudre ne disparaît pas pour autant, il continue d'être utilisé pour le chanoyu. Ces changements entraînent des modifications dans les ustensiles utilisés pour la consommation du thé : les Japonais recommencent à importer des pièces de Chine, mais ce sont désormais des porcelaines. Elles sont le miroir du goût des samouraïs pour les pièces raffinées. Elles répondent à la tendance du kirei sabi, qui ajoute à la cérémonie une certaine élégance. Ces porcelaines innovent par leur plus grande plasticité, leur forme nouvelle, leur décor varié et coloré, bien loin des valeurs de sobriété et de rusticité de Sen no Rikyū. Quant aux productions japonaises, elles sont plus diversifiées et plus nombreuses, phénomène dû notamment à la multiplication des fours dans l'archipel.

Les japonais utilisaient également des céramiques importées de Corée, de Thaïlande, du Vietnam et même de Hollande.

Les ustensiles chinois

Les divers récipients

Parmi les ustensiles fabriqués en Chine, une grande place est accordée aux récipients issus des fours de porcelaine de Jingdezhen (dans le Jiangzhi). Ils sont commandés par les maîtres de thé eux même dès le début du XVII^e siècle. Ces ustensiles présentent un décor en bleu de cobalt sous couverte. Les motifs de paysage, de scènes au bord de l'eau, de rameaux de vigne sont réalisés à la manière des peintures chinoises à l'encre, mais les formes sont proprement japonaises. En effet, les maîtres de thé envoyaient des modèles aux potiers, ces derniers produisant ainsi des porcelaines chinoises dans le goût japonais.

On distingue trois types de production dans les porcelaines de Jindezhen : les bleu et blanc simples (ko-sometsuke), les bleu et blanc raffinés (shonzui) et les pièces polychromes (ko-akae). Les ko-sometsuke possèdent un corps lourd, grossier, qui se rapproche du goût pour les grès insulaires à cette époque. Le décor est spontané et pictural, pour être au plus proche des goûts des commanditaires. De plus les défauts que ces pièces peuvent présenter, comme un écaillage de la couverte sur les angles ou encore des petits orifices dans la couverte, leur donnent encore plus d'attrait aux yeux des Japonais. Ce goût pour les imperfections n'est pas sans nous rappeler les principes du wabi et tendent à montrer que nous ne sommes pas dans une rupture totale avec ce qui se faisait précédemment.

Les shonzui sont des porcelaines de qualité supérieure présentant un décor bleu profond et une couverte brillante sur un corps blanc-gris. La particularité de ces pièces est qu'elles présentent un émail de fer brun sur le bord de la lèvre. Le décor est dense, avec des motifs géométriques complexes rappelant les tissus ou des scènes figurées très fournies.



Mizusashi chinois de type ko-sometsuke, XVII^e siècle, musée Idemitsu



Mizusashi de type shonzui, fours de Jindezhen, 1628-1644, musée Idemitsu

Les pièces polychromes comportent les mêmes caractéristiques que les bleu et blanc simples mais allient bleu sous couverte et émaux sur couverte. Certaines de ces pièces présentent un décor dit « de brocard d'or » (kinrande) qui contraste entièrement avec la rusticité, la simplicité et le naturel qui étaient recherchés par Rikyū quelques décennies auparavant. Ces kinrande sont caractérisés par des émaux peints sous couverte rehaussés de motifs réalisés à la feuille d'or.



Verseuse de type kinrande, fours de Jindezhen, milieu du XVIe siècle, collection privée, Japon

Les vases

Les maîtres de thé utilisent autant des vases chinois que des japonais. De fait, ils s'inspirent des céladons Song de Longquan en forme de maillet (kinuta) pour en réaliser des versions modernes. Sur ces pièces de fabrication chinoise on trouve des décors très variés comme des figures populaires, des paysages inspirés de l'art chinois ou des thèmes littéraires anciens très appréciés à l'époque. Ces créations sont caractérisées par des compositions en diagonale jouant d'un contraste entre décor fourni et décor sobre. Ce type de décor est purement japonais, ce qui confirme l'adaptation des artistes chinois au goût japonais.

Les ustensiles japonais

Le cha-ire

En raison des changements de goût en faveur du thé infusé, la production des pots qui devaient contenir le thé en poudre se réduit considérablement à l'époque d'Edo. En effet, les maîtres pratiquant encore le chanoyu utilisent en partie des pièces déjà existantes. Les nouvelles pièces sont issues de fours variés, notamment ceux d'Agano (dans la région de Kita au Kyūshū) rendus célèbres pour leurs cha-ire à couvercle superposés.

Les divers récipients

Les fours qui se développent à partir du XVIIe siècle se situent principalement sur l'île de Kyūshū. Ils acquièrent rapidement une grande popularité parmi les amateurs de thé. Les fours de Karatsu, dans la province de Saga, doivent une partie de leur production à une influence coréenne. En effet, des potiers coréens installés au Japon se regroupent en villages et produisent des récipients selon des techniques de leur pays d'origine. Cette influence se traduit par un décor à incrustation d'engobe blanc à motifs réalistes stylisés, tels que des grues, de fleurs de chrysanthèmes, ou bien géométriques, issus de l'époque Koryō (918-1392) et du début de l'époque Yi suivante (1392-1910). Ces décors restent malgré tout en minorité par rapport aux décors peints à l'oxyde de fer produits dans ces mêmes fours.



Mizusashi, fours de Karatsu, première moitié du XVIIe siècle, collection privée, Japon

On trouve également les créations des fours de Shino qui présentent une couverte épaisse, prenant des tons blanc à orange, et percée de sortes de trous faisant penser à des bulles éclatées. Cette couverte était très appréciée des maîtres de thé.

Le kaiseki

A l'époque d'Edo, la vaisselle en laque servant au kaiseki est partiellement remplacée par de la céramique. Celles-ci peuvent être réalisées en porcelaine selon les trois procédés cités précédemment ou bien en céramique japonaise pour certaines pièces. Les formes que l'on trouve à cette époque sont les verseuses et les bouteilles utilisées pour servir le saké, les bols pour les aliments, et les petits plats (mukōzuke) Ces derniers sont souvent présentés par cinq, ce qui correspond au nombre le plus fréquent des invités. Ils présentent de très nombreuses formes, réalistes ou non. Furuta Oribe s'illustre particulièrement dans ce domaine. Les décors de ses pièces sont divers, plus abstraits, inspirés notamment par les motifs du textile. L'originalité réside dans l'omniprésence d'une partie verte dans la couverte. On lui doit de très beaux ensembles de plats en forme de croissant de lune, de fleurs ou bien de simple forme rhomboïdale.



Plat carré de Furuta Oribe, début XVII^e siècle, Japon



Plats mukōzuke de Furuta Oribe, début du XVII^e siècle, Japon

Conclusion

Après la mort de Sen no Rikyū en 1591, son petit-fils décide de faire revivre l'idéal de wabi-sabi de son grand-père. Ses fils vont à sa suite créer trois grandes écoles, Omote Senke, Mushanokōji Senke et Ura Senke. Ces trois écoles sont encore actives de nos jours, principalement au Japon. La troisième, Ura Senke, est la plus importante. L'enseignement est héréditaire, l'aîné de la famille perpétuant la lignée des maîtres de thé. Cependant, au milieu du XVII^e siècle, une nouvelle tendance émerge, qui insiste sur les connaissances et les qualités propres de chaque disciple, sans se soucier de l'héritage. La cérémonie du thé touche alors la riche bourgeoisie qui y voit le moyen d'imiter les seigneurs. Pour éviter la perte de l'enseignement et de l'esprit profond de la cérémonie, des écoles sont créées, qui sont pour la plupart encore en activité. On en compte plus d'une vingtaine.

Si le chanoyu a été délaissé au début du XX^e siècle, notamment avec la révolution Meiji puis les deux Guerres Mondiales, il est redécouvert ensuite par les femmes. A l'époque féodale, le chanoyu était réservé aux hommes. A l'époque moderne, les femmes ne travaillent pas, et les hommes n'ont plus assez de temps pour s'y intéresser pleinement, aussi les femmes ont-elles fait renaître cet art de vivre.

Depuis sa création, le chanoyu est en perpétuelle évolution, subissant des transformations en même temps que les mentalités et l'état d'esprit des participants changent. Il en va de même aujourd'hui. En effet, avec l'ouverture du Japon et la mondialisation, le chanoyu s'est diffusé en Occident, notamment l'école Ura Senke s'est implantée partout dans le monde.

Cet attrait d'un orient pour l'autre n'est pas à sens unique, les Japonais s'intéressent aussi à la culture occidentale. On voit aujourd'hui apparaître dans la cérémonie de nouveaux objets que l'on a détournés de leur fonction initiale, comme cela avait été le cas pour les objets chinois et coréens. On trouve ainsi des pots en cristal ou encore en émail doré et polychrome à couvercle qui servent de mizusashi. De même, on trouve des nécessaires à thé portables pour le pique-nique.



Mizusashi en cristal et laque, 1940

Bibliographie

HAYASHIYA Tatsusaburo et Seizō, NAKAMURA Masao. *Japanese arts and the tea ceremony*. Tōkyō : Heibonsha, New-York : Weatherhill, 1974, 188 p.

➔ *Un ouvrage très complet dans tous les domaines.*

Sous la dir. de SHIMIZU Christine. *Les arts de la cérémonie du thé*. Paris : Editions Faton, 1996, 255p.

➔ *Un livre de référence qui présente de manière claire et efficace les évolutions du chanoyu. Une grande partie est consacrée à la céramique.*

FIEVE Nicolas. « Le Livre des ornements en usage à la retraite des collines de l'Est ». In : *Artibus Asiae*, 1994, 54, 3-4, p. 296-326

➔ *L'auteur est un spécialiste de l'architecture du Japon ancien.*

NEESER Philippe. *La cérémonie du thé au Japon*. Genève : Collection Baur, 2008, 47p.

➔ *Courte brochure décrivant de déroulement d'une chaji.*

[Exposition. Paris. Musée Cernuschi. 1995] Japon, saveurs et sérénité : la cérémonie du thé dans les collections du Musée des arts Idemitsu, Paris Musées, 295p.

➔ *Des notices et un catalogue très riches*

Nous remercions madame Reiko Noda-Lavergne d'avoir eu la gentillesse et la générosité de nous recevoir.