

TEXTE Mimi Murota
PHOTOS Satoshi Minakawa

Sucre d'art

Au Japon, l'art ancien des *amezaiku*, ou « sucettes sculptées », consiste à créer des formes variées et colorées à partir d'une pâte de sucre. Mais aujourd'hui un nouveau venu révolutionne cette forme d'art. Quand Shinri Tezuka met la main à la pâte, un monde prend vie.

Des ciseaux taillent dans la boule de sucre amollie, laissant apparaître une nageoire, et naît soudain un poisson rouge. La forme du poisson se révèle peu à peu tandis que l'artisan manie ses ciseaux, et l'on s'attendrait presque à le voir nager. Le travail de ces « artistes du sucre » évoque la manière dont les sculpteurs bouddhistes font apparaître une silhouette formée d'un unique bloc de bois. Les ciseaux entre ses mains sont la baguette magique qui réveille le poisson endormi à l'intérieur de la boule de pâte sucrée.

Le plus célèbre créateur d'*amezaiku* est Shinri Tezuka, 26 ans, aujourd'hui président de sa propre société, Asakusa Amezaiku Ameshin (Asakusa est le quartier où se trouve le magasin et Ameshin le nom professionnel de Shinri, une combinaison de son propre nom et du produit qu'il crée). Tezuka n'avait que 20 ans quand il a abandonné la pyrotechnie pour la sculpture de bonbon.

« J'ai toujours aimé fabriquer avec mes mains, dit-il. J'ai travaillé dans la pyrotechnie pendant deux ans, puis je me suis rendu compte que la plupart des feux d'artifice au Japon venaient de l'étranger. En fait, les spectateurs sont incapables de faire la différence entre produits japonais et produits étrangers ; si vous cherchez vraiment à

apporter une nouveauté, ce n'est pas un domaine qui peut vous apporter de grandes satisfactions. Hésitant, désireux d'être avant tout un honnête artisan, j'ai pensé qu'il était temps de changer de direction. »

Cherchant sa voix, Tezuka finit par s'intéresser au travail des artisans de l'*amezaiku*. Il est séduit par l'idée que tout repose sur le talent d'une seule personne, que comptent non seulement la qualité du produit fini, mais les gestes de la main, semblables à ceux d'un souffleur de verre, la démonstration de votre savoir-faire devant une assemblée de spectateurs.

L'art de l'*amezaiku*, sans doute importé de Chine au cours du VIII^e siècle, aurait servi au début à confectionner des offrandes destinées aux temples bouddhistes de Kyoto, alors capitale du Japon. Beaucoup plus tard, durant la période Edo (1600-1868), cette spécialité s'est répandue hors des temples, portée par le succès des spectacles de rue et des artisans qu'applaudissait la foule. Certains fabricants d'*amezaiku*, dit-on, attiraient le chaland par leurs costumes extravagants, leurs danses et leurs chants ; d'autres théâtralisaient leur travail avec des « oiseaux de pluie » (*ame no tori*), soufflés dans la pâte molle. Ces artisans se produisaient parfois dans les foires et les fêtes, comme ils le font encore occasionnellement aujourd'hui.

La plupart des exemples d'*amezaiku* vendus et appréciés aujourd'hui sont des déclinaisons d'animaux colorés ou de personnages de dessins animés. En comparaison, les créations de Tezuka occupent une place toute particulière. Un cheval au galop ; Pégase les ailes déployées, traversant le ciel ; un poisson rouge qui ondule dans un bassin. Et aucun de ses sujets n'a une forme standard, symétrique, comme un jouet. Chacun offre une perspective quasi photographique, dans une position conçue pour exposer sa perfection en trois dimensions. Il y a dans ses créations une transparence étonnante, un jeu de lumière, du jamais vu dans les *amezaiku* japonais. Ce reflet intérieur, cette apparence animée, donnent une impression de mouvement. Ce n'est pas un hasard. Tezuka explique qu'en choisissant de se consacrer à cet art délicat, il a décidé de s'éloigner autant que possible des *amezaiku* traditionnels ancrés dans la mémoire des japonais.

« Je voulais un professeur qui m'apprenne comment faire, dit-il, mais aucun ne pouvait m'apporter l'enseignement que je cherchais. Je peux sembler arrogant, mais la vérité est qu'ils voulaient tous faire de "bons" *amezaiku* traditionnels qui n'exigent aucune technique exceptionnelle. » Il secoue la tête. « Si vous vous limitez à imiter les mêmes vieux modèles, vous donnerez aux gens un bref sentiment de plaisir qui finira par



Un voile de chine frétille obstinément vers la surface de son aquarium. Ses nageoires d'une incroyable finesse attrapent et retiennent la lumière, donnant l'impression d'onduler.

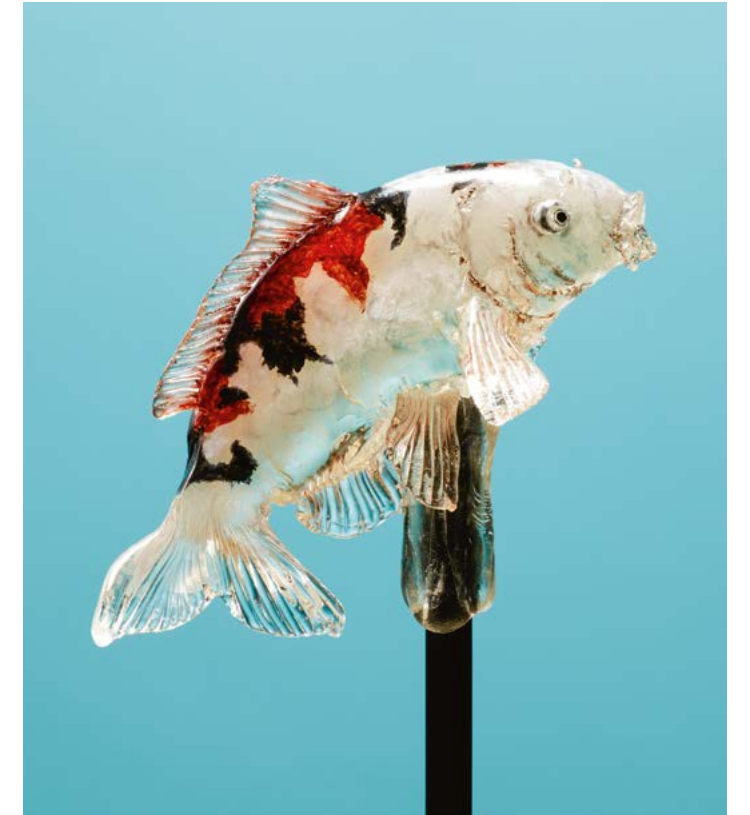


Un aigle en chasse s'abat sur sa proie, ailes déployées, serres prêtes à se refermer. Les plumes translucides pourraient être de verre ou de glace (ci-contre). Un cheval fougueux galope dans la plaine, crinière au vent, l'encolure baissée, lançant ses sabots en avant. On croirait sentir le soleil qui frappe son dos et voir la poussière qu'il soulève (page de droite).





Une œuvre éblouissante du maître du sucre filé : un dragon de forme compliquée, symbole de puissance, de force et de chance, se cabre, en fouettant l'air de sa queue (ci-contre) ; un poisson télescope aux gros yeux – celui-ci est vert mousse – glisse en laissant flotter derrière lui ses longues nageoires (page de droite) ; et une carpe koï délicatement colorée, dont les écailles rouges, oranges et noires chatoient sur un fond blanc nacré (tout à droite).



disparaître. J'ai donc appris tout seul les techniques qui utilisaient les savoirs anciens, mais j'ai créé des concepts susceptibles de plaire à notre époque et aux jeunes. »

Et comment sont confectionnées ces savoureuses merveilles ? Tezuka commence par fabriquer un bonbon gluant en *mizuame*, à partir d'une technique particulière. Il chauffe à 90° un mélange constitué de sirop de sucre et d'amidon jusqu'à ce qu'il prenne la consistance désirée, puis saisit la quantité exacte de cette matière brûlante et la roule en boule à mains nues, un exploit douloureux. C'est « l'œuf » d'où jailliront les créations. Les seuls accessoires utilisés par Tezuka sont une paire de ciseaux japonais (un modèle à ressort en acier) et son talent. Bravant la chaleur, il façonne la pâte sucrée en la découpant, l'étirant, la tordant, n'utilisant que ses ciseaux et son habileté. Ce qu'il fabrique est sans doute une merveille d'*amezaiku* contemporain, mais ses gestes sont identiques à ceux des artisans qui vendaient leurs produits sur les étals des marchés au XVII^e siècle.

Dans l'art du sucre en Occident, chaque pièce est découpée séparément avant d'être assemblée aux autres. Dans l'*amezaiku* japonais, au contraire, l'œuf n'est jamais

Bravant la chaleur, il façonne la pâte en la découpant et en l'étirant, n'utilisant que des ciseaux et son habileté.

découpé. Il prend forme comme un tout grâce au travail minutieux des ciseaux, de telle façon qu'il n'y a ni copeaux ni déchets. Les artisans de la période Edo attachaient un prix considérable à leurs outils et leur savoir-faire a été soigneusement transmis. Pourtant, comparé à l'art du sucre en Occident, le temps consacré à la fabrication de chaque pièce est beaucoup plus court – il faut à peine trois ou quatre minutes avant que le *mizuame* refroidisse et durcisse.

« Plus que la dextérité manuelle, c'est la façon de communiquer à vos mains ce que vous avez à l'esprit qui compte – le travail des ciseaux, l'ordre des étapes et l'image de la pièce terminée, dit Tezuka. Pour citer l'architecte Mies van der Rohe : "Dieu est dans les détails", et dans l'*amezaiku*, l'accumulation des détails influence énormément le produit fini. Dans un poisson rouge par exemple, même si l'équilibre général est

bon, la figurine sera défectueuse si une nageoire est imperceptiblement de travers. Vous pouvez en dire autant de tout travail artistique, mais la technique tient aussi à votre capacité à créer, à donner une expression concrète à la forme idéale. » L'acte final consiste à peindre ces sculptures avec des teintures comestibles, donnant à la pièce un attrait encore plus convaincant. Tezuka a tourné le dos à l'*amezaiku* traditionnel et en a fait une nouvelle forme d'art – il a cinq jeunes apprentis. « Je veux transmettre cette tradition de l'*amezaiku* qui dure depuis 500 ans, tout en explorant de nouvelles possibilités adaptées aux changements de l'époque. » Il arbore un grand sourire. « Et quel plaisir d'imaginer que mon étal accueillera les clients dans un avenir aussi lointain... » ♦

Pour en savoir davantage sur le sujet, consultez le reportage exclusif dans le Patek Philippe Magazine Extra sur patek.com/owners