

Spécial les contraintes exquises des espaces réduits

L'étroitesse et l'exiguïté peuvent être un atout !

Disposer d'un ample espace a toujours été le rêve de chacun.

Mais à notre époque, où la limite des terres habitables et l'épuisement des ressources sont des préoccupations constantes, ce rêve d'espace n'est-il pas devenu un château en Espagne ?

Mieux encore, une petite surface peut devenir confortable grâce à des astuces et ingéniosités, ou selon l'usage auquel on la destine.

« Mini surfaces, maxi idées » : voilà un concept désormais indispensable pour vivre ensemble sur Terre.

Et c'est un concept vraiment génial !

Reportage et texte / Tsunefumi Honma et rédaction de JQR
Photos / Susumu Nagao (restaurants), Noriyuki Kanao (kei-cars) et Satoru Naito (habitat)
Illustrations / Mari Kaneko



Une superficie de 6 m2 avec seulement trois places au comptoir !?

L'exigüité est le parti-pris d'un restaurant de sushi pour mieux servir ses clients

« Sushidokoro Masa » à Shinbashi, Tokyo, est un restaurant de sushi étonnamment petit.

Mais là, l'hospitalité avec un grand H du cuisinier-propriétaire vous attend: ingrédients soigneusement préparés et saveur inégalable. Ce minuscule établissement affiche complet pour les 5 prochaines années !

Vous soulevez le noren (court rideau en tissu fendu) et ouvrez la porte pour découvrir un espace presque cubique avec trois chaises et un comptoir en bois brut derrière lequel se trouve un petit meuble de rangement. La simplicité de cet espace de 6,02 m2 a de quoi vous rendre perplexe. Bienvenue au restaurant « Sushidokoro Masa ».

Cela fait 6 ans que M. Yu Suzuki, cuisinier-propriétaire, officie dans ce lieu. Le restaurant qu'il tenait précédemment était spacieux – 46,2 m2 – avec 30 places en comptant celles du comptoir. Il ne désemplissait pas, mais M. Suzuki, seul derrière le comptoir, était débordé et essayait souvent les critiques des clients qui attendaient trop longtemps leurs commandes.

« Quand plusieurs groupes de clients arrivaient en même temps, il m'était impossible de les servir comme il fallait malgré ma meilleure volonté, se rappelle le cuisinier. Je n'avais pas le temps de soigner les petits détails de mon travail. J'étais à mille lieues de prêter attention à chaque client. Que personne ne me parle et ne me dérange ! Je faisais passer ce message à travers mon attitude. J'étais quelquefois franchement désagréable... Je ne savais pas où donner de la tête. » M. Suzuki a fini par rêver d'un

restaurant dont la taille lui permettrait de servir les clients attentivement et de réaliser un travail à la hauteur de sa conscience professionnelle.

Un espace exigü, mais bien pensé pour ne pas incommoder le regard des clients

L'intérieur du restaurant est bien pensé malgré son exigüité. La grande majorité des clients étant des couples, il arrive souvent que deux groupes, soit 4 personnes, s'attablent ensemble sur réservation. Pourtant, on ne voit que trois chaises. La quatrième, en bois, est rangée, tête en bas, sous une des trois chaises. La seule porte coulissante qui fermait initialement l'entrée a été remplacée par 4 portes dont les deux du milieu coulissent à droite et à gauche, ce qui permet à tout client de sortir sans déranger les autres pour aller se laver les mains (NDLR : les toilettes se trouvent dans le couloir de l'étage).

L'architecture est conçue non seulement pour réduire les inconvénients dus à l'exigüité du lieu, mais aussi pour ne pas incommoder le regard des clients.

Dans un restaurant aussi petit, on risque d'exposer au regard des clients des objets peu glamour comme de la vaisselle sale. L'inox de l'évier ou certains ustensiles peuvent gêner les

clients en réfléchissant la lumière. M. Suzuki a donc disposé l'évier sous la planche à découper et le réfrigérateur sous l'évier.

Mais quoi qu'on fasse, l'espace est très limité. On doit se contenter du strict minimum. Il n'y a ni téléphone ni télécopieuse pour prendre les réservations. La tradition de la cuisine japonaise veut qu'on change la vaisselle en fonction de la saison en préférant une matière appropriée : le verre en été pour son impression de fraîcheur ou la céramique en hiver pour son côté chaleureux, par exemple. Dans le restaurant de M. Suzuki, il n'y a évidemment pas de place pour stocker de la vaisselle pour les quatre saisons. Il a donc placé sa collection de vaisselle dans son garage et en rapporte au restaurant les pièces nécessaires du moment.

Dans un petit restaurant, on gagne en efficacité, mais on doit tout assumer.

Ce restaurant est certes minuscule, mais il se trouve tout près de la gare de Shinbashi. Son loyer par tsubo (unité de surface japonaise représentant environ 3,3 m2) est donc aussi élevé que celui au rez-de-chaussée de Ginza. Qui plus est, M. Suzuki ne sert que 8 repas au maximum par jour. Est-ce rentable ? Oui, selon le cuisinier. Parce que, étant donnée la taille de son

La première remarque que de nombreux clients font en s'installant au comptoir : « C'est moins exigü que je ne l'imaginai ! »



Le cuisinier confectionne ses sushis sous le regard des clients. La proximité est telle que les jeux du couteau, la dextérité et la tension du cuisinier sont palpables. Le plaisir visuel ajoute au délice gastronomique.

Objectif : offrir une hospitalité optimale dans le restaurant de sushi le plus exigü du monde

restaurant, il peut et doit se débrouiller tout seul. Il n'a pas d'employé à payer. Ensuite, la perte de matières premières est quasi inexistante. S'agissant d'un restaurant à grand succès où il est difficile de décrocher une place, on compte à peine 3 ou 4 annulations de réservation par an. Et de toute façon, comme il n'y a que 4 places au maximum, le risque de produits non utilisés lié à l'annulation de réservation est minime. « Puisque les poissons achetés le matin doivent être consommés le jour même, la gestion des matières premières me posait des problèmes dans mon restaurant précédent, se rappelle le cuisinier. Quand il pleuvait ou qu'il y avait une rencontre sportive internationale, des réservations étaient annulées et je me retrouvais avec des poissons non utilisés. Ceci pesait lourd sur la rentabilité. »

M. Suzuki affirme qu'il gère son petit établissement actuel de façon plus stable et maîtrisée et gagne en efficacité. Bien sûr, il doit tout faire lui-même, de l'achat des produits très tôt le matin au nettoyage du lieu après la fermeture, en passant par l'indispensable aiguisage des couteaux devenu un rituel des jours de fermeture. Mais il est satisfait, parce qu'il peut se concentrer sur la qualité de sa cuisine dans la limite de son budget. « J'ai beaucoup de choses à faire, mais j'exécute mon travail sans faire de compromis. Je ne me plains pas. »

Son idéal : une échoppe de sushi de l'époque d'Edo

Désireux de réaliser des sushis à la hauteur de sa conscience professionnelle, M. Suzuki sélectionne ses produits avec rigueur. Ainsi il a cherché et trouvé à Saitama une ferme qui lui fournit désormais du riz de la variété Sekitori. C'est une variété à sushi dont l'origine remonte à l'époque d'Edo, mais aujourd'hui délaissée parce que son rendement est faible. Une fois cuit, ce riz est moelleux à l'intérieur, mais peu visqueux à l'extérieur, ce qui permet au cuisinier de former des boulettes peu compactes qui se désintègrent en bouche. Pour mettre en valeur la saveur de ce riz historique, M. Suzuki a choisi du vinaigre rouge qui était également utilisé pour le sushi à l'époque d'Edo.

« Je ne prône pas le retour systématique aux goûts de l'époque d'Edo, mais les recettes d'antan valent la peine d'être essayées, souligne le cuisinier. Les résultats sont souvent plus positifs qu'on ne le croit. » À l'époque d'Edo, le sushi était un mets populaire servi dans la rue par des échoppes. Aujourd'hui, les grands restaurants de sushi sont des institutions luxueuses qui, avec leur budget généreux, achètent des poissons de qualité optimale. Ils ont raison de le faire, reconnaît M. Suzuki, parce que plus la qualité des produits est élevée, plus le sushi est délicieux. Mais on ne peut pas toujours donner raison à une telle démarche, surtout quand on se rappelle ce qu'était le sushi à l'origine. Servir de bons sushis à des prix raisonnables dans une petite échoppe. Voilà le point de départ du métier que tout cuisinier de sushi doit garder à l'esprit.

Une vraie hospitalité n'est possible que quand le cuisinier est proche de ses clients

M. Suzuki n'a-t-il pas envie de tenir un restaurant un peu plus spacieux ? Non. S'il devait servir plus de clients, il ne serait plus capable de nouer la conversation avec tout le monde. Des clients se sentiraient négligés, surtout ceux qui ne sont pas des habitués du lieu.

« Dans un restaurant de sushi, la conversation avec le cuisinier est aussi un plaisir recherché par les clients, fait remarquer M. Suzuki. Ici, je peux établir une bonne communication avec chacun d'entre eux, presque en tête-à-tête ! Mais il n'y a pas que la conversation. Ici, je suis tellement près des clients que ces derniers peuvent observer tous mes gestes et comprennent que je fais tout pour leur faire plaisir. Ici, il n'y a ni le luxe ni le prestige des grands restaurants de sushi. Mais j'ose dire qu'une pareille proximité avec le cuisinier est un plaisir voire un luxe qu'on ne trouve pas dans les grands restaurants. »

Le cuisinier de « Sushidokoro Masa » peut parler en tête-à-tête avec chacun des clients et leur offrir un maximum d'hospitalité. C'est précisément l'exigüité de l'endroit qui procure un grand moment d'intimité.


Les produits bien préparés et rangés très proprement font présager une grande soirée gastronomique.

Le cuisinier sélectionne et prépare ses produits attentivement ; il confectionne ses sushis tout en se montrant prévenant envers ses clients ; après la fermeture, il nettoie son restaurant jusqu'aux plus petits recoins. Comme il doit assumer toutes ces tâches, il fait attention à sa santé.



Photos (de haut en bas) : sashimi de crevette pandalus du Japon et de palourde aoyagi, sashimi de bonite, nigiri-sushi (fierté de la maison) et ormeau cuit à la vapeur. D'autres plats (tofu préparé à l'ancienne, poisson grillé...) complètent le menu.





« S'adonner au plaisir d'une petite
causerie dans un espace exigu, cela fait
partie de la culture japonaise.
Je souhaite que mon restaurant
pérennise cette tradition. »

Sushidokoro Masa

Adresse : premier sous-sol du Shinbashi-Ekimae Building
No. 2,2-21-1, Shinbashi, Minato-ku, Tokyo
Tél : 080-5442-9866 (réservations suspendues au moment où nous
mettons en ligne le présent article – juillet 2015)
Jours de fermeture : dimanches, jours fériés et fêtes de fin
d'année et du Nouvel An
Heures de service : à partir de 18 h et à partir de 20 h 30

Seulement deux poêles à charbon de bois sur une surface de 7,26 m² !

Une étonnante convivialité : tous sympathisent en grillant de la viande au coude à coude.

« Rokkakai », brasserie-barbecue de Kanda, est un établissement convivial où on peut sympathiser avec des inconnus en grillant de la viande et en buvant du saké dans un espace étroit.

« Rokkakai » se trouve près du guichet de la gare de Kanda, sous le viaduc. Dès le crépuscule et jusqu'à l'heure du dernier métro, cette brasserie minuscule ne désemplit pas. Mais est-elle rentable ? À cause de son emplacement facile d'accès, elle doit payer un loyer conséquent pour sa petite superficie de 7,26 m². Qui plus est, elle est ouverte seulement le soir... Le patron, Hayato Morita, explique pourquoi il a choisi de s'installer dans ce local qui peut accueillir à peine une quinzaine de personnes.

« Dès le début, mon idée était d'ouvrir un tout petit établissement à gérer avec très peu de personnel. Parce que les effectifs nécessaires et le coût de la main d'œuvre sont proportionnés à la superficie du lieu et au nombre de clients à accueillir. Dans le même temps, je cherchais un local où les clients puissent venir sans se mouiller les jours de pluie. Cet emplacement à 30 secondes de la gare a été donc idéal. Mais, par-dessus tout, je voulais créer un espace intime où des inconnus grillent et mangent de la viande à la bonne franquette. »

Le local était précédemment occupé par un commerce de vente de billets (voyage, théâtre, concert...). L'absence d'eau, de gaz et de toilettes aurait découragé n'importe quel restaurateur. Mais M. Morita, qui est un restaurateur

doublé d'un architecte, avait la compétence nécessaire pour aménager cet espace inadapté à la restauration. Dès qu'il y a mis le pied, il a eu une idée précise de l'agencement de sa brasserie, en tenant compte de la superficie qu'occuperait un client resté debout. Il a même identifié les obstacles à lever pour se conformer à la législation anti-incendie. Finalement, il a pu inaugurer sa brasserie avec un investissement initial de seulement deux millions de yens.

La clé de la gestion d'un établissement aussi petit : consommer tous les produits le jour même.

Quand l'espace à exploiter est exigu, quoi qu'on fasse, le nombre d'équipements doit être réduit au strict minimum, tout comme la quantité d'ingrédients à stocker. N'est-ce pas un handicap grave ?

« La viande livrée par notre fournisseur est immédiatement nettoyée, découpée et stérilisée pour être consommée le jour même. La fraîcheur compte pour la viande. Les morceaux de viande invendus ne doivent pas être servis le lendemain. La viande n'est pas une simple matière première, mais le corps et l'âme de notre brasserie-barbecue. »

Puisque M. Morita a pris le parti de ne jamais servir de viande qui ne soit pas

ultra-fraîche, il n'a pas besoin de réfrigérateur pour la conservation de la viande. Il a seulement installé un petit réfrigérateur réservé aux boissons alcoolisées. Mais il n'y a pas de stock de saké. Tous les jours, la brasserie se fait livrer 6 grandes bouteilles de saké qui sont consommées le jour même. « Une fois la bouteille ouverte, le saké perd de ses qualités. Nous consommons donc tous les sakés le jour même, comme la viande. Par contre, nous ne pouvons pas proposer de hoppy (boisson non-alcoolisée commercialisée en petites bouteilles), faute de place. »

Selon M. Morita, l'exigüité de l'espace est un facteur déterminant pour tous les aspects de la gestion de son affaire. L'étroitesse est souvent assortie d'une connotation négative, mais les contraintes qu'elle impose obligent le patron à traquer les dépenses inutiles et à trouver des solutions inédites. C'est ainsi que, par exemple, l'offre de boissons chez M. Morita est exceptionnellement courte, composée principalement de sakés. « Rokkakai » doit donc son business model unique à l'exigüité du lieu.

Au-delà de la recherche de bénéfice

« Rokkakai » achète une sélection des viandes les plus savoureuses du



Grand moment de détente : des convives de hasard grillent ou s'entraident à griller de la viande



Des gens qui se rencontrent pour la première fois lèvent leur verre dans une ambiance conviviale. Dès ce moment, ils sont amis.



M. Ishiwatari
(client régulier résidant à Tokyo)

Attiré par la qualité du barbecue, je viens ici au moins trois fois par semaine. Et puis, le prix du saké est raisonnable, à 400 yens le verre. Je connais pas mal de clients réguliers, mais j'apprécie surtout cette ambiance qui facilite le contact, même avec des inconnus. Chaque fois, je passe un agréable moment.

moment. À part les abats, il s'agit de morceaux classés en catégories A5 ou A4. Pourtant, l'assiette de viandes assorties ne coûte que 1 000 yens. Et le verre de saké est proposé à 400 yens. Ces prix très raisonnables permettent-ils de dégager un bénéfice ? « Le coût matières est élevé. Ceux à qui je révèle cette information confidentielle se montrent très étonnés (rire) ! Je n'ai rien contre

les bénéfiques, mais il y a d'autres facteurs qui me motivent – le plaisir ou le côté ludique – et je me contente d'un bénéfice qui assure la survie de mon établissement. La crédibilité et la satisfaction des clients sont au centre de mes préoccupations. Si nous gagnons en crédibilité auprès des clients, nous serons récompensés d'une

manière ou d'une autre (rire). Je l'espère ! » Cette priorité accordée à la satisfaction des clients a visiblement engendré un buzz et recruté de nouveaux clients. Une réussite dont témoigne l'ouverture de 5 brasseries filiales.

« Le succès des filiales est dû à mes collaborateurs, qui sont tous devenus bons gestionnaires. »

M. Morita, modeste, refuse de le revendiquer, mais élaborer un nouveau concept, le mettre en œuvre et le rentabiliser, c'est un vrai exploit.

Quand l'espace exigu se remplit et se transforme en un lieu de convivialité joviale



À l'intérieur, il n'y a que deux poêles à charbon de bois. Les clients doivent se serrer pour griller leurs morceaux de viande. Mais cet inconvénient réduit la distance entre les convives de hasard.

Si les petits prix de ses bons sakés et de ses délicieux barbecues expliquent à eux seuls le succès de « Rokkakai », il y a un autre attrait. En effet, les clients peuvent y sympathiser les uns avec les autres. En visitant la brasserie pour ce reportage, nous avons vu un habitué apprendre à un néophyte les astuces pour réussir le barbecue des

abats. Une telle manifestation de solidarité est courante, nous a-t-on dit. Comment est-il possible qu'un lien se crée aussi facilement entre inconnus, dans une métropole où les gens ont tendance à s'isoler et éviter le contact humain ?

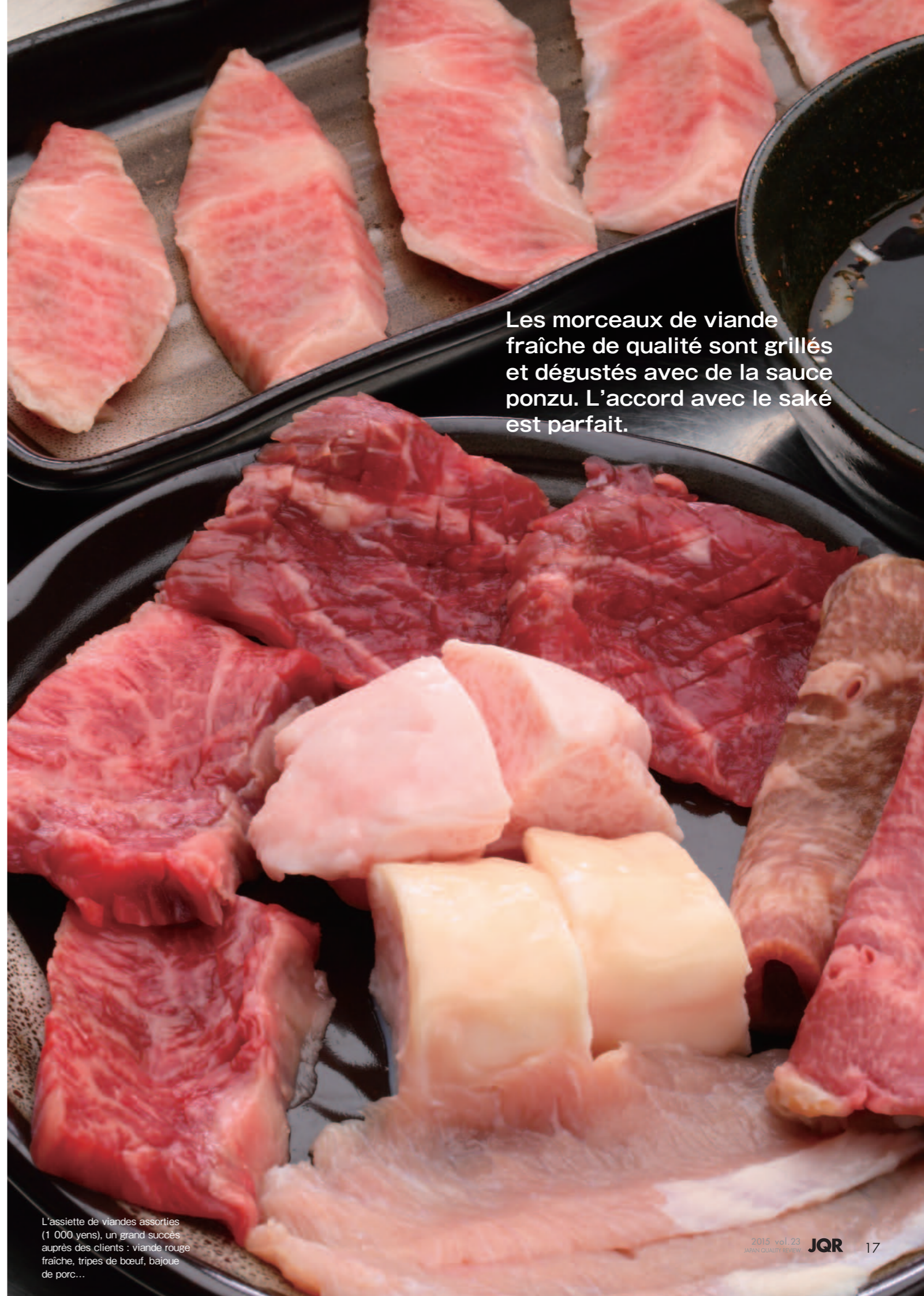
« J'ai le don d'engager la conversation avec des inconnus, affirme M. Morita. J'étais donc sûr de pouvoir créer l'intimité entre mes clients. Quand notre brasserie est pleine à craquer, nous demandons aux clients de passer les plats, ce qui est perçu comme sympathique, parce que c'est une occasion d'échanger quelques mots. Les clients réunis autour d'une même poêle grillent leur viande et se parlent. Un pareil système n'est

possible que dans un petit établissement comme le nôtre. En préparant le projet, je croyais déjà en ce concept basé sur la convivialité. Pour moi, c'était le seul possible. » M. Morita est attentif à tout et à tous. En voyant entrer un client, qu'il soit un habitué du lieu ou un néophyte, il attend le meilleur moment pour inviter toute la salle à lui porter un toast de bienvenue.

« Je tiens à tisser des liens avec tout le monde,

clients et collaborateurs. Comme toujours, il y a du monde dans notre brasserie aujourd'hui. Mais nous avons la chance de pouvoir lire la satisfaction des clients sur leur visage parce que nous les servons de si près. C'est le plus grand plaisir que me procure cette brasserie. Elle est petite, certes, mais elle a quelque chose de grand que les restaurants plus spacieux ne possèdent pas. J'en suis certain. »

Des clients hétéroclites – de jeunes femmes côtoyant des hommes grisonnants – qui se rencontrent pour la première fois lèvent un verre ensemble : « Otsukaresamadeshita (Vous avez bien travaillé) ! Kanpai (À votre santé) ! » C'est peut-être le moment le plus délicieux de cette minuscule brasserie.



Les morceaux de viande fraîche de qualité sont grillés et dégustés avec de la sauce ponzu. L'accord avec le saké est parfait.

L'assiette de viandes assorties (1 000 yens), un grand succès auprès des clients : viande rouge fraîche, tripes de bœuf, bajoue de porc...



ROKKAKAI

Adresse : 2-13-24, Kaji-cho,
Chiyoda-Ku, Tokyo

Tél : 03-3252-8644

Jours de fermeture : dimanches et jours
fériés

Heures d'ouverture : 17 :30 – 24 :00

L' étroitesse et l' exigüité peuvent être un atout !

Les petites voitures japonaises

Les petites cylindrées (KEI) sont des voitures idéales

Les petites cylindrées de la classe keijidosha constituent les plus petites voitures dans les normes automobiles japonaises.

Autrefois elles étaient extrêmement étroites et inconfortables et leur seule qualité était leur prix.

Mais depuis quelques années elles se sont métamorphosées.

Ces petites voitures sont aujourd'hui devenues grandes grâce à diverses avancées technologiques et à l'ingéniosité de leurs concepteurs.



À la campagne



Comme en

Économique, maniable... mais quand même spacieuse !?

Le confort des petites cylindrées

Les petites cylindrées ont le vent en poupe. En mai 2015 les dix premières places du classement des ventes de voitures au Japon étaient monopolisées par les petites cylindrées.

Comment ces petites voitures ont-elles évolué au fil des ans et pour quelles raisons ont-elles gagné une telle popularité ?

L'année dernière, pour la première fois, le pourcentage des petites cylindrées a dépassé la barre des 40 % des ventes de voitures neuves au Japon. Si cette popularité ne se dément pas, il est probable que les petites cylindrées finiront dans un futur proche par représenter la moitié du parc automobile japonais. Autrefois elles avaient une image d'étroitesse, d'inconfort et de mauvaise qualité, mais aujourd'hui, les petites cylindrées sont sophistiquées et dotées d'un habitacle spacieux. Nous avons donc loué une de ces petites cylindrées afin de découvrir ce qui faisait le secret de leur popularité. Nous avons essayé le modèle Move de chez Daihatsu dont la location ne coûte que 5832 yens pour 6 heures.

Nous prenons les clés, nous mettons au volant et sortons la voiture prudemment. Un bref regard pour contrôler devant, derrière et sur les côtés nous permet de constater immédiatement que ce véhicule offre un large champ de vision.

Sa faible largeur permet d'avoir une bonne visibilité des deux côtés. La route nous paraît plus large que d'habitude et nous disposons de suffisamment d'espace vis-à-vis des autres véhicules, même quand la circulation est dense, ce qui libère de tout stress. Le rayon de braquage n'est que de 4,4 m ce qui permet de faire facilement demi-tour sur une petite route. Le véhicule est léger, seulement 820 kg, ce qui lui offre des capacités d'accélération inattendues. La présence des fonctionnalités les plus récentes telles qu'un système d'arrêt automatique du moteur quand la vitesse descend à 11 km/h avant de s'arrêter à un feu, lui permet de bénéficier d'une consommation économique de 31 km/l (3,25 l/100 km). Avec l'augmentation de la population mondiale et l'épuisement des ressources, nous vivons désormais une époque où les considérations environnementales sont primordiales, et où le concept de ces « petites voitures » est tout à fait pertinent.

[Les normes automobiles japonaises]

Classe	Cylindrée	Longueur totale	Largeur totale	Hauteur
Keijidosha - Petites cylindrées	Moins de 660 cm ³	3,4 m ou moins	1,48 m ou moins	2,0 m ou moins
Kogatajidosha - Voitures compactes (immatriculation à 5 numéros)	Moins de 2000 cm ³	4,7 m ou moins	1,7 m ou moins	2,0 m ou moins
Futsujidosha - Voitures ordinaires (immatriculation à 3 numéros)	2000 cm ³ ou plus	12,0 m ou moins	2,5 m ou moins	3,8 m ou moins

L'habitacle compact offre un large champ de vision qui permet de bien voir ce qui nous entoure.



Classement des ventes de voitures neuves

Entre janvier et juin 2015

1	Aqua (Toyota)	
2	N-BOX (Honda)	KEI
3	Tanto (Daihatsu)	KEI
4	DAYZ (Nissan)	KEI
5	Move (Daihatsu)	KEI
6	Prius (Toyota)	
7	Fit (Honda)	
8	Alto (Suzuki)	KEI
9	Wagon R (Suzuki)	KEI
10	N-WGN (Honda)	KEI

Source : Fédération japonaise des associations des concessionnaires automobiles et Fédération japonaise des associations de keijidosha

Petites de l'extérieur, mais spacieuses à l'intérieur !

Quelles sont les avancées technologiques qui rendent les petites cylindrées si confortables ?

Le constructeur automobile Suzuki s'efforce de concevoir des petites cylindrées toujours plus évoluées dans les limites de taille imposée à cette classe de véhicules. Nous avons demandé à son responsable du développement les idées et avancées technologiques permettant de les rendre confortables.

4 À la mi-avril, nous nous sommes rendus au siège social du constructeur automobile Suzuki, à Hamamatsu, et avons testé le modèle « Every Wagon ». Son habitacle spacieux nous a surpris d'emblée. Il ne se contente pas d'avoir un plafond élevé, il offre également un large espace pour les jambes que l'on peut étendre à son aise. « La banquette arrière en particulier est beaucoup plus spacieuse que celle que l'on peut trouver dans les véhicules de la classe supérieure (de cylindrée de 1000 cm³) », nous précise Masahiko MIZUSHIMA, ingénieur en chef. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, les véhicules de la classe des keijidosha, les petites cylindrées, ne sont pas conçues sur le modèle des voitures ordinaires en réduisant leur taille, mais sont conçues en tant que telles à partir de zéro. L'une de leurs principales différences avec les voitures ordinaires est la petitesse de leur capot. « Pour l'Every Wagon, nous avons placé le moteur sous le plancher afin de réduire la longueur du capot et de libérer de l'espace pour l'habitacle. Nous avons également déplacé les roues vers les extrémités avant et arrière, car elles constituent un facteur limitant la largeur de l'habitacle. Nous avons ainsi obtenu un empattement (distance entre les axes des roues avant et arrière) largement supérieur à celui d'une voiture ordinaire », ajoute-t-il.

Après diverses tentatives pour agrandir l'habitacle, l'avant du véhicule a été réduit, ce qui a également permis de faciliter l'appréciation des distances. En outre, la disposition des roues aux extrémités du véhicule a permis de raccourcir son rayon de braquage, ce qui confère à cette voiture une maniabilité incomparable sur les petites routes. C'est pour ces raisons qu'elle est très maniable même pour ceux qui ne sont pas habitués à conduire.

Un design astucieux pour mettre en valeur l'espace de l'habitacle

Le moindre millimètre d'espace doit être



Les responsables de la conception de l'Every Wagon qui ont répondu à nos questions

Masahiko MIZUSHIMA

« Je veux essayer de donner à ces petites cylindrées une touche drôle et ludique qu'on ne retrouve pas dans les voitures ordinaires. Je voudrais qu'elles deviennent un outil indispensable aux loisirs ou pendant les jours de congé. »

Yuki IRITE

« Je voudrais concevoir des petites cylindrées pratiques dont la conduite soit sûre mais pas fatigante ni inconfortable, même sur de longues distances. »

exploité pour agrandir l'habitacle un tant soit peu. Masahiko MIZUSHIMA nous assure que la conception de telles voitures constitue un véritable casse-tête dans lequel on doit se battre contre les chiffres. D'ailleurs, sur la nouvelle version de l'Every Wagon qui n'avait pas été renouvelée depuis 9 ans et demi, les roues avant ont été avancées de 3 cm et les sièges avant de 4,5 cm pour agrandir l'habitacle.

Yuki IRITE, responsable du design intérieur nous parle du choix d'un style mettant en valeur les lignes latérales de base ou d'un plafond arrondi, afin d'améliorer l'impression d'espace de l'habitacle. Elle précise que les espaces de rangement ont été laissés volontairement visibles pour éviter de perdre de la place avec des couvercles, alliant ainsi design et fonctionnalité. Elle ajoute également avoir fait le tour des



Suzuki Every Wagon

Avec un habitacle d'une longueur de 2240 mm, une largeur de 1355 mm et une hauteur de 1420 mm, c'est un des véhicules les plus spacieux de sa catégorie.
Prix de vente conseillé par le constructeur : à partir de 1 425 600 yens (TTC)

entreprises concernées par ce marché, interrogé les utilisateurs et observé leur manière d'utiliser leurs véhicules dans la réalité afin de s'en s'inspirer pour créer un design fonctionnel.

« Les amateurs de camping par exemple percent eux-mêmes des trous dans l'habitacle pour y fixer des crochets ou des étagères afin de pouvoir y charger le plus de choses possible. Ceux qui utilisent leur véhicule pour un usage commercial s'arrangent pour pouvoir y charger le volume maximal de produits possible. C'est en observant les usagers que nous avons conclu qu'il serait encore plus pratique de disposer d'avance de trous pour vis ou des rainures pour installer des étagères. Nous avons d'ailleurs un retour très positif en ce qui concerne ces trous pour vis », nous précise-t-elle.

Les petites cylindrées ne sont pas seulement un moyen de transport, elles sont également utilisées pour les loisirs. Leur design extrêmement varié est d'ailleurs une des raisons de leur popularité.

Élargir l'habitacle tout en assurant la sécurité

Le déplacement des sièges vers l'avant du véhicule ou l'amincissement des panneaux de carrosserie pour agrandir l'habitacle laissent cependant craindre pour le problème de la sécurité.

« Nous renforçons la structure des véhicules et utilisons de la tôle plus fine, mais renforcée, ce qui nous permet de satisfaire les normes de sécurité en matière de collision. Auparavant, nous procédions en menant des essais de choc avec nos prototypes, afin de déterminer les endroits à renforcer. Mais maintenant, grâce aux progrès des technologies informatiques, nous pouvons mener de nombreuses simulations, ce qui nous a permis d'améliorer la qualité de nos prototypes. Ceci étant dit, utiliser de la tôle plus fine pour alléger les véhicules et améliorer leur consommation tout en renforçant leur carrosserie pour en améliorer la sécurité est un travail paradoxal et assez problématique », note Masahiko MIZUSHIMA.

C'est pour cette raison que les normes s'appliquant à la classe des keijidosha ont été modifiées afin d'augmenter leur taille

pour répondre aux normes de sécurité devenues plus sévères. Mais ce gain de taille n'est pas dédié dans sa totalité à l'amélioration de la sécurité des véhicules, il est également mis à contribution pour élargir les habitacles une fois les normes de sécurité satisfaites.

« Toutes ces conditions à remplir nous obligent à faire preuve d'ingéniosité. Je pense que c'est ce qui fait la particularité des petites cylindrées », ajoute-t-il. C'est en surmontant toutes ces exigences extrêmement contraignantes que les petites cylindrées keijidosha ont ainsi gagné de la popularité auprès de nombreux utilisateurs. Décidément, l'évolution de ces petites voitures japonaises mérite d'être suivie.

Des panneaux en tôle plus fins mais renforcés ont été utilisés afin d'élargir l'habitacle. Ils satisfont pleinement les normes de sécurité.



Nouveau vide-poche de tableau de bord, situé à côté du compteur dans la nouvelle version. Très pratique et facile d'accès pour y mettre de petits objets comme des clés ou des pastilles de menthe.



L'habitacle est suffisamment haut pour permettre d'entrer et de sortir facilement. L'espace pour les jambes est assez large qu'un homme adulte puisse s'asseoir confortablement.



L'équipement de série comporte des trous et rainures pour installer une tablette, un filet ou d'autres accessoires. Le coffre est simple d'utilisation.



Un vide-poche est situé au plafond, au-dessus du siège conducteur. Il permet de ranger des documents A4 ou des boîtes de mouchoirs plates. Facile d'accès et très pratique.
* Équipement de l'Every Wagon

L'habitacle des petites cylindrées keijidosha est souvent considéré comme trop étroit, pourtant il a une capacité de chargement étonnante

Petites cylindrées ou pas, les capacités de chargement de l'habitacle sont un facteur crucial dans le cas d'une utilisation commerciale. Ainsi, au moment de renouveler son modèle Every Wagon, Suzuki a tenu à vérifier combien on pouvait y charger de boîtes en carton. Résultat, l'habitacle comporte assez de place pour 69 boîtes de mandarines, 40 caisses de bière, ou 46 cartons de petite taille. Les petites cylindrées, peu encombrantes quand on les stationne sur une route de faible largeur pour charger ou décharger du matériel, sont idéales pour transporter des marchandises.



Une bicyclette de 27 pouces (43 cm) y loge debout sans problème.



On peut y loger 17 cartons de taille moyenne (319 x 669 x 432 mm). Pas de problème non plus pour de plus gros objets ou des objets longs tels que les tapis.



Suzuki Every

Il dispose d'un des plus grands coffres de sa catégorie avec une profondeur (quand la banquette arrière est en place) de 1910 mm, une largeur de 1385 mm et une hauteur de 1240 mm. En repliant la banquette arrière, la profondeur du coffre passe à 2640 mm.
Prix de vente conseillé par le constructeur : à partir de 923 400 yens (TTC)

Essayez : vous ne voudrez plus en sortir ! On ♥ les petites cylindrées

Les keijidosha sont très populaires que ce soit en ville ou à la campagne, pour une utilisation commerciale ou privée.



Photographe de studio
Kaori TAKATA

Nombre d'années d'utilisation d'une petite cylindrée : 7 ans

Ce qui lui plaît dans sa voiture ?

Le large champ de vision et le petit rayon de braquage qui la rendent facile à conduire

Kaori TAKATA s'est donné pour tâche dans la vie de photographier les 4 saisons à Karuizawa. Sa voiture préférée est la Suzuki Jimny. Elle l'a acquise en même temps que son permis de conduire afin de se rendre à Karuizawa qu'elle devait photographier pour son projet de fin d'études. Cette voiture étant très utilisée par les habitants de Karuizawa, elle a eu l'occasion de l'essayer et a trouvé qu'elle braquait bien. Dotée d'une puissance suffisante, même en côte, elle l'a trouvée très sûre pour une conductrice débutante comme elle. Kaori TAKATA trouve ainsi que « la Jimny offre une très bonne visibilité qui permet de conduire tout en admirant le paysage ». Tous les week-ends, son appareil photo en bandoulière, elle se rend en voiture à Karuizawa depuis la capitale.

Voiture préférée : Suzuki Jimny



Longueur totale : 3395 mm Largeur totale : 1475 mm
Hauteur totale : 1680 mm
Poids : 980 kg Rayon de braquage minimum : 4,8 m



Vendeur d'alcools
Toshihiko NISHIMURA

Nombre d'années d'utilisation d'une petite cylindrée : 18 ans

Ce qui lui plaît dans sa voiture ?

Sa maniabilité qui la rend très efficace pour les livraisons

Toshihiko NISHIMURA tient un commerce d'alcools, et s'il se sert d'un camion pour le transport des marchandises en grande quantité, il prend exclusivement sa petite cylindrée pour les livraisons moins volumineuses. « Une petite cylindrée ne prend pas de place et braque bien, ce qui me permet de faire mes livraisons sans problème dans les quartiers résidentiels où les rues se rétrécissent soudainement et où la place pour se garer est limitée » nous confie-t-il. Et d'ajouter : « En plus, contrairement à ce qu'on pourrait croire, on peut y mettre beaucoup de choses. On peut par exemple y charger sans problème 20 caisses de bière (1 caisse contient 20 grandes bouteilles) ». Sa faible consommation et sa puissance qui ne faiblit pas même chargée en font un véhicule indispensable. La Honda Acty qu'il utilise actuellement est sa 5e petite cylindrée.

Voiture préférée : Honda Acty



Longueur totale : 3395 mm Largeur totale : 1475 mm
Hauteur totale : 1880 mm
Poids : 960 kg Rayon de braquage minimum : 4,5 m



Flûtiste
Sumiko FUKATSU

Nombre d'années d'utilisation d'une petite cylindrée : 5 ans

Ce qui lui plaît dans sa voiture ?

Pouvoir conduire sans soucis, même quand elle prend des raccourcis étroits

Sumiko FUKATSU base ses activités à Tokyo, mais passe ses week-ends à Tateyama, dans la préfecture de Chiba où elle a un studio. « Je me rends à Tateyama en train ou en bus, mais utilise ma voiture pour me déplacer dans les environs. C'est plus écologique, non ? » nous dit-elle en ajoutant que sa voiture, une Daihatsu Esse, porte le surnom de « Pionkichi ». Sumiko FUKATSU a été nommée « ambassadrice » de la ville de Tateyama et s'occupe avec ses collègues musiciens d'organiser des concerts et gère un jardin communautaire. « Ma voiture est très pratique pour transporter le matériel de jardinage et les raccourcis que je prends passent généralement par des chemins agricoles ou de petites routes où seules peuvent passer des petites cylindrées. » Sa voiture « Pionkichi » lui est ainsi indispensable pendant ses week-ends très chargés.

Sa voiture préférée : Daihatsu Esse Custom



Longueur totale : 3395 mm Largeur totale : 1475 mm
Hauteur totale : 1470 mm
Poids : 780 kg Rayon de braquage minimum : 4,4 m
*Ce modèle n'est plus produit ni commercialisé



Artiste ciseleur
Hiroshi DEGUCHI

Nombre d'années d'utilisation d'une petite cylindrée : 6 ans

Ce qui lui plaît dans sa voiture ?

Sa capacité et sa facilité de chargement et de déchargement

Hiroshi DEGUCHI utilise son mini monospace de petite cylindrée de manière intensive, pour déposer des œuvres, en remporter, pour son travail, pour faire ses courses quotidiennes, ou pour aller surfer. Il y a 10 ans, il est retourné dans la maison de son enfance qui se trouve dans la ville de Minamiboso, et y a commencé ses activités d'artiste ciseleur. Sa voiture lui permet de se déplacer facilement où que ce soit, tout en bénéficiant d'une réduction de taxes et en faisant des économies de frais d'entretien. Il affirme même qu'aucune autre catégorie de voiture n'est aussi pratique et que « le Japon peut s'enorgueillir de ses petites cylindrées ». Il ajoute : « On peut dire d'une certaine manière qu'à la campagne, les camionnettes de la catégorie keijidosha ont remplacé les chevaux. Aujourd'hui tous les foyers en possèdent une ». Les petites cylindrées constituent ainsi un partenaire indispensable de sa vie quotidienne.

Sa voiture préférée : Suzuki Every



Longueur totale : 3395 mm Largeur totale : 1475 mm
Hauteur totale : 1815 mm
Poids : 970 kg Rayon de braquage minimum : 4,5 m

Mieux que « loin et spacieux » : « petit mais proche » ! Parvenir à construire sa maison à soi, peut-être petite, mais agréable à vivre.

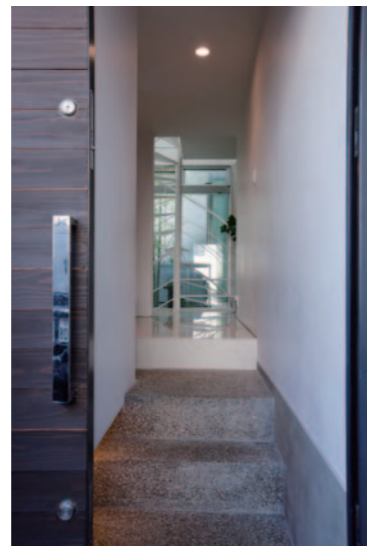
« Construire une grande maison en banlieue, c'est bien, mais passer chaque jour deux heures et demie dans les transports, quoi de plus pénible ? D'un autre côté, les terrains sont chers en centre-ville, et il n'est pas possible de construire une maison satisfaisante sur un terrain trop étroit. » Voilà ce qu'on aurait tendance à penser, mais, sur un terrain en centre-ville d'une superficie d'à peine 18 tsubo (59,49 m²), Monsieur et Madame K. ont bâti la maison idéale. Comment ont-ils fait pour acquérir la maison de leurs rêves ?

À dix minutes à pied de la gare de Shibuya, dans un quartier résidentiel de grand standing bien paisible, Monsieur et Madame K. ont fait construire leur maison. C'est une très petite maison, mais lorsque l'on pénètre dans l'entrée, la vue est agréable, et l'on ne se sent pas à l'étroit. Chaque niveau est compact et d'une bonne qualité de construction. La maison semble beaucoup plus agréable à vivre qu'une grande maison spacieuse.

Selon Monsieur K., quand il a songé à acquérir une maison, il a hésité quant à savoir s'ils allaient en prendre une grande en banlieue ou se serrer pour vivre dans une maisonnette dans le centre-ville.

– Je suis un bourreau de travail, et je rentrais tard du travail. Malgré tout, ma femme m'attendait tous les jours. Si nous avions habité loin de mon lieu de travail, je serais rentré encore plus tard, et il était évident que j'arriverais après minuit. Je me disais donc que, pour ne pas augmenter encore la charge pesant sur les épaules de ma femme, nous ne pouvions habiter qu'en centre-ville. Je voulais si possible avoir une maison près de Shibuya, dans ce quartier où naissent de nouvelles cultures. Pourtant, à voir le prix des terrains, je ne pouvais même pas l'envisager en rêve. Je ne pensais pas un seul instant que cela

puisse se réaliser. Un tournant du destin inespéré s'est produit en 2009. Un ami leur a présenté le propriétaire d'un terrain à Shibuya, ce qui leur a donné l'opportunité de discuter de son achat. – Nous avons parlé avec passion du genre de vie que nous souhaitions



De l'entrée, on a une vue directe sur l'espace qui se prolonge jusqu'au jardin intérieur. Ainsi, on ne se sent pas à l'étroit.

mener ici, et il s'est alors décidé à nous vendre le terrain en disant « Si mon terrain peut vous être utile... » Le terrain, d'un aspect peu commun, est en forme de « L » et ne fait que 18 tsubo. Pour cette raison, le prix de

vente a été raisonnable. C'est ainsi que Monsieur et Madame K. ont vu s'ouvrir la porte de leur rêve en acquérant un terrain dans un quartier résidentiel de grand standing en centre-ville.

La rencontre qui a redonné vie aux espoirs évanouis.

– Après avoir décidé d'acheter le terrain, nous avons parlé tous les deux de l'image que nous nous faisons de la maison à construire : un espace déconnecté du quotidien, avec une atmosphère de lieu de villégiature. Et nous nous disions aussi que ce serait bien que cette maison soit en même temps fonctionnelle. Monsieur K. a synthétisé sous la forme d'une fiche de conception l'image qu'ils se faisaient de la maison, et Madame K., décoratrice d'intérieur, a dessiné les plans. Munis de ces documents, les deux époux sont ensuite allés voir un constructeur de maisons, mais n'ont rencontré que déception sur déception.

– Quand nous avons parlé de nos attentes au responsable, son visage s'est assombri et il nous a dit « Ce ne sera pas possible ». On a même été jusqu'à nous dire : « Tel quel, ça ne nous rapporterait rien, alors nous ne pouvons pas vous faire ça... » Le constructeur leur a proposé un plan fait par son entreprise. N'ayant

Même petite,
il n'y a pas de plus grand bonheur
que d'avoir sa maison à soi !



À travers cet escalier en spirale blanc, léger et transparent, la lumière douce provenant des fenêtres se déverse sur le niveau semi-souterrain (photo du haut). Les bambous qui poussent dans le jardin. Les parois extérieures du jardin sont faites de persiennes, qui permettent à la lumière d'entrer de l'extérieur, mais empêchent de voir l'intérieur depuis de l'extérieur du bâtiment (photo centrale). L'espace hamac qui prolonge sa chambre plaît beaucoup à Miroku (photo du bas).

La famille de Monsieur K. est composée du couple et de leur fille, mais aussi de deux grands chats. L'endroit où ils se trouvent est leur place de parking.

pas d'autre solution, le couple, tout en se référant à ce plan, exprimait des demandes précises, mais le constructeur ne faisait que leur proposer des options en supplément. C'était pour eux comme si ce rêve qui s'était formé à l'achat du terrain s'évanouissait en un instant. C'est alors que Monsieur et Madame K. décidèrent que, s'il en était ainsi, ils construiraient eux-mêmes leur maison, et se mirent à la recherche d'un architecte. Leurs recherches les amenèrent à aller consulter Densou Sugiura, un architecte qui avait conçu bon nombre de logements de petite superficie.

– Lorsque nous lui avons tendu la fiche de conception et les plans, Monsieur Sugiura, s'est réjoui : « C'est la première fois que je rencontre des gens qui savent aussi concrètement ce qu'ils veulent ! » Et il semble que ce genre de terrain en forme de « L » soit un cas rare, ce qui aurait attisé la passion d'architecte de Monsieur Sugiura. Quand il nous a dit « Je veux absolument travailler avec vous », nous en avons presque sauté de joie !

Les « trois principes d'aménagement de l'espace dans une p'tite maison » qui ont exaucé le rêve du couple.

Dans la maison du couple K., les « trois principes d'aménagement de l'espace dans une p'tite maison » prônés par M. Sugiura, « laisser passer, perméabilité, et cumul », sont appliqués sans réserve. En premier lieu, il n'y a pas de cloison entre l'entrée et le salon-salle à

manger-cuisine. Avec ce principe du « laisser passer », ils ont tiré parti au maximum de l'espace disponible. L'entrée est disposée de façon à ce que le salon-salle à manger-cuisine ne soit pas visible, et que les visiteurs qui sont dans l'entrée ne risquent pas de voir la famille se détendant dans le salon. Le salon « cumule » les fonctions de salle à manger et de cuisine, mais dans la mesure où l'on peut cacher la cuisine avec une porte translucide, il peut changer de fonction en un instant. De plus, les hôtes accueillis dans le salon sont préservés de la vue de la cuisine ou de la salle de bain. Le jardin intérieur donne sur le salon-salle à manger-cuisine, et comme il est entouré de verre, la « perméabilité » permet un ressenti plus ample de l'espace. Il cumule aussi les fonctions de « laisser passer » notamment en termes d'éclairage et de renouvellement de l'air.

Au pied de l'escalier, le bureau de Monsieur K, la chambre de leur fille, un espace de jeu avec un hamac suspendu, et un espace de rangement. – Avec seulement le rez-de-chaussée et le premier étage, nous n'avons pas assez de surface de plancher. Mais dans cette zone, il y a des restrictions en matière de hauteur des bâtiments, si bien que nous n'avons pu faire une maison à deux étages. Nous en avons parlé avec M. Sugiura, qui nous a dit que si nous faisons un niveau semi-souterrain à une profondeur ne dépassant pas 1,40 m, il n'y aurait pas de problème au niveau de la législation, et que l'impôt sur les propriétés serait moins élevé. À ce niveau semi-souterrain, la lumière provient du jardin intérieur du

niveau supérieur et de petites fenêtres, si bien que l'on ne se sent pas oppressé. De plus, le mur en béton offre une bonne insonorisation, qui permet, nous dit-on, de jouer du piano sans déranger les voisins. L'espace de rangement est vaste, et accueille des objets de grande taille tels que des planches de surf ou des skis.

– On nous avait dit : « Comme vous êtes en centre-ville, autant recourir aux facilités de la ville. En destinant l'espace prévu pour le parking à d'autres usages, vous auriez une maison encore plus agréable. » Mais nous n'en avons fait qu'à notre tête, et nous avons demandé à faire une place de parking.

Au premier étage, on trouve une salle de bains éclairée d'une douce lumière. C'est un espace ouvert, donnant une véritable impression de lieu de villégiature.

Quand on veut faire une salle de bains dans le style d'un rotenburo (spa à ciel ouvert), les problèmes d'intimité vis-à-vis de l'extérieur se posent, mais en utilisant ingénieusement la « perméabilité », on peut trouver des solutions en recourant aux persiennes qui empêchent d'être vu de l'extérieur.

Une maison confortable, en contact avec la nature.

Toutes les pièces sont très claires et l'air y circule en permanence. La chambre du couple se trouve à l'étage, mais, bien que nous soyons en centre-ville, les oiseaux viennent se poser sur les bambous qui ont poussé dans le jardin, et Monsieur et Madame K. se réveillent tous deux chaque matin au pépiement des oiseaux et à la lumière du jour. La lumière, l'air, le chant des oiseaux... L'énergie de la nature rend cette maison encore plus confortable. À voir une maison d'un tel niveau de perfection, il est difficile de ne pas s'inquiéter de son prix.

– Nous sommes restés dans les limites du montant que nous avions convenu au départ. Comme nous ne pensions pas que notre idéal de maison se réaliserait à ce point, quand nous avons pris possession de la maison, nous avons ressenti une grande émotion.

Pour terminer, nous avons demandé à Miroku, la fille du couple K., ce qu'elle pensait de leur maison :

– Nous passons de bons moments dans le jardin autour d'un barbecue ou d'une fondue bourguignonne. Pour me changer les idées, je fais mes devoirs dans le jardin. Notre vie ici avec nos chats est très agréable tous les jours. J'adore cette maison !

Un moment de détente en musique dans une baignoire entourée de lumière



Les persiennes et les fenêtres de toit offrent un espace semblable à un spa à ciel ouvert. Les moments passés dans cette baignoire entourée de murs blancs et d'un carrelage de qualité sont de véritables moments de luxe.



La cloison translucide ne laisse pas voir la cuisine, tout en préservant une impression de profondeur. On ne les voit pas sur les photos, mais on trouve aussi sur le mur de droite un grand écran, et à gauche un sofa et une installation audio.

L'architecte qui n'empêche pas ses clients de rêver ! Concevoir des maisons pleines de bonheur

M. DENSOU SUGIURA, ARCHITECTE, RÉALISE LA MAISON
IDÉALE POUR SES CLIENTS SUR LA BASE DES

« TROIS PRINCIPES D'AMÉNAGEMENT DE L'ESPACE DANS UNE P'TITE MAISON »
QU'IL A DÉVELOPPÉS.

FACE AUX CONTRAINTES DE L'ÉTROITESSE DES GRANDES VILLES,
IL DONNE NAISSANCE À DES MAISONS FONCTIONNELLES ET AGRÉABLES À VIVRE.

C'était il y a maintenant 18 ans. M. Densou Sugiura, architecte, s'est vu demander de concevoir une maison sur un terrain ne faisant que 31,2 m², soit 9,4 tsubo. M. Sugiura, qui n'avait jamais pensé que l'on puisse construire une maison sur un si petit terrain, a relevé le défi et s'est engagé dans ce travail.

– Il s'agissait là d'un problème difficile, qui consistait à faire d'un espace limité quelque chose d'agréable et pratique. La réponse que j'ai trouvée à ce problème, je l'ai nommée les « trois principes d'aménagement de l'espace dans une p'tite maison », à savoir « perméabilité, laisser passer, et cumul ». En recourant à ces trois principes, on peut construire une maison agréable et pratique sur un terrain de superficie limitée.

Le premier de ces principes, celui de la « perméabilité » consiste à jouer sur la visibilité aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur. Il s'agit d'utiliser, lorsque l'on cloisonne l'espace, des matériaux perméables, laissant passer les regards, l'air et la lumière.

– En recourant à des plaques de métal ajouré ou à du métal étiré pour créer les cloisons, il est possible de voir le paysage extérieur depuis l'intérieur de la maison, mais pas l'intérieur depuis l'extérieur. La lumière et l'air traversent les pièces, et la vision s'étend en profondeur vers l'extérieur. On obtient

ainsi un espace ouvert, capable dans le même temps de préserver l'intimité des occupants de la maison.

Le deuxième principe, celui de « laisser passer », consiste à retirer une partie des murs et planchers afin d'étendre l'espace. Comme la superficie absolue est limitée pour les maisons construites sur de petites surfaces, il est fréquent d'avoir trois niveaux, mais on utilisera par exemple des matériaux aérés pour les escaliers.

– Avec un escalier à la structure aérée, si l'on ouvre en été une fenêtre au niveau supérieur, un appel d'air se produira comme dans une cheminée, générant un agréable courant d'air du bas vers le haut. De plus, la lumière entrant par les fenêtres de toit éclairera les niveaux inférieurs, augmentant ainsi la luminosité à l'intérieur de la maison. Le troisième principe, celui du « cumul » consiste à assigner plusieurs fonctions à un seul espace, comme par exemple dans le cas d'un espace qui cumule les deux fonctions de jardin et d'entrée.

– L'espace occupé par une maison représente ordinairement 60 % de la superficie du terrain, laissant un espace non bâti de 40 %. Si l'on dispose une entrée dans la maison, la superficie utilisable en est réduite d'autant, tandis que si l'on utilise le jardin comme entrée, on profite efficacement du terrain. Intégrer l'extérieur et l'intérieur de la maison, c'est ce qui permet à une

petite maison de vivre. Ces « trois principes d'aménagement de l'espace », de par leur synergie, permettent de générer un espace étendu au milieu des contraintes de l'exigüité.

La tradition de l'habitat japonais au présent

M. Sugiura explique que ces « trois principes d'aménagement de l'espace dans une p'tite maison » étaient déjà présents dans l'habitat originel des japonais :

– Par exemple, il y avait systématiquement un engawa (véranda faisant le tour de la maison) dans les maisons individuelles des Japonais. Les gens s'y asseyaient avec leurs hôtes et devisaient agréablement en contemplant les arbres du jardin. Les maisons japonaises d'autrefois intégraient donc déjà l'intérieur et l'extérieur !

Quand M. Sugiura conçoit une maison, même si l'espace est exigu, il met systématiquement un arbre au rez-de-chaussée. L'objectif principal est de donner de la profondeur à l'espace, mais cela permet aussi de profiter agréablement de la nature.

– Les feuilles bruissent quand le vent souffle, et l'ombre de l'arbre suit les mouvements du soleil. Comme je fais en sorte de planter des arbres à feuilles caduques, les bourgeons apparaissent au printemps, les fleurs s'épanouissent

Le modèle de l'aménagement d'un espace exigu, c'est la maison de thé. J'ai beaucoup appris des maisons de thé.



M. Sugiura dirige le Bureau de recherche architecturale Arts & Crafts. Il est le numéro 1 en matière de petites maisons, pour lesquelles 70% de sa clientèle le consulte.

En réduisant les coûts, l'exiguïté est l'arme suprême pour avoir sa maison

en été, les fruits se forment en automne, et l'hiver venu, les feuilles tombent. Cela permet de bien ressentir les quatre saisons. Nous touchons là à un fondement de la culture japonaise, la coexistence avec la nature.

Contexte de l'accroissement des petits habitats et budget moyen

Cela dit, les maisons japonaises n'étaient pas nécessairement de petites maisons. Pour M. Sugiura, l'accroissement de la demande en petites maisons à partir des années 1990 est dû à plusieurs facteurs sociétaux : la préférence pour les maisons individuelles par crainte d'avoir à subir un séisme dans un appartement, la moindre nécessité d'habitats de grande superficie par l'effet des changements dans la structure des ménages comme la diminution du nombre d'enfants, la demande pour des habitations originales accompagnant dans sa hausse la diversification des styles de vie, la promotion sociale des femmes et la préférence des ménages à double revenu pour les centres-villes, etc.

– On a longtemps considéré au Japon qu'un logement impliquait un minimum de superficie, au moins une trentaine de tsubo (1 tsubo = environ 3,3 m²). Mais on a finalement compris qu'avec de l'ingéniosité, on pouvait vivre de façon agréable et pratique dans une petite maison.

Les clients qui viennent au Bureau de recherche architecturale Arts & Crafts sont souvent des couples d'au moins 35 ans, voire des quadragénaires, disposant d'un prêt immobilier d'environ 55 millions de yens. Si l'on veut avec cette somme acheter un terrain en

centre-ville et y faire bâtir, on ne pourra acquérir qu'un terrain de moins de 20 tsubo. La superficie moyenne du terrain des petites maisons que M. Sugiura a conçues tourne autour de 17 tsubo, avec une surface de plancher d'environ 27 tsubo. Le prix moyen par tsubo d'un bâtiment est d'environ 890 000 yens*, le coût des travaux étant d'environ 24 millions de yens*. Ces chiffres sont dans tous les cas déjà obsolètes. Les coûts des travaux et le prix des terrains sont ces derniers temps tous deux en augmentation.

– Aujourd'hui, le coût des travaux pour une petite maison va s'élever à 30 millions de yens environ. Il faudra aussi ajouter la taxe sur la consommation et



« Un espace n'est pas agréable seulement parce qu'il est vaste : toutes sortes d'éléments entrent en jeu, comme la lumière, l'air, la température, les odeurs et le ressenti des matériaux » explique M. Sugiura.

les frais d'architecte**. Et il faut en plus un terrain. Les terrains en centre-ville sont chers, mais si la forme du terrain est inhabituelle, on peut l'acquérir à un prix relativement bon marché, et si l'on trouve le moyen de construire une maison sur ce type de terrain, cette maison sera tout naturellement une maison amusante.

Qu'y a-t-il à perdre, qu'y a-t-il à gagner à vivre dans une petite maison ?

Une petite maison permet de limiter les frais de terrain et de construction. Comme elle est compacte, le

rendement énergétique en termes de chauffage et de climatisation est bon, et elle est aussi plus aisée à entretenir. Comment M. Sugiura voit-il de son côté les avantages et les désavantages d'une petite maison ?

– Si on envisage d'y abriter un grand nombre de personnes, une petite maison est bien entendu trop exiguë. Cependant le problème n'est pas qu'une maison soit grande ou petite. Je pense que ce qui importe, c'est ce qu'on veut faire dans cette maison, et que tout dépend du genre de vie que l'on veut y mener, de l'usage que l'on veut en faire. Par exemple, les fonctions à assurer dans le cas d'une maison en banlieue et dans celui d'une vie dans une grande ville sont totalement différentes. Quand on habite une grande ville, il n'est pas obligatoire d'inviter les gens chez soi : un bon restaurant dans le voisinage permet d'accueillir ses hôtes. Car la vie dans une grande ville permet de recourir aux commodités de cette grande ville. Ainsi, on peut concevoir une maison centrée sur les joies de la vie de famille.

Lorsque l'on demande aux familles qui vivent dans les petites maisons conçues par M. Sugiura ce qu'elles en pensent, on constate

que le niveau de satisfaction est extrêmement élevé malgré la superficie limitée.

– Quand je vois les visages heureux de la famille d'un client qui prend possession d'une maison dans laquelle ils pensent pouvoir vivre agréablement, je me dis que j'ai vraiment bien fait de choisir ce métier !

Même avec un petit terrain, il ne faut pas renoncer. Car en vous adressant à la bonne personne, vous pourrez réaliser une maison agréable à vivre.

* Ces montants sont indiqués hors taxe
** Ce montant est celui estimé à la date de l'interview, en mai 2015

L'obstacle de l'exiguïté incite à la créativité et à rechercher tous les jours sur de nouvelles idées



M. Sugiura dans son bureau de Kita Aoyama dans l'arrondissement de Minato. Durant les 18 dernières années, il a conçu ici de nombreuses petites maisons. On notera au passage que le plus petit terrain sur lequel il ait construit était d'une superficie de 7 tsubo (4,3 tsubo pour le plus petit bâtiment).