



Ohaiyo ! (*)

N° 5 Août 2015

(*) « Bonjour » en japonais

Bulletin mensuel temporaire créé à l'intention des participants au voyage AEJJR de novembre prochain. Parution d'avril à octobre 2015. **Rédaction-conception : GNCD et Natsuki . Logistique/diffusion : Adolphe HBH**

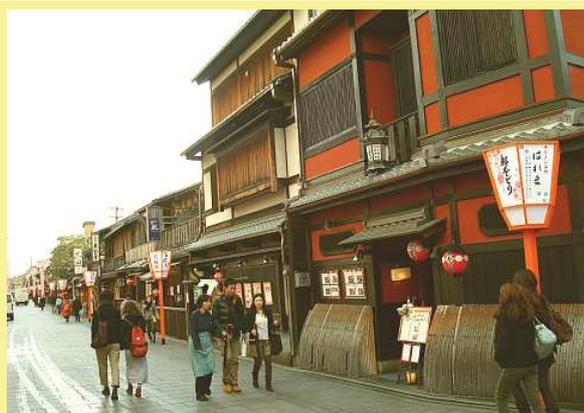
Gion, âme de Kyoto

Imaginez Notre-Dame, La Sainte Chapelle, le Marais, Montmartre, le Louvre et la quintessence de la cuisine française, le tout réuni sur un quart de Paris en version nipponne, et vous aurez une idée de ce qu'est Gion, partie traditionnelle de Kyoto que vous visiterez, et où vous sentirez – ce n'est pas exagéré - son âme.

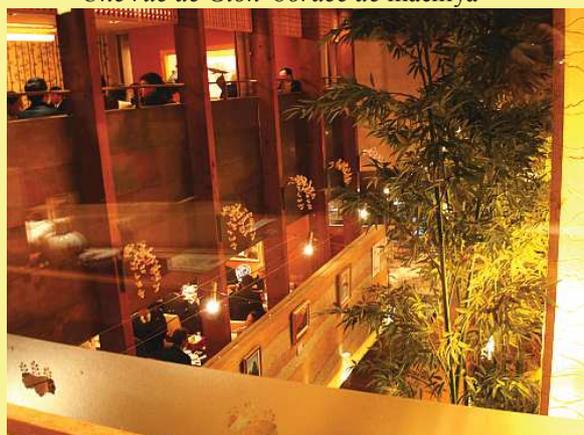
Notre-Dame et la Ste Chapelle ? les lieux de culte que sont le *Chion-In* (bouddhiste) et le *Yasaka-Jinja* (shintoïste). Le Marais, Montmartre ? oui, car c'est à Gion que sont préservées l'architecture traditionnelle nipponne, dont les *machiya*, maisons en bois avec cloisons intérieures coulissantes en papier (cf Ohaiyo n° 4), ainsi que l'atmosphère kyotoïte typique, avec dans la rue des dames en kimono. Le Louvre ? Kyoto, épargnée par les bombardements de 1945, est un musée à ciel ouvert. La cuisine ? C'est à Kyoto que sont jalousement préservés les vrais arts que sont le *kaiseki ryori* (grande cuisine autrefois réservée aux puissants, et restée très chère) et l'*obanzai* (cuisine familiale typique de Kyoto). Cette dernière, avec ses plats locaux, diffère quelque peu du *washoku*, cuisine simple servie dans tout le Japon hormis Kyoto.

Quand vous déambulerez dans l'allée de Pontocho où se trouvent nombre de restaurants traditionnels où certains Nippons dînent en compagnie de vraies geishas (en langage de Kyoto : les *geiko*), ou lorsque vous vous arrêterez devant une boutique merveilleuse de sobriété où craquerez pour une boîte de thé exquisement présentée, vous aurez une petite idée de l'esprit japonais. Beauté sobre des habitations, raffinement visuel et goût particulièrement fin de la cuisine de qualité, vision de Japonais 'vrais' car dans leur élément naturel que constituent Kyoto et son quartier de Gion, retenue digne et impeccablement polie des kyotoïtes, tout à Gion vous fera enfin dire : « Oui, j'ai connu le Japon, et c'était à Gion ». Et cela se fera dès le premier soir, près de la gare futuriste de Kyoto (une gageure en cette ville, mais qui a finalement conquis les habitants), où la cuisine parfaite vous fera rejeter définitivement celle servie en Europe dans des restaurants asiatiques (mal) déguisés en restaurants japonais.

Gion ? Le Japon tel qu'il est , dans sa plénitude.



Une rue de Gion bordée de machiya



Un restaurant traditionnel à Kyoto (vous dînez le soir de votre arrivée à Kyoto dans ce restaurant là)



Le sanctuaire de Fushimi-Inari avec ses milliers de torii (portiques) près de Kyoto, que vous visiterez

Usages japonais

- ne jetez aucun papier dans la rue, vous risquerez – au mieux – des remarques désobligeantes des passants.
- la signalétique intérieure des immeubles japonais est à l'américaine : le 1^{er} étage nippon (« 1F » pour *first floor*) correspond au rez-de-chaussée en Europe ; B = *basement* autrement dit sous-sol.
- quand vous terminez un bol ou un plat lors d'un repas, videz-le bien car le gaspillage de nourriture est mal vu au Japon, pays volcanique où les terres cultivables sont insuffisantes
- les Nippons ont une sacro-sainte horreur du toucher physique en public : surtout ne pas « faire la bise », saluer seulement votre interlocuteur en courbant légèrement la tête, avec un *hajime mashite*, signifiant « enchanté »

Fuku quoi déjà ?

Fukubukuro est l'expression complète, cher lecteur. Les Japonais, fins commerçants, ont créé un phénomène de fin d'année assez décoiffant : vendre pour le nouvel an des sacs-cadeaux-surprise .



L'acheteur ne sait absolument pas ce que le *fukubukuro* contient (du comestible ? du petit électroménager ? mystère !), mais le prix abordable - de 10 à 50 euros selon les types de magasins - garantit en plus que le contenu coûte ce prix moins 10 ou 20%, d'autant que dans une bonne proportion (une fois sur deux parfois) le contenu coûte 2 fois plus cher. Et les Japonais de se ruer sur ces sacs !

Aïe, mais c'est...

Oui, c'est du *natto*, ce soja fermenté que les Nippons dégustent au petit déjeuner, ou dans un repas de type *washoku* (repas simple japonais).



Ce plat sent, et sent très fort. Imaginez la puanteur du Maroilles, fromage français bien connu et souvent rejeté pour son odeur. En 2 fois plus fort... Et non seulement le *natto* sent, mais il est de plus bien visqueux - pas ragoûtant à regarder, en vérité - et colle aux dents. L'essayer, c'est l'adopter paraît-il, et il est de fait que les expatriés occidentaux au Japon en consomment . Mais vous, l'essayeriez-vous ?

Les matsuri : tradition, tradition

Les Japonais sont restés fidèles à des traditions millénaires d'un peuple lié à la terre, avec ses fêtes diverses : celle des morts (le fameux *O Bon*, pratiqué aussi en Chine, en Corée et au Viet Nam) , celles pour certaines croyances (culte du phallus) , celles liées aux métiers, ou aux saisons (feux sur la montagne, équivalents des feux de la Saint Jean en Europe), mais surtout celles de leur communauté (de nos jours, villages ou quartiers des villes).



Sanja Matsuri à Tokyo

Ainsi, Tokyo célèbre le *Sanja Matsuri* au mois de mai en présence de centaines de milliers de touristes. C'est l'occasion pour les confréries diverses de quartier en « uniforme » de porter sur leur dos les *mikoshi* (mini-temples ambulants censés abriter les *kami* , divinités shintoïstes) en procession, au son d'orchestres traditionnels (flûtes traversières, tambourins etc.), avec présence de vendeurs de friandises chaudes ou froides, salées ou sucrées .



Aoi Matsuri à Kyoto

Certains touristes programment même leur séjour en fonction d'un grand *matsuri*, par exemple le très célèbre *Aoi Matsuri* à Kyoto le 15 mai, qui réunit un million de spectateurs certaines années, ou le *Gion Matsuri*, quand toutes les geishas sont là..

Ah, oui, le Tenno...



secondée par une Maison Impériale pléthorique bourrée de vieux nostalgiques (30 fois plus nombreux que dans la *Royal Household* britannique) qui gère les résidences impériales à Kyoto et ailleurs - les visiteurs n'y sont admis que sur demande écrite – ainsi que la vie et l'emploi du temps des souverains, d'une manière étouffante : l'impératrice, ancienne diplomate de carrière, en fait des dépressions nerveuses. La famille impériale fait peu parler d'elle. La dernière fois que l'empereur Aki Hito s'est adressé aux Japonais de manière particulièrement solennelle fut lors du *tsunami* de Fukushima en 2011. Les sondages indiquent que la monarchie nippone reste très populaire.

Comment se faire harceler par des photographes dans les rues de Kyoto

Savez-vous que de nombreuses touristes visitant Kyoto n'hésitent pas à se promener à Gion, partie traditionnelle de la ville, habillées en geisha ? Occasion unique d'être photographiée à tout va par les dizaines de photographes amateurs attendant l'apparition de ces créatures traditionnelles uniques !



Touristes occidentales en tenue de maiko à Kyoto

Comme ces touristes, vous pourrez vous laisser tenter. Des maisons spécialisées vous habillent de manière appropriée (en *maiko* – apprentie geisha si vous êtes très jeune, ou en *geiko* – expression kyotoïte désignant une geisha – si vous avez plus de 30 ans) pour une journée. Cerise sur le gâteau, ces maisons peuvent même vous proposer de faire un tour en procession accompagnée. Bon, c'est un peu cher, mais la joie d'être prise pour une créature unique et poursuivie comme une star sous les flashes dans la rue n'a pas de prix, n'est-ce pas ? Non, pas alléchée ? Ah bon...

Comment ça, du whisky japonais ?

Eh oui. Mieux, le whisky d'origine nippone agace furieusement les distilleries écossaises depuis quelques années : les Japonais raflent de plus en plus les 1ers prix dans les concours internationaux, les « *pure malt* » et autres « *blended* » n'ayant plus aucun secret pour eux. Ayant appris (en Ecosse, qui plus est !) à faire du bon whisky entre les deux guerres mondiales, les élèves égalent désormais les maîtres. Les voyageurs vidant régulièrement les rayons de whisky japonais à l'aéroport, pensez surtout à les acheter en ville avant de rentrer en France, ce que les voyageurs habitués savent bien.



En Europe, les whiskies japonais sont chers (autour de 70 euros la bouteille de Yamazaki très âgé) face à leurs concurrents écossais, mais ils se vendent très bien chez les cavistes et autres Nicolas car ils sont excellents, selon les avis de tous les oenophiles.

Typiquement nippon

- on songerait très sérieusement à équiper les ascenseurs japonais de...toilettes, bien utiles en cas d'arrêt prolongé par panne ou tremblement de terre.
- beaucoup d'établissements scolaires japonais font encore pratiquer aux élèves – en cours de gymnastique – la marche cadencée de type militaire, au son de marches militaires occidentales connues ; à titre d'exemple, le lycée catholique de Tokyo utilisait il y a encore peu de temps Sambre-et-Meuse, La Madelon, entre autres.
- le taux réel de mort au Japon par excès de travail (*karoshi*) serait de 1 pour 30 000
- la notion de religion au Japon semble être bien oecuménique : en combinant – par sondage - et en coupant les chiffres des affiliations à telle ou telle religion (bouddhisme, christianisme, shintoïsme), on attendrait plus de 220 millions de croyants déclarés au Japon, et le pays n'a que 125 millions d'habitants ; l'expression « un Japonais naît et meurt en bouddhiste, se marie en chrétien, et vit en shintoïste » semblerait s'avérer réel.

Et la Japonaise, dans tout ça ?



La « mousmé » (terme introduit par l'écrivain Pierre Loti, venant du nippon *musume*) autrement dit la femme japonaise a constitué et constitue encore un fantasme pour beaucoup de gens.

Pas trop grande (1m61 en moyenne contre 5 cm de moins il y a 50 ans), très bien éduquée (99% ont terminé leurs études secondaires, et 1 étudiant sur 2 à l'université est une fille), sachant prendre soin d'elle-même – Shiseido n'est pas pour rien n°2 mondial du cosmétique – la Japonaise est pareille à ses consœurs du monde : une sur 10 est belle. Mais et surtout hors des villes, avec des jambes assez courtes et parfois arquées, héritage quasi-génétique d'être toujours assise sur les talons. Une Nipponne sur deux travaille (salariée ou indépendante). Dans le monde machiste du Japon, elle a conquis sa place, avec des bastions : les secteurs de la santé, du tourisme, de l'éducation, et du service public. En dehors du travail, elle sort et voyage souvent seule (le mari travaillant trop). Sa vie sexuelle commencée

tôt est plus libre que celle des Occidentales. Avec un amour discret des potins, hérité du temps où la femme n'avait pas socialement le droit à la parole, la Japonaise mène son foyer. C'est souvent elle qui gère le revenu du ménage, surtout si elle ne travaille pas, et c'est surtout elle qui décide des choses importantes du foyer : achat du logement ou de la voiture, lieu des (trop courtes) vacances, éducation de ses enfants pour lesquels elle se dépense, dé pense sans relâche, et auxquels elle pense toujours.



Le fait de se marier vers 30 ans et par amour doux plus que par passion (1 mariage sur 15 reste arrangé) en fait une compagne sur laquelle on peut compter à la condition de garder son estime indépendamment de l'argent, le divorce devenant très fréquent au Japon. Comme avec un Japonais, se faire une amie d'une Japonaise, c'est pour la vie à condition d'être sincère, qualité fondamentale aux yeux d'une Nipponne face à un ami ou à son mari.

Service à la nippone en vrai

- « Etre au service du client » est une règle au Japon qui ne supporte pas de faute. La preuve ci-dessous avec :
- l'ouverture du grand magasin Tobu à Tokyo, les employées faisant patienter les clients en expliquant (y compris par gestes) que l'heure va venir ; ces employées resteront postées à l'entrée ensuite, pour saluer les clients www.youtube.com/watch?v=cihM6zWjJpw
 - et une fois les portes ouvertes au grand magasin Mitsukoshi, noter que les employés vous saluent systématiquement : www.youtube.com/watch?v=wChdTFcWB0A

Un présentateur étranger très connu de la télévision d'Etat japonaise est...



londonien. Peter Barakan, nipponophone complet, est arrivé en 1974 au Japon muni d'une licence de japonais, pour travailler dans une entreprise liée à la musique. Il a failli repartir, rebuté par les différences culturelles, mais il a bien fait de rester, finalement. Il est en effet depuis 12 ans le présentateur de *Japanology Plus*, une des émissions documentaires les plus regardées sur la NHK-World et traitant de tout ce qui est nippon (mode, architecture, hôtels, gastronomie, samourais, trains, personnages, voitures etc.). Avec son épouse Mayumi, il a 2 enfants bilingues, et évite autant qu'il peut d'être reconnu dans la rue à Tokyo, chose difficile car il est également connu de tous les Japonais. Il est en effet également présentateur d'une émission radiophonique très connue sur une station japonaise, et a écrit 6 livres en japonais qui se sont bien vendus

Info : Emission de *Japanology Plus* sur le bento : <https://www.youtube.com/watch?v=E3qUIQ52y9E>

Totalement ivre ? Oui.

Il est assez fréquent à Tokyo dans les quartiers de Shinjuku (où sera votre hôtel) ou de Nihonbashi de voir vers 11h du soir des *salarymen* ivres, affalés sur le sol ou dans le métro. Les passants ne sont pas



choqués car c'est socialement admis : c'est la conséquence du travail, conjugué à l'alcool bu à la sortie avec les collègues. Ces personnes sont prises en charge par les policiers qui les conduisent à des capsules-hotels, s'ils ne sont pas capables de prendre le métro. Détail vrai : les pickpockets ne les volent pas.

Taku, takuhaï, *takuhaïbin*

Vous n'aurez pas à coltiner votre valise en quittant l'hôtel à Tokyo pour prendre le Shinkansen pour Kyoto. La veille au soir, un transporteur spécialisé (un *takuhaïbin*) collectera votre valise, qui sera à votre hôtel d'arrivée à Kyoto le soir suivant. Le *takuhaïbin* est un service typiquement nippon : il ne couvre pas seulement le courrier mais tous, nous répétons, tous les envois que vous faites dans votre vie : courrier, colis, bagages, clubs de golf, plats que vous envoyez à quelqu'un à des centaines de kilomètres (même s'ils sont congelés), légumes de votre jardin, pullover pour votre maman, etc. Tout le Japon est couvert par les réseaux nationaux des *takuhaïbin*, qui disposent au total de centaines de milliers d'employés répartis sur des dizaines de milliers de point de collecte et de redistribution. Les *takuhaïbin* sont haïs par la poste, on le comprend.



Comptoir d'un *takuhaïbin* à l'aéroport



Un point de redistribution de Yamato, N°1 du *takuhaïbin*

Porte arrière gauche, attention !

Si d'aventure vous prenez le taxi (très cher, mais impeccablement propre, avec souvent des chauffeurs en gants blancs) souvenez-vous qu'on roule à gauche au Japon donc vous entrez par la porte arrière gauche, MAIS attention : cette porte s'ouvre automatiquement, service japonais oblige, donc ne l'ouvrez pas vous vous-même. Idem à la sortie. Très agréable, en fait.



Les *depatō* (grands magasins) : le rêve des visiteurs



Un rayon de Mitsukoshi à Ginza

Misukoshi, Isetan, Daimaru, Takashimaya, Seibu etc. : ces noms ne vous disent pas grand-chose, mais bien des choses aux Nippons, car fameux. Peu de semblables en Occident et ailleurs arrivent à leurs chevilles. Un grand magasin japonais offre un service méticuleusement irréprochable et toujours souriant même si on n'achète pas, un personnel plus que nombreux, des couloirs larges, une décoration raffinée. Sans s'en rendre compte, on n'en sort que 3 heures après l'entrée.



Vitrine de Noël d'Isetan à Shinjuku

Un schéma identique pour tous les *depatō* :
- au sous-sol, un rayon alimentation défiant l'imagination (le record : chez Mitsukoshi)
- au dernier étage, des restaurants servant des repas à prix fixe et raisonnable (de 1100 à 1600 yens) le midi, aussi bien japonais qu'internationaux
- sur la terrasse, des zones de jeux pour les enfants, souvent avec surveillance gratuite.
Les *depatō* ? Un rêve des clients.



Le rayon kimonos chez Seibu

KFC for Christmas, anyone ?



Noël est une fête commerciale dans l'archipel nippon, car les chrétiens n'y sont pas nombreux (1% et quelque de la population). Et c'est là que Kentucky Fried Chicken fait son plus gros chiffre saisonnier. C'était KFC qui a commencé - dès les années 70 - à y vendre des poulets ou dindes rôtis entiers, chose alors très rare au Japon (!). Depuis, il faut réserver son poulet (bien plus que sa dinde) chez KFC à l'avance pour cette fête. Or, c'est très souvent à la Noël que les amoureux se déclarent (et non pas à la Saint Valentin, qui y est fêtée quand même). Et vous, comme eux, avez-vous déclaré votre flamme à la personne de vos pensées à la Noël, devant des *chicken wings* sauce barbecue ?

Nouvel An ? allez, un *kadomatsu* !

C'est un élément de décoration, mais ce n'est certes pas un cadeau. Quoique... Vous mettez parfois du houx sur la porte de votre résidence, au Nouvel An. Pas au Japon. Là-bas, le *kadomatsu* est une décoration traditionnelle remontant à la période Heian (7 et 8^e siècles), faite avec du bambou (parfois joutant du pin), installée devant les appartements, maisons, ou portails des sociétés. Bel étonnement et succès garantis si vous apportez un *kadomatsu* aux fêtes, en Europe, au lieu d'une bouteille de vin.



Kadomatsu, version région du Kanto (Tokyo)

Les maid cafés : pour qui ?



Les « maid cafés » (cafés avec soubrettes) sont la version moderne à Tokyo du service des geishas : des cafés dans lesquels le service est effectué par des 'gouvernantes' en tenue victorienne. Dans certains maid cafés, ces soubrettes quand même spéciales montent régulièrement sur une petite scène et chantent. Dans d'autres, et pour un petit supplément, elles viennent à votre table pour jouer au ciseaux-papier-marteau ! Le tout expressément avec des voix menues de petites



filles, alors qu'elles ont plus de 24 ou 25 ans. Concentrés dans le très connu Akihabara (quartier des fous de technologie et de vidéo), ces cafés sont un rien plus cher qu'un café normal (11 à 12 euros pour un grand coca + une glace), et le personnel y est composé de « *freeters* » (travailleurs indépendants) vivant de petits boulots. On voit en permanence quelques-unes de ces « soubrettes » distribuer sur le trottoir des publicités pour leur café. Leurs clients ? Souvent des hommes timides ou frustrés. On dit que des solitaires y vont pour chercher – si possible – de la compagnie tarifée après l'heure de fermeture. Allez savoir si c'est vrai, car il est tout aussi vrai que des touristes y vont pour en rire. Il y a désormais des *butler cafés* (café à « majordomes ») lesdits majordomes étant des jeunes garçons un peu efféminés. Les touristes féminines adorent... Ça vous dit d'y aller ?

Manger occidental au Japon



Il y a de très nombreux restaurants en chaîne ou non servant de la nourriture occidentale au Japon, à

une différence près : les portions et le goût y sont un peu « nipponisés ». Un steak y sera d'environ 120 g, et les saveurs violentes (ex : ail) y sont édulcorées. Un spaghetti bolognaise ? de 600 à 800 yen (5 à 6,5 euros). Par ailleurs, il existe une catégorie de restaurants nommés « family restaurants » où l'on mange pour pas trop cher soit 15 euros/ personne (chaîne Denny's). Seule la chaîne Royal Host présente des vrais café-restaurants à l'européenne, avec un décor très confortable, la qualité étant de plus de bon niveau (repas simple à 20 euros). Si vous êtes fatigué de manger japonais au bout de 3 jours, c'est dans ces chaînes qu'il faut aller, sans parler des Mosburger, KFC et autres Mc Donalds, très présents partout.

A la santé de Bouddha

Nous vous l'imprimons ici sinon vous ne le croiriez pas : un très beau temple bouddhiste de Kyoto, le Kanga-An,



sur l'avenue Kuramaguchi-dori, comporte un...bar ! Il est ouvert de midi à 21h, et l'on vous y sert de l'alcool sur un fond musical japonais traditionnel. Un mur de ce temple porte des calligraphies de la main même de l'empereur Go-Mizuno (17^e siècle) car il l'a fait construire, d'où la présence ici ou là du chrysanthème, emblème impérial. De là peut-être la richesse du lieu : dans certaines salles, le



revêtement de sol est un mélange de tatamis et de tissu de kimono. Mieux, on peut y dîner mais végétarien, repas servi sur un seul plateau pour tous les convives selon le rite Obaku Zen du 17^e siècle. Les plats sont très frugaux, zen oblige, mais bien joliment présentés (ex : prunes salées servies ornées d'une feuille d'or). Le temple est au bout d'une jolie allée en retrait de l'avenue, et le comptoir (une dizaine de places) du bar a une vue superbe sur le jardin serein du temple. S'offrir une cuite dans un temple zen serait certainement un souvenir inoubliable de Kyoto, mais les prix élevés de ce bar plus que spécial en dissuadent ceux qui y songent...

Un Japonais particulier: Yakumo KOIZUMI

Né en 1850, ayant vécu à la Martinique, Yakumo KOIZUMI est mort jeune d'une crise cardiaque en 1904 à Tokyo après avoir vécu à Kobé, alors qu'il détenait la chaire de littérature anglaise à l'université impériale de Tokyo, l'actuelle prestigieuse université To-Dai. Admirateur de Pierre Loti son contemporain, il a traduit en anglais beaucoup d'auteurs français dont Victor Hugo, Anatole France, Maupassant, Flaubert etc. Il aimait sa femme Setsu, fille de samourai, et fut enterré selon les rites bouddhiques. Depuis, sa mémoire est énormément respectée au Japon, où sa biographie est connue de tous. Rien de spécial jusqu'ici, sauf que Yakumo KOIZUMI est né en tant ...qu'Irlandais sous le nom de Lafcadio Hearn ! Vous voulez en savoir plus ? c'est ici : https://fr.wikipedia.org/wiki/Lafcadio_Hearn

Nishiki : LE marché de Kyoto

Le Nishiki-koji Dori est une ruelle couverte d'à peine 450 m de long, mais si jamais elle ferme, les bons restaurants de Kyoto seront forcés de fermer, au moins au début. Vous la visiterez, bien entendu.



Explication : c'est là que se trouvent la crème des ingrédients nécessaires à la cuisine de Kyoto : l'*obanzai* (cuisine familiale locale), et la *kaiseki-ryori* (cuisine hyper-raffinée). Là, vous trouverez du *yuba* (peau de lait de soja), des légumes biologiques, les fameux *tsukemono* (« pickles » nippons) etc.



C'est là qu'on trouve les célèbres couteaux de cuisine affûtés comme des rasoirs, ou des râpes à orifices extra-fins introuvables ailleurs. Ce que vous pourriez y acheter : un tout petit couteau de cuisine hyper-tranchant, vous réussirez tous vos carpaccios de bœuf une fois de retour .

Oh my God ...

Mais non, vous ne rêvez pas, c'est bel et bien un beau, énorme et solide pénis qu'on promène en procession shintoïste dans les rues de la ville de Kawasaki (département de Kanagawa), lors du célèbre *Kanamara Matsuri* (en anglais « The Iron Penis Festival », tout est dit) du 1^{er} dimanche d'avril.



Pays autrefois agricole, le Japon respecte encore certains rites liés à la fertilité, y compris humaine. La procession à Kawasaki est bien sûr accompagnée du *mikoshi* (autel ambulant abritant le *kami* de la fertilité) ainsi que des prêtres shintoïstes *ad hoc*. Les pénis géants sont portés par des femmes, ce qui est assez logique. D'ailleurs , une partie de la procession comporte des porteuses nues et des hommes en « trousse-couilles ». Les touristes, eux, sucent des friandises ou des crèmes glacées en forme de pénis, ou se frottent aux pénis de bois exposés.



Bien entendu, les touristes étrangers homosexuels ou non s'y ruent, pour accompagner la procession. Durant le *matsuri*, toutes les excentricités relatives au pénis sont admises, tant que cela reste dans l'ordre.

