

L'art de Rosanjin (1883 – 1959)



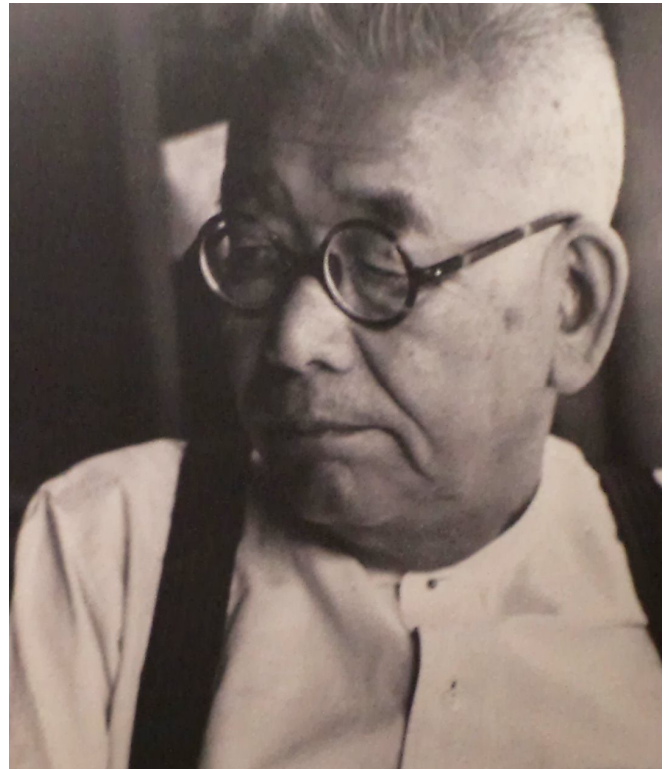
Texte et photos de G.N.C.D. JJR 65

Nous connaissons tous cette institution spécifique au Japon : Trésor National Vivant, institution regroupant des personnes exceptionnelles détenant un savoir-faire et une compétence rares dans tel ou tel domaine. En somme, des gens classés « monuments historiques » de leur vivant.

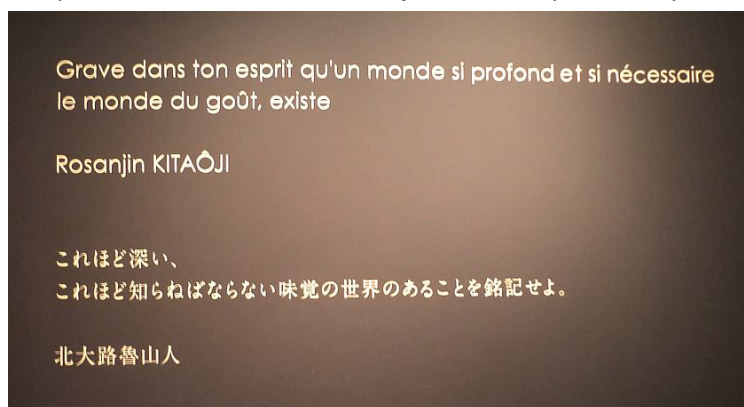
L'un de ces trésors vivants nationaux s'appelait Rosanjin (nom complet: KITAOJI Rosanjin). Une exposition temporaire - qui reste ouverte au Musée Guimet à Paris jusqu'à la mi-septembre - permet de découvrir cet homme bien particulier, car non seulement céramiste, calligraphe, et peintre (il a laissé de très beaux paravents), il a laissé également une production de vaisselle hors du commun destinée au restaurant-club de Kyoto le plus illustre, le sien, nommé « Le Club des Gourmets », qui rassemblait les quelques centaines de gastronomes invétérés du Japon. Là se retrouvaient des personnes pour qui bien manger ne pouvait se dérouler sans esthétique. En somme, le bon manger accouplé au *beau manger*.

Le plus étonnant? Rosanjin était totalement autodidacte dans ces arts. Cette sensibilité extrême de son oeuvre très épurée au caractère profondément nippon peut provenir de son enfance : il fut abandonné par sa mère.

Le Musée Guimet, plus grand musée au monde hors d'Asie regroupant les arts asiatiques d'Asie de l'Est (Inde, Chine, Japon, Corée, Cambodge, Vietnam, Indonésie, Champa, etc.), outre sa collection de dizaines de milliers de pièces (plus de pièces d'origine asiatique que Le Louvre) organise très régulièrement des expositions consacrées à des personnes, des courants culturels, ou des arts d'Asie, expositions de valeur internationale atteignant parfois le sublime.



L'exposition consacrée à Rosanjin en tant que concepteur de vaisselle d'art spécialisée surprendra ceux non habitués aux arts décoratifs japonais : des services de table, des dessins, des vases, des plateaux, des assiettes certes, et dont les quelques photos ci-dessous méritent votre intérêt, mais également le « protocole de table » japonais, sous forme de projections sur deux tables autour desquelles vous êtes assis, et où, magie des projecteurs au-dessus de vous, vous vous « verrez » manger japonais selon les règles de l'art nippones.



Sont exposés également quelques (petits) paravents peints par Rosanjin. Le billet combiné (exposition temporaire + collection permanente)

est très raisonnable pour ce type d'évènement (9€)

Sur Rosanjin : http://fr.wikipedia.org/wiki/Kita%C5%8Dji_Rosanjin

Sur l'exposition du Musée Guimet consacrée à Rosanjin jusqu'à la mi-septembre:

<http://www.guimet.fr/fr/expositions/expositions-en-cours/cuisine-japonaise-rosanjin-kitao-ji>



Bol aux motifs de fleurs de cerisier et feuilles rouges d'érable – 1936 – Collection particulière



Gauche : plat à décor d'oiseaux en vol au dessus de roseaux, style Oribe – 1954 – collection particulière
Droite : plat rectangulaire, style Oribe – 1949 – collection particulière



Gauche : plat comportant le caractère « Bonheur » dans un cadre en bois laqué de style Kamakura-bori
 Droite : plats avec le caractère « Bonheur » L'ensemble des 4 plats date de 1939 (collection particulière)



Plateau laqué avec motif d'oiseau sur un arbre – 1939 – collection particulière



Bol à soupe laqué avec son couvercle – motifs soleil et lune – 1943 – collection particulière



Plat en forme de coquille d'abalone – 1940 – collection particulière



Tasses à thé émaillées vert et or au motif de phénix – 1939 – Musée d'Art Moderne de Tokyo



Vase en forme de courge, style Shigaraki – 1957 – Musée National d'Art Moderne de Kyoto



Bol aux motifs de camélias – période 1935 – 1944 - Musée des Beaux-Arts de Setagaya



Seau – imitation d'un modèle en bois – période 1925 à 1954 – Musée des Beaux-Arts de Setagaya