

Tozaïkan présente les **4 et 5 juin** de 11h à 20h

Un week-end au  
**Japon**  
Carla-Bayle

Mari Lafitte **création vêtements**  
Tenshin Juba **céramiques**

**Salon de thé**, obento, maccha  
samedi et dimanche

**Ukiyo-e**, exposition d'estampes

**Summer Kyoto** de Hiroshi Toda, cinéma  
samedi à 20h30

**Origami, furoshiki, haïku**, ateliers  
samedi et dimanche, 15h à 17h30

**La Maison jaune** place de l'Europe 09130 Carla-Bayle  
informations 06 65 30 68 64 - 06 87 33 92 48



## **l'exposition** à la Maison jaune

Frère et sœur, Mari et Tenshin Juba sont originaires de Kobé dans le Kansai.

**Tenshin Juba** a étudié les Beaux-arts à Philadelphie et la céramique à l'École traditionnelle des arts appliqués de Kyoto. Dans son atelier, dans un petit village près de Kobé, Tenshin crée des pièces en grès à décor d'engobe aux motifs simples et vigoureux à la fois.

**Mari Lafitte** après une période d'installation en France, a renoué avec le métier auquel elle s'est formée à l'école Esmod d'Osaka et dans le stylisme traditionnel. Elle propose aujourd'hui une nouvelle façon de s'habiller en créant des habits à partir de tissus qu'elle collecte (principalement des tissus anciens japonais) et teinte (teinture végétale).

## **les ateliers** à la bibliothèque de 15h à 16h et de 16h30 à 17h30

**origami** l'art du pliage de papier. *Samedi*

**furoshiki** une technique traditionnelle d'emballage en tissu utilisée pour transporter des vêtements, des cadeaux, le bento, etc. *Samedi et dimanche*

**haïku** un petit poème extrêmement bref visant à dire et célébrer l'évanescence des choses. *dimanche*

## **le film** à la bibliothèque, samedi à 20h30

### **Summer Kyoto**

Réalisation, scénario, montage : Hiroshi Toda, 88mn, 2013

A Kyoto, un couple d'honnêtes gens recueille un vieil homme, qui s'offre à devenir le livreur de leur petite entreprise de fabrication de sachets parfumés. Mais le vieil homme ne revient pas de sa première livraison...

## **le salon de thé**

*samedi de 12h30 à 20h, dimanche de 12h30 à 19h30*  
*réservation fortement recommandée pour les obento*  
*du samedi (06 31 94 59 65) !*  
*dégustation de Maccha (thé vert japonais traditionnel)*  
*à partir de 15h*

**L'Atelier paresseux** confectionne vos repas.

Découvrez samedi midi les saveurs des obento (弁当).  
Le soir, l'Atelier paresseux prépare pour vous une soupe de miso bio « maison » accompagnée d'un onigiri, une boule de riz parfumé. Le chemin se poursuivra le dimanche autour de mets asiatiques dont nous gardons le secret...

**obento** (弁当) désigne le repas froid et composé contenu dans un coffret pris hors de la maison. Le bento est généralement appelé obento, le préfixe « o » étant une marque de respect qui souligne son importance dans la civilisation et la vie quotidienne japonaises.