



Le nagori, lié au rythme des saisons

CUISINER LG JAPONAIS SAISON

Le nagori est un concept esthétique japonais qui désigne la trace sensible laissée par ce qui vient de disparaître, qu'il s'agisse d'une saison, d'un goût, d'un moment ou d'une présence. Le mot vient du japonais nagoru (« rester, laisser une empreinte ») et renvoie à ce qui persiste après le passage du temps, comme un parfum dans l'air ou une émotion qui ne s'éteint pas immédiatement. À l'origine, le nagori est lié au rythme des saisons et à la culture culinaire japonaise : il évoque par exemple la saveur d'un aliment dégusté juste après sa saison, chargé d'une nostalgie douce. Ce n'est ni la perte brutale ni le souvenir figé, mais un entre-deux, un état transitoire où l'on ressent à la fois la fin et ce qui en demeure. Dans son ouvrage Nagori (POL), Ryoko Sekiguchi explore ce concept comme une manière d'habiter le temps, d'accepter l'impermanence sans la dramatiser, en prêtant attention aux nuances de l'instant qui s'éloigne. Le nagori s'inscrit ainsi dans une sensibilité japonaise plus large, proche du mono no aware, cette émotion face à la fragilité des choses. Il invite à une perception fine du monde, où la beauté naît moins de la permanence que de la disparition en train d'advenir. Ressentir le nagori, c'est reconnaître que ce qui s'en va continue de nous toucher, précisément parce qu'il n'est déjà presque plus là.