

Ginkaku Arita

caractéristiques du produit :



Description brève du produit :

Le miroir de Kinkaku, doré sur sa face interne cette fois, et argenté sur la face externe. Un touché très agréable, en mains et aux lèvres. A composer avec Kinkaku pour un beau cadeau. L'histoire de cette collection dans la description détaillée.

Depuis l'atelier de Kinemon Toen - Collection Takumi no Kura

Dim. H 6.5 cm - Diam 6 cm.

Description du produit :

La porcelaine Arita

Depuis le début du 17ème siècle, la porcelaine "Arita" fait la réputation de la région de Kyushu dans ce domaine. Historiquement, elle est la première porcelaine du Japon et était d'ailleurs exportée vers l'Europe et le moyen orient dès le milieu du 17ème siècle par les premiers grands commerçants Neerlandais. Au 18ème siècle, sous l'initiative du gouvernement Edo, l'export de ces produits fut limité, puis stoppé pour permettre de satisfaire le marché intérieur. De nombreux maisons (Kamamoto) et artistes produisent les porcelaines Arita. Certains d'entre eux sont d'ailleurs reconnus comme "trésor humain vivant" au Japon. Le pays a d'ailleurs repris, à partir

du 19ème siècle, l'initiative pour présenter les porcelaines d'Arita aux salons et expositions internationales, contribuant ainsi à leur réputation planétaire.

L'histoire de la collection Takumi no Kura

Les porcelaines de cette collection sont le fruit d'un projet collaboratif qui réunit depuis 2005 de nombreux artistes, dans une frénésie de recherche et de création dont l'objectif est d'élaborer les plus beaux contenants et les mieux adaptés à la dégustation de saké. Ces recherches ont réuni 400 ans de connaissances et de savoir-faire au service d'un produit moderne, tant sur la forme, que sur la texture, le volume et le design. Nous sommes heureux de vous présenter ici quelques-unes des plus belles réalisations créées par quatre ateliers différents, quatre artistes.

Deux formes ont été retenues

- *Soli*, un guinomi droit, finissant en son col sur une forme évasée : convient à la dégustation de sakés fins et délicats tels que les Ginjo ou les Daïginjo - h. 70mm x l. 67mm – Vol. 10cl
- *Maru*, de forme ronde, idéal pour les junmaï et les sakés riches - h. 65mm x l. 63mm – Vol. 10cl