INFORMATION PRESSE
R.P. 2020-099
Vaucresson, le 9 septembre 2020

Rencontre avec Shinri Tezuka, l'artisan du sucre

En admirant les magnifiques sculptures de grenouilles, de poissons rouges, de tortues et autres animaux qui défilent sur le Flux Instagram de **Shinri Tezuka,** vous seriez tentés de penser que ces créatures sont l'œuvre d'un artisan verrier de talent. Talentueux, sans aucun doute, mais ces petites œuvres d'art **sont forgées non pas en verre mais en sucre.** Cette tradition japonaise de sculptures en sucre s'appelle **Amezaiku.**

À l'époque Edo (1603-1867), il s'agissait d'un divertissement de rue populaire, aujourd'hui, cette tradition est perpétuée par une poignée d'artisans à travers le Japon. **Personne avant Tezuka n'avait perfectionné cet artisanat au point d'en faire un art, plus complexe que la simple confection de jolies sucettes pour enfants.**

Regardez attentivement et vous verrez des cerfs voler dans les airs, des poissons rouges onduler gaiement et des têtards pleins de vie frétiller. C'est à l'aide de ses mains et d'une petite paire de ciseaux uniquement que Tezuka donne vie à ces sucettes en quelques minutes.

Ce dernier a le même souci du détail et le même dévouement que les Takumi qui construisent les voitures Lexus en prenant les moindres détails en compte. La complexité de son travail rappelle la contre-porte en verre Kiriko sculptée à la main sur la Lexus LS. Seul un artisan expérimenté fut capable de créer un ornement suscitant l'étincelle désirée.

« Le timing est sûrement l'aspect le plus complexe de cet art. Le sucre durcit complètement en cinq minutes environ, je dois donc terminer la forme générale de la sucette assez rapidement » explique Tezuka.

L'Amezaiku se distingue de la sculpture européenne en sucre par le simple fait que rien n'est coupé ou ajouté à la pièce. Les animaux sont façonnés à partir de boules (Tezuka les appelle œufs) de sucre à 90°C que Tezuka découpe dans une grande marmite de sucre fondu. Il dispose chaque boule sur un tube de verre et se met immédiatement à sculpter pour donner vie à une carpe koï.

Avec la précision d'un neurochirurgien, il crée deux petites incisions dans la boule de sucre, faisant apparaitre deux nageoires. Il utilise les mêmes ciseaux pour sculpter des lignes fines sur les nageoires. En un rien de temps, la forme générale du poisson est façonnée.

« Les trois ou quatre premières minutes sont les plus fascinantes à regarder » explique-t-il.

Une fois la forme générale et les contours des nageoires et des branchies réalisés, Tezuka pose ses ciseaux et prend un petit chalumeau. Il fait fondre doucement la surface du poisson afin d'en transformer l'aspect. De mat et opaque, il devient transparent et brillant comme du verre. Il ajoute ensuite les yeux et la bouche, puis commence à ciseler les nombreuses écailles. Cette étape lui prend beaucoup de temps.

À l'aide du dos aiguisé de ses ciseaux, Tezuka s'emploie à la tâche avec calme et détermination. Il lui faut plus d'une demi-heure pour sculpter chaque côté du poisson en étant extrêmement méticuleux afin d'obtenir non seulement la forme, mais aussi la taille et les proportions exactes.

Avant de se lancer dans cette aventure sucrée, Tezuka fabriquait des feux d'artifice pour les nombreux festivals d'été organisés dans tout le Japon.

« Une grande partie des feux d'artifice utilisés au Japon sont importés. Je voulais avoir une activité plus concrète et je me suis dit que l'Amezaiku pourrait être la solution » dit-il.

L'artisanat lui est donc venu naturellement. N'ayant trouvé aucun sculpteur qui façonne des sculptures cristallines, il a développé ses méthodes par lui-même. Il vit de son métier depuis 2010 et a ouvert en 2013 son premier magasin et studio dans le quartier d'Asakusa à Tokyo. Cet emplacement au centre-ville lui sert désormais d'espace de production et de stockage, puisqu'il possède un nouveau magasin à proximité et un autre point de vente près de la Tokyo Sky Tree Tower.

Une fois le modelage et la sculpture de sa belle carpe koï terminés, Tezuka prépare une petite sélection de colorants comestibles et commence à peindre son œuvre. L'application de différentes teintes et l'utilisation d'argent et d'or pour les reflets lui permet de faire de la sculpture en sucre une œuvre d'art remarquablement proche d'un poisson vivant. Ces sucettes sont trop belles pour être mangées, n'est-ce pas ?

Martin Millot
Responsable Communication,
& Marketing Lexus
01 47 10 82 88
martin.millott@lexus-europe.com

Arnaud Couturon
Responsable Presse
& Promotion des Ventes Lexus
01 47 10 82 84
arnaud.couturon@lexus-europe.com