

La Lettre du FJS

lettre d'information de l'association franco-japonaise de chimie fine et thérapeutique*

Dans cette nouvelle lettre du FJS (la dernière avant l'été), vous trouverez l'annonce des conférences de collègues japonais en visite en France et vous pourrez faire un petit tour dans les restaurants du quartier japonais de Paris (rue Ste Anne) avant d'aller voir quelques expositions en cours.



Surprenante similitude visuelle! (la réalité est toute autre...)

à gauche :
un passage parisien
(le passage Jouffroy)



à droite :
le marché Nishiki à Kyoto

Visite de collègues japonais en France

Aidez-nous en nous signalant (à l'avance !) les visites de collègues japonais dans votre Université ou centre de recherche

La carte du Japon ci-contre pour vous permettre de repérer les villes d'origine des conférenciers.



MAI

lundi 28 mai 2018
16h

STRASBOURG
ECPM (Cronenbourg)
Amphi Fermi

Prof. Koichi Mikami,
Tokyo Institute of Technology, Tokyo
“New Frontiers in Fluorine Chemistry for Industrial Application”

mardi 29 mai 2018
10h

STRASBOURG
Faculté de Pharmacie
(Illkirch)

Prof. Koichi Mikami,
Tokyo Institute of Technology, Tokyo
“Asymmetric Activation of Racemic Catalysts for Industrial Application”

JUIN

vendredi 1er Juin 2018 10h30	STRASBOURG Faculté de Chimie	Prof. Koichi Mikami, Tokyo Institute of Technology, Tokyo <i>"Catalytic Asymmetric Hydrogenation of Keto-Esters by Tropos F-Benzophenone Catalysts"</i>
mercredi 6 juin 17h45	STRASBOURG Maison Universitaire du Japon	Prof. Koichi Mikami, Tokyo Institute of Technology, Tokyo Symmetry or Dissymmetry in Architecture and Chemistry (Chemistry: The Art of Molecular Architecture)
mardi 12 juin 2018 10h30	STRASBOURG ECPM (Cronenbourg)	Prof. Takahiko AKIYAMA, Gakushuin University, Tokyo <i>"Recent progress in the chiral phosphoric acid catalysis"</i>
jeudi 14 juin 2018 14h30	STRASBOURG ECPM (Cronenbourg)	Prof. Takeshi SAKAMOTO School of Engineering, The University of Tokyo
jeudi 14 juin 2018	MONTPELLIER Institut des Biomolécules Max Mousseron	Prof. Yasuhisa ADACHI <i>Graduate School of Life and Environmental Sciences, University of Tsukuba, Japan</i> <i>"Dynamics of polyelectrolyte adsorption and colloidal flocculation upon mixing studied using monodisperse polystyrene latex particles"</i>
vendredi 15 juin 2018 10h30 à 12h30	STRASBOURG Institut Le Bel, Amphi 2	Prof. Takeshi SAKAMOTO School of Engineering, The University of Tokyo <i>"Development of Inorganic/Polymer Composite Film Materials with Ordered Structures Inspired"</i>

Restaurants japonais : 1) les « cantines »

Les restaurants japonais sont à la mode en France depuis plusieurs années. Ils ont détrôné les restaurants chinois du podium des restaurants de pays étrangers. Le mouvement a été amplifié par les restaurateurs chinois eux-mêmes qui n'ont pas hésité à changer leur carte et le nom de leur enseigne qui est passée du « mandarin d'or » au « sushi impérial »... il en résulte une certaine confusion et la difficulté à cerner les « vrais » restaurants japonais. Est-ce important ? oui et non ! Non, car l'important est la cuisine, le cuisinier et les produits utilisés. Oui car en plus de la cuisine, l'atmosphère, la décoration, la présentation sont d'une grande importance dans les restaurants japonais.

Voici quelques adresses rue Ste Anne à Paris. Je m'excuse de me limiter à la capitale, mais c'est ce que je connais et la rue Ste Anne reste une référence en la matière. Dans ce premier aperçu, je me limite à des restaurants simples de type « cantines »

En remontant l'avenue de l'Opéra face au célèbre monument, prenez à droite la rue Thérèse jusqu'à la rue Ste Anne : vous avez, aux 4 coins du carrefour de ces rues, 3 restaurants japonais et une boulangerie... japonaise. A gauche le **Sapporo** : cantine sino-japonaise très bon marché et de qualité satisfaisante. Initialement authentiquement japonais, ce restaurant est maintenant tenu par un personnel chinois ; il reste néanmoins intéressant (je le pratique encore de temps à autres) pour ses ramens¹ (soupe de nouilles) qui moyennant quelques euros vous tiennent agréablement l'estomac plein. Toujours à l'angle du carrefour des rues Thérèse et Ste Anne et à droite à présent vous trouverez un izakaya² (**Izakaya Taisho Ken**). C'est classique, tenu par des japonais et reste dans le style cantine du quartier : pas cher et populaire. Mais tournez à droite dans la rue Ste Anne et vous avez une succession de 4 établissements très intéressants : **Aki** (le restaurant de la boulangerie d'en face) puis **You**, **Naniwa Ya** et **Yasube**. Ils sont valables tous les 4 (pour le midi surtout) avec une préférence pour **You**. Ce dernier va afficher des tarifs très peu supérieurs (15 € le menu du midi du jour!) mais c'est tout à fait délicieux et bien servi : amuse-bouche à l'arrivée, salade, plat, riz, petit dessert, un thé vert est aussi inclus. Si vous succomez aux sushis une place au comptoir vous permettra de voir les maitres sushis à l'œuvre... Enfin, si vous tournez à gauche en venant de la rue Thérèse et continuez la rue Ste Anne sur une centaine de mètres vous trouverez à droite **Koetsu** (au n°42). C'est très japonais, feutré, un peu froid et distant mais vous serez séduit par le contenu de vos assiettes même si l'addition est juste un peu plus élevée (comptez 20 -25€) mais vous auriez tort de ne pas vous laisser tenter par des sushis, un poisson grillé ou encore un sukiyaki.

Itadakimasu ! Et si vous avez de bonnes adresses...

Une prochaine fois, nous parlerons de restaurants japonais à la cuisine plus élaborée.

1. ramens : soupe de nouilles. Un classique des restaurants japonais bon marché, ce plat est d'origine chinoise

2. izakaya : des petits plats (genre tapas) qu'on commande en nombre et partage entre convives.

3. sukiyaki : fondue japonaise proche du shabu-shabu...des morceaux de viandes sont cuits dans un bouillon de légumes au centre de la table

Exposition Foujita :

Pour rappel (voir la lettre du FJS n°32) l'exposition Foujita se tient Musée Maillol à Paris (59-61 rue de Grenelle, Paris 7^{ème}) jusqu'au 15 juillet 2018

Exposition Daimyo seigneurs de la guerre au Japon



Encore quelques jours pour découvrir cette étrange exposition d'armures et d'attributs de gouverneurs japonais (Daimyo) des 12^{ème} au 19^{ème} siècle.

C'est jusqu'au 14 mai au musée Guimet 6 place Léna, Paris et à l'hôtel d'Heidelberg 19 Avenue d'Éléna (à 50m, billet groupé)

Des liens utiles

Notre Association franco japonaise :

<http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Bureau français de la JSPS :

<http://jsps.unistra.fr>

L'Association des anciens boursiers francophones de la JSPS :

<http://anciens-jsps.unistra.fr/lassociation/>

*Consultez notre site <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Contactez-nous : jacq.royer@gmail.com