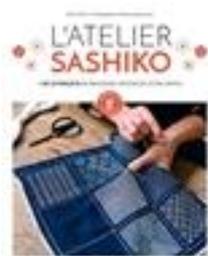




## Le Japon Avril 2025 Sélection Adultes



L'atelier sashiko : + de 20 projets de broderie japonaise ultra simple  
Smith, ZéliaMaraboutHachette Livre  
Date de parution : 16/03/2022

Trente motifs géométriques, animaliers et floraux issus de l'art de la broderie japonaise, pour réaliser des projets de mode ou de décoration tendance : des sets de table, des nappes, des draps, des coussins, des vestes, des pulls, entre autres.



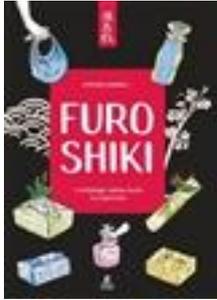
Chefs-d'oeuvre du Japon : l'art de l'estampe  
Robinson, MichaellarousseHachette Livre  
Date de parution : 28/06/2023

L'histoire de l'estampe japonaise à travers une sélection d'oeuvres des plus grands maîtres de cet art tels que Kawase Hasui, Katsushika Hokusai, Yokoyama Taikan ou encore Utamaro Kitagawa.



Gotochi : le guide illustré du Japon régional. Vol. 1. Japon de l'Ouest : Chugoku & Kansai  
Rado, Cécilia (1985-....)Omaké booksInterforum  
Date de parution : 23/03/2023

Entre le guide touristique et l'atlas illustré, une découverte du Japon axée sur les identités régionales, qui présente les monuments, les spécialités culinaires, les produits du terroir, l'artisanat, les fêtes ou encore les personnages historiques de chaque lieu exploré. Avec une sélection de destinations saisonnières.



Furoshiki : l'emballage cadeau écolo à la japonaise  
Grimelli, Stefano Place des Victoires Interforum  
Date de parution : 29/06/2023

Manuel pour maîtriser l'art du furoshiki, technique japonaise traditionnelle de pliage et de nouage du tissu utilisée pour l'emballage de cadeaux et le transport d'objets divers. Une quarantaine de furoshiki adaptés à toutes les occasions sont décrits pli par pli.



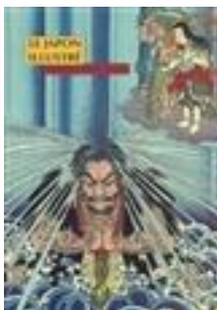
Dictionnaire amoureux illustré du Japon  
Collasse, Richard (1953-....) Gründ Interforum  
Date de parution : 12/10/2023

Un panorama de la civilisation japonaise dans lequel l'auteur propose des clés pour comprendre les paradoxes structurant la culture de ce pays où les traditions, qui occupent toujours une place prépondérante, s'allient à une modernité sans limites.



Haiku : anthologie du poème court japonais  
Gallimard Sodis  
Date de parution : 13/11/2002

De Bashô jusqu'aux poètes contemporains, en passant par Buson, Issa, Shiki, cette anthologie présente un panorama complet de ce genre littéraire né il y a trois siècles au Japon.



Le Japon illustré : de Hokusai à l'école Utagawa  
Fage éd.  
Date de parution : 25/03/2009

Présentation de l'illustration japonaise, de sa source dans la seconde moitié du XIXe à l'essor de l'estampe Ukiyo-e. L'ouvrage propose de découvrir les évolutions des techniques, les artistes et la diversité de cet art japonais.



### Japon

Michaud, David (1976-....) ChêneHachette Livre

Date de parution : 11/03/2009

Cet album illustre des sensations, des impressions et des souvenirs sur le Japon : maisons de thé, pivoines écarlates, jardins zen, nuits trépidantes d'Osaka, filles tendance manga, cerisiers en fleurs...



### Voyages dans l'histoire : Japon

Tames, Richard (1946-....)National Geographic

Date de parution : 09/02/2012

L'histoire de nombreux quartiers, paysages et monuments japonais est expliquée. Des anecdotes, des schémas explicatifs, des photos complètent les informations.



### Japon éternel

Held, SuzanneSilvana EditorialeTautem

Date de parution : 16/11/2011

Une présentation du Japon éternel, fait d'esthétisme, de cérémonies et de rituels : monde de la contemplation, de la méditation, des couleurs, etc.



### Ikebana

Sawano, AngelaMaraboutHachette Livre

Date de parution : 23/05/2007

Une initiation à la pratique de l'ikebana à travers 50 compositions à réaliser. L'auteure explique les notions essentielles à comprendre et présente le matériel et les techniques nécessaires à la création des compositions ainsi que les différents courants des écoles japonaises.

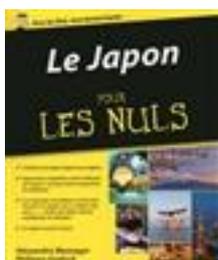


Le livre de la vraie cuisine japonaise

ChêneHachette Livre

Date de parution : 18/09/2019

De la préparation des mets à l'art de les présenter, toutes les techniques de la cuisine japonaise sont expliquées par des chefs confirmés du pays et illustrées par plus de 250 recettes détaillées : fleurs d'oeufs de cabillaud aux haricots, ragoût de tofu et de boeuf, aubergines frites au bouillon, riz aux marrons, soupe miso au porc, flan au lait de soja, entre autres.

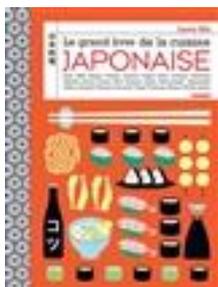


Le Japon pour les nuls

Godard, Philippe (1959-....)First EditionsInterforum

Date de parution : 21/05/2015

Deux connaisseurs du Japon dévoilent les traits essentiels du pays du Soleil levant. Ils s'attachent aux caractéristiques géographiques, historiques, culturelles, religieuses, philosophiques ou encore tout simplement humaines de l'archipel.

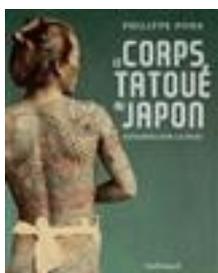


Le grand livre de la cuisine japonaise : sushi, maki, sashimi, témaki, chirashi, onigiri, bento, domburi, yakimeshi, yakisoba, somen, ramen, udon, tempura, gyoza, okonomiyaki, teppanyaki, yakitori, teriyaki, tsukuné, harumaki, tataki, tonkatsu, kinpira, shabu-shabu

Kié, LaureMangoMDS

Date de parution : 30/10/2015

Plus de 200 recettes traditionnelles ou modernes sont expliquées pas à pas en photographies. Avec des informations sur les ustensiles et les ingrédients de la cuisine japonaise.

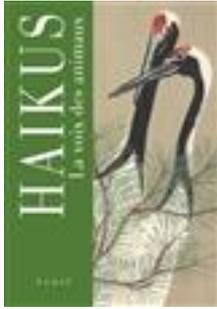


Le corps tatoué au Japon : estampes sur la peau

Pons, Philippe (1942-....)GallimardSodis

Date de parution : 06/09/2018

A travers une approche historique et anthropologique du Japon, des références littéraires et des entretiens avec des maîtres tatoueurs, l'ouvrage replace cet art populaire dans l'histoire sociale du XVIIIe siècle à l'époque contemporaine.



La voix des animaux : haïkus  
SeuilMDS  
Date de parution : 03/10/2019

Une sélection de haïkus dédiés au règne animal, agrémentée d'une abondante iconographie.