

LES « AMEZAIKU », ORFÈVRES DU BONBON JAPONAIS

Deux minutes, pas une de plus. C'est le temps imparti au modelleur de confiseries pour façonner une figurine de sucre avant que celui-ci ne durcisse. Les derniers représentants de cet art de la rue nippon par excellence émerveillent et régalent les badauds comme il y a quatre siècles.

PHILIPPE PONS, CORRESPONDANT À TOKYO. PHOTOS ÉRIC RECHSTEINER POUR LE MONDE MAGAZINE

Un groupe de badauds s'est formé devant le petit stand recouvert de feutre rouge. Avec des gestes rapides et précis, Takahiro Mizuki a placé au bout d'une baguette une petite boule de sucre chaud d'un blanc immaculé et à la consistance de pâte à modeler. Il la façonne de ses doigts puis, à l'aide de petits ciseaux, il fige la figurine avant de la décorer au pinceau avec des sirops. Et, soudain, semble prendre son envol une grue aux ailes déployées, s'élançant un cheval au galop ou se dresser un dragon, gueule ouverte. « C'est toute mon enfance... », dit, émerveillé, une vieille dame.

Les figurines en sucre représentant des animaux (tigre, éléphant, dauphin, coq) sont une des joies des petits Japonais depuis près de quatre siècles. Avec les « théâtres de papier » des conteurs de rue qui ponctuaient leurs récits de présentations de dessins, la venue des « modelleurs en gourmandises », selon l'expression d'un voyageur du XIX^e siècle, a rythmé la vie des quartiers. Un art de la rue en train de s'éteindre. Ces artisans du sucre (*amezaiku*) ne sont plus qu'une vingtaine. Takahiro Mizuki (38 ans) est l'un des plus jeunes.

Sorti de l'une des grandes universités de Tokyo, il fut d'abord fonctionnaire municipal, puis il décida de changer de vie et de devenir un de ces artisans itinérants qui vont de fête en fête. Cette fois, il a installé son petit stand à la gare du funiculaire du mont Takao, à une cinquantaine de kilomètres de Tokyo, grand site touristique célèbre pour sa flore et son temple, Yakuou-in, vieux de douze siècles, haut lieu de la « voie de l'ascèse » (*shugendō*) pratiquée par les ermites des montagnes. Quelque 2,5 millions de visiteurs, pèlerins comme simples touristes, s'y rendent chaque année.

Chaque jour, Takahiro Mizuki produit de 120 à 130 figurines. Les plus demandées sont les animaux associés à un signe du zodiaque (tigre, chien, lapin...) ou la grue,

symbole de longévité. Il commence toujours sa journée en façonnant un coq : « C'est un peu difficile, et je peux connaître ainsi la qualité du sucre en fonction de la température ambiante – en hiver il durcit plus vite – et sentir ma dextérité de la journée. Et puis le coq annonce le jour. »

DE MAÎTRE À DISCIPLE

Revêtu d'une veste traditionnelle (*happi*) dont les revers sont ornés des idéogrammes de son nom et du mot *amezaiku*, le front ceint d'une serviette torsadée que portent artisans ou cuisiniers pour éponger la sueur du front, Takahiro Mizuki a devant lui une boîte en bois carrée de cinquante centimètres de côté, dans laquelle se trouvent les instruments de son art : une petite marmite contenant le sucre chauffé au charbon ou à l'électricité, et de minuscules tiroirs où sont rangés ciseaux, pinceaux et sirops colorants. Mais tout tient à son habileté.

« On n'a guère que deux minutes pour façonner une figurine avant que le sucre ne durcisse », dit-il en s'affairant à modeler en quelques rapides petits coups de ciseau la crinière d'un cheval. Certaines formes sont plus difficiles à faire que d'autres : par exemple celles que l'on gonfle à l'aide d'une petite pompe à main. « Autrefois, on faisait cela avec un petit chalumeau en roseau dans lequel on soufflait mais, pour des raisons d'hygiène, cette pratique a été abandonnée. On ne l'utilise plus que comme démonstration. »

Comme la plupart des arts de la rue au Japon, les techniques des sculptures en sucre se transmettent de maître à disciple. « J'ai contacté un artisan du sucre à Osaka et il a bien voulu m'apprendre. Ensuite j'ai regardé faire les autres. Mais ce n'est pas toujours facile, car on n'aime pas les gens qui viennent uniquement pour regarder et n'achètent pas. » C'est aussi un monde qui n'est pas forcément accueillant pour un néophyte.

Les « modelleurs de gourmandises » appartiennent tradition-

nellement au monde des forains et des marchands ambulants qui a fleuri à l'époque Edo (XVII^e-milieu du XIX^e siècle), dans l'effervescence d'une protéiforme culture populaire qui s'est développée alors dans les villes. Le sucre venu de Chine vers le VIII^e siècle était au début une sorte de médicament. Précieux parce que rare, il servait aussi d'offrande aux divinités. Puis, avec la canne à sucre et la richesse de la prospère époque Edo, il a été davantage consommé et sont apparus les artisans des friandises sucrées.

Les grands artificiers des réjouissances populaires que sont les fêtes de quartier, si nombreuses au Japon encore aujourd'hui, se nomment les *tekiya* (mot à l'origine obscure qui pourrait venir de « celui qui fait mouche »). Un peu voyous, un peu roublards, un peu charlatans, les camelots ont un art consommé du boniment. Ils sont souvent assimilés à la pègre car la lisière entre les deux mondes est fluctuante. Constitués en groupes, ils ont leur territoire. « Comme le modelage du sucre est un art en déclin, il y a moins de concurrence, c'est plus facile désormais d'entrer dans ce monde. » De temps en temps, il y a des accrochages avec le « chef du jardin », celui qui affecte les emplacements lors d'une célébration. Mais désormais quelques « francs-tireurs » indépendants, comme Takahiro Mizuki, peuvent exercer la sculpture du sucre.

C'est au cœur de la liesse populaire bon enfant d'une fête de quartier ou d'un temple, sous l'œil émerveillé des enfants, et celui nostalgique des parents, que Takahiro Mizuki est dans son univers. Il ne voudrait pas d'une autre vie que celle des forains qu'il a adoptée. En dépit de sa célébrité (il a son site Web : www.amezaiku.com), il ne veut pas ouvrir une boutique de confiseur. « La richesse de ce métier, c'est le contact avec les gens ; les demandes que me font certains de façonner telle ou telle figurine, dit-il. Travailler seul dans son coin, ce n'est pas drôle. » □

ARTISANAT Takahiro Mizuki sculpte un animal sous l'œil nostalgique de Japonais âgés (*en haut*). Dans son petit établi, sucre chaud, ciseaux et sirops de couleur sont prêts à l'usage (*ci-contre*).

