petit futé

OSAKA & HYOGO

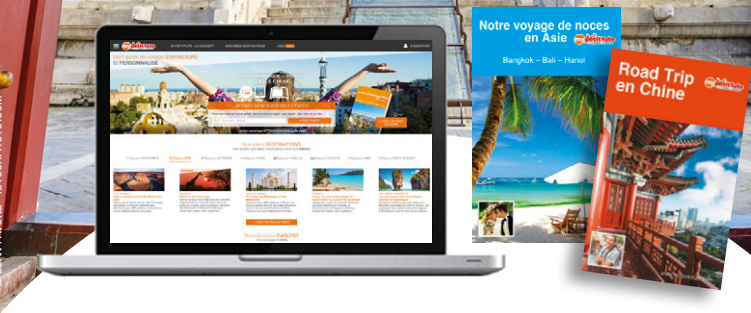
COUNTRY GUIDE



WWW.PETITFUTE.COM

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



© SEAN PAVONE - ISTOCKPHOTO.COM

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :
Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Auteurs : Aline SCHNEIDER, Maxime DRAY, Barthélémy COURMONT, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Responsable Editorial Monde : Patrick MARINGE

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC et Elvane SAHIN

Rédaction France : Elisabeth COL, Silvia FOLIGNO, Tony DE SOUSA et Agnès VIZY

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie : Anne DIOT

Cartographie : Jordan EL OUARDI

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU de LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Cédric MAILLOUX, Nicolas DE GUENIN, Nicolas VAPPEREAU et Adeline CAUX

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Manager : Cyprien de CANSON et Andrei UNGUREANU

DIRECTION COMMERCIALE

Directrice des Régies : Caroline CHOLLET

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN et Caroline PREAU

Responsable Clientèle : Déborah LOICHOT

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés de Erika SANTOS

Régie Osaka & Hyogo : Mathieu BARON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP et Nahida KHIER

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Christelle MANEBARD et Adrien PRIGENT

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL et Belinda MILLE

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTE OSAKA & HYOGO ■

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
✆ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € -
RC PARIS B 309 769 966
Couverture : Le château d'Osaka et cerisier en fleur (Sakura), Kansai, au Japon © Guitar photographer - Shutterstock.com
Impression : Imprimerie de Champagne – 52200 Langres
Achevé d'imprimer : octobre 2018
Dépôt légal : novembre 2018
ISBN : 9791033185178

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

ようこそ (YŌKOSO)

Pour les voyageurs désirant s'écarter du triptyque Tōkyō-Kyōto-Hiroshima, les préfectures de Hyōgo et d'Ōsaka offrent de nombreuses opportunités pour découvrir en profondeur la culture japonaise. Tout d'abord, on y visitera des lieux d'exception, parmi lesquels le château de Himeji, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1993, le tourbillon de Naruto, phénomène naturel unique au monde, les ateliers de potiers presque millénaires de Sasayama, nommée ville créative d'artisanat et d'arts populaires par l'UNESCO, ou encore la ville de Sakai dont la coutellerie artisanale est mondialement réputée.

Deux grandes villes se partagent ces préfectures. La ville d'Ōsaka, capitale gastronomique du Japon, où *okonomiyaki*, *takoyaki*, *soba*, *nabe* et *shabu-shabu* raviront les gourmands. C'est également l'endroit idéal pour faire la fête, passer une nuit blanche à faire la tournée des *izakaya* en terminant au petit matin dans un karaoké. De l'autre côté de la baie, Kōbe, ville très *oshare* (élégante) selon les Japonais, est connue au Japon pour la force de ses habitants qui ont su se relever et se reconstruire rapidement après le terrible tremblement de terre de 1995. Avec le quartier de Kitano aux pieds des montagnes où l'on se baladera près des anciennes ambassades et logements des émissaires occidentaux, le quartier chinois populaire et animé, le port très romantique à la tombée de la nuit et les nombreux petits cafés et restaurants cachés, la ville ne manque pas de charme. Le soir venu, Kōbe résonne au son du jazz. C'est en effet ici que cette musique a fait ses premiers pas dans l'archipel. Il faut dire qu'un vent artistique semble souffler sur ces deux préfectures. À Takarazuka, on assistera aux spectacles de la plus célèbre troupe de comédie musicale du Japon, composée uniquement de femmes. C'est également dans cette ville qu'Osamu Tezuka, pionnier du manga et de l'animation, a passé son enfance. Quant à Ōsaka, elle est réputée pour ses théâtres de kabuki et de rakugo. Les préfectures d'Ōsaka et de Hyōgo sont également une destination idéale pour les voyageurs désirant se tourner vers l'écotourisme. Au sud, l'île d'Awaji marque la séparation entre océan Pacifique et mer intérieure de Seto. En se dirigeant au nord de la préfecture de Hyōgo, on traversera montagnes et rizières avant de déboucher sur la mer du Japon. En hiver, tout se recouvre de neige. C'est la période idéale pour aller se baigner dans les *onsen* de Kinosaki et de Yumura. Enfin, ce qui rendra votre séjour dans ce coin du Japon inouliable, ce sont ses habitants. Bons vivants, ils sont réputés pour leur ouverture d'esprit et l'accueil chaleureux qu'ils réservent aux visiteurs.

L'équipe de rédaction

PEFC™
10-31-2009
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

INVITATION AU VOYAGE

Les plus des préfectures d'Ōsaka et de Hyōgo 7
Fiche technique 8
Idées de séjour 10
Séjour court 10
Séjour long 10
Comment partir ? 12
Partir en voyage organisé 12
Partir seul 19
Se loger 21
Se déplacer 24

DÉCOUVERTE

Les préfectures d'Ōsaka et de Hyōgo en 20 mots-clefs 28
Survol de la région 31
Géographie 31
Climat 31
Environnement – Écologie 31
Parcs nationaux 32
Faune et flore 32
Histoire 33
Des origines à nos jours 33
Politique et économie 49
Politique 49
Économie 52
Population et langues 54
Mode de vie 56
Vie sociale 56
Mœurs et faits de société 59
Religion 63
Arts et culture 65
Architecture 65
Artisanat 68
Cinéma 68
Danse 70
Littérature 71
Médias locaux 73
Musique 73
Peinture et arts graphiques 74
Sculpture 77
Traditions 77
Festivités 79
Cuisine japonaise 82
Produits caractéristiques 82
Habitudes alimentaires 87
Jeux, loisirs et sports 88
Enfants du pays 91
Lexique 93

© PSGXXX – SHUTTERSTOCK.COM



La fameuse rue Dotonbori à Ōsaka.



Balade dans les montagnes de Minoo.

© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU

LA PRÉFECTURE D'ŌSAKA

La préfecture d'Ōsaka 100
Ōsaka 100
Quartiers 101
Se déplacer 102
Pratique 103
Se loger 104
Se restaurer 108
Sortir 113
À voir – À faire 115
Shopping 123
Sports – Détente – Loisirs 124
Les environs d'Ōsaka 125
Minoo 125
Suita 126
Ikeda 128
Kishiwada 128
Sakai 130

LA PRÉFECTURE DE HYŌGO

HYŌGO GOLDEN ROUTE 134
Kōbe 134
Quartiers 134
Se déplacer 136
Pratique 137
Se loger 138
Se restaurer 140
Sortir 143
À voir – À faire 144
Shopping 149
Les environs 150
Himeji 151
Kinosaki Onsen 159
Les environs de Kinosaki Onsen 164
Toyooka 164
Izushi 164
Takeno 166
Le Hyōgo méconnu 167
Province de Tajima 167
Asago 167
Shinonsen-Chō 169
Awaji-Shima 171
Sasayama 178
Takarazuka 181
Akō 186

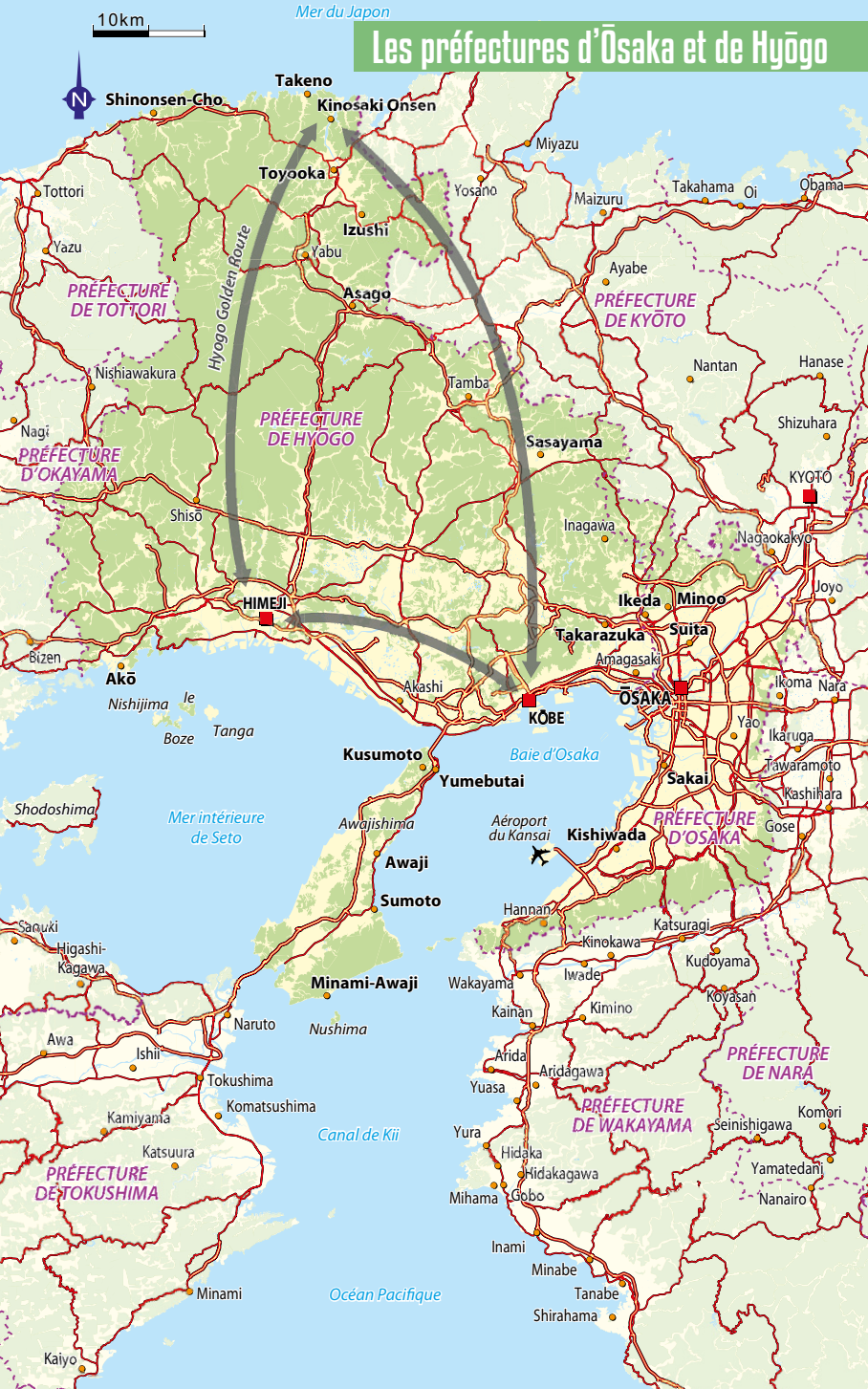
PENSE FUTÉ

Pense futé 192
Argent 192
Assurances 194
Bagages 195
Décalage horaire 196
Électricité, poids et mesures 196
Formalités, visa et douanes 197
Horaires d'ouverture 197
Internet 198
Jours fériés 198
Langues parlées 198
Photo 198
Poste 199
Quand partir ? 200
Santé 200
Sécurité et accessibilité 203
Téléphone 204
S'informer 205
À voir – À lire 205
Avant son départ 209
Sur place 210
Magazines et émissions 210
Index 212

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

Les préfectures d'Ōsaka et de Hyōgo



© KOBE CITY



Torii à l'entrée du sanctuaire Ikuta.

© FOTOVOYAGER



La vie nocturne trépidante du quartier Shinsekai à Ôsaka.



© SERGE OLLIVIER - AUTHOR'S IMAGE

La viande de cerf, une des spécialités d'Asago.

© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU



Balade dans les montagnes de Minoo.

LES PLUS DES PRÉFECTURES D'ŌSAKA ET DE HYŌGO

Entre histoire et culture

Les préfectures d'Ōsaka et de Hyōgo sont toutes deux historiquement et culturellement très riches. Entre les IIIe et Ve siècles, ont été construits dans la région de grands tumulus, tombeaux de princes aujourd'hui inconnus. Ces grands mausolées, sites archéologiques d'importance, sont toujours visibles dans les communes de Tajima et d'Ōsaka. Ces deux préfectures gardent également de nombreuses traces relatives aux trois grands unificateurs du Japon : Oda Nobunaga, Toyotomi Hideyoshi et Tokugawa Ieyasu. La preuve en est avec le château d'Ōsaka, construit par Hideyoshi dans le but de devenir le centre du Japon unifié ou avec le château de Himeji, habité pendant quelques années par ce même Hideyoshi avant de passer sous le contrôle d'Ieyasu. Enfin, Ōsaka et Kōbe sont deux villes portuaires, portes ouvertes sur l'extérieur, ce qui leur donna durant de nombreuses années une position d'intermédiaires entre l'étranger et l'archipel, en faisant d'elles des villes cosmopolites à la culture diversifiée. Région très commerciale, on y trouve de nombreux artisans, comme à Sakai, dans le sud d'Ōsaka, ville connue pour ses couteaux, utilisés par plus de 90 % des cuisiniers japonais, ou encore à Sasayama, à l'est de la préfecture de Hyōgo, où les potiers se transmettent leur savoir-faire depuis plus de 800 ans.

Une gastronomie variée

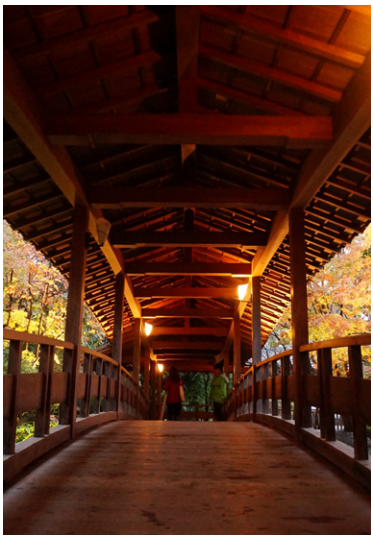
On entend souvent dire qu'Ōsaka est la capitale gastronomique du Japon et il est vrai que les spécialités locales ne manquent pas. Ville commerçante et donc riche, les spécialités à base de farine de blé, très chère à l'époque, s'y sont particulièrement développées : *okonomiyaki*, *takoyaki*, *udon*, *yakisoba*. Sa voisine, Kōbe, n'est culinairement pas en reste avec le mondialement connu « bœuf de Kōbe ». Bordée par la mer intérieure de Seto et la mer du Japon, la préfecture de Hyōgo est réputée pour ses produits de la mer dont les vedettes sont le *fugu*, le crabe Matsuba et les huîtres d'Akō. Enfin, la région produit des légumes d'exception, au rang desquels se distinguent les oignons d'Awaji-shima, les mandarines et poireaux de Tajima.

Une nature très diversifiée

En voyageant dans les préfectures d'Ōsaka et de Hyōgo, vous ne pourrez vous ennuyer un instant. Du nord au sud, les paysages sont très changeants. Au nord, en hiver, on se retrouvera vite sous la neige, tandis que dans le sud de la préfecture les températures restent douces tout au long de l'année. Vous passerez très rapidement de la mer à la montagne, de grosses villes aux petits villages. La région est également très réputée pour ses *onsen* qui jaillissent naturellement un peu partout. Parfait pour se ressourcer.

Un accueil chaleureux

Les habitants du Kansai sont réputés pour leur accueil trois-étoiles envers les visiteurs. Que ce soit dans les grandes villes ou dans les campagnes, vous rencontrerez des visages souriants et ouverts, bien que la communication se fasse parfois un peu difficilement. Autant dans la préfecture d'Ōsaka que de Hyōgo, les locaux sont connus pour leur franc-parler et leur humour. Le meilleur moyen d'aller à leur rencontre est probablement de passer la soirée dans un *izakaya*.



© HIMEJI CITY

Jardin Kōko-en, Himeji.

FICHE TECHNIQUE

Argent

Monnaie

- **Le yen**. La monnaie japonaise est le yen (JPY ou ¥). On trouve des pièces de 1, 5, 10, 50, 100 et 500 ¥ et des billets de 1 000 ¥, (2 000 ¥ assez rares), 5 000 ¥ et 10 000 ¥.
- **Taux de change.** Environ 1 € = 130 ¥ (septembre 2018).
- **Moyens de paiement**. Payer en espèces est le moyen le plus courant pour régler ses achats puisque les Japonais n'utilisent pas de chéquiers et se servent beaucoup moins des cartes bancaires que ne le font les Européens ou les Nord-Américains. Les cartes de crédit internationales comme American Express, Visa, MasterCard et Diners sont acceptées dans les grands magasins et les grands hôtels. En revanche, dans les petits et moyens hôtels, les *ryokan* (auberges japonaises) et la plupart des restaurants, les cartes de crédit ne sont pas toujours acceptées. On pourra cependant retirer de l'argent dans la majorité des *convenience stores* tels que les 7-Eleven. Les banques ferment généralement à 17h, mais dans certaines on peut encore utiliser les distributeurs automatiques assez tard dans la nuit, mais pas avec une carte de crédit internationale permettant les retraits d'argent.

Idées de budget

Conforme à sa réputation, le Japon est une destination chère si on la compare avec des pays du Sud-Est asiatique comme la Thaïlande. Mais de bonnes surprises au niveau des prix des menus dans les restaurants ou des sorties sont à souligner. De nombreux restaurants offrent des menus du jour (*teishoku*) à midi pour 700 ¥ ou 1 000 ¥, ou des soupes de nouilles copieuses pour 500 ¥. L'hébergement et les transports restent les postes de dépenses les plus importants. Il faut compter 2 800 ¥ minimum pour passer une nuit dans une auberge de jeunesse, de 4 000 ¥ à 6 500 ¥ pour un hébergement de catégorie moyenne (*minshuku*, *ryokan* bon marché, capsule ou business hôtel). Penser que les bus de nuit sont bien moins chers que le train, mais la durée du trajet est multipliée par deux ou trois. Ils ne sont pas vraiment confortables et font de nombreux arrêts. Les budgets suivants sont donnés pour une personne et par jour.

- **Petit budget** : les fans de marche ou de vélo réduiront considérablement leurs dépenses au niveau des transports. 7 000-8 000 ¥ par jour minimum (environ 50-60 €) sont à prévoir, couvrant l'hébergement, la nourriture et un ou deux grands déplacements dans le pays.
- **Budget moyen** : avec 14 000 ¥ par jour (environ 100 €), il est possible de bien s'amuser, surtout pour ceux qui auront pensé à prendre le Japan Rail Pass qui permet de se balader presque partout au Japon. Avec ce budget, le *ryokan* ou l'hôtel seront très confortables, le coût des transports et de l'entrée des musées sera couvert, et le repas du soir promet d'être copieux. Bien géré, il devrait même rester un peu d'argent pour des cadeaux.
- **Gros budget** : compter 20 000 ¥ minimum.

© PAVLESSIMAGES



La tour Tsutenkaku et le quartier Shinsekai, Ōsaka.

Destination en bref

Le pays

- **Capitale** : Tōkyō.
- **Superficie** : 377 873 km².
- **Chef de l'État** : l'empereur Akihito depuis 1989.
- **Chef du gouvernement** : Shinzō Abe (depuis décembre 2012).
- **Nature de l'État** : monarchie constitutionnelle.
- **Nature du régime** : parlementaire.
- **Division administrative** : 47 préfectures.

La population

- **Population** : 127 300 000 d'habitants (2016).
- **Population étrangère** : 1,6 %.
- **Langue** : le japonais.
- **Espérance de vie** : 80,5 ans pour les hommes ; 86,8 ans pour les femmes.

Drapeau du Japon

Disque rouge sur fond blanc. Le drapeau du Japon – *Hinomaru* (littéralement, « rond de soleil ») – n'a été réglementé que très récemment. Jusqu'en 1999, il n'existait pas de définition interne du drapeau japonais, même s'il a acquis ses caractéristiques actuelles à la fin du XIX^{e} siècle. Toutefois, le symbole du soleil était déjà utilisé du temps des samouraïs, mais avec des variantes de couleurs.



L'économie

- **PIB/habitant** : 38 419 US$ en 2015.
- **Croissance annuelle du PIB** : 1,2 % en 2015
- **Population active** : 66 millions de travailleurs.
- **Chômage** : 3,4 % en 2016.

Téléphone

- **Code international du Japon** : 81.
- **De France vers le Japon**, il faut composer le 00 81 puis le code de la ville (en supprimant le 0), et enfin le numéro de téléphone.
- **Du Japon vers la France**, il faut composer le 00 33 puis le numéro de la région sans le 0, puis les huit derniers chiffres.
- **Communications locales interurbaines**. Lors d'une communication locale interurbaine, il faut composer l'indicatif de la ville. Les indicatifs téléphoniques sont toujours précédés d'un zéro et sont indiqués entre parenthèses ou avec un tiret. L'indicatif pour Tōkyō est le 03, Ōsaka 06 et Kōbe 78. Le code pour appeler le Japon depuis la France est le 00 81. En cas d'appel de l'étranger vers le Japon, il faut supprimer le zéro initial de l'indicatif téléphonique.

Décalage horaire

En été, il y a 7 heures de décalage avec la France et 8 heures lorsque la France passe à l'heure d'hiver. Quand il est 13h à Paris, il est donc 20h ou 21h au Japon selon la saison. Le soleil se lève et se couche tôt (17h en hiver, 18h30 en été).

Formalités

Un passeport en cours de validité est exigé pour les Français se rendant au Japon. Aucun visa n'est nécessaire pour des séjours d'une durée inférieure à trois mois (sauf pour les ressortissants suisses qui bénéficient de la possibilité de rester six mois au Japon sans visa). Il est aussi possible d'obtenir un visa « Vacances Travail » (*Working Holiday Visa*) qui permet aux personnes âgées de 18 à 30 ans de rester durant un an au Japon et d'y travailler. Pour connaître la liste des documents à soumettre et les modalités, consulter les sites des ambassades, ou en faire la demande par écrit.

Climat

Les préfectures de Hyōgo et d'Ōsaka bénéficient d'un climat proche du climat méditerranéen. Les quatre saisons sont bien marquées dans la région. Les hivers sont plutôt doux et les étés très chauds et humides. En hiver, le nord de la préfecture de Hyōgo se recouvre souvent de neige.

Saisonnalité

Le printemps et l'automne sont les hautes saisons touristiques, surtout pour ce qui est de la visite des temples ou des monts sacrés. Pour éviter les plus fortes affluences, il peut donc être utile de planifier son voyage fin novembre-début décembre, fin février-début mars, ou fin mai et juin. La Golden Week (fin avril-début mai), le O-bon (mi-août) et Oshōgatsu (du 1er au 3 janvier) sont des périodes à éviter pour la recherche d'hébergement.

Ōsaka

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
0°/ 8°	1°/ 9°	3°/ 12°	8°/ 18°	13°/ 23°	18°/ 27°	23°/ 31°	23°/ 32°	19°/ 28°	13°/ 22°	7°/ 17°	3°/ 11°

IDÉES DE SÉJOUR

SÉJOUR COURT

La ville d'Ōsaka offre une grande diversité de lieux touristiques et il faudra bien entre 3 et 4 jours pour la découvrir en profondeur. Quant à la Hyōgo Golden Route, c'est un circuit qui vous entraînera au cœur de la préfecture de Hyōgo, entre villes et campagnes. Vous pouvez aussi bien combiner ces deux séjours, pour une visite de la région d'une huitaine de jours ou, si le temps vous manque, n'en choisir qu'un seul.

Découverte de la ville d'Ōsaka en 4 jours

Jour 1. Arrivée à Ōsaka le matin. Après-midi shopping à Umeda et visite du vieux quartier de Nakazakicho. En fin de journée, visite du musée Koji Kinutani Tenku au 27e étage d'Umeda Sky Building d'où l'on admirera le soleil couchant. Dîner dans le quartier de Kitashinchi ou au sous-sol du centre commercial Lucua.

Jour 2. On commencera cette deuxième journée par le quartier de Tennōji, avec la visite du temple Shi-Tennōji et la contemplation de la vue panoramique sur Ōsaka depuis Abeno Harukas. On se dirigera ensuite vers Shinsekai où l'on déjeunera dans un restaurant de *kushikatsu*. L'après-midi, découverte de Dōtonbori, du marché de Kuromon et shopping à Shinsaibashi. Dîner dans un *izakaya* du quartier d'Ura Namba.

Jour 3. Matinée sur l'île de Nakanoshima, avec la visite d'un de ses nombreux musées. Sur les berges au printemps, vous aurez la chance de pouvoir admirer les cerisiers en fleur. Déjeuner au restaurant Honke Shibato pour goûter à l'*unagi*, l'anguille japonaise. L'après-midi, visite du château d'Ōsaka et balade à Tenjinbashi, une des plus longues galeries marchandes de la ville. Soirée dans les *izakaya* du quartier animé de Tenma.

Jour 4. Pour ce quatrième et dernier jour, on explorera les alentours d'Ōsaka avec par exemple la ville d'artisans de Sakai ou la ville de Kishiwada, avec son château et son festival iconique.

Hyōgo Golden Route en 4 jours

Jour 1. Arrivée à Kōbe dans la matinée et visite du quartier de Kitano. Déjeuner dans un restaurant proposant du bœuf de Kōbe. L'après-midi, balade sur le port et croisière en fin de journée sur le bateau *Luminous Kōbe*. Dîner dans le quartier chinois.

Jour 2. Direction Himeji. Visite de son superbe château le matin et du jardin japonais adjacent, le Kōko-en. Déjeuner au restaurant du jardin, dans une ambiance très reposante. L'après-midi, visite du temple Engyō-ji. En fin de journée, direction Wataya pour un petit atelier de teinture à l'indigo.

Jour 3. Direction Kinosaki Onsen, où l'on passera la journée à tester les nombreux *onsen* et à se promener en *yukata* dans la ville.

Jour 4. Le matin, visite du centre pour la préservation de la cigogne orientale, avant de rejoindre la ville d'Izushi. On y goûtera sa spécialité, les *soba* d'Izushi. L'après-midi, visite de la ville avant de repartir en direction de Kōbe ou de Himeji.

SÉJOUR LONG

Deux semaines pour découvrir les préfectures d'Ōsaka et de Hyōgo

Jour 1. Arrivée à l'aéroport international du Kansai. Autobus en direction d'île d'Awaji. Fin de journée détente dans l'*onsen* avec vue sur la mer depuis son hôtel.

Jour 2. Découverte de l'île : le sanctuaire Izanagi Jingū, les jardins de narcisses, le site d'Awaji Yumebutai conçu par l'architecte Tadao Andō, la croisière pour aller découvrir les tourbillons de Naruto. Représentation du théâtre de marionnettes de l'île le soir.

Jour 3. Direction Kōbe. Le matin, escale à Maiko pour visiter le pont d'Akashi kaikyō. Arrivée à Kōbe et déjeuner dans un restaurant proposant du bœuf de Kōbe. L'après-midi, balade dans le quartier de Kitano, sur le port et croisière

en fin de journée sur le bateau *Luminous Kōbe*. Dîner dans le quartier chinois.

Jour 4. Direction Himeji. Visite de son superbe château le matin et du jardin japonais adjacent, le Kōko-en. Déjeuner au restaurant du jardin, dans une ambiance très reposante. L'après-midi, visite du temple Engyō-ji. En fin de journée, direction Wataya pour un petit atelier de teinture à l'indigo.

Jour 5. Le matin, direction Toyooka et la ville d'Izushi. On y goûtera sa spécialité, les *soba* d'Izushi. L'après-midi, visite de la ville avant de repartir en direction de Kinosaki pour passer la nuit.

Jour 6. Le matin, balade jusqu'aux grottes de Genbudō et au centre pour la préservation de la cigogne orientale avant d'aller prendre le train, direction Takarazuka.

Jour 7. À partir de 11h, on assistera à la revue de Takarazuka. L'après-midi, visite des temples Kiyoshikōjin Seichō-ji et Nakayamadera, ainsi que du musée dédié au célèbre mangaka Osamu Tezuka. Le soir, direction Sasayama et le Kankō Hotel, où l'on goûtera au *botan nabe*.

Jour 8. Le matin, visite de la vieille ville de Sasayama, de son château. L'après-midi, direction le village de potiers de Tamba et visite du musée de la céramique. Le soir, départ pour Ōsaka.

Jour 9. Matinée dans la ville de Minoo, au nord d'Ōsaka. Petite marche dans les montagnes pour admirer la cascade, particulièrement magnifique en automne. Déjeuner au restaurant Otowa Sanso. Après-midi shopping à Umeda et visite du vieux quartier de Nakazakicho. Puis, visite du musée Koji Kinutani Tenku au 27e étage d'Umeda Sky Building d'où l'on pourra admirer le soleil couchant. Dîner dans le quartier animé de Kitashinchi ou au sous-sol du centre commercial Lucua.

Jour 10. Visite du quartier de Tennoji, avec le temple Shin-Tennoji et la vue panoramique sur Ōsaka depuis Abeno Harukas. Balade dans Shinsekai et déjeuner dans un restaurant de *kushikatsu*. L'après-midi, découverte de Dōtonburi, du marché de Kuromon et shopping à Shinsaibashi. Dîner dans un *izakaya* du quartier d'Ura Namba.

Jour 11. Matinée sur l'île de Nakanoshima, avec la visite d'un de ses nombreux musées. Sur les berges au printemps, vous aurez la chance de pouvoir admirer les cerisiers en fleur. Déjeuner au restaurant Honke Shibato pour goûter à l'*unagi*, l'anguille japonaise. L'après-midi, visite du château d'Ōsaka et balade à Tenjinbashi, une des plus longues galeries marchandes de la ville. Soirée dans les *izakaya* du quartier animé de Tenma.

Jour 12. Le matin, direction Inunakiyama pour une petite marche dans la forêt. On déjeunera sur la côte, au restaurant Iruka, installé dans un grand marché au poisson. Puis direction la ville de Kishiwada. Visite de son château et de son musée dédié à son célèbre festival : Kishiwada Danjiri Matsuri.

Jour 13. Matinée à Sakai pour découvrir son artisanat et les grands tumulus, tombes mystérieuses d'anciens princes. En milieu d'après-midi, prendre le train direction le *ryokan* Nanten-en. Promenade dans la campagne alentour, pour profiter du calme et de la sérénité des lieux.

Jour 14 : Direction l'aéroport international du Kansai pour le retour en France.



© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU

Balade dans les montagnes de Minoo.

COMMENT PARTIR ?

PARTIR EN VOYAGE ORGANISÉ

Spécialistes

ANN – NOSTALASIE – NOSTALATINA
19, rue Damesme (13e)
Paris ✆ 01 43 13 29 29
www.ann.fr – info@ann.fr
M° Tolbiac ou Maison Blanche
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h.
C'est la référence des grands voyageurs voulant aller en Asie (Asie, Asie centrale et Russie) en voyage à la carte ! Connaissant l'Asie comme son propre jardin, ce spécialiste vous conçoit votre voyage sur mesure de manière intelligente et astucieuse : l'itinéraire est toujours la version optimale entre vos desiderata, votre style de voyageur, votre budget et la réalité du pays. Le circuit « classique au Japon » vous embarque pour 18 jours dont une journée à Ôsaka.

ATALANTE
36, quai Arloing (9e)
Lyon ✆ 04 72 53 24 80
www.atalante.fr – lyon@atalante.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.
Atalante est une agence spécialisée dans les voyages à pied et les treks. Entamez notamment un trek de 22 jours, « Le Japon du nord au sud » en commençant par la ville d'Ôsaka, la découverte de son château et de ses quartiers les plus animés.

Autres adresses : Bruxelles - rue César-Frank, 44A, 1050 ✆ +32 2 627 07 97. • Paris – 18, rue Séguier, 75006, fond de cour à gauche, 1er étage ✆ 01 55 42 81 00

DESTINATION JAPON
11, rue Villedo (1er)
Paris ✆ 01 42 96 09 32
www.destinationjapon.fr
M° Pyramides
Cette agence consacrée au Japon dispose d'une excellente connaissance de l'archipel ; ces dirigeants sont non seulement des nationaux japonais mais ils disposent d'une agence réceptive à Tôkyô. La production de Destination Japon se décompose en plusieurs activités : la vente de vols secs, des circuits organisés, l'élaboration de stages linguistiques pour les étudiants, des voyages à la carte répondant aux exigences de chacun. Le tout est assorti de prestations de qualité. Parmi les propositions, le circuit « Inaka 2018 » dédié à la campagne japonaise traverse la préfecture de Hyôgo. Ce programme de 16 jours prévoit la découverte de la ville d'Ôsaka mais également plusieurs jours à Kinosaki Onsen dont une soirée que vous passerez à déambuler en *yukata*.

DIRECTOURS
9, rue de la Paix (2e)
Paris ✆ 01 45 62 62 62
www.directours.com
serviceclients@directours.com
Directours est un tour-opérateur qui vend en direct au public, sans passer par les agences de voyages. Sa brochure est uniquement sur Internet, ce qui présente l'avantage de coller à l'actualité des promotions. Séjours, week-ends, voyages individuels à la carte, offres vol+hôtel, location de voiture, conseils de vendeurs connaissant la destination et prix constamment réactualisés, Directours mise sur la qualité du produit en pratiquant les prix les plus bas. De nombreux circuits incluent la ville d'Ôsaka dont : « Le Japon au fil du temps », « Japon impérial et spirituel » et « Éventail japonais ».

INTERMÈDES
10, rue de Mézières (6e)
Paris ✆ 01 45 61 90 90
www.intermedes.com – info@intermedes.com
M° Saint-Sulpice ou M° Rennes
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 19h ; le vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 9h30 à 16h de janvier à mars et de septembre à octobre.
Intermèdes propose des voyages d'exception et des circuits culturels sur des thèmes très variés : architecture, histoire de l'art, événements musicaux… Intermèdes est à la fois tour-opérateur et agence de voyages. Les voyages proposés sont encadrés par des conférenciers, historiens ou historiens d'art. Les groupes sont volontairement restreints pour plus de convivialité. Au Japon, de nombreux circuits incluent Ôsaka. Dans « Japon, le soleil impérial » découvrez l'Ôsaka futuriste et épicurienne, « Entre temples et montagnes, le Japon mystérieux » se penche sur le rythme de vie

effréné et l'architecture audacieuse du second centre économique du pays et, enfin, « secrets du Japon » propose une visite du château d'Ōsaka et un déjeuner dans le dynamique quartier Namba.

JALTOUR

Jalpak International France
4, rue de Ventadour (1er)
Paris ✆ 01 44 55 15 30
www.jaltour.fr – jaltour@jalpak.fr
M° Pyramides ou Quatre-Septembre
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h30.
Depuis plus de 30 ans, ce tour-opérateur spécialiste du Japon propose une belle gamme de séjours aux particuliers et aux groupes. Jaltour a une offre étendue à la portée de toutes les bourses. Circuits, forfaits, hôtels, « Japan rail pass », pass aérien, rien n'est laissé au hasard mais bien au choix du client. Parmi les circuits proposés on retrouve Tōkyō, Kyōto, Ōsaka et le Mont Fuji. Les thèmes des séjours sont aussi nombreux que variés : bonsaïs, mangas, sumo, cuisine japonaise, entraînement aux art martiaux, etc.

MONDE AUTHENTIQUE

5, rue Thorel (2e)
Paris ✆ 01 53 34 92 71
www.monde-authentique.com
contact@monde-authentique.com
M° Bonne Nouvelle
Conseillers disponibles du lundi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 9h30 à 18h. Il est plus prudent de prendre rendez-vous avant de s'y rendre.
Monde Authentique vous permet de construire votre voyage sur mesure, selon vos envies et votre budget. Cette agence vous propose également des idées pour agrémenter votre voyage, des exemples de circuits découverte, mais aussi une sélection d'hébergements pour concevoir ensemble votre itinéraire.

NOMADE AVENTURE

40, rue de la Montagne-Sainte-Geneviève
Paris (5e) ✆ 01 46 33 71 71
www.nomade-aventure.com
infos@nomade-aventure.com
M° Maubert Mutualité ou RER Luxembourg
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h30.
Nomade Aventure est une agence qui vous change de vos habitudes sédentaires. Avec ses voyages placés sous le thème de la nature, de la culture et de la rencontre, elle vous propulse vers de nouvelles aventures. Partez à la découverte d'Ōsaka et de Kōbe avec le circuit « Honshū et ses îles du sud en famille ». Au programme : balade dans le port de Kōbe, dégustation de la fameuse viande de bœuf de la région, découverte du quartier occidental Kitano…

Autre adresse : Autres agences à Lyon, Toulouse et Marseille.

PLANÈTE DÉCOUVERTE

20, avenue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny
Cachan
✆ 01 80 91 99 14
www.planete-decouverte.fr
contact@planete-decouverte.com
Appels possibles du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30 et le samedi de 9h à 12h. Fermé le dimanche et les jours fériés.
Des guides-accompagnateurs passionnés ont décidé de se réunir pour créer une agence, qui veut faire du voyage un moment de convivialité, et des séjours à petite échelle, jamais plus de 12 participants, tout en respectant les populations et l'environnement. Plusieurs circuits de Planète Découverte passent par la ville d'Ōsaka dont l'original « Carnets japonais », découverte et créativité qui vous initiera à l'écriture calligraphique, au haïku mais vous permettra également de rencontrer des artistes dans les domaines du manga, de l'estampe ou encore du raku.

LA ROUTE DE LA CORÉE

34, rue Robert Giraudineau
Vincennes
✆ 01 43 74 96 67 / 01 43 74 94 42
http://routedelacoree.com/
info@laroutedujapon.com
Visite sur rendez-vous.
Cette agence réputée propose des séjours de qualité, autour de plusieurs thèmes, au Japon et en Corée du Sud. Un excellent moyen de découvrir les merveilles du pays nippon sans difficultés. Plusieurs excursions sont organisées à Ōsaka : une journée dégustation des plats locaux, la visite de l'aquarium Kaiyukan mais aussi une sortie dans le monde de Harry Potter à Universal Studios.

LA ROUTE DES VOYAGES

10, rue Choron (9e)
Paris ✆ 01 55 31 98 80
www.route-voyages.com
info@route-voyages.com
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 19h et le vendredi de 9h à 18h. Le samedi de 10h à 17h.
La Route des Voyages, c'est une équipe dynamique et enthousiaste dotée d'une vraie connaissance du terrain. Tous les voyages sont composés sur mesure, selon votre inspiration et les connaissances de la l'agence lyonnaise, en fonction du nombre de participants et de leurs centres d'intérêts. Découvrez Kōbe autrement en optant pour le circuit « Les spiritueux du Japon ». Dégustez la bière locale Asahi en accompagnement de la fameuse viande de bœuf !

TERRES DE CHARME
5, rue de l'Asile-Popincourt (11e)
Paris ✆ 01 55 42 74 10
www.terresdecharme.com
M° Richard-Lenoir ou Saint-Ambroise
Agence ouverte le lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 9h30 à 18h30, le mardi à partir de 14h.
Avec Terres de Charmes, rendez-vous pour une excursion à la fois haut de gamme et originale. Le circuit « Autour de la mer intérieure » vous embarque pour 11 jours de voyage pour terminer en beauté avec la ville d'Ôsaka. L'occasion de dormir dans un prestigieux hôtel de Midôsuji, surnommé « les Champs-Élysées d'Ôsaka ». Chambres luxueuses, majordome et jardin zen au programme.

TERRE VOYAGES
28, boulevard de la Bastille (12e)
Paris
✆ 01 44 32 12 80
www.terre-voyages.com
Terre Voyages-Fleuves du Monde est un tour-opérateur qui cherche à sortir des sentiers battus. Ce voyagiste permet de découvrir d'autres facettes du Japon et de mettre l'accent sur Ôsaka, Himeji ou bien encore Kôbe.

TIRAWA
Parc d'Activité Alpespace
170, voie Albert-Einstein
Montmélian
✆ 04 79 33 76 33
www.tirawa.com
infos@tirawa.com
Spécialiste des voyages à pied et d'aventures, Tirawa vous propose plusieurs circuits au Japon comprenant la ville d'Ôsaka. Le circuit « Trésors du Japon » inclut également un arrêt dans la ville de Himeji dans la préfecture de Hyôgo. Ce sera l'occasion de visiter le château du héron blanc, inscrit au patrimoine mondial par l'UNESCO.

TUI STORE
39, rue de la Bourse
Lyon
✆ 04 72 81 04 00
www.tui.fr
agencelyonpresquile@tuifrance.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.
À la carte ou dans un circuit tout organisé, choisissez vos vacances avec Tui Store. Avec « Archipel Japonais », partez pour 15 jours d'un circuit qui passe notamment par Ôsaka et Himeji. Une excursion à Awajishima offrira également l'opportunité d'admirer champs de fleurs et panorama sur la baie de Kôbe.

Autre adresse : Espaces Aventuria – 39/41, rue de la Bourse, Lyon (2e).

VIVRE LE JAPON
30, rue Sainte-Anne (1er)
Paris
✆ 01 42 61 60 83
www.vivrelejapon.com
contact@vivrelejapon.com
M° Pyramides
Fondé il y a plus de 35 ans, Vivre le Japon, anciennement Voyageurs au Japon, est le premier spécialiste du voyage au Japon en France. Ses atouts : une équipe franco-japonaise présente à la fois à Paris et dans plusieurs villes au Japon (Tôkyô, Kyôto, Kanazawa, Hiroshima et Fukuoka). Vivre le Japon assure l'organisation de circuits accompagnés en minibus ou tout simplement de circuits individuels à la carte. Plusieurs options sont disponibles pour découvrir les villes de Kôbe, Ôsaka, Himeji et Kinosaki Onsen.

Généralistes

Vous trouverez ici quelques tours-opérateurs généralistes qui produisent des offres et revendent le plus souvent des produits packagés par des agences spécialisées sur telle ou telle destination. S'ils délivrent des conseils moins pointus que les spécialistes, ils proposent des tarifs généralement plus attractifs.

ABCVOYAGE
www.abcvoyage.com
Regroupe les soldes de tous les voyagistes avec des descriptifs complets pour éviter les surprises. Les dernières offres saisies sont accessibles immédiatement à partir des listes de dernière minute. Le serveur est couplé au site www.airway.net qui propose des vols réguliers à prix réduits, ainsi que toutes les promotions et nouveautés des compagnies aériennes.

AUCHAN VOYAGES
✆ 08 10 01 51 15
www.voyages-auchan.com
contact@voyagesauchan.com
Locations, week-ends, séjours, thalassothérapies, circuits découvertes, croisières fluviales et maritimes en France et dans le monde sont sur le catalogue de Auchan Voyages. Des conseillers vous conseilleront dans l'une des nombreuses agences du réseau. Un service de vente en ligne et un call center sont également mis à disposition des futurs voyageurs.

AZUREVER
9, rue du Quatre-Septembre (2e)
Paris
✆ 01 73 75 89 63
www.azurever.com
Sur rendez-vous uniquement.

Azurever est un site internet dédié au tourisme et plus particulièrement aux activités francophones que vous souhaiteriez faire lors de vos voyages, ou chez vous. Le catalogue compte plus de 7 000 activités variées à faire partout dans le monde : Europe, Amériques, Asie et Océanie, Afrique et Moyen-Orient. Ces activités sont dénichées, comparées et sélectionnées par des spécialistes pour vous faire profiter au maximum des trésors cachés de chaque destination. Une sélection faite auprès des meilleurs prestataires d'activités avec un bon rapport qualité-prix et des services professionnels pour pouvoir se régaler à tous les âges et pour toutes les bourses, dans des visites guidées, excursions d'une journée, vols en montgolfière, découverte de quartier en Segway, balades à pied ou à vélo, sorties en bateau, activités familiales, billets de théâtre et de spectacle, pass touristiques pour la visite de villes… Et surtout des activités auxquelles vous n'auriez même pas pensé !

CARREFOUR VOYAGES

✆ 08 92 01 50 15 – www.voyages.carrefour.fr
Partir sans dépenser trop ? C'est la proposition faite par Carrefour Voyages dans les 115 agences du réseau. Les conseillers vous proposeront croisières, circuits organisés, des séjours (ski, bien-être, plage), week-ends et voyages sur mesure. Promotions et départs de dernière minute sont également au menu !

E.LECLERC VOYAGES

✆ 08 25 88 46 20
www.leclercvoyages.com
E.Leclerc a sélectionné pour vous les offres des meilleurs voyagistes. Un grand choix de formules, vous pouvez payer en plusieurs fois, l'agence s'adapte à votre statut, allant de monoparental, à jeunes mariés, ou encore à spécial enfant. Des conseillers vous aident pour voyager, et petit plus : un carnet de voyages vous sera donné avant le départ en vacances. S'adaptant à chaque voyageur, il vous est proposé des destinations partout dans le monde.

GO VOYAGES

✆ 08 99 86 08 60
www.govoyages.com
infos@govoyages.com
Go Voyages propose le plus grand choix de vols secs, charters et réguliers au meilleur prix au départ et à destination des plus grandes villes. Possibilité également d'acheter des packages sur mesure « vol + hôtel » et des coffrets cadeaux. Grand choix de promotions sur tous les produits sans oublier la location de voitures. La réservation est simple et rapide, le choix multiple et les prix très compétitifs.

HAVAS VOYAGES

✆ 08 26 08 10 20
www.havas-voyages.fr
Avec plus de 500 agences, c'est le troisième réseau français d'agences de voyage. Havas Voyages propose des séjours avec un bon rapport qualité-prix. Des promotions toute l'année, l'exception de ce réseau est l'offre de « premières minutes ».

L'AGENCE DE VOYAGES DU BHV MARAIS

LE BHV MARAIS
55, rue de la Verrerie
(1er étage) (4e)
Paris ✆ 08 11 87 04 04 / 09 69 39 75 75
voyages.galerieslafayette.com/
Métro : Hôtel de ville (ligne 1, 11)
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 20h.
L'agence de voyage du BHV Marais vous ouvre le monde à travers de somptueux voyages, des croisières, des *city-breaks*, des *road-trips* ou des circuits organisés… Un questionnaire classique sur le site internet vous permet d'être contacté par un conseiller en voyages dans les 72 heures.

LASTMINUTE

✆ 08 92 68 61 00 – www.lastminute.com
Des vols secs à prix négociés, dégriffés ou publics sont disponibles sur Lastminute. On y trouve également des week-ends, des séjours, de la location de voiture… Mais surtout, Lastminute est le spécialiste des offres de dernière minute permettant ainsi aux vacanciers de voyager à petits prix. Que ce soit pour un week-end ou une semaine, une croisière ou simplement un vol, des promos sont proposées et renouvelées très régulièrement.

OPODO

✆ 08 99 65 36 55 – www.opodo.fr
Centre d'appel ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi et dimanche de 9h à 14h.
Pour préparer votre voyage, Opodo vous permet de réserver au meilleur prix des vols de plus de 500 compagnies aériennes, des chambres d'hôtels parmi plus de 45 000 établissements et des locations de voitures partout dans le monde. Vous pouvez également y trouver des locations saisonnières ou des milliers de séjours tout prêts ou sur mesure !

PROMOVACANCES

✆ 08 99 65 48 50
www.promovacances.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à minuit. Le samedi de 9h à 23h. Dimanche de 10h à 23h.
Promovacances propose de nombreux séjours touristiques, des week-ends, ainsi qu'un très large choix de billets d'avion à tarifs négociés sur vols charters et réguliers, des locations, des hôtels à prix réduits.

Également, des promotions de dernière minute, les bons plans du jour. Informations pratiques pour préparer son voyage : pays, santé, formalités, aéroports, voyagistes, compagnies aériennes.

THOMAS COOK
✆ 08 92 70 10 88 / 01 55 90 10 41
www.thomascook.fr
Plusieurs agences partout en France.
Tout un éventail de produits pour composer son voyage : billets d'avion, location de voitures, chambres d'hôtel… Thomas Cook propose aussi des séjours dans ses villages-vacances et les « 24 heures de folies » : une journée de promos exceptionnelles tous les vendredis. Leurs conseillers vous donneront des infos utiles sur les diverses prestations des voyagistes.

UCPA
12, rue des Halles (1er)
Paris
✆ 3260 / 08 25 88 08 00 /
+33 96 9 325 095
www.ucpa-vacances.com
M° : Châtelet ou Les Halles
Agence ouverte du mardi au samedi de 11h à 13h et de 14h à 19h.


© OSAKA CONVENTION TOURISM BUREAU

Cascade de Minoo.

Cette association unique en France propose depuis 1965 des vacances sportives à destination des adultes, mais aussi des enfants et des adolescents.

Réceptifs

AIRSERVE
TŌKYŌ
✆ +81 3 6745 7196
www.airserve.jp
inbound@airserve.co.jp
Subway, Tokyu Den-en-toshi Line (Local) de Shibuya.
Airserve est depuis longtemps l'une des agences de voyages les plus prestigieuses du Japon, spécialisée dans le service VIP. L'agence réactive propose des services dans les aéroports du Japon. Que ce soit pour les voyages d'affaires ou pour le plaisir, Airserve offre un service à la clientèle idéal combiné à la légendaire hospitalité japonaise. Vos clients peuvent compter sur leur équipe de professionnels efficaces, expérimentés et qui offre des services de voyage personnalisés dans tous les principaux aéroports au Japon, y compris Narita, Haneda, Nagoya Chūbu, Kansai International, Ōsaka Itami, Kōbe, Fukuoka et Chitose. Rencontrez leur équipe à votre arrivée, puis laissez-vous guider, Airserve propose également l'assistance au sol par avion, JR Passes, change. Un service wi-fi portable est disponible, profitez d'un transfert en douceur et sécurisé vers et depuis l'aéroport. Enfin vous pouvez opter pour des services luxueux de limousine à destination et en provenance des aéroports, des hôtels et de toute autre destination pour les particuliers ou petits groupes.

AUTREMENT LE JAPON
TŌKYŌ
✆ + 81 35 925 8303
http://autrementlejapon.com
Autre adresse à Kyōto : 5F 352-3 Shimizu Cho, Kawaramachi DoriNijo Agaru Nakagyo-ku, 604-0911 Kyōto – ✆ + 81 75 708 8130 - Ouvert du lundi au vendredi : 9h à 19h (horaires japonaises) (Votre horaire en France : -7h en été / -8h en hiver).
Autrement Le Japon est une agence de voyage spécialisée depuis 2003. Son but est de faire découvrir et aimer le Japon. Circuits accompagnés ou voyages à la carte, leur objectif est de vous faire vivre le Japon au rythme des saisons, des villes et des régions.L'équipe franco-japonaise de l'agence vit à Tōkyō et Kyōto. Elle est à votre service avant et pendant votre voyage. N'hésitez pas à les contacter.

■ **JTB BRANCH OFFICES C/O INTERNATIONAL**
Travel Division JTB Corp
2-3-11 Higashishinagawa, Shinagawa-ku
TŌKYŌ ✆ +81 357 965 454
sunrise01@jtb.jp
Cette agence de voyage est réputée, et on y parle anglais. Nombreuses représentations à Tōkyō.

■ **KEIKAKU**
http://keikaku.services/fr
Site proposant la mise en relation avec des guides-accompagnateurs touristiques au Japon, tous bilingues, qu'ils soient Français ou Japonais. Des guides qui connaissent l'histoire du Japon et qui savent vous y intéresser. Des journées à la carte à la découverte des temples, des musées, des activités ou encore du shopping, sont proposées. Keikaku propose deux types de prestations principales : l'accompagnement privé, à la carte, où l'accompagnateur échange avec le client avant son arrivée pour établir un programme sur mesure correspondant à 100 % à ses attentes. Des circuits thématiques en groupes, organisés selon le sujet ou la saison (cerisiers en fleur, feuilles d'érables…) et aux tarifs très attractifs. Une agence exclusivement sur Internet recommandée par Kanpai.

■ **NUMBER 1 TRAVEL**
Shinjuku
Ikebukuro
TŌKYŌ
✆ +81 332 056 073
✆ +81 339 864 690
www.no1-travel.com
Cette agence de voyage peut être utile pour recueillir des informations sur les différentes régions du Japon, en prévision d'escapades.

◗ **Autre adresse :** Shibuya ✆ +81 35728 5661

Sites comparateurs

Plusieurs sites permettent de comparer les offres de voyages (packages, vols secs, etc.) et d'avoir ainsi un panel des possibilités et donc des prix. Ils renvoient ensuite l'internaute directement sur le site où est proposée l'offre sélectionnée. Attention cependant aux frais de réservation ou de mise en relation qui peuvent être pratiqués, et aux conditions d'achat des billets.

■ **BILLETSDISCOUNT**
✆ 01 40 15 15 12
www.billetsdiscount.com
Le site Internet permet de comparer les tarifs de vol de nombreuses compagnies à destination de tous les continents. Outre la page principale avec la recherche générale, des onglets spécifiques (Antilles, océan Indien, Océanie, Afrique, Amérique du Nord et Asie) permettent de cibler davantage les recherches.

■ **EASYVOYAGE**
✆ 08 99 19 98 79
www.easyvoyage.com
contact@easyvoyage.fr
Le concept peut se résumer en trois mots : s'informer, comparer et réserver. Des infos pratiques sur plusieurs destinations en ligne (saisonnalité, visa, agenda…) vous permettent de penser plus efficacement votre voyage. Après avoir choisi votre destination de départ selon votre profil (famille, budget…), le site vous offre la possibilité d'interroger plusieurs sites à la fois concernant les vols, les séjours ou les circuits. Grâce à ce méta-moteur performant, vous pouvez réserver directement sur plusieurs bases de réservation (Lastminute, Go Voyages, Directours… et bien d'autres).

■ **EXPEDIA FRANCE**
✆ 01 57 32 49 77
www.expedia.fr
Expedia est le site français n° 1 mondial du voyage en ligne. Un large choix de 300 compagnies aériennes, 240 000 hôtels, plus de 5 000 stations de prise en charge pour la location de voitures et la possibilité de réserver parmi 5 000 activités sur votre lieu de vacances. Cette approche sur mesure du voyage est enrichie par une offre très complète comprenant prix réduits, séjours tout compris, départs à la dernière minute…

■ **ILLICOTRAVEL**
www.illicotravel.com
Illicotravel permet de trouver le meilleur prix pour organiser vos voyages autour du monde. Vous y comparerez billets d'avion, hôtels, locations de voitures et séjours. Ce site offre des fonctionnalités très utiles comme le baromètre des prix pour connaître les meilleurs prix sur les vols à plus ou moins 8 jours. Le site propose également des filtres permettant de trouver facilement le produit qui répond à tous vos souhaits (escales, aéroport de départ, circuit, voyagiste…).

■ **JETCOST**
www.jetcost.com
contact@jetcost.com
Jetcost compare les prix des billets d'avion et trouve le vol le moins cher parmi les offres et les promotions des compagnies aériennes régulières et *low cost*. Le site est également un comparateur d'hébergements, de loueurs d'automobiles et de séjours, circuits et croisières.

LILIGO
www.liligo.com
Liligo interroge agences de voyage, compagnies aériennes (régulières et low-cost), trains (TGV, Eurostar…), loueurs de voitures mais aussi 250 000 hôtels à travers le monde pour vous proposer les offres les plus intéressantes du moment. Les prix sont donnés TTC et incluent donc les frais de dossier, d'agence…

PRIX DES VOYAGES
www.prixdesvoyages.com
Ce site est un comparateur de prix de voyages permettant aux internautes d'avoir une vue d'ensemble sur les diverses offres de séjours proposées par des partenaires selon plusieurs critères (nombre de nuits, catégories d'hôtel, prix…). Les internautes souhaitant avoir plus d'informations ou réserver un produit sont ensuite mis en relation avec le site du partenaire commercialisant la prestation. Sur Prix des Voyages, vous trouverez des billets d'avion, des hôtels et des séjours.

PROCHAINE ESCALE
www.prochaine-escale.com
contact@prochaine-escale.com
Pas toujours facile d'organiser un voyage, même sur internet ! Avec Prochaine Escale, rencontrez les meilleurs spécialistes de votre destination et partez encore plus loin. En plus de transmettre leurs connaissances et leur passion des territoires, des cultures et des aventures, tous les spécialistes du réseau planifieront chaque séjour de A à Z. Idéal pour vivre une expérience unique, atypique et personnalisée dont vous reviendrez changés !

QUOTATRIP
www.quotatrip.com
QuotaTrip est une nouvelle plateforme de réservation de voyage en ligne mettant en relation voyageurs et agences de voyages locales sélectionnées dans près de 200 destinations pour leurs compétences. Le but de ce rapprochement est simple : proposer un séjour entièrement personnalisé aux utilisateurs. QuotaTrip promet l'assurance d'un voyage serein, sans frais supplémentaires.

VIVANODA.FR
www.vivanoda.fr – contact@vivanoda.fr
Vivanoda.fr est un site français indépendant permettant en un clic de comparer et combiner plusieurs modes de transport (avion, train, autocar, ferry et covoiturage) entre deux villes. Vivanoda est né d'un constat simple : quel voyageur arrive à s'y retrouver dans les différents moyens de transports qui s'offrent à lui pour rejoindre une destination ? La recherche sur Internet de ces informations se révèle souvent très fastidieuse… Grâce à ce site, fini les nuits blanches et bonjour les voyages à moindre coût.

VOYAGER MOINS CHER
www.voyagermoinscher.com
Ce site référence les offres de près de 100 agences de voyage et tour-opérateurs parmi les plus réputés du marché et donne ainsi accès à un large choix de voyages, de vols, de forfaits « vol + hôtel », de locations… Il est également possible d'affiner sa recherche grâce au classement par thèmes : thalasso, randonnée, plongée, All Inclusive, voyages en famille, voyages de rêve, golfs ou encore départs de province.

© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU



Aqua Bus, Ōsaka.

PARTIR SEUL

En avion

Le prix moyen d'un vol Paris-Ōsaka (Kansai Airport) oscille entre 500 et 1 100 euros selon la saison. A noter que la variation de prix dépend de la compagnie empruntée mais, surtout, du délai de réservation. Pour obtenir des tarifs intéressants, il est indispensable de vous y prendre très en avance. Pensez à acheter vos billets six mois avant le départ !

Principales compagnies desservant la destination

AIR FRANCE
✆ 36 54
www.airfrance.fr
Si Air France propose 14 vols par semaine pour Tōkyō (compter 13h20 de vol entre Paris et Tōkyō et une heure de moins au retour), pour Ōsaka (Kansai AIrport), la fréquence passe à 7 vols par semaine (le temps de vol reste le même).

FINNAIR
✆ 0 821 025 111
www.finnair.com
Finnair propose jusqu'à sept vols par semaine pour pour Kansai Airport via Helsinki. Les vols passent par le pôle Nord, ce qui raccourcit les temps de vols.

JAPAN AIRLINES – JAL
4, rue Ventadour (1er)
Paris
✆ 0 810 747 700
✆ 01 44 35 55 85
www.jal.com
Japan Airlines assure des liaisons directes au départ de Paris Charles-de-Gaulle pour Tōkyō, Nagoya et Ōsaka. Ensuite, la compagnie aérienne japonaise offre des correspondances vers la Chine, l'Extrême-Orient, l'Asie du Sud-Est, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et le continent américain, mais aussi des vols intérieurs.

KOREAN AIR
9, boulevard de la Madeleine (1er)
Paris
www.koreanair.com
Au départ de Paris et via Séoul, la compagnie coréenne propose des liaisons tous les jours pour Tōkyō, Ōsaka, Nagoya, Fukukoa et Nagasaki. La plupart des vols font deux escales au départ de Roissy-Charles-de-Gaulle.

Aéroports

AÉROPORT INTERNATIONAL DE BRUXELLES
Leopoldlaan
Zaventem
✆ +32 2 753 77 53
www.brusselsairport.be/fr
comments@brusselsairport.be

AÉROPORT MARSEILLE-PROVENCE
Marignane
✆ 0 820 811 414 / 04 42 14 14 14
www.marseille.aeroport.fr
contact@airportcom.com

BEAUVAIS
✆ 08 92 68 20 66
www.aeroportbeauvais.com
service.clients@aeroportbeauvais.com

BORDEAUX
✆ 05 56 34 50 50
www.bordeaux.aeroport.fr

GENÈVE
✆ +41 22 717 71 11 / +410900 57 15 00
www.gva.ch

LILLE-LESQUIN
✆ 0 891 67 32 10
www.lille.aeroport.fr

LYON SAINT-EXUPÉRY
✆ 08 26 80 08 26
www.lyonaeroports.com
communication@lyonaeroports.com

MONTPELLIER-MÉDITERRANÉE
✆ 04 67 20 85 00
www.montpellier.aeroport.fr
rh@montpellier.aeroport.fr

MONTRÉAL-TRUDEAU
✆ +1 514 394 7377 / +1 800 465 1213
www.admtl.com

NANTES-ATLANTIQUE
✆ 0 892 568 800
www.nantes.aeroport.fr

PARIS ORLY
✆ 39 50 / 0 892 56 39 50
www.aeroportsdeparis.fr

PARIS ROISSY – CHARLES-DE-GAULLE
✆ 39 50 / +33 1 70 36 39 50
www.aeroportsdeparis.fr

■ **QUÉBEC – JEAN-LESAGE**
✆ +1 418 640 3300 / +1 877 769 2700
www.aeroportdequebec.com

■ **STRASBOURG**
✆ 03 88 64 67 67
www.strasbourg.aeroport.fr

■ **TOULOUSE-BLAGNAC**
✆ 08 25 38 00 00 / 01 70 46 74 74
www.toulouse.aeroport.fr

Sites comparateurs

Certains sites vous aideront à trouver des billets d'avion au meilleur prix. Certains d'entre eux comparent les prix des compagnies régulières et low-cost. Vous trouverez des vols secs (transport aérien vendu seul, sans autres prestations) au meilleur prix.

■ **EASY VOLS**
✆ 08 99 19 98 79 – www.easyvols.fr
Comparaison en temps réel des prix des billets d'avion chez plus de 500 compagnies aériennes.

■ **KIWI.COM**
www.kiwi.com
Kiwi.com (anciennement Skypicker) fut créé par un entrepreneur Tchèque Oliver Dlouhy en avril 2012 et propose une approche originale de la vente de billets d'avion en ligne. Ce site permet à ses utilisateurs de débusquer les vols les moins chers et de les réserver ensuite. Il emploie pour cela une technologie unique en son genre basée sur le recoupement de données et les algorithmes, et permettant d'intégrer les tarifs des compagnies low-cost à ceux des compagnies de ligne classiques créant ainsi que des combinaisons de vols exceptionnelles dégageant des économies pouvant aller jusqu'à 50 % de moins que les vols de ligne classiques.

■ **MISTERFLY**
✆ 08 92 23 24 25 – www.misterfly.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 21h. Le samedi de 10h à 20h.
MisterFly.com est le nouveau-né de la toile pour la réservation de billets d'avion. Son concept innovant repose sur un credo : transparence tarifaire ! Cela se concrétise par un prix affiché dès la première page de la recherche, c'est-à-dire qu'aucun frais de dossier ou frais bancaire ne viendront alourdir la facture finale. Idem pour le prix des bagages ! L'accès à cette information se fait dès l'affichage des vols correspondant à la recherche. La possibilité d'ajouter des bagages en supplément à l'aller, au retour ou aux deux… tout est flexible !

■ **OPTION WAY**
✆ +33 04 22 46 05 40 – www.optionway.com
Par téléphone, du lundi au vendredi de 10h à 17h.
Option Way est l'agence de voyage en ligne au service des voyageurs. L'objectif est de rendre la réservation de billets d'avion plus simple, tout en vous faisant économiser. 3 bonnes raisons de choisir Option Way :

- **La transparence comme mot d'ordre.** Fini les mauvaises surprises, les prix sont tout compris, sans frais cachés.
- **Des solutions innovantes** et exclusives qui vous permettent d'acheter vos vols au meilleur prix parmi des centaines de compagnies aériennes.
- **Le service client,** basé en France et joignable gratuitement, est composé de véritables experts de l'aérien. Ils sont là pour vous aider, n'hésitez pas à les contacter.

Location de voitures

■ **AUTO EUROPE**
✆ 08 05 08 88 45 – www.autoeurope.fr
reservations@autoeurope.fr
Auto Europe négocie toute l'année des tarifs privilégiés auprès des loueurs internationaux et locaux afin de proposer à ses clients des prix compétitifs. Les conditions Auto Europe : le kilométrage illimité, les assurances et taxes incluses à tout petits prix et des surclassements gratuits pour certaines destinations. Vous pouvez récupérer ou laisser votre véhicule à l'aéroport ou en ville.

■ **BUDGET**
✆ 08 25 00 35 64
www.budget.fr
Budget possède de multiples agences à travers le monde. Les réservations peuvent se faire sur leur site, qui propose également des promotions temporaires. En agence, vous trouverez le véhicule de la catégorie choisie (citadine, ludospace économique ou monospace familial…) avec un faible kilométrage et équipé des options réservées (sièges bébé, porte-skis, GPS…).

■ **DÉGRIFAUTO**
✆ 01 84 88 49 14
www.degrifauto.fr
Lundi-vendredi 9h-21h. Samedi-dimanche 10h-18h.
DégrifAuto est spécialisé dans la location de voitures à prix dégriffés, partout dans le monde.

■ **HOLIDAY AUTOS**
✆ 09 75 18 70 59
www.holidayautos.fr
Avec plus de 4 500 stations dans 87 pays, Holiday Autos offre une large gamme de véhicules allant de la petite voiture économique au grand break. Ses fournisseurs sont des grandes marques telles que Avis, Citer, Sixt, Europcar, etc. Holiday Autos dispose également de voitures plus ludiques telles que les 4x4 et les décapotables.

TRAVELERCAR
✆ 01 73 79 27 21
www.travelercar.com
contact@travelercar.com
Service disponible aux aéroports de Roissy-CDG, Orly, Beauvais, Nantes Atlantique et Lyon St-Exupéry.
Agir en éco-responsable tout en mutualisant l'usage des véhicules durant les vacances, c'est le principe de cette plateforme d'économie du partage, qui s'occupe de tout (prise en charge de votre voiture sur un parking de l'aéroport de départ, mise en ligne, gestion et location de celle-ci à un particulier, assurance et remise du véhicule à l'aéroport le jour de votre retour, etc.). S'il n'est pas loué, ce service vous permet de vous rendre à l'aéroport et d'en repartir sans passer par la case transports en commun ou taxi, sans payer le parking pour la période de votre déplacement ! Location de voiture également, à des tarifs souvent avantageux par rapport aux loueurs habituels.

VIVRE LE JAPON
30, rue Sainte-Anne (1er)
Paris ✆ 01 42 61 60 83
www.vivrelejapon.com
contact@vivrelejapon.com
M° Pyramides
Fondée il y a plus de 30 ans, Vivre le Japon, anciennement Voyageurs au Japon, est le premier spécialiste du voyage au Japon en France. Ses atouts : une équipe franco-japonaise experte et un conseil de qualité.
Pour explorer le Japon librement, l'agence propose maintenant un service exclusif de location de voitures avec assistance locale en français et GPS anglais inclus.

SE LOGER

L'hôtellerie japonaise est onéreuse. Vous trouverez difficilement une chambre à moins de 4 000 ¥ ou 5 000 ¥, à moins d'aller dans une auberge de jeunesse (de 2 500 ¥ à 3 000 ¥). Les prix indiqués n'incluent pas les taxes de consommation (5 %). Dans les établissements de luxe, il faut ajouter, au prix affiché, de 10 à 15 % pour les taxes et les services. Certains de ces hôtels proposent cependant des réductions si vous réservez par le biais d'agences de voyage ou par Internet. Les prix des hôtels varient fortement selon les jours (en semaine ou durant un week-end), les vacances et les saisons. Il est donc toujours plus prudent de téléphoner auparavant pour s'assurer du prix. À l'exception des grands hôtels et de certains business hôtels, peu d'établissements acceptent les cartes bancaires. Prévoyez donc une certaine somme d'argent en liquide. Généralement, vous devez quitter la chambre à 10h. L'heure d'arrivée est plus variable (entre 15h et 19h). Les prix indiqués dans le guide n'incluent souvent pas le petit déjeuner pour les hôtels de type occidental.

Hôtels

Informations et réservations

Vous pouvez vous procurer les listes suivantes d'hébergements auprès des centres d'informations touristiques au Japon ou encore auprès de l'office du tourisme japonais à Paris : Hotels in Japan (catégorie luxe), Ryokan in Japan, Welcome Inn, Japanese Inn Group, Camping in Japan et Youth Hostel Map. Vous pouvez aussi consulter plusieurs sites d'hébergement sur Internet et effectuer des réservations depuis l'étranger auprès de différentes organisations.

Hébergement à l'occidentale

- **Capsule hôtels.** On en trouve surtout dans les grandes agglomérations : environ 2 m de longueur sur 1 m de large et de haut, c'est-à-dire offrant la surface minimale pour un homme couché. On y a la télévision, la radio et la douche (à l'extérieur, bien entendu). Le prix varie de 2 800 à 5 000 ¥. Ils sont présents autour des gares. Certains sont uniquement destinés aux hommes. D'autres sont mixtes, avec un étage réservé aux hommes, un autre aux femmes. Dans la plupart des cas, il y a un sauna et même une salle de fitness. Une expérience à tenter, au moins une fois.

- **Love hotels** (prononcer « labou hoterou »). Ce sont des hôtels pour couples, généralement pour les jeunes Japonais qui vivent chez leurs parents et se retrouvent en intimité. On paie la location de la chambre pour 2 heures ou pour la nuit. L'architecture et la décoration sont souvent impressionnantes. Certains love hotels louent la chambre avec Cadillac à tableau de bord et miroirs électriques. Pour 2 heures, compter de 6 000 à 7 000 ¥. Pour la nuit, entre 12 000 et 15 000 ¥. On peut en trouver de moins chers en province. C'est parfois une option peu chère mais aussi très kitsch.

- **Business hotels.** Destinés aux hommes d'affaires japonais en déplacement, ces hôtels ne sont pas luxueux et les chambres sont assez petites, mais ils sont confortables, pratiques et assez bon marché. Ils sont souvent bien situés, au centre des villes, à proximité des gares ferroviaires et des stations de métro. On y trouve aussi bien des chambres à l'occidentale que des chambres à la japonaise. Leur prix oscille entre 4 500 ¥ et 12 000 ¥. Beaucoup acceptent les cartes de crédit. Il existe plusieurs chaînes, comme Toyoko-inn, Washington, Sun Routes, Green Hotel, Tokyu Inns et Hokke Club.

La vie en ryokan

Raffinement, relaxation et dépaysement, tels sont les termes qui pourraient décrire une nuit passée dans un *ryokan*. Mais mieux vaut connaître quelques règles afin d'éviter les impairs. Dans le hall d'entrée, retirez vos chaussures et enfilez les chaussons qui vous sont proposés. Une fois dans votre chambre en tatami, ôtez vos chaussons. On ne marche sur les nattes qu'en chaussettes ou pieds nus. Le vide de la pièce peut surprendre : des parois coulissantes en papier (*shōji*), une alcôve (*tokonoma*) dans laquelle est placé un bouquet ou une calligraphie (n'y déposez surtout pas vos bagages !), quelques coussins, une table basse… et pas de lit. Ce n'est qu'après le dîner que votre futon sera installé. Dans votre chambre, vous trouverez un *yukata* (vêtement en coton) et un *tanzen* (sorte de liseuse à porter sur le *yukata* quand il fait frais). Faites bien attention en revêtant votre *yukata* : le pan gauche du kimono doit être mis sur le droit (l'inverse ne s'applique que pour habiller les défunts). Vous pouvez alors vous rendre au bain (*o-furo*). Les baignoires japonaises sont beaucoup plus profondes que les occidentales et sont remplies jusqu'au bord d'eau très chaude. Vous devez vous savonner et vous rincer hors de la baignoire et n'entrer qu'ensuite dans le bain, dont l'eau chaude vous procurera une agréable sensation de relaxation. Les repas, généralement de style japonais, sont servis dans votre chambre ou au grand réfectoire commun. Le petit déjeuner est parfois servi dans une salle annexe. À Ōsaka comme à Hyōgo, vous ne manquerez pas de trouver de magnifiques *ryokan* où vous imprégner de cet univers traditionnel japonais.

Grands hôtels internationaux. Ils correspondent à nos 3 et 4 étoiles. Ils sont confortables, les employés parlent l'anglais, et il y a même des hôtels où on parle français (le Fairmont). Les prix varient de 15 000 ¥ à 30 000 ¥ pour une personne, et de 25 000 ¥ à 40 000 ¥ pour deux personnes. On y ajoute une taxe de 10 %.

Hébergement à la japonaise

Ryokan. Ce sont les auberges japonaises, avec confort à la japonaise. Les chambres ont des tatami au sol et on dort sur un futon. Dans certains *ryokan*, le prix comprend la demi-pension. L'accueil y est chaleureux et c'est la meilleure façon de s'initier à la vie japonaise. Les prix varient de 4 000 ¥ à 10 000 ¥.
Informations et réservations : www.eryokan.co.jp

Kokumin-shukusha. Ce sont des sortes de *ryokan* mais qui sont généralement réservés aux employés de certaines entreprises. C'est pourquoi leurs tarifs sont avantageux. En pleine saison, la priorité sera donnée aux Japonais. Mais hors saison, vous pourrez y loger sans difficulté.

Shukubō (hébergement dans les temples). Certains temples permettent de loger dans leurs locaux. C'est une expérience intéressante qui permet de côtoyer les moines ou prêtres, et d'apprécier les us et coutumes de la vie monastique. Certains temples laissent leurs hôtes libres de leurs mouvements, d'autres demandent une petite méditation. Les repas sont souvent végétariens (shōjin ryōri).
Les prix varient de 5 000 ¥ à 10 000 ¥ avec les repas. Près de 70 auberges de jeunesse sont situées dans des temples. Les TIC de Tōkyō et Kyōto fournissent des brochures avec les listes des shukubô de leur région.

Chambres d'hôtes

Minshuku. Ce sont des B&B : des particuliers louent des chambres et mitonnent leur repas. Il n'y en a pas à Tōkyō, mais cette forme d'hôtellerie est très répandue dans le reste du Japon, surtout les petites localités. Ils sont généralement peu chers, entre 6 000 ¥ et 10 000 ¥ avec les repas.

Auberges de jeunesse

Il existe près de 350 auberges de jeunesse au Japon, situées dans les locaux les plus variés (maisons particulières, auberges, temples, fermes…). Une nuit en dortoir coûte environ de 2 500 ¥ à 3 000 ¥. Quelques établissements proposent des chambres individuelles de 3 500 ¥ à 5 000 ¥, notamment les Youth Guest House offrant des services proches de ceux d'un hôtel. Les jeunes de moins de 15 ans obtiennent une réduction de 500 ¥. Les prix des repas s'élèvent à 500 ¥ pour le petit déjeuner et 900 ¥ pour le dîner. Dans certaines auberges, une cuisine est à la disposition des clients. Une carte de membre de la Japan Youth Hostels Incorporation, la Fédération internationale des auberges de jeunesse, est nécessaire. Pour devenir membre au Japon, il faut habiter le pays depuis un an, présenter son Alien Registration Card et payer 2 000 ¥ de frais d'adhésion. Mieux vaut donc acheter la carte dans son propre pays. Pour les non-adhérents, un supplément de 1 000 ¥ par nuit est à prévoir, à moins qu'ils n'achètent un timbre (Welcome Stamp) de 600 ¥ par nuitée. Il n'y a pas de limite d'âge, mais l'ambiance un peu scolaire et les réglementations parfois strictes peuvent déplaire passé un certain âge. Généralement, vous devez vous enregistrer entre 15h et 20h

et quitter les lieux à 10h. Renseignez-vous bien sur l'heure à laquelle l'auberge ferme ses portes, certaines verrouillent la porte d'entrée à 21h ! Certaines auberges ferment pendant la période creuse, en hiver par exemple. Les auberges sont parfois prises d'assaut par des classes ou des groupes de jeunes, surtout pendant les vacances et les jours fériés : il vaut mieux réserver par téléphone, par fax ou par lettre accompagnée d'un coupon-réponse, en précisant votre nom, le nombre de personnes et leur sexe, la date d'arrivée, le nombre de nuits, le numéro de Carte Bleue, le nombre de repas.
Vous pouvez vous procurer gratuitement la Youth Hostels Map of Japan dans les TIC (Centres d'information touristique). Le Japan Youth Hostel Handbook donne des informations plus complètes, mais la plupart des données sont écrites en japonais. Il coûte 580 ¥ et est disponible auprès de la Japan Youth Hostel Association (JYHA). La Fédération unie des auberges de jeunesse édite aussi un guide en français des auberges de la région Asie.

Campings

Le camping est l'hébergement le moins cher au Japon. Malheureusement, la plupart des terrains de camping ne sont ouverts que pendant une période très limitée (juillet et août) et sont alors bondés. Le JNTO publie une brochure, Camping in Japan, dans laquelle une sélection de terrains de camping est proposée (du plus sommaire au plus luxueux). Dans certaines petites villes de province dépourvues de camping municipal, les habitants vous indiqueront alors un parc avec des sanitaires à la propreté irréprochable. Un bon moyen de visiter le Japon autrement.

Bons plans

Il existe plusieurs types de résidences (longue durée).

- **On trouve des gaijin houses à Ôsaka :** ce sont les moins chères (environ 60 000 ¥ par mois), et par conséquent les plus basiques. On peut y rester d'une semaine à un an. Ce type d'établissement peut vous être utile à votre arrivée, le temps que vous trouviez un appartement plus agréable.

- **Les danchi** sont des immeubles habités par des Japonais aux budgets modestes. Les personnes plus fortunées vivent dans des *manshon* (de l'anglais mansion).

- **Pour trouver un appartement,** les agences immobilières ne représentent pas le moyen le plus évident. Un Japonais devra se porter garant (hoshô-nin), vous aurez à payer une caution égale à plusieurs mois de location partiellement remboursée à la fin, sans oublier la commission due à l'agence. Utiliser le bouche-à-oreille et prêter attention aux tableaux d'affichage des instituts culturels, des clubs de conversation et de consulter des journaux. Si vous venez au Japon dans le cadre de votre travail, demandez à votre entreprise qu'elle vous fournisse un logement. Cela vous évitera bien des tracas.

- **Relais d'étape pour cyclistes.** Ou saikuringu tāminaru, de l'anglais Cycling terminal. Ces établissements sont normalement réservés à ceux qui font des randonnées à vélo. Vous pourrez dormir sur un tatami pour 2 500 ¥ et louer une bicyclette sur place. Pour plus de renseignements, contactez l'Institut pour la promotion du cyclisme au Japon.

- **Relais d'étape pour motards.** Ou raidā house, de l'anglais Rider house. C'est le point de rencontre des motards, des auto-stoppeurs et des cyclistes. Le confort y est sommaire. Il faut apporter son sac de couchage. Il y a une salle de bains, commune ou non, auquel cas vous devrez vous rendre dans un sentō (bains publics). Ces relais sont situés en dehors des villes, et surtout à Ôsaka. Le prix est dérisoire pour le Japon (environ 1 000 ¥). Pour connaître leur localisation, demandez au TIC de la région ou, si vous lisez un peu le japonais, jetez un œil sur les cartes Touring Mapple (Editions Shobunsha).

La bonne adresse

Les Japonais utilisent quatre écritures pour indiquer des adresses, des panneaux de signalisations, toutes sortes d'informations nécessaires à la localisation d'un lieu dont vous êtes à la recherche : ces quatre types de signes sont les hiragana, les katakana, les kanji et parfois le rōmaji, qui correspond lui à l'alphabet romain, celui que nous utilisons. Bien souvent, dans des petites localités, à la campagne ou à la montagne, les rues, les panneaux d'indications, ne sont pas écrits en rōmaji. Doit-on pour autant soustraire de bons établissements de votre guide du seul fait que les indications ne soient qu'en japonais ? Nous ne le pensons pas ! Voilà pourquoi nous nous efforçons de gommer cette difficulté en vous indiquant l'adresse du lieu-dit par des subterfuges du style « en face de la gare » ou « à côté de la poste ».

SE DÉPLACER

Pour aller d'un lieu à un autre sur place, il est vivement conseillé de faire confiance aux transports en commun. Très fiables, ils sont une garantie de gain de temps, surtout dans les grandes villes. Les déplacements à l'intérieur du pays sont également facilités par des transports en commun performants, d'une étonnante facilité d'utilisation. On se demande ainsi comment il se fait, qu'avec une telle fréquence de Shinkansen – se suivant parfois dans les gares à la manière de métros – et un réseau ferroviaire aussi dense et simple d'utilisation, la ponctualité soit toujours au rendez-vous.

Bus

Bus intercités. Les bus longue distance sont souvent moins chers que le train (à moins d'avoir acheté un Japan Rail Pass), mais les trajets durent beaucoup plus longtemps (8 heures pour un Tōkyō-Ōsaka, contre 2 heures 20 en ligne directe par le train), et le confort n'est pas le même. Les réservations peuvent être effectuées auprès de n'importe quelle agence de voyage au Japon ou aux « Green Windows » des principales gares JR. Les bus de nuit vous permettront d'économiser une nuit d'hôtel.

Train

Les chemins de fer du Japon (JR) constituent un réseau qui couvre l'ensemble du pays. Les trains sont rapides, confortables, sûrs et ponctuels. Il en est de même pour les services assurés par les lignes privées (le plus souvent en province, mais aussi parfois dans les grandes villes, vers la banlieue). Les trains JR peuvent être classés en plusieurs catégories, par ordre de rapidité décroissant : le Shinkansen (super express), le Tokkyū (limited express), le Kyūkō (express), le Kaisoku (train rapide) et le Futsū (train local). Seules les trois premières catégories peuvent donner lieu à des suppléments (première classe, réservation de places ou de couchettes, diverses catégories d'express…).

Les billets peuvent s'acheter dans les JR Travel Service Centres, aux « Midori no madoguchi » (guichets verts) dans les grandes gares et dans les bureaux principaux des agences de voyage suivantes : Japan Travel Bureau, Nippon Travel Agency et Kinki Nippon Tourist. Attention ! Les tarifs des suppléments varient selon la saison. Ils sont plus élevés en haute saison (du 28 avril au 6 mai, du 21 juillet au 31 août, du 25 décembre au 10 janvier, du 21 mars au 5 avril).

Une ligne d'information téléphonique en anglais, la JR East-Infoline, est mise à la disposition des utilisateurs pour en savoir plus sur les horaires et les tarifs, ✆ (03) 3423 0111. Elle fonctionne du lundi au vendredi, de 10h à 18h, sauf les jours fériés. Les trains locaux (Futsū) sont deux fois moins chers que le Shinkansen, mais ils mettent deux à trois fois plus de temps.

Trois lignes de Shinkansen relient Tōkyō aux autres villes japonaises :

La ligne Tōkaidō-Sanyo dessert le Kansai et file vers Fukuoka. Elle y devient la ligne Kyūshū pour arriver à Kagoshima à l'extrême sud du Japon continental, dernier arrêt du Shinkansen à ce jour.

La ligne Tōhoku monte vers le nord jusqu'à Morioka et Hachinohe, en passant par Sendai. Des extensions existent pour rejoindre Akita (ligne Akita) et Shinjō (ligne Yamagata).

La ligne Jōetsu va à Niigata. Une extension nommée Hokuriku mène jusqu'à Nagano.

Pour obtenir les horaires et les tarifs sans passer par le site officiel du Shinkansen (www.japanrail.com), très compliqué, il existe un autre site : www.hyperdia.com

Les notions de validité et de surcharge sont assez compliquées à comprendre. Pour échapper à ce genre de problème et voyager de façon plus économique, mieux vaut acheter un Rail Pass avant le départ. Demandez également, une fois au Japon, le JR Railway Timetable, un petit fascicule bleu gratuit en anglais qui offre tous les horaires, mais également les prix entre les grandes villes. Réactualisé plusieurs fois par an. Super pratique.

Le Japan Rail Pass. Il est exclusivement réservé aux voyageurs étrangers qui visitent le Japon dans un but touristique. Il permet un trajet illimité sur tous les réseaux de chemins de fer JR du Japon, à l'exception du nouveau super express Nozomi. Le Rail Pass commence dès sa validation dans un JR Travel Service Centre à l'aéroport à l'aéroport du Kansai et dans la plupart des gares. De nombreuses agences le vendent à travers le monde. Toutes les informations relatives au JR Pass sur les sites : www.japanrailpass.net ou www.jr-pass.fr

Les prix du JR PASS sont de 216 € pour 7 jours, 345 € pour 15 jours et 441 €, pour 21 jours. Ces tarifs vous permettent de comprendre à quel point le JR Pass, uniquement valable pour les étrangers, est rentable pour les voyageurs. Les enfants de 6 à 11 ans inclus, paient demi-tarif. Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans. On ne paie un supplément que sur les trains de nuit lorsqu'on prend une couchette. Le Japan Rail Pass peut s'acheter dans les agences agréées à l'étranger (notamment les agences JAL et ANA). Depuis mars 2017, il est possible d'acheter le pass au Japon, jusqu'alors ce n'était qu'en France, mais à un prix plus élevé.

Après avoir retiré le pass au guichet d'une grande gare, sa validité commence au moment où vous l'activez. Arrangez-vous dès lors pour ne l'activer que lors d'un long trajet, afin de le rentabiliser au maximum. Tous les trains JR sont gratuits avec le pass, ainsi que les réservations, à l'exception des Shinkansen « Nozomi » et « Mizuho » (des super express). Evitez donc d'emprunter ces trains, sans quoi vous aurez à payer un billet.
Pour les voyageurs qui ne souhaitent pas accumuler les kilomètres dans l'archipel, et concentrent leur séjour sur une région précise, il existe des pass JR régionaux intéressants. Ces pass sont d'excellentes options très rentables, surtout pour des séjours assez courts.

■ **JAPAN RAIL PASS FRANCE**
11, rue Villedo (1er)
Paris
✆ 01 42 96 09 32
www.jr-pass.fr

■ **MARCO & POLO**
8, Square d'Aquitaine (19e)
Paris
✆ 09 70 44 96 20
www.marcoetpolo.com
contact@marco-et-polo.com
Concepteur et réalisateur de voyages personnalisés au Japon, Marco & Polo propose des services de grande qualité alliés aux meilleurs prix pour un voyage « à la carte », le tout réuni dans un livre : *Votre Road Book Japon*. Ces livres dont les prix se situent entre 50 et 200 €, selon la durée du séjour et sa complexité, génèrent selon Marco & Polo une économie de l'ordre de 20 % sur le coût total du voyage. Marco & Polo propose également à la vente en ligne toute la gamme des pass ferroviaires appelés également Japan Rail Pass. Une équipe spécialisée sur le Japon, compétente et qui travaille avec les principaux acteurs du tourisme francophone au Japon. Une agence qui connaît sa destination et prodigue de bons conseils pour l'organisation de votre séjour au pays du Soleil-Levant.

■ **VIVRE LE JAPON**
30, rue Sainte-Anne (1er)
Paris
✆ 01 42 61 60 83
Voir page 14.

Voiture

Pour un non-Japonais, il est un peu difficile de voyager en voiture au Japon, mais pas impossible. En dehors des centres urbains principaux et des grands axes, les panneaux ne sont pas tous en rōmaji (transcription en alphabet latin), mais il est possible de s'aider avec les numéros des routes, un bon atlas comme le *Road Atlas Japan* (Éditions Shōbunsha) ou encore avec un GPS.

Pour le code de la route, il faut savoir que la pratique veut que les automobilistes roulent à gauche et qu'il faut sans cesse contrôler son rayon de braquage. La vitesse est limitée à 100 km/h sur les autoroutes, 40 km/h en ville et 60 km/h sur les autres routes. La Japan Automobile Federation (JAF) publie un guide en anglais intitulé *Rules of the Road*. Le problème majeur dans les villes, outre les embouteillages, reste la difficulté à se garer. Voyager en voiture coûte assez cher. Le litre d'essence avoisine les 150 ¥, et les péages sur les autoroutes reviennent environ à 25 ¥ par kilomètre.

◗ **Formalités de permis de conduire.** Un permis de conduire international issu d'un permis français n'est pas valable au Japon, car les gouvernements français et japonais n'ont pas signé la même convention. Pour les voyageurs possédant un permis français et restant moins d'un an au Japon, le permis français n'est valable que s'il est accompagné d'une traduction certifiée. Pour cela, il faut se rendre auprès du consulat de France à Ōsaka (frais de 20 € environ et délai approximatif d'une journée), ou contacter la Japan Automobile Federation (✆ +81 357 300 111 - www.jaf.or.jp/e/). Les permis internationaux issus de permis des pays qui ont signé la convention de Genève sur la circulation routière (Suisse, Belgique, Italie, Espagne, Portugal, Luxembourg, Monaco, Algérie, Tunisie, Maroc et Haïti) sont valables.

◗ **Location de voitures.** De nombreuses compagnies de location de véhicules sont situées dans les aéroports internationaux. Les tarifs pour une petite voiture vont de 6 500 à 9 500 ¥ pour le premier jour (puis les tarifs sont dégressifs). Les prix augmentent durant les trois hautes saisons touristiques de l'année (du 28 avril au 6 mai, du 20 juillet au 31 août et du 28 décembre au 5 janvier).

Taxi

Ils ont la triste réputation d'être les plus chers du monde et, pour l'honorable *gaijin* (un étranger), d'avoir les portes arrière qui s'ouvrent automatiquement. Il est fréquent de voir un *gaijin* s'efforcer d'ouvrir la porte sans succès, et de la prendre en pleine figure dès qu'il la lâche. Les chauffeurs portent des gants blancs, et l'intérieur des taxis est immaculé. Ils sont facilement reconnaissables grâce aux couleurs vives de leur carrosserie et à leur lampe placée sur le toit. Le taxi est libre quand la lumière rouge est allumée sur le côté gauche du pare-brise. La lumière verte indique qu'il est occupé, ce qui constitue déjà, pour nous, un paradoxe. Il faut éviter d'appeler un taxi et de lui demander de faire aussitôt demi-tour pour qu'il se retrouve dans le bon sens : le demi-tour est souvent interdit et le chauffeur n'apprécie guère d'avoir à faire un long détour pénalisant pour son client avant de se mettre dans la bonne direction.



Vue sur Ōsaka.

© COWARDLION – SHUTTERSTOCK.COM

DÉCOUVERTE



LES PRÉFECTURES D'ŌSAKA ET DE HYŌGO EN 20 MOTS-CLEFS

Bruit (oto)

Les automobiles et deux-roues japonais sont les moins bruyants du monde. Le bruit vient principalement des magasins qui attirent les clients avec un fond sonore musical. Perturbants pour un Occidental, ces bruits de fond ne sont pas ressentis comme une pollution sonore, mais comme une animation. Au Japon, il est considéré comme normal que les lieux publics soient abreuvés d'annonces pour informer les gens. Dans les gares, dans le train, le bus ou le métro, des messages fréquents sortent des haut-parleurs : ils servent à assurer le bien-être et la compréhension des voyageurs. En japonais, le même mot est employé en général pour dire son et bruit. Autre bruit qui deviendra très vite obsédant pour le voyageur occidental, celui des feux tricolores annonçant le passage autorisé pour les piétons.

Carpe

La carpe, plus précisément la carpe koï est un symbole de vie, de courage et de persévérance car ce poisson remonte à contre-courant les rivières sans jamais renoncer, tout comme un garçon doit être fort et tenace tout au long de sa vie. C'est pourquoi elle est également l'emblème des petits garçons et on la retrouve sous la forme de bannières multicolores flottant dans les airs – bien souvent au-dessus des cours d'eau –, lors de la fête des enfants. Elle représente aussi la virilité et la fertilité et elle est très fréquemment choisie comme motif de tatouage.

Chōchin

Lanternes en papier avec une fine ossature en bambou, les *chōchin* ont mille ans d'histoire. Ils sont en général de forme ronde, et peuvent s'aplatir. Initialement là pour donner un point de repère aux passants, ils éclairaient discrètement la rue. Aujourd'hui encore, ils servent d'enseignes pour certains bars et restaurants. On les utilise aussi lors des *matsuri* (fêtes populaires).

Daruma

Cette célèbre poupée japonaise est une boule rouge sans bras ni jambe. Elle représente le moine surnommé Daruma, qui, dit-on, médita si intensément que ses bras et jambes s'atrophièrent. Censée porter bonheur, elle est vendue sans yeux. On peint un œil quand on fait un vœu, et l'autre quand il se réalise. À l'issue d'une campagne électorale, on verra souvent le candidat élu peindre le second œil de son Daruma, devant les caméras de télévision.

Échoppes ambulantes

Les *yatai* sont des échoppes ambulantes qui ont vu le jour durant l'époque d'Edo. Elles s'installent généralement le long d'une rue ou aux abords d'une manifestation culturelle ou religieuse. Ces échoppes proposent une cuisine simple, traditionnelle, roborative et très bon marché. Certaines ont même des petites tables et quelques chaises pour permettre aux consommateurs de manger assis.

Fugu

Le fugu contient un poison mortel qu'il convient de retirer avant de le cuisiner ou de le manger cru. Cette préparation ne peut être accomplie que par un spécialiste dûment diplômé. Les amateurs connaissent donc le grand frisson, car une erreur peut leur être fatale. Mais au fait, en quoi les Japonais reconnaissent-ils dans le fugu le top du top ? Il n'y a aucun goût particulier qui vienne éveiller l'attention… Certains non-Japonais disent que le fugu est



fade, ce qui n'est pas faux. Il n'est que sobriété et dépouillement. Mais avec attention, une saveur légèrement sucrée se dévoile. C'est « ce miracle du goût » qui fait le ravissement des Japonais. Le fugu est l'image même de cette sensation, puisqu'il est présenté en fines lamelles translucides. Un plat de fugu peut coûter entre 5 000 et 10 000 ¥ par personne, mais cela en vaut la peine. Il se mange en *nabe* (cuit avec des légumes), mais il est préférable de le déguster en sashimi. Il peut se déguster avec un saké *hirezake* (saké qui contient l'aileron du fugu).

Geta

La *geta* est un socque (chaussure avec une semelle de bois) de forme particulière. Le pied est posé sur un plateau de paulownia qui fait corps avec les deux pilotis de contact au sol : les « dents » de la *geta*. Le pied accroche deux lanières fixées au travers du plateau, comme avec des tongs. Il n'est pas rare de voir des Japonais se promener dans la rue en geta, surtout dans les *onsen*. Le son des geta en bois est une vibration agréable que les Japonais aiment écouter avec nostalgie.

Glico

Glico est une marque de confiserie japonaise originaire d'Ōsaka. Elle produit notamment les Pocky, mieux connus chez nous sous le nom de Mikado. On ne pourra pas effectuer une visite d'Ōsaka sans prendre une photo sous le Glico Man, une grande enseigne représentant un coureur les bras levés en signe de victoire, qui domine Dōtonbori.

Hanami

Littéralement, « regarder les fleurs » (= implicitement fleurs de cerisier). Chaque année au début du mois d'avril, les Japonais célèbrent l'arrivée du printemps et la beauté éphémère des fleurs de cerisier (*sakura*) dans les parcs, pique-nique sous le bras. La fleur de cerisier, fragile et entière à sa vie, tombe tout de suite, sans discuter, sans laisser de regret derrière elle. C'est comme cela que les Japonais ressentent le *hanami*, mais il faudrait épiloguer sur le sujet. Quand on parle des fleurs de cerisier au Japon, les ouvrages évoquent souvent l'éphémère. Les Japonais ressentent plutôt l'éphémère dans le volubilis, qui fleurit le matin et, est encore là le soir, mais fané. « Chaque moment est une rencontre », comme le dit ce proverbe très japonais : *Ichi-go ichi-e*. Les châteaux d'Ōsaka et de Himeji sont de très beaux spots pour le *hanami*.

Habatan

C'est le nom du *yuru-kyara* de la préfecture de Hyōgo. Chaque ville, quartier, préfecture, région possède son propre *yuru-kyara*, petite mascotte qui la représente. Celle de Hyōgo est un phœnix jaune nommé Habatan. Il a été choisi pour représenter la force des habitants de la ville de Kōbe qui, après le terrible tremblement de terre de 1995 ont eu la force de se relever et de se reconstruire.

Kami ou kami-sama

La perception de Kami pour les Japonais n'a rien à voir avec le Dieu du christianisme ou de l'islam parexemple. Depuis toujours et aujourd'hui encore, les Japonais sentent qu'il y a une sorte de Kami-sama dans les pierres, les arbres, la montagne, les rivières ou la mer par exemple, mais il ne faut pas tomber pieds joints dans l'idée que les Japonais sont animistes. *Yama no kami* par exemple se traduit littéralement par « Kami de la montagne », ce qui donne l'impression d'un esprit, d'une muse ou d'une autre image fabriquée artificiellement et qui vient se plaquer sur la nature, même si cette image est très proche de la vérité des choses. Kami recouvre plutôt une perception du transitoire qui fait que la montagne est montagne, mais la sensation ne va pas plus loin, ce qui est déjà énorme. Il n'y a pas de déification, de personnification, de spiritualisation, de recherche du Moi suprême, du vide, etc., dans la déférence intuitive du peuple pour les choses de la nature et de la vie. Ce point est très important pour ne pas glisser vers de fausses interprétations. Les Japonais s'inclinent devant les forces surhumaines, devant ce qui peut nuire à la vie et devant ce qui peut apporter le bonheur. Ils ressentent toujours une crainte intuitive devant les événements qui dépassent le cadre de la compréhension humaine, ce qu'on appelle *mononoke*. Beaucoup de sanctuaires sont dédiés à des Uji-gami, des Kami d'où descendent les noms des personnages importants. Il existe même une perception intuitive des forces naturelles devant le Kotodama ou « âme du verbe ». Dans le Kotodama, on parle de la force du verbe (langage exprimé) dès que celui-ci sort de notre bouche. Les mots prononcés avec une certaine volonté véhiculent une force particulière qui est aussi ressentie comme Kami-sama.

Karaoké

Alors que le karaoké se pratique principalement dans des bars en France, il existe au Japon des karaoke-kan, c'est-à-dire de grands immeubles remplis de petits studios avec un divan, une télévision et tout ce qu'il faut pour chanter avec des amis.


© KPG_PAYLESS – SHUTTERSTOCK.COM

Kishiwada Danjiri Matsuri.

Kombini

Ils sont plus de 45 000 au Japon, employant plus de 600 000 personnes, ouvert 24h/24. « Ils », ce sont ces petits commerces dont les noms les plus connus sont Seven-Eleven, Lawson ou FamilyMart. On en trouve partout, et à Ōsaka, quel que soit l'endroit où vous êtes, vous en aurez toujours au minimum 3 ou 4 dans un rayon de 500 m. Ces *konbini* ne s'en tiennent pas uniquement à proposer des produits que vous pourriez acheter dans n'importe quelle supérette. Ils sont devenus au fil des ans des guichets multi-services, pour y acheter des timbres, retirer de l'argent, faire des photocopies, réserver des places de concert ou des entrées de musée par exemple.

Kotatsu

Table basse avec pans de couverture sur les quatre côtés. Une lampe chauffante à l'intérieur tient les jambes au chaud. Autrefois, la plupart des *kotatsu* étaient *hori gotatsu*, c'est-à-dire que le plancher était creusé pour laisser les jambes se reposer. De nombreux restaurants au Japon accueillent toujours les clients dans un tel confort.

Matsuri

Les *matsuri* n'ont rien d'animiste. Ils sont souvent organisés par les (ou autour des) sanctuaires *shintō* ou temples bouddhiques. Surtout en été, on peut voir un peu partout des fêtes avec des Japonais qui portent le *mikoshi*, ce palanquin qui abrite Kami-sama le temps de la fête. Tout le monde ne peut pas porter le palanquin. En général, ce sont plutôt les locaux qui ont le droit de porter ce *mikoshi*. Le temps de la fête, on peut fermer boutique et le petit commerçant du coin de la rue devient le héros du quartier. Il porte Kami-sama et transmet une grande exaltation à toute la foule. Certaines fêtes sont aussi liées à l'agriculture.

Nande ya nen !

Expression typique de la région du Kansai, il est assez dur de la traduire. Elle est utilisée dans un très grand nombre de situations et peut se traduire par : « C'est une blague ? », « C'est pas possible ! », « Pourquoi ? ! », « N'importe quoi ! ». Elle marque généralement l'incompréhension face à une situation.

Nattō

Cette pâte filandreuse de soja fermenté et salé, de couleur marron et qui sent très fort, sert une fois qu'elle est séchée. Elle se mange à tous les repas et accompagne le riz. Les Occidentaux capables de la consommer suscitent toujours l'admiration des Japonais.

Onsen

Station thermale où les sources d'eau chaude attirent de nombreux visiteurs. Dans certains *onsen*, des bains collectifs sont des *konyoku* (bains mixtes) ou sont en plein air (*rotenburo*).

Ōkini

Utilisée uniquement à Ōsaka, ce mot signifie tout simplement « merci ». Il est principalement utilisé par les personnes âgés, mais vous pourrez toujours l'entendre dans les boutiques ou les restaurants.

Ryokan

Les *ryokan* sont des auberges typiques japonaises et un des meilleurs moyens de se loger si vous voulez profiter de l'hospitalité à la japonaise. Plus ou moins luxueux, on dormira généralement sur un futon, dans une chambre au sol recouvert de tatamis. On y sert de la cuisine japonaise traditionnelle. Les repas sont servis dans les chambres ou dans la salle de restaurant. La plupart possèdent des bains publics ou des *onsen*.

SURVOL DE LA RÉGION

GÉOGRAPHIE

La préfecture d'Ōsaka est la deuxième plus petite préfecture du Japon, mais elle accueille tout de même la deuxième plus grande ville de l'archipel. Elle est bordée par l'océan Pacifique à l'ouest et les montagnes à l'est, au nord et au sud. La préfecture de Hyōgo est géographiquement située au centre du Japon, ce qui en fait un lieu de passage incontournable. Coincée entre la mer intérieure de Seto et la mer du Japon, c'est une région aux paysages variés.

CLIMAT

Le climat dans cette région est assez diversifié. Dans la préfecture d'Ōsaka et au sud de la préfecture de Hyōgo, le long de la mer intérieure de Seto, il fait plutôt doux en hiver, tandis qu'au nord, les communes proches de la mer du Japon reçoivent des vents de Sibérie qui entraînent d'importantes chutes de neige. En été, il fait chaud et très humide sur tout le territoire.

ENVIRONNEMENT – ÉCOLOGIE

Ōsaka et Kōbe sont des villes très industrialisées mais la conscience écologique est aujourd'hui très affirmée et les générations nées après Hiroshima et Nagasaki sont particulièrement concernées et impliquées dans la préservation de l'environnement. Outre ces deux grands pôles urbains, le reste de la région est surtout tourné vers l'agriculture et la pêche.



© KPG_PAYLESS – SHUTTERSTOCK.COM

Vue de la ville de Kinosaki Onsen.

PARCS NATIONAUX

La mer intérieure de Seto est un parc national auquel appartient l'île d'Awaji. Setonaikai fut créé en 1934. Sa superficie est de 669 m². Contrairement à la mer Méditerranée, elle n'est pas vraiment une mer intérieure au sens strict du terme puisqu'elle comporte plusieurs entrées. Son eau se renouvelle totalement en 18 ans, là où il faut plus de cinquante ans pour la mer Méditerranée.Du côté de la mer du Japon, au nord de la préfecture de Hyōgo, on trouve le Parc national San'in Kaigan, déclaré Géoparc par l'UNESCO en 2010. Sur 120 km de long, les formations géologiques retracent l'histoire de la mer du Japon, de sa formation il y a près de 25 millions d'années jusqu'à aujourd'hui.

FAUNE ET FLORE

La faune

- **Les cigognes de Toyooka.** Le parc de cigognes à Toyooka, dans la préfecture de Hyōgo, est un sanctuaire depuis 2005 pour ces oiseaux qui avaient disparu du ciel japonais depuis 1971. Le programme de réintroduction et de reproduction en captivité initié en 1965 porte aujourd'hui ses fruits puisque l'on dénombre près d'une centaine de cigognes blanches orientales dans le parc. Symbole de la région, elles sont classées comme patrimoine naturel national.

- **Le fugu d'Awaji-shima.** Le fugu est un poisson-globe. Le terme est d'ailleurs un terme générique donné par les Japonais à plus d'une centaine d'espèces appartenant à plusieurs genres. Diodons, sphéroïdes, lagocéphales, takifugu. Il est mortel s'il est mal préparé, rappelons tout de même que des millions de fugu sont consommés chaque année et que les accidents mortels sont extrêmement rares. Aujourd'hui, tout le monde a le droit d'en consommer au Japon, sauf une personne, l'Empereur. À Awaji-shima, vous pourrez déguster ce poisson sous toutes ses formes (en sashimis, frit, bouilli), de novembre à mars. Contrairement au reste du Japon où le fugu est élevé pendant 2 ans, l'élevage dure ici 3 ans.

- **Le bœuf de Tajima.** Ces magnifiques vaches noires sont les ancêtres de tous les bovidés du Japon. Élevées aux origines pour leur force, elles étaient utilisées pour le travail agricole. Ce sont les Occidentaux qui consommèrent cette viande en premier et en découvrirent les qualités. Comprenant sa valeur, les japonais commencèrent donc à élever cette race non plus pour les travaux des champs mais bien pour la consommation en restaurant.

La flore

La flore japonaise est riche et cela s'explique notamment par les différents vents venus de la mer du Japon et de l'océan Pacifique qui impliquent une grande variété de climats. Dans les préfectures de Hyōgo et d'Ōsaka, on trouve de nombreuses variétés botaniques et des forêts tempérées aux arbres à feuilles persistantes (Shii, Sakaki, Tsubaki, Kashiwa), mais également différentes variétés de pins (Kuromatsu, Sugi, Hinoki, Kunugi et Konara). Côté fleurs, les narcisses de l'île d'Awaji sont renommées dans tout le Japon tout comme les nombreuses espèces alpines des monts Maya et Rokkō.

HISTOIRE

Le nom du Japon, qui se dit Nihon ou Nippon (日本) signifie littéralement l'« origine du soleil ». On peut donc donner comme signification à ce nom « le pays du soleil levant », et c'est cette traduction qui est retenue le plus souvent. C'est d'ailleurs lors des premiers échanges commerciaux avec la Chine que cette appellation fut introduite, alors que les Japonais de l'époque désignaient leur pays sous le nom de Yamato.

DES ORIGINES À NOS JOURS

L'ère Heisei correspond au règne de l'Empereur actuel, Akihito ou Tennō Heika. Empereur depuis le 7 janvier 1989, le jour de la mort de son père Hirohito ou Shōwa Tennō. En 2018, nous sommes donc dans la 30e année de l'ère Heisei. Le prochain empereur du Japon sera le prince héritier Naruhito, mais le nom de son ère ne sera choisi que lorsque celui-ci accédera à la fonction suprême. Le Parlement japonais a voté une loi en 2017 permettant à Akihito d'abdiquer en faveur de son fils aîné et cette passation aura lieu le 30 avril 2019.

De 50 000 à 11 000 av. J.-C.

L'analyse d'ADN de mitochondries a révélé que le Japon a commencé à être habité par l'Homme il y a de cela 50 000 ans et que l'Homo japonicus moderne serait un mélange des peuples de l'époque Jōmon (peuplades venues du continent – Eurasie orientale et même Europe – dans l'Antiquité et occupant le Japon à l'origine) et Yayoi (peuplades venues de Chine et de Corée).

Époque Jōmon (11 000 à 300 av. J.-C.)

L'époque de Jōmon est considérée par les Japonais comme la forme fondamentale de leur civilisation, le terme de « Jōmon » désigne les motifs appliqués (-mon) de cordes (Jō) que l'on trouve fréquemment sur les poteries de cette époque. Les archéologues s'accordent à dire que les plus vieilles poteries du monde se trouvent au Japon.

- **Jōmon primitif :** les Hommes sont sédentaires et vivent à proximité des côtes, principalement de pêche et de cueillette.
- **Jōmon moyen :** civilisation du bois et du végétal. Les Hommes commencent à travailler les fibres végétales. Apparition de la hache à lame verticale, des arcs et des flèches, ainsi que des figurines en terre.
- **Jōmon tardif :** apparition de l'agriculture.

Depuis quelque temps, les Japonais regardent l'époque de Jōmon avec une certaine nostalgie. Durant 10 000 ans, le Japon a vécu paisiblement sans guerre ni conflit, et avait un mode de vie équilibré et un niveau culturel très avancé. Par exemple, les poteries de cette période sont beaucoup plus belles et plus variées que celles venues du continent à la période suivante, l'époque Yayoi. Les poteries trouvées dans les vestiges Jōmon portent encore des restes d'algues laminaria (varech). On suppose que ces algues étaient utilisées pour donner un fond, un assaisonnement aux plats bouillis ou cuits. Bref, il y a quelque 12 000 ans de cela, les Japonais ne mangeaient pas cru. Ils ne faisaient pas simplement cuire la viande, le poisson ou les plantes pour se nourrir. Ils savaient déjà donner du goût aux aliments, c'est-à-dire qu'ils possédaient une culture culinaire. Dans les fouilles du vestige de Sannai Maruyama (département d'Aomori), une « pochette Jōmon » (soit un petit sac réalisé par maillage de fibres végétales apparentées au riz et finies à la laque) a été retrouvée, ainsi qu'une route de 15 mètres de large menant à la mer, impliquant une technologie de génie civil assez élaborée.

Le massacre de Nankin

Le 13 décembre 1937, l'armée impériale japonaise entre dans Nankin (Nanjing), la capitale de la république de Chine, et se lance à partir de cette date dans une série de massacres des populations civiles dont le bilan s'élève à environ 300 000 victimes. Les massacres ont souvent été perpétrés de manière désorganisée, mais les ordres des chefs militaires étaient de laisser les troupes se livrer à toutes les extrémités, afin de terroriser les Chinois et de couper court à toute tentative de révolte. À l'occasion du procès de Tōkyō, les chefs militaires furent reconnus coupables et condamnés à mort.

CHRONOLOGIE

- **150000 av. J.-C.>** Culture précéramique.
- **10500 à 400 av. J.-C.>** Époque Jōmon : poterie à dessin cordé. Chasse et cueillette.
- **400 av. J.-C. à 300 apr. J.-C.>** Époque Yayoi, introduction de la culture du riz. Bronze et fer venus de Chine et de Corée.

Époque Yamato (de 300 à 552)

- **Vers 400>** La guerre des clans : le clan du Yamato prend le pouvoir vers 400. Les premiers dirigeants sont les ancêtres de la lignée de la cour impériale.
- **538>** Introduction du bouddhisme par la Chine et la Corée.

Époque Asuka (de 552 à 710)

- **593-622>** Le régent Shōtoku Taishi promeut le bouddhisme comme religion D'État et prend position par rapport à la Chine.
- **630>** Première ambassade en Chine.
- **645>** Coup d'État et grandes réformes de Taika.

Époque Nara (de 710 à 794)

- **710>** La capitale est établie à Nara.
- **712>** Écriture du Kojiki, la plus ancienne chronique du Japon.

Époque Heian (de 794 à 1185)

- **794>** La capitale devient Heian-kyō (actuelle Kyōto).
- **858-1160>** Domination de la famille Fujiwara.
- **1160-1185>** Période des Taira.

Époque Kamakura (1185-1333)

- **1185>** Le clan des Taira perd la bataille de Dan no Ura. Yoritomo Minamoto établit son bakufu (fief) à Kamakura.
- **1191>** Le moine Eisei enseigne le Zen.
- **1192>** Yoritomo Minamoto est nommé shōgun (général en chef des armées).
- **1219>** Assassinat du dernier shōgun Minamoto. Prise du pouvoir par les Hōjō, descendants du clan Taira.
- **1274>** Première attaque mongole repoussée au Kyūshū grâce à un typhon, le vent de kami ou kamikaze.
- **1332>** Takauji Ashikaga réinstalle le pouvoir à Kyōto au nom de l'empereur Go-Daïgo. La famille Hōjō est exterminée. Nouvelle dynastie du Shōgun Ashikaga.

Époque Muromachi (1333-1568)

- **1333-1392>** Période des cours du Sud et du Nord. Guerres civiles entre la cour du Nord, installée à Kyōto, et la cour du Sud, exilée dans le Yamato.
La cour du Nord est soutenue par les Ashikaga. Apogée du bouddhisme Zen, le Japon s'ouvre de nouveau à la Chine.
- **1467>** La construction du château d'Edo commence, là où se tient aujourd'hui le jardin est du Palais impérial de Tōkyō.
- **1467-1477>** Guerre d'Ōnin. Démantèlement du pouvoir central. Apparition des daimyō, les seigneurs de province.
- **1524>** Hōjō Ujitsuna investit le château d'Edo, confirmant la suprématie de son clan sur les Uesugi.
- **1543>** Arrivée des Portugais à Tanegashima (armes à feu et christianisme).

Époque Momoyama (1573-1600)

Nobunaga Oda, puis Hideyoshi Toyotomi et enfin Ieyasu Tokugawa, entreprennent tour à tour de réunifier le pays.

- **1575>** Nobunaga Oda utilise les armes à feu contre la cavalerie des Takeda.
- **1587>** Interdiction du christianisme.
- **1590>** Ieyasu Tokugawa s'empare et occupe le château d'Edo.
- **1598>** Mort de Toyotomi Hideyoshi.

Époque Edo (1600-1868)

Edo (ancien nom de Tōkyō) devient la capitale politique du pays. Le shogunat Tokugawa va s'installer pour une période de 250 ans.

- **1603>** Tokugawa devient shōgun et dirige le Japon depuis Edo. La ville connaît alors un rapide développement.
- **1616>** Mort d'Ieyasu Tokugawa.
- **1637>** La construction du château d'Edo, avec l'ajout d'une tour, est achevée.
- **1657>** Le mont Fuji entre en éruption. Des cendres sont projetées jusqu'à Edo.
- **1786>** Grand incendie à Edo.

1853> Arrivée des navires du Commodore Perry à Uraga (baie d'Edo). Vacillement du pouvoir shogunal.

1855> Un tremblement de terre fait de nombreux morts et dégâts à Edo.

1858> Traités de commerce avec les États-Unis, la Grande-Bretagne, la Russie et la France. Concessions accordées aux étrangers. Ii Naosuke, en faveur de l'ouverture du Japon sur le monde, est assassiné par un groupe de samouraïs.

1867> Fin du shogunat des Tokugawa. Yoshinobu Tokugawa, le dernier shōgun de l'histoire du japon, abdique et quitte Edo l'année suivante après une défaite contre des seigneurs régionaux favorables au retour de l'empereur.

Restauration Meiji, le Japon réformateur (1868-1912)

1868> Abolition du shogunat ; création de la presse. Début de la restauration Meiji. L'empereur Meiji décide de renommer Edo en Tōkyō (ndlr : capitale de l'Est).

1869> L'empereur Meiji déménage à Tōkyō, et fait du château de la ville, le Palais impérial. Ceci effectué, la capitale n'a jamais été « officiellement » transférée de Kyōto à Tōkyō.

1871> Un nouveau système administratif est décrété, mettant fin à l'organisation féodale appelée han.

1872> La préfecture de Tōkyō s'étend et comprend désormais ce qui est délimité comme étant les 23 arrondissements de la capitale nippone. Une première ligne de train est construite sur plusieurs dizaines de kilomètres.

1885> La première section de ce qui est aujourd'hui connu comme étant la ligne de train Yamanote est ouverte au public, entre les stations Akabane et Shinagawa. Les stations de Shibuya et Shinjuku sont alors construites.

1894-1895> Guerre sino-japonaise. Victoire du Japon. Traité de Shimonoseki : le Japon reçoit Formose (actuel Taïwan), les îles Pescadores, et les presqu'îles du Liaodong.

1898> L'ordre faisant de Tōkyō une ville spéciale est aboli. Tōkyō redevient une ville normale.

1904-1905> Guerre russo-japonaise. La flotte russe est anéantie par l'amiral Tōgō, dans le détroit de Tsushima (entre le Japon et la Corée). Le traité de Portsmouth donne au Japon le contrôle du chemin de fer en Mandchourie, la moitié sud de l'île de Sakhaline et le Guangdong.

1910> Annexion de la Corée.

1912> Mort de l'empereur Meiji. Son fils lui succède.

Ère Taishō « de la grande justesse » (de 1912 à 1925)

1914> Première Guerre mondiale. Le Japon déclare la guerre à l'Allemagne.

1914> Ouverture de la gare de Tōkyō.

1918> Émeutes du riz. 200 000 paysans se révoltent. Grèves dans les mines et les chantiers navals.

1919> Traité de Versailles. Le Japon reçoit les possessions allemandes du Pacifique au nord de l'équateur.

1920> Le Japon entre à la Société des Nations (SDN).

1923> Tremblement de terre à Tōkyō et Yokohama : 150 000 morts.

1925> La ligne de train urbain Yamanote est désormais complète, avec l'ajout de la section allant de Kanda à Ueno.

Ère Shōwa « de la paix éclairée » (de 1926 à 1989)

1925> Hiro-Hito accède au trône.

1927> Le premier métro (ligne Ginza) est lancé.

1933> Le Japon quitte la SDN. La Mandchourie devient un État japonais (le Mandchukuo).

1937> Déclaration de guerre contre la Chine.

1940> Pacte tripartite avec l'Allemagne et l'Italie (l'Axe).

1941> Occupation de l'Indochine. Les États-Unis prononcent l'embargo sur le pétrole. Attaque de Pearl Harbor. Entrée en guerre des États-Unis.

1942> Bataille de Midway, début du repli japonais. Tōkyō essuie l'assaut militaire « Doolittle », le premier lancé par les Américains.

1945> Bombes atomiques sur Hiroshima et Nagasaki les 6 et 9 août. Déclaration de guerre de l'Union soviétique le 8 août. Rescrit impérial mettant fin à la guerre le 15 août. Traité de Postdam le 2 septembre.
Toujours en septembre, le général Douglas MacArthur établit les quartiers de l'occupation américaine dans la Tour 21 DN, qui domine le Palais impérial. Les Américains en feront un point de chute logistique important pendant la guerre de Corée.

1945-1952> Occupation américaine. Constitution de 1946. Monarchie constitutionnelle. L'empereur renonce à son ascendance divine. Traité de paix de San Francisco mettant fin à l'occupation américaine (septembre 1951).

1954> Création des forces d'autodéfense. Pacte nippo-américain d'assistance pour la défense mutuelle.

1964> Tōkyō et le Japon accueillent les Jeux olympiques pour la première fois de leur histoire. (Une candidature fut déposée en 2008 pour l'organisation des Jeux olympiques de 2016).

1967> Le PIB japonais devient le troisième produit national brut du monde après les États-Unis et l'URSS.

1968> Les îles Ogasawara sont rendues au Japon. Elles sont associées à la région de Tōkyō.

1978> L'aéroport international de Narita est inauguré.

1986> Début de ce que les analystes économiques appellent la « bulle ». Le secteur de l'immobilier est au plus haut.

1989> Décès de l'empereur de l'ère Shōwa, appelé Hiro-Hito en Occident.

Ère Heisei « de la paix accomplie »

1989> Akihito, le 125e empereur, monte sur le trône.

1990> La « bulle » éclate. Début de crise.

1993> Première défaite du Parti libéral démocrate (PLD) depuis 1954.

1995> Tremblement de terre de Kōbe : plus de 6 000 morts. Attentat au gaz sarin de la secte Aum dans le métro de Tōkyō.

1998> Keizō Obuchi est nommé Premier ministre. Le Japon connaît une augmentation très forte du chômage : 3 500 000 chômeurs.

2000> Keizō Obuchi meurt brusquement. Une gestion douteuse de l'hygiène chez Snowbrand provoque l'empoisonnement de nombreux Japonais. Premier sommet Corée du Nord-Corée du Sud. Ouverture de la ligne de métro Ōedo.

2002> Deux Japonais reçoivent le prix Nobel de physique. La compagnie Tepco est accusée d'avoir dissimulé des dysfonctionnements graves : de nombreuses tranches nucléaires sont arrêtées. En 2002, le Japon organise conjointement avec la Corée du Sud la Coupe du monde de football, dont la finale se joue à Tōkyō.

2003> Deux diplomates japonais victimes d'un attentat en Irak. La loi japonaise sur l'état de menace du pays est adoptée.

2004> Trois otages japonais prisonniers de rebelles Irakiens sont relâchés. Accusé pour les attentats au gaz sarin dans le métro en 1995, Matsumoto est condamné à mort.

2005> La victoire écrasante du Parti libéral démocrate aux élections sénatoriales se traduit par l'adoption du projet de loi sur la privatisation de l'activité des postes. Cette année est marquée par l'exposition universelle d'Aichi de mars à décembre, et par la dégradation croissante des relations sino-japonaises et sino-coréennes (Corée du sud), en raison du recueillement du Premier ministre Koizumi au sanctuaire de Yasukuni, au Japon. Plusieurs émeutes anti-japonaises éclatent en Chine.

2006> Les deux grands faits marquants de l'année sont la naissance du nouveau cabinet Abe, succédant au cabinet Koizumi en septembre et les essais nucléaires effectués par la Corée du nord en octobre. En septembre toujours, la famille impériale est heureuse d'annoncer la naissance d'un garçon, premier héritier mâle de la famille impériale, d'autant que le gouvernement Koizumi penchait pour une primogéniture non masculine.

2007> Shinzō Abe démissionne en septembre de son poste de Premier ministre, un an après avoir constitué son cabinet. Son impopularité a raison de lui. Lui succède Yasuo Fukuda qui démissionne à son tour un an plus tard.

2008-2009> Tarō Asō prend alors la direction du 92e cabinet ministériel. En mars 2009, les sondages dans la presse nippone ne lui donnent que 10 % d'opinion favorable, alors que le Japon connaît sa plus grave récession économique depuis 35 ans.

2009> Au pouvoir de manière quasi continue depuis 1954, le PLD perd les élections face au Parti démocrate du Japon (PDJ). Yukio Hatoyama devient Premier ministre, mais démissionne en juin 2010 pour laisser sa place à Naoto Kan, lui-même démissionnaire en septembre 2011 au profit de Yoshihiko Noda. La crise politique japonaise se poursuit malgré l'alternance démocratique.

2010> La Chine devient officiellement deuxième puissance économique mondiale, devant le Japon.

2011 > Un tsunami gigantesque ravage les côtes du nord-est de Honshū, causant la mort de dizaines de milliers de personnes, des milliards de dégâts, et une crise nucléaire d'une ampleur considérable.

2012> Grave crise diplomatique avec la Chine à propos des îles Senkaku (ou Diaoyu) consécutivement à la décision de Tōkyō de nationaliser ces îles.

2012> Aux élections législatives de décembre, victoire écrasante du PLD qui reprend le pouvoir. Abe Shinzō redevient Premier ministre.

2013> Le 7 septembre, Tōkyō gagne le droit d'organiser les Jeux olympiques d'été de 2020. Le 4 décembre, le Conseil de sécurité nationale se réunit pour la première fois pour discuter de la stratégie de sécurité nationale en réponse à l'instauration par la Chine d'une zone d'identification aérienne en mer de Chine orientale.

2014> Les élections législatives anticipées du 14 décembre donnent la majorité absolue au parti de M. Abe.

2015> Ariana Miyamoto, une hafu, comprenez « une pas tout à fait japonaise » est élue miss Japon. De mère japonaise et de père afro-américain, elle est née dans le sud de l'archipel et a représenté le Japon au concours de miss Univers.

2016> Les élections législatives sont largement gagnées par le PLD, le parti du Premier ministre Shinzō Abe.

2017> Les députés japonais ont voté une loi d'exception qui autorise l'actuel empereur Akihito (né en 1933) à abdiquer le 30 avril 2019.



© IZANAGI JINGU SHRINE

Le Sanctuaire Izanagi Jingū, Awaji.

Le Tribunal de Tōkyō

Sur le modèle du procès de Nuremberg qui juge les responsables nazis, le procès de Tōkyō, qui s'ouvre le 19 janvier 1946, juge les criminels de guerre japonais. Parmi les 28 accusés, les principaux sont le général Tōjō, les ministres Hirota, Koiso, Araki, Matsuoka et Shigemitsu ainsi que certains chefs de l'armée du Kwantoung. D'autres procès pour « violations des lois de la guerre » sont organisés par des tribunaux alliés sur le théâtre des crimes commis. 4 200 accusés seront jugés, dont 700 condamnés à mort et 2 500 à de lourdes peines de prison. Ce n'est que le 12 novembre 1948 que seront prononcées les peines du procès de Tōkyō. Parmi les condamnés à mort, on compte Tōjō, Doihara (chef des services de renseignements de l'armée du Kwantoung), le général Igataki, Hirota, Matsui (responsable du massacre de Nankin), Homma (accusé de la « marche de la mort » de Bataan), Kimura qui se voyait reprocher les crimes commis en Birmanie. Parmi les condamnations à mort, celle du général Yamashita, le Tigre de Malaisie, apparaît fort discutable car on pouvait difficilement l'accuser des crimes commis dans la défense des Philippines. L'épuration est complétée par la dissolution de 1 300 organisations ou associations nationalistes et par la mise à l'écart de tout emploi public de 220 000 personnes jugées compromises avec le régime militaire. Une amnistie générale en faveur des victimes des purges d'après-guerre interviendra de juin à août 1951, à la fin de la période d'occupation américaine. Le Tribunal de Tōkyō fut l'occasion de tourner la page de l'épisode tragique de l'impérialisme japonais, et de faire entrer le Japon dans une nouvelle ère. Mais pour les voisins du Japon, les plaies restent encore ouvertes, et Tōkyō éprouve parfois des difficultés à se faire accepter dans une région qui reste marquée par les atrocités de l'armée impériale japonaise.

Pour se rendre compte du niveau de culture antique du Japon, et renverser le préjugé selon lequel le Japon serait une culture jeune qui doit tout à la Chine, il est intéressant de faire un (long) détour jusqu'aux vestiges de Sannai Maruyama.

Époque Yayoi (300 av. J.-C.-300 ap. J.-C.)

La période Yayoi tient son nom de l'important site archéologique de Yayoi-Chō. Les populations du Jōmon tardif furent refoulées dans les montagnes et dans le nord du Honshū et de Hokkaidō par des vagues migratoires venues du continent. Cette époque se caractérise par l'introduction de nouvelles techniques comme la riziculture, la métallurgie du fer et du bronze, le tour du potier et la pierre finement polie. C'est de cette époque que datent les premières tensions sociales : différences de richesses, de position sociale des individus et tensions entre les villages. Le regroupement de ces communautés donne naissance à la première forme de ce qu'on peut appeler un pays.

Époque Kofun (300-552)

Cette époque a été marquée par l'apparition de quatre pays (koku), en l'occurrence le Yamai-koku, le Bunshin-koku, le Daikan-koku et le Fusō-koku (énumérés du sud au nord). Les habitants du Fusō-koku avaient coutume de se désigner eux-mêmes par l'appellation Hinomoto (traduit par « soleil levant » du fait des caractères chinois qui leur sont attribués, mais ayant aussi le sens de « lié à l'origine des choses ». Tel est le véritable message que les Japonais portent sur leur identité). Une large influence coréenne culturelle et, selon certains historiens, politique, se fait sentir. Elle se traduit notamment par la construction d'immenses sépultures (ou kofun) en forme de « trou de serrure » pour ensevelir les chefs. Autour des kofun sont disposées des figurines appelées Haniwa. Le plus ancien et le plus grand kofun japonais est celui de l'empereur Nintoku, connu pour avoir exempté le peuple de toute taxe pendant trois ans. Ce tumulus est la plus grande tombe connue au monde (plus grande que les pyramides). Il fait 480 mètres de long et 305 mètres de large. Si l'on transpose en camions de 5 tonnes la quantité de terre amoncelée, cela fait plus de 560 000 camions, ou en travail manuel quatre années de travail pour 1 000 personnes. Au V^{e} siècle, émerge la puissante cour du Yamato (au nord-est d'Ōsaka). Cette dynastie centralisatrice fédère d'abord les clans guerriers de la région avant de contrôler presque tout le pays, à l'exception du Nord où vivent les Ainu.

Époque Asuka (552-710)

L'époque Asuka voit l'émergence du Japon, c'est-à-dire du regroupement des quatre pays autour d'un État fédérateur et militairement puissant, le Fusō-koku, et d'une capitale, la ville d'Asuka.Le prince Shōtoku Taishi est nommé régent. Il décrète le bouddhisme comme religion

Le grand tremblement de terre de Hanshin-Awaji

Le 17 janvier 1995, à 5h46, le sud de la préfecture de Hyōgo est touché par un tremblement de terre de magnitude 7,3 sur l'échelle de Richter. Ce tremblement de terre, un des plus importants de l'histoire du Japon, emporte plus de 6 400 vies, fait près de 43 000 blessés et engendrera de gros dégâts matériels. Les lignes électriques et les réseaux d'eau et de gaz sont endommagés, les maisons détruites, les routes éventrées, les lignes de chemin de fer déformées. Le coût des dégâts est estimé à dix mille milliards de yen. Malgré les conditions extrêmes difficiles, des plans de reconstruction sont mis en place rapidement. En six jours, l'électricité est de retour et en trois mois l'eau et le gaz redistribués normalement. En juillet 1995, le réseau de transports en commun est entièrement praticable et en septembre 1996 rouvrent les autoroutes. Aujourd'hui, peu de traces restent de cette catastrophe naturelle. Les efforts de toute une communauté ont su remettre sur pied en un temps record la ville de Kōbe. Seuls, près du port, un bout de quai déformé et un lampadaire penché rappellent la catastrophe, ainsi que les illuminations qui se tiennent tous les ans durant le mois de décembre pour commémorer le séisme.

nationale et édicte une constitution en 17 articles en l'an 604. On lui attribue également une réglementation des fonctionnaires d'État, le premier registre foncier du pays et le premier système fiscal. C'est de cette époque que date la séparation entre pouvoir et dignité (accréditation) du pouvoir, en l'occurrence la personne de l'empereur. À la mort de ce régent dont la légende rapporte qu'il pouvait écouter simultanément quatre personnes à la fois et leur répondre (!), le pays plonge dans une période de grande instabilité et d'intrigues politiques. En 645, le clan Nakatomi, aussi connu sous le nom de Fujiwara, fait un coup d'État et lance les grandes réformes de Taika (centralisation à la chinoise). La particularité de l'époque Asuka doit être attribuée au prince Shōtoku Taishi. Ce régent éclairé a maintenu une double position par rapport à la Chine. Il importa le bouddhisme (durant l'époque Asuka, de nombreux émissaires sont partis en Chine pour étudier et rapporter de précieux textes bouddhistes), tout en affirmant clairement l'identité culturelle du Japon. À ce titre, Shōtoku Taishi envoya au monarque chinois de l'époque une lettre dont le titre est bien connu : *Lettre de l'Ambassadeur céleste du pays du Soleil-Levant à l'Ambassadeur céleste du pays du Soleil-Couchant.* Dans son contenu, cette lettre montre clairement une attitude de souveraineté que seul le Japon eut en Asie. On se doute que l'accueil réservé à ce message fut peu enthousiaste, bien qu'il ne contienne pas de provocation. Le prince d'un petit pays comme le Japon se qualifie d'envoyé céleste sur un pied d'égalité, et qui plus est, qualifie la Chine de pays du Soleil-Couchant !

Une croissance économique exceptionnelle

Les résultats économiques des réformes de l'ère Meiji sont exceptionnels. Les réformes successives et la participation à la croissance économique des élites politiques – tant au niveau national que local – accélèrent la montée en puissance de l'archipel. Le Japon passe en quelques décennies d'un système économique de type médiéval à un statut lui permettant de rivaliser avec les principales puissances industrielles. Pendant la même période, l'écart avec les autres pays asiatiques se creuse très nettement.On retrouve cette évolution au niveau du PIB par habitant. Si le Japon reste encore, en 1900, en retrait des principales puissances industrielles, et en dessous de la moyenne globale, on remarque toutefois son exceptionnelle progression, qui est comparable aux économies industrialisées. Dans le même temps, la Chine de la dynastie Qing est restée à un niveau quasi équivalent tout au long du XIX^{e} siècle.L'industrialisation fournit au Japon les moyens de devenir une puissance régionale grâce à une rapide croissance démographique. La population passe de 33 millions d'habitants en 1872 à près de 51 millions en 1910, tandis que la densité augmente de 83 habitants au kilomètre carré à 127. Ce phénomène encourage certains dirigeants à pratiquer une politique d'expansion territoriale permettant d'assurer l'autonomie alimentaire et l'approvisionnement en matières premières.

Les mouvements nationalistes

Le terrain idéologique était favorable au développement des thèses nationalistes dans le Japon de l'entre-deux-guerres. Héritiers de la morale guerrière du bushidō propre aux samouraïs, les nationalistes ont réussi, en l'espace de plusieurs décennies et à la faveur des succès éclatants de la révolution Meiji, à imprégner de ces valeurs l'ensemble de la société nippone. Mais c'est après la fin de la Première Guerre mondiale que ces milieux prennent leur envol. Ces mouvements mettent en place une doctrine – exposée dès 1919 par Kita Ikki dans son Projet général de reconstruction du Japon – qui réclame la suspension de la constitution, la remise du pouvoir aux militaires, un réarmement massif et une politique d'expansion en Sibérie, en Asie du Sud et en Australie. Plusieurs sociétés secrètes plus ou moins violentes vont constituer le support de cette idéologie et la diffuser dans l'opinion. Les principales sont la Genvosha fondée en 1881, la Kakuryukai ou Société du Dragon Noir (autre nom donné au fleuve Amour) qui prône l'expansion en Mandchourie et en Sibérie orientale et qui a été créée en 1901 ; il faut ajouter la Société des Rônin, qui remonte à 1908, la Société des Vertus militaires, chargée de maintenir l'esprit du bushidō, formée en 1895, et l'Association des militaires de réserve fondée en 1910, toutes déjà solidement installées avant la Première Guerre mondiale. Il faut ajouter après 1920 l'Association de la Permanence fondée par Kita Ikki, la Société du Drapeau Impérial, celle du Cerisier, celles du Loup Noir et du Faisan Doré qui inspirent les livres d'enseignement scolaire. Il faut ajouter en 1930 la Société de la Voie Impériale du général Araki et, deux ans plus tard, la Société pour la Défense du Prestige National. Il existe ainsi une cinquantaine de sociétés nationalistes en 1932, qui seront plus de 700 en 1936.

La colère chinoise devant cette attitude reste en toile de fond des relations sino-japonaises. Elle explique les efforts que la Chine a faits par la suite pour annexer le Japon à son Empire (deux attaques en 1274 et en 1281), mais aussi le reste de l'histoire entre les deux pays.

Époque Nara (710-794)

Alors que l'Antiquité est marquée par le développement de nombreux petits pays, l'époque d'Asuka (552-710) marque une étape significative dans l'unification du pays, sous le nom de Fusō-koku. À l'époque suivante, la centralisation étatique se renforce peu à peu, sur le modèle chinois. La capitale, Heijōkyō, dont l'actuelle Nara n'est que le faubourg oriental, est tracée selon le plan en damier de la capitale des Tang. Les échanges culturels et commerciaux entre le Japon et la Chine se développent. Cette période est considérée comme le premier âge d'or de l'art japonais. Afin d'éviter l'influence du clergé bouddhique de Nara, l'empereur Kammu choisit un nouveau site pour établir la capitale, à 50 km au nord : Heian-Kyō qui n'est autre que l'actuelle Kyōto. Elle restera résidence impériale pour plus de mille ans (794-1868).

Époque Heian (794 à 1185)

Les grands propriétaires terriens du clan Fujiwara détiennent le pouvoir réel, notamment en mariant leurs filles aux empereurs. En 1068, l'empereur Go-Sanjō tente de reprendre le pouvoir en écartant les Fujiwara et en créant le gouvernement retiré (Insei). Deux clans opposés vont alors se battre, les Taira et les Minamoto. Ces derniers emportent une bataille décisive en 1185 à Dan no Ura et installent le siège de leur autorité à Kamakura, tandis que la cour demeure à Heian, impuissante mais officiellement respectée. L'époque de Heian est aussi un grand âge d'or du bouddhisme. Deux moines, Saichō et Kūkaï, font le voyage en Chine et reviennent fonder les sectes Tendaï et Shingon. Selon les écrits officiels, Kūkaï ramène avec lui un nouveau syllabaire qui permettra aux femmes de la cour, qui n'écrivent pas avec les idéogrammes chinois, de créer une nouvelle littérature japonaise. Les arts (peinture, sculpture, architecture) s'épanouissent. Mais le raffinement de la vie de cour entraîne la corruption.

Époque Kamakura (1185-1333)

Après s'être débarrassé de son demi-frère Yoshitsune, Yoritomo Minamoto décide de quitter la capitale et d'installer son gouvernement militaire (bakufu) à Kamakura, en 1192. L'empereur lui donne le titre de Sei-i-Tai-Shogun (généralissime pour la soumission des barbares). Éloigné de la capitale, Yoritomo n'a de cesse de faire entériner ses décisions par l'empereur. Pourquoi Yoritomo Minamoto a-t-il installé un Bakufu à Kamakura ? À cette époque, la politique du pays était entre les mains des nobles, mais il était devenu clair pour Minamoto que le Japon ne pourrait plus être géré par cette classe.

Le Bakufu de Minamoto a été créé avec des guerriers issus du monde paysan, c'est-à-dire des paysans qui étaient gardiens ou gardes du corps des maisons de nobles. Mais le Japon contenait encore beaucoup de familles de nobles possédant leurs propres armées ici et là. Pour les contrôler, Yoritomo a donné le titre de shugo (protecteurs) à des guerriers de son clan. Ils étaient chargés de contrôler administrativement les provinces. Il créa un autre corps de fonctionnaires, les *jitō* (chefs terroirs) amenés à prélever une taxe sur les terres. Cette administration devient la colonne vertébrale de la nouvelle féodalité. À la mort de Yoritomo en 1199, le pouvoir revient à la famille Hōjō, qui apportera à Kamakura un nombre considérable de terres de la région du Kansai (Ōsaka). Les Mongols, devenus maîtres de la Chine et de la Corée, attaquent le Japon par deux fois, en 1274 et 1281. Le concours providentiel d'un typhon (kamikaze ou vent-kami – « vent divin ») sauve les Japonais. Mais les Hōjō vainqueurs ne peuvent récompenser ceux qui se sont battus pour eux et perdent ainsi le soutien des familles de guerriers. La période Kamakura se caractérise par une esthétique sobre, des thèmes s'inspirant des mœurs guerrières de l'époque et par l'introduction de la doctrine bouddhiste Zen. Fondé sur la maîtrise de soi et la quête personnelle du salut, le Zen compte de nombreux adeptes au sein des familles de guerriers.

Époque Muromachi (1333-1568)

Les arts se développent sous l'influence du Zen : le Nō, l'art des jardins, l'architecture, la peinture, la sculpture, l'Ikebana et la cérémonie du thé. Le Japon s'ouvre à nouveau sur l'extérieur et multiplie les échanges commerciaux avec l'Asie continentale. Alors que la vie culturelle est brillante et que le commerce prospère, le pays sombre dans l'anarchie. Le nouvel empereur Go-Daigo s'appuie sur Takauji Ashikaga pour évincer le bakufu de Kamakura. Takauji Ashikaga installe son bakufu à Kyōto, dans le quartier de Muromachi, et se fait nommer shōgun. Il décide de gouverner à la place de l'empereur. Cette décision entraîne la création d'une double cour impériale : celle du Nord, contrôlée par Ashikaga, et celle du Sud, contrôlée par les légitimistes qui veulent restituer le pouvoir à l'empereur Go-Daigo. Après de nouvelles révoltes paysannes et l'assassinat du shōgun en 1489, une « guerre de cent ans » éclate. Elle se terminera en 1576. Pendant cette période d'anarchie, on assiste à une lutte entre les seigneurs et à l'émergence d'une nouvelle classe sociale, les daimyōs, qui règnent sur leurs terres en suzerains et prennent le contrôle de régions entières.

Époque Momoyama (1573-1598)

Nobunaga Oda, originaire de la région de Nagoya, défait un à un les seigneurs sur son passage et aspire à devenir shōgun dans la cité impériale, Kyōto. Pour pacifier le Japon, il est aidé par deux généraux, Hideyoshi Toyotomi et Ieyasu Tokugawa, mais trahi par l'un de ses vassaux, il est contraint au suicide en 1582. Hideyoshi continue l'entreprise pacificatrice de Nobunaga Oda en conquérant le Kyūshū, puis la plaine d'Edo (où se trouvera plus tard Tōkyō), et enfin le Tōhoku. En 1590, le pays est sous sa tutelle.



© ASAGO CITY

Centre archéologique d'Asago.

Le Commodore Perry et ses exigences : le Japon s'ouvre malgré lui

Le 8 juillet 1853 est une date cruciale dans l'histoire du Japon. Une escadre américaine de quatre navires aux ordres du commodore Perry jette l'ancre dans la baie d'Edo pour exiger la conclusion d'un traité commercial. Notons qu'à cette date, la Chine de la dynastie Qing avait déjà perdu la première guerre de l'opium, et signé le traité de Nankin en 1842. Le Japon était jusqu'alors resté en marge des ambitions occidentales en Asie orientale. L'arrivée de Perry et ses canonnières impressionnent les délégués japonais, qui le laissent accoster quelques jours, et délivrer sa lettre du président américain Fillmore exigeant une ouverture du japon au commerce. Se repliant ensuite vers la Chine, il laisse quelques mois à ses interlocuteurs pour accepter sa requête avant de revenir avec une flotte encore plus importante, à laquelle se sont associées les puissances européennes. Mais la démonstration de force ainsi que les récits de la guerre de l'opium en Chine font rapidement leur effet, et les Japonais comprennent alors que toute résistance est inutile.

Edo et le Japon féodal (1453-1868)

La ville d'Edo est fondée en 1453 par Dōkan Ota, guerrier vassal des Uesugi, apparentés aux Fujiwara. Il y édifie un château. En 1600, Ieyasu Tokugawa, un des lieutenants de Hideyoshi, s'assure une victoire définitive sur les grands féodaux à la bataille de Sekigahara, et en 1603, installe son bakufu à Edo (ancien nom de Tōkyō). Il en fait une citadelle où s'édifie le Jōka-machi, la Cité sous le château. Cette organisation permet alors de contrôler socialement le développement démographique qu'entraîne la résidence du shōgun à Edo. Le nouveau shōgun veut que le système gouvernemental lui survive. Aussi transmet-il sa charge de shōgun à son fils et massacre-t-il les Toyotomi, les proches de Hideyoshi, en 1615. Le shōgun constitue l'autorité suprême. Les daimyō qui doivent administrer les régions soumises sont étroitement surveillés : leurs alliances et mariages sont contrôlés. Ils doivent vivre un an sur deux à Edo, tandis que leur famille y est assignée à résidence. Le shōgun met en place un véritable réseau d'espions à l'intérieur du Japon. Les chrétiens (600 000 environ) sont traqués, puis expulsés en 1615. Le Japon se ferme à toute influence étrangère dès 1635. À l'intérieur, la même année, le sankin-kōtai, ou l'obligation faite aux vassaux de résider au moins une année sur deux à Edo, est mis en place. Il attire une foule d'artisans et toutes sortes de métiers. Les daimyō et les samouraïs occupent la cité autour du palais impérial ou sur les pentes des collines de la ville haute de Yamate, c'est-à-dire « main de la montagne », tandis que les artisans et marchands (shōnin) s'installent dans la ville basse, Shitamachi. Alors que plus de la moitié de la population ne peut investir que 15 % du territoire de la ville, on gagne du terrain en asséchant la plaine des roseaux, Yoshiwara, qui deviendra le quartier des plaisirs, dans le Taitō-ku (arrondissement de Taitō). Ainsi, la ville est divisée en deux : ville basse au contact de la mer, établie autour du port, et ville haute où s'installent les résidences des nantis. Après une révolte de paysans, appuyée par les chrétiens en 1637, le shōgun interdit à tout Japonais de se rendre à l'étranger sous peine de mort. Seuls les Hollandais ont le droit de commercer dans l'île de Dejima, à Nagasaki. Pour faciliter le commerce intérieur, le shogunat trace de grandes routes et lève les barrières d'octroi. Les grandes voies sont défendues par des châteaux forts. Les villes se développent et la classe des shōnin (marchands et citadins) émerge. Une nouvelle culture voit le jour : Edo devient la capitale du « monde flottant » (*ukiyo*), des plaisirs et de l'éphémère, avec le kabuki, l'art des estampes (*Ukiyo-e*), l'art des geishas, le théâtre de marionnettes bunraku…

Une ville codifiée. La cité sous le château organise alors une ville qui devient peu à peu le réseau urbain extrêmement codé de la vie sociale. En haut se trouve la noblesse qui dispense le pouvoir, puis viennent les daimyō et leurs samouraïs, les fermiers et enfin les marchands et artisans. Les échanges entre classes sociales sont prohibés, les quartiers dûment séparés, les langages et les marques de politesse codifiés.

Les *shōnin* constituèrent une véritable classe sociale à partir du XVI[e] siècle et l'on peut dire qu'elle correspond au développement urbain. Au départ, les marchands et artisans (*shokunin*) ne ravitaillaient que les seigneurs et les guerriers. Peu à peu, s'ajoutèrent paysans et serviteurs. Paysans et guerriers (*bushi*) ne pouvaient exercer d'activité commerciale selon les lois shogounales sous peine d'être rétrogradés. Les *bushi* obéissaient à une hiérarchie très stricte : daimyō, hatamoto, gokenin, hanshi, etc.

Les Tokugawa contrôlent les *daimyō* afin de décourager toute tentative de sédition ou de rébellion. Les mariages entre familles de daimyō sont surveillés et une catégorie spéciale de fonctionnaires, les *metsuke*, ont pour rôle de dénoncer ceux qui échappent aux servitudes de l'État : il s'agit donc d'une véritable police politique. Dès 1635, la pratique du *sankin-kōtai* (le système de résidence alternative) oblige les *daimyō* à laisser femme et enfants en otage au shōgun. Une surveillance des entrées et sorties de la cité s'exerce sur les routes afin d'empêcher la fuite des familles détenues. De même, cette surveillance s'exerce sur les entrées de la ville par où pourraient pénétrer des armes à feu. Cette politique encourageait les *daimyō* à constituer d'incessantes processions qui devinrent une réalité quotidienne sur les grandes routes comme le Tōkaidō.

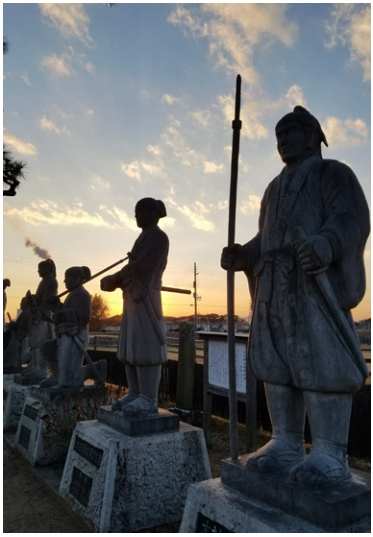
Exclusion sociale et évolution des marchands. En fait, les Tokugawa vont appliquer les théories sociales du confucianisme qui distingue quatre niveaux dans la hiérarchie : les guerriers administrateurs, les paysans, les artisans et enfin les marchands. Les bushi portent deux sabres, l'un court et l'autre long, et n'ont pas le droit de se mêler aux autres organisations sociales. Pour faire face aux charges de leur mission, les *daimyō* s'efforcèrent d'augmenter la production de riz et de toutes les activités agricoles.

Peu à peu, alors que la noblesse comptait encore en termes de terre et de rendement en koku de riz (unité de mesure correspondant à plus de 180 litres, soit la quantité nécessaire pour nourrir une personne pendant un an), la ville d'Edo avait déjà jeté les bases d'une économie de marché. Une économie monétaire commença à se développer dans l'archipel. Et bientôt, ceux-là mêmes qui constituaient la classe la plus basse dans la hiérarchie allaient contrôler la vie économique. L'endettement des daimyō dû à la politique trop rigide du shōgun les contraignit bientôt à emprunter de l'argent aux marchands. L'enrichissement de ces derniers allait donner naissance à une culture populaire, dans les quartiers de Shitamachi où parfois samouraïs et daimyō venaient à présent s'encanailler, loin du mépris de l'aristocratie.

Le monde flottant. Le quartier du monde flottant (*ukiyo*) allait devenir la source de nouvelles formes d'art, de la littérature au théâtre et de la céramique aux estampes. C'est autour de Yoshiwara que vont se développer le kabukiet le bunraku et c'est également dans le quartier des plaisirs que s'épanouissent les geishas. On voit apparaître une défiance à l'égard du pouvoir et de l'aristocratie, en même temps que du mépris et de l'ironie.

Les marchands prirent assez rapidement conscience de leur identité de bourgeois dans la mesure où ils étaient avant tout une catégorie de gens vivant et consommant en ville.

On commença à voir s'établir des fortunes comme celle des Mitsui, vendeurs de saké, ou des Shimomura, qui exerçaient un monopole sur les transactions financières mais surtout sur le prêt et l'usure. À la fin du XVIII[e] siècle, la culture de la ville se définit tout particulièrement par la recherche de l'*iki* (le chic) et du *tsū* (le connaisseur).De même, le théâtre va jouer un rôle important dans l'affranchissement de la culture populaire. C'est maintenant dans la ville que se jouent les théâtres de marionnettes. Et c'est également sur scène que sera interdit le *kabuki* car les actrices et acteurs se livraient joyeusement à la prostitution.Celle-ci d'ailleurs s'était largement répandue dans le quartier ad hoc (*Kuruwa*). Le terme de *kuruwa* signifie ce qui entoure, murs, remparts ou palissades. Le quartier chaud était effectivement entouré d'une palissade, d'où son nom. Le quartier des plaisirs, déplacé depuis 1657 non loin d'Asakusa, devint une source inépuisable pour le théâtre, la littérature et les arts. C'est également à cette période qu'apparaissent des sharebon, qui deviendront au fil du temps non seulement des « livres plaisants » mais encore des sortes de guides.C'est dans ce monde flottant, où évoluent les dandys et les courtisanes, qu'allaient apparaître le spectre de l'effondrement du shogunat et l'arrivée fracassante de la modernité.



© AKO CITY AND AKO TOURISM ASSOCIATION

Statues des 47 rōnin du sanctuaire d'Ōishi.

Tōkyō nouvelle capitale (1868)

La conscience de son infériorité en matière de flotte de guerre oblige le shōgun à accepter assez rapidement ce que l'empereur et la cour refusent, à savoir la concession d'accès à deux ports pour les Américains en 1853 et la présence d'un consul à Shimoda. En 1858, il signe de nouveau, sans l'aval de l'empereur, un contrat avec les Américains, suivi bientôt par d'autres avec la Russie, l'Angleterre, l'Allemagne et la France. Ces contrats, qui interviennent après une période d'isolationnisme s'étendant de 1639 à 1853 (sakoku-rei), entraînent des manifestations de xénophobie. Ces diverses réactions sont à l'origine d'une guerre civile.Trois clans du Sud du Japon, les clans de Satsuma, Chōshū et Tosa, se révoltent contre la volonté du bakufu de s'ouvrir à l'étranger et créent avec le soutien de l'empereur le mouvement Sonnō jōi (respect de l'empereur – élimination des étrangers). Fait paradoxal, alors que ces partisans de la restauration de l'empereur et de la fermeture du pays battent les troupes du bakufu shogunal en 1864, petit à petit, ils constatent d'eux-mêmes la supériorité militaire des étrangers et comprennent l'intérêt d'ouvrir le Japon au monde occidental de peur de se faire massacrer. Simplement, ils considèrent qu'un gouvernement comme celui des Tokugawa, c'est-à-dire uniquement militaire, n'est pas apte à contrôler le pays pour l'époque qui s'annonce. Ils pensent que la société japonaise doit être revue complètement. À ce titre, la restauration de Meiji qui suit, peut être qualifiée de « révolution de Meiji » car la structure même de la société changera complètement. Un détail, c'est à cette époque que le fameux sanctuaire Yasukuni est créé pour que les soldats japonais morts dans cette guerre civile puissent reposer en paix. Les daimyō et samouraïs ambitieux fomentent un coup d'État en janvier 1868 afin de rétablir la puissance impériale après que 2 000 loyalistes ont tenté d'empêcher l'armée impériale de rétablir l'ordre. Ce fut la bataille d'Ueno. L'empereur Mutsuhito s'installe en 1868 à Edo nommée Tōkyō, la capitale de l'est.

La restauration Meiji (1868-1912)

Une véritable course contre la montre s'engage pour que le Japon se donne les moyens d'entrer décemment dans le manège, notamment colonial, de l'époque. En 1871, on réforme le système monétaire en imposant le yen. En 1872, on crée le premier chemin de fer entre Tōkyō et Yokohama. Une série de réformes radicales met le Japon dans le sillage des grandes puissances. Il faut réorganiser à la fois l'État depuis Tōkyō, le commerce intérieur et le commerce extérieur. La première Constitution japonaise est promulguée en 1889. L'empereur garde le pouvoir suprême et commande les armées. Le Parlement est constitué de deux chambres : la chambre des représentants (élus au suffrage censitaire), et la chambre des pairs (nommés par l'empereur). Tandis que les transports et l'électricité se développent, le Japon exporte de la soie. Sur le plan intérieur, les terres sont redistribuées et les biens des religieux deviennent propriétés d'État. Quelques années plus tard, les *zaibatsu* (conglomérats financiers et industriels), nés de la volonté de l'empereur de concentrer la puissance financière, se développent, au point de concurrencer, les grands pays européens et les États-Unis. Pendant ce temps, militaires et libéraux s'opposent pour le pouvoir intérieur. C'est dans ce contexte que l'empereur décède en 1912. Pendant la révolution de Meiji, la modernisation de la société génère de nombreux mouvements de rejet de l'Occident et de ses valeurs, qui plaident en faveur d'un retour aux traditions. À cela s'oppose une tentative de copier les puissances occidentales, non par admiration, mais pour éviter de tomber sous leur joug, comme la Chine à la même époque. Le slogan japonais nationaliste de l'ère Meiji trouve son origine dans un bref essai de Yukichi Fukuzawa publié en 1885, intitulé Quitter l'Asie, qui traduit la détermination d'en finir avec un monde centré sur la Chine, sa politique et son idéologie confucéenne. L'auteur propose de rejoindre l'Europe, c'est-à-dire faire du Japon un État-nation sur le modèle européen. Cet essai et le slogan « Quitter l'Asie, rejoindre l'Europe » qui l'accompagne ont un impact considérable sur la modernisation du Japon, qui se découvre par la même occasion des prétentions à l'extérieur, comparables aux empires coloniaux européens. Dans les années qui suivent, les changements très visibles du Japon voient apparaître des mouvements plus nostalgiques. Le célèbre roman de Nastume Soseki, Botchan, publié en 1905, témoigne des difficultés à accepter une transformation de la société et l'abandon de traditions ancestrales.

Le Japon à l'heure de la guerre extérieure (1894-1945)

L'histoire contemporaine, de Meiji jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, décrit le Japon comme un pays agresseur et colonisateur. Certains historiens et écrivains japonais et étrangers voient les choses d'un autre œil. La guerre sino-japonaise éclate en 1894, se soldant par une défaite pour les Chinois. Très peu de temps après, en 1904, le Japon affronte la Russie. Vus du côté japonais, ces conflits sont deux guerres d'autodéfense contre la pression d'une Chine dominée par une admi-

nistration corrompue et manœuvrée par les intérêts colonisateurs britanniques et allemands d'une part, et contre le retardataire tsariste qui cherche à s'approprier l'Asie d'autre part. Sur les territoires alors conquis, que ce soit pour la Corée, Taïwan, ou la Mandchourie, le Japon ne met pas ces pays dans un collimateur de prédation, contrairement au colonialisme classique. Il y développe des infrastructures, construit des routes, des chemins de fer et des adductions d'eau. Ces zones sont traitées avec les mêmes égards que le territoire japonais lui-même. Elles font partie intégrante du pays.

Époque Taishō (1912 à 1926)

Au début de la Première Guerre mondiale, le Japon entre en guerre conformément à la demande de l'Angleterre. Le Japon occupe Chingtao et Port Arthur. Rapidement, de nombreux soldats allemands sont faits prisonniers. Ils sont acheminés au Japon dans un camp, à Tokushima où ils ont très bien été traités. Les échanges culturels entre les prisonniers et la population japonaise locale restent dans les mémoires. En 1915, le ministre japonais des Affaires étrangères envoie un ultimatum à la Chine. Il se présente sous la forme de vingt et une demandes, qui exigent la présence de conseillers militaires et économiques japonais sur le territoire. Le concert des puissances de l'époque s'oppose à cet ultimatum, tout comme la Chine. En 1918, éclatent à Tōkyō et dans de nombreux endroits, les émeutes du riz causées par une forte augmentation du prix de la céréale et par la volonté d'intervenir militairement en Sibérie, comme les États-Unis, l'Angleterre, la France et l'Italie, afin de s'opposer au bolchevisme naissant. Les années vingt sont marquées par un malaise social et des difficultés économiques. La culture de masse de type occidental, la diffusion du marxisme et le syndicalisme apparaissent. Le Parti communiste est créé en 1922 et les grèves se succèdent. C'est dans un climat survolté que le tremblement de terre du 1er septembre 1923 détruit Tōkyō et Yokohama, causant plus de 150 000 morts. La loi martiale est décrétée. Les anticommunistes et anticoréens se déchaînent et des émeutes font plusieurs milliers de morts. Le tremblement de terre provoque de nombreuses faillites et, malgré le suffrage universel appliqué en 1925 et l'arrivée au pouvoir des libéraux, les nationalistes vont peu à peu s'imposer.

Époque Shōwa (1926-1989)

Hiro-Hito succède à son père défunt en 1926 et nomme son règne Shōwa (ère de la paix éclairée). Les difficultés économiques et sociales que connaît le Japon sont accrues par la crise de 1929. Les industriels et les militaires se montrent de plus en plus sensibles aux discours ultranationalistes et militaristes, selon lesquels la conquête de territoires permettrait de s'approvisionner en matières premières, de relancer la production japonaise et de résoudre le problème de la surpopulation par l'émigration. Ces idées ne sont pas entièrement fausses, mais restent réductrices. Il suffit de regarder une carte de l'Asie dans la première moitié du XXe siècle pour se rendre compte qu'à part le Japon, il n'y a plus aucun État indépendant dans cette zone, à l'exception de la Thaïlande. Tous les autres pays sont colonisés par les pays occidentaux, ou étaient sous le contrôle de gouvernements fantoches. Dans ce contexte, le Japon fait le constat suivant : la seule voie de survie est de se doter d'une structure autonome pour rester indépendant. Plusieurs années plus tard, le Général Mac Arthur, général en chef des forces d'occupation américaines, reconnaîtra devant le Sénat américain que « le Japon n'est pas entré en guerre dans le but d'agresser les États et de les envahir ». Il faut reconnaître que le Japon, seul État asiatique à s'ouvrir vers l'Occident (sous sa pression) est le seul à vouloir prendre la forme d'un État moderne dès 1868. L'incident du Pont Marco Polo en 1937 est utilisé comme prétexte à une invasion de la Chine continentale au départ de la Mandchourie. Cette énième machination de Tōkyō déclenche une offensive de grande ampleur, avec des résultats catastrophiques sur le plan humain. Pour de nombreux historiens, la Seconde Guerre mondiale a débuté en Asie, avec l'invasion de la Chine par les troupes impériales japonaises. Cette invasion sera la plus meurtrière de l'histoire, la Chine comptant un total de près de 20 millions de victimes, frappées directement ou non par la guerre. Le massacre de la capitale chinoise, Nankin, est le symbole de cette barbarie qui encore aujourd'hui perturbe les relations diplomatiques entre les deux pays. En 1938, le gouvernement japonais Konoe déclare la construction d'un « Nouvel ordre en Asie orientale », l'ordre Nichi-man-ka (Nichi : Japon, Man : Mandchourie, Ka : Chine). Dans la ligne de cette déclaration, le Japon présente en 1940 un nouveau concept qui inclut l'Asie du Sud-Est : « remplacer le contrôle colonial du concert des puissances occidentales par un nouvel ordre de coexistence et de co-prospérité en Asie ». Cette explication permet déjà de nuancer un peu les intentions d'agresseur qui sont prêtées au Japon depuis Meiji. Après s'être retiré de la SDN en 1933, le Japon est conscient qu'il est désormais en opposition avec les États-Unis sur la Chine et sur l'ordre des choses en Asie. Pour cette raison, il cherche à éviter la guerre avec les Américains.

Pour sortir de son impasse de cavalier seul, le Japon choisit la voie de l'Axe, l'Alliance trilatérale nippo-germano-italienne en 1940 sous l'action de son ministre des Affaires étrangères, Yōsuke Matsuoka. Il signe un pacte de non-agression avec l'Union soviétique en 1941. Malheureusement, cela se retournera contre lui. Ces efforts n'ont pas pour effet d'endiguer l'opposition des États-Unis envers le Japon, mais de la rendre plus profonde. Washington décrète l'embargo du pétrole sur le Japon. Sur le conseil de Winston Churchill, le secrétaire d'État américain Cordell Hull envoie au Japon une lettre d'ultimatum, la fameuse « lettre de Hull » qui explique quelles sont les conditions demandées par les États-Unis pour éviter la guerre. « Le Japon doit retirer de Chine et d'Indonésie toutes les forces militaires et policières dont il dispose ».

Le Japon considère alors qu'il n'a plus d'autre choix que d'entrer en guerre. Le fondement des hostilités japonaises était de s'opposer au contrôle colonisateur des pays occidentaux, sous l'étendard d'un principe : « unis sur toute l'Asie », principe qui défend l'idée que tous les Hommes font partie d'une même famille et qu'il n'y a pas de différence à faire. Sur la base de ce principe, le Japon propose d'établir une « zone de co-prospérité asiatique ». C'est le fondement moral défendu par près de cent millions de Japonais en 1940. Deux éléments ont, de façon décisive, renforcé le nationalisme japonais s'appuyant sur le rejet des occidentaux. D'abord, la guerre russo-japonaise de 1904-1905, qui se solde par la première victoire d'une puissance asiatique sur un empire européen, conforte un nationalisme fondé sur l'idée que le Japon est parvenu au même niveau que les « barbares » occidentaux admirés depuis cinquante ans pour leur supériorité technique et militaire. Cette victoire marque l'entrée officielle du Japon dans le cercle des grandes puissances et des empires coloniaux, là où les accords passés avec la Chine quelques années plus tôt sur le contrôle de Taïwan n'avaient pas eu le même écho. A partir de 1905, le Japon est une puissance coloniale, avec des possessions sur Taïwan et la péninsule coréenne (depuis le traité de Shimonoseki en 1895), et en Mandchourie (après le traité de paix de Portsmouth en 1905). Ces possessions sont le résultat de victoires militaires japonaises face à ses voisins, la Chine et la Russie. Ensuite, les conséquences de la Première Guerre mondiale exacerbent les mouvements nationalistes japonais, frustrés de voir les puissances occidentales s'obstiner à refuser de les traiter d'égal à égal. Ce sentiment d'injustice monte en puissance dans les années 1920, et l'hostilité à l'égard de l'Occident se centre rapidement sur les États-Unis qui refusent, de concert avec le Royaume-Uni, l'adoption demandée par le Japon d'une clause garantissant « l'égalité raciale entre nations » à l'occasion du Traité de Versailles. Les lois restreignant l'immigration japonaise aux États-Unis dans les années 1920 renforcent un sentiment antiaméricain qui permet aux mouvements nationalistes de trouver un écho de plus en plus favorable dans la société japonaise. En France, les milieux d'intellectuels japonais attirent dès cette époque l'attention sur les rivalités entre Tōkyō et Washington dans des textes parfois prophétiques. L'impérialisme japonais est rapidement considéré comme une menace pour les territoires américains dans la région, comme les Philippines. La possibilité de voir les desseins expansionnistes japonais se porter vers la côte ouest des États-Unis est même un des éléments par lesquels Washington prend au sérieux la menace japonaise. Dans ces conditions, les études publiées avant le début de la guerre s'avèrent utiles pour comprendre les rivalités entre puissances, et les enjeux susceptibles de dégénérer en conflits ouverts, et replacent ainsi la guerre du Pacifique, officielle à partir de l'attaque de Pearl Harbor le 7 décembre 1941 et la déclaration de guerre du Japon aux États-Unis qui suit, dans son contexte. Cette attaque surprise permet aux Japonais de conquérir toute l'Asie du Sud-Est. De décembre 1941 à mars 1942, le Japon envahit Singapour, Hong Kong, Manille et l'Indonésie. En mai, toute l'Asie du Sud-Est est contrôlée. A partir de septembre 1942, les Américains parviennent à reprendre les îles du Pacifique pour accoster aux Mariannes, les Philippines et débarquer à Okinawa. Durant les deux années 1944-1945, les bombardements sur toutes les grandes villes japonaises, excepté Kyōto, grâce à l'intervention d'un professeur français de Harvard, vont affaiblir le Japon et le conduire à la défaite. Tōkyō est particulièrement visée par les bombardements en 1945. Deux tiers de la ville sont rasés. Le 6 août 1945, les Américains larguent la bombe atomique « Little boy » sur Hiroshima, qui fera 200 000 morts (dont 70 000 immédiate). Le 8 août, l'URSS déclare la guerre au Japon et, le lendemain, les Américains larguent une seconde bombe atomique sur Nagasaki (120 000 morts dont 40 000 immédiates). Le 15 août, l'empereur s'adresse pour la première fois de l'histoire japonaise à son peuple à la radio en lui demandant « d'accepter l'inacceptable et d'endurer l'inendurable », ce qui veut dire « accepter la défaite ». L'empire du Soleil levant a payé très cher ses ambitions internationales et un expansionnisme agressif dont les conquêtes antérieures à la guerre du Pacifique ne furent que le dramatique aboutissement.

Occupation américaine et reconstruction. Le Japon est exsangue et, pour la première fois de son histoire, occupé par une puissance étrangère. Les États-Unis vont s'appliquer à créer de nouvelles institutions et surtout à ancrer le pays dans une étroite collaboration, afin de juguler les effets de la guerre froide. Ils créent le SCAP (Supreme Command for the Allied Powers) et montent aussi le War Guilt Information Program (WGIP) en plus du tribunal chargé de juger les criminels de guerre. Le WGIP est destiné à éduquer le peuple japonais à la logique suivante : le régime militaire japonais a été coupable de massacres cruels durant la guerre. Il fallait donc l'écraser. C'est le peuple japonais qui en a souffert, mais les États-Unis ont libéré le Japon de cette souffrance. Le général McArthur fait élaborer une nouvelle Constitution en 1946. Un gigantesque programme de refonte de l'administration et de l'économie est mis sur pied. Le 8 septembre 1951, la paix est signée à San Francisco et le Japon redevient une nation libre.

Les premières années qui suivent la fin de la Seconde Guerre mondiale sont cependant difficiles, toutes les infrastructures du pays étant détruites. Les villes sont, dans leur quasi-intégralité, des immenses champs de ruines, et la défaite engendre une période de doutes sur la capacité du pays à se relever. Avant de penser à la reconstruction, les Japonais doivent commencer par survivre. La ration alimentaire officielle est de 1 200 calories par jour, moins que la moyenne nécessaire à une personne de taille moyenne. Le chômage est de son côté pratiquement généralisé. Les premiers signes de la reprise sont rapides, mais la société reste dans une situation très précaire dans les années qui suivent la fin des hostilités. De 1951 à 1993, date à laquelle le parti libéral démocrate perd les élections, le Japon a bénéficié d'une grande stabilité politique et réussi une remarquable ascension économique, en grande partie grâce au niveau extrêmement bas des dépenses en armement (le Japon étant sous le parapluie américain), permettant d'affecter les budgets en priorité à la reconstruction des infrastructures détruites par la guerre. Alors que l'économie redémarre avec le soutien américain, la guerre de Corée éclate. Ce sera une aubaine pour une industrie meurtrie par la guerre. Pendant quatorze années, les milieux industriels et les grandes maisons de commerce (Mitsubishi Trading, Mitsui Bussan, Sumitomo Trading…) vont s'attacher à réorganiser la production avec le concours du Miti (ministère du Commerce extérieur et de l'Industrie, créé en 1949). En 1964, le Japon peut organiser les Jeux olympiques à Tōkyō et présenter l'état d'avancement du pays. Le PLD (Parti libéral démocrate), au pouvoir depuis les années cinquante, garantit une certaine stabilité politique malgré l'agitation sociale qu'entretiennent les associations et partis d'extrême gauche (Zengakuren).

Miracle économique et crise. La forte croissance des années soixante a été marquée par trois mots-clés liés à la production : rendement, haute qualité et miniaturisation. On peut dire que le Japon a surfé sur les deux chocs pétroliers sans que son économie ne subisse de dommage important.

Dans les années 1950, les entreprises japonaises, le plus souvent des keiretsu, développent par ailleurs des liens très forts avec les employés, en mettant en place un système des « trois trésors » (emploi à vie, salaire à l'ancienneté et syndicat d'entreprise). L'originalité du modèle se situe donc au niveau de l'organisation des firmes, qui repose sur l'établissement de relations à long terme entre les partenaires (actionnaires, direction, banque, personnel). L'entreprise s'invite ainsi dans le quotidien de ses employés, et cela permet aux keiretsu de s'assurer de la loyauté de leurs employés. Au début des années 1970, le Japon est, sans conteste, la première puissance économique asiatique, et l'écart avec les autres pays de la région s'est creusé de manière très nette. Seules la Corée du Sud et Taïwan commencent à émerger, même si leur miracle économique n'est pas à ce stade encore aussi avancé que celui du Japon. On constate enfin dans ce tableau que le PIB par habitant japonais est désormais très nettement supérieur à la moyenne globale. Le Japon est officiellement rentré dans le cercle fermé des grandes puissances économiques mondiales. C'est aussi au tournant des années 1970 que l'économie japonaise se tourne de plus en plus vers les services et les produits manufacturés de haute technologie. Le secteur primaire est en régression, et les industries lourdes sont progressivement remplacées par des productions plus légères, notamment dans le domaine de l'électronique. En 1985, en réponse à la demande des États-Unis qui avaient du mal à trouver les mesures pour parer à la cherté du dollar, cinq ministres des finances de pays industrialisés et les gouverneurs des banques centrales se réunissent à New York au Plaza Hotel. Ils s'accordent pour mettre en place une politique concertée devant aboutir à l'abaissement du dollar, connu comme l'accord du Plaza. Il résulte de cette entente que la monnaie japonaise gonfle démesurément. Le yen en excès par rapport aux montants des investissements en biens de production se déverse sur l'achat de biens immobiliers, au Japon et aux États-Unis. Avant l'Accord du Plaza, le dollar était à 242 ¥. Il tombe à 128 ¥ au début 1988.



© KOBE CITY

Le sanctuaire Ikuta, Kōbe.

Ère Heisei (depuis 1989)

L'économie japonaise connaît dès lors une conjoncture exceptionnellement bonne. Les prix montent et finalement, les cours anormalement élevés de la Bourse commencent à s'effondrer brusquement en février 1991. L'économie se dégonfle brutalement, c'est l'éclatement de la bulle économique qui laisse les banques avec une masse de créances douteuses en caisse. La bulle et son éclatement peuvent être interprétés de la façon suivante : la richesse gagnée par le Japon s'est transformée en achat de biens immobiliers et d'obligations américaines à très haut prix, ce qui a fait chuter le yen, les Japonais devant ensuite brader un certain nombre d'actifs sociaux pour les acheteurs américains. La bulle est donc une période qui s'est soldée par le passage d'une bonne partie de la richesse japonaise entre les mains des Etats-Unis. Dès 1991, le taux de croissance chute à 2,4 % et en 1993, le Japon connaît la croissance zéro. Tandis que la crise guette les « petits dragons » et les autres pays d'Asie du Sud-Est qui font partie de l'ASEAN, le Japon tente de dynamiser son économie en multipliant les plans de relance et en injectant des capitaux. En 1998, est inauguré le neuvième plan de relance en huit ans, et l'humeur morose ne laisse présager aucun retour immédiat à la croissance. L'élection du Premier ministre Junichirō Koizumi, en avril 2001, traduit une volonté de changement. Cependant, la popularité de Koizumi et sa volonté réformatrice ne sauraient faire oublier la gravité des problèmes.Le système bancaire est encore handicapé par ses créances douteuses. L'endettement public s'élève à 140 % du PIB en 2002. Le vieillissement de la société est tel qu'en 2010 les plus de 65 ans représenteront 22 % de la population. Enfin, une grande partie de la classe politique, entachée par la corruption et incapable d'affronter les problèmes du pays, est discréditée. Entre 2002 et 2003, le gouvernement Koizumi organise la fusion des principales grandes banques japonaises, ce qui a donné naissance à trois « méga banques » : Mizuho, Tōkyō Mitsubishi et Mitsui Sumitomo. En fait, la politique Koizumi de libéralisation et de privatisation a été analysée par certains experts comme des actes dictés par les intérêts financiers américains pour préparer leur mainmise sur les économies du ménage japonais. Toujours est-il que Koizumi a su relancer l'économie japonaise lors de son mandat. D'un pays moribond en 2001 (inflation galopante, taux de chômage alarmant…), il en a fait un pays à nouveau compétitif en 2006, représentant 15 % du PNB mondial. Et c'est ce Japon regonflé qu'il a laissé à son successeur Shinzō Abe, en septembre 2006. Élu président du Parti libéral démocrate, la plus grande formation politique du pays, Abe est devenu immédiatement Premier ministre. Bien que du même bord politique que Koizumi, Shinzō Abe affiche des idées bien plus conservatrices. Au programme : réforme du système fiscal, de l'éducation nationale et de la sécurité sociale. Mais le ralentissement de la croissance mondiale affecte grandement les exportations japonaises. La crise de la deuxième moitié de 2008 entraîne le pays dans la récession, et le tsunami de mars 2011 plonge tout l'archipel dans une multitude de doutes. Doute sur son avenir, doute sur son énergie nucléaire (un parti écologiste voit même le jour) et doute sur ses élites politiques. Entre 2005 et 2015, le Japon a déjà connu sept Premiers ministres et un changement de majorité en 2009 pour faire face à cette période sombre. En 2014, après une parenthèse de 3 ans, Shinzō Abe a renouvelé son assise lors des élections législatives anticipées du 14 décembre 2014 avec plus des deux tiers des sièges de la Chambre basse. M. Shinzō Abe, l'actuel Premier ministre, a axé sa campagne sur les questions économiques (relance de la croissance) et celles de sécurité et de défense, deux thèmes aujourd'hui au centre de la politique de son gouvernement. Mais quelle que soit la situation politique ou économique du pays, comme l'enseigne son histoire, le Japon est un pays en éternelle reconstruction. Brûlé, ouvert, déchiqueté, il rejaillit dans un style différent, anarchique, en créant de nouveaux réseaux et d'autres vecteurs de communications, de regards et d'urbanités. Il s'impose aujourd'hui comme un leader de la scène internationale en abritant hôtels, musées, bibliothèques, centres de recherches, galeries et fondations. Le pays continue de s'ouvrir vers l'extérieur et s'apprête à accueillir deux événements sportifs de dimension planétaire, la Coupe du monde de rugby en 2019 et les Jeux olympiques en 2020.

POLITIQUE ET ÉCONOMIE

POLITIQUE

Le monde politique japonais est loin d'être facile à saisir pour les novices. En premier lieu, il faut savoir que le chef d'État est l'Empereur. Ses fonctions sont essentiellement protocolaires, mais il a la charge de nommer le Premier ministre. C'est le Premier ministre qui est le réel détenteur du pouvoir. Il doit faire partie de l'une des deux chambres de la Diète, le Parlement japonais, qui est composé d'une chambre haute appelée Chambre des conseillers (*Sangiin*) et d'une chambre basse appelée Chambre des représentants (*Shūgiin*).

Structure étatique

Suite à l'établissement de la Constitution (1946), le Japon oscille entre une monarchie constitutionnelle avec un parlementarisme à l'anglaise et une administration locale qui rappelle parfois celle des États-Unis.

L'Empereur. Il n'a aucun véritable pouvoir politique, mais il est le symbole de l'État et de l'unité du peuple. Il possède toutefois celui de nommer le Premier ministre et le président de la Cour suprême, mais en réalité, il ne fait que ratifier un choix. Il ne peut en aucun cas exercer une quelconque souveraineté politique.
La fin de la Seconde Guerre mondiale ne marque pas la fin de l'Empire du Japon, ni même la destitution de l'empereur. À l'inverse, les occupants américains s'appuient habilement sur les structures impériales pour implanter la démocratie. C'est d'ailleurs ce qui explique en grande partie le succès du Japon. Le régime autoritaire disparaît, mais la nation n'est pas remise en question, et symbole ultime du Japon, l'institution impériale est conservée. Le général Mac Arthur rencontre ainsi dès le 27 septembre 1945 l'empereur Hiro-Hito, et lui fait comprendre qu'il cherchera à l'exonérer de poursuites criminelles devant le Tribunal de Tōkyō, reprenant ainsi les garanties offertes par les alliés lors de la conférence de Potsdam. Les échanges se poursuivent par la suite par intermédiaires et concernent non pas l'abdication mais la reconnaissance de la fin de sa nature divine, credo à la base de la société japonaise depuis sa fondation. Cette acceptation de la part de l'Empereur accompagne la redéfinition constitutionnelle de la Diète précédant la tenue d'élections libres.

La Diète. La Diète n'est autre que le Parlement japonais. Il est composé de deux assemblées, la Chambre haute (Chambre des conseillers, sorte de Sénat) et la Chambre basse (Chambre des représentants), toutes deux élues au suffrage universel, mais sur des modes différents. Le pouvoir réel revient à la Chambre basse, qui compte 480 représentants, alors que la Chambre haute n'en compte que 242.
Les membres de la Chambre des représentants sont élus au suffrage universel majoritaire à un tour, avec une représentation proportionnelle. Le candidat doit obtenir 25 % des suffrages au premier tour pour être directement élu. Chaque citoyen ne doit voter que pour une seule personne. Cette particularité ne fait que souligner les minorités, fort nombreuses au sein des partis. Au sein d'un même parti, des tendances sont représentées par des meneurs. Pour la Chambre des conseillers, parmi les 242 conseillers, les deux tiers sont élus au suffrage universel dans les circonscriptions locales, et les autres à la proportionnelle, dans une circonscription générale représentant tout le pays.



© MAXIME IPRAY

Production de fleurs à Awaji.

Le Cabinet. L'exécutif est assuré par le Premier ministre qui est élu par la Diète, c'est-à-dire par les deux chambres réunies. Si le consensus est impossible, c'est le candidat désigné par la Chambre des représentants qui est choisi.
Le Premier ministre est toujours le représentant du parti majoritaire à la Chambre basse. Les remaniements ministériels dépendent du pourcentage des minorités représentées dans le parti majoritaire.

L'administration locale. Le Japon est divisé en *ken* (départements). Les collectivités locales ne dépendent pas complètement des départements et ont un certain nombre de prérogatives. Les préfets et maires sont élus au suffrage universel pour quatre ans et représentent à la fois les intérêts de l'État et ceux des collectivités locales. Ils sont donc soumis juridiquement au ministère de tutelle, mais le suffrage direct des collectivités leur assure un poids politique important.

Partis

Plusieurs partis sont représentés, mais ceux qui s'opposent réellement sur le terrain sont le Parti libéral démocrate (PLD) et le Democratic Party of Japan (DPJ). Le Parti socialiste a renoncé à ses convictions marxistes et s'appelle à présent le Parti social démocrate japonais (PSDJ). On compte également, depuis novembre 2011, un parti écologiste, conséquence des mouvements civiques de protestation contre les centrales nucléaires.

Le PLD. Au pouvoir entre 1955 et 2009 (avec une courte alternance en 1993) et revenu depuis décembre 2012, le PLD a su donner au pays le sens de l'État dans le cadre d'une politique libérale mettant à profit toutes les ressources que les Américains ont pu fournir.
Considéré comme un mouvement conservateur, il ne pouvait que réussir en prônant la paix, la consommation et la structure de l'État. Dans les années 1970 et 1980, les Premiers ministres Tanaka et Nakasone ont donné au PLD un second souffle politique, puisqu'une grande partie des objectifs avaient été atteints. Ils ont alors souligné leur volonté de développer le bien-être individuel, et surtout de passer à une société fondée sur la haute technologie qui, d'une certaine façon, affranchirait le Japon de sa soumission au marché trop volatile des matières premières.En juin 1993, s'étant allié au Parti Sakigake, le PSDJ fut en mesure d'imposer au PLD une alliance qui allait lui permettre d'exercer le pouvoir en formant un gouvernement de coalition. On crut alors à un tournant dans la vie politique japonaise, marquée jusqu'alors par la présence continue du PLD au pouvoir et les scandales dans lesquels étaient impliqués ses hommes politiques.Cet espoir de changement fut rapidement déçu, le gouvernement de coalition battant de l'aile. Dès 1996, le PLD reprit le pouvoir à la Diète, avec Ryūtarō Hashimoto comme figure de proue. En 1998, le PLD fut réélu, avec Keizō Obuchi à la tête d'un gouvernement de coalition. Famille et éducation, nation et empereur, respect de l'ordre social furent les valeurs défendues par ce gouvernement. Le Premier ministre décéda subitement et fut remplacé, en mai 2000, par Yoshirō Mori.Le gouvernement Mori – paralysé par le jeu des factions et la coalition avec le Parti kōmeitō (bouddhiste, lié à l'organisation religieuse Sōka Gakkai) – s'effondra rapidement dans les sondages d'opinion. En avril 2001 était élu le onzième Premier ministre en treize ans, Junichirō Koizumi. L'élection surprise de ce réformateur très populaire à la tête du PLD et du gouvernement reflétait clairement un désir de changement. Le premier cabinet Koizumi date d'avril 2001, le second de novembre 2003 et le dernier de septembre 2005. Il le quittera un an plus tard, en choisissant Shinzō Abe, son secrétaire de cabinet, comme Premier ministre. Surnommé « le Milou des États-Unis », Koizumi a réussi la privatisation de la Poste, du Service des assurances de la poste et de la Régie nationale des routes.En septembre 2007, le PLD a perdu la majorité à la Chambre haute, celle des conseillers, au profit du Parti démocrate du Japon (DPJ) fondé en 1996. Cette défaite annonce celle d'août 2009 à la chambre basse, et le DPJ domina pendant trois ans la vie politique japonaise, avant la victoire aux

La formation du PLD

Le Parti libéral démocrate (PLD) est formé le 15 novembre 1955 afin de contrer la montée à l'époque du Parti socialiste japonais, par la fusion des deux principaux partis de centre-droit, jusqu'alors opposés. Le Parti libéral, fondé en 1945, et le Parti démocrate, fondé en 1954, choisissent d'unir leurs forces. Le PLD ainsi créé bénéficie d'une importante majorité, qui lui assure la victoire aux élections de manière quasi automatique. Il peut donc diriger sereinement le Japon.

élections législatives de décembre 2012 du PLD. Shinzō Abe, qui fut déjà Premier ministre entre 2006 et 2007, occupe à nouveau ce poste. En juillet 2016, le PLD remporte très largement les sénatoriales.

Le Parti démocrate du Japon (民主党, Minshutō, PDJ ou DPJ), créé en 1996 et refondé en 1998, fut la principale force d'opposition jusqu'en 2009, date de sa victoire aux élections législatives. Parti placé au centre gauche de l'échiquier politique, ses différentes factions défendent des idéologies allant du libéralisme économique à la social-démocratie. Le parti a remporté sa première victoire aux élections de 2007 à la chambre haute, et détient désormais, avec ses alliés du Parti social-démocrate, la majorité à la Chambre des conseillers. Yukio Hatoyama est nommé Premier ministre le 16 septembre 2009. Il démissionne le 8 juin 2010, et Naoto Kan le remplace, Naoto Kan quitte ses fonctions à son tour le 2 septembre 2011, et Yoshihiko Noda lui succède.

Enjeux actuels

Depuis la fin du gouvernement Koizumi en 2006, l'instabilité ministérielle semble être revenue au Japon. Elle n'est cependant pas inhabituelle. Depuis la création du poste de Premier ministre en charge d'un gouvernement en 1885, le chef de l'exécutif japonais a toujours eu du mal à rester en place. Même si le Japon ne connaît pas l'alternance des partis à la tête de l'État, les nombreuses factions qui composent le parti majoritaire, le PLD, ne cessent de se défier en interne, pour récupérer le pouvoir. Sous son mandat, Junichirō Koizumi a entrepris une réforme profonde du PLD pour se débarrasser de ces oppositions internes permanentes. Assagies pendant un temps, elles sont reparties de plus belle ces dernières années. Entre 2006 et décembre 2012, le Japon a connu huit cabinets et donc huit Premiers ministres différents, tous victimes d'une immense impopularité à peine arrivés au pouvoir, et tous contraints à la démission après à peine un an de fonction. Le retour au pouvoir du PLD et de Shinzō Abe en décembre 2012 ne modifie pas la donne même si après cinq années de gouvernance, une certaine stabilité semble voir le jour. En juillet 2016, la majorité parlementaire du Parti libéral démocrate du Premier ministre Shinzō Abe est sortie renforcée en remportant les élections sénatoriales par une large victoire. Le 9 juin 2017, le Parlement japonais a voté une loi autorisant l'Empereur Akihito, né en 1933, à quitter ses fonctions et à abdiquer au profit de son fils aîné. Cela prendra encore quelques temps, mais l'actuel descendant de la plus vieille famille régnante au monde devrait laisser son fils Naruhito prendre le relais en 2019. Concernant sa politique de défense, le 19 septembre 2015, la Diète japonaise a adopté une série de lois qui traduisent dans la législation une révision de la constitution d'ici 2020 allant bien au-delà d'une participation à des actions de sécurité collective, notamment sous mandat des Nations unies.

La Constitution du Japon en perpétuel changement

La Constitution japonaise actuelle fut établie en 1946 sous les directives de l'armée d'occupation américaine, sur la base de trois grands principes de base : le maintien de l'Empereur, l'abolition du système dit féodal, et le renoncement pour toujours à l'acte de guerre. L'article 9 de cette Constitution mentionne que le Japon renonce à se doter d'une puissance belligérante et à s'engager dans des conflits armés. La situation change alors un peu avec la guerre de Corée (1950-1953), où le monde occidental se voit confronté au bloc communiste. Depuis 2004, on parle beaucoup dans les milieux conservateurs de revoir l'article 9 de la Constitution pour permettre au Japon d'envoyer des troupes de l'armée d'autodéfense sur des zones de conflit, ce qui d'ailleurs s'est déjà fait sans attendre la révision de cet article. L'opinion publique reste très attachée à l'article 9, mais les circonstances tendent à changer. La crise diplomatique avec la Chine sur les îles Senkaku-Diaoyu relance les débats tandis que les tensions demeurent toujours vives entre Tōkyō et Séoul au sujet des questions mémorielles et de la souveraineté de l'île Takeshima/Dokdo. Officiellement, il n'y a toujours pas de traité de paix signé entre la Russie et le Japon depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale. Les relations avec la Russie sont toujours glaciales à propos des îles Kouriles. Pour la période 2014-2018, le Japon a annoncé une hausse de son budget de défense de 5 %. Mais dans le même temps, la question nucléaire depuis Fukushima est considérée comme un enjeu tout aussi important.

ÉCONOMIE

Sur le plan économique, le gouvernement japonais opère depuis le début des années 2000 sous un seul ordre : « Sans croissance, il ne peut pas y avoir de rétablissement des finances publiques ». La crise internationale a cependant remis en cause ce principe. Entré en récession en 2008, l'État japonais a dû mettre la main au portefeuille national pour alimenter les plans de relance. Et comme la crise internationale enregistrée fin 2008, à laquelle est venue s'ajouter la plus grande catastrophe naturelle frappant le Japon ces dernières décennies en 2011, ont mené tout naturellement le Japon en état de récession. Mais depuis ces trois dernières années, des signes encourageants laissent à penser que le plus dur est désormais derrière et que le pays est sorti de la crise.Depuis 2012, les divers gouvernements poursuivent une politique de réduction des dépenses publiques (en dehors des plans de relance) et cherchent à favoriser la bonne marche des entreprises, d'autant que la population diminue. La baisse du Yen, la hausse des salaires, le sentiment de confiance des entreprises et des ménages sont des signes positifs qui annoncent un retour de la troisième puissance économique mondiale sur la scène internationale. En 2016, le Japon enregistre quatre trimestres de croissance, cela ne lui était plus arrivé depuis 2013. Mais le PIB n'a progressé toutefois que de 1 %. Dans les 3 ans à venir, le Japon va aussi faire face aux dépenses accrues dues à l'organisation des Jeux olympiques d'été 2020. Les coûts, largement sous-estimés au moment de l'attribution en 2016, sont revus très fortement à la hausse. Néanmoins, Le Japon demeure toujours la 3e économie mondiale en dépit du rattrapage des grands émergents, dont la Chine, qui lui a ravi en 2010 le rang de numéro 2. L'archipel représente 20 % du budget mondial de R&D et 31 % du stock mondial de brevets internationaux. Le Japon se dispute avec les États-Unis la 1re puissance financière, et détient la 2e place au FMI après les USA. Les exportations sont en hausse de 4,6 % en 2016 et les importations en baisse en 2017 de 8,6 %. La baisse du Yen n'a pas, du fait de la délocalisation d'une partie des chaînes de production, influé sur l'économie.

Principales ressources

Troisième puissance économique mondiale, derrière les États-Unis et la Chine, avec un taux de croissance de 1 % en 2016, le Japon n'a pourtant pas les ressources naturelles favorables à la constitution d'un tel statut. L'archipel est connu pour être extrêmement pauvre en gaz, pétrole ou charbon. Ce handicap de taille ne l'a cependant pas empêché d'assurer son succès en faisant de certains secteurs, sa priorité de développement.Sa réussite est ainsi due, selon certains économistes, à la mise en place d'une politique dite « des oies sauvages », dans les années 1960. Cette dernière consiste à identifier sur le marché international, les secteurs d'activité déficients pour les combler en produits et en service « made in Japan ». Cette politique a ainsi permis au Japon de se positionner dans les secteurs de la production de moteurs automobiles, d'équipements électroniques, de fer et autres métaux, de bateaux et de produits chimiques.

Place du tourisme

Après quelques années positives, l'activité touristique a subi un terrible coup d'arrêt dû à la catastrophe du 11 mars 2011. L'accident dans la centrale nucléaire de Fukushima eut, plus encore que le tsunami, des effets dévastateurs sur l'activité touristique. Les touristes ont déserté le Japon, quelques années et n'ont recommencé à y revenir en nombre qu'en

Position de la Chine dans l'économie japonaise

Ces dernières années, l'industrialisation des zones côtières de la Chine a provoqué un rush de la construction et une demande très forte en main-d'œuvre bon marché. De nombreuses entreprises japonaises profitent de cet engouement pour la Chine. Cependant, vue du Japon, la Chine n'est pas considérée comme un marché potentiel de 1,3 milliard d'habitants, mais comme trois ou quatre blocs économiques côtiers qui s'appuient sur une immense « colonie » intérieure. Le Japon a donc pour le moment en face de lui un marché d'une centaine de millions de Chinois. Au Japon, on est conscient que le risque politique de la Chine est grand. Concrètement, les économistes japonais éclairés considèrent que, dans un avenir peu lointain, une scission risque de se produire entre les blocs économiques côtiers de la Chine et le reste du pays. Cette analyse reste discutable, mais elle détermine souvent les choix économiques du Japon vers son immense voisin.


© KOBE CITY

Plage de Kōbe et le pont Akashi Kaikyō.

2013. Les nombreuses régions qui n'ont pas été frappées par la catastrophe, cherchent à mettre en avant leurs trésors en participant à de nombreux salons internationaux et en communiquant de manière plus agressive. Le nord de Honshū devrait, malheureusement, traverser une phase longue et difficile en matière d'activité touristique. Le Japon qui cherchait à atteindre la barre symbolique des 20 millions de touristes avant les JO de 2020 à Tōkyō l'a presque atteint en 2015 avec 19,7 millions. Cet objectif devrait être atteint beaucoup plus tôt que prévu. Le tourisme demeure aujourd'hui un secteur important de l'économie japonaise, sans en être l'un des moteurs principaux. Le total des dépenses effectuées par ces visiteurs au cours de leur séjour en 2015 a dépassé pour la première fois les 3 000 milliards de yens. Les touristes qui visitent l'archipel sont en grande partie originaires d'Asie. Près de 70 % proviennent de Corée du Sud et de Chine et un peu plus de 10 % de Taïwan. Quant aux Français, ils sont en treizième position au classement des pays les plus représentés sur le sol japonais avec 214 000 entrées en 2015. Dans l'avenir, l'objectif est d'étendre l'accueil des touristes européens, américains et d'Asie du Sud-Est, à côté des touristes du monde chinois. Pour entrer définitivement dans le club des grands pays touristiques, le Japon vise désormais de plus en plus le marché des « repeaters », les visiteurs qui reviennent, et ambitionne d'être reconnu comme le premier « pays du tourisme de qualité ».

Enjeux actuels

L'économie au Japon se porte bien. Après avoir connu une récession de 2008 à 2012, période de sa plus grave crise depuis la Seconde Guerre mondiale, le Japon vient d'enchaîner sur cinq bonnes années et même sur un excédent en 2015 et 2016. La TVA, passée de 5 à 8 % et les coûts exorbitants de la catastrophe de Fukushima avaient plombé les prévisions de reprises. C'est désormais du passé, les exportations ont progressé de 4,6 % à 563 milliards d'euros, portées par les machines diverses, les semi-conducteurs, les automobiles et la chute du pétrole et du Yen. Les importations ont baissé de 8,6 % à 584 milliards d'euros. En 2016, l'économie japonaise a enregistré une croissance réelle de 1,0 % de PIB après 1,2 % en 2015. Juillet 2017, le Japon conclut avec l'UE un accord commercial ambitieux de libre-échange.

POPULATION ET LANGUES

En 2016, le Japon comptait 126 millions d'habitants. Ce chiffre devrait tomber à 90 millions en 2060 suite au déclin démographique en cours dans le pays. Du fait de son territoire exigu, la densité nationale de la population atteint 339 habitants au kilomètre carré à comparer avec les 99 habitants au kilomètre carré en France. Mais ce chiffre augmente encore dans la région de Tōkyō où sont concentrés 34 millions d'habitants (Tōkyō-Yokohama-Kawasaki). Plus de 50 % de la population vit sur 2 % du territoire, alors qu'un peu plus de deux tiers des Japonais vivent en ville.

Démographie

La pyramide des âges de la population japonaise est celle d'un pays âgé, même si la moyenne d'âge à Tōkyō est légèrement inférieure à celle rencontrée dans le reste du pays. Le pays connaît l'une des espérances de vie les plus élevées au monde (86 ans pour les femmes et 79 ans pour les hommes). Combinée à une baisse de la natalité, elle entraîne une diminution de la population. La bascule s'est faite en 2005. Pour la première fois depuis 1899, la population japonaise était en baisse par rapport à l'année précédente. Aujourd'hui plus de 20 % de la population a plus de 65 ans.

Le Japon enregistre l'un des taux de natalité les plus faibles du monde, avec 7,8 naissances par an pour 1 000 habitants. Le pays du Soleil-Levant apparaît aujourd'hui comme l'un des pays les plus vieux du monde avec l'Italie et l'Allemagne. Les centres-villes sont habités par une population plus jeune, souvent célibataire alors que l'on retrouve les familles et les personnes âgées en périphérie urbaine. D'une manière générale, les campagnes japonaises connaissent un vieillissement important avec un exode rural des populations jeunes vers les villes (pour le travail). De nombreux départements tentent aujourd'hui de redynamiser la natalité sous forme d'aides financières pour les familles désireuses d'avoir un troisième enfant.

Composition

La population japonaise une est des plus homogènes au monde. De sources officielles, il n'y aurait que deux millions d'étrangers au Japon, soit moins de 2 % de la population. En comparaison, les pays industrialisés comptent environ 10 % de leur population comme étant immigrée.

Le Japon a enregistré deux vagues d'immigration dans son histoire : la première venue de Chine et de Corée lors de la période coloniale,



© VINCENT ST. THOMAS – SHUTTERSTOCK.COM

Street food à Ōsaka.


© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU

Hôzen-ji Yokochō, Ōsaka.

et la deuxième arrivée d'Amérique latine, des Philippines, du Viêt Nam et de Thaïlande dans les années 1980. Il existe une discrimination relative à l'égard des Japonais d'origine chinoise ou coréenne. Après la Seconde Guerre mondiale, ces derniers ont perdu leur nationalité nippone, ce qui n'a pas facilité leur intégration. Avec le temps, des cartes de citoyenneté japonaise ont été distribuées, mais environ 500 000 individus appartenant à la descendance de cette vague d'immigration des années 1930, vit toujours avec le statut de « résident spécial permanent ». Les Coréens constituent aujourd'hui la plus forte communauté étrangère du Japon, avec près de 600 000 individus. Il n'est pas si facile de devenir japonais. Le droit du sol ne prévaut pas nécessairement.

Aujourd'hui et depuis les années 1990, une politique d'immigration « choisie » a été mise en place. Les autorités privilégient les Sud-Américains d'origine japonaise. Elles n'ont jamais caché leurs intentions de maintenir une nation ethniquement et culturellement homogène. Dès lors il n'est pas étonnant de voir que la troisième plus grande communauté étrangère du Japon est d'origine brésilienne. Elle compte près de 350 000 individus.

L'immigration reste un thème d'actualité récurrent au Japon. Car pour maintenir la part actuelle de sa population active dans la population globale, les autorités n'ont pas d'autre choix que d'attirer des étrangers.

Langue

Au Japon, 124 millions de Japonais parlent… japonais. Les deux millions restant, issus de l'immigration, tentent de s'y mettre, avec plus ou moins de succès. En dehors du japonais, le coréen, le mandarin, le portugais et l'anglais, sont les langues courantes entendues, même si elles restent marginales. Quelques dialectes sont pratiqués par des personnes, essentiellement originaires d'autres parties de l'archipel. Le japonais s'est développé, entre autres, sur et autour des dialectes de la région du Kansai (Kyōto, ancienne capitale). À partir du XVII[e] siècle, elle s'est construite autour du dialecte principal de la région du Kantō, et donc de celui pratiqué à Tōkyō. Le poids politique de plus en plus important d'Edo a permis l'influence de ce dialecte dans le japonais tel qu'il est pratiqué aujourd'hui. Pour retrouver tous les signes nécessaires à l'écriture du japonais, il faut connaître trois systèmes : le kanji (caractères empruntés au chinois), le katakana et l'hiragana. Ces deux derniers ne sont autres que des alphabets syllabaires. Comme pour le chinois, le japonais s'écrit traditionnellement de haut en bas et de droite à gauche, sans espace entre les mots. Ce type de mise en forme se nomme le tategaki. L'écriture japonaise daterait de 400 av. J.-C. Influencée par des caractères chinois, elle ne fut complétée qu'à partir du VIII[e] siècle puis du XIX[e] siècle, avec la création du katakana par Kibi-no-mabi, et de l'hiragana, inventé par le saint bouddhiste, Kōbô-daishi.

MODE DE VIE

VIE SOCIALE

Naissance

Le Japon compte parmi les pays enregistrant l'un des plus faibles taux de natalité au monde. Le taux actuel est de 7,87 pour 1 000 habitants contre, 12,83 en France, 14,18 aux États-Unis, 22,22 en Inde. Les femmes japonaises ont en moyenne 1,22 enfant, contre 1,98 en France, 2,1 aux États-Unis, 2,8 en Inde. Ce taux ne permet donc pas le renouvellement des générations. Sans une immigration importante ces prochaines années, la population japonaise ne va cesser de décroître. Depuis plusieurs années, l'État encourage les couples à faire des enfants, en offrant aux parents une prime.

- **Prénoms typiques.** Au Japon, les prénoms se composent, d'où une très grande variété dans le genre. Cela dit, il existe bien plus de prénoms féminins que masculins. Pour les filles, beaucoup d'entre eux intègrent « ko » (« enfant »), « mi » (« beau » en chinois) ou encore « ri » (« raison » en chinois).

Éducation

- **En famille**. *Mitsugo no tamashi, hyaku made*, ou « L'âme des trois premières années dure jusqu'à 100 ans »… Ce dicton est dans la conscience de tous les Japonais. Ces derniers pensent que les jeux sont faits entre la naissance et la troisième année. Pendant cette période, et d'ailleurs presque jusqu'à l'école primaire, les enfants ne sont soumis à aucun interdit ou règle sévère. Ils sont soignés plus qu'éduqués. Ils doivent prendre plaisir à vivre. On essaie de faire en sorte, comme disent les Japonais, qu'il n'y ait pas de « trou » dans le cœur de l'enfant, que le lien affectif et physique comme son éloignement (émancipation des enfants) suivent un processus bien rempli. Les petits enfants boivent tous au sein maternel, le biberon est traditionnellement peu répandu, mais se développe. Les Japonais dorment avec leurs petits sur le même futon. À la maison, on apprend surtout aux enfants comment se tenir en société pour faire plaisir aux autres ou pour ne pas les gêner, et le relais est pris par l'école, ce qui donne une société paisible et agréable (mais en réalité de moins en moins selon les critères japonais).
- **La naissance**. Désormais, surtout dans les villes, les choses relatives à l'accouchement se passent comme en Europe, mais de plus en plus de femmes refusent d'accoucher dans un hôpital. Ces Japonaises optent pour d'autres formes plus naturelles, gardant l'hôpital comme bouée de secours en cas de force majeure.
- **L'âge**. Traditionnellement, un enfant qui vient de naître a un an. Il a passé dix mois dans le ventre de sa maman puisque la grossesse est estimée à 40 semaines à compter de l'apparition des dernières règles.
Si l'enfant est né en décembre 2012 par exemple, il aura 1 an ce jour-là, et on n'attendra pas décembre 2013 pour dire qu'il a deux ans, il aura deux ans dès le 1er janvier qui suit sa naissance ! Donc autrefois, tous les Japonais prenaient un an de plus chaque 1er janvier (système appelé *kazoedoshi*). Par conséquent un enfant né le 31 décembre, avait déjà deux ans le 1er janvier ! Aujourd'hui, la plupart des Japonais ont adopté le système occidental et fêtent les anniversaires.
- **L'adoption**. Il est à noter qu'au Japon, l'adoption est encore une coutume très répandue. Un homme n'ayant pas d'enfant adoptera son élève ou le fils d'un de ses amis, ou le fils d'un de ses employés. L'adoption la plus courante est celle du gendre par le beau-père qui n'a pas eu de fils.
Le bébé est porté traditionnellement sur le dos avec un harnais ou attaché par une bande de tissu. Un certain nombre de fêtes égaiera les premières années de l'enfant jusqu'au célèbre Jūsan-mairi, fête qu'on observe plus particulièrement à Kyōto. Les parents et l'enfant se rendent pour ses 13 ans, le 13 mars ou le 13 avril, au sanctuaire.

L'école

L'orientation du MEXT (Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology) répond au souci national de la globalisation. À l'ère de la mondialisation, on craint que le côté « co-harmonisateur » propre au tempérament des Japonais ne leur permette pas de bien communiquer sur la scène internationale. À l'école primaire, les cours s'arrêtent à 14h ou 15h. L'Éducation nationale y prodigue un enseignement de base sur des

manuels peu étoffés. Pour faire réussir leurs enfants aux examens, la plupart des Japonais sont attirés par les *juku* (petites écoles d'appoint) qui occupent les enfants l'après-midi ou dans la soirée.Les universités d'État sont quasiment gratuites ou très bon marché alors qu'une université privée revient à un million de yens par an au minimum.

L'enfance. L'enfant japonais entre rapidement à l'école. Il lui faudra d'abord apprendre à vivre en communauté. Entre 2 et 6 ans, il va soit au jardin d'enfant yōchi-en ou au jardin éducatif hoiku-en. Le premier appartient au MEXT et le second au MHLW (Ministry of Health, Labour and Welfare).
Avec des instituteurs, il apprend à chanter et danser, puis à découper et plier. On l'initie à l'origami (technique de pliage), puis à développer des activités de groupe, ce qui n'est pas foncièrement différent d'une maternelle française. Les crèches d'État sont moins chères, mais peu nombreuses. Des critères de sélection filtrent les candidates. Pour une Japonaise qui travaille, la crèche d'État est une dépense acceptable en fonction du revenu qu'elle pourra tirer de son travail, ce qui n'est plus le cas des crèches privées (entre 15 000 ¥ et 20 000 ¥ par mois pour les crèches d'État contre 60 000 ¥ environ pour les privées). Après l'école maternelle, l'enfant entre à l'école primaire (*shōgakkō*) où il passera six ans. Il devra apprendre progressivement les 1 945 caractères et les 152 signes des syllabaires hiragana et katakana, ce qui n'est pas une torture contrairement à ce qu'on pourrait croire. Le japonais est une langue très intuitive. La calligraphie et l'utilisation du soroban (boulier, pour calculer) lui sont également enseignées. Un enseignement pour lui expliquer le fonctionnement d'internet lui est également dispensé. Des cours sont aussi donnés pour apprendre à écrire le rōmaji (les caractères romains). Il faut toujours se déchausser pour entrer dans une classe et on enfile des espadrilles simples de couleur blanche (les *uwabaki*). Au début de chaque semaine, un thème est choisi et travaillé, creusé et mis en valeur. Le nettoyage est assuré par les élèves. Les cours durent 50 minutes et 10 minutes sont consacrées à la pause. La semaine se déroule du lundi au vendredi. Les élèves déjeunent sur place, dans leurs classes ou dans des réfectoires. L'année scolaire commence en avril et s'interrompt vers le 20 juillet. Les vacances durent jusqu'à la fin du mois d'août. Petite coutume japonaise, pendant cette « longue » période de plus de quarante jours, les écoliers qui ont le courage de se lever tôt vont participer à la gymnastique du matin à la radio, avec les gens du quartier ou du village (rajio taisō vers 6h30 !). Ils se font mettre un cachet chaque jour sur le livret et à la fin, ils peuvent recevoir une récompense. De septembre à la fin décembre, l'école reprend sans interruption. Les vacances d'hiver durent une quinzaine de jours. L'école reprend alors vers le 6 ou 7 janvier pour s'achever fin mars. À partir de 2020, les plus jeunes élèves commenceront l'anglais à l'école primaire.

L'adolescence. À la fin de l'école primaire, l'enfant entre au collège pour trois ans, ce qui le mène à 15 ans, âge jusqu'où l'école est obligatoire. À ce niveau, les études supérieures dureront encore trois ans avant l'université. Il faudra, pour y être admis, passer un concours d'entrée et travailler quatre ans de plus pour passer le premier diplôme.
À l'âge de 12 ans, l'apprentissage de l'anglais commence, mais la plupart des professeurs sont Japonais. Chaque collège (*chūgakkō*) encourage la formation de clubs dirigés par les élèves et encadrés par les professeurs : langues étrangères (anglais) ou musique, botanique, art martial. Au terme des neuf ans d'études, il faut passer un concours d'entrée pour être admis au lycée de cycle secondaire (*kōtōgakkō*). Les lycées sont publics ou privés. Un nouveau costume est alors revêtu. Il faut désormais se préparer pour le certificat d'études secondaires. La fin du lycée est sanctionnée par un diplôme simple, qui n'a pas la valeur de notre baccalauréat. Un examen d'entrée sélectionne les étudiants à l'université. Pendant ces trois années, le lycéen développera les matières qu'il lui faudra approfondir à l'université. À la fin de ses études secondaires, le jeune Japonais ne sait pas parler de langue étrangère malgré les six ans d'apprentissage assidu qui auront été nécessaires, non pour parler, mais pour écrire et répondre à des QCM que l'on retrouvera tout au long du cursus universitaire.



© MAXIME DRAY

Distributeur d'oignons à Awaji.

L'étudiant. Le nouvel étudiant fait partie des 2 800 000 étudiants répartis dans les 450 universités privées ou publiques. Les universités d'État sont beaucoup moins onéreuses que les universités privées (de 950 à 1 600 € par mois), mais le concours d'entrée est extrêmement sélectif. Les étudiants habitent chez leurs parents, ou dans des pensions ou autres logements bon marché payés par les parents quand l'université est éloignée de la maison familiale. Devenus subitement libres, les jeunes sont happés par l'univers de la grande ville. Durant leurs études, ils font souvent de petits travaux (arubaito, d'Arbeit en allemand) et peuvent glisser vers des formes de revenus inconnues des parents. La vie universitaire est également l'occasion d'adhérer à des clubs ou associations diverses, qui deviendront plus tard le foyer des rencontres professionnelles à l'instar des grandes écoles européennes ou nord-américaines. Une fois sorti diplômé d'une université d'État ou privée, toutes deux en relation directe avec les grandes entreprises, l'étudiant devra chercher un travail.

Éducation par une activité collective. Il faut souligner un autre aspect de l'éducation souvent oublié. La plupart des Japonais adultes pratiquent une activité le week-end, poursuivant un but de formation de l'individu. Pour certains, ce sera simplement le fitness club ou le jogging, pour d'autres les arts martiaux, la cérémonie du thé, la lecture des textes anciens, les cours d'anglais ou de musique ou le gate-ball (sorte de croquet) pour les personnes âgées.

Habitat

La maison japonaise traditionnelle est en bois et la charpente est assemblée sans un seul clou ou pièce métallique. Reste qu'à Tōkyō, le manque d'espace ne favorise pas la prolifération de ces constructions. Détruite aux deux tiers lors de la Seconde Guerre mondiale, la capitale nippone s'est principalement reconstruite en béton. En termes de loyer, Tōkyō est l'une des villes les plus chères du monde. Régulièrement classée dans le top 3 avec Londres et Moscou, la capitale nippone connaît des prix de loyer élevés. Avec un loyer moyen supérieur à 3 000 euros par mois pour un trois-pièces (70 m²) non meublé, Tōkyō reste l'une des villes les plus chères du monde.

Service militaire

Sous l'ère Meiji, le service militaire est devenu obligatoire en 1873, avant d'être retiré de la constitution après la Seconde Guerre mondiale. Les Forces japonaises d'autodéfense (*jieitai*) constituent la défense japonaise. Il s'agit d'une armée professionnelle depuis 1954. L'article 9 de la Constitution assure que « le Japon renonce à jamais à la guerre en tant que droit souverain de la Nation ». Pas d'arme nucléaire, donc, dans l'archipel, même si officiellement le pays s'autorise une armée capable d'assurer sa défense.

Hobbies

Toutes les opportunités sont bonnes pour faire que l'occasion du moment soit un bon moment. Comme le dit cette phrase qui vient de la cérémonie du thé, « Chaque moment est une rencontre ». On ne sait pas toujours très bien comment faire, mais tout moment est propice pour que les choses se fassent bien. Il y a la façon de faire et les références sont là. Il n'y a donc pas de démarcation bien nette entre ce qui est ennuyeux (le travail par exemple) et ce qui commence à être ludique. Les Japonais ont le sourire.

Travail

Un cliché est à faire tomber à ce niveau-là, même si comme pour toutes les mégapoles, les habitants des grandes villes japonaises passent beaucoup de temps au travail. Mais, ils ne passent pas tout leur temps à ça. Les Japonais ne disposent en moyenne que de deux à trois semaines de congés payés par an. Mais il faut y ajouter une ou deux semaines de Golden Week, en début d'année et au printemps.

L'activité et le bonheur. On aurait tendance aussi à utiliser le terme de travail pour parler de la vie des Japonais, mais « activité » convient mieux. Pour les Japonais, le travail est une activité qui donne de l'animation. Une saine animation dans le travail, le sport, l'étude ou autre est synonyme de bonheur. Ainsi, il est un peu faux de dire que les Japonais aiment travailler. Ils aiment être animés dans le travail, comme dans le reste de leurs activités. Un travail qui manque d'animation ou une « planque » ne les intéresse pas en général.

Retraite. Le système japonais des pensions de retraite repose sur le principe simple que la population des cotisants est supérieure à celle des bénéficiaires. Le gouvernement a récemment fait passer l'âge de départ à la retraite de 60 à 65 ans.
Le Japon est l'un des pays industriels record en matière de vieillissement de la population. En plus, les ménages japonais ont une progéniture de plus en plus réduite. Il va sans dire que le principe décrit ne peut plus fonctionner à terme. Cette absence de fonds a été accentuée par leur utilisation abusive par les agences gouvernementales à des fins douteuses. Récemment, de plus en plus de Japonais se refusent à payer leurs pensions de retraite (40 % de la population japonaise ne cotisent pas). C'est dans ce contexte que l'administration étudie aujourd'hui la possi-

bilité d'augmenter la taxe à la consommation (elle est de 5 % actuellement) pour financer les retraites. En 2014, la barre des 12 millions de Japonais ayant plus de 75 ans a été passée…

Vieillesse

Pour presque tous les Japonais, la retraite est le moment où ils font appel à l'épargne qu'ils ont engrangée pendant leur vie active. On fêtera les 66, 77 et 88 ans, car l'espérance de vie du Japonais est l'une des plus élevées du monde (79 ans pour les hommes et 86 pour les femmes).

Les funérailles. Pour le Japonais, l'annonce d'un décès implique qu'il participe soit à la veillée (*otsuya*) ou aux funérailles mêmes. Il pourra avoir un congé immédiat de son employeur. Selon la tradition, juste avant la mort, on humecte les lèvres du mourant. Le corps est ensuite lavé et revêtu du *Kyōkatabira*. On commence par l'inscription du nom posthume du défunt par un religieux. La tablette sur laquelle le nom est écrit est placée devant une photographie posée sur un autel. Le corps est disposé à plat, tête au nord, pour la veillée. Tout au long de la cérémonie, on brûle des bâtonnets d'encens. Lors de l'*otsuya*, le cercueil est dans la maison de la famille. Les proches viennent s'y recueillir et exprimer leurs condoléances à la famille proche. Souvent, une petite enveloppe (*o-kōden*) contenant une somme modique est remise à la famille. On pourra participer également aux funérailles, en général le lendemain ou dans les jours qui suivent. Après le discours d'une personne, le corps du défunt est incinéré. Ensuite, les cendres et quelques ossements sont extraits du four et les personnes présentes sont invitées à saisir des ossements avec des baguettes, à les passer à son voisin pour qu'il les mette dans l'urne où les cendres seront conservées par la famille.

Le rite. Aux côtés du défunt, quelques offrandes comme du riz, du sel, de l'eau, ont été disposées. Le prêtre récite des sūtras. La levée du corps a lieu après la veillée : il est alors placé dans un cercueil de bois de cyprès et incinéré. Les proches parents recueillent cendres et ossements dans des urnes qui seront exposées dans leurs maisons respectives à côté de la photographie du défunt le temps d'un deuil de 49 jours, au cours duquel la famille s'abstiendra de réjouissances. Passé ce délai, l'urne est placée dans un cimetière. En théorie, un service doit d'abord être célébré tous les sept jours ; puis le premier jour à l'occasion des troisième, septième, treizième, dix-septième et trente-troisième anniversaires.

MŒURS ET FAITS DE SOCIÉTÉ

Mariage

Chaque année, ce sont environ 700 000 couples japonais qui se disent oui. Si le Japon reste un pays dont la culture et les traditions sont très présentes et encore respectées, il est surprenant d'apprendre que 70 % des mariages sont célébrés par une cérémonie catholique. Plus de deux tiers donc des couples passent devant le curé alors que seuls 13 % sont des mariages shintoïstes, 1 % bouddhistes et 15 % publics. Pour quelqu'un qui n'est jamais allé au Japon, cela peut paraître étrange. La religion catholique ne représente que 1 % bien loin derrière le shintō et le bouddhisme et 75 % des Japonais se déclarent sans religion. Et pourtant, les chiffres sont là. Explication : la cérémonie catholique made in Japan est bien différente de celle pratiquée en Europe par exemple. Très peu de Japonais le savent, mais le prêtre qui célèbre leur union n'est en rien un prêtre. La plupart du temps, il s'agit d'un étranger résidant au Japon et qui pour gagner un peu mieux sa vie travaillera quelques heures supplémentaires le week-end comme prêtre pour mariages sur recrutement d'agences.

Le jour du calendrier. Il faut savoir que les Japonais font extrêmement attention aux jours du calendrier. Outre les jours comme le calendrier occidental, le calendrier japonais est divisé en cycles répétitifs de 6 jours qui correspondent chacun à un jour plus ou moins bon. Par ordre de félicité : Taian (grande sécurité) est le meilleur jour, celui qui sera prioritaire pour fêter un grand événement, Tomobiki et Senshō sont des bons jours, Senpu, Shakkō, Butsumetsu sont des mauvais jours. Par conséquent, étant donné que le mariage se célèbre le plus souvent le week-end et qu'il est préférable de choisir un bon jour (de préférence Taian), et que celui-ci n'apparaît qu'une fois tous les 6 jours, il est difficile de réserver son sanctuaire en s'y prenant tardivement.

La cérémonie shintō. Les invités des deux mariés arrivent dans une salle de réception. Ceux du marié sont dirigés dans une pièce et ceux de la mariée dans une autre salle à côté, en attendant que les amoureux se préparent. Elle, est déjà là depuis deux heures, se faisant coiffer, maquiller et habiller de son kimono blanc (shiromuku).

Elle a auparavant choisi le style de chapeau (watabōshi) et de perruque qu'elle va porter. Lui, est arrivé un peu après elle, son habillage ne prenant que 20 minutes. Un pantalon uni ou à rayures (hakama), large, plissé (sept plis, cinq devant et deux derrière), muni d'un dosseret rigide (koshi ito) qui ressemble plus à une jupe qu'à un pantalon. Il a revêtu son kimono (blanc ou noir) et va rejoindre ses invités en attendant que son élue soit prête. Pendant ce temps-là, la personne en charge de la cérémonie vient faire les dernières recommandations et expliquer quand et comment boire le saké au marié et à ses parents. C'est prêt, on vient annoncer que la mariée est arrivée et que la cérémonie va pouvoir commencer.Les futurs mariés se dirigent vers une pièce tout en longueur où sont disposées des chaises des deux côtés. Les invités du marié prennent place à droite, ceux de la mariée à gauche. La mariée présente à l'ensemble, chacun de ses invités, puis c'est au tour du marié.

Petite séance photos, et tout le monde se dirige vers le sanctuaire, les futurs mariés en tête. Arrivés au sanctuaire, ces derniers s'assoient sur un petit banc tandis que les invités s'assoient sur des chaises, à gauche pour les invités de la mariée et à droite pour ceux du marié.Les invités sont disposés à la perpendiculaire des mariés. Le prêtre shintō - authentique, lui – arrive, explique l'union qui sera sacrée dans quelques instants et invoque la bénédiction divine (kami-sama). Les prêtresses qui assistent le prêtre apportent alors le saké. Les mariés boivent tour à tour trois coupelles en trois gorgées, en commençant par l'homme. C'est ensuite aux parents des mariés de boire le saké (une coupelle en trois gorgées). Les futurs époux lisent alors ensemble un texte se promettant de s'aimer, puis se dirigent vers une autre partie du sanctuaire, accompagnés du prêtre et des prêtresses pour prier.La cérémonie s'achève avec le retour vers la salle de réception ou tout le monde sera alors dirigé vers la salle de banquet pour le repas. Pendant le repas, les jeunes mariés n'auront pas de temps libre, passant des séances photos aux différents habillages, au speech ou encore à la découpe du gâteau. La mariée tronquera son kimono blanc pour un kimono rouge ou noir (en général), l'uchi-kake, et se transformera au milieu du repas en mariée traditionnelle occidentale dans sa longue robe blanche, tandis que son époux revêtira un costume classique.

Place de la femme

Difficile de dire qu'au Japon, les hommes et les femmes jouissent des mêmes libertés, même si les jeunes générations actuelles conviennent qu'il n'y a « pas trop de différences » d'un sexe à l'autre. Traditionnellement considérée comme impure, la gent féminine est pourtant loin de bénéficier des mêmes droits que ceux de la gent masculine. Pas forcément étonnant quand on sait que le parlement japonais n'est composé

© THAVUT SUTHEERAWUT – SHUTTERSTOCK.COM



Kuromon Ichiba, marché très animé d'Ōsaka.

que de 9 % de femmes, un des taux les plus faibles des pays développés.Dans les foyers japonais, un peu moins à Tōkyō où beaucoup de femmes ont une activité professionnelle très prenante, les rôles sont encore clairement répartis. La femme japonaise est connue pour gérer l'argent du foyer, s'occuper de sa gestion, de l'alimentation de la famille et de l'éducation des enfants. Le cliché tend à se réduire grâce aux études. La proportion de femmes accédant à des diplômes significatifs est de plus en plus grande. Malheureusement, beaucoup de familles hésitent à investir dans l'éducation universitaire de leur fille, alors qu'elles ne le feraient pas forcément pour le garçon.

Les filières les plus prisées concernent l'univers social, littéraire, sanitaire et artistique (décoration). Seulement 15 % des Japonaises ont la chance de découvrir l'univers des études d'un niveau supérieur au bac +2. Les filles ont toujours choisi des formations courtes. Depuis l'enfance, une séparation est effectuée entre garçon et fille. Dans les écoles mixtes, l'appel se fait sur deux listes, une pour chaque sexe. Les garçons sont toujours appelés en premier… Sur le marché du travail, les inégalités sont plus frappantes. Selon les associations féministes, une femme touche en moyenne 50 % de moins qu'un homme pour la même tâche, contre 37 % en France en 2008. Aussi, les femmes sont plus nombreuses que les hommes à occuper un emploi précaire. Beaucoup d'associations se plaignent également du manque de coordination entre le monde du travail et le système des crèches d'État (les crèches privées restant chères). Le décalage entre horaires de travail et horaires d'ouverture des centres d'accueil pour les enfants, limite les femmes dans leur recherche d'emploi. Rares sont les hommes dans ce cas, la femme étant toujours l'élément clé de la garde et de l'évolution des enfants. Pourtant au Japon, la nationalité nippone est donnée par le sang du père et moins facilement par celui de la mère ! Les femmes possèdent le droit de vote au Japon depuis l'administration américaine de 1945, et le droit à l'avortement est reconnu depuis 1948. Chaque année, près de 350 000 femmes subissent une IVG, ce chiffre augmentant chaque année…

L'homosexualité

Comme pour toutes les grandes capitales des pays développés, Tōkyō possède son quartier gay, Ni-chōme à Shinjuku, où l'homosexualité ne connaît aucun problème pour s'exprimer. D'une manière générale, les gays et lesbiennes peuvent se balader dans les rues de la capitale sans rencontrer le moindre problème. Les autres grandes agglomérations japonaises présentent les mêmes caractéristiques, qui se font plus rares dans les régions plus rurales. Dans l'Antiquité et à l'époque féodale, les personnes qui entretenaient des rapports homosexuels ne se cachaient pas nécessairement. Aujourd'hui, malgré l'affirmation sur la scène publique de l'homosexualité de certaines célébrités, elle n'est encore pas entrée dans les mœurs. Par conséquent, la communauté reste discrète. De nombreuses petites associations morcelées existent cependant pour défendre leurs droits. Preuve de la discrétion de la communauté, la gay pride de Tōkyō n'a jamais attiré plus de 5 000 personnes. Peu sont les hommes politiques à afficher publiquement leur homosexualité. Kanako Otsuji fait exception. Elle s'est même mariée officieusement avec sa partenaire devant les caméras. Mais le mariage entre deux personnes du même sexe n'est pas reconnu au Japon. L'adoption d'un enfant par les couples homosexuels n'est, elle non plus, pas autorisée.

Faits spécifiques au Japon

Le trait d'union. On aurait tort d'utiliser le terme de famille pour comprendre le mode de vie des Japonais. En fait, même si les Japonais prennent soin de leur famille, ils entretiennent aussi des relations très diverses dans la société. Il faut vraiment qu'un parent soit exécrable et agressif pour que la fille ou le fils décide de ne plus faire l'effort d'entretenir la relation. Même si la partie émotionnelle existe entre les parents et les enfants, on aime bien prendre soin de ses parents, grands-parents, ou bien sûr l'inverse. Le fait de prendre soin va de paire avec l'affection naturelle pour ses parents ou vice-versa. Le contact corporel est important. Les jeunes époux dorment avec les petits dans le même futon et les Japonaises ont les enfants attachés traditionnellement sur le dos. Cette coutume s'est estompée avec l'arrivée des poussettes pliables.

Lien avec les ancêtres. Un petit autel dans la maison rappelle les ancêtres et l'on se recueille tous les ans sur le tombeau de famille. La relation oya bun ko bun (traduisible par « les anciens pour les nouveaux ») est présente dans toute la société japonaise. Des liens de prise en charge et de redevance entre les Hommes se tissent dans le cadre du travail ou des activités post-scolaires ou sportives. Ce type de relation n'est pas contraignant comme on aurait tendance à le penser. Les Japonais y prennent plaisir, et celui qui est l'objet d'une attention en est ravi. C'est ce qu'on appelle la relation giri ninjō. Il y a beaucoup à dire sur le relationnel au Japon.

La soustraction. Bien que devenus soudain moins authentiques dans leur comportement ces dernières années, les Japonais ne recherchent pas la satisfaction ou le bonheur seulement dans un mieux-être, dans un plus de confort, ou dans l'augmentation de la marge bénéficiaire, même si ces préoccupations restent à l'ordre du jour puisque le Japon est entré dans le manège des pays industrialisés depuis 1868.
Dans son comportement, le Japonais cherche depuis toujours à enlever le superflu, à voir le fond des choses. Beaucoup d'architectes japonais sont d'ailleurs reconnus comme étant des minimalistes. Et ce qui est beau dans la danse traditionnelle japonaise Nihonbuyō, c'est l'absence de mouvement (le fait qu'on ne puisse pas identifier le mouvement). La base des arts martiaux anciens est d'éviter de mettre la force, mais plutôt de la contourner pour créer le mouvement (de son adversaire).Les Japonais préfèrent souvent laisser parler quelqu'un (un non-Japonais par exemple) qui a une forte conviction et veut avoir raison. Ils préfèrent se soustraire plutôt que d'argumenter ou d'avoir raison. Depuis la jeune enfance, le Japonais a appris qu'il a du travail à faire pour gommer les imperfections. Il pratique beaucoup en ce sens, et évite de mettre en avant ses qualités. Pour résumer, la société lui apprend ce qu'on appelle la modestie.Ces quelques explications abstraites peuvent sûrement donner des pistes au voyageur un peu surpris de ce qui ressemble à un manque de personnalité ou à une apparente timidité de ses amis japonais.

Les images traditionnelles de l'attrait physique masculin : *Iki* et *Inase*. *Iki* et *Inase* sont deux mots qui définissent des allures de jeunes, principalement des hommes. *Iki* recouvre trois images : raffiné (dépouillement), une aura qui dégage de l'énergie, et un physique érotique. C'est probablement la combinaison de ces trois qualités qui font craquer les Japonaises. Ces trois qualités sont décrites dans un livre : Structure de *Iki* (*Iki no kōzō*, écrit par Shūzō Kuki).*Inase* recouvre à peu près la même nuance que *Iki*, mais avec l'image d'un jeune sur la voie de la réussite sociale, un jeune qui a le vent en poupe. *Inase* est la combinaison de *inase*, nom d'un poisson et de « se » (le dos ou l'aileron).*Ina* est la seconde phase de croissance de bora (au Japon, le même poisson a des noms différents selon l'étape de sa croissance). *Bora* commence à être *oboko*, puis *ina*, puis *bora* et enfin *todo*. *Ina* c'est donc un jeune homme dans la plénitude de sa croissance, comme on peut le voir par des « mèches de cheveux dans le vent » (se). *Inase-na otoko* (*otoko* : homme) est un jeune homme *iki*, qui a de l'avenir.

Chikan. Ce phénomène d'excitation masculine résultant « du stress professionnel », pousse la gent masculine nippone à fréquenter les prostituées plus que n'importe où dans le monde, à mater les jeunes collégiennes en minijupes, (ce qui a poussé les compagnies ferroviaires à réserver des wagons pour les femmes), à acheter des mangas pornographiques en grosse quantité que l'on trouve dans les sous-sols des magasins du quartier d'Akihabara.

Coexistence de la contradiction. Voici quelques exemples de contradiction. Il y a ce qui est dit (*tatemae*) et ce qui est pensé au fond (*honne*). A Kyōto, au sein du Pavillon d'or, est parfaitement visible, la magnificence même, alors que le Pavillon d'argent, évoque le dépouillement qui achemine au cœur des choses. Le grand sanctuaire d'Ise est dédié à la cour impériale des Yamato, mais la même cour a édifié un sanctuaire pour ceux qu'elle a vaincus, celui d'Izumo. Haji veut dire la honte et la confusion, mais le fait d'avoir cette attitude permet de ne plus avoir honte !
Les Japonais ont été les alliés des Allemands pendant la Seconde Guerre mondiale, mais ont offert l'exil provisoire à plusieurs milliers de juifs par l'intermédiaire de son consul en Lituanie. L'unité qui exprime l'espace (*ma*) exprime aussi le temps.Le Japon a souvent été qualifié de pays de la contradiction. C'est vrai, mais n'est-il pas possible de dire plutôt que le Japon fait coexister les contradictions, et que cela mène au résultat… qu'il n'y a plus de contradiction ?

La mode. Ce n'est un secret pour personne, les Japonais aiment la mode et font très attention à leur manière de se vêtir ou de se coiffer, surtout dans les grandes villes. Les grandes artères de Tōkyō sont un podium de défilé permanent. À côté des professionnels vêtus d'un traditionnel costume noir sur chemise blanche, ou des écoliers et universitaires qui portent un uniforme, il est possible d'admirer des tenues de styles différents, avec le plus souvent une touche d'extravagance, surtout chez les jeunes. Le quartier d'Harajuku au cœur de la capitale est bien connu pour accueillir les « gothiques colorés ». L'univers du manga, ces bandes dessinées nippones, influence largement la manière de s'habiller des citadins. De grosses chaussures noires, surélevées sur une semelle en caoutchouc de 10 centimètres d'épaisseur, maintiennent debout de petites jambes frêles enveloppées dans un collant zébré violet ou dans de grandes chaussettes rayées. De couleur de préférence. Au-dessus, une longue robe ou une jupe large viennent donner du volume à l'ensemble. En hiver, les épaisseurs ne se comptent plus. La veste s'appose sur un gilet, un chemisier, un tee-shirt, un polo… Il ne faut

surtout pas oublier non plus les mitaines aux mains, hiver comme été, un accessoire dans les cheveux et un maquillage adéquat.

- **Seifuku**. Les uniformes semblent remonter au VII[e] siècle, sous le prince Shōtoku qui avait décidé de réglementer la forme et la couleur des vêtements des différents rangs de la cour. A présent, les lycéennes ont toujours des jupes plissées et les écoliers de second cycle des costumes noirs.

RELIGION

Les Japonais s'amusent à dire qu'ils naissent shintō, vivent en confucéens, se marient chrétiens et meurent bouddhistes. Cette attitude montre en tout cas que les sentiments de ferveur religieuse, de foi ou de « communion avec un Moi profond » ne font pas partie du vécu religieux habituel du peuple.

Le shintō et les sanctuaires jinja

Officiellement vieux de vingt-cinq siècles, le shintō ou shintoïsme, est la religion indigène des Japonais, par opposition au bouddhisme, venu de Chine et de Corée. Il consiste dans le culte de la notion de Kami (voir plus loin). La mythologie du shintō fut retranscrite dans le Kojiki (recueil des choses anciennes) en 712 sur ordre de l'empereur et ensuite dans le Nihon shoki en 720. La lecture de ces deux ouvrages révèle une mythologie riche et imagée. Mais avant d'entrer dans le manège des divinités du culte, il est important de comprendre ce que Kami signifie pour le Japonais moyen qui ne connaît pas la mythologie.Chose curieuse, le shintō est la seule religion du monde qui n'ait pas de Coran, de Bible ou autre Talmud, qui ne possède aucun précepte écrit, et où les sanctuaires n'ont pas de statues à l'image d'une divinité. Pourtant, tout Japonais a la perception intuitive de Kami, souvent appelé amicalement et honorifiquement « Kami-sama » dans la vie de tous les jours. Soutenue par aucun écrit, ni par une quelconque représentation, quelle est cette perception de « Kami (-sama) » ? Devant (ou derrière) les manifestations naturelles, par exemple une rivière, un arbre, la colère, le ciel, la mort, la beauté, le rayon de soleil, le plaisir, le vent ou l'amour (mélange ici volontaire des choses dites matérielles et spirituelles car la différence existe moins dans la conscience nippone), le Japonais perçoit deux choses : l'événement, c'est-à-dire le phénomène en soi, et l'état d'une force qui fait que l'événement a lieu. C'est la sensation du rapport entre « A – ce qui fait que ça existe » et « B – la manifestation de A » devant lequel s'instaure un sentiment de respect, de gratitude, le sentiment que l'être humain est peu de chose et redevable. Pour exprimer cette perception et le sentiment qui en découle, les Japonais utilisent le mot Kami. Une certaine résonance qui fait dire « ça vient de quelque part ».Il est donc difficile de parler de divinités, de dieu (x), d'esprits ou de chamanisme. Il vaut mieux garder en tête le mot Kami ou Kami-sama et la perception qu'il recouvre. Et comme le shintō n'implique aucun baptême, communion, interdiction, punition, connaissance écrite ou préceptes, il n'y a que la force du lieu qui compte, le sanctuaire. On ne parle jamais de mythologie dans un sanctuaire shintō, et il n'y a pas de messe le dimanche. Le danger pour un Occidental dans sa compréhension du shintō (comme du Japon), vient de sa faculté à ramener des choses simples à des concepts beaucoup plus élaborés qui lui sont familiers : le chamanisme, les esprits, l'âme des choses, l'inhibition, le symbolisme phallique, l'animisme… Ces images nées des capacités cérébrales de chacun, vraies ou fausses, dépassent de mille lieues la « kami-ceptivité », soit la sensation simple et entière d'un état de manifestation naturelle.

Le bouddhisme et les temples

L'année 552 est la date d'introduction officielle du bouddhisme au Japon, année au cours de laquelle le roi du Paekche, en Corée, envoie une lettre à l'empereur Kimmei, du Yamato (Japon), en lui demandant de l'aider à contenir les visées expansionnistes de son voisin, le souverain de Silla. Cette lettre lui explique aussi les mérites du bouddhisme et est accompagnée d'une magnifique sculpture de Bouddha en or et en cuivre, et de plusieurs volumes de textes bouddhiques. À cette époque, Yamato compte une colonie en Corée, le Minama. Il est probable que le bouddhisme avait déjà fait son apparition depuis plusieurs décennies, au gré des échanges commerciaux et politiques.En 562, les Japonais sont obligés d'abandonner leurs fiefs de Corée et emmènent avec eux bon nombre d'artistes et de religieux coréens qui fuient la guerre.Le bouddhisme, entre ainsi dans l'Empire d'une manière officielle, mais va bientôt se heurter à l'opposition des shintō. Seule la noblesse se convertit avec quelques clans qui redoublent de rivalité avec les clans shintō. Le bouddhisme est non seulement une religion, mais aussi une série de principes de pensée et de gouvernement qui permettent de trouver des solutions politiques aux problèmes soulevés dans le Yamato.

Deux clans s'opposent radicalement : le clan bouddhique mené par les Soga et le clan shintō représenté par les Nakatomi : bukkyō contre shintō. En 587, le clan Bukkyō réussit à évincer le clan shintō et gagne la confiance de la cour impériale et de la noblesse. Le régent Shōtoku Taishi parvient à imposer le bouddhisme comme religion officielle et renoue avec la Chine et la Corée.Les Japonais penchent de plus en plus vers un syncrétisme, mélange des voies shintō et bouddhique, mais au début du VIIIe siècle, l'établissement de six sectes différentes à Nara engendre une divergence doctrinale. Six textes sont écrits : le sanron-shū, le kusha-shū, le hossō-shū, le jōjitsu-shū, le kegon-shū et enfin le ritsu-shū. Pendant ce temps, la colossale statue de bronze du Daibutsu à Nara dans le temple Tōdaiji, est érigée.Cent cinquante ans plus tard, l'empereur, soucieux de s'affranchir des six sectes de Nara qui ont pris un poids politique important, envoie des missions en Chine afin qu'on ramène des doctrines nouvelles. En 805, le moine Saichō revient du mont Tendai et fonde son monastère sur les pentes du mont Hiei, la secte Tendai. En 806, Kūkai rapporte les enseignements de la secte Shingon et s'établit sur les pentes du Kōya-san. Ces deux sectes ésotériques ont l'intelligence de mêler adroitement les pratiques bouddhistes et les rites shintō afin de pénétrer plus facilement les couches populaires. Des synthèses en sont faites. Elles permettent aux fidèles d'atteindre leur but par la seule adoration des divinités et des pratiques plus simples. C'est le temps de l'amidisme (Amida est la représentation de Bouddha qui amène les âmes au paradis). Soutenu par ce qui devient le jōdō, ou vénération d'Amida « de la terre pure » dans une future vie, le bouddhisme ne s'éloigne pas de la secte Tendai, mais la seule invocation vocale du nembutsu assure au fidèle son entrée au paradis, c'est-à-dire que le but n'est plus de réaliser l'éveil du temps de son vivant, contrairement au bouddhisme originel. Les troubles qui accompagnent la décadence de l'époque Fujiwara au XIIe siècle favorisent, à la période de Kamakura, l'installation de nouvelles sectes aristocratiques comme le Zen, venant du Chan chinois, correspondant aux guerriers de l'aristocratie : les sectes du jōdō-shin-shū ou de Nichiren. Ce sont des moines chinois qui importent le Chan (Zen) par le biais d'Eisei, lequel fonde la secte Rinzaï en 1191. Le moine Dōgen, quant à lui, fonde la secte Sōtō une trentaine d'années plus tard. Cette doctrine connaît un grand succès chez les intellectuels et les guerriers.Elle n'est fondée sur aucun texte et fait référence à l'essence des choses, à la méditation et l'étude des paradoxes. Le Zen a une influence considérable dans le monde des arts, que ce soit l'architecture, la sculpture, la peinture, l'art des jardins, le théâtre, l'arrangement floral ou la cérémonie du thé. Son enseignement utilise le paradoxe didactique. Ainsi, le disciple doit répondre à une énigme (*kōan*) qu'il ne pourra résoudre que par l'illumination, ou satori.Quant à Nichiren, on l'associe généralement au sūtra du lotus. Nichiren professe la doctrine par tous les moyens, y compris par la force. Opposé de manière violente à la secte Jōdō, il est condamné à mort et envoyé en exil dans l'île de Sado. Il peut revenir quelques années plus tard à Kamakura, mais meurt en 1282 à Ikegami sans convaincre les Hōjō de la justesse de ses idées.Actuellement, la secte Sōka Gakkai se réclame de sa doctrine et de son enseignement. Cette secte laïque, fondée en 1937, devient après la guerre une secte puissante à l'origine du parti Kōmeitō. La Sōka Gakkaï prétend compter 7 à 8 millions de fidèles au Japon.

Nouvelles religions

Si la secte Sōka Gakkaï repose sur la doctrine de Nichiren, elle condamne les autres religions tout en accomplissant un travail de racolage à la hauteur de sa prodigieuse richesse. Cette secte finance le Kōmeitō, parti de coalition majoritaire avec le Parti libéral démocrate.Il semblerait qu'il existe plus de 80 000 sectes au Japon, dont on a entendu parler surtout après la tragique attaque au gaz sarin perpétrée par la secte Aum dans le métro de Tōkyō en 1995.

Chrétienté

Les activités missionnaires catholiques au Japon débutèrent en 1549, lancées par les Jésuites soutenus par le Portugal, avant que les Ordres mendiants soutenus par les Espagnols n'accèdent à leur tour au Japon. Les Jésuites tentèrent dans un premier temps d'influencer les hommes de pouvoir pour ensuite diffuser la religion au reste de la population. Certains historiens japonais estiment que la conversion des Japonais au christianisme a été forcée, même si les chrétiens prétendent que cette conversion visait uniquement à reproduire le comportement exemplaire de leurs seigneurs. Les chrétiens du Japon de cette époque sont appelés *kirishitan*. La grande majorité d'entre eux abandonnèrent leur foi après les persécutions, suite à l'interdiction du christianisme par le shogunat Tokugawa en 1614, et ce ne fut que dans le Japon moderne que les chrétiens purent à nouveau pratiquer leur foi. On compte aujourd'hui un peu plus de 3 millions de chrétiens, soit 2 % de la population, dont une grande majorité se trouve sur l'île de Kyushu et plus précisément dans les préfectures de Saga et Nagasaki.

ARTS ET CULTURE

ARCHITECTURE

Les styles

- **Style T'ang**. Il s'agit d'une volonté de symétrie des bâtiments. Les Japonais l'ont particulièrement développée pendant la période Heian. Les sanctuaires Heian et le Byōdō-in en sont les répliques.
- **Style Shinden (Shinden zukuri)**. Pendant la période Heian, c'est le style ouvert qui permet la circulation des flux dans les demeures aristocratiques. Il n'en reste plus d'exemple authentique.
- **Style Shōin (Shōin zukuri)**. C'est une version plus élaborée et plus épurée du style shinden. On l'appelle aussi sukiya.
- **Style Sōan**. Le style Sōan met en valeur les principes de la cérémonie du thé et une espèce d'espace à la fois magique et vide où règnent la précision et l'asymétrie.

Matériaux et principes de construction

La plupart des matériaux de construction sont d'origine végétale. Pour de grosses œuvres, le matériau le plus utilisé pour les édifices traditionnels ou les maisons, est le bois de résineux : pin, sapin, cyprès, cèdre. Les feuillus (châtaignier, noisetier, chêne) sont utilisés pour les meubles. Les remplissages des panneaux coulissants sont constitués de feuilles de mûrier. Enfin, le bambou sert pour les lattis de bois, qu'on enduit ensuite d'un mélange d'argile, de sable et de paille hachée, pour réaliser les murs de la maison. Parfois, on a recours à de la chaux hydratée à partir de coquilles d'huîtres. Les tatamis sont constitués de paille de riz battue et pressée, recouverte d'une natte d'herbe tissée. La dimension du tatami est fixée dans l'espace par deux colonnes, le ken, soit en moyenne 1,86 m x 0,93 m.Deux tatamis constituent un carré d'une surface d'un tsubo soit 3,46 m². Le travail du bois a entraîné l'innovation de la technique de l'ossature. Les murs ne sont pas porteurs et servent à distribuer l'espace en fonction des besoins. Les panneaux sont coulissants ou carrément amovibles. À partir de l'époque Muromachi, on voit apparaître une standardisation qui non seulement va modifier la conception de l'espace, mais aussi lui donner le fondement même de son esthétique et de son originalité. Il s'agit du tatami qui, de dimension à peu près semblable dans tout le Japon, va permettre la modulation de l'espace. On construit sur pilotis, généralement sur une terrasse préalablement préparée. Le bâtiment est horizontal pour s'immiscer dans la nature et permettre, grâce à l'usage des panneaux coulissants et des coursives, un rapport dedans-dehors, et surtout la captation et la diffusion de la lumière. Cette distribution met en valeur les matériaux naturels, les expose aux intempéries et leur accorde une patine pure. Si l'architecture japonaise a emprunté largement au système chinois par l'adoption des principes de toiture, elle s'en est détournée dans la mesure où elle a abandonné la rigueur des éléments de la géomancie chinoise. C'est vraisemblablement le syncrétisme shintō-bouddhique qui permet aux Japonais de s'évader et de créer leur propre architecture. Toute la subtilité japonaise se concentrera sur le refus du monumental et un équilibre particulier entre les espaces et les volumes.



© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU

Fabrication des couteaux de Sakai.

Le wabi et le sabi

Le *sabi* est une esthétique qui fut développée durant la période Muromachi. C'est le concept de rigueur et de sobriété qui s'impose par rapport au paraître ou à l'exubérance : ce qui importe est l'essence des choses et non leur apparence. Cette exigence esthétique se retrouve dans la cérémonie du thé (*cha-no-yu*) et dans l'architecture des pavillons de thé (*chashitsu*).Les ustensiles utilisés doivent également répondre à cette exigence. On peut souligner le sentiment de résignation dans le concept de *sabi*. Dès le XII[e] siècle, il est développé en littérature et en poésie. C'est le poète Bashō qui le porte à son apogée. Le *wabi* désigne le détachement, une espèce de langueur ou peut-être même une pointe de mélancolie. Ce sentiment, comme le *sabi*, fut développé à l'ère de Kamakura et perdura comme une composante esthétique. Il s'approche de la rusticité, mais fait appel à un mouvement de solitude et de simplicité. Il doit tendre vers la beauté pure et désintéressée des choses. Ces deux concepts, *sabi* et *wabi*, sont rejoints par le *yūgen*, qui est la tentative de recouvrir les choses d'une délicate pellicule de mystère et de beauté. Ce mystère peut également osciller entre la tristesse et la mélancolie. C'est dans le Nō, à partir du XV[e] siècle, que l'on travaille à ce sentiment de suggestion plus qu'à sa description. Les écrivains du XVI[e] siècle l'ont mis en valeur par des touches allusives qui caressent l'essence des choses. Il est davantage un concept harmonique que la délicatesse d'une chose. Dans l'art de la peinture, on retrouve également, avec le *yojō*, cet esprit suggestif. On parle également du *shibui*, un raffinement qui se cache derrière une apparente banalité. En littérature, le *shibui*, le *wabi* et le *sabi* sont appelés également *heitammi*, lorsqu'on est arrivé à vaincre toute chose inutile ou tout maniérisme.

Constructions postérieures

Les transformations ultérieures utilisent une dissymétrie de la section transversale afin d'aménager un espace à des fins rituelles pour les fidèles. On aménage alors une structure indépendante de la structure primitive pour dégager un nouvel espace devant l'image sainte. Pour conserver la construction symétrique du toit, on eut recours à deux innovations.

- **Un double système de poutres**. Les poutres inférieures reposent sur des colonnes qui sont à présent libres de ne pas se conformer à une symétrie par rapport à l'axe longitudinal. Plus haut, les poutres sont supportées par des poteaux qui reposent sur les poutres inférieures disposées sans tenir compte de la position des colonnes.

- **La liaison entre les colonnes** repose sur la taille des poutres et des poteaux jusqu'à l'ajustement de ceux-ci. De même, on utilise cette méthode empirique pour la façon des corbeaux calés qui soutiennent les avant-toits. Pour mener à bien ces charpentes tri-directionnelles, il fallait renforcer les colonnes. Les poutres joignent les colonnes dans les deux directions. Si les pannes sont soutenues par des poteaux régulièrement espacés, les trames de points d'appui sont libres. Par un système qui fait appel à trois solives déployées sur la longueur du bâtiment et par des poutres qui relient les colonnes dans les deux directions, la charpente japonaise s'affranchit de la charpente chinoise. Plus tard, les procédés d'assemblage permirent de mettre au point des encorbellements par gestion de corbeaux et de cales et ainsi de construire d'une manière juste et rationnelle les angles des toits.

Les dimensions des sanctuaires, des temples et des maisons obéissent aux mêmes lois : le *kendōnt*. La dimension locale varie entre 1,80 m et 1,90 m. L'espace intérieur est calculé en ken au carré qui, si on applique le tatami à 1,85 m, fait 3,45 m² environ. Le bois est pratiquement toujours laissé naturel, ce qui lui permet de se patiner avec les intempéries et de résister aux changements de température et à l'humidité. D'ailleurs, les Japonais utilisent le jeu du bois à des fins positives : ils fendent les piliers afin qu'en gonflant ceux-ci ne se déforment pas et puissent épouser les mouvements du sol lors des tremblements de terre.

Architecture résidentielle

La codification des éléments architecturaux s'intensifie à partir de l'époque Nara, puis de l'époque Heian (Kyōto). Elle prend le nom de Shinden ou Shinden-zukuri. La résidence, réservée aux grandes familles nobles, comprend un bâtiment principal (*shinden*) entouré sur trois côtés de bâtiments annexes (*taï no ya*) reliés au bâtiment principal par des coursives ou des corridors. Devant la résidence se trouve un étang avec des îlots réunis un à un par des ponts. Toutes ces constructions obéissent à la géomancie chinoise, et les ruisseaux d'eau pure qui alimentent l'étang doivent être orientés selon un axe immuable nord-ouest sud-est. Les planchers de ces bâtiments sont en bois et les murs sont constitués de vantaux (*shitomido*) qu'on place ou déplace à volonté selon les saisons. La superficie totale de ces aménagements pouvait atteindre un hectare ou plus. En plus des bâtiments principaux,

il y avait des pavillons reliés par des galeries couvertes et des postes de garde.L'ensemble était entièrement clos et percé de plusieurs portes disposées aux points cardinaux, dont celle du sud faisait office de porte principale. Ces résidences ont aujourd'hui totalement disparu. Il ne nous en reste que des témoignages sur les rouleaux (*emakimono*) qui datent de l'époque Heian. Sur ces rouleaux enluminés, dessins et textes s'alternent. À l'époque Kamakura se développe un style particulier pour les résidences de samouraïs, dans le style des auberges de campagne avec un bâtiment principal situé sur un terrain clos. De part et d'autre, se trouvent des appentis pour la cuisine et les chevaux. Derrière s'étend un jardin dont le style reprend les grandes lignes du style shinden, mais qui, peu à peu, s'inspire des jardins Zen favorables à la contemplation et la méditation.

Style shōin-zukuri. À partir de l'époque Muromachi, des modifications d'une grande importance surviennent : l'apparition du *tokonoma* comme alcôve symbolique et la standardisation des tatamis. Apparaît également l'architecture si caractéristique des maisons de thé (*sukiya*). Le style shoin-zukuri, d'inspiration chinoise, s'applique aux résidences aristocratiques de la fin du XVI^{e} siècle.
Le plan carré est orienté nord sud avec l'entrée principale au sud. La porte (*chū-mon*) ouvre sur le bâtiment principal par une véranda qui entoure cette construction. Autrefois, le volume du pavillon central était divisé par des paravents.À présent, il est divisé en plusieurs pièces par des panneaux coulissants. À la place des portes suspendues en bois, sont installés les *shōji* (panneaux coulissants en bois léger quadrillé et dont les vides sont recouverts de papier blanc translucide afin de tamiser la lumière et de provoquer un effet de contre-jour), protégés des éléments par des volets réticulés en bambou fin. Les tatamis recouvrent les planchers.

Architecture bouddhique

C'est à la Corée que le Japon emprunte les différents éléments de l'architecture des temples. D'abord, un pavillon où sont installées les images et les sculptures pieuses, le *kondō*, puis un pavillon à destination didactique, le *kōdō*, réservé à l'enseignement des religieux et aux sermons, une pagode, et généralement des quartiers monastiques qui font figure d'enceinte. Le plus vieux temple bouddhique japonais est le Hōryū-ji, à Ikaruga, près de Nara. Il représente aujourd'hui la plus vieille structure en bois du monde. Les Japonais changent l'axe primitif nord-sud sino-coréen, tout en gardant leur système de construction. Par la suite, que ce soit pour la construction du Tōshōdaiji ou du Tōdaïji, une scrupuleuse orthodoxie est respectée dans l'agencement des bâtiments par rapport à l'axe sino-coréen. C'est pour établir les édifices des sectes Tendaï et Shingon que l'architecture va s'affranchir de ses modèles : utilisation des courbes de niveau dans les montagnes, nouveaux axes de symétrie et nouvelles perspectives. Avec la nouvelle capitale (Kyōto), et le développement du culte d'Amida, plusieurs temples sont orientés vers l'est pour faire face au paradis de l'ouest. Les styles de construction des temples bouddhiques relèvent de trois tendances : le *wa-yō* (japonais), le *kara-yō* (chinois) et enfin le tenjiku-yō.Le style *wa-yō* concerne plutôt la période Kamakura : pente faible des toitures et solives alignées horizontalement, fenêtres carrées et utilisation des étais pour consolider la fixation des poutres entre les piliers.Pendant les périodes Kamakura et Muromachi, le plan des temples évolue vers une dissymétrie organisée autour d'une volonté de souligner la pratique liturgique des nouvelles sectes bouddhiques. Cette dissymétrie, marquée par l'espacement des colonnes, laisse entrevoir une autre architecture qui allait tirer parti de la structure du toit et des effets dus à l'empilage des consoles standardisées. En 1199, les Japonais construisent le nandaimon du Tōdaï-ji. Les supports des encorbellements traversent les piliers principaux, les solives supportant les auvents sont utilisées en éventail pour répartir les forces, et les dés des entablements sont tous de même taille. Cette standardisation devient habituelle pendant l'époque Kamakura. Ce style dépouillé et rapide de construction prend le nom de tenjiku-yō.Quant au kara-yō, ou style chinois, il est utilisé surtout dans l'édification des temples Zen en combinaison avec le style wa-yō. Les angles des toits sont plus accentués, les solives également utilisées en éventail, et les poutres reliant les piliers adoptent la forme ebi-koryō, ou « écrevisse ». On galbe la partie lintale des fenêtres.

Architecture shintō

Les premiers fondements de son architecture naissent pendant la période Yayoi avec la construction d'un certain type de grenier. On enfonce les piliers profondément, les toitures sont à double pente, et les cloisons faites de planches juxtaposées. Ce style d'architecture employé pour les *kura* (greniers) sera transformé plus tard en procédé azekura-zukuri afin de bâtir de grands sanctuaires, comme Ise et Izumo. Par la suite, onze styles différents marquent une progression dans la maîtrise de l'espace, fortement influencés par les procédés de construction bouddhiques.

Les styles Taisha pour le sanctuaire d'Izumo, avec une entrée sur le côté accessible par un escalier.

- **Le style Shimmei**, avec une entrée sur un des grands côtés comme à Ise.
- **Le style Ōtori**, avec l'entrée dans le pignon de face.
- **Les styles Kasuga et Nagare** avec des toits et auvents au-dessus de l'entrée du pignon et toits incurvés.
- **Le style Hachiman**, qui accole deux salles reliées par leurs toits incurvés avec une gouttière commune.
- **Le style Gongen**, qui prend toute sa force au XVII[e] siècle et dont le représentant le plus prestigieux reste le sanctuaire d'Iyeasu Tokugawa, le Tōshōgū, à Nikkō.

ARTISANAT

Calligraphie

Le Japon adopte l'écriture chinoise dès le VI[e] siècle vraisemblablement, en même temps que le bouddhisme. Du VI[e] au IX[e] siècle, la technique consiste à copier et essayer de maîtriser le savoir des artistes de la cour des Sui et des T'ang.Jusqu'au IX[e] siècle, la tradition imite le style et l'adresse de Wang Xijin (307-365). Lorsque Kūkaï revient de Chine pour créer la secte Shingon, il invente un nouveau syllabaire *kana* qui séduit l'empereur Saga. En recevant la direction du temple Tō-ji à Kyōto, Kūkaï crée des ateliers de calligraphes qui s'affranchissent de l'art chinois et assouplissent la technique du geste en fonction des *kana*. La transcription d'un certain nombre de *kana* d'un seul coup de pinceau permit aux calligraphes d'avoir la vitesse qui correspondait si bien à la fugacité des *waka*, ces fameux poèmes japonais. La calligraphie joue un rôle prépondérant dans l'initiation des femmes à l'écriture, qui contrôlent alors mal les *kanji*. La poétique des mœurs, les intrigues amoureuses ainsi que la retranscription des premiers romans, comme le Genji monogatari, vont permettre à la calligraphie de devenir le support et le geste d'une nouvelle sensibilité. La cour demande à des artistes confirmés d'agrémenter les paravents et de parer les peintures par des *ashide* (écriture de roseau) d'une grande fluidité, représentant la nature (roseaux, cours d'eau…). Au premier style calligraphique du début de la période Heian qu'on appelle *jōdai-yō*, se substituèrent d'autres qui caractérisent l'architecture, comme le *wa-yō* et le *kara-yō*. Puis la calligraphie est alors inspirée par le Zen. Elle reproduit à nouveau le style chinois des Song, puis des Ming. Le style *kara-yō* prédomina pendant les deux siècles et demi de la période Edo (Tōkyō). La calligraphie devint peu à peu un trait important de la culture japonaise. Elle est à présent un objet de concours qui a lieu chaque année dans les écoles. Il est tout à fait possible de prendre des cours dans la capitale nippone.

Céramique

En déambulant dans les quartiers populaires, ou en prêtant un peu attention à la décoration des couloirs ou des halls de certains hôtels, les belles poteries nippones et autres céramiques n'ont aucun mal à se distinguer. La grande antiquité du Japon est assez mal connue, mais le paradoxe de cette méconnaissance tient dans le fait que les plus vieilles poteries du monde y ont été découvertes. Elles datent de 12700 av. J.-C. et elles attestent d'une culture, là où l'on parle encore souvent de préhistoire. Les spécialistes distinguent plusieurs périodes correspondant à différentes techniques : période Jōmon, période Yayoi, période dite des Kofun, période Nara, époque Heian, époque Kamakura et époque Muromachi.

CINÉMA

Le cinéma japonais est fort ancien, puisqu'il remonte à 1896. Il est d'abord diffusé dans les salles de théâtre avec des présentateurs de marionnettes. Les premières séances ont lieu à Ōsaka (à l'époque les salles s'appellent *katsudō-shashin*, « photos actives »). Le premier film japonais tourné en 1899 prend pour thème une pièce de *kabuki* (*momijigari*). De nombreux films muets des États-Unis animent alors les grands écrans.Ce n'est qu'en 1912 que naît la première société de production de films japonais, Nikkatsu. En 1920, Shōchiku, à Tōkyō commence à produire des films commerciaux, mais le grand tremblement de terre de 1923 incite les studios à se fixer à Kyōto. En 1926, Teinosuke Kinugasa sort le magnifique *Une page folle*, chef-d'œuvre du cinéma muet. Peu à peu, la technique des acteurs japonais s'affirme en s'affranchissant du théâtre. À partir de 1931, date du premier film parlant, le cinéma va prendre son essor. Les Japonais se concentrent sur les adaptations

d'œuvres littéraires japonaises, et c'est sans doute la raison pour laquelle le cinéma est peu exportable. C'est l'époque des premiers films de Yasujirō Ozu : *Le cœur de Tōkyō*, *Après notre séparation* et *Bonjour*, anciennement *Gosses de Tōkyō* (1933). Puis le cinéma tombe entre les mains de la propagande entre 1937 et 1945. Le cinéma de guerre devient l'écran de la technique. En 1953, Ozu raconte l'histoire d'un couple de retraités qui vient rendre visite à leurs enfants vivant à Tōkyō. Reçus avec les égards dans un premier temps, ils deviennent très vite dérangeants dans leur vie quotidienne. Ozu met en scène la désintégration du système familial japonais pour la première fois à l'écran. Ce film devient un monument du cinéma japonais. C'est en 1946 qu'Akira Kurosawa commence sa carrière avec le film *Je ne regrette pas mes années de jeunesse*. En 1951, il reçoit le Lion d'or de Venise pour *Rashōmon*. *Les Sept Samouraïs* deviennent un immense succès en 1954. Entre 1950 et 1970, le cinéma japonais vit son premier âge d'or. Le nombre de films japonais chute dans les années 1970-1980 en raison de la disparition progressive des majors, les grandes firmes nationales de production. Seule la persévérance de réalisateurs indépendants permet au cinéma nippon de sortir la tête de l'eau. À retenir entre autres, *L'Empire des sens* d'Ōshima Nagisa, en 1975, ou *Furyō* du même réalisateur avec David Bowie (1982). S'ensuit un cinéma de l'ombre dans les années 1980-1990, qui ne s'exporte pas et auquel les Japonais préfèrent le cinéma hollywoodien. Une exception tout de même, *Akira*, sorti en 1988, qui deviendra la référence ultime de tous les films du genre post-apocalyptique. Des réalisateurs de la nouvelle génération, à partir des années 2000, tels que Makoto Shinozaki, Naomi Kawase, Hirokazu Kore-eda, se mêlent aux plus anciens comme Ōshima Nagisa ou Imamura, pour offrir un panorama bigarré et précurseur d'un nouveau souffle. Parallèlement, se développe un cinéma d'auteurs dont les principaux représentants sont Kichitarō Negishi, Takahisa Zeze ou bien encore Sōmai Shinji. À la fin des années 1990, les recettes générées par la production cinématographique sont de nouveau encourageantes. Après l'ère de la sécurité et de la croissance économique, le jeune cinéma japonais se fait le porte-parole des *No Future* et offre le spectacle d'une société décadente avec très souvent en toile de fond, l'ultra violence physique et sexuelle, comme en témoignent les premiers films de Takeshi Kitano, *A wind named amnesia* de Kazuo Yamazaki, *Neon genesis evangelion* d'Hideki Anno ou le *Battle Royale* de Kinji Fukasaku. Ces films reçoivent un écho grandissant à l'étranger et surtout en Europe. Au cours de ces dernières années, un style nippon reconnaissable s'affine et s'impose en Occident : *Le Voyage de Chihiro* de Hayao Miyazaki, *L'été de Kikujiro* de Takeshi Kitano ou *The Ring* de Hideo Nakata, repris par Gore Verbinski en 2003, qui cartonnent au box-office. À noter également que la culture nippone intéresse les réalisateurs occidentaux. Ainsi est-ce le cas dans *Le dernier samouraï* (2002), un drame épique se déroulant dans le Japon des années 1870 dans lequel Tom Cruise découvre le *Bushidō*. Sans oublier le film en deux volumes de Quentin Tarantino, *Kill Bill*. Et encore *Lost in Translation* de Sofia Coppola, où tout ce qu'il y a de plus pittoresque et folklorique (mais aussi un peu cliché) dans la culture japonaise sert de décor à une chaste histoire d'amour entre Bill Murray et Scarlett Johansson. 2017 marquera la sortie de deux films très différents, mais importants dans la culture nippone, *Ghost In The Shell* réalisé par Rupert Sanders avec Scarlett Johansson d'après le manga *Kōkaku kidōtai* et *Silence* de Martin Scorcese, avec Andrew Garfield, d'après le roman de Shūsaku Endō. En 2018, Hirokazu Kore-eda remporte La Palme d'or à Cannes avec *Affaire de famille*.

L'univers de Hayao Miyazaki. En marge des productions cinématographiques, s'est développé, dans les années 1990, un cinéma d'animation de grande qualité, concurrençant sérieusement les productions américaines. Maître incontesté de la discipline, Hayao Miyazaki est le réalisateur japonais le plus connu à l'étranger. *Le Château dans le ciel, Princesse Mononoké, Le Voyage de Chihiro* ont fait des millions d'entrées dans le monde, sans parler de leur immense succès au Japon. Né à Tōkyō en 1941, il débute sa carrière comme intervalliste dans les célèbres studios d'animation Tōei, d'où sortent les plus grands mangas japonais. Il y fait la connaissance d'Isao Takahata avec lequel il quitte Tōei pour A Production. Peu de temps après, il signe son premier long-métrage, *Le Château de Cagliostro* (1979). Non seulement ce film rencontre un grand succès à sa sortie mais demeure encore aujourd'hui l'un des classiques du genre. Les fonds dégagés offrent à Miyazaki et Takahata la possibilité de monter leurs propres studios en 1985 : les studios Ghibli, un laboratoire d'idées où est produit ce qui se fait de mieux en matière de mangas ou de films d'animation – à noter, sous la direction de Takahata, les épatants *Tombeau des Lucioles* et *Mes voisins les Yamada*. En 1986, Miyazaki explore un peu plus son monde merveilleux et fantastique, où l'on retrouve l'omniprésence du ciel, de l'enfance, de la nature, de l'écologie, avec *Le Château dans le ciel*. Ce film est sorti près de 15 ans plus tard en France.

Viennent ensuite *Princesse Mononoké* (1997), un film d'animation plein de sagesse où chaque être vivant cherche sa place, et, surtout, *Le Voyage de Chihiro* (2001), un périple initiatique durant lequel Chihiro, 10 ans, va grandir. En 2014, Miyazaki sort un nouveau chef-d'œuvre, *Le vent se lève*, qui raconte l'histoire d'un jeune ingénieur créateur des fameux Zéros, les avions de chasse japonais de la Seconde Guerre mondiale. Depuis, il a annoncé sa retraite, avant d'y mettre fin pour préparer un nouveau court métrage intitulé *Boro la petite chenille*. Ce court métrage sera destiné en priorité au musée du studio Ghibli. Enfin, Miyazaki a laissé entendre qu'il travaillait sur un projet pour les jeux olympiques de Tōkyō : affaire à suivre.
L'univers des films d'animation ne se limite pas à celui de Miyazaki. En 1945, *Momotarō, le soldat divin de la mer* est le premier véritable film d'animation japonais de l'histoire, suivi 13 ans plus tard par *Le Serpent Blanc* de Taiji Yabushita. Mais on s'accorde à dire que ce genre débute véritablement avec Osamu Tezuka, le créateur d'Astro boy, *Tetsuwan Atom* en japonais. Tezuka est l'initiateur des techniques qui deviendront les bases dès les années 60 de la société Mushi Production. C'est dans les années 80 que l'animation prend véritablement son envol avec l'éclosion de réalisateurs tels que Makoto Shinkai, Satoshi Kon, Isao Takahata, Mamoru Hosoda, Mamoru Oshii ou encore Kore-eda. Voici une liste de films d'animations que nous avons aimé : *Les Enfants loups* de Mamoru Hosoda (2012), *Cowboy Bebop Knockin' on Heaven's Door* de Shinichirō Watanabe (2001), *Le Conte de la princesse kaguya* de Isao Takahata (2013), *Akira* de Katsuhiro Ôtomo (1988), *Perfect Blue* de Satoshi Kon (1997), *Souvenirs de Marnie* de Hiromasa Yonebayashi (2014), *Innocence : Ghost in the Shell* de Mamoru Oshii – 2004.

L'univers post-apocalyptique japonais. Le Japon est le seul pays au monde à avoir subi deux explosions atomiques. Les générations de réalisateurs et de dessinateurs de mangas d'après-guerre ont vécu avec ce traumatisme et ont exprimé de façon très diverses ces angoisses. Cela a commencé avec *Le Godzilla* de Ishirō Honda sorti en 1954 racontant l'histoire d'un monstre réveillé à la suite d'essais nucléaires, suivent les années 60 et *The final war* de Shigeaki Hidaka, où la quasi-totalité de l'humanité disparaît. *The drifting classroom*, une adaptation du manga *l'École emportée*, elle-même adaptée du livre *Sa majesté des mouches*, raconte l'histoire d'une classe d'écoliers qui se retrouve transportés dans un Tōkyō détruit par une troisième bombe atomique. La fin de la décennie 70 est marquée par *Conan, le fils du futur*, une série de Miyazaki. Le jeune garçon vit seul avec son grand-père dans un monde apocalyptique. *Akira* d'Ôtomo, en 1988, devient un véritable tournant dans l'art cinématographique post-apocalyptique. Les ruines de Néo-Tōkyō voient s'affronter des gangs de motards qui survivent dans un monde dévasté et où des savants fous jouent aux apprentis sorciers. Ce film sera le premier film japonais d'animation diffusé dans des salles françaises et reste un monument et une source d'inspiration pour de nombreux réalisateurs occidentaux. James Cameron (*Terminator*), Alex Proyas (*Dark City*), les frères Wachowski (*Matrix*), Albert Hugues (*Le livre d'Eli*), George Miller (*Mad Max*), n'en sont que quelques exemples.

DANSE

Chants modulés du grand cygne noir ou de la grue blanche, chants rythmés dans les claquements secs d'une peau de tambour ou maquillage et costumes somptueux, le théâtre japonais renvoie aux grands mythes shintō et aux légendes séculaires. Il mêle souvent la parole, le chant et des mouvements ritualisés ou dansés. Le théâtre, tel que le *nō*, n'est pas un spectacle au départ. Son origine est un rituel religieux kami.
Au début, les spectateurs n'applaudissaient pas devant une représentation de *nō* ou dans une rencontre de *sumō*, ni devant les danses de K*agura*. Les techniques se sont perpétuées par la rigueur des écoles et par l'écrit. Les danses rituelles, livrées à la mémoire collective et à la transmission du savoir gestuel et verbal, ont conservé leur fraîcheur originelle.

Les kagura

« Kagura » désigne les danses et musiques du culte shintō. Shintō, ou *kami-nagara no michi*, signifie « la voie du lieu de passage kami ». Le *kagura* est généralement reconnu comme étant la forme la plus ancienne des rituels dansés d'origine japonaise. Le sens initial de « kagura » est une contraction entre *kura* (*kura* : nuance de lieu) et *kami*. Comme *kami* vient en tout lieu saint, il peut être ritualisé sous forme d'une cérémonie partout où le lieu le permet. *Kagura* a donc le sens de « ritualisation sacrée d'un lieu ». Les spectacles de *kagura* sont joués à l'occasion des matsuri (fêtes), ou des rites saisonniers. Ils mettent en scène des mythes ou des événements historiques, et chaque sanctuaire, local ou national, possède

son propre *kagura*. Leur nombre reste difficile à évaluer. Ainsi existent les *kagura* impériaux, ou *mi-kagura*, datés du IXe siècle, sans doute initiés par le *kagura* offert au dieu de la guerre et du bien-être, Hachiman, dénommé aussi dieu des huit bannières Yawata, et divinité tutélaire de la famille Minamoto. Les danses édulcorées des servantes de temples, dites *miko-kagura* ou *miko-mai*, les danses rustiques ou agraires, appelées *sato-kagura* ou *ta-mai*, ou encore les spectacles influencés par les *nō* des XIVe et XVe siècles, sont représentatifs du *kagura*.
Les *kagura* rustiques, ou *sato-kagura*, consistent en imitations, *mono mane*, de travaux agraires ayant un but propitiatoire comme les semailles (*tanemaki*). Les *kagura* sont des rituels dansés propitiatoires et de purification. Ils sont exécutés pour éloigner les épidémies et le feu, et assurer de bonnes récoltes lors des fêtes des prémices.

LITTÉRATURE

Depuis plus d'un siècle, le Japon se distingue pour la qualité de ses auteurs, souvent primés, et des textes d'une grande beauté. En matière de littérature moderne, le Japon est l'un des pays les plus productifs, et encore de nos jours, les auteurs japonais connaissent un immense et mérité succès international. Un voyage au Japon est une excellente occasion de découvrir les innombrables auteurs, et de découvrir les univers qu'ils décrivent.C'est à la fin du XIXe siècle que Shōyō Tsubouchi (1859-1935) écrit un essai sur la nature du roman. Il tente de définir un art du roman à partir des grandes œuvres littéraires européennes des XVIIIe et XIXe siècles. Il choisit de mettre l'accent sur l'écrivain en soulignant son implication dans le monde des désirs et des sentiments. C'est la première tentative de théorie du roman. Pendant ce temps, le Japon découvre les grands écrivains européens grâce à l'essor de la traduction. Peu à peu, une littérature bourgeoise et une littérature sociale avec des romans noirs prennent place.
Les écrivains subissent l'influence de plusieurs écoles, dont le naturalisme français, et, entre 1900 et 1920, on assiste à l'explosion de récits autobiographiques et à l'affirmation d'une écriture fondée sur l'expérience du sujet.Deux écrivains marquèrent cette période : Shimei Futabatei et Ōgai Mori. *Sono omokage* (*Son ombre*), et *Heibon* (*Quelconque*), datent de 1906. S'y détache la maîtrise d'une nouvelle langue. Ōgai Mori publie *Vita sexualis* en 1909, *Seinen* (*Le jeune homme*) en 1911, et, en 1915, *Oie sauvage*. Il achève son œuvre en publiant des récits historiques de l'époque Edo. Natsume Soseki se distingue également avec *Je suis un chat* (1905) et son très populaire roman *Botchan* (1906) dans lequel il dépeint une société partagée entre traditions et modernité. Encore de nos jours, ce roman est l'un des plus lus au Japon, et la récente et magnifique adaptation en manga de Jirō Taniguchi *Au temps de Botchan* (5 volumes) a également connu un immense succès.

Le mouvement « sensations nouvelles » (*Shin kankaku ha*). Créé en 1925, ce mouvement attire un certain nombre d'écrivains qui reçoivent à la fois la vision du cinéma et la violence des idées. Yasunari Kawabata publie les *Romans miniatures* alors que Toshikazu Koshimitsu écrit *Machines*. Il faut rappeler que Yasunari Kawabata, mort en 1972, a reçu le prix Nobel de littérature, et ses œuvres se distinguent par les descriptions de Kyōto. Son ultime roman publié en 1965, *Tristesse et beauté*, est un chef-d'œuvre, au même titre que *Pays de neige*, *Le grondement de la montagne* ou *Les Belles Endormies*. Sa correspondance avec Yukio Mishima est aussi une œuvre majeure. Parmi les auteurs de cette période, on note également Junichirō Tanizaki (mort en 1965) et ses descriptions à la fois ironiques et cruelles de la société, comme dans *Svastika, Le chat, son maître et ses deux maîtresses, La confession impudique*, ou encore *Éloge de l'ombre*.
C'est dans le contexte de la crise de 1929 et de la montée du nationalisme japonais que la littérature prolétarienne surgit avec les romans de Sunao Tokunaga, *Taiyō no nai machi* (*Le quartier sans soleil*) racontant l'histoire d'une grève qui tourne court dans la ville de Tōkyō. Se développent alors le sentiment de l'injustice et la dénonciation des conditions de travail dans les usines. La répression se fait aussi plus forte à l'encontre des écrivains. Plusieurs sont emprisonnés. Masuji Ibuse relate avec une grande précision, en mêlant subtilement la réalité et la fiction, le naufrage de la vie moderne déguisé dans son roman *Usaburō* (*Le Naufragé*), édité en 1955. Les années de guerre et leur fin tragique ont bouleversé le paysage littéraire et la société japonaise, et le roman d'Osamu Dazai *La déchéance d'un homme* (1948) décrit parfaitement cette période. Alors que les Américains occupent le pays, quelques romanciers se tournent vers la modernité. Pièces de théâtre, radio et médias deviennent incontournables pour mettre en valeur l'espoir et la tourmente de ces années.

L'après-guerre. Yukio Mishima apparaît vite comme l'écrivain de la nouvelle génération d'après-guerre. Les romans *Confession d'un masque* et *Le Pavillon d'or* le portent sur le devant de la scène alors qu'il crée un mouvement extrémiste de droite, une sorte de secte militariste qui promeut les valeurs d'un Japon éternel dicté par la voie des *bushi* (chevaliers en armure). Il se fera *seppuku* (suicide rituel) le 25 novembre 1970, publiquement, en demandant à son amant de lui décoller la tête, ce que ce dernier réalisera dans un acte manqué d'une étonnante boucherie. Le jour de sa mort, Mishima posta à son éditeur son roman *L'Ange en décomposition*, qui clôture sa tétralogie *La Mer de la fertilité*, réflexion admirable sur le Japon moderne. L'hommage de Marguerite Yourcenar à l'écrivain, *Mishima ou la vision du vide*, est également un texte magnifique.

De nos jours… Ces quarante et quelques dernières années ont vu l'émergence de quelques écrivains historiques, comme Ryōtarō Shiba avec de nombreux romans très précis qui retracent le parcours du Japon depuis Meiji (*Saka no ue no kumo, Nuage au-dessus de la montée*, pour le conflit nippo-russe par exemple), poétiques comme Machi Tawara avec *Salada kinenbi* (*Jour anniversaire de la salade*, publié en 1987, ce recueil de poèmes *tanka* en langue contemporaine se vend à deux millions d'exemplaires) ou des romans qui ramènent à une certaine nostalgie du cœur des choses par Hiroyuki Itsuki (une multitude d'œuvres qui décrivent les problèmes des Japonais dans leurs attitudes mentales).
Prix Nobel de littérature en 1994, Kenzaburō Ōe est l'un des auteurs récents les plus célèbres dans le monde. Ses descriptions de la vie à la campagne et de l'éducation d'un enfant handicapé (son propre fils) sont omniprésentes dans ses œuvres, dont on retient *Dites-nous comment survivre à notre folie, Le Jeu du siècle* ou *Une existence tranquille*. Son recueil d'essais *Notes d'Hiroshima*, sur les survivants de la bombe atomique, est également une des œuvres majeures de ce militant de la démocratie et de l'abandon du nucléaire. On remarque également l'univers mystérieux de Kōbō Abe, notamment *La Femme des sables* (1962).Parmi les auteurs actuels, se distingue une tendance à un style incisif, qu'on retrouve chez Banana Yoshimoto (*Kitchen*), ou Ryu Murakami et son univers inquiétant dans *Les Bébés de la consigne automatique, Miso soup* ou *Parasites*. A ne pas confondre avec Haruki Murakami, souvent cité comme nobélisable, qui a publié des œuvres à grand succès comme *La Ballade de l'impossible*, *Kafka sur le rivage* ou le best-seller international 1Q84 (hommage à Orwell, *1984* et *1Q84* se prononçant de la même manière en japonais). Ses descriptions de la société ne sont pas sans rappeler les romans de Soseki. Enfin, il convient de dire un mot sur Kazuo Ishiguro qui s'est vu décerné le prix Nobel de littérature en 2017. Cet écrivain britannique né à Nagasaki est notamment connu pour ses livres publiés en français chez Gallimard, dont le dernier *Le Géant enfoui* ou son célèbre roman adapté au cinéma *Les Vestiges du jour* (1989), couronné par le Booker Prize.

Pour aller plus loin, voici quelques autres titres parmi les chefs-d'œuvre de la littérature japonaise : Murasaki Shikibu – *Le Dit du Genji*, traduit par René Sieffert, chez Verdier. Sei Shōnagon – *Notes de chevet*, traduit par André Beaujard, chez Gallimard. Yasunari Kawabata – *Les Belles Endormies*, traduit par René Sieffert, chez Le Livre de poche ou encore Shūsaku Endō – *Silence*, traduit par Henriette Guex-Rolle, chez Folio.

Les mangas

À noter bien entendu dans un tout autre style, les autres formes d'expression comme les mangas qui prennent une ampleur accrue avec des techniques de plus en plus évoluées, ainsi que les dessins animés. Le manga, équivalent de la bande dessinée, est trop souvent considéré comme un art mineur, où violence et sexualité sont exacerbées au service d'un public adolescent. Il n'en est rien. L'immense production de mangas recèle des trésors, désormais traduits en français, et qui sont des incontournables. Osamu Tezuka (mort en 1989) est le véritable père du manga. Médecin de formation, ce travailleur acharné et admirateur de Disney a laissé derrière lui une œuvre impressionnante d'ouvrages pour jeunes (notamment Astro Boy) mais aussi pour adultes, avec des chefs-d'œuvre tels que *Histoire des trois Adolf, Barbara*, ou son immense *Histoire de Bouddha* en huit volumes. On retient également de lui *Black Jack*, le médecin génial et atypique, et une multitude d'autres œuvres qui ont marqué plusieurs générations et furent en partie adaptées en dessins animés par Tezuka lui-même. De nos jours, le festival d'Angoulême est l'occasion de découvrir les artistes japonais, souvent primés, comme Yoshiharu Tsuge (*L'Homme sans talent*), Naoki Urasawa (*Monster*) et surtout le très populaire Jiro Taniguchi (notamment *Le Sommet des dieux, Au temps de Botchan, Quartier lointain*). Loin des clichés du manga, ces œuvres sont majeures. L'ouvrage de Jean-Marie Bouissou, *Manga, histoire et univers de la bande dessinée japonaise* (ed. Philippe Picquier) et une mine d'informations sur cet art trop longtemps sous-estimé, et son impact sur la société japonaise.

MÉDIAS LOCAUX

DARUMA MAGAZINE
Takeguchi Momoko
Japan 661-0032 Amagasaki Mukonosô
Higashi 1-12-5
✆ 81-6-6436-5874
Daruma est un magazine, en anglais seulement, sur l'art japonais et les antiquités. Il est publié en mars, juin, septembre et décembre. Vous pouvez le recevoir par voie postale.

KANPAI
www.kanpai.fr
contact@kanpai.fr
Site Internet d'information sur le voyage au Japon et plus précisément la culture japonaise. Une référence sur le sujet puisqu'ils travaillent sur cette magnifique destination depuis déjà plus de 15 ans. Vous trouverez sur leur site des outils utiles pour préparer son séjour tels qu'un budgétiseur, la météo, des cartes du Japon, un calendrier des évènements, des eBooks, etc. Une communauté très active à travers notamment un module de questions-réponses et la recherche de compagnons de voyage. Découvrez chaque semaine : une nouvelle destination japonaise à découvrir : compte rendu détaillé, photos et vidéos, informations pratiques de visite… un nouvel article sur le voyage, la culture, la société nipponne et ses traditions ou encore la langue japonaise. Kanpai est une équipe professionnelle et réactive.

LES FRANCOPHONES DU JAPON
www.france-japon.net
Ce site constitue l'un des portails majeurs de la communauté francophone vivant au Japon. Les forums permettent de récupérer tout un tas d'informations pratiques et d'y laisser ses interrogations. La réponse ne tarde jamais… Également des informations plus culturelles.

MUSIQUE

Les instruments de musique anciens sont nombreux : la longue cithare couchée à cinq cordes (*koto*), la flûte sphérique en pierre (*okarina*), le tambour à caisse cylindrique (*tsuzumi*), la cloche et la crécelle (*suzu*) et la cloche de bronze (*nuride*). Du VII^{e} au X^{e} siècle, un stade d'organisation supérieur de la société est instauré et contrôlé par un gouvernement qui établit des liens avec ses voisins géants. La musique en est influencée. À l'époque Asuka (592-628) est introduit le bouddhisme associé aux danses rituelles avec masques (*gagaku*). Véhicule de la transmission d'une sagesse, la musique est reine. L'empereur Mommu (697-707) crée un ministère de la Musique, Gagaku-ryō. L'acculturation se poursuit à l'époque Nara (710-793). Par la musique chinoise de la dynastie T'ang, les musiques de l'Inde, de la Perse, de l'Asie centrale pénètrent le Japon. On appelait Gagaku, la musique rituelle chinoise liée au confucianisme. Elle assimile vite la musique japonaise liée au shintō. La musique Gagaku est pratiquée à la cour et dans les temples. Les 75 instruments qui sont utilisés lors de la cérémonie pour l'érection de la statue colossale de Bouddha (752) dans le temple Tōdai-ji sont conservés dans le trésor impérial du Shōsō-in, à Nara : six sortes de cithares, trois sortes de luths, harpes angulaires, flûtes droites, flûtes traversières, flûtes de Pan, deux sortes d'orgues de poche, deux sortes de tambourins sabliers et des carillons de gong. Cette musique gagne la faveur des aristocrates et des fonctionnaires par l'introduction de la psalmodie bouddhiste shōmyō, originaire de l'Inde.

AKB48

Phénomène musical qui perdure depuis plus de 10 ans, les AKB48, AKB Forty-eight ou encore Akihabara48, est un groupe tokyoïte composé de 48 jeunes filles, subdivisé en plusieurs groupes, Team A, B et K…, et de 20 danseuses-chanteuses qui font des tournées à travers tout le Japon. Le succès grandissant, d'autres groupes similaires d'autres villes sont venus grossir les rangs. Il en existe plus d'une dizaine… Ainsi, à Namba, à Ōsaka, on pourra aller écouter les NMB48, ou encore dans la région de Setouchi les SKU48. Véritables idoles nationales, elles déchaînent les foules, sont présentes dans de nombreuses publicités, vendent des millions de disques et ont des poupées à leurs effigies. Elles ont, ces dernières années, fait des tournées aux USA et en France, sans vraiment convaincre…

C'est dans le shōmyō, chant et liturgie bouddhiques, que se constitue une unité fondamentale, la cellule mélodique.Ces différents emprunts ont conduit la musique japonaise à une simplification et une harmonisation. Il existe deux modes : le majeur (*sempo*) et le mineur (*insempo*).
La musique du Gagaku utilise six intervalles et suit la gamme pentatonique chinoise.Pendant la période Heian, la culture musicale joue un rôle aussi important que la calligraphie et la poésie. À la flûte répond le koto féminin. La période Kamakura voit alors se développer l'art du *biwa* (luth) en même temps que les chants bouddhiques, renforcés par le développement des sectes Shingon et Tendaï. Au haut Moyen Âge (XIe-XVIe s.) s'épanouirent des musiques dites rustiques (*Dengaku*, composée principalement de musique et de danse) et dites éparses (*Sangaku*, beaucoup plus ludique avec farces, imitations, effets hallucinatoires, marionnettes).

La vraie musique japonaise doit attendre l'époque Edo pour prendre toute sa dimension, avec l'arrivée du *shamisen* (instrument à cordes pincées) en 1562. Une certaine unité des instruments se développe avec le *koto*, la harpe horizontale, le luth *biwa* et la flûte de bambou *shakuhachi*, d'origine chinoise. Tandis que se développent les musiques de koto dites sōkyoku dans le Kyūshū, dans le Kansai s'épanouissaient les chants accompagnés du *shamisen* ou *ji-uta* qui va suivre la prodigieuse aventure du *kabuki*. Celui-ci prend peu à peu le pas sur le théâtre de marionnettes *bunraku* (*ningyō jōruri*) et lui emprunte sa musique, désormais composée d'un corps de shamisen et de tambours.
Ces *shamisen* ont sans doute été imposés par la dimension de la scène et le volume de la salle. Le jeu instrumental a accentué le caractère binaire du rythme. Tous les genres musicaux de l'époque moderne ont conservé les *tempi* élastiques de l'époque médiévale.

Musique actuelle. À Tōkyō aujourd'hui, tous les styles occidentaux modernes semblent avoir trouvé leur traduction au pays du Soleil-Levant. Rap, rock, pop, variété… beaucoup de genres sont copiés. La musique est très présente dans le quotidien des Japonais. Elle se fait entendre partout, que ce soit dans les halls d'hôtels, les centres commerciaux, les taxis et bien entendu, dans les immenses karaokés d'Ōsaka ou Kōbe… Pour l'étranger, la musique de la rue se confondra peut-être avec les publicités omniprésentes. Aujourd'hui, la musique japonaise se confond souvent avec la J-pop, soit un terme générique définissant le grand nombre de groupes de boys band se produisant au Japon. Également, il existe de très nombreux groupes assez célèbres dans l'archipel comme X-Japan, précurseur du mouvement Visual Kei, ou encore les filles des groupes Hello ! Project ou Buono !

PEINTURE ET ARTS GRAPHIQUES


© TAKARAZUKA CITY

Le musée Osamu Tezuka dédié à l'univers du créateur d'Astro Boy, Takarazuka.

Période Kamakura (1185-1333)

Les peintres vont illustrer non seulement la vie des religieux mais aussi celle des grands personnages, ainsi que les romans de la cour impériale. Des familles de peintres qui gardent leur propre style se démarquent. Un nouveau style de peinture monochrome, fondée sur le lavis, voit le jour. Elle prendra réellement son élan durant la période Muromachi.

Époque Muromachi (1333-1568)

Sous le régime des Ashikaga, le portrait prend de l'importance. Le visage est privilégié tandis que le vêtement est traité d'une manière plus sommaire. Puis, le demi-corps est choisi selon la technique Zen. Enfin, la représentation du paysage s'impose alors que la plupart des peintres sont en même temps

calligraphes. Les supports de soie ou de papier impliquent à la fois une grande sûreté du trait et la maîtrise du geste des calligraphes, qui connaissent la technique d'absorption du papier. Le moine Sesshū parvient à utiliser le mouvement lyrique des Song en lui donnant un style proprement japonais. La composition, souvent de droite à gauche et de bas en haut, met en valeur les masses noires et la dilution progressive des noirs. Cette époque voit également la prédominance de l'école Kanō. Le plus influent, Motonobu, mêle habilement des lavis légers et transparents à de larges lavis d'encre.

Époque Momoyama (1573-1600)

C'est une période où le pouvoir est puissant. L'école Kanō continue à décorer les résidences et les palais, notamment Eitoku Kanō, qui entreprend la décoration de la résidence de Hideyoshi Toyotomi. Les Ming chinois sont aussi très influents. C'est à cette époque que les Japonais découvrent la peinture à l'huile, avec une Vierge apportée par François-Xavier.

Époque Edo (1600-1868)

Les Kanō sont assurés de la protection officielle shogunale. Le maître Tan-yu décore les sépultures de Nikkō et les mausolées du parc Shiba, à Edo, pour le compte des Tokugawa. Il décore également le Palais impérial à Kyōto. La célèbre peinture du Tigre dans les bambous se trouve au Nanzen-ji, à Kyōto. Le peintre Kōetsu Honami tire parti de l'influence des Kanō et des Tosa pour entreprendre la peinture de paravents aux fleurs, à la fois simples, stylisés et hauts en couleur. On utilise maintenant les lavis de couleur. C'est également pendant la période Edo que se développe l'estampe. Une école de peintres se forme autour de *l'ukiyo-e* ou peinture du monde flottant, qui signifie à la fois peinture du monde éphémère et peinture à la mode. Ces peintres deviennent peu à peu graveurs. Ces gravures sur bois permettaient de produire à petits prix la représentation des plaisirs de la ville par une nouvelle classe sociale. On peint et grave les courtisanes, les scènes de la vie quotidienne, les acteurs de kabuki. Peu à peu, les sujets se multiplient et on voit des paysages, des animaux, des fleurs, etc. Matabei Iwasa fut l'un des plus grands du genre. À partir de 1765 apparaît l'estampe polychrome avec ses grands maîtres : Harunobu Suzuki et Kiyonaga Torii, puis Utamaro Kitagawa, et enfin Hokusai Katsushika et Hiroshige Utagawa, ces deux derniers étant des maîtres paysagistes.

Peinture contemporaine

La naissance de la peinture, dite contemporaine, au Japon, date du XVIII[e] siècle. Elle fait appel, curieusement pour un pays jusqu'alors isolé, aux influences étrangères, et tout particulièrement chinoises, qui atteignent le Japon d'alors, par les îles Ryūkyū et Nagasaki. L'espace pictural est bouleversé par la présence des Hollandais à Nagasaki, qui introduisent les lois de la perspective. Alors que la découverte de ces différentes techniques ne joue qu'un rôle encore superficiel, la peinture est partagée entre deux tendances : l'une réaliste et l'autre plus idéaliste. La première, qu'on désigne souvent comme l'école Shijō-Maruyama, à cause d'un artiste nommé Ōkyo Maruyama (1733-1795), applique aux paysages chinois des procédés venus de l'Occident. Il oscille entre un style très méticuleux, qu'il applique aux œuvres de petites dimensions, et un style décoratif sur des toiles plus importantes. Quant à Goshun (Gekkei Matsumura, 1752-1811), fondateur de l'école Shijō, il subit l'influence de Yosa Buson pour l'art des haïkus. On repère deux périodes distinctes chez Goshun. La première directement issue de la domination du style de Yosa Buson, la seconde marquée par un retour vers Ōkyo Maruyama. Dans le *Héron bleu avec hibiscus*, se laissent admirer les caractéristiques de Buson, et dans ses dernières œuvres, comme les Pruniers en fleur, un retour vers la technique monochrome chère à Ōkyo. La tendance plus réaliste se développe dans l'école des *bunjin* (lettrés). Ce sont des intellectuels qui subirent l'influence confucianiste. La peinture imite l'art chinois avec une touche spécifiquement Zen. Cette école, plus connue sous le nom d'école Nanga, fait appel aux qualités d'une peinture aristocratique plus qu'à un style particulier. Il s'agit d'affirmer la noblesse des sentiments, les états d'âme et la position sociale. Savants, hommes d'affaires ou médecins vont rivaliser pour exprimer leur culture et leurs sentiments. Ils emploient alors une calligraphie précieuse et essaient d'imposer une poésie délicate et silencieuse.

Peinture moderne de l'époque Meiji

L'ouverture sur l'Occident à partir de 1868 provoque un engouement pour les méthodes européennes, et particulièrement pour la peinture à l'huile. Si le style évolue, il peine à s'affranchir des maîtres qu'il imite. C'est pour tenter une nouvelle voie, entre la technique occidentale et la tradition japonaise, que se dessine une nouvelle peinture, dite *nihonga* ou peinture japonaise, dans laquelle se glissent diverses influences, notamment celle des Kanō, Tosa, Kōrin, etc.

C'est grâce à Ernest Fenellosa (1853-1908) ou Fenerōsa, sociologue américain élève des Beaux-Arts à Boston, que fut créée l'Université des Beaux-Arts de Tōkyō. L'huile devient la technique la plus importante. Les recherches se multiplient. Certains reviennent au *yamato-e* (images du Yamato = Japon), d'autres aux sources chinoises, d'autres au style du suibokuga. De ces différentes voies n'émerge aucun style particulier. La peinture reste, jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, attachée aux courants littéraires. Les peintres les plus représentatifs de cette période sont Tsuguharu Foujita, Meiji Hashimoto, ou Kokei Kobayashi. Beaucoup de peintres japonais du XX[e] siècle viennent chercher l'inspiration en Europe et aux États-Unis. Si l'art abstrait s'impose, il reste néanmoins encore sous l'influence directe de Paris et de New York.

Estampes

Il serait plus exact de parler de xylographie, qui permet de reproduire à la fois les images et les textes. Ce que les Occidentaux appellent communément « estampes », n'est qu'une partie de la xylographie qui se développe surtout à l'époque Edo et qui se nomme *ukiyo-e*, ou images du monde flottant. Le dessin est d'abord gravé sur un bloc de bois, avant d'être imprimé sur une feuille de papier. Une sélection rigoureuse du bois est nécessaire. Jusqu'à la période Edo, le catalpa (*azusa*) et le cyprès (*hinoki*), sont essentiellement choisis pour être représentés, mais pendant cette période, les graveurs préfèrent le cerisier (*yamazakura*), mieux adapté à la gravure. Une fois les blocs poncés, ils sont mis sous presse afin de leur garantir une parfaite horizontalité. Le graveur prend ensuite le papier sur lequel est dessiné le motif, le portrait ou le paysage, puis l'imprègne de colle de riz et pose le verso sur le bloc de bois. Afin de le rendre transparent, il le badigeonne d'huile de chanvre et le tracé apparaît nettement. Il peut alors commencer la gravure à même le bois.Quant à l'imprimeur, il humidifie les feuilles de papier et les enduit de colle de riz. Ensuite, il étale l'encre avec un tampon (*baren*) et presse la feuille sur le bois gravé afin d'obtenir l'image encrée (*sumizuri-e*) en noir et blanc. Plus tard, les exigences de la vie urbaine entraînent la technique de l'estampe vers la couleur. Jusqu'au XVIII[e] siècle, des poudres semblables à celles des laques (or, argent, cuivre) sont utilisées. Elles garantissent un résultat d'une grande beauté, mais coûtaient fort cher pour le tirage de masse souhaité par les imprimeurs et éditeurs. Les plus célèbres des artistes de l'*ukiyo-e* sont Utamaro, Hokusaï, Hiroshige, Sharaku, Eisen, Eishi ou encore Kiyonaga. Les amateurs d'estampes japonaises en Europe font souvent référence aux estampes érotiques, qui ont eu la gloire de venir en bonne place dans l'histoire de la séduction. Il faut alors se souvenir de la fameuse phrase du séducteur impénitent qui demande à la personne convoitée : « Venez chez moi, je vous montrerai mes estampes japonaises. » Il s'agit des *shunga*, ce qui signifie « images du printemps », les estampes à sujet érotique. On les appelle également *makura-e*, « images sous l'oreiller », ou *higa*, « images secrètes ». Ces estampes furent l'expression d'une nouvelle culture urbaine qui se développa tout d'abord dans le Kansai, à Kyōto et Ôsaka, puis à Edo (aujourd'hui Tōkyō), et qui intéressait à la fois les commerçants et les artisans, les samouraïs en mal de guerre et les artistes, acteurs et peintres, d'où le nom de chōnin bunka, ou « culture bourgeoise ». Cette culture fait référence à l'*ukiyo-e*, qui rappelle la fragilité de toute chose et la volonté de jouir des choses de la vie. L'art des estampes érotiques, ou *shunga*, suit d'ailleurs la littérature dite sensuelle de cette époque, allégrement représentée par les romans de Saikaku Ihara ou de Kiseki Ejima. Les *shunga* illustrent les romans un peu lestes et les guides du monde flottant en mettant en situation telle maison de plaisir et telle prostituée plutôt qu'une autre. Les origines des *shunga* restent empreintes de la volonté d'exprimer le naturel de la relation physique selon les croyances shintō, dégagées de toute pudeur de type judéo-chrétien. Les *shunga* participent d'une certaine façon à l'éducation sexuelle des amants et des futurs mariés. Les principaux artistes furent Settei Tsukioka, Harunobu Suzuki, Kyosen Kikurensha, Koryūsaï Isoda, Shigemasa Kitao et, bien sûr, Utamaro Kitagawa, Kunisada Utagawa et son élève Kunimarō, enfin Hiroshige Utagawa.

Laque

La matière *urushi* est tirée de la sève d'un arbre (Rhus vernicifera). Le laque, c'est-à-dire l'art de préparer et d'utiliser la laque, est connu dans toute l'Asie, mais c'est au Japon que cet art s'est épanoui depuis plus de 2 000 ans. Des objets en laque de la période Jōmon tardif et des peignes dans les kofun (monuments funéraires), ont été retrouvés. De nombreux décors bouddhiques sont recouverts d'une laque colorée, et les sanctuaires portatifs sont souvent peints de laque noire. L'époque Heian a vu s'épanouir l'art de la laque. La cour encourageait alors chaque famille à entretenir et planter un arbre dans chaque parcelle de terrain. La technique du *maki-e*, qui consiste à saupoudrer d'or, d'argent ou de cuivre la laque liquide, prévalut et s'affranchit des techniques ancestrales. Jusqu'au X[e] siècle, si la technique

était largement autochtone, les motifs empruntaient les formes et dessins chinois. À la fin de l'époque Heian, le laque décorait paravents et objets usuels, mais également certains éléments de structure des temples (piliers et poutres). À l'époque Kamakura, avec la décoration d'objets de plus grande taille et des incrustations de nacre apparues depuis longtemps, le travail du laque en relief se développa. Les shōgun portaient une grande admiration aux produits et objets d'art venus de Chine. La période Kamakura vit donc s'épanouir de nouvelles techniques mâtinées de savoir-faire des dynasties Song et Ming. Les laques s'exportaient fort bien vers la Corée et la Chine. L'arrivée des Portugais au XVI[e] siècle fournit un nouveau marché. On se mit à laquer des coffres de voyage, des boîtes à hosties et de la vaisselle.

SCULPTURE

Parmi tous les arts majeurs, la sculpture est probablement celui qui aura le moins influencé la tradition japonaise. Au pays du Soleil-Levant, la plus grande partie des sculptures est très liée à la tradition bouddhique. Il faut cependant distinguer les artistes de l'école Unkei à la fin du XII[e] siècle. Ils contribuèrent beaucoup à l'élévation de cet art au Japon, affinant largement les traits des œuvres, par rapport à ce qui pouvait se faire avant eux. Leurs plus belles représentations se trouvent à Nara.Dans le Japon moderne et tout particulièrement à Tōkyō de nombreuses statues ou autres monuments sculptés ont dessiné le paysage urbain. Ils restent très largement influencés par des techniques occidentales.

TRADITIONS

Jardins et fleurs

- **Jardin de style shinden**. Jardin avec lac, pavillons de pêche et de printemps pour le seul plaisir des divertissements de l'aristocratie. Il n'en reste que peu d'authentiques exemples.
- **Jardin de paradis.** Le style des jardins de la fin de la période Heian et de celle de Kamakura. Le pavillon représente le palais d'Amida et le lac, l'océan de l'Ouest.
- **Jardin Zen**. Ce sont des jardins dessinés pour la pratique de la méditation. Les premiers styles mettent l'accent sur le terrain et les rochers proprement dits. Puis les jardins secs (*karesansui*) offrent une plus grande détermination en choisissant les rochers et le gravier comme des représentations de l'encre de la calligraphie, comme si le jardin était une description mentale de la méditation. Il s'agit généralement d'un jardin prisonnier d'un rectangle fermé par un mur sur trois côtés, le quatrième donnant sur une véranda.
- **Jardin de thé (*roji*)**. Il s'agit plutôt de l'aménagement du chemin qui mène au pavillon de thé, le roji.

L'art des jardins

L'art des jardins reste l'une des techniques les plus étonnantes de la sensibilité esthétique japonaise. Bien qu'importé de la Chine via la Corée, certainement en même temps que le bouddhisme et l'écriture chinoise, l'art des jardins a évolué au cours des siècles. En aucun cas, il ne s'agit d'un jardin comme il peut être conçu en Europe. C'est plutôt le fruit d'une perception de la (pré-) nature.Il s'agit d'une mise à l'échelle de la nature environnante, ou d'un monde religieux où flotterait l'harmonie des choses. Cette technique se développe durant la période Heian mais à part quelques vestiges, dont le célèbre Jōruri-ji à Nara, le Byōdō-in à Uji près de Kyōto, ou encore le Mōtsū-ji à Hiraizumi, le style shinden et les jardins du paradis amidiste n'ont pas vraiment survécu au temps. Les plans du jardin s'intègrent au plan de masse et aux demeures construites dans l'environnement immédiat. Un certain nombre de lois, comme la présence d'un étang et des collines artificielles, doit être respecté, le tout correspondant à une miniaturisation de la nature. Le bâtiment principal est orienté vers le sud, et entre celui-ci et le jardin se trouve un espace dégagé et situé au sud de la propriété, planté de pruniers, de cerisiers, de mûriers, de saules, d'érables et de pins devant vraisemblablement impliquer un symbolisme des saisons. Le jardin, selon les règles de la géomancie chinoise (*ommyōdō*), doit être traversé par un ruisseau qui coule du nord-ouest au sud-est. Il alimente en eau pure un petit étang dans lequel sont immergés quelques rochers reliés par des ponts en bois ou en pierre. Il prend alors une valeur poétique, puisque sur ses bords sont construits des pavillons de contemplation ou de pêche.

La surface calme et virtuelle de l'eau permet la réflexion de la lune comme si elle venait de l'intérieur. Ces différents pavillons sont reliés au bâtiment principal par des corridors (*tai no ya*). Les seules images qui soient parvenues à atteindre le XXIe siècle, sont dessinées sur des emakimono. Tout est codifié : le nombre, l'implantation des pierres, leur éventuel axe de symétrie, et surtout les formes dégagées comme représentations bénéfiques ou maléfiques de l'espace.C'est à partir de l'époque Kamakura et durant la période Muromachi que l'art du jardin se modifia au contact de la philosophie Zen. Le jardin devient un lieu de méditation. L'exemple du jardin du Saihō-ji à Kyōto, créé au XIVe siècle par Musō Soseki (1275-1351), est révélateur. On assiste à une sorte de renversement vertical symbolique. Le bas du jardin est composé d'arbres, de mousses, d'un étang et d'un pavillon, alors que le haut, le monde éthéré de la méditation, est représenté par un jardin sec. C'est à l'époque Muromachi que le jardin va prendre toute son ampleur.L'architecture est épurée avec les constructions du Kinkaku-ji, du Ginkaku-ji et du Daitoku-ji. La vision du jardin est rendue plus mobile, ce qui paraît être un paradoxe, que relève l'enseignement du Zen. C'est en multipliant les points de vue, les *kōan* (énigmes du Zen), que le *satori* peut être atteint. Au cours de la période Momoyama, s'affrontent deux types de jardins. Les premiers, aristocratiques, sont conçus comme symbole du pouvoir. Ils trahissent l'ambition, la force et l'abondance. Les seconds, au contraire, mobilisent une esthétique du détachement, et permettent d'envisager une esthétique bâtie sur la rareté et la justesse du geste. Le jardin de Katsura inaugure une nouvelle conception, il devient un jardin conçu selon une progression de la découverte des essences et des sensations. Il devient jardin de promenade. Les participants marchent le long de plusieurs sentiers et découvrent, au hasard des pavillons, des nouveaux points d'observation ou des impressions. L'architecture moderne fait largement appel aux conceptions de l'art du jardin. Compte tenu de la raréfaction de l'espace, les petits jardins trouvent tout naturellement leur place dans le gigantisme urbain, tout particulièrement à Tōkyō.

Ikebana

L'ikebana, ou l'art de l'arrangement floral, est certainement d'origine bouddhique. Il est également appelé le *ka-dō*, ou « voie des fleurs ». Son essor date de la période Muromachi (1333-1573), mais l'art d'offrir des fleurs aux divinités remonte aux cultes indiens. Lors du développement du bouddhisme au Japon, les fleurs faisaient déjà l'objet d'une pratique rituelle, mais c'est l'épanouissement du bouddhisme Zen qui a soumis l'ikebana aux codes stricts des maîtres de thé. Pendant la période Muromachi, les maîtres de thé créent des écoles pour codifier cet art et le soumettre à une discipline esthétique. Il s'agit de mettre en harmonie la simplicité et la rusticité des supports (vases et plats) avec la nature profonde des matériaux et des textures. Si dans le *tokonoma* (petite alcôve), un vase accueille un ikebana savamment disposé, on évitera de mettre en valeur sur le mur de l'alcôve un rouleau représentant des fleurs. L'une des écoles les plus anciennes fut celle de l'ikenobō, dont il est dit qu'elle remonte au VIIe siècle, lorsque le moine Ono no Imoko revint de Chine.
La fondation d'un véritable art codé date de 1462, date à laquelle Sengy aurait fondé le style rikka. Il s'agit de faire renaître l'élan vital des fleurs en les arrangeant et suivant un plan triangulaire qui permette aux tiges de longueur inégale, toujours en nombre impair, de garder un rythme qui rappelle ou évoque la nature. La plus haute représente le ciel, celle du milieu symbolise l'humain, tandis que la plus basse incarne la terre. La symétrie et le croisement de branches ne sont pas tolérés. Dans le style rikka, cinq ou sept branches, dont le sommet garde un nom différent selon sa position spatiale, sont choisies. Le sommet (*ryō*) se nomme *shin* à droite et *yō* à gauche. Les autres tiges prendront le nom de colline à droite ou de vallée à gauche. Des systèmes de proportions mettent en harmonie la hauteur des tiges, celle du vase et le diamètre du plat. La branche rikka s'impose dès le XVe siècle, mais de nombreuses écoles rivalisent par la suite. Ainsi le *nage-ire* s'impose-t-il pour la cérémonie du thé au XVIe siècle. Aux XVIIe et XVIIIe siècles, des styles fleurissent dans le monde flottant, plus directement bourgeois, et se soumettent aux nouveaux codes esthétiques de l'urbanité naissante. Ainsi le style shōka, qui séduit tout particulièrement les marchands, ou style chōnin, prend son essor à Kyōto comme à Edo. La technique, une paire de ciseaux à lames courtes munie de longues poignées, un couteau et parfois une scie pour les branchages. Les pique-fleurs, qui permettent de fixer les tiges et d'animer la pureté des lignes, sont utilisés. Durant l'ère Meiji, un nouveau style, le moribana, créé par Unshin Ohara, fait appel à la technique des fleurs jonchées sur des plats, en utilisant des fleurs venant de pays étrangers qui permettent ainsi un plus grand jeu de couleurs. Naissent alors les écoles Teshigahara et Sōgetsu, et l'essor des styles dits libres. Plus de 3 000 écoles d'arrangement floral sont recensées, et cet art s'exporte dans tous les pays du monde.

FESTIVITÉS

Les Japonais ne prennent généralement que peu de congés. En revanche, le pays possède le plus grand nombre de jours fériés, 15, et une incalculable quantité de jours de fête. La plupart sont issus de rites et de croyances religieuses bouddhistes et shintoïstes. Nous avons sélectionné les festivités les plus importantes en fonction des régions.

Janvier

DOYA-DOYA
ŌSAKA
Le 14 janvier.
Au Shi Tennō-ji, c'est le « festival nu », auquel participent des hommes uniquement vêtus du *fundoshi*. Il commence à 14h30.

GANJITSU
Le 1er janvier.
Le jour de l'an est un jour férié au Japon.

SEIJIN SHIKI
Deuxième lundi du mois de janvier.
Au Japon, c'est un jour férié où l'on fête les jeunes gens qui viennent d'avoir vingt ans – l'âge de la majorité (*seijin*) au Japon – ou seront majeurs avant le 1er avril de l'année en cours. Ceux-ci sont conviés à une cérémonie organisée par la mairie de leur lieu de résidence.

TŌKA EBISU
Du 9 au 11 janvier.
Cette grande fête se tient dans plusieurs sanctuaires du Kansai. Les festivités les plus importantes se déroulent au sanctuaire de Nishinomiya, dans la préfecture de Hyōgo et au sanctuaire Imamiya Ebisu à Ōsaka. Le point d'orgue est la procession pour le dieu de la Prospérité.

Février

KENKOKU KINENBI
Le 11 février.
L'anniversaire de la fondation de l'état japonais est célébrée dans tout le pays. C'est également un jour férié.

Mars

HINA MATSURI
Le 3 mars.
Cette fête des poupées est célébrée dans tout le pays. Elle est particulièrement appréciée des petites filles qui pour l'occasion dressent dans chaque maison des petites poupées célébrant l'Empereur et sa cour.



© ŌSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU

Tōka Ebisu.

Avril

GOLDEN WEEK
Du 29 avril au 5 mai.
C'est la semaine de vacances la plus prisée par les Japonais. Elle commence et finit par un jour férié, le 29 avril étant le jour anniversaire de la naissance de l'empereur Shôwa (*Shôwa no hi*) et le 5 mai, la fête des enfants (*kodomo no hi*). Tous les lieux touristiques de l'archipel sont alors littéralement envahis par la foule.

HANAMI
Mi-avril.
Tous les ans, des millions de Japonais se rendent dans les parcs pour voir les cerisiers en fleurs.

Mai

KŌBE MATSURI
KŌBE
En mai.
Le carnaval de Kōbe qui a lieu en mai est très influencé par celui de Rio. Près de 1 300 danseurs participent à cette manifestation en défilant dans la ville de Kōbe.

KODOMO NO HI
Le 5 mai.
Pour célébrer cette fête des enfants, on suspend des tissus multicolores aux fenêtres des habitations.

NOBORIGAMA MATSURI
SASAYAMA
Du 2 au 4 mai.
Pendant ces deux jours les potiers viennent cuire leurs créations dans le *Noborigama*, littéralement « le four qui monte », en se relayant auprès du feu qui ne doit pas s'éteindre durant ces 72 heures. Très convivial.

Juin

AIZEN MATSURI
ŌSAKA
Shitennoji-mae Yuhigaoka Station.
Du 30 juin au 2 juillet.
Un des plus anciens festivals d'été du Japon et l'un des 3 principaux festivals d'Ôsaka. Il célèbre le passage à l'été.
Le temple célébré est le Shoman-in Aizen-do, exceptionnellement la divinité Aizen-Myoo est montrée à tous. Avec les premières chaleurs, les habitants mettent à cette occasion pour la première fois de l'année leur *yukata*. Jeux, danses, étals de nourriture égayent ce *matsuri*.

OTAUE SHINJI
ŌSAKA
Le 14 juin.
Cérémonie de repiquage du riz au Sumiyoshi-taisha à partir de 13h.

YUKATA MATSURI
HIMEJI
Du 22 au 24 juin.
Ce festival se déroule au sanctuaire shintoïste Osakabe. Les habitants de la ville s'y rendent habillés de *yukata* (kimono d'été). Au programme, défilés de mode, parades, spectacles de danse et de musique. Plus de 200 stands sont installés pour restaurer les visiteurs.

Juillet

TANABATA
Le 7 juillet.
Cette fête des étoiles est célébrée dans tout le pays.

TENJIN MATSURI
ŌSAKA
24 et 25 juillet.
Célébrissime festival sur les bords de la rivière avec bateaux, rameurs au rythme des tambours sous la protection du sanctuaire de Ōsaka Tenman-gū.

Août

AWAJI-SHIMA MATSURI
AWAJI-SHIMA
www.awajishimamatsuri.jp
info@awajishimamatsuri.jp
Début août.
C'est le festival le plus important de l'île. Sur trois jours, on assistera à des parades, des danses et des feux d'artifices.

FESTIVAL DE FEUX D'ARTIFICE DU PORT DE KŌBE
KŌBE
www.kobehanabi.jp
Début août.
Les fusées sont lancées sur des barges entre Kōbe Harborland et Port Island. Le meilleur endroit pour les admirer est Meriken Park mais attention, il y a foule.

HOSHIKUDARI MATSURI
TAKARAZUKA
9 août.
Il est dit que le 9 août, au temple de Nakayamadera à Takarazuka, les 33 *kannons* (*bodhisattvas* de la compassion) des 33 temples du pèlerinage de Saikoku Kannon descendraient du paradis sur des étoiles et se rassem-


© KPG_PAYLESS - SHUTTERSTOCK.COM

Kishiwada Danjiri Matsuri.

bleraient là. Se trouver à Nakayamadera ce jour-là permettrait d'acquérir 126 ans de bonheur.

Septembre

KISHIWADA DANJIRI MATSURI
Kishiwada
ŌSAKA
14 et 15 septembre.
Dans la ville voisine d'Ōsaka, Kishiwada, défilé des *anjiri,* chars en bois portant les couleurs des différents quartiers de la ville, tirés par les festivaliers à toute allure.

Octobre

KINOSAKI DANJIRI MATSURI
KINOSAKI
Le 14 et 15 octobre.
C'est le plus gros festival de Kinosaki durant lequel chaque quartier de la ville (nord, sud, est et ouest) défile avec son char. Le point d'orgue se déroule le deuxième jour des festivités, lorsque que les chars se rencontrent au centre de la ville et combattent.

NADA NO KENKA MATSURI
HIMEJI
Les 14 et 15 octobre.
Ce festival se déroule dans le sanctuaire de Matsubara Hachiman, dans la ville de Shirahama, en banlieue de Himeji. *Kenka* signifie « se battre ». Cette fête donne en effet lieu à des combats entre plusieurs chars. C'est une des fêtes les plus populaires de la région.

TANBAYAKI POTERIES FESTIVAL
SASAYAMA
2 jours, mi-octobre.
Deux jours de festivités durant lesquels les potiers de Tanba présentent leur travail. Il y a foule, les habitants des environs, d'Ôsaka à Kōbe, y viennent pour dégoter les meilleurs affaires, les plus belles poteries et pour déguster quelques spécialités locales.

Décembre

AKŌ GISHI FESTIVAL
AKŌ
14 décembre.
Ce jour célèbre les 47 *rônins*, connus pour avoir vengé leur maître lors de « l'incident d'Akō ». Se déroule une parade des samouraïs dans la ville, accompagnée de danse traditionnelle et de reconstitution des événements.

TENNŌ TANJŌBI
Le 23 décembre.
L'anniversaire de l'empereur marque également la fête nationale. A cette occasion, on peut parfois apercevoir l'empereur.

CUISINE JAPONAISE

PRODUITS CARACTÉRISTIQUES

Okonomiyaki

L'*okonomiyaki*, avec les *takoyaki*, est sans nul doute le plat emblématique d'Ôsaka. Il consiste en une pâte à base de farine et d'eau, mélangée à du chou coupé en petits morceaux, du gingembre rouge, un œuf et la viande de son choix ou des fruits de mer (généralement crevettes ou calamar). La mixture est cuite, telle un *pancake*, sur une plaque chauffante (*teppan*) placée au centre de la table. Celui-ci est ensuite recouvert d'une sauce sucrée et de mayonnaise et saupoudré de bonites et d'algues séchées. Tel que son nom l'indique, *okonomi* signifie « tout ce que vous voulez », de nombreux ingrédients peuvent être rajoutés selon ses envies : on peut ainsi déguster un *okonomiyaki* au fromage, *mochi* (boule de riz gluant), *yakisoba*, champignons, tomates, chips et bien d'autres.

Takoyaki

La pâte des *takoyaki* ressemble à celle des *okonomiyaki* puisqu'elle consiste en un mélange d'eau et de farine. Cette pâte est versée dans des moules en forme de demi-sphère. À l'intérieur sont déposés un bout de pieuvre (*tako* signifie en effet pieuvre), du *konnyaku* (sorte de gelée à base d'igname) coupé en petits morceaux et d'oignons nouveaux hachés. Une fois cuites, on recouvre ces petites boules de sauce sucrée et de bonites séchées. Les *takoyaki* sont emblématiques de la cuisine de rue à Ôsaka et vous ne pourrez pas passer à côté.

Nouilles : soba, udon et rāmen

Les *soba* sont des pâtes de sarrasin. Elles se consomment chaudes dans une soupe (*kake soba*), ou froides avec des *nori* (algues) et trempées dans une sauce de soja (*zaru soba*).
Les *udon* sont des pâtes de blé épaisses, consommées dans une soupe à base de poisson et *konbu* (algues).
Elles seraient originaires de Takamatsu, à Shikoku. Les *rāmen* sont des nouilles d'origine chinoise et développées à Fukuoka, qu'on mange en soupe. Ces plats ont en commun d'être bon marché (moins de 1 000 ¥) et de se manger en aspirant l'air en même temps.

Yakisoba

Le *yakisoba* est un plat originaire de Chine et remis au goût japonais. Bien que l'on retrouve *soba* dans son nom, il consiste en des nouilles de blé (et non de sarrasin) sautées dans un sauce sucrée. Elles sont généralement accompagnées de porc ou de fruits de mer et de chou. C'est un des trois piliers de la cuisine de rue d'Ôsaka. Dans les supermarchés, on trouve des *yakisoba* instantanés, se préparant de la même manière que les soupes de nouilles instantanées, il suffit de rajouter un peu d'eau chaude pour pouvoir les déguster. Très pratique.

La culture du Konamon

En vous rendant dans les restaurants de la région du Kansai, vous vous rendrez vite compte de la quantité d'aliments à base de farine. On appelle ça en japonais les *konamon*, et les trois plus populaires sont sans nul doute les *okonomiyaki, les takoyaki* et les *yakisoba*. Le point commun de ces trois plats est leur facilité de préparation. Ils sont considérés au Japon comme du fast-food. Cependant, des efforts conséquents sont faits pour en améliorer le goût et de nombreux ingrédients ont été rajoutés au fil des années comme par exemple du fromage sur les *okonmiyaki* ou du *kimchi* (chou fermenté pimenté coréen) dans les *takoyaki*. Autre caractéristique commune, le goût de ces plats dépend largement de leur sauce, généralement assez sucré.Autre particularité de la région d'Ôsaka et de Hyōgo, ces plats, bien qu'à base de farine, pourront être accompagnés d'un bol de riz. De même, dans les restaurants de *ramen*, il n'est pas rare de commander du riz pour accompagner les nouilles. Impensable à Tōkyō !

Bœuf de Kōbe

Les Japonais n'étaient pas très friands de viande il y a quelques années. Alors que le port de Kōbe a été le premier du Japon à s'ouvrir sur le commerce extérieur à partir de 1868, après la restauration de Meiji, ce serait grâce à un visiteur anglais, qui aurait acheté et cuisiné un bœuf de Tajima, que les grandes qualités gustatives du bœuf de Kōbe auraient été découvertes. La rumeur que ce bœuf serait un des meilleurs au monde s'est alors répandue et les marchands arrivant au port de Kōbe commencèrent à en commander. Au fil des années, le bœuf de Kōbe devint un immanquable d'une visite au Japon. Le président Obama, en 2009, en aurait spécifiquement demandé lors de sa visite sur l'archipel. La viande de Kōbe se caractérise par les marbrures de graisse qui donnent à la viande sa consistance si tendre, elle fond dans la bouche. Elle est généralement dégustée en steak, en *shabu-shabu* ou *sukiyaki*.

Crabe Matsuba

Le crabe Matsuba fait partie de la famille des crabes des neiges. Il est pêché dans la mer du Japon, au nord de la préfecture de Hyōgo. Pour déguster ce crabe, il est recommandé de se rendre, dans la région de Tajima, et notamment à Kinosaki, sur la période allant de novembre à mars. Les menus proposés dans les restaurants et les hôtels présentent ce crabe sous toutes ses formes : en sashimi (cru), en tempura (frit), en *nabe* (cuit dans une grande marmite avec des légumes), bouilli ou grillé. La saveur et la finesse de la chair de ce crabe sont reconnues dans le monde entier.

Izushi soba

Ces *soba* sont servis dans la ville d'Izushi, dans la région de Toyooka, au nord de la préfecture de Hyōgo. Traditionnellement, une portion de *soba* est servie dans cinq petites assiettes. Les nouilles doivent être trempées dans une sauce préparée à partir de *dashi* (bouillon de poissons et d'algues). Elles sont accompagnées de plusieurs condiments que l'on peut ajouter à sa guise : oignons verts, œuf, nagaimo, radis japonais, wasabi… De nouvelles assiettes peuvent être commandées au fil du repas. Les personnes arrivant à former avec leurs assiettes terminées une pile de la hauteur des baguettes se verront remettre un petit cadeau.

Fugu

Le fugu est un poisson apprécié partout au Japon, mais il semble qu'il possède une place particulière dans le cœur des habitants d'Ōsaka puisque les 70 % de sa production locale sont consommés sur place. Déguster du fugu ne se fait pas sans un petit frisson d'adrénaline : en effet, ce poisson possède dans ses organes un poison mortel pour l'homme, la tétrodotoxine. La préparation du fugu est ainsi très réglementée au Japon et seuls les chefs possédant une licence sont habilités à le cuisiner. Le poisson se déguste sous de nombreuses formes : en sashimi pour commencer, puis cuit dans de grandes marmites de légumes. La peau du fugu pourra elle être frite. Le nec plus ultra est même de boire du saké où flotte un aileron du poisson.

Kushikatsu

Les *kushikatsu* sont des brochettes trempées dans de la pâte et de la chapelure avant d'être frites. Elles sont le plus souvent réalisées à base de légumes ou de viande et dégustées autour d'une bière. Le quartier le plus populaire pour essayer les *kushikatsu* est sans nul doute Shinsekai.

Teppan-yaki

Les Japonais et les étrangers se rendent dans les teppan-yaki autant pour la qualité du dîner que pour le spectacle. Un chef cuisine au grill devant ses clients, avec art et dextérité, fruits de mer, viande de bœuf et légumes.

Unagi (anguille)

Les anguilles grillées sont préparées en *kabayaki* (brochettes) sur du charbon de bois après avoir été préalablement arrosées d'une sauce faite de bouillon d'anguille, de vin de riz sucré (*mirin*), de sucre et de sauce de soja. Elles sont servies sur du riz dans une boîte de bois laqué. La coutume veut que la saison des anguilles ait lieu en juillet pour parer aux fatigues des grandes chaleurs estivales, le *natsu-bate*. (*Doyō no hi* : vers le 20 juillet). Les anguilles grillées servies sur du riz s'appellent *unajū*.

Yakitori

Au départ, les yakitoris étaient des éclisses de bambou sur lesquelles s'embrochaient de petits morceaux de poulet grillés au charbon de bois. À présent, il existe des yakitoris de différentes viandes. Les restaurants de yakitoris sont bon marché (de 3 000 à 4 000 ¥). Quelques mots à retenir pour commander : *gyū-niku* : morceaux de bœuf • *kawa* : peau de poulet • *rebā* : foie de poulet • *shiitake* : champignons japonais • *tama-negi* : oignons blancs et ronds • *tebasaki* : ailes de poulet • *tsukune* : boulettes de poulet • yakitoris : brochettes de poulet.

© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU



Sushis.

Sukiyaki et shabu-shabu

Le sukiyaki est un plat de viande et de légumes cuits devant les clients, sur la table. La viande de bœuf est coupée en fines lamelles. Les légumes et le tofu sont ensuite cuits dans un bouillon de sauce de soja, de vin de riz sucré (*mirin*) et de sucre. Les différents ingrédients sont parfois plongés dans un jaune d'œuf cru.

Le shabu-shabu, s'il s'apparente au *sukiyaki*, il en diffère par le mode de cuisson, la sauce et la présentation. La sauce contient souvent des graines de sésame.

Tempura

Il s'agit d'une friture de poissons, de légumes ou encore de crustacés. Ce style de cuisson a été exporté au Japon par les commerçants et les missionnaires portugais au XVI^{e} siècle. La préparation nécessite de la farine, des jaunes d'œufs et de l'eau. Cette pâte s'appelle *koromo*. Les ingrédients sont alors enrobés dans la pâte, puis plongés dans de l'huile végétale. Celle-ci doit être limpide et il faut la renouveler le plus souvent possible. Délicieux.

Sashimi et sushi

Le sashimi est un émincé de poisson, de fruits de mer ou de coquillages crus. Il est généralement servi en entrée d'un repas traditionnel, car la saveur délicate du poisson peut être troublée par le goût d'un aliment déjà cuit. C'est également dans ce plat que le raffinement japonais atteint son acmé. Le choix des céramiques, des ingrédients et des légumes disposés autour ou en dessous des émincés, le travail des textures qui se juxtaposent ou s'affrontent, le granuleux de la porcelaine bleutée qui vient souligner le lisse de l'enveloppe du poisson, tout concourt à assurer une esthétique culinaire extrêmement riche. Le poisson doit être d'une fraîcheur parfaite. Certaines préparations exigent qu'il soit encore vivant avant de le découper. Dans certains restaurants, des filets sont même découpés sur le poisson vivant en le sortant de l'aquarium, avant de le replonger ensuite dans l'eau, toujours vivant mais amaigri… Les sashimis doivent être trempés dans de la sauce soja (*shōyu*) mélangée éventuellement à du wasabi avant de les consommer. Un assortiment classique (*moriawase*) comprend généralement une dizaine de pièces. Et c'est bien au Japon que se dégustent les meilleurs sashimi. Pour ceux qui ne sont pas à l'aise avec les baguettes, bonne nouvelle, les sushis sont l'un des seuls plats qu'il est possible de manger avec les doigts. Les prix sont très variables, selon l'établissement fréquenté (de 1 500 à 10 000 ¥).

Le sushi est une lame de poisson cru posée sur un canapé de riz préalablement vinaigré et enduit d'une touche de *wasabi* (raifort japonais). Parfois une petite lanière d'algue (*nori*) entoure le canapé. Les sushis peuvent être choisis à la carte. Ils doivent toujours être servis deux par deux et si possible au fur et à mesure de la commande, ce qui laisse le temps de s'abandonner à sa fantaisie. Les sushis les plus répandus sont les *nigiri-sushi*. Si l'aspect, la texture, le goût, le fondant du sushi émerveillent et, somme toute, paraissent faciles à préparer, la réalité s'avère beaucoup plus complexe.

Il suffira de faire la différence entre un sushi consommé au Japon et à Paris. Si la garniture est de consistance molle ou semi-liquide (oursin, œufs de poissons), le chef-sushi (*itamae*) construira un petit mur de *nori* autour du canapé de riz afin de le maintenir. Le sushi s'appelle alors *gunkan-maki* (sushi cuirassé).

- **Autres variétés.** Une autre variété de sushi est le sushi roulé ou *maki-zushi*. Il consiste en une feuille d'algue séchée garnie d'une couche de riz (préparé avec un peu de vinaigre au départ, comme tous les riz de sushi) au centre duquel est déposé un morceau de poisson, de légume (concombre), fruit (avocat) et qui est roulé au moyen d'une natte de bambou finement tressée. Le rouleau, long d'une trentaine de centimètres, est alors débité en tronçons égaux et présenté généralement par 6 ou 8 morceaux. Le sushi éparpillé (*chirashi-zushi*) est constitué par un lit de riz sur lequel sont disposés différentes variétés de poisson, du *atsuyaki tamago* (omelette froide épaisse) et des champignons (*shiitake*).

- **Sushi à la vapeur (*mushi-zushi*)**. C'est une variété de chirashi-zushi dont on fait cuire le riz à l'étouffée.

- **Sushi pressé *(hako-zushi)***. La préparation du sushi pressé se fait avec l'aide d'un moule à presser en bois. Le riz et le poisson sont pressés ensemble dans un seul bloc.

- **Sushi fermenté (*nare-zushi*)**. Il s'agit de faire fermenter le poisson et le riz, ce qui n'est pas sans risque. Une année entière est nécessaire. Les sushis doivent être trempés dans de la sauce soja avant d'être dégustés.

- **Kaitenzushi.** Petit train ou sushi-bar tournant. Bar de forme elliptique à l'intérieur duquel travaillent généralement deux personnes. Il est constitué d'une planche devant laquelle la clientèle est assise sur un tabouret. Le thé vert est servi à volonté. Il faut souvent appuyer sur un bouton pour le commander. Au-dessus de la planche, les assiettes de sushi défilent sur un tapis rotatif. Les clients se servent : mieux vaut choisir ce que le chef vient de poser plutôt qu'une soucoupe qui tourne depuis une heure. Il faut payer à la fin, selon le nombre d'assiettes empilées. Attention ! Les tarifs varient parfois selon la couleur de l'assiette !

Shōjin ryōri

C'est la cuisine végétarienne des moines bouddhistes, généralement à base de tōfu (fermentation – durcissement – d'un lait de soja avec un sel).

Oden

L'oden est une sorte de pot-au-feu de divers ingrédients cuits dans un bouillon de poisson. Il est composé d'œufs, de radis, de navets, d'ingrédients divers écrasés mélangés et frits (*ganmodoki*), de pâté de poisson (*tsumire* ou *hampen*), de *konnyaku* (taro bouillis, écrasés et redurcis), de *konbu* (rouleau de varech), de pâté de poisson grillé (*chikuwa*) etc. Ce plat est généralement servi en hiver et demeure très populaire.



© KOBE CITY

Le bœuf de Kōbe est très réputé.

Kaiseki ryōri

En 1449, le shōgun Yoshimasa Ashikaga fait construire un pavillon de thé qui fait partie du Ginkaku-ji (pavillon d'argent), à Kyōto. Il fait préparer la cérémonie du thé avec des ustensiles spéciaux et met au point avec solennité ce qui va devenir non seulement un art, mais un véritable culte. *Kaiseki ryōri* est une cuisine de cérémonie qui s'est développée à partir de la cérémonie du thé au XVIII[e] siècle. Elle servait à remplir un peu le ventre des pratiquants, avant qu'ils ne boivent le thé vert matcha, un peu agressif pour l'estomac. Il s'agit donc d'une cuisine qui se mange avant le thé. Attention, ne pas confondre avec une autre sorte de cuisine japonaise, qui se prononce aussi *Kaiseki ryōri*, simplement les kanjis qui forment le mot sont différents. Le premier mot s'écrit avec les deux kanjis de « creux au ventre » (creux entre ventre et kimono) et de « pierre », le second mot avec des kanjis de « réunion » et « siège ». Ce dernier indique qu'il est prévu pour accompagner le saké, et se déguste plutôt après avoir bu. Mais celui des « creux au ventre » sert à « caler une petite faim ». Cela paraît complexe, nous en convenons, mais il est intéressant de les étudier pour palper l'univers gastronomique japonais. *Kaiseki ryōri* est donc une cuisine et un rite dans la continuité de la cérémonie du thé et ses principes remontent à l'époque de Momoyama, c'est-à-dire l'époque du grand maître de la cérémonie du thé, Sen no Rikyū. La base de *kaiseki ryōri* est le principe *ichijū sansai* (une soupe, trois légumes). La suite classique des plats servis est : riz, soupe (*shiru*), *mukōzuke* (un peu de poisson ou viande « disposé de l'autre côté du plateau »), *wanmori* (préparation bouillie), plat cuit (*yakimono*), puis un *shiizakana* (voir ci-dessous), *kosuimono* (petite soupe à base de potiron par exemple), *hassun* (des légumes de saison au vinaigre qui stimulent par la saveur et la couleur), *yutō* (bol du reste de riz collé à la casserole mélangé avec de l'eau bouillante et du sel), le tout devant se finir par *kō no mono* (légumes conservés dans la saumure, concombre par exemple) posés sur une petite assiette très dure (une petite pierre par exemple, symbolique de la force des dents), à côté d'une prune salée (symbole de longévité). Sur cette trame, le(s) cuisinier(s) s'efforcera (ont) de faire ressentir la saison, par le choix des ingrédients, (primeurs de saison, fruits de mer ou de montagne), des couleurs, la forme et l'odeur des préparations. La disposition dans les plats, les assiettes et leurs emplacements aussi sont importants pour exprimer la saison. On aurait tendance à se sentir pétrifié devant la lourdeur culturelle du *Kaiseki ryōri*, mais il ne faut pas oublier que c'est de la cuisine familiale faite à la maison. Au départ, c'est le maître de la cérémonie du thé qui prépare cela dans un coin de la maison pour faire plaisir à ses invités.

Boissons

Bière *(biiru).* La bière est apparue au Japon à la fin du XIX[e] siècle. Depuis, elle est devenue la boisson la plus populaire du pays. Elle accompagne parfois les repas les plus délicats, plutôt que le saké. Les marques de bières japonaises les plus connues sont Kirin, Asahi, Sapporo, Yebisu et Suntory, mais on en compte d'autres dans certaines localités. Les canettes valent 250 ¥ dans les distributeurs, et 500 ¥ environ dans les restaurants.

Saké *(nihon shu).* En japonais, le saké est appelé *nihon shu*. Rien à voir avec les digestifs qu'il est possible de boire dans un restaurant asiatique en Europe. Ce n'est pas un alcool fort, mais un vin de riz fermenté à 17°. Il existe plus de 2 500 variétés de *nihon shu*. Le plus pur et le plus rare s'appelle *junmaishu*, le plus commun *sanbaizōshu*, et entre les deux, le *honjozōshu* (qui ne contient pas plus de 25 % d'alcool ajouté). La plupart des sakés sont préparés avec du riz Yamada Nishiki, produit dans la région de Hyōgo. En plus des grandes marques nationales, des milliers de petits producteurs, qui fabriquent leur propre *nihon shu* (*jizake*), tentent de se faire une place sur le marché. Le *nihon shu* est soit *karakuchi* (sec) ou *amakuchi* (doux). Il peut se consommer chaud (*atsukan*) ou froid (*reishu*).

Shōchū. Alcool à 30° qui se boit avec de l'eau chaude (*oyu-wari*) ou avec du soda et du citron (*chūhai* ou *chū-hi*).

Whisky. Le Japon en quelques années est devenu le quatrième producteur au monde avec deux groupes importants, Suntory et Nikka. Climat tempéré, pureté de l'eau, présence de tourbières, notamment sur l'île d'Hokkaido, les whiskys japonais sont de plus élaborés de façon plus traditionnelle qu'en Écosse. Enfin le whisky de grain est toujours élaboré à partir de maïs, alors qu'en Écosse il a été remplacé par le blé. Le Yamazaki Single Malt Sherry Cask 2013 a été élu meilleur whisky au monde en 2014 ! La cuvée 1980 atteint les 7 000 € !

Saké de Nada-Gogō. Nada-Gogō est constitué de cinq zones de production du saké dans les villes de Kōbe et Nishinomiya. De nombreuses entreprises de saké y ont élu domicile, du fait de la qualité de l'eau qu'on y trouve. Celle-ci, s'écoulant en sous-sol depuis

le mont Rokkō, est riche en calcium, potassium et minéraux et contient une quantité idéale de fer. Le deuxième élément ayant favorisé l'implantation de brasseries est le riz Yamada Nishiki, produit dans la préfecture de Hyōgo et reconnu comme le meilleur riz à saké. Il est souvent possible de visiter les brasseries de saké et de participer à des dégustations.

HABITUDES ALIMENTAIRES

Impossible (voire inadmissible) de se rendre au Japon sans partir à la découverte du patrimoine gastronomique local, reconnu à juste titre comme étant l'un des plus riches au monde.

Ingrédients

Dans la cuisine japonaise, les ingrédients doivent être très frais, et savourés ou cuits séparément pour préserver leur goût et leur couleur. Les aliments sont choisis, préparés et servis selon l'ordre des saisons. À chaque saison correspond une couleur ou un assemblage de couleurs (qui se retrouve même sur le kimono de la maîtresse de maison ou de la serveuse) et une matière pour le service de table (bois, laque, verre, bambou).

Il arrive qu'un aliment soit cuit ou bouilli, mais il est rare que cela dure longtemps. Les ingrédients passent le plus souvent à l'eau bouillante, mais ils n'y restent pas. Les plats contiennent souvent du riz (*gohan*), des nouilles (*rāmen, soba, udon* selon le type de farine utilisée) et du poisson (*sakana*). Selon les circonstances, des algues (*wakame*) comme les *nori* (feuilles d'algue verte ou noire, utilisées pour faire les enroulements de riz *nori-maki*) ou *kombu* (varech : algues laminaria), puis du *tōfu* et des condiments, sont utilisés.Les assaisonnements sont le *wasabi* (pâte de raifort), le vinaigre de riz (*su*), un mélange d'épices (*shichimi*) et des feuilles de *shiso* (feuille très parfumée : Perilla frutescens). Il existe également une moutarde qui rappelle la moutarde forte française, le *karashi*. Le poivre (*koshō*) et le sel (*shio*) servent également à l'assaisonnement.

Viande

Les Japonais mangent de la viande sous diverses préparations. Le fameux bœuf de Kōbe, acheminé jusque dans la capitale, est grillé sur des plaques d'acier. Sinon, la viande est présentée en fines tranches dans les plats, comme le *sukiyaki* ou le *shabu-shabu*. Le bœuf importé, comme celui de Kōbe, demeure cher et ne fait pas partie des plats quotidiens. Des raisons religieuses expliquent également sa rareté, puisque le bouddhisme en a interdit la consommation jusqu'à la fin du XIXe siècle. La viande de porc (*butaniku*), beaucoup moins chère que le bœuf, entre également dans les recettes, mais se consomme également sous forme de croquettes (*korokke*) ou en viande panée.

Restaurants

Au Japon, ils sont nombreux et variés. Des établissements pour tous budgets et des cuisines de tous les pays peuvent y être trouvés. Mais les restaurants japonais sont souvent spécialisés. Par exemple, il existe les yakitoris dans les *yakitori-ya*, des sushis dans les *sushi-ya*, des *soba* dans les *soba-ya*… Dans les *shokudō* (type de restaurant le plus répandu et l'un des moins chers), des plats japonais (*washoku*) et des plats occidentaux (*yōshoku*) peuvent être servis à moins de 1 000 ¥. Les reproductions en plastique dans la vitrine aident à passer commande. À midi, des menus du jour sont proposés (*teishoku* ou *ranchi menyū*). Sur un plateau sont servis une soupe miso, un bol de riz, un plat de viande ou de poisson, du chou cru et des *tsukemono* (légumes en saumure). Des plats à base de riz ou de nouilles sont également préparés. Dans les petites villes, il n'existe généralement que des restaurants japonais. Il faut venir y dîner tôt. Après 20h30, les portes risquent d'être closes. Pour ce qui est d'ôter ou non les chaussures, le personnel de service indiquera très vite s'il faut le faire. Quant à l'addition, elle est toujours à payer en fin de repas, directement à la caisse.

Tachinomiya

Tachi signifie « debout », *nomi* « boire » et *ya* est le préfixe pour les commerces. Les *tachinomiya* sont donc des petites échoppes où vous pourrez boire et grignoter… en restant debout. Typiques d'Ōsaka, ces commerces sont très populaires auprès de la population locale et de nombreux salariés s'y arrêtent pour se détendre après le travail. L'espace étant souvent restreint, une fois votre verre terminé il ne faut donc pas s'éterniser et libérer la place. Un très bon moyen pour entrer en contact avec la population locale.

JEUX, LOISIRS ET SPORTS

Le baseball

Introduit au Japon en 1872 par un américain, Horace Wilson, professeur d'anglais à Tōkyō, le baseball se propage lentement et la première équipe professionnelle se forme en 1934. C'est aujourd'hui le sport le plus populaire auprès des Japonais. Deux grandes compétitions se disputent les grilles télé et les stades. Tout d'abord, les matchs professionnels dont la saison se déroule d'avril à octobre. Le baseball professionnel japonais est divisé en deux ligues, la Pacific League et la Central League. Chacune est composée de six équipes qui s'affrontent entre elles. Les équipes de chaque ligue ayant atteint la première place du classement s'affrontent enfin pour un dernier match qui désignera le vainqueur du championnat. Hanshin Tigers est le nom de l'équipe représentant les régions d'Ōsaka et de Hyōgo. C'est une des plus anciennes équipes du Japon, puisqu'elle fut fondée en 1935. Régulièrement, elle affronte les Giants, l'équipe de Tōkyō, son ennemie de toujours, pour des matchs tenant tout le pays en haleine. Elle a jusqu'à présent remportée cinq fois la première place de la Central League et une fois celle du championnat. Le deuxième championnat d'importance est celui opposant les équipes lycéennes de l'archipel. Les matchs se déroulent tout au long de l'année mais leur apothéose se passe en mars et en août quand les meilleures équipes lycéennes du Japon s'affrontent. Les matchs se déroulent alors au Kōshien stadium, dans la ville de Nishinomiya de la préfecture de Hyōgo. Les voyageurs visitant le Japon sur cette période se doivent d'aller voir un match pour ressentir l'ambiance électrique du stade. Certains matchs sont d'ailleurs gratuits (se renseigner sur le site internet du stade www.hanshin.co.jp/koushien).

Sumō

Le sumō est une lutte rituelle d'origine shintō. L'arène est circulaire et son diamètre est d'environ 4,50 mètres. Elle symbolise le ciel. Elle est délimitée par une corde de paille qui définit un rond sacré représentant la terre. La lutte consiste à pousser son adversaire en dehors du cercle ou à le renverser sur le sol. Les lutteurs professionnels mesurent pour la plupart deux mètres et pèsent entre 130 kg et 150 kg. La lutte des *sumōtori*, ou *rikishi*, remonte vraisemblablement aux premiers siècles de notre ère et symboliserait le combat entre deux clans opposés. Le carré (*dohyō*) mesure 7 mètres de côté et soutient l'arène en terre battue située à environ 50 centimètres du sol. Deux lignes distantes de 1,20 mètre sont tracées au centre du cercle et représentent les limites des deux lutteurs. Un toit (*yakata*) reproduisant celui d'un sanctuaire shintō est suspendu au-dessus de l'arène. Aux angles de cette toiture sont accrochés des *fusa* (nœuds décoratifs) qui symbolisent les quatre saisons. Aucune femme n'est autorisée à monter sur l'aire de combat, quelle que soit la circonstance. Le rôle du superviseur (*yodibashi*) consiste non seulement à appeler les lutteurs et à vérifier le bon usage des règles de combat, mais aussi à contrôler la construction du *dohyō* et à veiller à son entretien. C'est lui qui donne le signal du début du combat. Les lutteurs, une fois appelés, se font face. Ils montent sur le *dohyō* et s'adonnent aux rites constitutifs du *sumō*. Chaque lutteur se lave les mains et la bouche, s'essuie avec un morceau de papier et lance du sel pour se purifier et se mettre en phase avec kami. Lorsque le rituel est accompli, les deux *sumōtori* se font à nouveau face et étendent les bras afin de montrer leur loyauté et leur absence d'arme. Le *shikiri* peut alors commencer. Ils s'accroupissent sur leurs poings et essaient de percevoir comment ils peuvent prendre position dans le *ma*, l'intervalle d'espace et de temps qu'ils ont en face d'eux sous la forme de leur adversaire. Ils se relèvent, rejettent du sel, purifient à nouveau l'espace. Ils sont obligés d'engager le combat au troisième rituel, mais autrefois ce rituel pouvait être répété autant de fois qu'il le fallait. Le combat pouvait aussi ne pas avoir lieu, l'un ou l'autre des *sumōtori* reconnaissant dans le rituel que le *ma* était occupé par son adversaire et qu'il n'y avait rien à faire. Aujourd'hui, la rencontre se fait obligatoirement. L'engagement est d'une extrême rapidité en comparaison du temps de préparation rituelle. Les *sumōtoris* obéissent à un code très strict selon lequel ils ne doivent utiliser que 48 prises (*kimarite*) dûment répertoriées. L'arbitre (*gyōji*) lève son éventail de couleur afin de désigner le vainqueur. Celui-ci restera à côté de l'arène afin d'offrir l'eau qui permet de vaincre (eau de la force ou *chikaramizu*) aux prochains combattants. Le Grand Tournoi de Sumo désigne les six grandes compétitions se déroulant chaque mois impair de l'année dans les villes de Tōkyō, Ōsaka, Nagoya et Fukuoka. À Ōsaka, les sumos s'affrontent durant le mois de mars. Ainsi, dès la dernière semaine de février, tous les clans déménagent sur Ōsaka et il n'est pas rare de croiser les lutteurs dans les rues de la ville, imposants, drapés dans leur kimono, leurs cheveux noués derrière la tête. Certains clans permettent au public de venir regarder l'entraînement matinal des athlètes se déroulant généralement entre 6h30 et 10h du matin. Les tickets pour les matchs sont mis en vente dès

le début du mois de février et il est recommandé de s'y prendre en avance. Le jour même, vous pourrez acheter des places pour les sièges sans réservation. Moins chers, ils sont également moins bien placés et moins confortables.

Arts martiaux

Les arts martiaux se sont développés au Japon pendant la période Heian, alors que le pouvoir impérial laisse peu à peu l'espace politique s'effilocher au profit des grandes familles aristocratiques. C'est à cette époque que surgit le samouraï et que le *bushidō* impose un mode de vie du guerrier, tout comme une façon particulière de créer le mouvement. Les *jutsu*, c'est-à-dire les techniques, prirent alors une place prépondérante : le sabre (*ken-jutsu*), le tir à l'arc (*kyū-jutsu*) ou le *Jū-jutsu*, la technique du *yawara* et la souplesse. Les termes de *dō* (ou voie) sont beaucoup plus récents et impliquent la référence à un aspect spirituel. Initialement, les arts martiaux sont des *jutsu*, la partie spirituelle, utilisation de l'énergie etc., étant des « conditions préalables » acquises.

Judo : « Voie de la souplesse », ce sport fut créé par Jigorō Kanō en 1882. La technique repose sur les mouvements de base du *jū-jutsu*, les lois du mouvement et leur utilisation, mais également sur les principes moraux pratiqués par les *bushi* (en japonais on dit plutôt *bushi* que *samouraï*). Un certain nombre de mouvements s'enroulent dans une suite afin d'utiliser la force de l'adversaire à son propre avantage. Déséquilibrer et immobiliser (*kuzushi*) demandent donc une pratique, c'est-à-dire des exercices (*randori*) sur les tatamis du *dōjō*. Cette pratique est sanctionnée par des degrés (*kyū*) symbolisés par les ceintures (de la blanche à la noire), puis par des maîtrises (*dan*) de la seconde à la dixième. Le judo a été introduit en France en 1908 par Leprieur. Il est devenu une discipline olympique en 1964 et comporte sept catégories de poids.

Karaté : karaté signifie « mains vides ou mains nues ». Il vient des îles Ryūkyū où il fut pendant des siècles une synthèse entre l'art martial de défense d'Okinawa et le kempō chinois. Le karaté signifie également « main chinoise », lorsqu'un autre *kanji* lui est appliqué. Les nombreux exercices consistent à pratiquer des *kata* (séquences de mouvements type). L'art du karaté consiste à n'avoir aucun contact avec l'adversaire mais, au contraire, à simuler le combat en arrêtant le coup exactement avant qu'il ne soit porté. C'est la précision des *kata* qui permettront cette maîtrise. Les différents mouvements furent codifiés par Gichin Funakoshi, qui en fit une discipline sportive. À partir du canevas d'origine, différentes écoles ont fleuri, comme l'école Shōtōkan ou Gōjū-ryū.

Kyūdō : le Zen dans l'art chevaleresque du tir à l'arc est devenu un classique dans la littérature des arts martiaux. Au Japon, le tir à l'arc s'apprend à l'école. La voie *dō* est venue se substituer à la technique *jutsu* pendant la période Edo. La technique consistait en une maîtrise guerrière du tir, surtout sur des cibles en mouvement, le tireur étant lui aussi en mouvement. Le samouraï devait faire preuve d'une grande habileté pour tirer à l'arc sur son cheval. Le *kyū-jutsu* fut la première des disciplines dans les dix-huit techniques guerrières (*kakutō-bugei*) transmises par les grands maîtres. La longueur de l'arc, la difficulté à le tendre ont beaucoup influencé les techniques. Puis l'arc perdit de son importance au profit des armes à feu. Il est ainsi devenu davantage une discipline mentale qu'un art de précision. Il s'agit à présent de mettre en harmonie les différentes techniques de position et le contrôle de soi afin d'obtenir le wa (état d'harmonie). L'arc est fait de bois et de bambou et mesure plus de deux mètres. Il connaît un grand succès auprès des jeunes filles. Des représentations ont lieu de temps à autre à Tōkyō.

Kendō : c'est la voie du sabre, mais le sabre a été remplacé par un sabre de bambou, le *shinaï*. Le *ken-jutsu* (technique du sabre) fut interdit sous l'ère Meiji afin de désarmer les samouraïs qui n'approuvaient pas la nouvelle politique de restauration. Il se transforma alors en un sport de combat sous l'influence de Kenkichi Sakakibara, et cet art prit le nom de *kendō* en 1900. Le combattant porte un certain nombre de vêtements et de protections : le masque, ou *men*, une chemise croisée (*keidōgi*) et un pantalon-jupe, *l'hakama*. La protection du torse (*dō*) et des parties génitales est assurée par le tare. L'espace où se déroule le combat mesure neuf mètres sur onze. Cet art demande énergie et maîtrise de soi, patience et extrême rapidité. Comme le judo, il comporte six phases d'apprentissage et dix niveaux de maîtrise (*dan*).

Aïkidō : le *aï*, c'est l'harmonie (*kanji* de « rencontre »), le *ki* (difficilement traduisible : souffle vital, énergie vitale), et enfin le *dō* c'est la voie. Ainsi, *aïkidō* pourrait être traduit par « voie de l'harmonie avec l'énergie ».
Cet art martial fait partie des derniers élus, puisqu'il a été créé à Tōkyō en 1931 par Morihei Ueshiba. Ce sport de combat est fondé sur plus de 500 *kata* et mouvements, exécutés selon une technique différente, un mouvement de déplacement en apparence circulaire qui s'appelle le *taïsabaki*. Il s'agit de retourner en miroir la force de l'adversaire contre lui-même. C'est également un art martial à mains nues. Il doit allier le *hara* (ventre), centre de gravité et de stabilité, et le *ki*, l'énergie intérieure. La maîtrise de toute chose ne peut être atteinte que lorsqu'on a saisi l'harmonie entre les choses. L'*aïkidō* se pratique dans un *dōjō*, dans le *shimoza* qui fait face au *kamiza* réservé aux maîtres.

Les karaokés

Le karaoké est un véritable sport au Japon puisqu'il existe des compétitions. Mais cela reste avant tout une activité à pratiquer entre amis, à toute heure du jour ou de la nuit. Les karaokés sont en effet ouverts 24h/24 et il n'est pas rare pour les Japonais ayant raté le dernier train d'y dormir. Les salles sont plus ou moins grandes, pouvant accueillir de 2 à 20 personnes. Il est interdit d'apporter sa propre nourriture ou des boissons, mais la plupart des établissements proposent des menus allant du simple snack au festin gargantuesque. Des boissons à volonté et glaces sont parfois incluses dans le prix. Sur des tablettes tactiles, vous pourrez choisir vos chansons préférées, allant de la variété et pop japonaise au rap américain, en passant par les *Champs-Élysées*… en japonais. Certains karaokés proposent des instruments de musique tels que maracas et tambourins pour accompagner les chanteurs. Un bon moment en perspective.

Les pachinkos

C'est un « flipper debout » qui se trouve dans une salle bruyante. Le principe consiste à lancer une bille d'acier qui va redescendre en se cognant à des clous vers une mangeoire. Si la bille arrive à destination, elle libère un flot de billes qu'on peut aller échanger au comptoir contre des cigarettes, des stylos ou même des mangas. Des salles entières cliquettent dans une atmosphère enfumée. Certains sont passés maîtres dans l'art de l'impulsion qui fait retomber les billes exactement dans le trou libérateur. Pendant la nuit, l'établissement change l'écartement des clous. Depuis peu, les pachinkos sont contrôlés par ordinateur et le changement des clous a été remplacé par un changement des données de l'ordinateur derrière la machine. Chaque moment libre est souvent aménagé pour se rendre dans une salle de pachinko.

Les onsen et sentō

Les *sentō* sont les bains publics japonais. Certains sont payants, d'autres gratuits. Les *onsen* sont des sources thermales naturelles. Les règles d'usages sont dans l'ensemble les mêmes. Les préfectures de Hyōgo et d'Ōsaka ne manquent pas de bains chauds. Une manière relaxante d'expérimenter la culture japonaise. Cependant, pour profiter au mieux de ce moment et ne pas faire d'impair, il est nécessaire de bien en comprendre le fonctionnement et de noter quelques règles de savoir-vivre.

- **Les règles de bonne conduite des *onsen* et *sentō*.** À l'entrée, il faudra commencer par enlever ses chaussures et les ranger dans les étagères prévues à cet effet. Des sandales sont parfois mises à disposition. Après avoir payé, dirigez-vous vers les bains. Hommes et femmes sont séparés. Là, vous arriverez dans une première pièce où il faudra vous défaire de tous vos vêtements, y compris vos sous-vêtements. Les maillots de bain ne sont pas acceptés. Si les serviettes ne sont pas fournies, vous pourrez généralement en louer ou apporter les vôtres. Nous vous conseillons d'en avoir deux. Une grande, à laisser avec vos affaires pour vous sécher, et une petite serviette pour mettre autour de la taille si la nudité vous dérange (n'entrez pas avec votre serviette dans le bain). Vous pouvez vous laver avant ou après le bain, mais avant de plonger dans l'eau chaude, se rincer le corps un minimum est nécessaire. Des savons et shampoings sont souvent mis à disposition dans les *onsen*, pas toujours dans les *sentō*, renseignez-vous pour pouvoir apporter les vôtres. Si vous oubliez, vous pourrez toujours en acheter à l'accueil. Pour les femmes, prenez soin de relever vos cheveux pour éviter de les tremper dans les bains. Ne restez pas dans les bains trop longtemps, entre 5 et 10 minutes, et faites des pauses ou plongez-vous de temps en temps dans de l'eau à température moindre. Avant de revenir dans le vestiaire, séchez-vous un minimum avec la petite serviette que vous aurez apportée avec vous. Des crèmes et sèche-cheveux sont généralement mis à disposition dans les *onsen*, moins souvent dans les *sentō*. Une fois sorti des bains, n'oubliez pas de bien vous hydrater. Attention, il faut noter que dans certains *onsen* et *sentō*, les tatouages ne sont pas acceptés. Pour cacher ces derniers, vous pouvez acheter des bandages pour les recouvrir. Nous vous conseillons également d'enlever tous vos bijoux. En effet, les gaz présents dans l'eau peuvent attaquer ceux-ci, notamment s'ils sont en argent.

Les différents types de bain :

- ***Shuyokuso*** **:** c'est le bain principal, un grand bassin d'eau chaude.
- ***Denkiburo*** **:** littéralement, « bain électrique ». Des petites décharges électriques sont envoyées dans l'eau. Entrez dans le bain doucement et n'y restez pas trop longtemps (maximum trois minutes). Ces bains sont reconnus pour soulager la fatigue et les névralgies. Ils sont très populaires à Ōsaka.
- ***Kihoburo*** **:** bains à remous. De l'air est envoyé dans l'eau créant des jets pressurisés très agréables, pour un effet massant.
- ***Kusuriburo*** **:** bains dans lesquels sont infusées différentes herbes à visées médicinales. La température de ces bains est généralement inférieure à celle du *Shuyokuso*.
- ***Rotenburo*** **:** ce sont les bains à ciel ouvert.
- ***Mizuburo*** **:** bains d'eau froide. Y entrer très lentement, surtout si l'on vient de passer plusieurs minutes dans un bain d'eau bouillante.

ENFANTS DU PAYS

Sen no Rikyū

Né en 1522, à Sakai, dans la Préfecture d'Ōsaka, il est considéré comme l'inventeur de la cérémonie du thé japonaise telle qu'on la connaît aujourd'hui, puisqu'il a été l'investigateur de nombreuses nouvelles règles dans la préparation de celui-ci. Il fut également l'un des principaux leaders du mouvement *wabi-sabi*, concept esthétique qui valorise la simplicité et tend à atteindre la perfection.

Tadao Andō

Né à Ōsaka en 1941, il est l'un des architectes japonais les plus connus au monde. Certains de ses travaux sont visibles à Ōsaka comme l'église de la Lumière ou dans la préfecture de Hyōgo comme Le Musée d'Art préfectoral de Hyōgo, Awaji Yumebutai et le temple Honpuku-ji (Mizumidō). En France, il a réalisé, l'espace de méditation de l'UNESCO. Le plus étonnant, c'est qu'il a tout appris de l'architecture par lui-même. Il est connu au Japon pour sa personnalité atypique. Il est réputé être un grand voyageur. Depuis ses débuts, il a reçu de nombreux prix d'architecture, dont le prestigieux Prix Pritzker en 1995.

Osamu Tezuka

Né en 1928 à Toyonaka, dans la préfecture d'Ōsaka, et décédé en 1989 à Tōkyō, Osamu Tezuka a passé son enfance dans la ville de Takarazuka, dans la préfecture de Hyōgo. Il est l'un des personnages emblématiques de la bande dessinée et de l'animation au Japon avec près de 700 œuvres à son actif. C'est notamment le père d'Astro Boy, le célèbre petit robot apparu pour la première fois en manga en 1952 et qui donnera lieu à une série de dessins animés et de films, berçant la jeunesse de plusieurs générations. Aujourd'hui, le prix Osamu Tezuka récompense chaque année les mangakas les plus prometteurs.

Momofuku Andō

Aussi surnommé *Mr Noddles*. Né à Taïwan en 1910, alors que celle-ci fait toujours partie de l'Empire du Japon, il déménage à Ōsaka en 1933 et devient citoyen japonais. Il a l'idée des nouilles instantanées après la Deuxième Guerre mondiale, alors que le Japon souffre d'une pénurie alimentaire. Ses premiers résultats verront le jour en 1958, mais ce n'est qu'en 1971 que seront commercialisées les *cup-ramen* (nouilles instantanées vendues dans des bols en plastique) telles que nous les connaissons aujourd'hui. Celles-ci connaissent un véritable succès et sont aujourd'hui vendues dans le monde entier. Momofuku Andō recevra en 2002 de l'Ordre du levant 2e classe, une prestigieuse décoration de la part du gouvernement japonais. Il décédera en 2007.



Akiko Yosano

Née en 1878 à Sakai, dans la préfecture d'Ōsaka, Akiko Yosano est une poétesse et écrivaine japonaise contemporaine. Féministe et engagée, elle revendiquera tout au long de sa carrière la liberté d'éducation des filles et le droit de vote. Mère de 7 enfants, elle arrivera à mener sa vie de famille tout en ayant une production littéraire prolifique. Elle décède d'un accident en 1942.

Yokoo Tadanori

Considéré comme l'Andy Warhol japonais, Yokoo Tadanori est un artiste né en 1936 à Nishiwaki, dans la préfecture de Hyōgo. Il commence sa carrière en tant que graphiste avant de progressivement se tourner vers la peinture, bien qu'il continue aujourd'hui encore à utiliser des techniques d'impressions et de collages typiques du design graphique. On pourra découvrir son travail très pop et coloré au musée qui lui est dédié à Kōbe.

Ōishi Kuranosuke

Ōishi Kuranosuke est connu pour être l'investigateur et le leader de la vengeance des 47 rônins. Au service de Asano Naganori, seigneur d'Akō, il décide de venger la mort de son maître, condamné au *seppuku* pour une dispute avec le seigneur Kira Yoshinaka. Accompagné de 46 autres rônins, Ōishi organisera l'attaque pendant deux ans pour finalement passer à l'acte en 1703 et assassiner Kira. Les 47 *rônins* ayant participé à cette vendetta se verront condamner au *seppuku*, mais leur histoire reste gravée dans les mémoires comme modèle de fidélité et de courage.

Miyavi

Miyavi est un célèbre chanteur, compositeur et guitariste né à Ōsaka en 1981. Il est d'abord connu comme guitariste du groupe de rock visual kei Dué le Quartz, avant de commencer une fructueuse carrière solo en 2002. Son style unique en fait un guitariste très populaire. Il s'est également essayé au cinéma et on peut le retrouver dans le film *Invincible* d'Angelina Jolie, sortie en 2014, où il joue le rôle de Mutsuhiro Watanabe, un militaire japonais.

Mikinosuke Kawaishi

Mikinosuke est considéré comme le père du judo en France. Né en 1899 à Himeji, il étudie les arts martiaux à l'école Dai Nippon Butokukai avant de partir enseigner le judo à l'étranger en 1920. Il commence par les États-Unis, puis la Grande-Bretagne. En 1935, il arrive en France, où jusqu'alors ce sport n'était pas très populaire et ouvre le Club de judo franco-japonais en 1935. La pratique du judo va peu à peu se développer, grâce aux techniques d'apprentissage de Mikinosuke qui développe une méthode plus accessible aux Occidentaux. Pour honorer ce pionner du judo en France, l'équipe de France de judo viendra s'entraîner à Himeji avant les Jeux olympiques de Tōkyō en 2020.

Kenzō Takada

Qui n'a pas entendu parler de la marque de vêtement ou des parfums Kenzo ? Né à Himeji en 1939, il doit beaucoup au monde français de la mode qui l'a révélé internationalement. Il débarque à Paris en 1965, mais ce n'est que cinq ans plus tard qu'il peut présenter son premier défilé. En 1988, il lance sa première ligne de parfums. En 1993, la marque appartient au groupe LVMH de Bernard Arnault. Il n'est cependant pas tombé dans la mode par hasard. Outre ses sœurs qui tiennent des boutiques de fringues lorsqu'il est adolescent, il a toujours affirmé son goût pour les tenues. Profondément ennuyé par les cours généralistes qu'il suivait à la fac, il avait décidé de la quitter pour rejoindre une école de mode à Tōkyō, le Bunka Fashion College. Pari réussi !

LEXIQUE

Ce petit glossaire a pour but de comprendre rapidement chaque terme japonais utilisé dans ce guide, et tout particulièrement de la partie « Découverte ».

A

- ***Amaterasu*** : déesse du soleil et ancêtre de la famille impériale. Son sanctuaire se trouve à Ise.
- ***Arubaito*** (vient de « Arbeit » en allemand) : travail temporaire ou à mi-temps.
- ***Asa ichi*** : marché du matin.

B

- ***Bakufu*** : fief militaire.
- ***Bansen*** : numéro de quai. Ichi bansen : quai n° 1.
- ***Banzaï*** : signifie 10 000 ans de vie. Cri poussé en signe de force.
- ***Bāsan*** : vieille dame ; grand-mère (obāsan).
- ***Bettari*** : (nuance) collé(e) à… ne le (la) lâche pas.
- ***Bentō*** : boîte en bois contenant un repas.
- ***Bikkuri*** : (nuance) surpris, comme deux ronds de flan (onomatopée).
- ***Binzasara-mai*** : danse traditionnelle.
- ***Bishibashi*** : (un travail) mené de main de maître (onomatopée).
- ***Biwa*** : instrument de musique proche du luth à 4 cordes.
- ***Biyōin*** : salon de coiffure pour femmes.
- ***Bonsaï*** : art de la miniaturisation des plantes et arbres.
- ***Bosatsu*** (en sanscrit, bodhisattva) : saint du panthéon bouddhique. Il n'est séparé de la bouddhéité que par une seule renaissance.
- ***Bōsōzoku*** : bande d'ados à moto.
- ***Bunraku*** : théâtre de marionnettes.
- ***Bushidō*** : voie du guerrier.
- ***Butsudan*** : autel familial renfermant une statue du Bouddha et les tablettes des ancêtres.
- ***Byōin*** : hôpital.

C

- ***Chanoyu*** : cérémonie du thé.
- ***Chikatetsu*** : métro.
- ***Chōchin*** : lanterne en papier.
- ***Chōnan*** : fils aîné.

D

- ***Daibutsu*** : bouddha géant.
- ***Daikon*** : grand radis blanc (très utilisé dans la cuisine japonaise).
- ***Daimyō*** : seigneur vassal du shōgun.
- ***Daruma*** : poupée de forme ronde, rouge, sans bras ni jambe. Elle représente le moine surnommé Daruma, disciple de Bouddha.
- ***Deguchi*** : sortie.
- ***Dengaku*** : célébration dansée et rustique
- ***Denki*** : électricité, lampe.
- ***Denwa bangō*** : numéro de téléphone.
- ***Depāto*** : grand magasin.
- ***Dokidoki*** : (nuance) palpitation dans l'attente de quelque chose (onomatopée).
- ***Dōjō*** : salle d'entraînement (aux arts martiaux principalement).

E

- ***Ekiben*** : bento vendu dans les gares (eki).
- ***Ebisu*** : divinité de la prospérité.
- ***Edo*** : ancien nom de Tōkyō. Nom de l'époque allant de 1603 à 1868.
- ***Eki*** : gare ferroviaire ou de métro.

F

- ***Fugu*** : diodon ou poisson-globe.
- ***Fundoshi*** : sous-vêtement traditionnel. Sorte de longue bande de coton roulée, utilisée comme pagne. Tissé en lin auparavant, il est en coton et en soie à partir de l'époque Edo.
- ***Furoshiki*** : morceau de tissu carré pour faire un baluchon.
- ***Futon*** : mince matelas que l'on déroule sur les tatamis pour dormir.
- ***Futsū*** : train toutes gares.
- ***Fuwafuwa*** : (nuance) très léger (pour une couette par exemple) (onomatopée)

G

- ***Gagaku*** : musique de la cour impériale.
- ***Gaijin*** : étranger (ou gaikokujin, homme du pays étranger, constatation simple sans xénophobie).
- ***Geisha*** : femme de compagnie. « Personne des arts ».

- ***Geta*** : socques en bois rehaussées avec lanières entre les orteils.
- ***Giri*** : sentiment de redevance particulièrement japonais.
- **Gussuri** : (nuance pour le sommeil) « comme une souche » (onomatopée).
- **Gyoretsu** : parade lors d'un festival.

H

- ***Haïku*** : court poème de 17 syllabes.
- ***Hakubutsukan*** : musée.
- ***Hanabi*** : feu d'artifice (littéralement, fleur de feu).
- ***Hanami*** : festivités durant la période de floraison des cerisiers.
- ***Haniwa*** : figurines en terre cuite trouvées dans les sépultures anciennes.
- ***Hanko*** : cachet ou sceau personnel.
- ***Hara hara*** : (nuance pour un sentiment) impatience mal contenue.
- ***Hashi*** : pont ; baguettes ou bord d'un objet (l'un de ces trois sens selon l'intonation).
- ***Hina-ningyō*** : poupées pour petites filles qu'on expose le 3 mars pour la fête hina matsuri.
- ***Hiragana*** : caractères syllabiques dérivés des caractères chinois simplifiés. Chaque caractère exprime une syllabe sonore.
- ***Honne*** : ce qu'on pense vraiment au fond (« résonance de fond »).
- ***Honnori*** : (nuance) odeur très légère, impression très fine.
- ***Hoya hoya*** : (nuance pour des jeunes mariés par exemple) tout beaux tout contents (onomatopée).

I

- ***Ichiba*** : marché.
- ***Iemoto*** : chef de file d'une école d'art traditionnel.
- ***Ijime*** : actes de méchanceté des élèves ou collègues entre eux.
- ***Ika*** : seiche.
- ***Ikebana*** : art de l'arrangement des fleurs.
- ***Ira ira*** : (nuance pour un sentiment) énervé (onomatopée).
- ***Irezumi*** : tatouage.
- ***Iriguchi*** : entrée.
- ***Irori*** : foyer traditionnel au milieu d'une pièce.
- ***Itadakimasu*** : bon appétit (nuance : « il m'est donné de recevoir »).
- ***Izakaya*** : pub à la japonaise.
- ***Izanagi et Izanami*** : créateurs du monde dans la mythologie japonaise.

J

- ***Jinja*** : sanctuaire shintō.
- ***Jiisan*** : vieil homme, grand-père.
- ***Jigoku*** : enfers du bouddhisme.
- ***Jizō*** : divinité bouddhique protectrice des enfants (parfois plantée au bord d'un chemin pour rappeler un accident de voiture qui a touché un enfant).
- ***JNTO*** : Japan National Tourist Organisation.
- ***Jōruri*** : textes récités accompagnés du shamisen. Ils donnèrent plus tard le ningyō-jōruri, c'est-à-dire le bunraku.
- ***JR*** : Japan Railways.
- ***JTB*** : Japan Tourist Bureau.
- ***Junmaishu*** : saké produit avec du riz pur.

K

- ***Kabuki*** : théâtre assez vivant né d'une nouvelle culture urbaine à l'époque Edo.
- ***Kadomatsu*** : décorations de la nouvelle année (deux branches de pins de chaque côté de la porte ou du portail).
- ***Kagura*** : danse traditionnelle shintō.
- ***Kaiseki ryōri*** : cuisine traditionnelle très sobre et très élaborée. Prévue initialement pour caler l'estomac des pratiquants du *cha no yu* (thé).
- ***Kaisha*** : entreprise, compagnie.
- ***Kaisoku*** : train rapide.
- ***Kami*** : expression divine dans la religion shintō.
- ***Kamikaze*** : « vent Kami ». Désigne au départ un typhon qui protégea le Japon de l'invasion mongole. Pilotes suicidaires durant la Seconde Guerre mondiale.
- ***Kanji*** : idéogrammes chinois.
- ***Kannon*** : divinité bouddhique. Bodhisattva le plus populaire du Japon. Personnage principal du sūtra du lotus. Au Japon, divinité féminine.
- ***Karōshi*** : mort due à un excès de fatigue (au travail).
- ***Katakanas*** : caractères qui représentent une syllabe sonore. Utilisés surtout pour les mots d'origine étrangère.
- ***Katana*** : sabre japonais.
- ***Katsuobushi*** : copeaux de bonite fumée durcie (durcie par enfumage de bois de pins).
- ***Kawa*** : rivière.
- ***Keigo*** : niveaux de considération dans la langue.
- ***Keisatsu*** : police.
- ***Ken*** : département.

- ***Ki*** : énergie, souvent désigné *qi* (lecture chinoise) en Europe.
- ***Kicchiri*** : (nuance pour une mesure politique par exemple) super-verrouillée (onomatopée).
- ***Kissaten*** : café.
- ***Kōban*** : guérite de police dans les villes (utile pour se faire guider).
- ***Kōan*** : question-réponse Zen de la secte Rinzaï.
- ***Kōen*** : parc.
- ***Koi nobori*** : cerfs-volants étendards en forme de carpes qui flottent dans le vent. Ce symbole de la fête des garçons exprime la force.
- ***Kojiki*** : « recueil des choses anciennes », définit l'origine de la cour impériale.
- ***Konbu*** : algue utilisée dans la cuisine japonaise.
- ***Kome*** : riz non cuit.
- ***Kongari*** : (nuance) croustillant (pain, toasts) (onomatopée).
- ***Kotatsu*** : table recouverte d'une couverture et chauffée par en dessous.
- ***Koto*** : cithare japonaise posée au sol.
- ***Kūkō*** : aéroport.
- ***Kukkiri*** : (nuance) vue claire et bien définie (onomatopée).
- ***Kura*** : grenier à parois de terre et toit de tuile.
- ***Kyōgen*** : farce traditionnelle au théâtre.
- ***Kyūdō*** : pratique traditionnelle du tir à l'arc.
- ***Kyūkō*** : train plus rapide que le futsū (omnibus), mais moins rapide que le kaisoku.

M

- ***Maiko*** : apprentie geisha.
- ***Manga*** : bande dessinée.
- ***Matsuri*** : fête traditionnelle et populaire.
- ***Meiji*** : époque de 1868 à 1912.
- ***Meishi*** : carte de visite.
- ***Miai-kekkon*** : mariage arrangé.
- ***Miiin-miiin*** : son des cigales en été.
- ***Mikoshi*** : palanquin divin que l'on porte pendant les fêtes (o-matsuri).
- ***Minato*** : port.
- ***Mingei*** : art local.
- ***Minshuku*** : auberge tenue par une famille.
- ***Miso-shiru*** : bouillon à base de miso.
- ***Mochi*** : gâteaux faits d'une pâte de riz collant, cuit à la vapeur et pilé, servis dans les fêtes surtout en début d'année.
- **Mura** : *village.*

N

- ***Nashi*** : poire japonaise.
- ***Natsukashii*** : « cela me rappelle quelque chose ».
- ***Netsuke*** : figure en ivoire, ambre ou laque, servant de contrepoids aux objets attachés à la ceinture.
- ***Nihongo*** : langue japonaise.
- ***Nikaï*** : deuxième étage, équivalent du 1er étage en France, en japonais le rez-de-chaussée se dit « premier étage » (ikkai).
- ***Nikoniko*** : (nuance) sourire (onomatopée).
- ***Nō*** : théâtre classique du XIVe siècle créé par Zeami.
- ***Norikae*** : changement pour les trains, bus, etc.

O

- ***O-cha*** : thé japonais.
- ***Oden*** : dans les restaurants, grande casserole carrée où l'on fait bouillir de la pomme de terre, du tōfu ou des pâtes de poisson (*hanpen*) par exemple.
- ***O-furo*** : le bain (à la maison ou dans un ryokan).
- ***Odori*** : danse traditionnelle.
- ***Omiyage*** : souvenir qu'on apporte en revenant de voyage.
- ***Onigiri*** : boulette de riz entourée d'algue séchée, le nori.
- ***Onsen*** : station thermale généralement de source volcanique.
- ***Origami*** : art du pliage.
- ***Oshibori*** : petites serviettes chaudes ou froides selon la saison que l'on donne dans les restaurants.
- ***Otearai*** : toilettes.
- ***Otsumami*** : petits snacks que l'on mange en buvant.

P

- ***Para para*** : (pour la pluie) nuance de tomber à petites gouttes.
- ***Pachinko*** : flipper vertical.
- ***Pachipachi*** : (nuance) cligner vivement des yeux (onomatopée).
- ***Panya-san*** : boulangerie.
- ***Pikapika*** : (nuance) tout beau tout brillant (onomatopée).
- ***Pokapoka*** : (nuance) journée radieuse (onomatopée).
- ***Potsu potsu*** : (nuance) petit à petit (onomatopée).

R

- ***Robata-yaki*** : restaurant rustique avec un serveur au milieu qui grille légumes, poissons, ou viandes à la demande, assis au centre du lieu.
- ***Rōnin*** : samouraï sans maître (employé aujourd'hui pour désigner un étudiant qui n'a pas réussi l'entrée à une université ou un chômeur).
- ***Rotemburo*** : bains en plein air dans les *onsen*.
- ***Ryokan*** : auberge japonaise avec tatami.

S

- ***Saké*** : vin de riz fermenté.
- ***Sakura*** : cerisiers.
- ***Samouraï*** : guerrier.
- ***Sara sara*** : (nuance pour un tissu) soyeux (onomatopée).
- ***Satori*** : illumination selon le bouddhisme.
- ***Sembei*** : crackers japonais faits de poudre de riz cuite et recuits avec une sauce de soja.
- ***Sentō*** : bains publics.
- ***Seppuku*** : suicide rituel (coupe du ventre).
- ***Shakuhashi*** : flûte en bambou.
- ***Shamisen*** : instrument de musique à trois cordes.
- ***Shibushibu*** : (nuance) acceptation amère (onomatopée).
- ***Shima*** : île.
- ***Shinkaisoku*** : train rapide
- ***Shintō*** : la religion japonaise d'origine.
- ***Shiro (o-shiro)*** : château
- ***Shiso*** : feuille qu'on emploie dans la cuisine.
- ***Shodō*** : calligraphie.
- ***Shōgun*** : général en chef des armées.
- ***Shōji*** : porte coulissante constituée de petits écrans en papier opaque.
- ***Shōjin ryōri*** : cuisine végétarienne des temples bouddhistes.
- ***Shukushuku*** : (nuance) appliqué à continuer son travail sans à-coups (onomatopée).
- ***Shūten*** : terminus pour un bus ou un train.
- ***Sukkiri*** : (nuance pour un sentiment) « plus rien sur le cœur » (onomatopée).
- ***Sukoshi*** : un peu.
- ***Sushi*** : lamelles de poisson cru posées sur un canapé de riz préparé spécialement pour le sushi.

T

- ***Tabi*** : chaussette dans laquelle le gros orteil est séparé des autres doigts de pied.
- ***Tada*** : gratuit.
- ***Taiko*** : tambour.
- ***Takenoko-zoku*** : très jeunes adolescents qui fréquentent le quartier d'Omotesandō à Tōkyō.
- ***Tako*** : poulpe, mais aussi cerfs-volants.
- ***Tanbo*** : rizière.
- ***Tatami*** : natte de paille tressée et comprimée d'une longueur approximative de 1,80 m x 0,90 m.
- ***Tatemae*** : ce que l'on dit pour la forme, officiellement, mais qui a un fond *honne*.
- ***Teishoku*** : menu composé en général d'un plat principal, d'un bol de riz, d'une soupe de miso et de légumes conservés.
- ***Tera (o-tera)*** : temple.
- ***Kankōannnai*** : TIC, Tourist Information Center.
- ***Tobo tobo*** : (nuance pour marcher) la tête basse (onomatopée).
- ***Tōfu*** : pâte à base de lait de soja fermenté.
- ***Tokkyū*** : train express, parfois plus rapide que le shinkaisoku.
- ***Tokonoma*** : alcôve où l'on déroule un kakemono (encadrement d'une calligraphie) et où l'on place un vase pour l'ikebana. Lieu essentiel de la maison.
- ***Torii*** : entrée d'un sanctuaire shintō en forme de portique.
- ***Tōri*** : avenue.
- ***Tsunami*** : raz-de-marée.
- ***Tsuyu*** : saison des pluies.

U

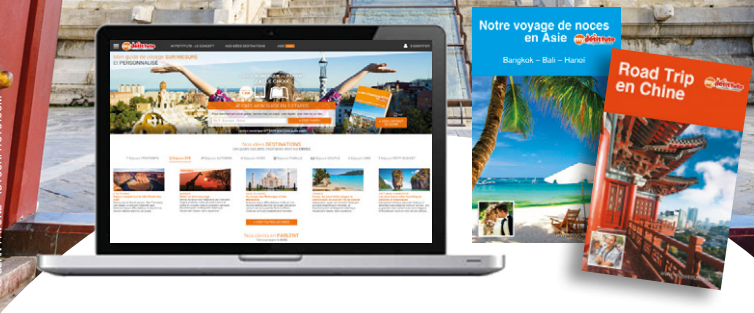
- ***Ukiyo-e*** : estampe représentant les plaisirs de l'époque d'Edo (littéralement, peinture du monde flottant).
- ***Umeboshi*** : prune salée.

W

- ***Waka*** : poème de 31 syllabes.
- ***Wakame*** : algues que l'on met dans le miso-shiru.
- ***Waribashi*** : baguettes de bois que l'on jette après emploi.
- ***Wasabi*** : raifort japonais.
- ***Washi*** : papier traditionnel japonais réalisé principalement à partir d'un bois de la famille des mûriers.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



© SEAN PAVONE - ISTOCKPHOTO.COM

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Y

- ***Yakuza*** : mafia japonaise.
- ***Yamabushi*** : pratiquants de l'ascèse qui vivaient dans les montagnes et avaient développé des facultés hors du quotidien (thérapeutiques, religieuses, réconciliation des ménages…).
- ***Yayoi*** : époque de 300 av. J.-C. à 300 ap. J.-C..
- ***Yochiyochi*** : (nuance) marcher en titubant (pour un petit enfant) (onomatopée).
- ***Yokozuna*** : titre suprême pour un champion de sumō.
- ***Yūbinkyoku*** : poste.
- ***Yukata*** : kimono léger

Z

- ***Zaa zaa*** : (nuance pour la pluie) averse continue.
- ***Zabuton*** : coussin qui sert à s'agenouiller à la mode japonaise.
- ***Zashiki*** : salle où l'on devra s'asseoir à même les tatamis dans un restaurant ou autre.
- ***Zen*** : secte bouddhique introduite au Japon à l'époque Kamakura (1185-1333).
- ***Zōri*** : sandales traditionnelles en paille tressée.
- ***Zubazuba*** : (nuance) entrer dans le flanc, dire des choses dures sans se gêner (onomatopée).
- ***Zukkinzukkin*** : (nuance) douleur lancinante.

Quelques phrases et expressions pour converser

Voici quelques phrases et expressions à apprendre pour mieux pouvoir communiquer.

Français > japonais

- **Bonjour (le matin)** : *ohayō gozaimasu.*
- **Bonjour (l'après-midi)** : *konnichiwa.*
- **Bonsoir** : *konbanwa.*
- **Merci** : *arigatō* (on peut aussi dire *arigatō gozaimasu* pour merci beaucoup). En kansai-ben, merci peut se dire *ookini.*
- **De rien** : *dôitashimashite.*
- **Au revoir** : *sayonara.*
- **À bientôt / À la prochaine** : *matane / mata kondô.*
- **Je m'appelle** : watashi no namae wa.
- **Je suis français(e)** : *watashi wa furansu jin desu.*

Japonais > français

- ***Oyasuminasai*** : *bonne nuit.*
- ***Ogenki desu ka ?*** : comment allez-vous ?
- ***Genki desu*** : je vais bien.
- ***Hajimemashite*** : enchanté.
- ***Onegaishimasu*** : s'il vous plaît.
- ***Sumimasen*** : pardon, excusez-moi.
- **Gomen nasai** : je suis désolé(e).
- ***Ichi*** : un
- ***Ni*** : deux
- ***San*** : trois
- ***Yon*** : quatre
- ***Go*** : cinq
- ***Roku*** : six
- ***Nana*** : sept
- ***Hachi*** : huit
- ***Kyû*** : neuf
- ***Jyu*** : dix
- ***Cent*** : hyaku
- ***Sen*** : mille
- ***Man*** : dix mille
- ***Jyû man*** : cent mille
- ***Hyaku man*** : un million
- ***Ikura desu ka ?*** : combien ça coûte ?
- ***Takai desu*** : c'est cher !
- ***Yasui desu*** : ce n'est pas cher !
- ***Irrashyaimase*** : Bienvenue ! Vous serez accueilli dans tous les restaurants et boutiques par ce mot crié à votre intention par tous les employés. Il peut se traduire par « bienvenue ».
- ***Itadakimasu*** : bon appétit !
- ***Gochisoosama deshita*** : c'était délicieux.

LA PRÉFECTURE D'ŌSAKA



La tour Tsutenkaku et le quartier Shinsekai, Ôsaka.

© JUERGEN SACK

LA PRÉFECTURE D'ŌSAKA

Avec ses 1 899 m², Ōsaka est la deuxième plus petite préfecture du Japon. Cependant, sa population de 8,8 millions d'habitants en fait la troisième préfecture la plus peuplée. La préfecture forme un courbe le long de la baie d'Ōsaka, donnant sur l'océan Pacifique. Sur ses trois autres côtés, comme bien souvent au Japon, elle est bordée de montagnes. Elle est frontalière des préfectures de Kyoto, Hyōgo, Wakayama et Nara. C'est une région culturellement riche, marquée par l'histoire et les traditions. mais également très cosmopolite, puisque près de 10% des résidents étrangers au Japon ont choisis de s'installer dans la préfecture d'Ōsaka.
Les habitants de la préfecture d'Ōsaka parlent un dialecte qui leur est propre, l'ōsaka-ben. Ils sont très pragmatiques et directs dans leur parler quotidien. L'ōsaka-ben est une forme du kansai-ben, la langue qui se parle dans un périmètre très large autour de Kyōto-Ōsaka-Kōbe.

ŌSAKA ★★★

Deuxième ou troisième ville du Japon (2 630 000 habitants pour la ville intra-muros) après Tōkyō (et Yokohama), Ōsaka symbolise le dynamisme de l'archipel nippon. C'est une ville où tout bouge beaucoup, où les habitants sont extrêmement gentils, intéressés et ne se gênent pas pour dire ce qui leur vient à l'esprit (ce qui contraste avec Tōkyō).
A Ōsaka, qu'on se le dise, on fait de l'argent. Il suffit de savoir que la ville produit à elle seule un volume d'affaires dépassant le produit national brut de l'Australie entière ! Il ne faut pas se faire d'illusion : Ōsaka est une ville peu attrayante d'un point de vue architectural mais l'est pour sa cuisine. La devise est : « Mange jusqu'à ce que tu tombes ». C'est le *kui-daore*. Cette remarquable puissance économique n'est pas venue d'un claquement de doigt. La ville est un centre important depuis le XVI[e] siècle, époque à laquelle Hideyoshi Toyotomi força les habitants et les marchands de Sakai à s'y établir. De nos jours, elle sert de base à la grande zone industrielle qu'on appelle Hanshin. Fortement bombardée pendant la dernière guerre, Ōsaka s'est reconstruite tant bien que mal, en accumulant les bâtiments préfabriqués, sans recourir à un plan d'urbanisme cohérent et sans poser le tout-à-l'égout.

Histoire

Ōsaka n'est pas toute jeune puisqu'on retrouve des traces d'activité humaine dans la région datant de plus de 10 000 ans. Au V[e] siècle, la ville devient une porte ouverte sur la péninsule coréenne. Les visiteurs chinois et coréens apportent de nombreuses connaissances et

© OSAKA CONVENTION TOURISM BUREAU



Le très réputé marché Kuromon Ichiba.

savoir-faire, ainsi qu'une nouvelle religion, le bouddhisme, qui s'étend rapidement dans tout le pays. Ōsaka se place ainsi comme le centre culturel et politique du Japon. Au VII[e] siècle, Ōsaka, sur le modèle des grandes villes chinoises, devient la première capitale de l'histoire de l'archipel. Bien que la capitale fut déplacée à Nara en 710, Ōsaka a su garder sa place de centre commercial, économique et culturel en continuant à se développer.A la fin du XII[e] siècle, le Japon tombe entre les mains des classes guerrières et les conflits entre *shoguns* rendent le pays instable. En 1583, Toyotomi Hideyoshi, un des trois grands unificateurs du Japon, choisit de s'installer à Ōsaka et y fait construire son château, redonnant à la ville sa puissance économique et politique. Elle gardera cette place centrale pendant plusieurs siècles, acquérant le surnom de « la cuisine de la nation » du fait de son rôle essentiel dans l'approvisionnement du pays en produits en tous genres.En 1868, le pouvoir politique est déménagé à Tōkyō, suite à la révolution Meiji. Les désirs de modernité de cette période mettent à mal le commerce des marchands d'Ōsaka. Cependant, la ville réussira à prendre le tournant de cette nouvelle ère en devenant une ville industrielle. La fumée s'échappant des usines a ainsi valu à Ōsaka son deuxième surnom : « la ville qui fume ». Ōsaka est durement touchée durant la Deuxième Guerre mondiale et un tiers de la ville est détruite. Mais ses citoyens ne se laissent pas abattre et la ville est rapidement reconstruite. Aujourd'hui, Ōsaka reste un centre industriel et commercial important du Japon. Avec ses hôtels renommés, sa gastronomie reconnue, ses nombreux sites culturels et historiques, Ōsaka est également devenue un pôle touriste majeur de l'archipel.

Quartiers

Umeda et le Nord d'Ōsaka

Le quartier nord d'Ōsaka, plus connu sous le nom d'Umeda, est un des quartiers les plus vivants et animés de la ville. C'est un gros *hub* de transports en commun puisque l'on peut se rendre de là à Tōkyō, Kōbe, Hiroshima et à Kyōto. Rattachés à la gare se trouvent de nombreux centres commerciaux avec boutiques et restaurants, parfaits pour une virée shopping. C'est également le rendez-vous des fêtards puisque les alentours regorgent d'*izakawas*, bars typiques japonais, et de clubs.

Namba

Namba est le poumon de la ville. C'est le rendez-vous des jeunes après les cours. On y trouve tout le nécessaire pour passer une bonne après-midi entre amis : restaurants, cafés, magasins, salles de jeux. Namba peut se découper en quatre



© MAXIME DRAY

Jardin des roses près de Grand Front Ōsaka à Umeda.

sous-quartiers. Shinsaibaishi, passage couvert de plus de 600 m de long où s'enchaînent les boutiques en tout genre. Dotonbori, rue très touristique longeant le canal du même nom. Amerika Mura, littéralement le « Village américain », souvent comparé à Harajuku à Tōkyō, qui est le lieu d'expression de la culture underground d'Ōsaka. Et Den Den town, l'Akihabara d'Ōsaka (le quartier de l'électronique de Tokyo), le paradis des *otakus* avec magasins de manga, figurines de dessins animés, objets électroniques à prix cassés, jeux vidéo et *maid cafe*.

Tennoji

Situé au sud d'Ōsaka, le quartier de Tennoji est très diversifié. C'est l'un des plus gros *hubs* de transports en commun d'Ōsaka où se croisent JR et métro. L'aéroport international du Kansai y est en accès direct. C'est également le parfait quartier pour faire du shopping. On y trouve de nombreux centres commerciaux dont l'immeuble Harukas, le plus haut d'Ōsaka. Non loin de là, se trouve le quartier Shinsekai, réputé pour être le quartier excentrique d'Ōsaka et le temple de Shitenno-ji, l'un des plus vieux du Japon.

L'Est d'Ōsaka et Nakanoshima

A l'est de la ville, on ne pourra manquer le château d'Ōsaka et son parc. De fin mars à début avril, c'est un des plus beaux endroits pour admirer les cerisiers en fleur. Quand à l'île fluviale de Nakanoshima, elle abrite l'hôtel de ville d'Ōsaka, un jardin de roses, de nombreux musées et quelques commerces. Les habitants la considèrent fièrement comme l'île Saint-Louis de la ville.

Ōsaka Bay

Ce quartier, construit sur la baie au nord-ouest d'Ōsaka, déborde sur des îles artificielles. Ce n'est pas un incontournable, sauf pour les visiteurs désirant se rendre au Kaiyūkan (l'aquarium) ou au parc d'attractions Universal Studio Japan. Ce dernier est le repaire des amateurs de sensations fortes et de films populaires, avec des attractions sur les thèmes d'Harry Potter, de Jurassic Park ou encore des Minions.

Se déplacer

L'arrivée

Avion

Deux aéroports desservent la ville d'Ōsaka : l'aéroport Itami et le « Kankū », Kansaï International Airport, construit dans la baie d'Ōsaka sur une île artificielle.L'aéroport d'Itami est presque entièrement voué aux vols nationaux. Quant au Kankū, il est relié à Ōsaka et à Kōbe par train, limousine ou autobus.

AÉROPORT INTERNATIONAL DU KANSAÏ (KANKU)
Senshūkūkōkita, Izumisano-shi
www.kansai-airport.or.jp/en
À 50 km du centre-ville.
L'aéroport international du Kansai est impressionnant puisque entièrement construit sur une île artificielle. Son architecture a été imaginée par l'italien Renzo Piano et est conçue pour résister aux séismes auxquels le pays est souvent confronté. C'est un des plus grands *hubs* du monde, qui dessert les trois grandes villes du Kansaï (Ōsaka, Kyōto et Kōbe). Des limousine-bus relient l'aéroport aux gares de Shin-Ōsaka, Ōsaka-Umeda, Kyōbashi, Tenmabashi, OCAT. Le trajet dure 50 minutes. Un service permet d'enregistrer les bagages avant le voyage en train ou en bus, et les dépose à l'aéroport ou à l'hôtel. Renseignements à l'aéroport.

AÉROPORT ITAMI
www.osaka-itm.airports-guides.com
Des navettes *Limousine Bus* vous déposent dans les hôtels les plus importants et à la gare. D'Itami jusqu'à Shin-Ōsaka (25 minutes). D'Itami jusqu'à la gare JR Ōsaka et OCAT (Ōsaka City Air Terminal, près de la gare de Namba, 35 minutes). On peut prendre le monorail Ōsaka depuis l'aéroport pour rejoindre le centre-ville. Après être monté à bord du train à la station Ōsaka Airport, descendre à la suivante nommée, Hotarugaike (2 minutes). Puis changer pour prendre la ligne Hankyu Takarazuka jusqu'à la station Umeda (15-20 minutes).

Train

- **De et pour l'aéroport Kankū** : prendre la ligne Midōsuji sur le Nankai Express Rapid qui relie la station de Namba à l'aéroport. 30 minutes. Places à réserver. Sinon, le Limited Airport Express Haruka relie Shin-Ōsaka à l'aéroport en 45 minutes. Enfin, le train Kankūkaisoku relie la gare centrale d'Ōsaka à l'aéroport en 1 heure 06 et la JR Namba Station en 1 heure 01.
- **De et pour Tōkyō**. La gare de Shin-Ōsaka est desservie par le Hikari Shinkansen qui la relie en 3 heures à Tōkyō.
- **Dans les alentours d'Ōsaka**. Il est possible d'aller à Kyōto et Kōbe par le JR Shinkaisoku (30 minutes et 20 minutes), à Nara par le JR Kansai depuis les gares de Namba et Tennō-ji (35 minutes).
A Ōsaka, il existe, comme à Tōkyō, un chemin de fer circulaire, le JR Loop Line (kanjō-sen) qu'il faut utiliser avec le JR Pass.

Bateau

Destination la Chine et la Corée ! Il est possible de rejoindre Shanghai deux fois par mois et Busan. Les ferrys partent d'Ōsaka Nankō International Ferry Terminal. Pour se rendre à ce terminal, il faut descendre à la station Nankōguchi en prenant la récente ligne de tram depuis la station Suminoe-kōen. Des renseignements peuvent être obtenus au bureau d'informations touristiques d'Ōsaka ou auprès de Nitchū Kokusai Ferry Company ✆ +81 665 366 541.

- **Le Japon accessible**. Possibilité également de rejoindre divers endroits au Japon. Par exemple, en passant par Kōbe, il est possible d'aller à Beppu au Kyūshū ou à Miyazaki. Pour Shikoku, il est envisageable de rejoindre la ville de Kōchi, ou encore Takamatsu. Pour toutes informations, se rendre au bureau d'informations touristiques ou encore téléphoner en japonais au Kansaï Kisen Ferry Company. ✆ +81 666 146 411.

En ville

Troisième plus grande ville du Japon, Ōsaka reste une ville à taille humaine. Le moyen de transport le plus simple pour y circuler est le métro qui vous emmènera en un rien de temps aux quatre coins de la ville. La difficulté reste cependant le prix du ticket qui varie en fonction de la destination. Pour s'éviter de longues minutes à calculer le prix de son prochain trajet, il peut être intéressant d'acheter une carte Icoca pour 500 yen (en vente dans la plupart des grandes stations JR). Vous pouvez la charger du montant que vous désirez et le prix de chaque trajet se déduira automatiquement au passage des portiques. Cette carte est de plus utilisable dans tout le Japon, sur toutes les lignes de transport en commun.

Métro

Des sept lignes de métro existantes, la plus importante est la ligne Midōsuji qui traverse l'agglomération du nord au sud et dessert les principales gares, de Shin-Ōsaka à la gare d'Umeda et à Namba.

Bus

Les bus ne sont pas le moyen de transport le plus simple et même les Japonais ont du mal à s'y retrouver. Il est donc préférable de prendre le métro, qui dessert efficacement toute la ville, et de n'emprunter le réseau de bus uniquement s'il n'y a pas d'autres moyens de transport possible.

Taxi

Les taxis sillonnent la ville et il n'est pas difficile d'en héler un. Le prix est généralement de 660 yen pour les deux premiers kilomètres, puis 80 yen sont additionnés tous les 250 mètres.

Vélo

Certaines *guesthouses* louent des vélos à la journée, mais ce n'est pas forcement le moyen de transport le plus approprié pour visiter la ville. Il faut également noter qu'au Japon, les vélos roulent sur le trottoir et non sur la route.

À pied

Bien qu'étant la troisième plus grande ville du Japon, Ōsaka garde toutefois une taille humaine et il est tout à fait possible de passer d'un quartier à l'autre à pied. On pourra ainsi se rendre d'Umeda à Namba en 1 heure de marche. On passe rapidement de quartiers résidentiels à des galeries marchandes, en passant par des grands entrelacs de routes bruyantes. L'aventure peut se tenter pour les plus courageux.

Ōsaka Amazing Pass

Deux pass sont disponibles, celui de 1 jour à 2 500 ¥ et celui de 2 jours à 3 300 ¥. Les deux pass proposent les mêmes avantages. Tout d'abord, l'utilisation illimitée des lignes de bus, de métro et de train d'Ōsaka. Ensuite l'accès gratuit à 35 sites d'intérêt tels que le château d'Ōsaka, l'observatoire d'Umeda sky building, le musée d'histoire ou encore le zoo de Tennoji. Le pass permet également de bénéficier de réduction dans près de 67 boutiques. Le pass s'achète aux offices de tourisme et dans certaines grandes gares et hôtels. Pour plus d'informations, consulter le site www.osaka-info.jp/osp/en

Pratique

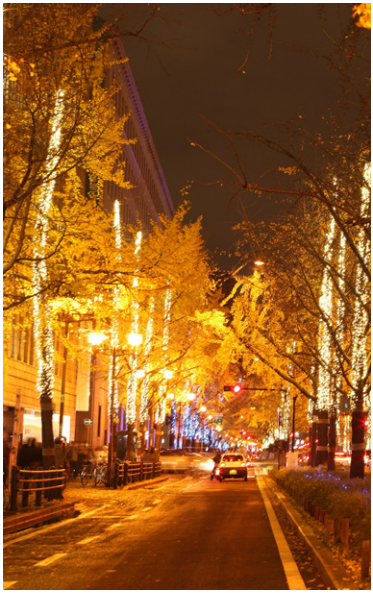
Tourisme – Culture

CENTRE D'INFORMATION D'ŌSAKA

JR Osaka Sta.1F, Central Concourse
3-1-1 Umeda, Kita-ku
Ouvert de 7h à 23h.
Ce centre d'information touristique est très pratique puisqu'il est situé au centre de la gare JR d'Ōsaka. Vous y trouverez de nombreuses informations, principalement en anglais. On pourra également y acheter les Ōsaka Amazing Pass d'un ou deux jours. Si vous passez par cette gare, faites un petit détour par la sortie sud. S'y trouve *mizu no tokei* (l'horloge d'eau), utilisant des techniques d'impression dans l'espace pour donner l'heure, la météo et d'autres informations sous forme de fontaine d'eau.

OTA (ŌSAKA TOURIST INFORMATION)

Gare JR Shin-Osaka 3F
5-16-1 Nishinakajima, Yodogawa-ku
✆ +81 66305 331
Gare centrale (✆ +81 663 452 189), Namba (✆ +81 666 432 125), Tenno-Ji (✆ +81 667 743 077). Ces centres d'informations sont ouverts de 9h à 18h. À consulter : www.city.osaka.lg.jp – Avec une section en français.
Outre celui de la gare de Shin-Ōsaka, l'OTA possède plusieurs bureaux, notamment dans la gare centrale d'Ōsaka, à Namba et enfin dans la gare de Tennō-ji, située encore plus au sud.



© ŌSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU

Le boulevard Mido-suji.

Argent

De nombreuses banques sont situées dans les rues proches des gares, ainsi que dans les grands hôtels. On peut aussi retirer de l'argent aux distributeurs automatiques ATM que l'on trouvera dans la plupart des *convenience stores* tels que dans les Seven-Eleven ou les Family Mart.

Moyens de communication

POSTE CENTRALE

Au sud-ouest de la gare principale
✆ +81 663 478 034

Se loger

Locations

GUESTHOUSE OSAKA

2-5 Shimanouchi ✆ +81 6 6627 0790
www.guesthouseosaka.com
Prix au mois ou à la semaine. Compter entre 35 000 et 70 000 ¥ au mois. Entre 12 000 et 16 000 ¥ à la semaine.
Cette entreprise de *sharehouse* (maison partagée), ouverte en 1991, est très populaire parmi les étrangers désirant rester sur Ōsaka quelques semaines ou quelques mois. Elle propose des appartements et chambres dans cinq *sharehouses* aux noms de fruit : Melon, Apple et Lemon qui se situent autour de Namba, Orange au sud de Tennoji et Banana à Sakai. Chacune possède des logements différents. A la Banana House et la Orange House, on pourra louer une chambre traditionnelle japonaise avec tatamis et futons. Les douches, toilettes et la cuisine sont à partager avec les autres locataires. A la Melon House, on logera dans un appartement avec tatamis, toilettes et cuisine privés. A la Lemon House, on pourra choisir entre appartement privé ou dortoir. Les logements sont inégaux, certains sont assez modernes et d'autres vieillots, mais cela reste un très bon rapport qualité/prix.

Autres adresses : Apple House, 2-8-4 Shikitsunishi, +81 6 6131 6677 • Banana House, 119-3 Sakai-shi, +81 72 259 7385, banana@guesthouseosaka.com • Orange House, 1-21 Hannanchō, orange@guesthouseosaka.com

Umeda et le Nord d'Ōsaka

Bien et pas cher

GOMA HARU GUESTHOUSE

1-18-18 Honjyou Higashi
✆ +81 80 4914 6672 – www.gomaharu.com
Station Tenjinbashi-Ryokuchome, sortie n° 11.
Lit en dortoir de 6 personnes à partir de 2 800 ¥. Chambre privée avec tatamis et futons à partir de 6 500 ¥ (jusqu'à 3 personnes). Cuisine et salles de bain communes. Machine à laver 100 ¥. Location de vélo 100 ¥ la journée.
Agréable *guesthouse* installée dans une maison traditionnelle japonaise avec, en son centre, un jardin japonais. Un havre de paix au cœur de la ville, à quelques pas de la plus longue galerie marchande du Japon. Les chambres sont réduites au strict minimum mais la literie reste de qualité et les espaces communs sont propres et pratiques.

OSAKA GUESTHOUSE HIVE

6-24-6 Fukushima ✆ +81 6 6136 7442
www.osaka-guesthouse-hive.com
info@osaka-guesthouse-hive.com
A 10 minutes à pied des stations Umeda et JR Osaka.
Lit en dortoir à partir de 2 800 ¥. Chambre double avec salle de bain privée à partir de 9 500 ¥. Cuisine. Machine à laver 300 ¥. Wi-fi.
Agréable *guesthouse* située à une distance raisonnable de la gare d'Ōsaka. Les dortoirs ne sont pas grands mais les lits sont confortables et possèdent chacun un rideau qui permet de garder un peu d'intimité. Cuisine et espaces communs à disposition des voyageurs. Le staff est très sympathique et parle un bon anglais.

TENMA ITOYA GUESTHOUSE

4-16-13 Tenma
Kitaku ✆ +81 6 6358 8500
www.tenma-itoya.sakura.ne.jp
info@tenma-itoya.sakura.ne.jp
Descendre à la sation Osakatemmangû sur la ligne JR Touzai-Gakkentoshi
ou à la station Minami Morimachi sur les lignes Sakaisuji et Tanimachi.
Dortoir de 4 personnes de style japonais à partir de 3 500 ¥. Chambre privée de style japonais pour deux personnes 8 000 ¥, trois personnes 12 000 ¥. Salle de bains, toilettes et cuisine commune. Wi-fi. Air conditionné.
Toutes les chambres de cette *guesthouse* sont de style japonais. On dort donc sur des futons installés sur des tatamis. Situé à quelques pas du temple Temman-gu et non loin de la galerie marchande Tenjinbashi, dans un quartier très populaire, c'est un bon point de chute pour prendre la température de la ville d'Ōsaka.

U-EN GUESTHOUSE

2-9-23, Fukushima
✆ +81 6 7503 4394
booking@hostelosaka.com
A 3 minutes à pied de la gare Shin-Fukushima sur la ligne JR Touzai-Gakkentoshi
et à 5 minutes à pied de la station Fukushima sur la ligne Hanshin et la ligne JR Osaka Loop.
Lit en dortoir mixte de 12 personnes à partir de 2 900 ¥. Lit en dortoir mixte de 6 personnes à partir de 2 800 ¥. Lit en dortoir pour femmes de 8 personnes à partir de 3 000 ¥. Lit en dortoir

pour femmes de 6 personnes à partir de 2 900 ¥. Chambre double tatamis à partir de 6 200 ¥. Salle de bains communes. Wi-fi. Air conditionné.
Cette *guesthouse* est aménagée dans un bâtiment datant de 1910, ancien entrepôt de saké transformé par la suite en restaurant. L'ensemble a été partiellement rénové mais les panneaux de bois et portes en papier sont d'origine. L'ensemble est simple mais confortable et l'équilibre entre modernité et tradition parfaitement maîtrisé. L'équipe de l'hôtel, très amicale et parlant parfaitement anglais, saura vous aider pour préparer votre visite. Location de vélo à la journée.

Confort ou charme

HOTEL MONTEREY OSAKA
3-3-45 Umeda Kita-ku
✆ +81 6 6458 7111
www.hotelmonterey.co.jp/en/osaka
Situé à quelques pas des stations JR Osaka et Umeda, ainsi que de la station Kitashinchi sur la ligne JR Touzai-Gakkentoshi.
Compter entre 10 300 et 22 700 ¥ pour une chambre double.
Très bien situé, cet hôtel affiche son désir de recréer l'atmosphère du château de Schönbrunn de Vienne et les visiteurs pourront profiter d'un cadre confortable et luxueux. Pour la qualité des services, les prix ne sont pas très élevés et les chambres plutôt spacieuses. Une bonne adresse.

Luxe

HÔTEL NEW HANKYU
1-1-35 Shibata, Kita-ku
✆ +81 663 725 101
hotel.newhankyu.co.jp
Chambre simple à partir de 17 000 ¥. Double à partir de 28 000 ¥. Cartes de crédit acceptées.
Mastodonte de l'hébergement à Ōsaka, le New Hankyū propose des chambres relativement spacieuses et très lumineuses. Les pièces sont très confortables, avec tout le nécessaire pour assurer un bon séjour.

IMPERIAL HOTEL OSAKA
1-8-50, Temmabashi, Kita-ku
✆ +81 6 6881 1111
Situé à 10 minutes à pied de la station Temma de la Osaka Loop Line et de la station Ogimachi de la Sakaisuji Line.
Compter entre 23 000 et 50 000 ¥ la chambre double.
L'Imperial Hotel d'Ōsaka perpétue les valeurs d'hospitalité et de confort de l'Imperial Hotel de Tōkyō. Situé sur les berges de la rivière Okawa, on y admirera au printemps les cerisiers en fleur. Les chambres sont très spacieuses, chacune est équipée d'une télévision, de l'air conditionné, d'un minibar et d'un bain. La vue depuis les fenêtres sur la ville illuminée le soir est magnifique.

Namba

Bien et pas cher

CAPSULE INN NAMBA
1-7-16 Namba
✆ +81 666 332 666
Capsule hôtel à 5 minutes de la station de Namba (Sortie n° 31).
4 500 ¥ la capsule (Minami). Possibilité de dormir pour 2 800 ¥ dans la salle principale. Les femmes sont acceptées.
C'est l'occasion de tenter cette aventure nocturne un peu spéciale et unique. Les « boîtes » dans lesquelles on dort sont très propres, grâce à un personnel sérieux. Les salles de bains sont bien entendu communes.

FUNTOCO BACKPACKERS
2-5 Nipponbashinishi
Naniwa-ku
✆ +81 6 6606 9808
www.funtoco.jp
funtoco@gmail.com
Situé entre la station Ebisucho sur les lignes Sakaisuji et Hankaidenki-Hankai, la station Imamiyaebisu sur la ligne Nankai-Koya et la gare de Namba.
Dortoirs mixtes de 6 et 12 personnes à partir de 2 700 ¥. Dortoirs pour femme de 5 et 6 personnes à partir de 2 800 ¥. Chambre double à partir de 7 000 ¥. Wi-fi. Cuisine et salle commune.
Guesthouse très bien située dans le quartier animé de Namba. Les chambres sont bien tenues et fonctionnelles. Sous chaque lit se trouve un casier pour ranger ses affaires et des rideaux permettent de garder un espace privé. La décoration mélange tradition et modernité avec l'utilisation de bois clair et de couleurs sobres. L'ensemble est très relaxant. Les propriétaires sont charmants et vous donneront plein d'informations sur les endroits à visiter ou les restaurants à tester.

KEN'S HOUSE
1-8-12, Nambanaka
Naniwa-ku
✆ +81 6 6536 8855
www.ken-s-house.com
ken_s_house@yahoo.co.jp
Prendre la sortie n° 7 à la gare de Namba.
Lit en dortoir, 2 000 ¥ en basse saison, 2 500 ¥ en haute saison. Machine à laver. Wi-fi.
Guesthouse moderne installée à peu de distance de la station Namba. Depuis cet emplacement très central, vous pourrez partir à la découverte de la ville d'Ōsaka et profiter de la vie nocturne animé des alentours. Chaque lit possède une lampe et un rideau pour s'isoler. Les matelas sont confortables, les espaces communs commodes et bien entretenus. Un bon rapport qualité/prix.

Confort ou charme

EBISU-SO RYOKAN

1-7-33 Nipponbashi-nishi, Naniwa-ku
✆ +81 666 434 861
Simple : 5 500 ¥, double à partir de 9 500 ¥ et triple à 15 000 ¥. Cartes de crédit acceptées.
Un *ryokan* bien situé pour les fêtards, à 10 minutes à pied de la station Kintetsu Nipponbashi, ou 5 minutes à pied de la station de métro Ebisuchō (Minami). Cet hôtel familial tenu par deux femmes âgées, est réputé pour sa très bonne ambiance. Les 15 chambres sont toutes aménagées dans un style traditionnel japonais. L'ensemble se veut modeste, mais la structure en bois n'est pas sans charme. Pas de petit déjeuner disponible en revanche.

YAMATOYA HONTEN RYOKAN

2-17-4 Shimanouchi
Chūō-ku ✆ +81662113587
www.yamatoyahonten.co.jp
info@yamatoyahonten.co.jp
Situé à 5 minutes à pied de la station Kintetsu-Nipponbashi sur la Kintetsu-Nara Line et à 10 minutes à pied de la gare de Namba.
4 104 ¥ pour une chambre avec toilettes mais sans salle de bain. 5 940 ¥, 7 020 ¥ et 8 100 ¥ pour une chambre avec toilettes et salle de bain privée. Wi-fi.
Cet hôtel domine Dotonbouri, que vous pourrez d'ailleurs apercevoir depuis certaines chambres. Celles-ci sont aménagées dans un style traditionnel japonais, avec tatamis et futons. Les plus économiques ne possèdent pas de salle de bains et il faudra donc utiliser le bain commun. Le restaurant propose des dîners et petits déjeuners japonais, avec des menus changeant au fil des saisons. Parfait pour un séjour dans une atmosphère apaisante et traditionnelle.

Tennoji

ODORI GUESTHOUSE

3-6-6 Bishoen
Abeno-ku ✆ +81 6 7503 2594
www.odori-osaka.com
info@odori-osaka.com
Situé à 1 minute de la station Bishoen sur la ligne JR Hanwa et à 5 minutes de la station Fuminosato de la ligne Tanimachi.
Chambre traditionnelle japonaise de 14 m² : 4 320 ¥/pers pour 2 personnes, 3 996 ¥/pers pour 3 personnes et 3 780/pers pour 4 personnes. Chambre traditionnelle japonaise de 11 m² : 3 780 ¥/pers pour 2-3 personnes. Futon en dortoir pour femmes de 4 personnes à 2 700 ¥. Lit en dortoir mixte de 4 personnes à 2 700 ¥. Salles de bain, toilettes et cuisine commune. Wi-fi. Air conditionné. Location de vélo : 500 ¥ par jour.
Très agréable *guesthouse* installée dans une maison traditionnelle japonaise rénovée. La plus grande des chambres, avec tatamis et futons, possède également un *tokonoma*, alcôve où l'on expose des objets d'art tels que calligraphie et *bonzai*, et un balcon ouvert sur le jardin japonais. Seul le dortoir mixte n'est pas de style japonais et l'on peut y dormir dans des lits superposés. Un cadre relaxant.

PEACE HOUSE SHOWA

2-8-4 Sanno
Nishinari-ku ✆ +81 9 9866 2643
peacehouseshowa3@gmail.com
Situé à 5 minutes à pied de la station Dobutsuen-Mae sur les lignes Midosuji et Sakaisuji et à 8 minutes de la gare de Tennoji où passent de nombreuses lignes JR.
2 500 ¥ par personne et par nuit dans le dortoir. 30 000 ¥ par mois. Wi-fi. Cuisine.
Petite *guesthouse* très conviviale. Dans la salle commune, jeux et livres sont mis à la disposition des visiteurs, des petites fêtes sont organisées de temps en temps et les voyageurs sont invités à manger tous ensemble. Les dortoirs et les douches sont simples et un peu vieillots, mais l'établissement reste d'un très bon rapport qualité/prix, notamment pour la chaleur de l'accueil.

TENNOJI MIYAKO HOTEL

1-2-8, Matsusaki-chō, Abeno-ku
✆ +81 6 6628 3200
Situé entre les gares de Tennoji et d'Ōsaka-Abenobashi.
Compter entre 11 000 et 23 800 ¥ pour une chambre double.
Situé en face de la gare de Tennoji, cet hôtel est idéalement situé notamment pour les voyageurs désirant le lendemain matin se rendre à l'aéroport. Les chambres sont simples mais assez spacieuses et confortables avec literie de qualité, télévision et air conditionné. Le restaurant propose un buffet, mélange de spécialités japonaises, chinoises et internationales.

VIA INN ABENO TENNOJI

1-1-7 Asahimachi, Abeno-ku
✆ +81 6 6641 5489
www.viainn.com/en/abeno-t
A 2 minutes à pied de la gare de Tennoji.
Compter entre 9 500 et 24 000 ¥ pour une chambre double, petit déjeuner inclus.
Les chambres ne sont dans l'ensemble pas très grandes et certaines un peu vieillottes mais, bien entretenues, elles possèdent le strict nécessaire pour passer une bonne nuit de sommeil. Le petit déjeuner est présenté sous forme de buffet.

L'Est d'Ōsaka et Nakanoshima

Bien et pas cher

ARK HOSTEL
1-15-11 Edobori
Nishi-ku
✆ +81 6 6136 6550
www.ark-osaka.jp/en
info@ark-osaka.jp
Prendre la sortie n° 9 de la station Higobashi (Yotsubashi Line).
Dortoir mixte : 2 900 ¥ par personne. Dortoir pour femmes : 3 000 ¥ par personne. Chambre traditionnelle japonaise : 15 000 ¥ pour 2 personnes (jusqu'à 6 personnes, 7 500 ¥ par personne en plus). Salle de bain et cuisine communes. Wi-fi. Vélo : 500 ¥ par jour.
Hôtel très bien situé dans un quartier animé avec petites boutiques et restaurants. Les dortoirs et les espaces communs sont très propres. Les lits dans les dortoirs sont plus grands que la moyenne, de la taille d'un lit semi-double plus que d'un lit simple. La décoration est sympathique avec de grandes peintures dans les couloirs. Pour les familles ou les couples, possibilité de rester dans une chambre privée de style japonais, avec tatamis et futon et petit jardin japonais intérieur. La salle de bain sera cependant toujours commune. Le personnel de l'hôtel est très sympathique et parle un bon anglais.

MORIZOU GUESTHOUSE
2-12-12 Morinomiyachuo
Chūō-ku
osakamorizou@gmail.com
Situé à 10 minutes à pied de la gare Morinomiya, où passent la Chuo Line, la JR Osaka Loop Line et la Nagahoritsurumiryokuchi Line.
A partir de 2 800 ¥ pour un lit dans le dortoir pour femmes. Réduction de 200 ¥ à partir de 2 nuits. Chambre privée : à partir de 4 500 ¥ pour 1 personne, 6 000 ¥ pour 2 personnes, 9 000 ¥ pour 3 personnes. Salle de bain, toilettes et cuisine commune. Wi-fi.
A la Morizou Guesthouse, on se sent comme à la maison. Dans la salle commune, vous pourrez disparaître dans un sofa confortable avec un livre, trouvé dans une des nombreuses bibliothèques. Ou discuter avec la charmante propriétaire qui vous fournira plein d'informations futées sur Ōsaka. Les chambres sont simples mais confortables et très bien tenues. La *guesthouse* ne possède qu'une seule salle de bain, ce qui peut entraîner quelques bouchons le soir venu.

SORA GUESTHOUSE
13-20 Karahori-chō
www.sora-house.jp
sora@f-travel.co.jp
A 3 minutes à pied de la station Tamatsukuri sur les lignes Nagahori Tsurumi-Ryokuchi et JR Kanjosen.
3 chambres de 4 personnes avec salle de bain et toilettes privées. Compter entre 14 600 ¥ et 16 600 ¥. Wi-fi.
Cet hôtel ouvert mi-2017 propose des chambres minimalistes, à dominance bois. Chacune possède quatre lits simples superposés. L'hôtel n'est pas recommandé pour les visiteurs voyageant seuls puisqu'il est uniquement possible de réserver la chambre entière. Mais les groupes et les familles trouveront ici un bon rapport qualité/prix. Chaque chambre possède sa propre salle de bain et ses toilettes. Un espace commun et une agréable terrasse sont également à la disposition des clients. On regrette l'absence de cuisine.

Confort ou charme

ANA CROWNE PLAZA
1-3-1 Dojimahama, Kita-ku
✆ +81 6 6347 1112
www.anacrowneplaza-osaka.jp/en
A 5 minutes à pied de la station Oebashi sur la ligne Keihan-Nakanoshima.
Compter à partir de 14 290 ¥ pour une chambre double. Accès à la piscine et au saune : 1 500 ¥. Salle de sport. Restaurants.
Hôtel proposant des chambres confortables et modernes suivant trois catégories : Regular Floor, Club Lounge et Club Floor. Celles situées dans les étages les plus élevées offrent une très belle vue sur la ville. Les clients pourront bénéficier d'une grande salle de sport, d'une piscine et d'un sauna. Les nombreux restaurants proposent de la cuisine internationale, japonaise et chinoise. Pâtisserie, bars et salon de thé également.

HÔTEL NEW OTANI ŌSAKA
1-4-1 Shiromi, Chūō-ku
✆ +81 669 411 111
www.hotelnewotaniosaka.jp
osk-rm@newotani.co.jp
Chambre double à partir de 17 000 ¥. Cartes de crédit acceptées.
Le luxe au Japon, c'est l'espace. Et il faut bien avouer que le New Otani propose des pièces spacieuses. Même si les tarifs sont élevés, le rapport qualité/prix est excellent. La vue sur la ville depuis les chambres est assez belle dans l'ensemble, certaines donnent sur le château. L'hôtel abrite aussi une dizaine de restaurants pour déjeuner ou dîner.

Luxe

■ **CONRAD OSAKA**
3-2-4 Nakanoshima, Kita-ku
✆ +81 6 6222 0111
www.conradosaka.jp
A 3 minutes à pied de la station Watanabebashi sur la ligne Keihan-Nakanoshima et à 5 minutes à pied de la station Higobashi sur le ligne Yotsubashi.
Compter à partir de 34 000 ¥ la nuit pour une chambre double. Piscine. Spa. Restaurants. Bar.
Les chambres du Conrad Hotel sont réputées pour être les plus grandes d'Ôsaka, offrant un cadre moderne et confortable. Au 38e étage, la piscine est tout simplement magique et y nager donne la sensation de voler au-dessus des immeubles. Pour se relaxer, des services de massage et spa sont proposés, ainsi qu'une salle de fitness. Trois restaurants proposent de la cuisine internationale et japonaise avec sushis et *teppanyaki*.

■ **RIHGA ROYAL HOTEL OSAKA**
5368 Nakanoshima Kita-ku
www.rihga.com/osaka
room@rihga.co.jp
À partir de 35 700 ¥. 972 chambres, 20 restaurants, 52 boutiques, piscine et salle de gym. Navette gratuite pour la gare de 7h30 à 22h.
C'est le plus vieil hôtel de la ville, l'un des plus luxueux aussi, pour preuve, l'Empereur s'y rendait chaque fois qu'il descendait à Ôsaka. Le hall est splendide et immense avec un jardin et une chute d'eau comme décor au fond de la pièce. Les 20 restaurants rivalisent d'excellence, les bars et les salons de thé ne sont pas en reste. Les chambres confortables, très bien équipées et les salles de bains sont irréprochables. Avec en plus et sans aucun doute le meilleur concierge du Japon qui sera un allié utile pour votre visite de la ville. D'une gentillesse incroyable, monsieur Naoyuki Yoshimura parle parfaitement le français et connait Ôsaka mieux que quiconque.

Se restaurer

Les principales spécialités sont l'*okonomiyaki* (sorte de galette de farine mélangée avec du chou, du porc ou de la seiche, des légumes, on y ajoute une sauce un peu sucrée et parfois un peu de mayonnaise), le *takoyaki* (boulettes de farine avec du poulpe à l'intérieur, le tout cuit dans un appareil spécial), l'*udon suki* (*udon* mélangé à un jaune d'œuf). On pourra aussi se faire plaisir avec les *yakiniku*, un barbecue coréen, l'*ikayaki*, un beignet de calamar, la soupe de nouilles *kitsune udon*, le *kushikatsu*, de la viande ou des légumes panés en brochette. Un peu partout, se trouvent des restaurants pour déguster ces spécialités.Pour ce qui est des quartiers à privilégier, il faut compter sur Umeda, Namba et les zones autour des gares d'Ôsaka. Mais pour les locaux, le meilleur plan reste de tenter sa chance du côté du quartier de Dōtombori, à Chūō-ku. Le Grand Front offre désormais des petits lieux intéressants, comme sur le petit port de Nakanoshima Gate où le poisson est en réserve dans des aquariums géants.

Umeda et le Nord d'Ōsaka

Sur le pouce

■ **KOMEDA'S COFFEE**
5–8–14 Tenjinbashi
✆ +81 6 4792 8548
Ouvert tous les jours de 7h à 22h30. Café à partir de 420 ¥. Sandwichs et burger à partir de 460 ¥.
Avec un premier établissement ouvert en 1967, Komeda's Coffee est une institution. C'est une très bonne adresse pour prendre un petit déjeuner, puisque jusqu'à 11h du matin, pour une boisson achetée, une tartine accompagnée d'un œuf ou d'*anko* (pâte de haricots rouges sucrés) vous est offerte. Et de 11h30 à 14h, pour 430 ¥ en plus du prix de la boisson, vous pourrez déguster un assortiment de sandwichs et de croquettes accompagné d'une salade. Des burgers à la japonaise sont également à la carte.

Pause gourmande

■ **DONG**
1-13-13 Umeda
✆ +81 6 6346 0387 – www.donq.co.jp
Au niveau de la Hanshin Ligne.
Ouvert tous les jours de 10h à 20h. Compter entre 150 et 300 ¥ pour des pains et viennoiseries.
Si vous êtes en manque de pain français, c'est dans cette chaîne de boulangerie que vous trouverez la meilleure baguette et les meilleurs croissants ! Vous pourrez également y déguster de très bonnes viennoiseries, mélange de tradition japonaise et d'influences internationales : pains briochés aux *ankos* (haricots rouges sucrés), à la confiture, au chocolat, panettone, pains fourrés aux crevettes, au fromage, au bacon, au jambon... On ne sait plus où donner de la tête.

◗ **Autres adresses :** Dong Namba, 5-1-5 Namba, Takashimyama B1F, +81 6 6632 9355 • Dong Tennoji, 1-1-43 Abenosuji, Abeno Harukas, +81 6 6625 2289

■ **UTENA KISATEN**
1-8-23 Nakazakinishi, Kita-ku
✆ +81 66 372 1612
Ouvert de midi à 20h. Fermé le mardi et le premier lundi de chaque mois. Café : 400 ¥. Cheesecake : 350 ¥.
Ce café est installé dans une vieille maison japonaise, tout en bois, donnant sur une petit

jardin intérieur. Parfait pour un café ou un thé, accompagné d'une part de *cheesecake* fait maison par le propriétaire. L'ambiance un peu rétro est très calme et relaxante.

Bien et pas cher

SAKURA
9-10, Kakudachō, Kita-ku
✆ +81 6 6364 7521
Ouvert de 11h à 23h. Compter à partir de 800 ¥ pour un okonimiyaki ou des yakisoba.
Dans la gare d'Umeda, non loin de la sortie de la ligne Hankyu, à côté du Mac Donald, se trouve l'entrée d'un dédale de petites galeries où sont regroupés de nombreux restaurants et *izakaya*. La plupart sont minuscules, certains n'ont ni tables ni chaises et l'on devra manger debout au comptoir. Sakura est un petit restaurant qui propose des *okonomiyaki* et des *yakisoba*, simples mais délicieux. On s'installera au comptoir ou sur des tables avec *tenpan* (plaques chauffantes). Il est préférable d'arriver vers 18h, après, il faudra probablement faire la queue.

SHIMAUTA LIVE RYUKYU
1–1–3 Umeda
Osaka Station Bâtiment n°3, B2
✆ +81 6 6453 6534
www.ryukyu-shimauta.com
Ouvert tous les jours de 17h à 23h30. Plats de 400 à 850 ¥. Bière et saké à partir de 500 ¥.
Ce restaurant, un peu dur à trouver, vous fera voyager jusqu'à Okinawa, la préfecture du Japon la plus au sud de l'archipel. Vous vous installerez sur des tables basses, dominées par des étagères remplies de bouteilles et des jarres de saké. Au bout de la salle, une scène. En effet, ce restaurant propose tous les soirs des *lives* de musique d'Okinawa. La participation est obligatoire et vous ne pourrez échapper à la farandole qui se formera autour des tables. Au menu, des spécialités d'Okinawa bien sûr, servies en petites portions, parfaites pour partager et découvrir un maximum de saveurs. Une adresse très conviviale qui permet de plonger un peu plus dans la culture japonaise.

TAKIMIKOJI
1-1-88 Oyodonaka
B1F Umeda Sky Building
✆ +81 6 6440 3899 – www.takimikoji.jp
Cachée sous l'Umeda Sky Building, cette allée où s'alignent les restaurants reconstitue l'ambiance d'une rue d'Ōsaka de l'ère Showa des années 1950 avec ses lanternes, posters d'une autre époque et vieille voiture. *Shabu-shabu, okonomiyaki*, *sukiyaki*, tempura, sushis, yakitoris, bar à saké, restaurant indien et italien, il y en a pour tous les goûts et pour tous les porte-monnaie.

TAMAGO TO WATASHI
4-7 Komatsubaracho
Whity Umeda ✆ +81 6 6311 4800
Le restaurant se trouve en sous-sol, vers la Hanshin Line.
Tous les jours de 10h à 22h. Compter en moyenne 1 000 ¥ pour un plat. Supplément de 210 ¥ pour un set avec salade et boisson. Supplément de 380 ¥ pour un set avec boisson et dessert.
Le nom de ce restaurant *Tamago to watashi*, signifie « les œufs et moi ». C'est en effet un établissement spécialisé dans les omelettes. Pas très japonais au premier abord et pourtant, l'*omurice*, omelette fine recouvrant du riz à la tomate, est un plat typiquement nippon. Nouvelle arrivante, l'omette soufflée, très crémeuse et moelleuse, recouvrant lasagnes, risotto ou curry.

Autre adresse : Tennoji Mio 10F, 10-39 Hiden-in, ✆ +81 6 6770 1122



© ŌSAKA CONVENTION TOURISM BUREAU

Kushikatsu.

■ **TSURUTONTAN KITASHINCHI**
1-1-19 Sonezakishinchi ✆ +81 6 4799 1111
Ouvert tous les jours de 11h à 18h. Udon à partir de 780 ¥.
Cette chaîne de restaurants a acquis une solide réputation pour la qualité de ses *udon*, fraîchement préparés. Les quantités sont énormes et la qualité n'est pas à discuter. On retrouvera les *udon* traditionnels : *kitsune udon*, *saru udon*, tempura *udon* ou encore *curry udon*. Mais également des assemblages plus étranges tels que les *udons* au bacon et à la sauce carbonara, les *sukiyaki udon* ou encore les *udon* à la crème et aux fruits de mer. Cinq établissements sont dispersés dans Ōsaka, dont deux ouverts toute la nuit.

◗ **Autres adresses :** Tsurutontan Honmachiro, 2-1-13 Kawaramachi, +81 6 6232 0333, ouvert de 11h à 23h. • Tsurutontan Soemoncho, 3-17 Souemoncho, +81 6 6211 0021, ouvert de 11h à 8h le lendemain matin. • Tsututontan Daikokucho, 2-1-11 Shikitsunishi, +81 6 6641 2626, ouvert de 11h à 8h le lendemain matin.

Luxe

■ **LE PONT DU CIEL**
6-9 Kitahama Higashi
✆ +81 66 9470 888
www.pont-de-ciel.co.jp
Compter 10 000 ¥. Fermé le dimanche.
Décor exceptionnel, ambiance raffinée, cet établissement a été récompensé par deux fois par le plus célèbre guide gastronomique de la planète. Il faut dire que les plats proposés dans ce restaurant, élaborés à partir de produits de saison, sont d'une qualité incroyable : ce mariage des cuisines française et japonaise fonctionne à merveille. Aux manettes, le chef japonais Kenji Yoshikawa assisté de Pascal Lognon, qui a fait ses armes auprès de Joël Robuchon. On en salive encore ! Belle carte des vins et de sakés.

Namba

Sur le pouce

■ **MARUFUKU CAFE**
1-9-1 Sennichimae, Chūō-ku
✆ +81 66 211 3474
www.marufukucoffeeten.com
otoriyose@marufukucoffeeten.com
Ouvert de 8h à 23h (à partir de 8h30 le dimanche).
Ce café a plus de 80 ans d'histoire et c'est aujourd'hui une véritable institution. Ambiance rétro avec boiseries, banquettes en cuir marron, comptoir en marbre blanc et vitrines où sont exposés services à thé et figurines de porcelaine. On y vient pour le petit déjeuner, déguster son thé ou café accompagné d'un toast, d'une salade, de pancakes ou de petits sandwichs. Le midi et le soir, on pourra s'y restaurer légèrement et en fin d'après-midi, y faire une pause pour goûter à ses nombreux desserts.

Bien et pas cher

■ **DOTOMBORI IMAI**
1-7-22 Dōtombori, Chūō-ku
✆ +81 662 110 319
www.osaka-info.jp
Ouvert de 11h à 22h. Fermé le mercredi. Bon restaurant de udon (750 ¥ à 1 000 ¥).
La maison est ouverte depuis plus de 60 ans. La spécialité, c'est le *kitsune udon* typique d'Ōsaka, ou les *nabe udon*, marmites à base de légumes et viandes de saison. Idéal pour manger à petit prix le midi. Après le repas, engouffrez-vous dans la petite ruelle à gauche du restaurant, qui vous transportera dans le Japon de l'ère Showa.

■ **FUKUTARO**
2-3-17, Sennichimae, Chūō-ku
✆ +81 66 634 2951
En semaine, ouvert de 17h à 1h du matin. Les week-ends, ouvert de 12h à minuit. Compter entre 1 000 en 2 000 ¥.
Fukutaro est très réputé auprès des locaux, dont beaucoup le considèrent comme le meilleur restaurant d'*okonomiyaki* de la ville. Installé au comptoir, ceux-ci seront réalisés devant vous. La petit touche qui fait toute la différence serait la sauce secrète dont les *okonomiyaki* sont recouverts.

■ **HOKKYOKUSEI**
2-7-27 Nishi-Shinsaibashi, Chūō-ku
✆ +81 66 211 7829 – hokkyokusei.jp
Ouvert de 11h30 à 22h. Compter entre 1 000 et 2 000 ¥.
Dans une maison traditionnelle japonaise donnant sur un jardin intérieur, on s'installera à des tables basses, sur des tatamis. On ne sert ici que des *omurice* (fine omelette recouvrant du riz, traditionnellement à la tomate ou à la viande hachée). Il est d'ailleurs dit que ce restaurant est le premier au Japon à en avoir proposé. On pourra les déguster toutes simples ou accompagnées de *katsudon* (porc pané) ou de tempura de crevettes.

Bonnes tables

■ **KANI-DORAKU**
1-6-18 Dōtombori ✆ +81 662 118 975
M° Namba (sortie 14). Ouvert de 11h à 23h. Spécialité de kani (crabe). À midi, il y a 2 menus à 4 000 ¥. Le soir, les menus démarrent à 4 500 ¥. Cartes de crédit acceptées.
Ce restaurant qui arbore un grand crabe sur sa façade est la maison mère d'une chaîne. C'est à se demander comment ils ont fait pour inventer autant de manières de cuisiner le crabe. Les amateurs de fruits de mer seront servis !

■ **SHOBEN TANGOTEI**
1 1-7-12 Dotombori Chūō-ku
✆ +81 662 113 208
Compter un minimum de 2 800 ¥. Fermé le mercredi.
Cette adresse est ouverte depuis 1893 et les clients habitués s'amusent à raconter que leurs grands-parents y allaient déjà. L'ambiance est donc très conviviale, même si certaines suggestions du chef, toujours très bonnes, ne sont pas données (15 000 ¥). Heureusement, certains menus en soirée voient ce prix divisé par trois. Le midi, des plats sont mêmes accessibles pour 600 ¥. Le *miso-oden*, plat à base d'octopus, de légumes, d'œuf et de tofu, est la spécialité du restaurant.

■ **WASABI**
1-1-18 Namba, Chūō-ku ✆ +81 662 126 666
Ouvert de 17h à 22h. Comptez 4 000 ¥ environ par personne.
Ce petit restaurant est spécialisé dans de délicieux *kushi-age* (espèce de brochettes frites). Comme il n'y a qu'un comptoir pouvant accueillir 10 personnes, mieux vaut réserver. Ce restaurant se trouve dans une ruelle pavée appelée Hōzenji Yokochō, près du temple Hōzen-ji. Pour réserver, dire *yoyaku o negai-shimasu* (je voudrais réserver). « Aujourd'hui à 19h » se dit *kyō shichiji* et « deux personnes » se dit *futari*.

Luxe

■ **NISHI-SHINSAIBASHI YŪNO**
1-10-35 Nishishinsaibashi, Chūō-ku
✆ +81 66 281 3690
Ouvert de 17h à 23h. Fermé le lundi. Compter entre 15 000 et 20 000 ¥.
Ce restaurant n'est pas grand, quelques places au comptoir et deux tables privées. Nous vous conseillons cependant de vous installer au comptoir pour pouvoir admirer le chef au travail. Les plats qui vous seront servis les uns après les autres, composés de poissons et légumes frais, changeant suivant la saison, et de viande, sont tous un modèle de raffinement. Tout simplement délicieux.

Tennoji

■ **551 HORAI**
Gare JR de Tennoji
10–48, Hidenincho, Tennoji-ku
✆ +81 66 771 3081 – www.551horai.co.jp
Ouvert de 8h30 à 21h30. 2 buta-man : 340 ¥. 10 gyozas : 300 ¥. 6 shumai : 390 ¥.
Cette chaîne de magasins, originaire d'Ōsaka, n'est présente que dans la région du Kansai. Elle vend les *butamans* (brioche fourrée au porc d'inspiration chinoise) les plus populaires de la ville : en moyenne, 110 000 sont vendus chaque jour. On y trouve également de délicieux *shumai* et *gyozas* (deux différentes sortes de raviolis à la viande de porc). La viande est juteuse et délicieusement parfumée. Parfait pour un repas sur le pouce. On retrouve des boutiques un peu partout dans Ōsaka, à Umeda, Nanba et Shinsaibashi.

■ **OHISAMA NO EGAO**
Abeno Harukas 13F
1-1-43 Abenosuji Abeno-Ku
✆ +81 66 627 0909
Déjeuner : de 11h à 16h en semaine et de 10h30 à 16h30 les week-ends, adultes 1 965 ¥, enfants 1 080 ¥ (540 ¥ entre 6 et 3 ans). Dîner : de 17h à 23h, adultes 2 592 ¥, enfants 1 350 ¥ (540 ¥ entre 6 et 3 ans).
Il peut être difficile de satisfaire tout le monde lorsqu'on voyage en groupe. Avec ce restaurant-buffet, le problème est résolu. Pendant 90 minutes, on profitera du très grand choix de légumes, salades, saucisses, jambons, viandes, pâtes, curry et pain. Contrairement à l'idée que l'on peut se faire de certains buffets, les produits sont ici frais et très bien cuisinés. La quantité de légumes proposée peut également être une bonne option pour les végétariens ou pour faire une pause entre deux *okonomiyaki* et *yakisoba*.

■ **RAMEN GOKU**
1-1-26, Asahimachi, Abeno-ku
✆ +81 66 644 3849
Compter entre 690 et 1 000 ¥ pour un ramen et riz chashyu. Gyozas : 250 ¥ les 5 pièces.
Délicieux petit restaurant proposant quatre types de *ramen* : *shôyu* (soupe à base de sauce soja), *shio* (soupe traditionnelle salée) et *tonkotsu* (soupe à base de bouillon de porc) blanc ou noir (avec plus d'ail). Les plus gourmands pourront commander pour accompagner leur *ramen* un bol de riz frit au porc *chashu*.

■ **YAKINIKU MANNO HORUMONTEN**
Niitaka Tennoji Station Square Building 2, 3F
16-6, Horikoshicho, Tennouji-ku
✆ +81 66 776 7000
www.mannoya.com
Ouvert tous les jours de 17h à minuit. Compter en moyenne 4 000 ¥ par personne.
Le *yakinikus* est un barbecue à la japonaise. Installé à des tables avec un grill au centre, on fera soi-même cuire ses morceaux de viande. Mannoya sélectionne ses bœufs avec grand soin pour proposer des viandes de qualité. Un des points forts de ce restaurant est sa large sélection d'organes internes, dont les habitants d'Ōsaka raffolent : cœur, poumons, foie... Avis à tous les amateurs !

◗ **Autre adresse :** Mannoya, Lucua Ōsaka B2, 3-1-3, Umeda, Kita-ku, +81 64 798 2929. Ouvert tous les jours de 11h à minuit. Déjeuner à partir de 1 000 ¥, dîner à partir de 4 000 ¥.

L'Est d'Ōsaka et Nakanoshima

Sur le pouce

MOTO COFFEE
2-1-1, Kitahama, Chūō-ku
✆ +81 64 706 3788
Ouvert de 12h à 19h.
Très agréable petit café avec terrasse extérieure donnant sur la rivière et l'île de Nakanoshima. On y dégustera son café, thé ou jus, accompagné d'une délicieuse tranche de quatre-quart ou d'une tarte aux fruits maison. Petite restauration également à base de sandwichs et toasts aux accents japonais.

Bien et pas cher

AYAMEDO
2-2-26 Andojimachi, Chūō-ku
✆ +81 67 504 5260
Ouvert du lundi au samedi, de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 20h30. Fermé le dimanche et le troisième lundi de chaque mois. Compter à partir de 1 000 ¥.
La spécialité de ce restaurant est les *soba* et particulièrement les *zaru soba*, dont les nouilles sont présentées séparément du bouillon. L'endroit esr en général pris d'assaut le midi par les *salarymen* qui viennent y passer leur pause déjeuner.

NAKANOSHIMA PORT DINNER
Nakanoshima fish port
2-9 Kawaguchi
Plats entre 900 et 1 500 ¥. Entre 11h et 22h.
Amateurs de sashimis, de soupe *miso*, de fruits de mer, voici une adresse originale et peu onéreuse. Manger sur les pontons d'un petit port de pêche, en plein cœur de la ville, avec une vue extraordinaire sur la Skyline d'Ōsaka, voilà ce que vous propose ce magnifique lieu de rendez-vous.

Bonnes tables

HONKE SHIBATO UNAGI
2-5-2, Koraibashi, Chūō-ku
✆ +81 66 231 4810 – www.shibato.net
A 5 minutes à pied des stations Kitahama et Yodoyabashi.
Fermé le lundi et le dimanche. Déjeuner de 11h à 14h30. Dîner de 17h à 21h. Menu à partir de 3 035 ¥.
Etabli durant l'ère Edo, ce restaurant porte avec lui près de 300 ans d'histoire. Il est spécialisé dans l'*unagi*, l'anguille japonaise. Les filets d'anguille sont généralement présentés dans une boîte, recouvrant du riz et agrémenté d'une sauce légèrement sucrée. Un véritable délice. Vous remarquerez peut-être sur des étagères des bouteilles de saké avec des étiquettes sur lesquelles sont écrits les noms de clients. Ceux-ci achètent en effet des bouteilles et les laissent dans le restaurant pour la prochaine fois qu'ils viendront. La preuve qu'une fois qu'on y a goûté, on ne demande qu'à revenir.

Luxe

SUSHI KIZUNA
1F Fujimi Heights
2-4-9, Miyakojima Minami-dōri,
Miyakojima-ku
✆ +81 66 922 5533
Ouvert de 18h à 23h (à partir de 17h le dimanche). Fermé le lundi et le troisième mardi du mois. Compter en moyenne 10 000 ¥ par personne.
Restaurant de sushis traditionnel proposant un menu *omakase*. *Omakase* signifie « s'en remettre à quelqu'un », « faire confiance à quelqu'un ». Ainsi, les clients laissent au chef le choix de choisir les sushis qu'il va proposer et s'en remettent à son talent et à sa sélection. Les sushis sont préparés un par un par le chef et déposés devant vous. Un vrai régal pour les yeux et le palais.

Osaka Bay

CAFE 1923
2-6-39 Kaigandori, Minato-ku
✆ +81 66 573 3110
info@cafe1923.jp
Ouvert du mardi au dimanche de de 10h30 à 19h. Menu midi à 1 300 et 1 800 ¥ (entre 11h30 et 14h30). Burger à partir de 1 200 ¥. Curry : 1 500 ¥. Desserts à partir de 550 ¥. Café : 300 ¥.
Ce café-restaurant est installé dans un ancien entrepôt de briques rouges, bâti en 1923. L'ambiance est très agréable, notamment l'été où l'on pourra s'installer en terrasse sur de grandes banquettes. Côté assiette, sandwichs curry et délicieux burgers.



Sortir

Cafés – Bars

Umeda et le Nord d'Ōsaka

BARCHICA
Lucua B2F
3-1-3, Umeda, Kita-ku
Depuis la gare d'Umeda ou d'Ōsaka JR, suivre la direction du centre commercial LUCUA.
De 11h à 23h.
Au Japon, l'activité se passe souvent en sous-sol. Il faudra donc ici descendre au moins 2 du centre commercial Lucua pour trouver cette galerie où s'alignent les bars et les petits restaurants. On y trouve de tout : bar espagnol, cuisine française, tempura, *udon*, *kushikatsu*. L'endroit s'anime vraiment après 19h, quand les *salarymen* viennent s'y détendre après le travail.

SUNTORY WHISKY HOUSE
Grand Front Osaka 2F
3-1 Ofukacho, Kita-ku
✆ +81 6 6359 5177
✆ +81 6 6359 2177
www.suntory.co.jp/whisky/whiskyhouse
Station JR Osaka ou Umeda.
Whisky Dinning : tous les jours de 11h30 à 14h et de 17h30 à 23h. Whisky Bottle Bar : tous les jours de 17h30 à minuit.
Le whisky Suntory est considéré comme l'un des meilleurs au monde. Alors pourquoi ne pas profiter de se trouver justement dans sa ville d'origine pour découvrir toutes ses saveurs ? Mélange de bar, restaurant et cave à whisky, vous pourrez commander un set dégustation de cinq whiskys et les accompagner de snacks conçus pour s'accorder parfaitement avec ceux-ci. Ne passez également pas à côté du Hibiki, le whisky emblématique de la marque.

TENMA
1 Nishikichō, Kita-ku
Descendre à la gare JR de Tenma et prendre la sortie nord.
Le soir, les ruelles autour de la gare de Tenma s'animent. Les bars, *izakaya* et petits restaurants ouvrent leurs portes et les serveurs hèlent les visiteurs. Il est véritablement dur de choisir : yakitoris, *nabe*, *ramen*, cuisines française, italienne, vietnamienne, coréenne, il y a de tout. Chaque établissement a sa propre ambiance mais tous sont très animés et chaleureux. Beaucoup de petites gargotes n'ont pas de tables et l'on s'installera autour du comptoir. Un très bon moyen d'engager la conversation avec ses voisins ou même avec le cuisinier.

Namba

MISONO BUILDING
Misono Building 2F
2–3–9 Sennichimae, Chūō-ku
A 5 minutes de la station Nippombashi sur les lignes Sen-Nichimae et Sakaisuji.
Horaires variables selon les établissements. Cependant, l'endroit ne s'anime souvent pas avant 20h. La plupart des bars sont ouvert jusqu'au petit matin. Compter en moyenne 500 ¥ pour un verre.
Au deuxième étage de ce grand bâtiment, anciennement centre commercial multifonction, se trouvent cachés de petits bars insolites. Chacun possède sa propre ambiance, son propre thème. On retrouve ainsi des bars tout roses, gothiques, technologiques, rock ou punk. Les espaces sont généralement réduits et il est donc bienvenu d'engager la conversation avec ses voisins et le propriétaire. Après avoir bu quelques verres, on change généralement d'établissement, le but étant de tester les différentes ambiances. Beaucoup de fêtards ayant raté le dernier train viennent s'y réfugier jusqu'au petit matin.

THE BLARNEY STONE
B1 Kohda Building 2-5-27
Higashi Shinsaibashi Chūō-ku
✆ +81 6 6484 2220
www.the-blarney-stone.com
Prendre la sortie n° 6 de la station Shinsaibashi.
Ouvert tous les jours. Du dimanche au jeudi de 17h à 1h du matin. Le vendredi et samedi de 17h à 5h du matin.
Pour une ambiance internationale chaleureuse et conviviale, rien ne vaut The Blarney Stone, un pub typiquement irlandais. Au menu, steak et purée de pommes de terre, *fish & chips* et burger, le tout accompagné d'une pinte de Guiness. Des événements et concerts live sont organisés régulièrement. Toute la programmation est disponible sur le site internet du pub.

Autre adresse : The Blarney Stone Umeda, 6F Sonezaki Center buiding, 2-10-16 Sonezaki Kita-ku, +81 6 6364 2001 - Du lundi au jeudi de 17h à 1h, le vendredi et samedi de 17h à 5h, le dimanche de 15h30 à 5h.

URA NAMBA
Ura Namba signifie « le dessous de Namba », « l'autre face de Namba ». C'est un quartier parallèle aux rues touristiques, se situant entre Namba, Dotonburi et Nippombashi. On y trouve de nombreux bars et restaurants, très fréquentés par les locaux. A vous de faire votre choix !


© MAXIME DRAY

Professeur de théâtre nō au Yamamoto Nohgakudo Theater, Ōsaka.

Clubs et discothèques

CLUB PICCADILLY
8-17 Taiyujicho, Kita Ward
✆ +81 6 6809 5895
www.clubpiccadilly.com
Descendre à la station Umeda
ou Higashi-Umeda.
Pour les femmes : les vendredi et week-end gratuits avant 23h, puis 1 500 ¥ (une boisson incluse). Pour les hommes : les vendredi et week-end 2 500 ¥ avant 23h puis 3 000 ¥ (une boisson incluse). Pour les autres jours de la semaine consulter le site internet.
Ce club est bien sûr nommé ainsi en référence au Piccadilly Circus de Londres et a pour but d'être le lieu de rassemblement de toutes les subcultures d'Ōsaka. Ambiance garantie avec de très bons DJ et des performances tout au long de la soirée.

G3
7-8 Souemoncho
Chuo
✆ +81 6 6214 0798
www.g3-osaka.net
info@g3-osaka.net
A 3 minutes à pied de la station Namba.
De 22h à 4h du matin. 700 ¥ pour les femmes (une boisson incluse) et 1 000 ¥ pour les hommes (une boisson incluse). 3 000 ¥ boissons à volonté.
G3 est un club prisé des étrangers puisqu'il propose des prix beaucoup plus réduits pour ces derniers que pour les Japonais. Il comporte deux étages. Le premier offre un ambiance bar, tandis que le second attirera les danseurs désireux de danser sur la piste.

OWL
Umeda Rakutenchi Building B1
5-1 Kakuda-Chō, Kita Ward
www.owl-osaka.net
mail@owl-osaka.net
Descendre à la station Umeda.
De 19h à 1h du matin. Pour les femmes : en semaine gratuit jusqu'à 21h puis consommation à 600 ¥ obligatoire, le vendredi soir et les week-ends gratuit jusqu'à 21h puis 1 500 ¥ (une boisson incluse). Pour les hommes : en semaine jusqu'à 21h consommation à 600 ¥ obligatoire puis entrée à 1 500 ¥ (une boisson incluse), le vendredi soir 1 000 ¥ jusqu'à 21h puis 2 000 ¥ (une boisson incluse), les week-ends 1 000 ¥ jusqu'à 21h puis 2 500 ¥ (une boisson incluse).
Pour une soirée un peu plus classe, il faut se tourner vers OWL et son ballet de lasers et de LED. Le *dress code* est un peu plus strict qu'ailleurs et les tatouages trop visibles ne sont pas tolérés. L'ambiance reste cependant déjantée. L'endroit ferme assez tôt.

Spectacles

NATIONAL BUNRAKU THEATRE
1-12-10 Nippombashi, Chūō-ku
✆ +81 662 122 531
www.ntj.jac.go.jp/english
Ce théâtre propose des spectacles de marionnettes traditionnelles. Le calendrier des spectacles est publié dans le *Kansai Time Out*, dans les bureaux d'informations touristiques et sur le site Internet du théâtre.

OSAKA SHOCHIKUZA THEATER
1-9-19 Dotonbori ✆ +81 6 6214 2211
Descendre à la station Namba
et prendre la sortie n° 14.
Compter de 7 000 à 18 000 ¥ selon le spectacle et la catégorie de siège.
Surnommé « l'arc de triomphe », l'aspect du bâtiment surprend par sa grande façade blanche et son intérieur marbre. Quatre à cinq spectacles de *kabuki* y sont présentés chaque année. Le reste du temps, le théâtre accueille des pièces de théâtre, des concerts ou des spectacles comiques. Noter que les spectacles de *kabuki* peuvent durer près d'une journée.

YAMAMOTO NOH THEATER
1-3-6 Tokuichō
Chūō-ku ✆ +81 6 6943 9454
www.noh-theater.com
info@noh-theater.com
Descendre à la station Tanimachi-4-chome
et prendre la sortie n° 4.
Performance en anglais gratuite, sur réservation uniquement. Performances en japonais de 1 000 à 5 000 ¥. Consulter le planning sur le site web.

Le théâtre propose des spectacles en anglais de 2 heures environ, généralement composés de quatre performances, chacune dérivant d'un style de représentation différent : *noh*, *kyogen*, *kamigata-mai*, *bunraku*, *rakugo*, *kodan* ou encore *onnadoraku.* Cela permet ainsi au spectateur de découvrir plusieurs formes artistiques japonaises, sans se laisser dépasser par certaines performances parfois difficiles à appréhender.

À voir – À faire

Visites guidées

SUIJO BUS OSAKA

✆ +81 6 6942 5511
✆ +81 6 6942 6699
www.suijo-bus.osaka/english
Croisière sur le bateau Santa Maria : en journée (45 minutes), 1 600 ¥ pour les adultes, 800 ¥ pour les enfants ; au soleil couchant (60 minutes), 2 100 pour les adultes, 1 050 ¥ pour les enfants. Croisière sur la rivière Okawa : 1 700 ¥ pour les adultes (2 000 ¥ au printemps), 850 ¥ pour les enfants (1 000 ¥ au printemps). Possibilité de faire la croisière avec dîner inclus. Croisière du château d'Ōsaka jusqu'à Dotomburi (seulement au printemps et en été) : 1 600 ¥ pour les adultes, 800 ¥ pour les enfants.
Cette compagnie propose plusieurs croisières de qualité. Une croisière dans la baie d'Ōsaka sur le bateau *Santa Maria*, réplique du voilier ayant emmené Christophe Colomb jusqu'en Amérique, et plusieurs croisières sur la rivière Okawa pour découvrir le centre d'Ōsaka en passant autour de l'île de Nakanoshima, près du château d'Ōsaka et jusqu'à Dōtonburi. Certaines proposent des dîners pour admirer le soleil couchant sur la ville, au fil de l'eau.

Umeda et le Nord d'Ōsaka

KINUTANIKOJI TENKU ART MUSEUM

1-1-30, Oyodonaka
Umeda Sky Building Ouest, 27e étage
✆ +81 6 6440 3760
www.kinutani-tenku.jp
Ouvert de 10h à 18h. Le vendredi, samedi et les veilles de jour férié, ouverture jusqu'à 20h. Fermé le mardi. Adultes : 1 000 ¥. Collégiens, lycéens et étudiants : 600 ¥.
Au 27e étage d'Umeda Sky Building, ce musée ouvert fin 2016 propose une rétrospective de l'œuvre de l'artiste japonais Koji Kinutani. Ses peintures reprennent les codes des grandes fresques et plongent le visiteur dans un monde imaginaire coloré, mélangent d'influences italiennes et asiatiques. Mais l'artiste ne se cantonne pas à la peinture et l'on pourra également admirer ses sculptures et ses œuvres multimédias. Le visiteur est ainsi accueilli par une peinture en 3D, œuvre mouvante étonnante. Une visite qui vaut le détour pour tous les amateurs d'art contemporain. Et si vous visitez le musée en fin de journée, vous pourrez profiter de la très belle vue sur Ôsaka au soleil couchant.

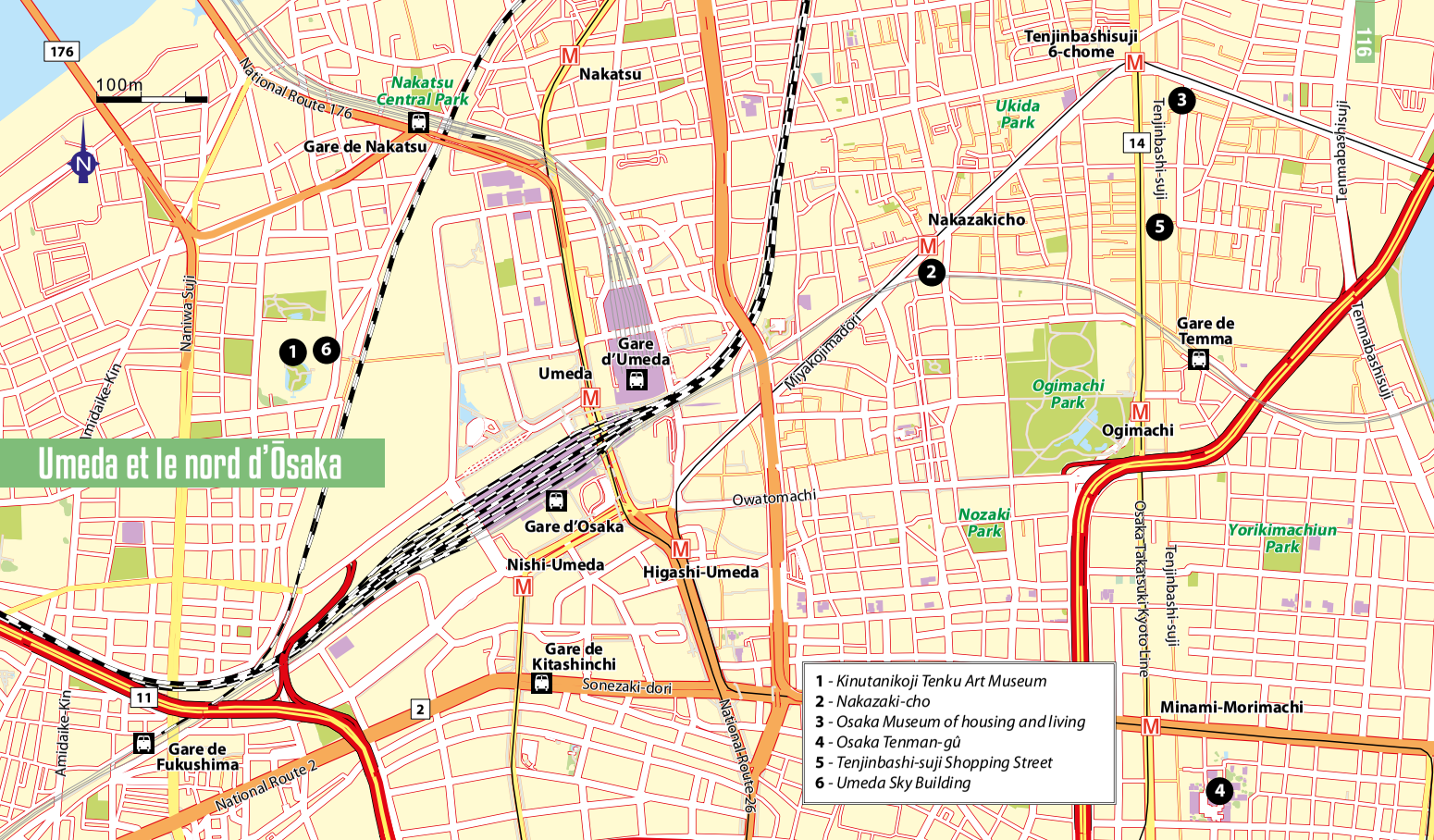
NAKAZAKI-CHŌ

Staion de métro Nakazaki-chō
Près de Kita
Ce quartier qui a échappé par miracle aux bombardements de la Seconde Guerre mondiale regorge de petites boutiques et cafés en tout genre installés dans des bâtisses anciennes.



© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU

Croisière sur le Dōtonbori, Osaka.


Umeda et le nord d'Ōsaka
176
100m
National Route 176
Nakatsu Central Park
Gare de Nakatsu
Nakatsu
Tenjinbashisuji 6-chome
Ukida Park
14
Tenjinbashi-suji
Tenmabashisuji
Nakazakicho
Naniwa Suji
Amidaike-Kin
Gare d'Umeda
Umeda
Miyakojimadori
Gare de Temma
Ogimachi Park
Ogimachi
Owatomachi
Nozaki Park
Yorikimachiun Park
Osaka Takatsuki Kyoto Line
Gare d'Osaka
Nishi-Umeda
Higashi-Umeda
Gare de Kitashinchi
Sonezaki-dori
National Route 26
Minami-Morimachi
11
2
Gare de Fukushima
National Route 2
1 - Kinutanikoji Tenku Art Museum
2 - Nakazaki-cho
3 - Osaka Museum of housing and living
4 - Osaka Tenman-gû
5 - Tenjinbashi-suji Shopping Street
6 - Umeda Sky Building

OSAKA MUSEUM OF HOUSING AND LIVING

Housing Information Center, 8e étage
6–4–20, Tenjinbashi ✆ +81 66242 1170
www.konjyakukan.com
Descendre à la station Tenjimbashi-suji Rokuchome, prendre la sortie n° 3.
Ouvert de 10h à 17h. Fermé le mardi et le 3e lundi de chaque mois. Adultes : 600 ¥. Lycéens et étudiants : 300 ¥. Gratuit pour les collégiens et plus jeunes.
Ce musée vous propose de faire un saut dans le temps pour découvrir le mode de vie des Japonais sur plusieurs époques. Au 8e étage, vous découvrirez des objets du quotidien et des maquettes d'Ōsaka montrant l'évolution de la vie de ses habitants durant les périodes Meiji, Taisho et Showa (1868-1950). Au 9e étage, c'est un véritable quartier d'Ōsaka de la période Edo (1607-1867) qui a été reconstruit, permettant aux visiteurs de s'introduire dans les maisons et boutiques pour s'imprégner de l'atmosphère d'antan.

OSAKA TENMAN-GŪ

2-1-8 Tenjinbashi, Kita
Descendre à la station Minamimori-machi sur les lignes de métro Tanimachi et Sakaisuji ou à la station Osaka Temmangu sur la ligne du JR Tozai.
Tous les jours de 9h à 17h.
Ōsaka Tenman-gū est un temple shintō construit au Xe siècle. Il a cependant été détruit de nombreuses fois dans des incendies et les bâtiments que l'on peut aujourd'hui visiter date du XIXe siècle. Le culte du temple est dédié à Sugawara Michizane, un intellectuel ayant vécu durant l'ère Heian (710-1185) et de nombreux étudiants viennent y prier et y acheter des charmes pour réussir leurs examens. Un grand festival s'y tient tous les ans, les 24 et 25 juillet.

TENJINBASHI-SUJI SHOPPING STREET ★

6 - 4 Tenjinbashi
Descendre à la station Tenjimbashi-suji Rokuchome.
Avec ses 2 kilomètres de long, ce serait le passage couvert le plus long du Japon. Ambiance de quartier avec de petites boutiques très locales : vêtements, objets d'art, chaussures, livres, boucheries, magasins de fruits et légumes, petits restaurants et cafés... Une balade sympathique.

UMEDA SKY BUILDING ★

1-1-88 Oyodo-naka, Kita-ku
Entrée : 700 ¥. Ouvert de 10h à 22h.
Fort de ses trente-huit étages, ce building domine le nord-ouest de la gare. Construit par l'architecte Hiroshi Hara, les deux tours sont réunies par la fenêtre du ciel tournante (une fenêtre fabriquée de telle façon qu'elle tourne et permet de voir différents morceaux de ciel). La vue est saisissante pour ceux qui auront la chance d'y aller un jour de beau temps. Il est possible de rejoindre le sommet avec un ascenseur transparent et même manger au restaurant chinois ou boire un verre au bar. On peut y arriver en empruntant le passage souterrain qui part de la station d'Ōsaka ou encore de la station Umeda.

Namba

AMERICA MURA

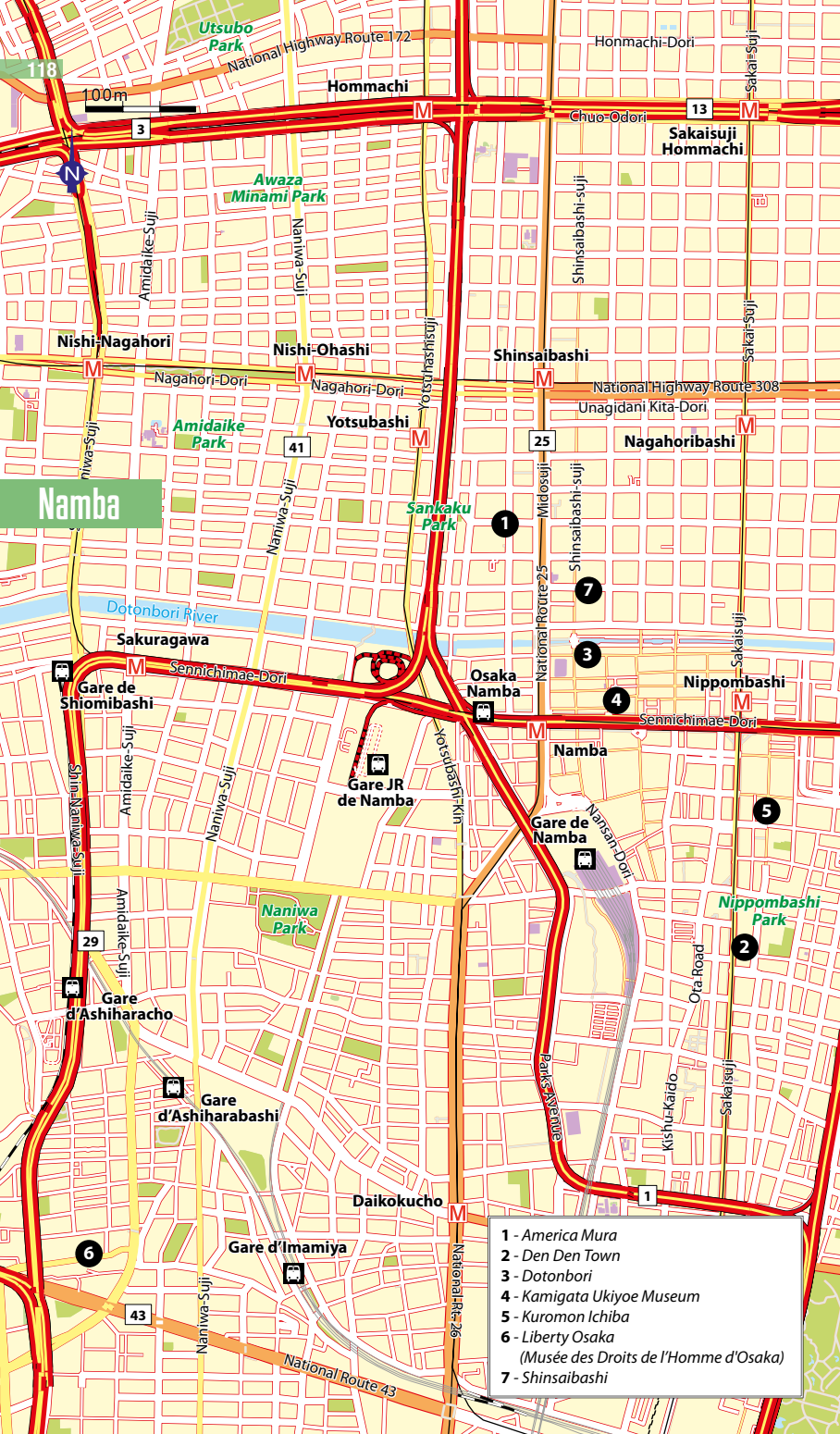
Nishishinsaibashi, Chūō-ku
On y accède par les gares de Shinsaibashi, Namba ou Yotsubashi.
En s'éloignant un peu de la grande galerie marchande de Shinsaibashi, non loin de Dotonburi, s'étale ce quartier branché. America Mura, littéralement « le village américain », est souvent considéré comme le petit frère d'Harajuku à Tōkyō. S'y succèdent des boutiques de mode, des cafés et des bars dans une ambiance jeune et décontractée. Très sympathique pour une balade en fin d'après-midi.

DEN DEN TOWN

3-6-36 Naniwashi-Naniwa-ku
✆ +81 665 615 891
On compare souvent Den Den Town au quartier de Akihabara à Tokyo. C'est en effet le quartier *otaku* d'Ōsaka. On y trouve des boutiques aux étagères remplies à craquer de mangas et de figurines d'animés et aux rayons infinis de jeux vidéo, des magasins spécialisés dans l'électronique ou dans le cosplays, et des *maid cafe*, pour une expérience 100 % japonaise.

DŌTONBORI ★★

Le canal-dōtonbori-gawa permet d'accéder à Namba. Dōtonbori se trouve sur la berge, au sud du canal. C'est là que se trouve le crabe géant du restaurant Kani-dōraku qui sert souvent de point de rendez-vous. Le quartier fut longtemps celui des théâtres où l'on venait régulièrement voir les spectacles de *kabuki* et de *bunraku*. À présent, les centres commerciaux et les cinémas ont investi les anciennes salles de spectacles traditionnels. Pourtant le Naka-za, théâtre de kabuki, présente toujours ses pièces tandis que le bunraku a quitté les lieux pour se réfugier au théâtre national. Dōtonbori est le quartier le plus vivant (et le plus bruyant) d'Ōsaka. Il est conseillé de jeter un œil sur le pont Ebisu-bashi pour avoir une vue d'ensemble de ce quartier surréaliste. À deux pas du bruit assourdissant des *pachinko* et des haut-parleurs de dōtonbori se trouvent le petit temple Hōzen-ji et la pittoresque ruelle pavée Yokochō Hōzen-ji, pleine de petits restaurants traditionnels et de bars.


Namba
Utsubo Park
National Highway Route 172
Honmachi-Dori
Sakai-Suji
118
100m
Hommachi
Chuo-Odori
13
Sakaisuji Hommachi
3
Awaza Minami Park
Namiwa-Suji
Shinsaibashi-suji
Amidaike-Suji
Nishi-Nagahori
Nishi-Ohashi
Shinsaibashi
Nagahori-Dori
Yotsubashisuji
National Highway Route 308
Unagidani Kita-Dori
Amidaike Park
Yotsubashi
41
25
Nagahoribashi
Sankaku Park
Midosuji
Dotonbori River
National Route 25
Sakuragawa
Sennichimae-Dori
Gare de Shiomibashi
Osaka Namba
Nippombashi
Gare JR de Namba
Yotsubashi-Kin
Gare de Namba
Nansan-Dori
Shin-Namiwa-Suji
Naniwa Park
Nippombashi Park
29
Ora Road
Gare d'Ashiharacho
Gare d'Ashiharabashi
Kishu-Kaido
Daikokucho
Gare d'Imamiya
National Route 43
National Rte 26
1 - America Mura
2 - Den Den Town
3 - Dotonbori
4 - Kamigata Ukiyoe Museum
5 - Kuromon Ichiba
6 - Liberty Osaka
(Musée des Droits de l'Homme d'Osaka)
7 - Shinsaibashi

KAMIGATA UKIYOE MUSEUM

1-6-4 Nanba
✆ +81 6 6211 0303
www.kamigata.jp
Descendre à la station Namba et prendre la sortie n° 16.
Ouvert de 11h à 18h tous les jours sauf le lundi. Adultes 500 ¥. Collégiens et plus jeunes 300 ¥.
C'est le seul musée au monde possédant une collection permanente de *kamigata ukiyo-e*. Kamigata était le nom donné à la région englobant Kyoto et Ōsaka durant la période Edo (1603-1867). Quant à l'*ukiyo-e*, c'est une technique d'impression d'estampe à partir de gravure sur bois ayant émergé à la même période. Ces représentations donnent une image authentique de l'époque. Nombre d'entre elles représentent des acteurs de *kabuki*. Un musée à voir.

KUROMON ICHIBA

2-4-1 Nippombashi, Chūō-ku
Depuis près de 170 ans, ce sont autant les maîtresses de maison que les grands chefs d'Ôsaka qui viennent s'approvisionner dans ce marché effervescent, avec ses 170 magasins regroupés sur 600 m. On y trouve de la viande, des légumes frais et du poisson, dont le fameux *fugu* dont l'on pourra même assister à la découpe. De nombreux stands possèdent leur propre restaurant.

LIBERTY OSAKA (MUSÉE DES DROITS DE L'HOMME D'ŌSAKA)

3-6-36 Naniwashi-Naniwa-ku
✆ +81 665 615 891
Entrée : 250 ¥. Ouvert de 10h à 17h. Fermé le lundi. À 10 minutes à pied de la station Ashiharabashi sur la JR Loop Line (Kanjō-sen).
Ce musée présente une exposition très intéressante sur toutes les minorités opprimées du Japon, qu'elles soient ethniques ou sociales (Burakumins, Coréens, Ainous, femmes…).

SHINSAIBASHI

Descendre à Namba (sortie 14) et remonter la rue à partir de Dotonbori.
Shinsaibashi est une longue rue commerçante couverte, très populaire auprès des jeunes. Tout y est : grandes marques internationales (Zara, Uniqlo, H&M...), boutiques de luxe (Louis Vuitton, Chanel...), petites boutiques indépendantes et marques japonaises. On y trouve également un large choix de restaurants et cafés où se restaurer. Très animée le soir, à l'heure où le gigantesque Glico, dominant le canal Dotonbori, s'illumine.

Tennoji

ABENO HARUKAS

1-1-43 Abenosuji, Abeno-ku
www.abenoharukas-300.jp
Descendre à la station Kintetsu Ōsaka-Abenobashi ou à la station JR Tennoji.
Point de vue : ouvert tous les jours de 9h à 22h, ticket 1 500 ¥. Musée d'Arts : ouvert tous les jours sauf le lundi, de 10h à 22h (ferme à 18h les week-ends), prix selon les expositions.
S'élevant à près de 300 m, Abenos Harukas est la plus haute tour du Japon. Le 60e étage, dont l'accès est payant, offre une très belle vue à 360° sur Ōsaka. Au 16e étage, un musée propose des expositions sur des sujets variés, renouvelées régulièrement. Au même étage, une terrasse ouverte à tous permet d'avoir une vue agréable sur la ville. Les autres étages de la tour renferment des trésors pour toutes les *fashionistas* puisque c'est sur 100 000 m² que s'étalent les boutiques de vêtements, chaussures et accessoires, dans un cadre très design et moderne.

MUSÉE DES BEAUX ARTS D'ŌSAKA

1-82 Chausuyamachō, Tennōji-ku
✆ +81 6 6771 4874
www.osaka-art-museum.jp
Descendre à la station de Tennoji.
Ouvert tous les jours sauf le lundi, de 9h30 à 17h. Adultes : 300 ¥. Lycéens et étudiants : 200 ¥. Frais supplémentaires pour les expositions temporaires.
Ouvert en 1936, le musée se dresse dans le parc de Tennoji. Il regroupe des collections importantes d'arts chinois et japonais. Des expositions temporaires sont organisées régulièrement. Consulter le site internet pour plus d'informations.

SHINSEKAI

Descendre à la station Shin-Imamiya sur le JR Loop Line, la station Dobutsuen-mae du métro Midosuji ou la station Ebisucho sur la ligne de métro Sakaisuji.
Shinsekai signifie littéralement « le nouveau monde ». Le quartier s'est développé dans les années 1900, prenant pour modèle Paris et New York. La tour Tsutenkaku, du haut de ses 103 m, se place ainsi comme la petite sœur de la tour Eiffel. L'ensemble a donné au quartier une ambiance cosmopolite et animée, un peu décalée parfois et surtout hors du temps. Le soir, à la nuit tombée, les enseignes des restaurants de *kushikatsu* s'illuminent. Spécialités d'Ôsaka, ces brochettes de viandes, fruits de mer, poissons et légumes frits se trouvent à tous les coins de rue (Iles) de Shinsekai.

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

SHITENNO-JI ★

1-11-18 Shitennō-ji, Tennō-ji-ku
✆ +81 667 710 066
200 ¥. Ouvert de 8h30 à 16h30 d'avril à septembre, et de 8h30 à 16h d'octobre à mars. Un marché aux puces à lieu les 21 et 22 de chaque mois.
Temple fondé par le prince Shōtoku Taishi en 592 et antérieur au fameux Hōryū-ji à Ikagura. Temple dédié aux Gardiens des quatre directions. La porte Chū-mon nous permet d'atteindre la cour intérieure où s'élève la pagode à 5 étages (*Gojūnotō*). Vers le nord, on voit les bâtiments Kon-dō et le Kō-dō. Le trésor du temple recèle des armes de *Shōtoku*, des éventails et des tissus de l'époque Heian. Le parc abrite le musée municipal des Beaux-Arts (Shiritsu Bijutsukan). Ouvert de 9h30 à 16h30, sauf le lundi. 300 ¥. On y trouve une statuette dōgu de l'époque jōmon, des peintures de l'époque Heian (XIIIe siècle) illustrant le Genji Monogatari et exécutées par le moine Denkō ainsi que des œuvres de Kōrin Ogata datant du XVIIIe siècle. À l'est du musée, le jardin de Keitaku a été construit et dessiné en 1908. Il fut cédé à l'État en 1926 par le baron Sumitomo (ouvert de 9h30 à 17h. Fermé le lundi).

SUMIYOSHI TAISHA

2-9-89 Sumiyoshi, Sumiyoshi-ku
✆ +81 666 720 753
Entrée libre. Ouvert d'avril à octobre de 6h à 17h et ouvert une demi-heure plus tard le reste de l'année.
C'est le sanctuaire Sumiyoshi le plus important parmi les milliers dressés à la mémoire de l'impératrice Jingū et des trois kamis qui la protégèrent durant sa campagne contre la Corée au IIIe siècle. Les lanternes de pierre ont été offertes par les marins et les pêcheurs qui considèrent que les divinités du sanctuaire les protègent des dangers de la mer. Un pont étonnant par sa courbure, le Sori hashi, aurait été construit à la demande de l'épouse de Hideyoshi Toyotomi.

TSUTENKAKU TOWER

1-18-6 Ebisuhigashi
Naniwa Ward
Tous les jours de 9h à 21h. Plateforme d'observation à ciel ouvert de 10h à 18h. Entrée : 500 ¥ (compter 700 ¥ en plus pour accéder à la plateforme d'observation à ciel-ouvert).
La tour Tsutenkaku domine le quartier Shinsekai de ses 103 m de haut. Erigée en 1912, elle fut détruite durant le Seconde Guerre mondiale et reconstruite en 1956. Le point d'observation, à 93 m, permet d'avoir une vue panoramique sur la ville. La tour devient encore plus photogénique de nuit.

ZOO DE TENNOJI

1-108 Chausuyamacho
Tennoji Ward
✆ +81 6 6771 8401
www.tenzoo.jp
inq@tenzoo.jp
Descendre à la station Dōbutsuen-mae.
Ouvert tous les jours sauf le lundi de 9h30 à 17h (jusqu'à 18h les week-ends et durant les vacances). Adultes : 500 ¥. Gratuit pour les moins de 15 ans.
Ouvert en 1915, c'est l'un des plus vieux zoos du Japon. On peut y voir près de 1 000 animaux de 230 espèces différentes, dans un parc de 11 ha. Le zoo prête beaucoup d'importance à reproduire au maximum l'environnement naturel de chaque espèce et tend à sensibiliser les visiteurs au respect de l'environnement. Une visite agréable en famille.

L'Est d'Ōsaka et Nakanoshima

CHÂTEAU D'ŌSAKA ★★

1-1 Osaka-jo, Chūō-ku
✆ +81 669 413 044
Pour s'y rendre, prendre le Ōsaka Loop line (Kanjō-sen) et descendre à Ōsaka-jō-kōen, ou prendre les lignes de métro Chuo ou Tanimachi et descendre à la station Tanimachi-yonchōme. Le château est situé à environ 3 km de la gare centrale d'Ōsaka, au sud-est.
Entrée : 600 ¥, accès aux jardins gratuit. Ouvert de 9h à 17h, de septembre à la mi-juillet, et jusqu'à 20h de la mi-juillet à la fin août.
On parvient à l'intérieur de l'enceinte du château en empruntant un pont passant au-dessus des fossés et des douves, non loin de la préfecture de police. Lors de l'incendie du temple Hongan-ji de Kyōto, la secte Jōdo-shinshū s'établit ici et on construisit les énormes douves et fossés pour défendre le temple. Ce fut d'abord Nobunaga Oda qui assiégea le temple en 1574 et le prit en 1580. Hideyoshi Toyotomi décida de construire le château en 1583 sur les ruines du temple Ishiyama Hongan-ji. Pour ce faire, il demanda à ses *daimyō* leur concours financier et la participation de plus de cent mille ouvriers. En trois ans, le château devint la plus grande forteresse du Japon et même du monde asiatique. En 1598, la veuve et le fils de Hideyoshi Toyotomi s'y retranchèrent en essayant de préserver leur pouvoir et ce n'est qu'en 1615 que le clan Tokugawa parvint à s'en emparer. Après l'avoir restauré, ce clan en confia la responsabilité au gouverneur : Masanobu Naitō. En 1868, le château fut détruit dans la guerre que se livrèrent les partisans du *shōgun* et les partisans de l'Empereur. Les remparts ont résisté, mais on dut reconstruire le donjon en 1931. Le château a

une nouvelle fois été restauré en 1996. Les murs sont construits de pierres immenses dont la plus grande, de 5 m de haut et de plus de 11 m de long, fut un cadeau du général Kiyomasa Katō (Higo ishi). Le jardin Nishino Maru se trouve entre les portes Kyōbashi-mon et Ōte-mon. La porte des Cerisiers, *Sakura-mon*, ouvre sur la cour Hon-Maru où s'élève le donjon qui renferme une belle collection d'armures et d'armes. Le château, comme tous les châteaux japonais, est vide et ne contient pas de meubles. Il ne présente donc pas de grand intérêt, hormis ses dimensions impressionnantes. Toutefois, pour ceux qui auront la chance de visiter Ōsaka en avril ou en octobre-novembre, les cerisiers du printemps et les érables rouges de l'automne sont d'un effet saisissant.

JARDIN DE ROSES DE NAKANOSHIMA

1 Nakanoshima, Kita-ku
✆ +81 66 312 8121
Entre les stations Yodoyabashi et Kitahama.
Gratuit.
A l'est de l'île de Nakanoshima se trouve ce petit jardin de quelque 4 000 roses, particulièrement beau en automne et au printemps. Autour de Noël ont lieu ici des illuminations. Sympathique pour une petite balade ou un pique-nique.

MUSÉE D'ART NATIONAL ★

4-2-55 Nakanoshima
✆ +81 66 4474 680
www.nmao.go.jp
Entrée 130 ¥. Ouverture de 10h à 17h, fermé le lundi.
Le musée a déménagé en 2004, vers un lieu plus spacieux et très moderne, fait de verre, de béton et d'acier. La structure qui surplombe les bâtiments, représente une sorte de voile métallique s'envolant vers le ciel. À l'intérieur, des œuvres d'artistes japonais contemporains (plus de six mille), des gravures, des sculptures, des peintures, des dessins, des photographies… et une immense toile de Miro.

MUSÉE DES CÉRAMIQUES ORIENTALES (ŌSAKA SHIRITSU TOYO TOJI BIJUTSUKAN) ★★

Naka-no-shima, Kita-ku
✆ +81 662 230 055
Descendre à la station Yodoyabashi
ou à la station Kitahama.
Entrée : 500 ¥. Ouvert de 9h30 à 17h. Fermé le lundi.
Plus de 1 000 pièces, des vases bien évidemment, des récipients en tout genre, des bouteilles de saké, venant de Chine, de Corée et du Japon font de ce musée un des plus beaux du monde. Certaines pièces sont des trésors nationaux et dépassent le million d'euro. À ne surtout pas manquer si vous êtes amateurs de belles choses !

MUSÉE DES SCIENCES D'ŌSAKA

4-2-1 Nakanoshima
✆ +81 6 6444 5656
www.sci-museum.jp
Descendre à la station Nakanoshima
sur la ligne Keihan-Nakanoshima
ou à la station Higobashi sur la ligne Yotsubashi.
Fermé le lundi. Planétarium : de 9h30 à 17h (la dernière représentation commence à 16h), adultes 600 ¥, lycéens et étudiants 450 ¥, collégiens et plus jeunes 300 ¥. Exposition : de 9h30 à 17h, adultes 400 ¥, lycéens et étudiants 300 ¥, gratuit pour les collégiens et plus jeunes.
Le musée est divisé en deux espaces. Tout d'abord, le Planétarium, où un spectacle de 45 minutes vous fera voyager dans l'espace, à la découverte des constellations et des planètes. La narration se fait uniquement en japonais. Enfin, c'est sur quatre étages que les visiteurs pourront appréhender tous les secrets de la science. Le premier étage est dédié à l'électricité et l'énergie, le deuxième propose de nombreuses bornes interactives pour initier les plus jeunes, le troisième étage présente tous les aspects de la chimie et le quatrième étage propose une expédition dans les étoiles, à la découverte de l'espace. La muséographie est intéressante, mais il n'y a malheureusement peu ou pas d'explications en anglais.

MUSÉE D'HISTOIRE D'ŌSAKA

4-1-32 Otemae
✆ +81 6 6946 5728
www.mus-his.city.osaka.jp
Descendre à la station Tanimachi 4-Chome, sortie n° 9.
Ouvert tous les jours sauf le mardi de 9h30 à 17h. Adultes : 600 ¥. Lycéens et étudiants : 400 ¥.
Musée très intéressant pour avoir une vue d'ensemble sur les 1 400 ans d'histoire d'Ōsaka. Chaque étage est décerné à l'une des époques clés de l'histoire de la ville, racontant son développement et l'évolution au travers de photos, vidéos, peintures, objets et reproductions à taille réelle. Des expositions temporaires sont organisées tout au long de l'année.

ŌSAKA INTERNATIONAL PEACE CENTER

2-1 Osakajo, Chūō-ku
✆ +81 669 477 208
Ouvert de 9h30 à 16h30. Fermé le lundi.
Ce musée expose des documents sur les atrocités vécues par les peuples asiatiques sous la domination japonaise pendant la Seconde Guerre mondiale et pour faire bonne mesure, sur les bombardements subis par les Japonais d'Ōsaka en 1945. Ce musée commence à être controversé au Japon.


© 2P2PLAY – SHUTTERSTOCK.COM

Universal Studios Japan.

QUARTIER CORÉEN
4-5-15 Momodani
Ikuno-ku
www.ikuno-koreatown.com
info@ikuno-koreatown.com
Descendre à la station Tsuruhashi.
Autour de la station de Tsuruhashi, déjà, on ne se sent plus tout à fait au Japon : les échoppes vendant toutes sortes de produits coréens, ainsi que les restaurants proposant *bibimpap* et *kimchi-chige* se succèdent. En se dirigeant vers le sud, on arrive à Ikuno. Après être passé sous un haut portail indiquant *Korean Town*, on débouche sur une rue où le *hangul* a pris le pas sur les *hiragana* et *kanjis*. Magasins vendant des produits de beauté coréens, *goodies* de K-pop, étals proposant *kimchi*, *toppogi* et *hottoku,* le dépaysement est total.

Osaka Bay

KAIYUKAN (AQUARIUM D'ŌSAKA)
1-1-10 Kaigan-dōri, Minato-ku
✆ +81 665 765 501
www.kaiyukan.com
info2@kaiyukan.com
Entrée : 2 000 ¥ (400 ¥ pour les 4 à 6 ans et 900 ¥ pour les 7 à 12 ans). Ouvert de 10h à 20h.
C'est l'un des plus beaux et des plus impressionnants aquariums du Japon, et probablement du monde. Des centaines d'espèces, des milliers de poissons, requins, raies, etc... et autres invertébrés, comme des anémones multicolores et des méduses phosphorescentes. Il vaut vraiment une visite.

LEGOLAND
1-1-10 Kaigandori
✆ +81 6 6573 6010
osaka@legolanddiscoverycenter.com
Descendre à la station Osakako
sur la Chuo Line.
Ouvert de 10h à 19h. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans. Les adultes (16 ans et plus) doivent être accompagnés d'enfants pour entrer. Ticket de l'ouverture à 16h : 2 000 ¥. Ticket de 16h à la fermeture : 1 600 ¥. Pass annuel : 6 000 ¥. Ticket combiné un adulte et un enfant (3 à 6 ans) : 3 000 ¥.
Qui n'a jamais joué avec des Legos étant plus jeune ? Ce parc d'attraction permet de prolonger l'aventure pour petits et grands. Au programme, la visite guidée d'une usine de fabrication de Lego, la projection d'un film Lego en 4D, et des excursions dans différents mondes peuplés de princesses, trolls, dinosaures et magiciens. Un vrai plaisir pour les enfants. Et pour les plus âgés désirant profiter de toutes les activités en toute tranquillité, des soirées spéciales adultes (18 ans et plus) sont organisées de temps en temps.

ŌSAKA CULTURARIUM AT TEMPOZAN
1-5-10 Kaigan-dōri, Minato-ku
✆ +81 665 770 001
Entrée : 1 000 ¥. Ouvert de 10h30 à 19h. Fermé le lundi.
Dessiné et construit par Tadao Andō, le musée est spécialisé dans l'art graphique. La conception des volumes, sphère et cône, permet de découvrir le port d'une autre manière. Le musée propose de nombreuses animations en 3D.

UNIVERSAL STUDIOS JAPAN ★★
2-1-33 Sakurajima, Konohana-ku
✆ +81 664 653 000
www.usj.co.jp
Descendre à la station Universal City sur la ligne JR Yumesaki.
Entrée : 7 800 ¥. Beaucoup plus cher avec un coupe-fil 5 attractions.
Universal Studios Japan™ a été élu meilleur parc d'attraction du Japon en 2017. Les attractions phares du parc sont le monde d'Harry Potter, qui ne désemplit pas depuis son ouverture en 2014, et le monde des Minions du film *Moi, Moche et Méchant*, ouvert en avril 2017. Universal Studios Japan™ propose des attractions basées sur de grands films hollywoodiens et des personnages populaires du divertissement. De nombreux événements et parades organisés tout au long de l'année plongent un peu plus les visiteurs dans ce monde enchanté.

Shopping

Umeda et le Nord d'Ōsaka

NIJIYURA
4-1-7 Nakazakinishi, Kita-ku
✆ +81 67 491 1436 – nijiyura.com
Tous les jours de 11h à 19h.
Tous les produits de cette boutique viennent d'une fabrique de la ville de Sakai, réputée pour ses cotons et ses techniques de teinture. On y trouve une très grande sélection de tissus, de différentes tailles et de différents motifs, certains traditionnels, d'autres beaucoup plus modernes.

POKEMON CENTER
Daimaru Umeda Store 13F
3-1-1, Umeda, Kita-ku
✆ +81 66 346 6002 – www.pokemon.co.jp
Ouvert de 10h à 20h.
Pour tous les fans de cette série, il est impossible de passer à côté de ce magasin. On y trouve toutes sortes de *goodies* : peluches, carnets, stylos, sacs, vêtements, coques de téléphone portable. Une petite caverne d'Ali Baba.

Namba

Artisanat - Déco - Maison

SO
6-17-43 Tanimachi, Chūō-ku
A 2 minutes à pied de la station Matsuyamachi.
Ouvert de 11h à 20h. Fermé le mercredi.
Regroupement de 15 boutiques installées dans une grande maison traditionnelle rénovée. On y trouve un peu de tout : échoppe de *takoyaki*, magasin de location de vélo, café, boutique de vêtements, de sacs en cuire, de chocolats. L'ensemble a un côté bohème japonais qu'on adore.

Cadeaux

DESIGN POCKET
10-11, Sennichimae, Namba, Chūō-ku
✆ +81 66 586 6251
designpocket.co.jp
info@designpocket.co.jp
Ouvert de 9h30 à 20h. Atelier à partir de 2 480 ¥.
Cette boutique est située dans la galerie marchande Doguyasuji, qui rassemble de nombreuses boutiques vendant plats, assiettes, casseroles, à destination des restaurants. Design Pocket est un magasin de répliques en cire de nourriture, telles qu'on les voit dans les vitrines de tous les restaurants du Japon. Porte-clés sushi ou tempura, coques de téléphone recouvertes de riz, barrettes pour cheveux agrémentées d'un *onigiri* ou d'un œuf au plat, très sympathique pour faire des petits cadeaux. On pourra également participer à un atelier pour créer ses propres *takoyakis*, tartes, glaces ou sushis en cire.

JUNGLE
3-4-16 Nipponbashi, Naniwa-ku
✆ +81 66 636 7444 – jungle-scs.co.jp
global@jungle-scs.co.jp
Du lundi au vendredi ouvert de 12h à 20h, le week-end à partir de 11h.
Pour tous les amateurs de culture pop japonaise, cette boutique est un petit paradis. Elle vend un très grand nombre de figurines, dont certaines assez rares, des mangas, des *goodies* dérivés d'animés et de jeux vidéo. Certains membres du staff parlent anglais et vous seront d'une grande aide pour trouver votre bonheur dans cette « jungle » d'objets.

100 ¥ Shop

100 ¥ SHOP
On les trouve un peu partout, que ce soit à Ōsaka ou ailleurs au Japon. Daiso, Can Do, Seria ou Daikoku, ces magasins ont un point commun, ils ne vendent que des produits dont le prix ne dépasse pas les 100 yens (environ 75 centimes). Et pourtant, on y trouve de tout : des snacks salés ou sucrés, des boissons, des chaussettes, des ustensiles de cuisine allant de l'épluche-légumes aux baguettes en passant par la boîte à bento, des produits ménagers, des objets de décoration, des outils de jardinage et bien d'autres. Attention, hautement addictif !

Centres commerciaux

DON QUIJOTE
7-13 Soemoncho
✆ +81 6 4708 1411
www.donki.com – jis@donki.co.jp
Ouvert tous les jours, 24h/24.
On ne peut pas aller à Ōsaka sans rentrer dans un Don Quijote. Véritable caverne d'Ali Baba sur 8 étages, on y trouve de tout ! Snack japonais, bonbon, gâteaux et chocolats au thé vert matcha, pyjamas, vêtements, produits de beauté dont des masques pour le visage en forme d'acteur de kabuki, cosplays, montres, sacs, électronique... Les prix sont détaxés sur présentation du passeport.

Autre adresse :
Umeda, 4-16 Komatsubarachō, ouvert 24h/24.

Panier gourmand

KONBU DOI
7-6-38, Tanimachi, Chūō-ku
✆ +81 66 761 3914
www.konbudoi.info/en/index.html
A 5 minutes à pied des stations Tanimachi 6-chome et Matsuyamachi.
Ouvert de 9h à 18h. Fermé le dimanche.
Depuis son ouverture en 1903, cette boutique s'évertue à perpétuer les traditions de la cuisine japonaise à base de *dashi* (bouillon de *konbu* et de bonite). M. Doi, le propriétaire de la boutique, est sans nul doute un expert dans ce domaine et vous trouverez ici toutes sortes d'algues et de *dashi* bien sûr.

Tennoji

TOWER KNIVES OSAKA
Osaka-shi, Naniwa-ku, Ebisuhigashi 1-4-7
✆ +81 6 4301 7860
www.TowerKnives.com
info@TowerKnives.com
Ouvert tous les jours de 10h à 18h
Tower Knives Osaka est un magasin de couteaux unique et possède une galerie, située au pied de Tsutenkaku Tower dans le quartier de Shinsekai. La compagnie possède un deuxième magasin situé à Tokyo. Cet établissement réputé propose une large gamme de couteaux sélectionnés, tous fabriqués au Japon. Venez en apprendre davantage sur la fabrication des couteaux japonais, et sélectionnez le couteau qui correspond à vos besoins, vos envies et à votre budget. Une équipe de professionnels (anglophone et francophone) passionnés par leur métier et heureux d'enseigner leur art de la coutellerie. Un établissement incontournable si vous souhaitez rapporter un cadeau authentique du Japon ! Tax-free, paiement par carte accepté.

Sports – Détente – Loisirs

DOTONBORI KONAMON MUSEUM
Chuwa Daiichi Building
1-6-12, Dotombori
✆ +81 6 6214 6678
www.shirohato.com
De 11h30 à 19h15 (le week-end à partir de 10h30). Atelier de 45 minutes : 2 000 ¥.
Lorsqu'on voyage au Japon, on ne peut manquer de passer plusieurs minutes devant les restaurants, à observer les reproductions minutieuses en plastique ou en cire des plats proposés (en japonais *shokuhin sampuru*). Cette petite boutique de Dotonbori propose des ateliers durant lesquels vous pourrez fabriquer vos propre *takoyakis* en cire. Une expérience assez amusante de laquelle vous repartirez avec votre création, un beau souvenir typiquement japonais. N'hésitez pas à commander quelques-unes de ces délicieuses boulettes au poulpe (les comestibles cette fois) en repartant.

NANIWANOYU
1-7-31 Nagaranishi
✆ +81 6 6882 4126
www.naniwanoyu.com
En semaine, de 10h à minuit. Le week-end de 8h à minuit. Adultes : 800 ¥. Enfants entre 12 et 6 ans : 400 ¥. Enfants de moins de 6 ans : 150 ¥.
Avec sa façade, on ne devine pas ce que cache ce gros immeuble impersonnel. Mais une fois entré, il est dur d'en ressortir. Cet établissement permet d'expérimenter les bains japonais traditionnels au cœur de la ville d'Ōsaka. Après avoir profité des bains intérieurs, on pourra sortir et s'installer dans un jardin japonais, sur le toit du bâtiment, pour profiter des bains en extérieur. Massages, salon de coiffure et restaurant également. Une étape incontournable pour une journée relaxante.

SPA WORLD
3-4-24 Ebisuhigashi
Naniwa Ward
www.spaworld.co.jp
Onsens, tous les jours de 10h à 8h45 le lendemain matin. En semaine : 2 400 ¥ pour 3 heures (1 300 ¥ pour les enfants de moins de 12 ans), supplément de 300 ¥ pour la journée complète. Les week-ends, vacances et jours fériés : 2 700 ¥ (1 500 pour les enfants de moins de 12 ans), supplément de 300 ¥ pour la journée complète. Entre minuit et 5h du matin, supplément de 1 300 ¥. Accès à l'espace sauna : de 10h à 6h le lendemain matin, 800 ¥ en semaine, 1 000 ¥ les week-ends, vacances et jours fériés. Accès à la piscine et aux toboggans : 1 000 ¥ et 1 500 ¥. Hôtel. Restaurant.

Spa World est un complexe aquatique avec piscines, sauna, hammam et *onsen*. Ces derniers sont séparés en deux thèmes. Européen, avec des bains surmontés de statues grecques et romaines, ou encore imitant la *grotta azzurra* de l'île de Capri en Italie. Et asiatique, reproduisant des ambiances non seulement japonaises mais également orientales. Dans l'espace sauna, vous pourrez expérimenter des bains de boue, de sel ou encore un hammam à la turque.

Les environs

■ **NANTEN-EN**
158 Amami, Kawachinagano-shi
✆ +81 72 168 8081
www.e-oyu.com/en
nantenen@e-oyu.com
Compter à partir de 15 000 ¥ par personne, petit déjeuner et dîner compris. Suite à partir de 45 000 ¥ par personne pour deux, tarif dégressif en fonction du nombre de personne.
Cette bâtisse a été pensée par l'architecte japonais Tatsuno Kingo et construit à Sakai en 1913 avant d'être déménagé à Kawachinagano en 1935. Ce *ryokan* possède 13 chambres toutes différents, certaines ne possèdent ni lavabos ni toilettes, toutes n'ont pas de salle de bain. Toutes les chambres donnent sur le jardin japonais et certaines possèdent un jardin privé. Les bains donnent sur la forêt et offre un vrai moment de relaxation. Le dîner et le petit déjeuner sont généralement servis dans les chambres, mais pour les personnes ne désirant pas être assis par terre, il est possible de manger dans la salle de restaurant. Enfin, le joyau de cet établissement est sa suite privée, avec bain chaud privatif et grande véranda ouverte sur le jardin. Un petit coin de paradis parfait pour fêter un événement. Le personnel est exceptionnel et vous fera passer un moment mémorable. Autour du *ryokan*, un chemin de randonnée, le Diamond Trail, est faisable en 4-5 heures. Une bonne idée pour terminer, ou commencer, son séjour au Japon, ce *ryokan* ne se trouvant pas très loin de l'aéroport, ou pour une escale sur la route de Wakayama.

LES ENVIRONS D'ŌSAKA

MINOO

Minoo est une petite ville, au nord d'Ōsaka. Aux pieds des montagnes, c'est une destination parfaite pour une escapade nature d'une demi-journée. Depuis la gare d'Ōsaka Umeda, prendre la ligne Hankyu-Takarazuka et descendre à Ishibashi. De là, prendre la ligne Hankyu-Minoo jusqu'au terminus. Compter environ 40 minutes de trajet.

Se loger

■ **MINOO KANKŌ HOTEL**
1-1 Onsencho ✆ +81 72 723 2325
minoh-spa.ooedoonsen.jp
Compter entre 8 000 et 20 000 ¥ par personne, petit déjeuner et dîner inclus.
Ce très gros complexe propose en semaine des séjours très peu chers pour les familles et les groupes à partir de 4 personnes : 7 980 ¥ avec deux repas par personne. Il possède plusieurs *onsen*, dont un sur le toit avec une très belle vue le soir sur les lumières de la ville en contre-bas. Les visiteurs ne désirant pas rester la nuit peuvent toujours profiter des *onsen* pour la journée moyennant un droit d'entrée.

■ **RYOKAN OTOWA SANSO**
✆ +81 72 721 0018
sansou.otowa.ne.jp
yoyaku.sanso@otw.co.jp
Compter entre 18 000 et 30 000 ¥ par personne, selon la chambre et la saison, dîner et petit déjeuner inclus.
Ce *ryokan* est installé dans une grande maison traditionnelle en bois datant de 1926. Il ne possède que 3 chambres. La première est la plus grande, composée d'une pièce salon en tatamis et d'une chambre avec deux lits. Elle donne sur une véranda située juste au-dessus de la cascade s'écoulant dans la cour de la maison. Dans les deux autres chambres, on dormira sur des tatamis. L'une est un peu sombre, sans fenêtre sur l'extérieur, la deuxième possède une véranda donnant sur la montagne et la rivière. L'ensemble respire la sérénité. Les chambres ne possèdent pas de salle de bain et les résidents pourront réserver les bains à leur arrivée, avec sauna de pierres chauffantes. Les hôtes pourront choisir pour leur dîner entre le restaurant servant de la *kaiseki ryori* (cuisine traditionnelle japonaise) ou le restaurant de sushis.



my petit fute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

Se restaurer

RESTAURANT OTOWA SANSO
1-3 Minoo Koen
✆ +81 72 721 0018
sansou.otowa.ne.jp
yoyaku.sanso@otw.co.jp
Menu déjeuner kaiseki : 3 900 ¥, 4 900 ¥ ou 5 900 ¥. Menu déjeuner sushi : 2 700 ¥ ou 5 900 ¥. Menu dîner kaiseki : 8 000 ¥, 12 000 ¥ ou 15 000 ¥. Menu dîner sushi : 8 000 ¥. Réservation nécessaire.
Dans cette très belle maison japonaise en bois sont installés deux restaurants. Le premier propose de la *kaiseki ryōri,* cuisine japonaise traditionnelle préparée à partir de produits de saison. Le second est un petit restaurant de sushi, où, installé à un comptoir encerclant le chef, on pourra observer ses découpes nettes et précises et sa dextérité dans les préparations. 10 personnes seulement peuvent s'attabler au comptoir et il vaut donc mieux réserver. Après le repas, on pourra profiter de bains de pied chauds gratuits.

À voir – À faire

CASCADE DE MINOO
On y accède depuis la gare de Minoo, en une vingtaine de minutes de marche, d'abord au milieu des boutiques vendant souvenirs et friandises de saison, puis, le long de la rivière, dévalant la montagne. La balade est particulièrement belle en automne, sous les feuilles de *momiji*. La cascade, de 33 m de haut, a été désignée comme l'une des plus belles du Japon. On dit même qu'Oda Nobunaga, l'un des trois grands unificateurs du Japon, venait s'y balader. Sur le chemin se trouve le temple Ryanji et un musée des Insectes. D'avril à octobre, de nombreuses petites boutiques et gargotes ouvrent le long de route menant à la cascade.

TEMPLE DE KATSUO ★
2914-1 Aomatani
✆ +81 72 721 7010
www.katsuo-ji-temple.or.jp
Accès en bus depuis la gare Senri-chuo ou en taxi depuis la gare de Minoo.
Ouvert tous les jours de 8h à 17h. Entrée : 400 ¥.
Ce temple fut érigé en 765 sur demande du prince Kaijô, fils de l'empereur Konin. Sa divinité principale est Kannon, *bodhisattva* de la compassion. Les bâtiments du temple ont été détruits en 1184 dans un incendie avant d'être rebâti quelques années plus tard. Il est connu pour apporter à ses fidèles de la chance et de la réussite dans leurs actions. *Katsu* signifie en effet en japonais « vaincre », « gagner ». A l'intérieur du temple, on ne pourra manquer de remarquer un peu partout des *darumas*, petites figurines apportant chance à son possesseur. Ces petites statues rouges sont rapportées au temple une fois le souhait réalisé et leur grand nombre montre que la chance n'a pas déserté le temple depuis toutes ces années.

Shopping
Les montagnes de Minō forment un environnement parfait pour la culture du *yuzu*. On trouvera donc de nombreux produits préparés à partir de ce fruit : confitures, limonades, liqueurs, produits pour la peau. En automne, la spécialité sont les feuilles de *momiji* légèrement frits. Délicieux. A ne pas confondre avec les *minō yak*i, des poteries en forme de feuilles d'érable.

BRASSERIE DE MINŌ
3–14-18, Makiochi ✆ +81 72 725 7234
www.minoh-beer.jp – info@minoh-beer.jp
Sur la ligne Hankyu-Mino, descendre à Makiochi et marcher 10 minutes.
De 11h à 21h. Fermé le jeudi.
Les bières de Minō ont gagné de nombreux prix au fil des ans. Des plus classiques aux plus élaborées, on pourra ici déguster ces bières artisanales pures maltes ou bien en acheter quelques bouteilles à rapporter.

SUITA
Ville résidentielle assez étendue, située au nord d'Ōsaka. Le campus de l'université du Kansai s'y trouvant, de nombreux étudiants y habitent et les voyageurs désirant goûter à l'ambiance étudiante japonaise pourront se rendre le soir dans les bars autour de la station Kandai-mae. On y accède facilement depuis Umeda par la Hankyu-Line.

À voir – À faire

ASAHI BEER FACTORY
1-45 Nishinosho-chō
✆ +81 6 6388 1943
Descendre à la gare de Suite, sur la ligne JR Kyoto ou Hankyu Senri.
Visites de 9h30 à 15h. Réserver par téléphone pour un tour en anglais. Gratuit.
Fondée en 1889 à Ōsaka, Asahi est l'une des plus grosses entreprises de bières au Japon. Au travers de cette visite, vous pourrez découvrir toutes les étapes de la production, de la sélection du blé à la mise en bouteilles, en passant par le fonctionnement des machines. La visite se termine en beauté avec une vingtaine de minutes dédiées à une dégustation gratuite des bières. Des boissons non alcoolisées sont également mises à disposition.


© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU

La cascade de Minoo désignée comme l'une des plus belles du Japon.

ÉGLISE DE LA LUMIÈRE D'IBARAKI

4 Chome-3-44 Kitakasugaoka
Ibaraki
Prendre le Osaka Monorail
et descendre à Handaibyoin-Mae.
Cette église est une des réalisations les plus célèbres de l'architecte japonais renommé Tadao Ando. Construite en 1989 dans la ville d'Ibaraki, la structure en béton brut et les jeux de lumière et de formes sont un bel exemple du travail de l'architecte.

EXPO'70 COMMEMORATIVE PARK

www.expo70-park.jp/languages/english
info@expo70-park.jp
Descendre à la station Bampaku Kinen-koen du Osaka rail.
Jardin japonais : tous les jours sauf le mercredi de 9h30 à 17h, entrée 250 ¥ (70 ¥ pour les moins de 15 ans, gratuit pour les moins de 7 ans). Expo 70' Pavillon : tous les jours sauf le mercredi de 10h à 17h, 200 ¥ l'entrée (gratuit pour les enfants). Restaurants.
C'est sur l'ancien site de l'Exposition universelle du Japon de 1970 que ce parc de plus de 260 ha a été construit. Une grande partie du site est libre d'accès et permet de se promener dans un cadre naturel, parfait notamment au printemps pour faire un *hanami*, c'est-à-dire observer les fleurs de cerisier (*sakura*), une activité très prisée des Japonais durant les deux semaines de floraison et à ne pas manquer si l'on se trouve au Japon à la bonne période. Vous pourrez également prendre un bain de pied dans une source d'eau chaude, faire du pédalo ou vous promener au-dessus de la cime des arbres sur un pont de bois de 300 m de long. Intéressant également, le jardin japonais de 26 ha, divisé en quatre sections, chacune représentant l'une des grandes périodes de l'histoire japonaise : période Heian (VIII^e^ au XI^e^ siècle), la période Kamakura et Muromachi (du XII^e^ au XVI^e^ siècle) et la période Edo (du XVII^e^ au XIX^e^ siècle). Le Japon fut le premier pays d'Asie a accueillir l'Exposition universelle. Pour fêter ses 40 ans, le Pavillon 70' a ouvert ses portes en 2010 et retrace cette épopée au travers de nombreuses photos et vidéos. La tour du Soleil, qui domine le parc de ses 65 mètres de haut, demeure le gardien de la mémoire de cet événement. Enfin, pour les amateurs de shopping, le centre commerciale Expo City se trouve juste à l'entrée du parc.

KOKURITSU MINZOKUGAKU HAKUBUTSUKAN (MUSEE NATIONAL D'ETHNOLOGIE)

10-1 Senribanpakukōen
Entrée : 420 ¥. Ouvert tous les jours de 10h à 17h, sauf le mercredi.
Beau bâtiment dessiné et construit par Kishō Kurokawa. Ce musée abrite une vaste collection d'objets du monde entier.

TOUR DU SOLEIL

Expo'70 Commemorative Park
✆ +81 66 155 5601
taiyounotou-expo70.jp
reply@reserve.taiyounotou-expo70.jp
Descendre à la station Bampaku Kinen-koen du Osaka rail.
Adultes : 700 ¥. Enfants : 300 ¥. Réservation nécessaire sur le site internet.
La tour du soleil fut le symbole de l'Exposition universelle à Ōsaka. Située en plein milieu du parc, elle le domine du haut de ses 65 m. Fermée au public après la fin de l'Exposition en 1970, elle a rouvert ses portes début 2018, transportant les visiteurs qui y entrent dans un monde parallèle coloré.

Shopping

EXPO CITY
2-1 Senribanpakukoen
www.expocity-mf.com
Tous les jours de 10h à 21h.
Grand centre commercial multifonction. Pour tous les fans de shopping, on y trouve de nombreuses boutiques internationales, mais également des magasins de vêtements, accessoires et décoration typiquement japonais. Au dernier étage, un *food court* propose une large sélection de plats à des prix abordables et à l'entrée du centre, on retrouve l'iconique Sweet Paradise, un café proposant un buffet de gâteaux, pâtes et pizza ainsi qu'un restaurant KFC à volonté.

IKEDA

Au nord d'Ōsaka, on accède à Ikeda en 20 minutes depuis la gare d'Umeda en empruntant la ligne Hankyu-Takarazuka. Ce n'est pas une destination incontournable, mais on y trouve quelques sites dignes d'intérêt. Pour les personnes désireuses de loger à l'écart de l'agitation du centre-ville, cela peut également être un bon point de chute.

CUP NOODLES MUSEUM
8-25 Masumi-chō
✆ +81 72 752 3484
www.cupnoodles-museum.jp/en
Ouvert de 9h30 à 16h. Musée gratuit. My Cupnoodles Factory : 300 ¥. Chicken Ramen Factory : 500 ¥ pour les adultes et 300 ¥ pour les enfants. Explications majoritairement en japonais.
Au rez-de-chaussée est retracé l'histoire de l'invention des *ramen* instantanés et de leur créateur, Momofuku Ando. Deux ateliers sont proposés. Le premier propose d'assembler soi-même son pot de nouilles instantanées. Après avoir reçu un bol en carton vide, on y mettra ses nouilles que l'on recouvrira de soupe avant de sélectionner ses *toppings* et de fermer le tout pour déguster à la maison. Le deuxième atelier propose de réaliser des *chicken ramen,* les nouilles instantanées les plus populaires au Japon. On y cuisinera soi-même ses nouilles, de la préparation de la pâte à l'emballage, en passant par la cuisson. Sympathique avec des enfants.

FUSHIOUKAKU ONSEN HOTEL
128-1 Fushiocho
✆ +81 7 2751 3540
www.fushioukaku.co.jp
info@fushioukaku.co.jp
Compter entre 13 000 et 23 000 ¥ par personne pour une nuit avec dîner et petit déjeuner inclus. Wi-fi. Bains. Restaurant. Karaoké. Salon de massage.
A une trentaine de minutes du centre d'Ōsaka, au milieu des montagnes, cet établissement accueille les visiteurs dans un cadre magique en toute saison. Les bains extérieurs permettent de profiter des fleurs de cerisier au printemps, des feuilles d'érable en automne, de la neige en hiver et des montagnes verdoyantes en été. Ses sources thermales favoriseraient le renforcement des défenses immunitaires et permettraient de lutter contre les douleurs musculaires, les rhumatismes et les problèmes de digestion. Un des points forts de l'hôtel est sans nul doute ses 20 chambres avec bain chaud privé à ciel ouvert. L'établissement propose aussi bien des chambres traditionnelles japonaises que des chambres à l'occidentale. Certains membres du personnel parlent anglais.

TOUR DU CHÂTEAU D'IKEDA
3-19 Shiroyamacho
✆ +81 72 753 2767
Gratuit. Ouvert de 9h à 19h, jusqu'à 17h de novembre à mars.
Il ne reste plus grand-chose du château d'Ikeda. On pourra monter en haut de sa tour, d'où l'on a une vue panoramique sur la ville, la mer et la montagne. Juste à côté se trouve un petit zoo gratuit.

KISHIWADA

Kishiwada est une ville au sud d'Ōsaka. On y accède en prenant la ligne JR Nankai depuis Namba ou Tennoji. Kishiwada est notamment connue pour son festival de *danjiris*. Il est dit que celui-ci a pour origine le festival Inari, organisé au XVI[e] siècle par les seigneurs de la ville pour prier pour des récoltes abondantes. Aujourd'hui, c'est plus de 34 *danjiris*, chacun représentant un quartier, qui défilent dans les rues en septembre. Sur le toit de chaque char danse un *daiku-gata*. C'est une position privilégiée, mais également dangereuse. Si l'on ne se trouve pas au Japon à cette période, on pourra toujours s'imprégner de l'ambiance exceptionnelle des festivités en se rendant au musée des *danjiris*.

Se restaurer

IRUKA
Aozora Ichiba
2-5187-101, Shinmachi, Izumisano
✆ +81 72 463 1818
www.aozora-ichiba.com
Depuis la gare de Kishiwada, prendre la ligne JR Nankai et descendre à Nankai Izumisano (6 minutes). Marcher environ 15 minutes en direction du port.
Ouvert de 10h à 15h. Fermé le mercredi et le jeudi. Compter en moyenne 1 000 ¥.

Aozora Ichiba est un grand marché aux poissons situé sur les quais, en bord de mer. Sur son toit se trouve le restaurant Iruka, qui propose des menus déjeuner à partir des produits frais de la mer. Poissons, crevettes, calamar, tout est délicieux et pour la quantité que l'on trouve dans son assiette, les prix sont vraiment *riquiquis*.

RESTAURANT GANKO

18-1 Kishiki-chō
✆ +81 72 438 1162
www.gankofood.co.jp/en
Ouvert de 11h à 22h. Compter entre 1 000 et 2 000 ¥.
Ce restaurant proposant des spécialités japonaises fait partie d'une chaîne que l'on retrouve un peu partout à Ōsaka, mais on y va surtout pour l'ambiance. En effet, le restaurant est installé non loin du château, dans une vieille maison traditionnelle donnant sur un très beau jardin japonais, dans lequel on pourra, client ou non, se promener gratuitement. Les plats sont servis par des serveuses en *yukata*.

À voir – À faire

CHÂTEAU DE KISHIWADA

9-1 Kishiki-chō
✆ +81 72 431 3251
Ouvert de 10h à 17h. Fermé le lundi. Adultes : 300 ¥. Gratuit pour les enfants.
On ne sait pas exactement par qui et quand le château de Kishiwada a été commandé, mais sa construction date probablement du début du XVI^e^ siècle. Le donjon du château n'est pas l'original, puisque celui-ci a brûlé en 1827 et sera restauré en 1954. Au rez-de-chaussée et au premier étage sont présentés des armures, des peintures et différents objets retraçant l'histoire de Kishiwada. Du haut du château, très belle vue panoramique sur la ville et la mer, ainsi que sur le jardin en contre-bas. Celui-ci a été pensé par Mirei Shigemori, Les huit éléments distinctifs du jardin représentent le paradis, la terre, le vent, les nuages, le dragon, le tigre, l'oiseau et le serpent.

INUNAKIYAMA

www.kankou-izumisano.jp
info@inunakisan.jp
Depuis Nanba, Tennoji ou Kishiwada, prendre la ligne JR Nankai. Descendre à Izumisano et prendre le bus en direction de Inunakiyama.
Temple : gratuit. Compter entre 700 et 900 ¥ dans chaque établissement pour profiter des onsen. A partir de 15 000 ¥ pour passer la nuit.
Le nom de cette montagne, *inunakiyama*, qui signifie « la montagne du chien aboyant », vient d'une vieille légende. Un chasseur serait parti chasser avec son chien et alors qu'il avait mis en joue un très beau cerf, son chien se mis à aboyer très fortement, faisant fuir l'animal. En colère, le chasseur tira sur son chien, le tuant, avant de s'apercevoir que les aboiements de celui-ci n'avaient pour seul but que de l'avertir de la présence d'un dangereux serpent. Depuis le terminus du bus, en marchant une vingtaine de minutes dans la montagne, on arrivera au temple Shipporyōji. Celui-ci est célèbre pour sa cascade sous laquelle les fidèles viennent prier. C'est ce qu'on appelle le *takigyo*, permettant de purifier l'âme et le corps. Du temple, un chemin de randonnée part vers le sommet de la montagne, compter environ 2 heures 30 de marche aller-retour. On pourra passer la nuit dans un des cinq *onsen* d'Inunakiyama ou juste aller s'y détendre pour quelques heures et y déjeuner. Parfait pour une petite escapade dans la montagne japonaise.


© TEPA KEN – SHUTTERSTOCK.COM

Château de Kishiwada.


© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU

Fabrication des célèbres couteaux de la ville de Sakai.

KISHIWADA DANJIRI MUSEUM

11-23 Honmachi
✆ +81 72 436 0914
Ouvert de 10h à 17h. Fermé le lundi. Adultes : 600 ¥. Enfants : 300 ¥. Explications en anglais.
Il ne faut absolument pas passer à côté de ce musée qui présente le festival des *danjiri* de Kishiwada, l'âme même de la ville. On commencera la visite avec la projection d'un film diffusant des images tournées lors des festivités. Trois *danjiris* sont exposés, dont l'un des plus vieux existants, et l'on pourra admirer ses magnifiques bas-reliefs en bois. On traversera ensuite des salles présentant des maquettes réduites de *danjiris* et exposant des costumes. Puis une salle de projection en 4D. Les prises de vue depuis les *danjiris* donnent véritablement l'impression d'être sur le char, impression renforcée par le sol tremblant sous les pieds. Juste à côté, un toit de *danjiri* en taille réelle, sur lequel on peut tenter de reproduire les acrobaties réalisées durant les festivités. Il n'est pas rare de voir les enfants s'y amuser et à travers leur dextérité, on se rend compte de l'importance que ce festival a dans la vie des habitants de la ville. En effet, les enfants peuvent dès l'âge de 9 ans tirer les chars. Dans la dernière salle d'exposition, différentes parties du *danjiri* sont exposées. On pourra admirer le travail des artisans, les styles de gravure et les motifs évoluant selon les périodes. Les outils utilisés sont également présentés. Les explications en anglais sont très fournies et on se retrouvera vite transporté par l'esprit du festival.

SAKAI

Située au sud d'Ōsaka, on accède très facilement à la ville de Sakai depuis Tennoji par la ligne JR (10 minutes de trajet) ou par la ligne de tram Hankai (environ 30 minutes). Sakai est connue pour son artisanat très varié. On pourra citer entre autres ses couteaux, ses tapis, ses vélos, son encens et ses poteries. Le regroupement d'artisans à Sakai s'explique par la présence de grands tombeaux (*kofun*), dont la construction a nécessité leur savoir-faire dès le IIIe siècle. La ville mérite qu'on s'y attarde une demi-journée.

Transports

SAKAI OMOTENASHI TICKET

Hankai Ticket : 700 ¥ pour les adultes, 350 ¥ pour les enfants. Nankai Bus Ticket : 500 ¥ pour les adultes et 250 ¥ pour les enfants. En vente dans les offices de tourisme.
Ces tickets permettent de découvrir la ville de Sakai, sans se soucier de compter les trajets effectués. Le ticket Hankai est très intéressant puisqu'il permet de prendre le tram reliant Sakai à Tennoji en une trentaine de minutes. Une jolie façon de découvrir la vie locale.

Pratique

OFFICE DE TOURISME DE SAKAI

2F Sakai Station Bldg
3-22-1 Ebisujima-chō, Sakai-ku
✆ +81 72 232 0331
Ouvert de 9h à 18h.
Vous trouverez ici de nombreuses informations sur la ville en anglais. Il est possible également d'y louer des vélos pour 300 ¥ la journée. Connexion wifi.

Autres adresses : Daisen Park Tourist Information Center, 2-160 Mozusekiun-chō, Sakai-ku, ouvert de 9h à 17h, ✆ +81 72 245 6207 • Sakai Higashi Tourist Information Center, Hakuai Bldg, 1F, 2-3-24 Nakakawara-machi, Sakai-ku, ouvert de 9h à 19h, ✆ +81 72 238 7174

Se restaurer

GEKO TEI

1-1-30, Shinzaikechonishi, Sakai-ku
✆ +81 72 238 0934
Ouvert de 9h à 13h30. Fermé le mardi et le mercredi. Compter en moyenne 800 ¥ par personne (soupe miso, riz et deux plats).
On peut difficilement deviner ce qui se cache derrière cette façade en bois. Mais une fois à l'intérieur, c'est l'ébullition. On vient en effet de pénétrer dans la cantine du quartier et les travailleurs, des ouvriers de chantier aux

employés de bureau, viennent ici prendre leur petit déjeuner et déjeuner. Après avoir pris son plateau, on choisira parmi un très grand nombre de plats, tous cuisinés sur place : tempura, *karaage*, sashimis, poissons, salades, omelette, légumes variés, soupe miso... Tout est délicieux et les prix n'étant pas très élevés, c'est l'occasion de goûter à des plats inconnus.

OKAYOSHI MISHOAN

1-14-13 Kaorigaoka-chō, Sakai-ku
✆ +81 72 229 6518
Descendre à la station Asakayama sur la ligne JR Nankai Koya.
Ouvert de 9h à 18h. Fermé le mardi.
Cette pâtisserie propose des douceurs typiquement japonaises, fourrées entre autres à la pâte de haricots rouges et aux fruits. L'établissement est tenu par M. Okada Naohiko, qui exerce depuis près de 60 ans sa passion, avec toujours ce désir de proposer des pâtisseries délicates, qui raviront autant les yeux que le palais.

À voir – À faire

MOZU KOFUNGUN

2 Mozusekiun-chō, Sakai-ku
✆ +81 72 245 6201
www.mozu-furuichi.jp/en
info@mozu-furuichi.jp
A 5 minutes à pied de la station JR Mozu.
Ouvert de 9h30 à 17h. L'espace d'exposition est fermé le lundi.
Les *kofun* sont des tumulus renfermant les tombeaux de personnalités importantes, construits entre le IIIe et le Ve siècle au Japon. Leurs tailles varient, les plus grands atteignant plus de 400 m de long, ainsi que leurs formes : ronds, carrés, en trous de serrure. A Sakai, ce sont près de 100 *kofun* qui ont été construits. Il en reste aujourd'hui 44, regroupés sur moins de 2 km. *Nintoku-tenno-ryo kofun*, construit au Ve siècle, est le plus important de la région. Avec ses 486 m de long, c'est le plus grand tumulus en forme de trou de serrure du monde. En se baladant autour, on aura l'impression de marcher le long d'une petite île, recouverte de végétation et entourée d'un canal d'eau. Pour en avoir une image plus générale, le centre d'exposition Mozu Kofungu propose une expérience en réalité virtuelle, permettant de le survoler. Sont aussi exposés des *haniwas* (poterie représentant des vases, maisons ou animaux), des accessoires en bronze et des armes retrouvées autour des *kofuns*. Un film explicatif, sous-titré en anglais, est projeté, permettant de mieux comprendre l'histoire de ces géants de terre qui gardent de nombreux secrets, puisque les fouilles archéologiques à l'intérieur de ceux-ci ont été interdits.

MUSÉE DE RIKYU ET AKIKO

2-1-1 Shukuin-chō Nishi, Sakai-ku
✆ +81 72 260 4386
www.sakai-rishonomori.com/en
A 1 minute à pied de la station de Shukuin sur la ligne de tram Hankai ou à 10 minutes à pied de la station Sakai sur la ligne JR Nankai.
Musée ouvert de 9h à 18h. Adultes : 300 ¥. Jeunes de 15 à 18 ans : 200 ¥. Moins de 15 ans : 100 ¥. Salle de cérémonie du thé, ouverte de 10h à 17h. Participation : adultes 500 ¥, jeunes (de 15 à 18 ans) 400 ¥, moins de 15 ans 300 ¥. Visite guidée de la salle de cérémonie de thé Taian (prix incluant la visite du musée et la participation à la cérémonie du thé) : adultes 1 000 ¥, jeunes de 15 à 18 ans 800 ¥, moins de 15 ans 500 ¥.
Ce musée retrace l'histoire de deux grandes figures japonaises originaires de Sakai. La première est Sen no Rikyu, le plus grand maître de cérémonie du thé du Japon, connu pour avoir développé la culture du *chanoyu* au XVIe siècle. A cette même époque, Sakai était un port commercial d'importance, ce qui lui avait valu le surnom de « Venise japonaise ». L'exposition se termine sur un film documentaire sur les artisans de Sakai. La deuxième personnalité présentée dans le musée est Akiko Yosano, grande écrivaine, pionnière de la littérature moderne japonaise au début du XXe siècle. Si on le souhaite, on visitera la pièce Tai-an, reproduction fidèle de la dernière salle encore existante de cérémonie du thé créée par Sen no Rikyu et dont l'originale, désignée trésor national, se trouve dans la ville de Oyamazaki, dans la préfecture de Kyoto. Enfin, en début ou fin de visite, on pourra participer à une expérience de cérémonie du thé. La muséographie est très agréable et le musée fournit des tablettes tactiles gratuitement, permettant de recevoir toutes les informations en anglais.

MUSÉE HAMONO

1-30, Zaimoku-chō-Nishi 1-chome, Sakai-ku
✆ +81 72 227 1001
A 3 minutes à pied de la station Myogokujimae sur la ligne de tram Hankai.
Ouvert de 10h à 17h, fermé le mardi. Gratuit. Boutique. Compter à partir de 8 000 ¥ pour un couteau.
Au rez-de-chaussée du musée sont présentées les différentes activités artisanales de Sakai : l'encens, les vélos, le tabac, les *koinoboris* (cerfs-volants en forme de carpe japonaise), le *konbu* (sorte d'algue), les tapis et le coton. Tout est en japonais mais des *flyers* explicatifs en anglais sont à disposition. Au premier étage, on découvrira les fameux couteaux de Sakai, qui sont parmi les meilleurs du Japon, la preuve étant que 90 % des cuisiniers japonais les utilisent. Tous les couteaux exposés sont disponibles à la vente.

TEMPLE MYOKOKU

4-1-4, Zaimokuchohigashi, Sakai-ku
Ouvert de 10h à 16h. Adultes : 400 ¥. Enfants : 200 ¥.
Construit en 1562, ce temple est célèbre pour son jardin japonais planté de cycas, une espèce de plante arborescente, dont le plus vieux a près de 1 100 ans. Il est également connu pour être au centre de l'incident diplomatique de 1868 entre marins français, entrés illégalement à Sakai et samouraïs japonais. En effet, une violente altercation entre les deux groupes avait entraîné la mort de plusieurs Français, créant une crise politique entre la France et le Japon. Ce dernier s'est vu amené à payer une compensation à l'Etat français, avant d'ordonner aux samouraïs impliqués dans l'affaire de commettre le *seppuku* (suicide rituel) dans l'enceinte du temple Myokoku. 20 samouraïs s'étaient vu ordonner de commettre le *seppuku*, mais les officiels français, ne pouvant supporter le spectacle, demandèrent l'arrêt de cet acte au 12e samouraï.

TEMPLE NANSHÛ

3-1, Minamihatagochohigashi, Sakai-ku
✆ +81 72 232 1654
Descendre à la station Goryomae sur la ligne de tram Hankai.
Ouvert de 9h à 16h. Adultes : 400 ¥. Collégiens : 300 ¥. Enfants : 200 ¥.
Bâtit en 1557, ce temple fait partie de la secte Rinzai. C'est un des temples les plus importants de Sakai, puisque c'est ici que se trouvent les tombes de Sen no Ryuku et de Takenojo, son professeur. Ce serait ici que les deux maîtres de la cérémonie du thé se seraient entraînés et auraient développé l'art du thé tel qu'on le connaît aujourd'hui.

Shopping

GÔGATSU KOINOBORI TAKAGI

3-413, Higashi Hamaderafunao-chō, Nishi-ku
✆ +81 72 263 2205
www.may5day.jp
may5day@f6.dion.ne.jp
Boutique : koinobori à partir de 15 000 ¥. Participation à un atelier de 2 heures : 3 000 ¥ (réservation au moins 1 mois à l'avance).
Cette boutique vend des *koinoboris*, des manches à air en forme de carpes (*koi* en japonais), très populaires au Japon puisqu'elles volent au-dessus de nombreuses maisons japonaises le 5 mai, pour la fête des enfants. Les carpes rouges représentent la mère, les noires le père et les autres carpes les enfants. Les *koinoboris* sont aujourd'hui imprimés et cet atelier est l'un des derniers au Japon à les peindre à la main. Un travail long et minutieux que vous aurez la chance de pouvoir admirer. Des ateliers pour réaliser sa propre carpe sont proposés mais il faut penser à réserver à l'avance.

LA PRÉFECTURE DE HYŌGO



Wataya Indigo Experience à Himeji.

© HIMEJI CITY

HYŌGO GOLDEN ROUTE

Hyōgo Golden Route est un circuit permettant de découvrir les différentes facettes de la préfecture de Hyōgo, avec trois destinations iconiques. La ville de Kōbe, bien sûr, ville cosmopolite entre mer et montagne dont le célèbre bœuf a depuis longtemps acquis une renommée mondiale. Himeji, ville historique dominée par son magnifique château blanc, inscrit au patrimoine mondiale de l'UNESCO. Et enfin Kinosaki, ville d'onsen, pour expérimenter une atmosphère à la japonaise, relaxante et sereine.

KŌBE ★

Le 17 janvier 1995 à 5h46 du matin, un tremblement de terre détruit une partie de la ville de Kōbe, tuant plus de 4 500 personnes. L'attitude des autorités japonaises, refusant le concours d'autres pays pour sauver les victimes dans les premières 48 heures, défraya la chronique internationale. Ce séisme a pris les Japonais de Kōbe par surprise. D'abord, on ne s'attendait pas du tout à un tremblement de terre dans cette zone. Ensuite, d'énormes structures autoroutières surélevées sont tombées à cause de la fatigue des fondations de génie civil qui les soutenaient, et l'incendie s'est propagé à une vitesse foudroyante. Même des immeubles en béton solides se sont transformés en torches. Les très rares maisons en bois construites avant la Seconde Guerre mondiale ont résisté. La ville s'est reconstruite dans l'amertume des rescapés qui ont perdu leur famille. Elle a réinvesti le même site, et s'est construite sur les collines qui dominent la mer. Son histoire lui confère une touche cosmopolite qu'elle a cultivée depuis plusieurs siècles. Le port de Kōbe (1 500 000 habitants dans la ville de Kōbe) est relié à Ōsaka, situé à 32 km au sud-ouest, par une conurbation industrielle ininterrompue.

Histoire. Kōbe demeura jusqu'au XII[e] siècle un petit port de pêche. On considère que Taira no Kiyomori (1118-1181) développa ce port et le fit évoluer en port de commerce en 1173 après la construction de son château à Fukuhara (avant 1169). Puis, en 1183, le clan Minamoto assiégea le château et chassa les Taira. En 1336, le port fut le théâtre de la guerre de Minatogawa qui opposa les troupes de Takauji Ashikaga à celles de Yoshisada Nitta et Masashige Kusunoki. Ashikaga gagna cette bataille à Kōbe, entra en vainqueur à Kyōto et imposa l'empereur Kōmyō après avoir établi son *bakufu* dans le quartier de Muromachi. Pendant ce temps, le port rival de Kōbe, Hyōgo, ne faisait que croître. Ce n'est qu'en 1864 que fut créée une école navale qui allait lui permettre de s'insérer dans la liste des ports aptes au commerce international. Dès lors, la ville allait connaître une expansion fulgurante. En quelques années, Kōbe allait supplanter sa rivale Hyōgo. Le port bénéficia du soutien du gouverneur, Hirobumi Itō, alors Premier ministre du gouvernement Meiji. On réserva une concession aux étrangers qui vinrent s'installer aux alentours de la ville, en dessous des monts Rokkō. A la fin du XIX[e] siècle, Kōbe était une ville prospère, dans un site magnifique, les hautes collines dominant la mer où les jonques naviguaient. Pendant la guerre russo-japonaise et celle contre la Chine, les activités du port s'intensifièrent. Son expansion entraîna la décision de créer la plus grande île artificielle du monde, Port Island, qui fut achevée en 1981. Le 17 janvier 1995, alors que des ponts d'autoroute se brisaient, que les installations portuaires s'effondraient et que 100 000 maisons et bâtiments s'écroulaient, Kōbe retrouvait le cauchemar de la dernière guerre pendant laquelle les bombardements détruisirent les deux tiers de la ville. Comme à Hiroshima, au Japon, on ne parle pas des malheurs de l'histoire, on cherche à les vivre et les exploiter positivement.

Quartiers

Centre-ville

Kitano-chō. Ce quartier s'est taillé depuis quelques dizaines d'années une réputation d'exotisme européen au sein de la vie japonaise. Des maisons de style colonial en bois ont été construites par les marchands étrangers qui faisaient fortune dans le commerce avec les Japonais à la fin du XIX[e] siècle. La vue sur la baie est magnifique et les *ijin-kan* (maisons des étrangers ou « hommes différents ») se sont ouvertes au public. On peut également apercevoir des églises orthodoxes, catholiques et baptistes, un temple jaïn et une mosquée. Pour profiter d'un beau panorama sur la ville et le port, monter jusqu'au sanctuaire Kitano Tenman. Le parc Nunobiki Hābu offre aussi de belles vues sur la ville.


1 - Cascades de Nunobiki (Nunobiki-no-taki)
2 - Disaster Reduction And Human Renovation Institution
3 - Hôtel de Ville de Kôbe
4 - Kôbe Ôji Zoo
5 - Luminous Kôbe
6 - Maison Kazamidori No Yakata
7 - Musée d'Art Contemporain Yokoo Tadanori
8 - Musée d'Art préfectoral de Hyôgo
9 - Musée du saké Sawanotsuru
10 - Musée maritime de Kôbe
11 - Nankinmachi (quartier chinois de Kôbe)
12 - Sanctuaire Ikuta
13 - Takenaka Musée des charpentiers
14 - Tour du port de Kôbe
15 - Uroko No Ie
16 - Yôkan Nagaya
Gare de Shin-Kobe
Gare de Maya
Gare d'Oishi
Gare de Nishi Nada
Gare de Nada
Gare de Iwaya
Gare de Kasuganomichi
Gare de Kasuganomichi
Gare de Sannomiya
Gare de Motomachi
Gare de Kobe
Kobe Port Terminal
Haradasen
Kokutai Road
Yamate-Kansen
Yamate-Kansen
Flower Road
Flower-Road
Ijinkan Street
Tor Road
Pearl Street
Ikuta-Shinmichi
Sunset Dori
Sannomiya-Dori
Uramachi-Dori
Nakamachi-Dori
Maemachi-Dori
Motomachi-Dori
Otsunaka-Dori
Sakaemachi-Dori
Hyôgo Prefectural Road 27
Horiwari-Suji
Arima-Kaido
National Route 2
Hanshin Expressway Route 3 Kôbe Line
Harbor Highway
Hamate Bypass
Kobe Port Minatojima Tunnel
Kôbe
200m
N
135

Quartier chinois. On le surnomme Nankinmachi (« ville de Nankin ») mais on ne peut pas dire que ce Chinatown rivalise avec ses deux grandes rivales de Yokohama et de Nagasaki. Pourtant, la cuisine est ici excellente, mais elle a été modifiée pour plaire aux Japonais. Le quartier chinois se limite à quelques rues et on l'atteint très facilement en marchant sur Koikawasuji-dōri vers le sud, jusqu'à ce qu'on voie apparaître le dragon qui en indique l'entrée à côté du depāto Daimaru. S'il est toujours de bon ton d'aller se restaurer dans les restaurants de Chinatown, les prix parfois s'envolent.

Au sud du quartier chinois. La jetée Meriken, où s'élevait autrefois le consulat américain, abrite maintenant le musée de la Marine. Plus loin, la tour rouge du port sur le quai Naka Tottei, qui intrigue par son étrange forme. Sympathique pour prendre une grande bouffée d'air marin.

Port Island. Port Island présente un certain intérêt pour les visiteurs. C'est un ensemble de parcs d'amusement, d'hôtels de luxe et de condominiums huppés.

Rokkō Island. Cette autre île artificielle peut mériter une visite pour les fans de mode : le Kōbe Fashion Museum propose en effet d'intéressantes expositions.

Arima-Onsen

Situé dans un cadre naturel de montagne, Arima *onsen* se trouve à peine à quelques kilomètres de la ville de Kōbe, à l'exact opposé du mont Rokkō. Une vieille légende raconte que le 36e empereur Kōtoku qui n'avait pas d'héritier mâle vint se baigner dans les sources d'Arima et eu, par la suite un petit garçon qu'il nomma Prince Arima. La petite ville regorge de ruelles étroites et de bâtiments en bois très anciens, qui pour la plupart possèdent des *onsen*. La ville est considérée comme l'une des plus anciennes stations thermales du Japon et a souvent été au sommet du classement *onsen* pour l'ouest du Japon. Il y a aussi de jolis temples et sanctuaires, de belles balades à faire sur les collines.

© PHOTO DR



Funiculaire pour accéder au mont Rokkō.

Mont Rokkō

Non loin du centre-ville de Kōbe, le mont Rokkō s'étend sur 30 km d'est en ouest. Il est très populaire auprès des habitants du Kansai pour pratiquer des activités de plein air et prendre un grand bol d'air frais. La magnifique vue que l'on a depuis les tables d'observation des monts Rokkō et Maya est surnommée « la vue à 10 millions de dollars ».

Se déplacer

L'arrivée

Avion

AÉROPORT DE KŌBE
1 Kōbe kūkō, Chūō-ku
✆ +81 78 304 7777
www.kairport.co.jp
Récemment créé (2006), L'aéroport de Kōbe dessert plusieurs destinations intérieures.

Pour y accéder depuis le centre-ville de Kōbe, c'est-à-dire depuis la gare Sannnomiya, il suffit de prendre le monorail Portliner qui dépose les passagers en 16 à 18 minutes. Cet aéroport est intéressant car il est desservi par une ligne aérienne très bon marché, la Skymark Airline, qui couvre principalement des destinations comme Fukuoka, Haneda, Hokkaidō Sapporo ou Okinawa.

Aller à l'aéroport. Le plus rapide est de prendre la ligne JR Shinkaisoku et de changer à la gare d'Ôsaka où il faut prendre la ligne JR Kankūkaisoku pour l'aéroport (1 heure 30). De la gare de Sannomiya, des navettes *Limousine Bus* (*rimujin basu*) emmènent aussi les passagers à l'aéroport (1 heure 10). L'arrêt de bus se trouve au sud-ouest de la gare.

De l'aéroport au port. Les *High Speed Boats* relient l'aéroport à Port Island en 27 minutes. De Port Island, il faudra d'abord prendre un bus pour le Passenger Terminal, puis prendre un second autobus pour la gare de Sannomiya ou Shin-Kōbe, pour ceux qui veulent aller dans le centre de Kōbe.

En bus depuis le centre de Kōbe. De la gare de Sannomiya, il est également possible de se rendre à l'aéroport Itami d'Ôsaka par autobus. Départ toutes les 20 minutes. Le trajet dure 45 minutes, mais il est préférable d'envisager si possible l'option plus pratique de l'aéroport de Kōbe.

Train

Train : Le Shinkansen relie Kōbe à Ōsaka en... 15 minutes, à Kyōto en 30 minutes et à Tōkyō en 2 heures 45. Il peut également transporter les passagers qui le désirent à Fukuoka dans le Kyūshū en 2 heures 15.

Ligne JR : De la gare de Sannomiya, il est possible de regagner Ōsaka par la ligne JR Shinkaisoku Limited Express (Kyōto : 50 minutes et Ōsaka en 20 minutes).

Bateau

Bateau : De Kōbe, il est facile de se rendre dans les îles de Shikoku, Kyūshū et l'île d'Awaji. Naka Pier, à côté de la tour du port, abrite les bateaux qui vont à Shikoku (Matsuyama et Imabari) et également à Ōita dans le Kyūshū.

En ville

FUNICULAIRE DE ROKKŌ

Gare de Rokkō Cable Shita
8-2 Takaha Nishiyama, Nada-ku
✆ +81 78 861 5288
Aller simple 590 ¥ pour les adultes (1 000 ¥ l'aller-retour) et 300 ¥ pour les enfants (500 ¥ l'aller-retour. Ouvert de 7h10 à 21h10.
Mis en service en 1932, il démarre d'une petite gare aux allures de chalet de montagne pour se rendre au sommet du mont Rokkō en 10 minutes.

KŌBE CITY LOOP

1-2-1, Matsuno-dōri, Nagata-ku
www.kobecityloop.jp
Pass d'une journée : 660 ¥ pour les adultes, 330 ¥ pour les enfants. Depuis l'arrêt Sannomiya Center Gai shopping Street - east end (numéro 6), premier départ à 9h, dernier départ à 17h40 en semaine et à 19h les week-ends et jours fériés.
Avec ses 17 arrêts, le bus City Loop de Kōbe permet de visiter les sites incontournables de la ville, des montagnes à la mer, sans trop se fatiguer. Un bus passe en moyenne toutes les 15 minutes à chaque arrêt et il est possible d'acheter le pass directement dans celui-ci.

ROKKŌ-ARIMA TÉLÉPHÉRIQUE

✆ +81 78 891 0031
Ouvert de 9h30 à 17h30 en hiver, jusqu'à 20h50 le samedi en automne et au printemps et jusqu'à 21h30 tous les jours en été. 1 010 ¥ l'aller simple pour un adulte (1 820 ¥ l'aller-retour), 510 ¥ l'aller simple pour un enfant (910 ¥ l'aller-retour).
Ce téléphérique relie en 12 minutes le mont Rokkō à Arima-*onsen*. Les téléphériques partent toutes les 20 minutes.

ROUTE PANORAMIQUE DE MAYA

Hoshi no Eki
Aller-retour adulte 1 540 ¥. Enfant 770 ¥. En hiver, ouvert de 10h à 17h30 en semaine et jusqu'à 19h50 les vendredi, samedi et jours fériés. En été, ouvert de 10h à 20h50. En automne et au printemps, ouvert de 10h à 17h30 en semaine et jusqu'à 20h50 les vendredi, samedi et jours fériés. Fermé le mardi.
Cette route part du mont Maya. Elle est reliée à son sommet par un funiculaire puis par un téléphérique. Cette voie est également pratique pour rejoindre les pâturages du mont Rokkō. D'en haut à la tombée du jour, du site d'observation des étoiles au sommet de la montagne, la vue est superbe sur Kōbe.

Pratique

Tourisme – Culture

HYŌGO TOURISM GUIDE

www.hyogo-tourism.jp
www.travelhyogo.org.f.aas.hp.transer.com
information@hyogo-tourism.jp
Site internet d'informations sur la préfecture de Hyōgo.

PRINCIPAL CENTRE D'INFORMATIONS TOURISTIQUES

✆ +81 78 322 0220
Il se situe au sud de la gare de Sannomiya, sur Flower Road (furawaa roodo).
Ouvert de 9h à 19h.

Autre adresse : Il y a aussi un bureau de renseignements dans la gare de Shin-Kōbe ✆ +81 78 241 9550.

ROKKŌSAN TOURIST PASS

Kansai Tourist Information Center
✆ +81 72 456 6160
www.rokkosan.com
1000 ¥. Gratuit pour les enfants de moins de 10 ans.
Ce pass est destiné aux touristes étrangers. C'est à la fois un ticket pour emprunter le funiculaire qui vous mène au sommet du Mont Rokkō et au-delà, mais il vous permet d'obtenir plusieurs réductions dans des restaurants et des boutiques du Mont.

Autre adresse : Kansai International Airport

Santé – Urgences

KŌBE ADVENTIST HOSPITAL

8-4-1 Arinodai, Kita-ku, Kōbe
✆ +81 789 810 161
www.kahns.org

KŌBE KAISEI HOSPITAL

3-11-15 Shinohara Kitamachi
Nada-ku, Kōbe
✆ +81 788 715 201
www.kobe-kaisei.org

Se loger

Centre-ville

Bien et pas cher

GUESTHOUSE MAYA
4-4-10 Shironouchi-dōri, Nada-ku
✆ +81 78 940 2809
www.kobemaya.com – info@kobemaya.com
Dortoir mixte de 6 lits, dortoir pour femmes de 6 lits, une chambre double, une chambre simple et une chambre familiale de 2 à 4 personnes. Compter à partir de 3 300 ¥ par personne. Cuisine et salle de bain commune.
Cette *guesthouse* est tenue par un jeune Coréen amoureux depuis longtemps du Japon et ayant décidé d'ouvrir un lieu permettant de créer un lien entre locaux et touristes. Les *kanjis* utilisés pour former le nom *Maya* signifient ainsi « 10 000 » et « maison », l'espoir étant que 10 000 personnes viennent loger là, créant ensemble un maison ouverte à tous. Le challenge est atteint, puisque Maya *guesthouse* est un lieu chaleureux, parfait pour un séjour à la rencontre du Japon. L'intérieur est très *cosy* et on pourra profiter de l'espace *lounge* pour faire de nouvelles rencontres.

SUPER HOTEL
2-1-11 Kanō-chō, Chūō-ku
✆ +81 782 619 000
Simple à partir de 5 200 ¥ la simple, et 7 200 ¥ la double.
Business hotel simple, peu onéreux, bien situé. L'établissement garantit un minimum de confort avec des chambres bien équipées : télévision, climatisation, chaussons, kit de toilette, connexion Internet. Un bon rapport qualité-prix.

YUME NOMAD
1-2-2, Shinkaichi, Hyōgo-ku
✆ +81 78 576 1818
www.yumenomad.com/english
info@yumenomad.com
Dortoir de 8 lits à partir de 2 100 ¥. Dortoir de 4 lits (mixtes et pour femmes) à partir de 2 400 ¥. Chambre simple à partir de 3 800 ¥. Chambre double et twin à partir de 5 600 ¥. Chambre triple à partir de 8 100 ¥. Chambre familiale à partir de 10 400 ¥. Wifi. Location de vélo 500 ¥ par jour. Machine à lave 200 ¥.
Ambiance bohème et artistique dans cette *guesthouse,* ouverte en mars 2013. Les lits sont un peu durs et l'on manque d'intimité dans les dortoirs mais le rapport qualité/prix est plutôt intéressant. La salle commune et la terrasse sont très agréables pour se détendre et faire connaissance avec les autres résidents, avec qui l'on pourra continuer la soirée dans le bar de la *guesthouse*.

Confort ou charme

GREEN HILL HOTEL URBAN
2-5-16 Kanō-chō, Chūō-ku
✆ +81 782 221 221
www.gh-hotel.co.jp/english
De 4 900 ¥ pour une simple à 5 500 ¥ et plus, pour une double.
Business hotel standard, situé entre les gares de Shin-Kōbe et Sannomiya. Les chambres sont assez petites, mais bien tenues. La décoration est désuète, mais après tout on ne passera pas sa journée à l'hôtel. Idéal donc pour passer une ou deux nuits.

HOTEL TOR ROAD SANRAKU
3-1-19 Nakayamate-dōri, Chūō-ku
✆ +81 783 916 691
Simple à partir de 10 000 ¥, double à partir de 18 500 ¥.
Bon d'abord, le personnel est excellent, accueillant, et même amusant parfois. Ensuite, les pièces sont très bien tenues. Et autre qualité, l'établissement est extrêmement bien situé, à quelques minutes à pied de la gare Sannomiya. Le seul petit hic vient de la différence de taille entre certaines chambres, certaines étant relativement grande pour l'hôtellerie japonaise, et d'autres étant bien plus petites…

KŌBE BAY SHERATON HOTEL & TOWERS
2-13 Kōyō-chō-naka, Higashinada-ku
✆ +81 78 857 7000
www.sheraton-kobe.co.jp
Compter à partir de 10 000 ¥ la nuit. Dîner à partir de 6 534 ¥.
Cet hôtel de 270 chambres, installé sur Rokkō Island, est situé à 20 minutes en bus du centre ville, mais une fois sur place, vous n'aurez plus besoin d'en ressortir. Il possède en effet 5 restaurants, proposant entre autres de la cuisine japonaise, française et *teppanyaki*, 3 bars (un bar sportif, un bar de style *izakaya* et un *sky lounge)*, un marché vendant des produits de la préfecture de Hyōgo, un salon de massage, un salon de manucure et des *onsen*, dont un *onsen* familial privatisable sur réservation. Les chambres sont spacieuses et confortables et les grandes fenêtres offrent une très belle vue sur la baie de Kōbe et les lumières de la ville.

Luxe

HOTEL ANA CROWNE PLAZA KŌBE
1-Chōme Kitano-chō
Chūō-ku ✆ +81 78 291 1121
www.anacrowneplaza-kobe.jp/en
Ouvert toute l'année. 593 chambres. à partir de 19 500 ¥. Petit déjeuner inclus. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet

gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Bain bouillonnant. Navette aéroport ; distributeur d'argent ; room service ; blanchisserie ; climatisation ; équipement sanitaire moderne ; bar ; fitness.
Face à la gare, dans un centre commercial, ce grand hôtel dispose de toutes les commodités possibles. Les chambres sont de types occidentales, mais le service est à la japonaise. ANA Crowne Plaza dispose également de nombreuses suites très luxueuses. Pour manger vous aurez l'embarras du choix, et si malgré tout vous ne trouvez pas votre bonheur, l'accès au centre commercial permet de multiples options. Un service de location de voiture est même présent dans l'hôtel. L'hôtel se trouve en outre près du jardin botanique.

HOTEL LA SUITE KŌBE HARBORLAND
7-2 Hatoba-chō Chūō-ku
✆ +81 78 371 1111
www.l-s.jp
A 4 minutes à pied de la gare de Minato-Motomachi. A 10 minutes à pied de la gare de Kōbe (JR).
70 chambres dont 3 suites. A partir de 26 000 ¥. 2 restaurants, 1 bar.
Toutes les chambres ont une terrasse avec vue sur la mer. Les chambres sont équipées d'une télévision à écran plat, d'accès à Internet (haut débit), d'enceintes dodécagonales et d'un lecteur DVD. Chaque chambre est aménagée d'un grand bain à remous. Le restaurant Le Cœur sert une cuisine française préparée avec des produits de saison de la préfecture de Hyōgo et Kokoro, propose un menu original inspiré de la cuisine traditionnelle japonaise. Un bar lounge aussi, le Grand Bleu, pour un cocktail coloré.

KŌBE KITANO HOTEL
3-3-20, Yamamoto-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 271 3711
www.kobe-kitanohotel.co.jp/en
A partir de 30 000 la chambre. Petit déjeuner seul : 6 500 ¥.
Cet hôtel, qui fait partie de l'association Relais et Châteaux, est situé dans le quartier de Kitano, l'ancien quartier occidental de Kōbe et on ne pourra manquer de remarquer déjà de l'extérieur cette grande maison en briques rouges dans laquelle il a élu domicile. L'intérieur est aménagé de mobilier venu tout droit de Grande-Bretagne. Les chambres sont spacieuses et très confortables. Hiroshi Yamaguchi, le chef du restaurant, a été formé par Bernard Loiseau et propose une cuisine à la française. Le petit déjeuner est réputé pour être un des meilleurs au monde. On y sert notamment une sélection de cinq délicieux jus de fruits et légumes frais, des confitures maison, du jambon, un œuf, des fruits, du yaourt, des viennoiseries, du pain, on ne sait pas par où commencer. Un très bon moyen de commencer la journée.

KŌBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL
5-6 Hatoba-chō, Chūō-ku
✆ +81 78 325 8111
www.kobe-orientalhotel.co.jp/english
Compter à partir de 32 000 ¥ pour une chambre.
Sur le port de Kōbe, on ne remarque que lui, tel un grand bateau blanc qui n'attend qu'une chose, s'élancer vers la mer. La majorité des chambres donne sur la mer, le reste sur la ville et les montagnes. Toutes possèdent leur propre balcon, pour se détendre en écoutant le bruit de l'eau. Les chambres sont confortables, la décoration simple et apaisante. Les six restaurants de l'hôtel proposent de la cuisine variée telle que française, japonaise ou chinoise.

KŌBE PORTOPIA HOTEL
6-10-1 Minatojima Nakamachi, Chūō-ku
✆ +81 78 302 1111
www.portopia.co.jp/en
778 chambres. Simple à partir de 11 550 ¥, double à partir de 25 000 ¥.
Situé sur Port Island, le grand bâtiment blanc est difficile à manquer de l'extérieur. C'est un peu comme un grand navire qui semble avancer pour regagner la mer toute proche. D'ailleurs, la vue sur le port depuis la majorité des chambres, est très agréable. Surtout le Portopia se distingue de la concurrence grâce à un effort certain porté à la décoration des pièces. La direction a réussi a créer différentes ambiances. Le rapport qualité prix est excellent, au vu de la qualité de la prestation. Le petit-déjeuner est copieux. Une excellente adresse à Kōbe.



Arima-Onsen

■ **NAKANOBŌ ZUIEN**
808, Arima-chō, Kita-ku
✆ +81 78 904 0781
www.zuien.jp
Compter à partir de 36 000 ¥ par personne, petit déjeuner et dîner inclus. Restaurant japonais Shunsai Inano, ouvert de 11h30 à 15h et de 17h à 20h, compter de 2 000 à 10 000 ¥. Chambre du chef, restaurant tenpayaki, ouvert de 17h30 à 19h30. Bar Riraku de 20h à 23h.
Cet hôtel, ouvert depuis maintenant 150 ans, est un havre de paix pour un séjour détente en toute tranquillité. Pour garantir le calme, l'établissement n'accepte pas les enfants de moins de 13 ans. Les chambres sont raffinées, mélange de style japonais, avec tatamis et futon, et de style occidental, avec certaines chambres aménagées de lits simples. Nombreuses sont celles possédant un bain chaud privé sur le balcon. Les bains publics proposés par l'hôtel sont au nombre de deux : l'un riche en minéraux et en sel, l'autre avec de l'eau douce. Les bains n'étant pas mixtes, ceux-ci sont intervertis tous les matins pour permettre d'essayer les deux. Les plats proposés sont principalement de la *kaiseki ryōri*, des plats fins et raffinés typiquement japonais, changeant pour s'adapter aux saisons. Le petit déjeuner, très copieux, de style japonais ou occidental peut être servi dans la chambre ou la salle à manger.

■ **TŌSEN GOSHOBOH**
858 Arima-chō, Kita-ku
✆ +81 78 904 0551
www.goshoboh.com/en
Ouvert toute l'année. 20 chambres. à partir de 30 800 ¥. Demi-pension : 32 500 ¥. Wifi gratuit. Restauration. Onsen.
Fondée au XII[e] siècle, c'est la plus ancienne auberge d'Arima. Le Shogun Yoshimitsu Ashikaga y aurait même séjourné. Elle est tenue par la même famille depuis de nombreuses générations, et à l'intérieur, outre les aménagements modernes consentis, on a toujours l'impression d'être hors du temps. Les chambres de trois types sont bien entendu de style japonais, avec tatami, lit futon et cloisons en papier. Goshoboh ouvre aussi ses bains aux clients non-résidents pendant la journée. Ce sont des *onsen* à l'intérieur du ryokan, en pierres atmosphériques, pour femmes et pour hommes, de sources d'eau chaude kinsen. Le service est irréprochable et discret. Vous aurez également la possibilité de parler avec la belle-fille du propriétaire, une jeune femme d'origine marocaine, charmante, érudite, complètement dévouée au bien-être de ses hôtes.

Se restaurer

Centre-ville

Pause gourmande

■ **KŌBE FŪGETSUDŌ**
3-3-10 Motomachi-dōri
Chūō-ku ✆ +81 78 321 5598
www.kobe-fugetsudo.co.jp
Boutique : tous les jours de 10h à 19h. Salon de thé : fermé le lundi, ouvert de 11h à 18h30. Musée : ouvert de 11h à 17h, fermé le mercredi.
Fugetsudo est une marque très connue au Japon, notamment pour ses gaufrettes, qui sont appelées gaufres, et qui ont fait la réputation de la marque. On peut acheter toutes sortes de biscuits mais ce sont les pâtisseries, véritables chefs-d'œuvre, qui vont vous bluffer. Tellement jolies qu'on n'a pas envie de les entamer. Les saveurs et les textures sont très différentes de ce que nous connaissons en Occident, voilà pourquoi il est impossible de passer à côté.

Bien et pas cher

■ **HYŌTAN**
1–31–37, Kitanagasa-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 331 1354
Ouvert tous les jours de 11h30 à minuit, 23h le dimanche. 7 gyozas : 370 ¥. Bière pression : 420 ¥.
Ce petit restaurant est situé dans la galerie à la sortie de la gare Hankyu Sannnomiya, et il est généralement rempli de locaux. Il ne sert que des *gyozas*, petits raviolis d'origine chinoise fourrés à la viande, servis ici à la japonaise, puisqu'on trempera le *gyoza* dans une sauce à base de miso rouge. Probablement les meilleurs *gyozas* de Kōbe.

■ **MASAYA**
1-8-21, Nakayamate-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 331 2456
Ouvert toute l'année. Carte : 1 500 ¥ environ.
Petit restaurant reconnaissable grâce à sa grande roue hydraulique en bois sur sa devanture. Il y a néanmoins plusieurs salles avec chacune un menu différent. Au premier étage, les spécialités sont des plats de nouilles à base d'*udon* ou de *soba*. Petit plus, il y a de la musique Jazz pour l'ambiance. Au deuxième, les plats sont à la carte. Les autres étages sont réservés aux réceptions.

■ **MON**
2-12-12 Kitanagasa-dōri, Chūō-ku
✆ +81 7 8331 0372
Ouvert de 11h à 21h. Fermé le troisième lundi. Compter en moyenne 2 000 ¥ par personne.
Ce restaurant propose une cuisine occidentale à la japonaise. Au menu, croquettes de fruits de mer et de bœuf, *tonkatsu* (porc pané), sa

Le bœuf de Kōbe, une question d'origine

Les viandes d'origine japonaise sont désignées sous le nom de *wa-gyū*. Toutes les vaches japonaises ont pour ancêtre le bœuf de Tajima. Le bœuf de Kōbe fait donc partie de cette grande famille. Sa viande est très tendre, légèrement sucrée et parmi les plus persillées qui soit. Ainsi, pour répondre à l'appellation *Kōbe-gyū* (bœuf de Kōbe), un certain nombre de critères doivent être remplis. Le *wa-gyū* est classifié sur une échelle de 1 à 12, représentant le niveau de persillage de la viande, sa texture et sa couleur. Pour être classifiée bœuf de Kōbe, la viande doit être notée de 5 à 12. Les morceaux auxquels ont été attribués la note de 12 ne sont cependant pas forcément meilleurs. En effet, il est recommandé pour les personnes préférant les viandes moins grasses des morceaux notés entre 5 et 7. Mais si vous désirez goûter une viande très persillée, il faudra alors se rapprocher de 12. Les morceaux se voient également attribuer une lettre, A, B ou C. Cela correspond au pourcentage de bons morceaux que la vache a fournis. Le label *Kōbe-gyū* étant difficile à recevoir, certains restaurants servent de la viande sous ce terme sans que les morceaux respectent toutes les conditions. Avant de se rendre dans un établissement, il faut donc bien se renseigner sur l'origine de la viande.

spécialité le *beef katsu* (bœuf pané), sandwichs, spaghettis, huîtres revenues dans du beurre... Il est intéressant de découvrir cette cuisine japonaise à influence européenne. Les viandes sont terriblement tendres, les assiettes joliment présentées. Les propriétaires se révèlent en outre charmants. Au rez-de-chaussée, on s'installera au comptoir dans une ambiance de bistrot tamisée et au premier, à des tables séparées par des panneaux en bois noir pour plus d'intimité. Le restaurant est décoré de masques, de babioles et de peintures japonaises.

SAKURA MASAMUNE SAKURAEN
4-3-18 Uozakiminamimachi Higashinada-ku
✆ +81 78 436 3030
www.sakuramasamune.co.jp
Ouvert du mercredi au lundi de 11h30 à 15h et de 17h à 22h. Menus de 1 429 ¥ à 2 667 ¥.
Ce restaurant est recommandé pour le fameux *hot pot* qui est confectionné avec du saké de Sakuramasamune dans une large proportion. Juste à côté du restaurant se trouve un bar qui se nomme Sanbaiya, où l'on peut déguster, sous les recommandations du *touji*, d'excellents sakés !



© KOBE CITY

Préparation de bœuf de Kōbe.

Bonnes tables

ISHIDA
3F, 1-21-2, Kitanagasa-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 599 7779
Ouvert du mercredi au lundi de 11h30 à 15h et de 17h à 22h. Menu midi à partir de 5 800 ¥.
Ce restaurant est sous la gestion directe d'une boucherie qui sélectionne directement ses bœufs. L'assurance donc de manger une viande d'exception. Ishida possède quatre restaurants à Kōbe, tous synonymes de qualité. Après vous être installé au comptoir, le chef viendra préparer devant vous viandes et légumes. La viande est accompagnée de différents assaisonnements : sel de mer, sel de l'Himalaya, moutarde, *shoyu*, *ponzu*. Chaque morceau de bœuf vous est soigneusement présenté, son niveau de persillage expliqué, et le meilleur moyen de le déguster vous sera recommandé. Tout un art. Il est nécessaire de réserver sur le site internet, car ce restaurant est très populaire auprès des gens de Kōbe.

MOURIYA
2–1–17, Shimoyamate-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 391 4603
www.mouriya.co.jp
Ouvert tous les jours de 11h à 22h. Fermé le premier lundi du mois. Carte : 4 500 ¥ environ.
Cet établissement est le premier de la flotte Mouriya composée de deux autres restaurants, Sannomiya Restaurant et Royal Mouriya. Il a ouvert ses portes en 1885 et propose toujours l'une des meilleures viandes de bœuf la ville. Une institution !

SAKABAYASHI
1-8-17 Mikagetsukamachi, Higashinada-ku
✆ +81 78 841 2612
http://enjoyfukuju.com/fr/
Descendre à la station Ishiyagawa sur la ligne Hanshin.
Fermé du 1er au 3 janvier. Ouvert de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 22h. Menus de 1 950 ¥ à 3 780 ¥.
Ce restaurant traditionnel *kaiseki*, cuisine japonaise composée de plusieurs petits plats servis conjointement, a la particularité d'être aussi *jizaké* (accompagnée de saké de pays, ici celui de Fukuju). Le restaurant est un effet installé dans une brasserie de saké. Après le repas, possibilité de visiter gratuitement le *kura* (salle de brassage en bois pour le saké) et d'en déguster plusieurs, sans en abuser bien évidemment...

STEAKLAND KŌBE
Sannomiya Kōgyō Bldg 6F
1-9-17 Kitanagasa-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 332 2900
www.steakland.jp
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 11h à 14h et de 17h à 22h ; le week-end de 11h à 22h. Menu midi à partir de 1 080 ¥. Dîner à partir de 2 880 ¥.
Les gens y font la queue, c'est de bon augure, mais suivant les jours même si la qualité ne change pas, le service peut-être inégal. Vous vous installerez à une table avec un cuisinier et une plaque chauffante en face. Vous assisterez donc à la cuisson en direct de votre viande. Le rapport qualité/prix est assez bon et il est conseillé de réserver, car ce restaurant est très populaire auprès des touristes, notamment asiatiques.

TORAHACHI SHŌTEN
3-2-15, Shimoyamate-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 331 5565
www.tora8.jp/sannomiya/en
Ouvert tous les jours de 17h à 0h. Carte : 5 000 ¥ environ.
Ce joli restaurant installé dans une ancienne demeure de samouraï est spécialisé dans les produits de Hyōgo. Un grand réservoir se trouve proche du restaurant, de l'autre côté du pont. Vous serez amené à choisir votre repas encore nageant dans cet aquarium géant. Belle sélection de saké.

YOTARO
Daimaru Kōbe 9F
40, Akashi-chō, Chūō-ku
✆ +81 78 322 0089
Ouvert tous les jours de 11h à 21h. Carte : 2 500 ¥ environ.
Spécialiste du tempura depuis 1927, ce restaurant emploie toujours la même recette pour sa pâte qui a fait sa réputation. Outre les tempura, l'autre spécialité de cet établissement est la dorade de la mer de Seto cuite à la vapeur.

Luxe

ARAGAWA
2-15-18, Nakayamate-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 221 8547
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 15h et de 17h à 22h. Carte : 35 000 ¥ environ.
Depuis 50 ans, le maître chef Yamada Jiro prépare artistiquement le meilleur bœuf de Kōbe ! Ce restaurant est référencé dans tous les guides culinaires japonais, non sans raison. A vous de juger maintenant.

WAKKOQU
3F Shin-Kōbe Oriental Avenue
1-1 Kitano-chō, Chūō-ku
✆ +81 78 262 2838
www.wakkoqu.com
Ouvert tous les jours de 11h45 à 22h. Menus de 3 880 ¥ à 14 200 ¥.

Vous rêvez de goûter le fameux bœuf de Kōbe ? Voici l'endroit idéal pour tenter l'expérience. Plusieurs tables, dont certaines avec table de cuisson devant vous où le chef cuisinier s'exécute et vous fera tout oublier l'espace d'un moment. Une viande absolument exquise, fondante, que vous aurez du mal à oublier, cuisinée simplement mais sublimée par de petites touches de sauce soja, d'ail grillé, de poivre...

Arima-Onsen

AJIDOKORO TOMITA

288 Arima-chō, Kita-ku
✆ +81 78 903 0022
Ouvert de 11h à 20h, fermé le mercredi. Compter à partir de 830 ¥ pour un menu le midi.
Ce restaurant propose des plats japonais simples mais délicieux. Le midi, on dégustera à petit prix des *katsudon* (porc pané avec œuf et oignons légèrement sucré sur un bol de riz), des *udon*, *soba* et *oden* (pot-au-feu japonais).

KUTSUROGIYA

839-2 Arima-chō, Kita-ku
✆ +81 78 903 1550
Ouvert de 11h à 20h. Fermé le mercredi. Compter en moyenne de 1 000 à 2 000 ¥ pour un repas.
Ce restaurant proposerait les meilleurs *kamameshi* de la région. Les *kamameshi* sont des plats de riz (*meshi*) cuits dans des *kama*, pots en fer permettant de légèrement brûler le riz, lui donnant une saveur particulière. Le riz est traditionnellement cuit avec différents légumes, viandes ou poissons, dans une sauce préparée à base de saké, sauce soja et de *mirin*. Les produits de la mer viennent directement de l'île d'Awaji et les légumes de producteurs de la région.

Mont Rokkō

ROKKŌ GARDEN TERRACE

1877-9 Gosukeyama Rokkōsan-chō, Nada-ku
✆ +81 78 894 2281
www.rokkosan.com
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours sauf pendant les vacances d'hiver. Granite café : 11h-20h (week end 20h30), Rokkō view palace : 11h-20h, Genghis Khan palace : 11h-20h, Food terrace : 10h-16h (week- end 19h).
Ensemble de cafés et de restaurants. Le Granite café est un café-restaurant chic, le Rokkō view palace est un restaurant décontracté, le Genghis Khan palace propose une cuisine de Mongolie, spécialisé dans le mouton grillé, et le restaurant Terrace, une cantine bon marché.

Sortir

GARAGE PARADISE

1-13-7 Yamashita Bldg. B1F
Nakayamate-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 391 6640
www.garage-paradise.com
Ouvert de 19h à 3h du lundi au samedi. Jusqu'à 1h le dimanche. Musiciens et chanteurs du monde entier viennent assurer le show dans des concerts R&B ou Soul Music en live.

HŌKŌDŌ

3-10-6 Motomachi-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 331 3117 – www.hokodo.co.jp
Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Fermeture : tous les mercredis et le 1er et le 2 janvier. 600 ¥ en moyenne pour un café grand cru, torréfié et moulu sur place.
Cet établissement est parmi les plus réputés de Kōbe pour la qualité de son café mais aussi pour ses thés sencha, gyokuro, genmaicha etc. On y vient pour passer un bon moment, peut-être aussi pour se détendre après avoir parcouru la galerie marchande. Vous pourrez aussi déguster de petits plats comme des curry japonais, des toasts ou des pâtisseries. Le propriétaire est un monsieur très sympathique, amoureux de sa boutique et des divers cafés présentés.

JAZZ CAFÉ JAMJAM

New Moto Bldg B1F
1–7–2 Motomachi-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 331 0876
Ouvert de 12h à 23h. Café, thé et sodas à partir de 500 ¥. Dessert à partir de 400 ¥. Restauration légère à partir de 400 ¥.
Installez-vous dans un des grands fauteuils et laissez-vous emporter par la musique d'un des 5 000 vinyles de la collection du café, retraçant l'histoire du jazz des années 1940 à nos jours. Des sièges sont réservés aux personnes souhaitant écouter la musique en toute tranquillité : le bavardage y est interdit. Certains soirs, le patron joue les DJ, diffusant d'autres formes de musiques dérivées du jazz, comme le soul ou le funk.

SONE

1-24-10 Nakayamate-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 221 2055
www.kobe-sone.com
Ouvert tous les jours de 17h à minuit. Droit d'entrée : 1 140 ¥. Menu à partir de 2 000 ¥. A la carte à partir de 1 200 ¥.
Kōbe est la ville où le jazz est né au Japon. Sur la route menant au quartier de Kitano, Sone propose tous les soirs à partir de 18h50 des concerts de jazz live. On pourra apprécier la musique tout en dégustant la viande ou le poisson du jour, ou tout simplement en buvant un verre. Une très belle façon de terminer la journée.

À voir – À faire

Visites guidées

LUMINOUS KŌBE

Nakatottei Terminal
(Kōbe Meriken Park Oriental Hotel 2F)
5-6 Hatoba-chō, Chūō-ku
✆ +81 783 33 8414
www.luminouskobe.co.jp/english
master@luminouskobe.co.jp
Osaka Bay Cruise : tous les jours de 12h à 14h, les week-ends et jours fériés de 16h à 18h, 3 240 ¥ (enfants 1 620 ¥). Kōbe Airport Cruise : en semaine de 17h à 18h20, 2 160 ¥ (enfants 1 080 ¥). Akashi Strait Cruise : tous les jours de 19h à 21h20, 3 240 ¥ (enfants 1 620 ¥). Menu déjeuner à partir de 4 320 ¥. Dîner à partir de 6 480 ¥. Cake set : 1 080 ¥. Bières ou vins set : 2 160 ¥.
Avec ses 106 m de long, c'est le plus grand bateau de croisière au Japon. Les amateurs d'industrie navale le reconnaîtront peut-être, le *Luminous Kōbe* est inspiré du *Normandie*, paquebot transatlantique considéré au milieu des années 1930 comme le plus grand et le meilleur au monde. Le *Luminous* tend à suivre ses traces en proposant aux voyageurs un service d'exception, dans un cadre apaisant et confortable. Durant la traversée, on pourra admirer d'un côté la ville de Kōbe, dominée par les montagnes et de l'autre la découpe uniforme des îles de la mer intérieure de Seto. La croisière est encore plus remarquable en fin de journée, pour profiter du soleil couchant, des illuminations du pont Akashi Kaiko et au retour, des lumières scintillantes du port de Kōbe. Les cinq restaurants du bateau proposent différents menus autant pour le déjeuner que pour le dîner et l'on pourra déguster de la cuisine méditerranéenne française, du steak de Kōbe ou tout simplement un thé ou un café accompagné de petits gâteaux.

Centre-ville

CASCADES DE NUNOBIKI (NUNOBIKI-NO-TAKI)

Fukiai-chō, Chūō-ku
Au départ de la gare de Shin-Kōbe.
Sur la montagne de Futatabi, ces cascades dont la plus haute atteint les 43 mètres sont de véritables joyaux de nature. On peut les rejoindre en demandant des renseignements à la gare de Shin-Kōbe ou en passant par le parc de plantes aromatiques de Nunobinotaki par un escalier de pierre assez ardu à gravir.

DISASTER REDUCTION AND HUMAN RENOVATION INSTITUTION

1-5-2 Wakinohama Kaigan-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 262 5050 – www.dri.ne.jp
Fermé le lundi. Ouvert de 9h30 à 17h30, jusqu'à 18h de juillet à septembre, jusqu'à 19h le vendredi et le samedi. Adultes : 600 ¥. Etudiants : 450 ¥. Plus de 70 ans : 300 ¥. Gratuit pour les enfants, écoliers, collégiens et lycéens.
Ce musée est plutôt un mémorial retraçant le désastre du tremblement de terre de 1995. Le hall d'entrée est très haut et montre la grande vague du tsunami qui frappa la ville. A l'intérieur plusieurs dioramas et une salle de cinéma à 180° qui vous met l'espace d'un moment, dans les conditions de désarroi de la population au moment du tremblement de terre. Intéressant et effrayant à la fois.

© KOBE CITY



Croisière Luminous Kōbe.

HÔTEL DE VILLE DE KŌBE
6-5-1 Kanō-chō, Chūō-ku
24e étage
www.city.kobe.lg.jp/foreign/french/index.html
En semaine de 8h15 à 22h. Le week-end de 10h à 22h. Gratuit.
Au 24e étage de la mairie de Kōbe, accessible gratuitement, se trouve un point de vue d'où vous pourrez profiter d'une très belle vue panoramique sur Kōbe et le mont Rokkō. Parfait pour admirer le soleil couchant.

KŌBE ŌJI ZOO
3-1 Ōji-chō, Nada-ku
✆ +81 7 8861 5624
www.kobe-ojizoo.jp
Descendre à la station Ōji Kōen (Hankyū line) ou Nada (JR Kōbe line).
Fermé le mercredi. De mars à octobre, ouvert de 9h à 17h. De novembre à février, ouvert de 9h à 16h30. Adultes : 600 ¥. Gratuit pour les enfants, écoliers et collégiens.
L'attraction principale de ce zoo de 800 animaux est les pandas géants et les koalas. Une visite sympathique, notamment pour assister au nourrissage de tout ce petit monde.

MAISON KAZAMIDORI NO YAKATA
3-13-3 Kitano-chō, Chūō-ku
✆ +81 78 242 3223
www.kobe-kazamidori.com
Adulte 500 ¥. Gratuit pour les moins de 18 ans. Ouvert de 9h à 18h. Fermé le premier mardi des mois de février et de juin (si ces deux jours tombent sur des jours fériés, les lendemains sont fermés).
Cette maison de brique rouge appartenait à un riche négociant allemand, Gottfried Thomas. Elle fut occupée par lui et sa famille entre à la fin du XIXe siècle jusqu'au début du XXe siècle. Sur le toit se trouve le Kazamidori, une girouette en forme de coq qui a donné son nom à ce manoir. La demeure se trouve sur les hauteurs de Kōbe, dans l'ancien quartier Kitano réservé aux Occidentaux durant l'ouverture du Japon à l'ère Meiji au commerce mondial. Elle est de style germanique avec à l'intérieur des meubles d'époque. La cheminée est très spéciale ainsi que les vitraux.

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN YOKOO TADANORI
3-8-30 Harada-dōri, Nada-ku
✆ +81 7 8855 5602
www.ytmoca.jp
info@ytmoca.jp
Station Nada (JR Kōbe line) ou station Ōji-kōen (Hankyū line).
Du mardi au jeudi et le dimanche, de 10h à 18h. Le vendredi et le samedi de 10h à 20h. Fermé le lundi. Les prix varient selon les expositions, consulter le site internet.
Ce musée ouvert en 2012 regroupe près de 3 000 œuvres de Yokoo Tadanori, artiste originaire de la ville de Nishiwaki, dans la préfecture de Hyōgo, considéré par certains comme l'Andy Warhol japonais. On peut y découvrir son œuvre déjantée et colorée, au travers de peintures, impressions sur bois et posters. Autre qu'Andy Warhol, qui aura sans nul doute inspiré son travail, Yokoo est également influencé par Picasso, Francis Picabia, Rubens ou Giorgio De Chirico. Trois à quatre expositions temporaires sont organisées par an par le musée, permettant une lecture différente de l'œuvre de l'artiste. Au dernier étage, la salle des archives contient près de 700 boîtes remplies d'œuvres de Yokoo Tadanori. Aujourd'hui travaillant à Tōkyō, il continue cependant régulièrement d'envoyer ses œuvres les plus récentes au musée.

MUSÉE D'ART PRÉFECTORAL DE HYŌGO
1-1-1 Wakinohama kaigan-dōri, Chūō-ku
✆ +81 7 8262 0901
www.artm.pref.hyogo.jp
museum_@artm.pref.hyogo.jp
Descendre à la station Nada (JR Kōbe Line) ou Iwaya (Hanshin Line).
Tous les jours sauf le lundi, de 10h à 18h. Adultes : 500 ¥. Etudiants : 400 ¥. 70 ans et plus : 250 ¥.
Le bâtiment de ce musée a été créé par l'architecte de renommée Tadao Andō. Une exposition permanente lui est d'ailleurs dédiée. Les galeries accueillent près de 8 000 pièces d'art, produits par des artistes originaires de la préfecture de Hyōgo ou ayant des liens forts avec celle-ci. On notera normalement l'espace dédié aux artistes Ryōhei Koiso et Heizō Kanayama, deux artistes renommés de la peinture moderne japonaise.

MUSÉE DE LA MODE DE KŌBE
2–9–1 Kōyōchōnaka, Higashinada-ku
✆ +81 7 8858 0050
www.fashionmuseum.or.jp/english
info@fashionmuseum.or.jp
Descendre à Island Center station sur le Rokkō Liner.
Fermé le lundi. Ouvert de 10h à 18h. Adultes : 200 ¥. Étudiants et plus de 65 ans : 100 ¥. Lycéens et moins : gratuit.
Installé sur l'île de Rokkō, une des îles artificielles de Kōbe, ce musée présente costumes et textiles à travers les âges. Au 3e étage, une bibliothèque regroupe 28 000 livres sur la mode au Japon et à l'international. Des magazines de mode, dont les plus anciens datent du début du XXe siècle, sont disponibles à la vente. Pour les passionnés de mode.

MUSÉE DU SAKÉ SAWANOTSURU
1–29–1, Oishi Minamimachi, Nada-ku
✆ +81 788 82 7788
www.sawanotsuru.co.jp/site/
Descendre à la station Oishi
et marcher 10 minutes.
Ouvert de 10h à 16h. Fermé le mercredi. Gratuit.
L'histoire de cette brasserie de saké remonte à 1717. En 1980, le bâtiment est labellisé site d'importance culturelle par la préfecture de Hyōgo. Malheureusement, avec le tremblement de terre de 1995, tous les bâtiments s'effondrent. Pour pouvoir garder son label, la brasserie se reconstruira en utilisant 50 % de matériaux issus des anciens bâtiments détruits et rouvrira en 1999. De nombreuses informations en anglais sont disponibles, expliquant toutes les étapes de la fabrication du saké, les différences entre les types de riz utilisés, l'importance de l'eau. Au premier étage du bâtiment, on trouvera la reproduction d'un bateau utilisé pour exporter le saké jusqu'à Tōkyō. A l'époque, les fûts étaient transportés avec d'autres produits et en cas de tempête, on jetait à la mer ce qui était le plus lourd, c'est-à-dire le saké. Il était donc difficile de mener à bien une livraison. De plus, avec le remous des vagues, le saké devenait plus doux. Avant de repartir, dans la boutique, on pourra participer à une dégustation de saké.

MUSÉE MARITIME DE KŌBE
2-2 Hatoba-chō, Chūō-ku ✆ +81 7 8327 8983
www.kobe-maritime-museum.com
Fermé le lundi. Ouvert de 10h à 17h. Adultes : 600 ¥. Enfants : 250 ¥. Billet combiné avec la tour du port de Kōbe : 1 000 ¥ pour les adultes et 400 ¥ pour les enfants.
Ce musée a ouvert ses portes en 1987 pour célébrer le 120e anniversaire du port de Kōbe. Il retrace l'histoire de celui-ci, explique le mode de vie des marins et le fonctionnement des bateaux. A l'intérieur du musée, un espace est dédié à la Kawasaki Heavy Industries, entreprise historique produisant bateaux, chemins de fer, trains, avions, voitures et motos.

NANKINMACHI (QUARTIER CHINOIS DE KŌBE)
1-3-18 Sakaemachi-dōri, Chūō-ku
Sur deux rues perpendiculaires se pressent plus d'une centaine de restaurants, étals de *street food* vendant *dimsum*, brioches à la viande, *gyozas* et *bubble tea*, boutiques de thés et babioles. Lanternes rouges et pagodes vous feront voyager à quelque 3 000 kilomètres du Japon. Un beau quarter chinois.

SANCTUAIRE IKUTA
1-2-1 Shimoyamate-dōri, Chūō-ku
✆ +81 78 321 3851
Le bâtiment actuel date de 1993, mais les premières traces de ce sanctuaire remontraient au IIIe siècle, en faisant l'un des plus vieux du Japon. Il est très populaire auprès des jeunes qui viennent y prier pour trouver l'amour ou pour que leur couple dure à jamais. Les jeunes hommes déposent des amulettes blanches et les jeunes filles des amulettes rouges. Derrière le temple, sur la droite, se trouve un tronc d'arbre de plus de 500 ans. Ayant survécu aux bombardements durant la Seconde Guerre mondiale et au tremblement de terre de 1995, c'est le symbole d'une longue vie en pleine santé. A côté du lac, sur la gauche du temple, un petit sanctuaire est dédié à la musique et aux arts.

SŌRAKUEN
5-3-1 Nakayamate-dōri, Chūō-ku
✆ +81 783 51 5155 – info@sorakuen.com
Ouvert de 9h à 17h. Fermé le jeudi. Adultes (plus de 15 ans) : 300 ¥. Écoliers et collégiens : 150 ¥.
Commencée en 1885, la construction de Sōrakuen fut terminé au début du XXe siècle, en tant que jardin privé de la demeure de Taijiro Kodera, père de l'ancien maire de Kōbe, Kenkichi Kodera. Il devient propriété de la ville de Kōbe et ouvre au public en 1941. C'est sur 19 566 m² que s'étend ce jardin japonais dans lequel on pourra se balader, près du bassin où s'écoule une cascade, entre les azalées au printemps ou les feuilles de *momijis* en automne. Rien n'est plus étrange que de se promener dans ce jardin, respirant la sérénité et la tradition japonaises, tout en voyant s'échapper de derrière les arbres les hauts immeubles de Kōbe, nous rappelant que l'on se trouve toujours au beau milieu de la ville.

SUMA AQUALIFE PARK
1-3-5 Wakamiya-chō, Suma-ku
✆ +81 7 8731 7301 – www.sumasui.jp
Descendre à la station Suma kaihin-kōen
sur la ligne JR Kōbe.
Ouvert de 9h à 17h. Pas de jour de fermeture de mars à novembre. De décembre à février fermé le mercredi. Adultes : 1 300 ¥. De 15 à 17 ans : 800 ¥. Écoliers et collégiens : 500 ¥. Gratuit en dessous de 6 ans.
Cet aquarium, ouvert en 1957, accueille près de 13 000 animaux aquatiques de plus de 600 espèces différentes. Dauphins, phoques, otaries, pingouins, tortues et requins sont autant d'animaux que vous pourrez découvrir. Ne manquez pas le spectacle des dauphins et le tunnel sous l'eau qui vous plonge dans un monde maritime magique.

TAKENAKA MUSÉE DES CHARPENTIERS
7-5-1 Kumochi-chō, Chūō-ku
✆ +81 78 242 0216 – www.dougukan.jp
Adultes : 500 ¥. Étudiants et lycéens 300 ¥. Plus de 65 ans : 200 ¥. Enfants gratuit. Ouvert de 9h30 à 16h30 (entrée jusqu'à 16h). Fermé du 29/12 au 03/01, tous les lundis et les lendemains de jours fériés.


© KOBE CITY

Le jardin fleuri de Sōrakuen.

Si vous êtes amateur de charpenterie et menuiserie, vous vous devez d'aller faire un petit tour dans ce musée qui se trouve non loin du jardin botanique. A l'intérieur vous verrez des maquettes de construction en bois typique de l'architecture japonaise et surtout une quantité extraordinaire d'outils de menuisiers.

TOUR DU PORT DE KŌBE

5-5 Hatoba-chō, Chūō-ku
✆ +81 78 391 6751
www.kobe-port-tower.com
De mars à novembre ouvert de 9h à 21h. De décembre à février ouvert de 9h à 19h. Adultes : 700 ¥. Enfants : 300 ¥. Billet combiné avec le musée maritime : 1 000 ¥ pour les adultes et 400 ¥ pour les enfants.
Avec sa forme si particulière de *tsuzumi* (tambour traditionnel japonais) légèrement déformé, cette tour en fer rouge est devenue le symbole de la ville. Du haut de ses 108 m, une plateforme d'observation permet d'avoir une vue panoramique sur le mont Rokkō, l'île d'Awaji et la ville de Kōbe. Au 3e étage, se trouve un café tournant à 360°.

UROKO NO IE

2-20-4 Kitano-chō, Chūō-ku
✆ +81 120 888 581
D'avril à septembre, ouvert de 9h30 à 18h, jusqu'à 17h le reste de l'année. Billets adultes : 1 050 ¥. Enfants : 200 ¥.
On la reconnaît de loin à son toit d'ardoises qui lui a valu son nom *Uroko no ie*, « la maison aux écailles ». Du quartier de Kitano, c'est la maison la plus importante, elle est inscrite au patrimoine culturel national du Japon, et s'il fallait en choisir qu'une à visiter, ce serait celle-ci. A l'intérieur, on admirera de nombreux objets antiques, des vitraux, des peintures et de l'argenterie. Les pièces les plus notables font partie des collections de porcelaines anglaises de la Royal Worcester, la porcelaine de Saxe et de la Royal Copenhagen. Depuis la véranda, on aperçoit le port de la ville et il est dit que c'est de là que les commerçants de Kōbe observaient leurs bateaux revenant au port.

YŌKAN NAGAYA

2-3-18, Kitano-chō, Chūō-ku
✆ +81 120 888 581
D'avril à septembre de 9h30 à 18h, jusqu'à 17h le reste de l'année.
Surnommée la « French House », cet ensemble de maisons de style occidental est située dans le quartier de Kitano. Ces bâtiments ont été construits en 1904 comme résidence pour les visiteurs étrangers. L'intérieur est aménagé de mobilier Art nouveau et l'on pourra admirer des œuvres des verriers Emile Gallé, René Lalique et des frères Daum.

Arima-Onsen

Avec les *onsen* de Dōgo et de Shirahama, Arima *onsen* est l'un des trois plus vieux *onsen* du Japon. Arima devint une cité thermale très populaire auprès de la population japonaise à l'ère Edo, grâce à Toyotomi Hideyoshi, l'un des trois grands unificateurs du Japon, qui s'y rendait régulièrement pour profiter des bains et qui y organisa plusieurs grandes cérémonies du thé avec le réputé maître Sen no Rikyū. Aujourd'hui, malgré quelques gros immeubles et hôtels qui ont été construits, il reste encore de vieux *ryokan* et des ruelles traditionnelles dans lesquelles il est agréable de se promener.

ARIMA TOY MUSEUM

797 Arima-chō, Kita-ku
✆ +81 78 903 6971
www.arima-toys.jp
Tous les jours de 9h30 à 18h. Entrée adulte 800 ¥. Enfant 500 ¥. Moins de 3 ans : gratuit.
C'est l'un des plus remarquables musée d'automates au monde. A l'intérieur, des mécanismes et des automates représentatifs du Japon moderne sont exposées avec des automates et des jouets du monde entier. Certains automates auraient inspirés la série britannique *Thunderbirds* diffusée en France sous le nom de « *Les Aventures de Lady Pénélope* ».

GIN NO YU

1039-1 Arima-chō, Kita-ku
Ouvert de 9h à 21h. Fermé le premier et troisième mardi de chaque mois. Fermé le 1er janvier. Adultes : 550 ¥. Enfants : 290 ¥. Billet combiné Kin no Yu + Gin no Yu : 850 ¥. Billet combiné Kin no Yu + Gin no Yu + musée de Taiko-no-yu : 1 000 ¥.
Nouvellement ouvert en 2001, cet *onsen* a été nommé en opposition à *Kin no Yu*, *Gin no Yu* signifiant « l'eau d'argent ». Elle est très riche en carbonate de sodium, ce qui est recommandé pour les douleurs musculaires, les problèmes de peau, les problèmes de circulation sanguine et bien d'autres.

KIN NO YU

833 Arima-chō, Kita-ku
✆ +81 78 904 0680
Ouvert de 8h à 22h. Fermé le second et quatrième mardi de chaque mois. Fermé le 1er janvier. Adultes : 650 ¥. Enfants : 340 ¥. Billet combiné Kin no Yu + Gin no Yu : 850 ¥. Billet combiné Kin no Yu + Gin no Yu + musée de Taiko-no-yu : 1 000 ¥.
Kin no Yu, littéralement « l'eau d'or », est une eau riche en fer, en chlorure de sodium et en sel. Elle est recommandée entre autres pour les douleurs musculaires, les entorses et les problèmes de digestion. C'est un des plus vieux *onsen* du Japon puisqu'on retrouve sa trace dès l'ère Edo. Le bâtiment d'origine a cependant été détruit en 1883 puis reconstruit en 1884 dans un style plus moderne.

PARC ZUIHŌJI

Zuihoji, Arima-chō, Kita-ku
Situé sur les hauteurs d'Arima, Toyotomi Hideyoshi, un des trois unificateurs du Japon durant la période Sengoku déclara ne jamais se lasser de regarder ce parc. A voir absolument et particulièrement en automne. Le 2 et le 3 novembre s'y tient une grande *tea party*, en souvenir des nombreuses cérémonies de thé données là par le seigneur accompagné du maître Sen no Rikyū.

TAIKŌ NO YU

292-2, Ikenoshiri, Arima-chō, Kita-ku
✆ 81 78 904 2291
Fermé pour travaux de rénovation, réouverture le 1er avril 2019. Ouvert de 10h à 23h (entrée jusqu'à 22h). En semaine, adultes : 2 400 ¥, écoliers : 1 200 ¥, de 3 ans à 5 ans : 400 ¥. Les week-ends, jours fériés, du 1er au 3 janvier, du 29 avril au 5 mai, du 13 au 15 août, adultes : 2 600 ¥, écoliers : 1 300 ¥, de 3 ans à 5 ans : 500 ¥. En plus, il faut compter 75 ¥ de taxe de bain par personne (seulement en semaine, les moins de 6 ans sont exemptés de taxe.)
L'originalité de cet onsen se situe dans la variété des eaux (26 sortes de bains) et leur bénéfices pour la santé : certains bains sont forts en fer, d'autres en sodium ou encore en carbone. La couleur de l'eau varie en fonction de l'eau ; on distingue les onsen dorés « Kin-Sen », les onsen argentés « Gin-Sen » et les onsen carbogazeux « Tansan-Sen ». Le Ganban'yoku est une thérapie aux pierres chaudes. L'établissement est vraiment grand, vous pourrez vous restaurer ou profiter de soins pour le corps. Il est possible de s'y rendre les mains vides. Tout le matériel, et notamment une serviette, est fournis. Vous pourrez également admirer les fleurs de saison comme les cerisiers en fleurs ou les couleurs d'automne dans le jardin.

TENJIN SENGEN

Arima-chō, Kita-ku
Le cœur des sources d'eaux chaudes d'Arima. Ici se trouve une machine à vapeur qui régule et distribue l'eau dans les *onsen* de toute la ville. Cela ressemble à une tuyauterie infernale, venant tout droit des entrailles de la terre, drainant une eau chaude riche en chlorure de sodium et en fer qui se transforme en rouille au contact de l'air mais qui a des vertus thérapeutiques historiquement reconnues.

Mont Rokkō

MUSÉE DE LA BOÎTE À MUSIQUE

4512-145 Kitarokkō Rokkōsan-chō, Nada-ku
✆ +81 78 891 1284 – www.rokkosan.com
Adultes et enfants de plus de 12 ans 1 030 ¥. Enfants de moins de 12 ans 510 ¥. Atelier de fabrication d'une boîte à musique : 1 600 ¥. Ouvert toute l'année, sauf les jours fériés, de 10h à 17h.
Ce joli petit musée se trouve sur les hauteurs de Kōbe, dans les collines de Rokkō. C'est un musée atypique qui présente une collection de boites à musique ainsi que des harmoniums et des appareils mécaniques de grandes tailles venant principalement d'Europe. Un petit spectacle est programmé avec musique jouée en fond sonore par un instrument à manivelle. Vous pourrez même moyennant quelques yen fabriquer votre propre boite à musique ou en acheter des toutes prêtes dans la boutique.

PÂTURAGES DU MONT ROKKŌ

1-1 Nakaichiriyama, Rokkōsan-chō, Nada-ku
✆ +81 78 891 0280
Ouvert de 9h à 17h. De novembre à mars, fermé le mardi. 500 ¥ l'entrée, pour les adultes, 200 ¥ pour les enfants.
Sur les hauteurs du mont Rokkō se trouve cette jolie ferme, parfaite pour un après-midi nature au milieu des chèvres, brebis, vaches, lapins et chevaux. De nombreuses activités sont proposées, telles que nourrir les animaux, spectacles de chevaux, dressage de chiens bergers, ateliers de cuisine pour apprendre à préparer du caramel, du beurre, des glaces et du fromage, dont le fameux camembert du mont Rokkō.

ROKKŌ ALPINE BOTANICAL GARDEN

4512-150, Kitarokkō Rokkōsan-chō, Nada-ku
✆ +81 78 891 1247
www.rokkosan.com
country-info@rokkosan.com
Ouvert de mi-mars à mi-novembre, de 10h à 17h. Adultes : 620 ¥, enfants (de 4 ans) et écoliers : 310 ¥. Etabli en 1933, ce parc est le jardin botanique en altitude (865 m). On y trouve près de 1 500 espèces de plantes, dont des espèces alpines venant de partout dans le monde ainsi que certaines typiques du mont Rokkō. Un magnifique jardin pour observer les changements de la nature au cours de l'année. L'endroit est particulièrement populaire au printemps et en automne.

ROKKŌ SNOW PARK

4512-98 Kitarokkō, Rokkōsan-chō, Nada-ku
✆ +81 78 891 0366
Ouvert de novembre à mars (possibilité de changement). Adultes (12 et plus) 2 100 ¥, enfants 1 050 ¥. Le vendredi, samedi et jours fériés, à partir de 16h et jusqu'à 21h30 : adultes (plus de 12 ans) 2 600 ¥, enfants 1 550 ¥.
Ouvert de mi-novembre à fin mars, ce *ski resort* utilise de la neige artificielle pour permettre aux petits et grands de venir dévaler la piste. Possibilité de faire autant du ski que du snowboard. Location d'équipements sur place.

TENRAN DAI

Ichigatani-1-32, Rokkōsan-chō, Nada-ku
✆ +81 78 861 5288
Tous les jours, ouvert de 7h10 à 21h.
Perché sur le mont Rokkō, au niveau de la station du funiculaire, ce point d'observation permet d'admirer ce qui est ici surnommée « la vue à 10 millions de dollars ». C'est un des spots les plus populaires et il aurait même été visité par l'empereur Shōwa. On y admirera non seulement les lumières de la ville de Kōbe, mais aussi d'Ōsaka et, si le temps est dégagé, l'on pourra apercevoir jusqu'aux côtes de Wakayama.

Shopping

BRASSERIE MUSÉE HAKUTSURU

4-5-5 Sumiyoshiminami-machi, Higashinada-ku
✆ +81 78 822 8907 – www.hakutsuru.co.jp
Accès gratuit. Ouvert de 9h30 à 16h30 (entrée jusqu'à 16h). Fermé pour les vacances de fin d'année et les vacances de Obon (la fête bouddhique des morts à la mi-août).
Dégustation de saké, petit musée racontant l'histoire passionnante de la fabrication du saké et magasin. Cette maison fut fondée en 1743 et est devenue aujourd'hui une marque leader.

MITSUI OUTLET PARK MARINE PIA KŌBE

12-2 Kaigan-dōri, Tarumi-ku ✆ +81 78 709 4466
www.mitsui-shopping-park.com/mop/kobe/english
Situé non loin du pont du détroit d'Akashi, qui rejoint l'île d'Awaji, Mitsui Outlet Park Marine Pia Kōbe est un grand centre commercial regroupant des magasins d'usine de grandes marques japonaises et étrangères et de nombreux restaurants qui régalent les amateurs aux shopping. Les bâtiments du centre commercial s'inspirent de l'architecture de l'Europe du Sud.

KŌBE-SANDA PREMIUM OUTLETS

7-3, Kozudai, Kita-ku ✆ +81 78 983 3450
www.premiumoutlets.co.jp/kobesanda
Le centre commercial Kōbe Sansa Premium Outlets a été construit d'après le modèle de la ville de Pasadena, banlieue résidentielle luxueuse de Los Angeles.
Situé à proximité de la station thermale d'Arima, il regroupe environ 90 magasins d'usine de marques japonaises et étrangères. On pourra ainsi se faire plaisir à prix réduits et profiter des nombreux restaurants et cafés.

Les environs

Depuis le centre de Kōbe, la ligne JR Tōkaidō-Sanyō quitte peu à peu la ville, longeant la mer intérieure. En descendant à la station Maiko, on se retrouve juste en dessous du pont Akashi Kaikyō. On pourra y monter et découvrir son architecture unique au monde ou tout simplement se balader sur la côte.

MAIKO MARINE PROMENADE

2051 Higashimaiko-chō, Tarumi-ku
✆ +81 78 785 5090
www.hyogo-maikopark.jp/en
D'avril à septembre ouvert tous les jours de 9h à 18h. D'octobre à mars ouvert tous les jours sauf le deuxième lundi de chaque mois, de 9h à 18h. Adultes : en semaine 250 ¥, les week-ends 300 ¥. Enfants : gratuit. Plus de 70 ans en semaine : 100 ¥ et les week-ends : 150 ¥. Billet combiné avec les autres visites de Maiko : 680 ¥.
Le pont Akashi Kaikyō est le plus long pont suspendu du monde, et vaut sans nul doute une visite. Long de 3 911 m, on compte 1 991 m entre les deux piliers principaux. Cette distance requiert une technologie encore inégalée. Durant la visite, on se baladera quelques instants dehors, sur la structure du pont, pour ressentir le frisson de se trouver 47 m au-dessus de la mer. Un centre d'information couvert attend le visiteur à mi-chemin. Là, on pourra admirer la vue sur les alentours depuis les grandes baies vitrées et même diriger en temps réel une des caméras se trouvant en haut d'un des piliers pour avoir une vue à 360°. Si vous vous trouvez au Japon à cette date, tous les ans, le 1er janvier, il est possible de monter sur le pont pour observer de là le premier lever de soleil de l'année. Avant de terminer la visite, dans le hall d'entrée, devant les ascenseurs, n'oubliez pas de caresser la tête du Bouddha installé là : il est dit qu'il réalise les vœux. Si vous vous baladez à Maiko le soir, n'oubliez pas non plus d'observer le pont. Celui-ci est illuminé par des LED avec des combinaisons de couleur changeantes selon les heures et les saisons : la première demi-heure d'illumination sera toujours arc-en-ciel, puis variera (rose pour les cerisiers au printemps, par exemple). Tous les 1ers dimanches de chaque mois, de 19h59 à 20h, pendant seulement 1 minute, les lumières du pont s'éteignent. Le but est de laisser le temps à un amoureux de faire sa proposition en mariage et que le pont s'illumine de nouveau lors de la réponse de l'élue (en espérant qu'elle soit positive).

PONT AKASHI KAIKYŌ

4-114 Higashi Maiko-chō, Tarumi-ku
✆ +81 7 8784 3396
Tour guidé tous les matins. Réserver par téléphone ou sur le site internet.
Le pont Akashi Kaikyō relie Kōbe à l'île d'Awaji. C'est le plus long pont à travée du monde. La visite se fait uniquement sur réservation. Après un bref rappel des consignes de sécurité, un film (en japonais avec des sous-titres en anglais) expliquant les étapes de construction du pont est projeté. Puis, après un passage au musée regroupant de nombreuses informations sur le pont, vous partirez à l'assaut de celui-ci. Vous pourrez monter tout en haut du pont, profiter d'une magnifique vue sur les alentours et parcourir la structure sur les chemins de maintenance. Une visite impressionnante.

RÉSIDENCE DE LA FAMILLE KINOSHITA

11-58 Higashimaiko-chō, Tarumi-ku
www.hyogo-maikopark.jp/en
Tous les jours de 10h à 17h, fermé le lundi. Adultes : 100 ¥. Enfants : gratuit. Plus de 70 ans : 50 ¥. Billet combiné (avec la résidence de Sanji Muto et le mémorial de Sun Yat-sen) : 340 ¥.
Cette résidence est une maison moderne de style japonais, ayant été construite en 1941 par un homme du nom de Ryosuke Matano. La propriété entra en possession de la famille Kinoshita en 1952 et les héritiers de celle-ci en firent don à la préfecture de Hyōgo en 2000. En 2001, la résidence est inscrite comme propriété culturelle d'importance nationale. Cette visite permet de découvrir une maison japonaise gardée intacte depuis sa création et son très beau jardin.

RÉSIDENCE DE SANJI MUTŌ

2051 Higashimaiko-chō, Tarumi-ku
www.hyogo-maikopark.jp/en
Ouvert tous les jours de 10h à 17h, sauf le lundi. Adultes : 100 ¥. Plus de 70 ans : 50 ¥. Billet combiné (avec la résidence de la famille Kinoshita et le mémorial de Sun Yat-sen) : 340 ¥.
Cette résidence fut construite par Mutō Sanji en 1907, dans un style très européen. Après sa mort, le bâtiment fut repris par la compagnie Kanegabuchi Boseki comme centre social et fut rebaptisé le Kanebo Maiko Club. En 2007, la compagnie donna le bâtiment et tous ses meubles à la préfecture de Hyōgo. Une brève visite permet de découvrir le mode de vie à l'occidentale du point de vue japonais, à l'époque Meiji.

SUN YAT-SEN MEMORIAL HALL (IJŌKAKU)

2051 Higashimaiko-chō, Tarumi-ku
✆ +81 78 783 7172 – www.sonbun.or.jp/en
Ouvert tous les jours de 10h à 17h, sauf le lundi. Adultes : 300 ¥. Plus de 70 ans : 200 ¥. Enfants : gratuit.
Ce bâtiment a été construit par un financier chinois de Kōbe à la fin du XIXe siècle, dans un style très européen, comme villa secondaire. Le révolutionnaire chinois Sun Yat-sen y a résidé

durant sa visite du Japon, au printemps 1913. Le bâtiment fut ouvert au public en 1984. On pourra y retrouver différents objets ayant appartenu à Sun Yat-sen, des documents montrant ses relations avec le Japon et Kōbe, ainsi qu'une présentation de l'évolution de la villa au fil du temps et des archives sur la vie du premier propriétaire chinois, Wu Jintang. En 2001, la villa a été désignée comme propriété culturelle d'importance nationale.

HIMEJI ★★

Situé à 53 km à l'ouest de Kōbe, Himeji-jō (château de Himeji) reste une destination touristique importante. Il est considéré comme le plus beau des châteaux du Japon et est classé patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1993. Sa visite donnera un aperçu de ce que pouvait être l'architecture féodale japonaise du XVI[e] siècle. Avant d'arriver à Himeji, on passe à côté du pont Akashi Kaikyō dans la ville d'Akashi, située à une dizaine de kilomètres de Kōbe, qui relie l'île de Honshū à l'île d'Awaji. Long de 3 910 m, c'est le pont suspendu le plus long au monde. La ville de Himeji a une population de 530 000 habitants qui ne cesse de croître.

Transports

Comment y accéder et en partir

Depuis la gare de Shin-Ōsaka, accès à Himeji en Shinkansen. Compter 30 minutes de trajet et 3 740 ¥. Depuis la gare JR d'Ōsaka ou de Sannomiya, prendre la ligne JR Kōbe. Compter 1 490 ¥ pour 40 minutes de trajet depuis Kōbe et 1 heure depuis Ōsaka. Ces trajets sont gratuits pour les détenteurs du JR pass.

Se déplacer

HIME-CHARI
Une heure de location : 100 ¥.
On trouve répartie dans toute la ville 20 bornes permettant de louer facilement un vélo, grâce à un interface disponible en anglais. Très pratique pour se déplacer dans toute la ville, on retournera le vélo à la borne la plus proche de sa destination.

Pratique

HIMEJI CASTLE GREAT DISCOVERY APP
Cette application que vous pourrez télécharger gratuitement sur votre téléphone permet tout au long de la visite du Himeji-jō, grâce à de nombreuses bornes, d'obtenir des informations complémentaires et des vidéos explicatives. L'application est disponible en anglais.

INFORMATIONS TOURISTIQUES
✆ +81 792 870 003 – À la gare de Himeji.
Ouvert de 9h à 19h.
Centre d'informations touristiques où on parle anglais. On aide le visiteur à réserver un hôtel et à trouver un guide pour la visite du château.

Se loger

DORMY INN HIMEJI
160-2 Toyozawa-chō
✆ +81 79 286 5489
www.hotespa.net/hotels/himeji
inn-himeji@dormy-hotels.com
Chambre simple à partir de 8 190 ¥ la nuit, double à partir de 12 990 ¥, twin à partir de 15 990 ¥, petit déjeuner inclus.
Cet hôtel, situé juste derrière la gare, propose des chambres modernes et spacieuses, pour des prix raisonnables. Le point fort de cet établissement est ses *onsen*, très agréables après une journée à explorer la ville. La matin, un délicieux petit déjeuner sous forme de buffet, mélange de cuisine occidentale et japonaise, attend le voyageur.


© HIMEJI CITY

Jardin Koko-en.

HOTEL HIMEJI PLAZA
158 Toyozawa-chō, Himeji
✆ +81 79 281 9000
www.himeji-plaza.co.jp
Chambre simple à partir de 5 250 ¥, chambre double à partir de 5 500 ¥.
Un des *business hotels* les moins chers, situé au sud de la gare. Idéal pour y séjourner une nuit le temps de s'imprégner de l'ambiance de la ville et de visiter le château. C'est le plus vieil hôtel de la ville.

SHIRONOSHITA GUESTHOUSE
21 Kōdera-machi
✆ +81 79 240 6550
www.shironoshita.com
A 20 minutes à pied de la gare de Himeji ou à 4 minutes à pied de la station Kyōguchi.
Lit en dortoir : 3 400 ¥. Chambre privée 1 : 4 600 ¥ pour 1 personne, 7 800 pour 2 personnes. Chambre privée 2 : 8 800 ¥ pour 2 personnes, 11 700 ¥ pour 3 personnes et 13 600 ¥ pour 4 personnes. Petit déjeuner : 600 ¥. Wifi.
Une *guesthouse* toute neuve, ouverte en juin 2017 et tenue par Tomo et sa femme, Mi-chan, qui vous accueilleront très chaleureusement. Les deux dortoirs possèdent chacun six lits (trois lits superposés). L'espace est très petit mais pour une nuit assez confortable et très propre. Les deux chambres privées, en tatamis, ne sont pas très grandes non plus mais satisferont les couples ou les familles désireuses de se loger à petit prix. Les douches et toilettes sont communes. Dans la cuisine, du thé et du café sont à disposition et vous pourrez utiliser le micro-ondes, le toaster et le frigo. La *guesthouse* est située un peu à l'écart du centre-ville mais vous y accéderez en 10 minutes à pied. Un très bon rapport qualité/prix.

Se restaurer

Sur le pouce

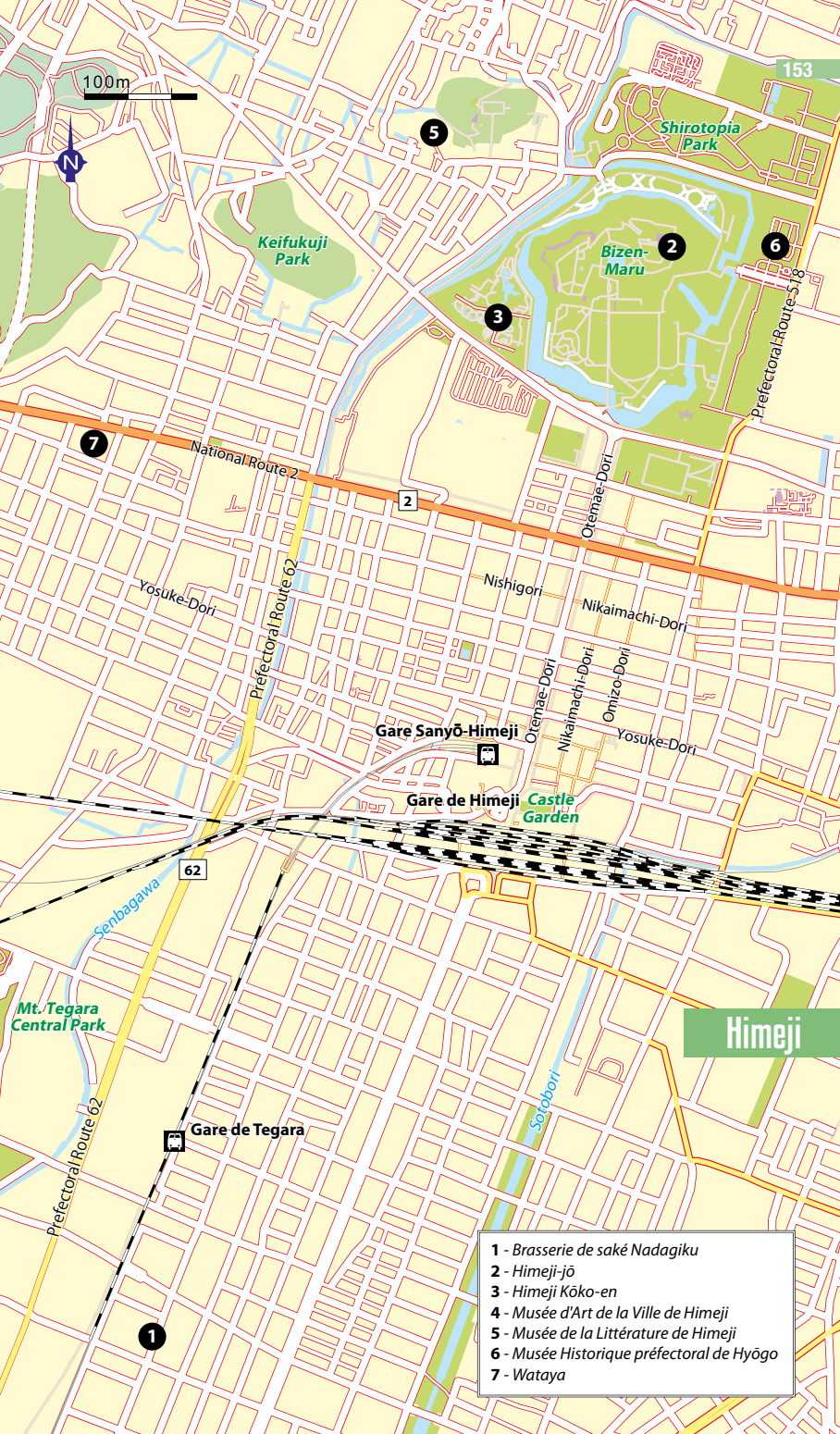
HAMAMOTO CAFÉ
Miyukidōri
49 Nikai-machi
✆ +81 79 282 2233
www.hamamoto-coffee.com
Ouvert de 7h à 19h, petit déjeuner servi de 7h à 11h. Fermé le jeudi.
C'est un des plus vieux et des plus populaires cafés de Himeji. Dans une ambiance rétro, on pourra s'installer à de petites tables en bois, ou au comptoir en marbre vert pour pouvoir admirer le talent des baristas. C'est en effet un des rares endroits au Japon où on utilise des cafetières à siphon : la préparation du café devient alors un vrai travail de chimiste. Pour accompagner son café, on pourra commander un toast à l'amande, une des spécialités de Himeji.

JIDAI CAFÉ
68 Honmachi ✆ +81 79 226 5277
Ouvert du mardi au dimanche, de 10h à 18h. Plats entre 850 et 1 500 ¥.
On est accueillis dans ce café par des serveurs habillés en ninjas. A l'intérieur, musique traditionnelle, vieilles affiches et peintures représentant des samouraïs finissent de plonger le visiteur dans une tout autre dimension. La spécialité des lieux sont les *odens*, sorte de pot-au-feu japonais, qui sont déguster à Himeji avec une sauce au gingembre. En dessert, on pourra goûter au *Ninja Parfait*, une glace au soja noir et à la vanille, surmonté de *shurikens*.

Pause gourmande

JYUJIRŌ
Ōtemae Daiichi Bldg 1F, 68-170-14 Honmachi
✆ +81 79 287 6882
em.jyujiro.blf@gmail.com
Ouvert de 10h à 18h. Fermé le mardi. Menu café et anko toast : 500 ¥. Manju : 141 ¥ la pièce.
Cette boutique est parfaite pour une escale douceur. Elle propose de délicieux *manjus*, petits gâteaux de farine de riz cuits à la vapeur et traditionnellement fourrés aux haricots rouges. Ici, vous trouverez également plein d'autres saveurs comme *cream cheese* ou encore sésame noir. On pourra également commander de délicieux toast au beurre salé et à l'*anko* (pâte de haricots rouges sucrés). La boutique vend aussi des produits bio, tels que du sel, de l'huile de tournesol ou du riz.

KANBEE SHAVED ICE
2e étage, 48 Nikaimachi
✆ +81 79 288 1000
www.facebook.com/himejikanbeedo
Ouvert tous les jours de 11h à 18h30. De 1 000 ¥ à 1 400 ¥ pour une glace.
Ouvert fin décembre 2017, cette petite boutique est déjà un succès. Elle propose des desserts à base de glace pilée peu communs. En effet, la technique utilisée pour fabriquer cette glace est appelée *tennen gori*. Elle consiste à rediriger l'eau des montagnes vers de grands bassins et à la laisser geler naturellement. S'il pleut ou neige, l'eau est considérée comme impure et il faut tout recommencer. Demandez donc au charmant propriétaire de vous montrer un bloc de glace. Translucide, on n'y voit presque aucune imperfection. Ce bloc de glace sera transformé grâce à une machine spéciale en glace pilée, qui sera recouverte de sauce, crème et fruits. On dégustera sa glace à des saveurs aussi variées que fraise, potiron, patate douce, *yuzu*, tiramisu, *matcha*. Tous les produis sont frais et confectionnés par les gérants. Dès la première bouchée, on se sent transporté. La glace pilée est très douce, on a l'impression de manger un nuage. Un véritable délice !



1 - *Brasserie de saké Nadagiku*
2 - *Himeji-jō*
3 - *Himeji Kōko-en*
4 - *Musée d'Art de la Ville de Himeji*
5 - *Musée de la Littérature de Himeji*
6 - *Musée Historique préfectoral de Hyōgo*
7 - *Wataya*

Bien et pas cher

KAMOMEYA
108, Nishinikaimachi
✆ +81 79 288 4832
Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi. Carte : 3 000 ¥ environ.
Ce restaurant ouvert depuis 35 ans est un spécialiste des Teppanyaki de crevettes servis sur un grand gril teppan, dans des portions étonnamment volumineuses. Egalement renommé pour son bœuf de Kōbe et ses yakitoris.

KASSUI-KEN
68 Honmachi
Situé dans le parc Kōko-en
✆ +81 79 289 4131
Ouvert de 10h à 16h. Compter de 1 350 ¥ à 3 000 ¥ pour un menu complet. Un menu à 3 890 ¥ est également proposé, mais il doit être réservé au moins 3 jours à l'avance.
Ce restaurant est installé dans le parc Kōko-en, au pied du château de Himeji. Des menus traditionnels japonais y sont proposés. Vous aurez le choix entre de l'*unagi* (anguille), des tempura (légumes frits), des *soba* (nouilles de sarrasin), le tout accompagné de tofu et de *pickles* à la japonaise. Un menu saisonnier y est également proposé.

MAEGURA
1-121 Tegara
✆ +81 79 224 0707
www.nadagiku.co.jp/en
Ouvert tous les jours sauf le mardi, de 11h30 à 14h et de 17h à 21h. Menus du midi de 1 620 à 3 780 ¥. Menus du soir de 3 780 à 5 400 ¥.
Situé dans un bâtiment traditionnel japonais d'un peu plus d'une centaine d'années, le restaurant Maegura est rattaché à la brasserie Nadagiku Shuzō, elle-même ouverte au début des années 1910. Spécialisé dans le tōfu et les *suminabe* (marmites de viande et de légumes), le restaurant tend à créer une harmonie entre les plats et les sakés proposés. Après avoir profité de votre repas, n'hésitez pas à participer à une visite guidée de la brasserie.

RIKIMARU
222 Tōfu-machi ✆ +81 79 287 2727
www.kaiten-sushi.net
Près de la gare JR Himeji.
Tous les jours de 11h à 22h. Compter entre 100 et 300 ¥ pour une assiette de 2 sushis, 500 ¥ pour les poissons plus luxueux et les plats plus conséquents.
Tout près de la gare JR de Himeji, voici un restaurant de *kaiten sushi* très pratique pour se restaurer avant de prendre son train. Les assiettes défilent sur un tapis roulant où vous pourrez vous servir directement. Un mini-Ipads est également à disposition sur chaque table pour passer commande en sélectionnant les plats désirés sur le menu (disponible en anglais). Les sushis ainsi commandés arriveront apportés sur un train Shinkansen ! Très amusant. Autre que les sushis, le restaurant propose également des soupes de nouilles, du poulet frit, des glaces...

Bonnes tables

MORITOMI
124, Konikaimachi
✆ +81 79 224 3355
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche. Carte : 7 000 ¥ environ.
Fondée en 1937, ce restaurant proche du château sert un très bon Unagi no kabayaki, des filets d'anguilles japonaises grillées sur la braise, recouverts d'une sauce sucrée-salée à base de mirin. Bien évidemment, de nombreux produits de la mer de Seto sont aussi sur la carte.

TOKUAN
Sanwa Building B1
11, Jūnishomae-chō ✆ +81 79 288 0611
www.himeji-tokuan.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi. Carte : 6 500 ¥ environ.
Cuisine japonaise *izakaya* raffinée préparée avec du poisson frais de la mer intérieure de Seto et des ingrédients de saison. L'établissement est composé d'un comptoir de 10 places et de petites salles privées avec un creux sous la table pour le confort des jambes. La spécialité de l'établissement est la dorade de la mer de Seto cuite dans un bouillon et le sushi de thon rouge.

Luxe

SUSHI ICHI
35, Sakamotomachi ✆ +81 79 222 6961
www.sushi-ichi.co.jp
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Carte : 20 000 ¥ environ.
Bel établissement de 45 places se situant à 15 minutes de marche du château et de la gare. Comme son nom l'indique, vous viendrez ici pour manger une cuisine traditionnelle japonaise Kappou, d'excellents sushis mais aussi des sashimis et des tempura. La carte des sakés est très fournie. Le personnel parle un peu anglais.

Sortir

KOKOROMI
125 Minamiekimae-chō
Près de la gare JR Himeji
✆ +81 79 280 6172
Du mardi au vendredi, de 13h à 21h. Le week-end de 12h à 20h. A partir de 220 ¥ pour un verre.
Ce bar recense 270 variétés de saké de la

préfecture de Hyōgo. On peut s'accouder au barre ou à une table, mais en restant debout. Des écrans, en anglais, permettent de sélectionner le saké que l'on désire selon ses goûts : sec, sucré, fruité... Chaque verre est accompagné d'un papier décrivant l'alcool que l'on déguste et une photo de la bouteille dont il est issu. Une belle manière de découvrir le monde du saké.

À voir – À faire

BRASSERIE DE SAKÉ NADAGIKU

1-121 Tegara
✆ +81 792 85 3111
www.nadagiku.co.jp/en
Restaurant ouvert de 11h à 14h et de 17h à 21h, fermé toute la journée le mardi et le dimanche soir.
Cette brasserie de saké se visite librement. Elle compte sept bâtiments, dont les plus vieux remontent à 1910. De nombreuses explications en anglais permettent de mieux comprendre la fabrication du saké. A l'intérieur d'un des bâtiments, se trouve une petite exposition sur Mikinosuke Kawaishi, qui ouvrira le premier club de judo en France en 1935. Celui-ci est en effet né dans cette famille de producteur de saké. La brasserie possède une boutique où vous pourrez effectuer une dégustation de saké, ainsi que deux restaurants.

CHÂTEAU DE HIMEJI ★★★★

68 Honmachi
✆ +81 79 285 1146
www.himejicastle.jp
Entrée : 1 000 ¥ pour les adultes, 300 ¥ pour les écoliers, les collégiens et les lycéens. Ouvert de 9h à 17h et jusqu'à 18h en été. Billet combiné avec le jardin Kōko-en : 1 040 ¥ pour les adultes et 360 ¥ pour les écoliers, les collégiens et les lycéens.
Le château de Himeji, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1993, est à nouveau accessible au public depuis mars 2015 après cinq années de travaux, plus resplendissant que jamais ! Sa position stratégique de contrôle des provinces ouest et sud sur l'artère Sanyō-dō et sa position dominante sur la plaine de Harima ont conféré à Himeji une importance décisive. C'est en 1346 que Sadanori Akamatsu construisit un premier château, Himeyama. Il en confia la résidence aux Kodera qui y restèrent jusqu'en 1577. Hideyoshi s'empara du château à cette date et décida de l'embellir et de l'agrandir pour en faire sa propre résidence entre 1581 et 1585. Ensuite, il le confia à son beau-frère Iesada Kinoshita (1543-1608). Celui-ci dut s'en défaire après la bataille de Sekigahara qui mit en présence les armées des Tokugawa contre celles de Toyotomi. C'est Terumasa Ikeda, chef de l'une des armées Tokugawa qui hérita de la garde du château. Il poursuivit sa construction et y ajouta vingt castelets (*yagura*). Le château sera habité par un certain nombre de familles prestigieuses jusqu'en 1868. Le château est parfois appelé Shirasagi-jō (« de l'Aigrette ») en raison de sa couleur blanche mais aussi de la découpe des toits, ou encore Hakuro-jō (« château du Héron blanc »). Bâti sur une colline, le château est entouré d'un certain nombre d'enceintes qui s'imbriquent les unes dans les autres et dont les murs tombent directement dans les douves. Des portes donnent accès à un système assez compliqué de cours où sont disposés des salles d'armes et des magasins de vivres et de munitions. Hishinomon (La Porte de la Châtaigne d'eau) est la plus grande porte du château de Himeji, qui s'étend de la deuxième à la troisième muraille. Elle conserve le style architectural de l'époque Azuchi-Momoyama. Sangoku-bori (Fossé Sangoku), est un fossé que cache la Hishinomon et qui embrasse à la fois les passages principal et secondaire de la deuxième muraille. Les murs entourés de douves comportaient des ouvertures (*ishiotoshi*, « chute de pierres «) qui servaient à verser l'huile bouillante sur les attaquants. Durant la Deuxième Guerre mondiale, le château fut sauvé des bombardements par les étudiants de la ville qui le recouvrirent d'un grand drap noir pour que vu du ciel, les bombardiers aient l'impression de survoler un grand lac.


© MAXIME DRAY

Samouraïs en représentation à Himeji.

Le meilleur moyen pour découvrir le château est de se munir de l'application Himeji Castle Great Discovery qui se mettra en route automatiquement tout au long de la visite lorsque vous passerez près des bornes installées aux quatre coins du château. Vous obtiendrez ainsi sur votre appareil des vidéos explicatives sur les secrets de Himeji-jō. On privilégiera une visite dans la matinée, pour éviter la foule, en comptant entre 2 à 3 heures pour prendre son temps. On pourra consulter le site internet du château qui propose un calendrier affichant les jours de grande affluence, basé sur les études de fréquentation des années présentes. La visite du château commence par la porte Hishi-no-mon qui débouche sur la grande cour du Sannomaru (palais où résidait la famille). A l'est, on accède à la cour Nishinomaru (« palais de l'Ouest ») que longe un corridor de plus de 300 m, le Nagatsubone, où se trouvait le quartier des femmes au service de la princesse Sen. Au bout de celui-ci, on débouche sur la tour Keshō-yagura où la princesse avait l'habitude de venir se détendre. Afin de parer à l'unique faiblesse topographique que constitue cette partie du château de Himeji, de solides fenêtres dans les chambres intérieures, une tour excentrée dotée de mâchicoulis et une épaisse porte en bois délimitant les couloirs la renforcent, en faisant une structure extrêmement charpentée. On traverse ensuite des petites cours, séparée par des portes de plus en plus étroites pour rendre l'accès au donjon principal peu pratique pour des éventuels ennemis. Le petit donjon (Kotenshu) permettait de repousser les ennemis s'étant immiscés jusqu'à l'entrée du grand donjon. Le donjon principal (Daitenshu) comprend sept étages. Si vu de l'extérieur, on en devine que cinq, il descend en fait jusqu'à un sous-sol et s'élève jusqu'au sixième étage, une vigie améliorée, dont le but était d'avoir une vue d'ensemble sur les alentours du château. Himeji s'élève à environ 30 m de hauteur, 90 au dessus du niveau de la mer. Toute la structure du donjon (6 tonnes) est soutenue par deux énormes piliers en bois. Le pilier ouest à plus de 500 ans et le pilier est a été restauré durant l'ère Shōwa. A la sortie du château se trouve un petit zoo que l'on pourra visiter pour la modique somme de 200 *¥ pour les adultes et 30 ¥ pour les enfants*.

HIMEJI KŌKO-EN

68, Honmachi ✆ +81 79 289 4120
www.himeji-machishin.jp/ryokka/kokoen
300 ¥ (150 ¥ pour les enfants), 1 040 ¥ pour le billet combiné avec le château. Ouvert de 9h à 17h, jusqu'à 18h en été. 500 ¥ pour participer à une cérémonie du thé (de 10h à 16h). Restaurant à partir de 1 350 ¥.

A l'ouest du château, là où résidaient les samouraïs, ont été aménagés en 1992 neuf superbes jardins. Chaque jardin est paysagé de manière différente, et a sa propre ambiance. En vous y promenant, vous rencontrerez de nombreux couples en kimonos, venus immortaliser leur mariage. En automne et durant la saison des fleurs de cerisier, le jardin ouvre exceptionnellement le soir et organise des illuminations. A ne pas manquer. Le restaurant donnant sur le jardin est très agréable et propose une cuisine traditionnelle japonaise simple mais délicieuse.

MATSUBARA HACHIMAN-GŪ

399 Shirahama-chō
Situé à 6 km au sud-est de la gare de Himeji et près de la gare de Shirahamanomiya, le sanctuaire est le théâtre d'un matsuri célèbre : le *Nada no Kenka Matsuri* (fête des bagarres), qui a lieu le 14 et le 15 octobre. On peut y voir l'affrontement des palanquins et de leurs porteurs.

MUSÉE D'ART DE LA VILLE DE HIMEJI

68-25 Honmachi ✆ +81 79 222 2288
www.city.himeji.lg.jp/art/english
Ouvert du mardi au dimanche, de 10h à 17h. Entrée : 200 ¥ pour les adultes, 150 ¥ pour les lycéens et les étudiants, 100 ¥ pour les écoliers et les collégiens.
Ce musée est installé dans un très beau bâtiment de briques rouges, anciennement entrepôt de l'armée, puis mairie. Il accueille des œuvres d'artistes à la renommée internationale tels que Paul Delvaux, Magritte, Pablo Picasso et Auguste Rodin. De nombreuses œuvres d'artistes japonais sont également exposées, parmi lesquelles celles de Miyokichi Marunage, Misao Iida, Kansetsu Hashimoto et Ryōhei Koiso. Un musée très intéressant pour tous les amateurs d'art.

MUSÉE DE LA LITTÉRATURE DE HIMEJI

84, Yamanoi-chō ✆ +81 79 293 8228
www.himejibungakukan.jp
Ouvert de 10h à 17h. Fermé le lundi. 300 ¥ pour les adultes, 200 ¥ pour les lycéens et étudiants, 100 ¥ pour les écoliers et les collégiens.
Musée très moderne installé dans un bâtiment en béton de Tadao Andō. La muséographie est très bien faite et utilise de nombreuses techniques modernes vidéo et interactives. Malheureusement, tout se fait en japonais. Juste en face du musée, on pourra visiter gratuitement la maison Bokeitei, mélange de tradition et de modernité, construite dans entre 1916 et 1929 par un commerçant de la ville de Himeji.

CHÂTEAU DE HIMEJI ★★★★



© MAXIME DRAY

Himeji-jō est un chef-d'œuvre de construction en bois du XVII^e siècle inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.



© MAXIME DRAY

Photo souvenir de jeunes mariés au Kōko-en, jardin d'Himeji.



© MAXIME DRAY

Le Kōko-en compte 9 différents jardins, tous d'un grand raffinement.



© ORPHEUS26 - FOTOLIA

Le château porte le surnom « de l'aigrette » en raison de l'allure que lui donne ses toits.

MUSÉE JAPONAIS DU JOUET

671-3 Nakanino Kōdera-chō
✆ +81 79 232 4388
www.japan-toy-museum.org/french/la_index.html
info@japan-toy-museum.org
Ouvert tous les jours sauf le mercredi, de 10h à 17h. Entrée : 600 ¥ pour les adultes, 400 ¥ pour les collégiens et lycéens, 200 ¥ pour les enfants.
En 1963, Inoue Shigeyoshi commence à collectionner des jouets dans l'esprit de préserver cette part de l'enfance si vite disparue. En 1974, il ouvre un espace dans sa propre maison pour exposer les 5 000 pièces regroupées jusque là. Au fur et à mesure que la collection s'agrandit, au fil des donations et des acquisitions, le musée a pris forme. Il regroupe aujourd'hui 90 000 jouets, venus du Japon et de près de 160 pays, répartis dans six bâtiments.

MUSÉE HISTORIQUE PRÉFECTORAL DE HYŌGO

68 Honmachi ✆ +81 79 288 9011
Entrée : 200 ¥ pour les adultes, 150 ¥ pour les étudiants et gratuit pour les lycéens et moins. Ouvert de 10h à 17h sauf le lundi.
Situé tout près du château, emprunter la sortie nord pour voir ce bâtiment dont l'architecture a été pensée par l'architecte Kenzo Tange. Possibilité d'admirer des objets de toutes les périodes, des armures et des armes de samouraïs. Par tirage au sort des visiteurs, il est même possible d'essayer une armure et un kimono.

TEMPLE SHOSHAZAN ENGYŌ-JI ★★

2968 Shosha
✆ +81 79 266 3327
www.shosha.or.jp
Devant la gare de Himeji, la compagnie Shinki bus vend des billets combinés bus et téléphérique aller-retour pour 1 400 ¥. Prendre le bus n° 8 de la station Himeji, descendre au terminus après 20 à 25 minutes de trajet et prendre ensuite le téléphérique qui, pour 1 000 ¥ aller-retour (500 ¥ pour les enfants), monte jusqu'au sommet. On peut également monter à pied pour une petite marche d'1 heure 30, très agréable en été.
Entrée : 500 ¥. Ouvert de 9h à 17h. 7 000 ¥ pour passer la nuit, dîner et petit déjeuner inclus (réserver à kaikan@shosha.or.jp). Déjeuner végétarien au Juryo-in, entre 5 000 et 10 000 ¥ (réserver au +81 79 266 3553 ou par mail engyouji@shosha.or.jp).
Ce grand ensemble, fondé en 966 par le moine Shōkū Shōnin et haut lieu de pèlerinage depuis plus de 1 000 ans, mérite le détour. Il est composé de plusieurs temples dont les plus importants sont les suivants. Tout d'abord le Juryō-in, construit durant la période Edo, il fut restauré en 168 et aurait été visité en 1174 par l'empereur Goshirakawa. On y sert des plats végétariens sur réservation. On se rendra ensuite au Jōgyōdō, dédié à Amitabha, en face duquel se trouve le Daikodo. Construit en 986 sur demande de l'empereur Kazan, il était utilisé pour l'étude des moines. C'est ici qu'en 2003, de nombreuses scènes du film *Le Dernier Samouraï* avec Tom Cruise ont été tournées. Juste à côté, le Jikidō, construit en 1174 sur demande de l'empereur Goshirakawa. Il ne fut cependant jamais terminé avant 1963, l'année de sa restauration. Aujourd'hui, au premier étage, de nombreux trésors y sont exposés, tels que des statues de Bouddha, peintures et décorations des toits des bâtiments d'origine. Un peu plus loin, on trouve les cinq mausolées de la famille Honda, seigneurs de Himeji, ainsi que les tombes du mari et du fils de la princesse Sen. Enfin, le temple Maniden est le plus important du mont Shosha. Construit en 970, il est dédié à la déesse de la miséricorde. Construit en hauteur, sa véranda domine les arbres, rappelant le temple Kiyomizu-dera à Kyōto. Le bâtiment d'origine fut détruit dans un incendie en 1921 et celui que l'on peut aujourd'hui visiter date de 1932. Il abrite plusieurs statues de Bouddha, dont plusieurs sont considérées comme un important patrimoine culturel. La plus importante d'entre elles n'est visible qu'une fois par an, le 18 janvier. Le temple de Engyō-ji est le 27e des 33 temples du pèlerinage de l'ouest du Japon et de nombreux pèlerins y viennent se recueillir chaque année. Il est également particulièrement visité lors de la floraison des cerisiers début avril. Si vous désirez passer une nuit au Engyō-ji et expérimenter une soirée et une matinée avec les moines, cela est possible en contactant le temple.

WATAYA

296 Funaoka-chō
✆ +81 79 294 5555
www.e-wataya.jp
Ouvert de 10h à 19h. Fermé toutes les semaines le mercredi et le premier dimanche de chaque mois. 2 500 ¥ pour participer à une atelier, sur réservation.
Ouverte en mars 2003, cette petite boutique confectionne des textiles à partir de cotons naturels, produits dans une ferme au pied du mont Shosha. Tous les produits sont fabriqués à la main et teints par le manager du magasin. Celui-ci est issu d'une famille travaillant dans l'industrie du coton depuis 1880. La boutique actuelle est installée dans le magasin d'origine, une très belle maison en bois de 1920. Le travail est soigné et les produits présentés sont tous uniques. On pourra participer à des ateliers de teinture ou de tissage du coton sur réservation.



© MAXIME DRAY

Temple Shoshazan Engyō-ji.

Sports – Détente – Loisirs

■ **YUMEORIYAKATA**
68 Honmachi ✆ +81 79 226 5277
www.yumeoriyakata.com/en
info@yumeoriyakata.com
De 9h à 18h. A partir de 3 240 ¥.
Ce studio propose aux voyageurs de les prendre en photos en habits de samouraïs, en ninja ou en kimono, devant un fond vert qui se transformera en décors merveilleux. Pour un *photoshoot* plus élaboré, avec maquillage et perruque, il faudra réserver au préalable sur le site internet. Il est également possible de louer des costumes à la journée pour aller se promener dans la ville et prendre des photos qui deviendront des souvenirs impérissables. La boutique vend également de nombreux accessoires de ninjas et de samouraïs, tels que des katanas de différentes tailles.

Shopping

Pour quelques heures de shopping, on pourra se rendre dans les galeries marchandes couvertes Miyukidori, la plus grande, et Omizosuji, plus petite et parallèle à la première.

■ **ONO**
Omizosuji
28 Konyamachi ✆ +81 79 223 2652
Cette boutique est spécialisée dans le cuir blanc de Himeji, dont le travail est immémorial. Avec la mine d'argent d'Ikuno en amont, la rivière Ichi arrivait à Himeji chargée en alun. L'eau était alors idéale pour transformer le cuir brut en cuir blanc. Au XVI[e] siècle, ce cuir fut apprécié pour fabriquer les armures des samouraïs. Aujourd'hui, on l'utilise pour confectionner des portefeuilles et des sacs originaux. A l'aide de pochoirs, le cuir est peint à la main pour créer des motifs de couleurs avant d'être verni.

KINOSAKI ONSEN ★★

L'histoire de Kinosaki Onsen débute il y a plus de 1 300 ans avec un moine, Dōchi Shōnin, ayant reçu l'oracle du Dieu Shishomyōjin lui disant que s'il priait pendant 1 000 jours, son vœu, qui était que tous les habitants de Kinosaki soient heureux, se réaliserait. A la fin de ces 1 000 jours, une source d'eau chaude sortit du sol. Une autre version de l'histoire raconte qu'on aurait découvert ces sources en voyant une cigogne s'y baigner pour soigner ses blessures. Depuis, Kinosaki Onsen est devenue l'une des sources thermales les plus populaires du Japon. En 1925, un tremblement de terre entraînant de gros incendies a détruit la ville. Lors de la reconstruction, les habitants ont cependant tenu à respecter l'ancienne architecture et l'esprit de la ville a pu être conservé. Aujourd'hui, c'est 74 hôtels et *ryokan* qui accueillent les visiteurs et sept bains publics sont toujours ouverts. Le centre-ville est concentré autour de la rue longeant la rivière Ōtani. Au printemps, les fleurs de cerisier y sont magnifiques et le soir, des lanternes illuminent les bords de l'eau. La ville est considérée par ses habitants comme un seul et unique *ryokan*. Ainsi, vous êtes vivement encouragé à enfiler votre *yukata*, qui vous sera fourni à votre hôtel ou que vous pourrez louer à la journée, et à partir découvrir les différents bains chauds, restaurants et boutiques de la ville.

© TOYOOKA CITY



Kinosaki Onsen.

Transports

L'accès à Kinosaki Onsen se fait très facilement, puisqu'une gare JR se trouve dans le centre-ville. Depuis la gare d'Ōsaka, de Kōbe et de Himeji, prendre le Limited Express Hamakaze (2 heures 40 depuis Ōsaka, 2 heures 20 depuis Kōbe et 1 heure 40 depuis Himeji). Depuis Ōsaka, le Limited Express Kōnotori s'y rend également en 2 heures 40. Compter 2 heures 30 de trajet depuis Kyōto avec le Limited Express Kinosaki. Vous pouvez également prendre un train en direction de Toyooka et changer là pour un train local. En arrivant à la gare de Kinosaki Onsen, vous remarquerez exposées des paires de *geta*, 74 exactement, une pour chaque hôtel. Ceux-ci les déposent ici pour souhaiter aux visiteurs un voyage sans encombres.

Pratique

Pour toute information complémentaire sur Kinosaki et ses environs, visitez le site officiel du tourisme de la ville :
https://visitkinosaki.com/

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE (SOZORO)**
✆ +81 796 32 0013
http://global.kinosaki-info.com
Ouvert de 8h45 à 18h.
Petit bureau d'information touristique situé juste en face de la gare. Le staff parle anglais.

Se loger

■ **KOYADO-ENN**
219 Yushima ✆ +81 796 32 4870
www.koyado.net/english
Compter à partir de 9 180 ¥ par personne pour une nuit sans repas. Avec dîner et petit déjeuner inclus, compter à partir de 17 280 ¥ par personne. Avec petit déjeuner uniquement compter à partir de 10 260 ¥ par personne. Wifi. Les enfants en dessous de 10 ans ne sont pas acceptés.
Cet hôtel de 11 chambres, ouvert en 2013, offre un très bon rapport qualité/prix. Les chambres, assez spacieuses, sont un mélange de style japonais et occidental, avec une pièce en tatamis et lits. Deux *onsen* privés et gratuits sont à la disposition des clients. Le dîner est servi au deuxième étage, dans le restaurant Mikuni Dining, spécialisé dans la viande de bœuf de Tajima. Petit déjeuner assez copieux, composé d'œuf, de saucisses, de salade et d'un toast.

■ **NISHIMURAYA HONKAN**
469 Yushima Kinosaki-chō, Toyooka
✆ +81 796 32 2211
www.nishimuraya.ne.jp/honkan/francais/
honkan@nishimuraya.ne.jp
Chambre double avec dîner et petit-déjeuner à partir de 32 000 ¥ (HT) par personne. Navette gratuite depuis la gare de Kinosaki, wi-fi gratuit, carte de crédit acceptée.
Nishimuraya Honkan est un *ryokan* réputé à travers tout le pays, l'histoire de cet établissement remonte à plus de 150 ans et en fait aujourd'hui un des ryokan les plus authentiques de la ville. L'architecture traditionnelle et sa gastronomie invitent à la découverte de l'âme de la culture millénaire du Japon et lui a permis d'être enregistré en tant que « Biens Culturels du Japon » ainsi que parmi les membres de Relais et Châteaux. Les

jardins de Nishimuraya permettent aux hôtes d'apprécier, tel un kaléidoscope, la variété des quatre saisons. Chaque chambre est conçue afin d'offrir un design unique, et d'embellir à la fois l'extérieur et l'intérieur, avec des vues magnifiques donnant sur le jardin, la montagne ou la ville. Les artisans cuisiniers de Nishimuraya servent une cuisine japonaise de style *kaiseki* (repas traditionnel), cette gastronomie est considérée comme une expérience exceptionnelle, à tester une fois dans sa vie. Kinosaki est bien connu pour son appétissant crabe de Matsuba et son savoureux bœuf de Tajima, qui est à l'origine du très renommé bœuf de Kōbe. Les repas privés sont servis en chambre par l'aimable personnel, on assiste à un défilé de mets, la dégustation est sublime. Les *onsen* (source d'eau chaude) sont splendides et chacun possède une atmosphère particulière, s'y relaxer procure beaucoup de bienfaits pour le corps et l'esprit. Renommé à travers tout le Japon Nishimuraya Honkan est un établissement qui allie confort et tradition à la perfection, et promet un séjour inoubliable.

■ **NISHIMURAYA HOTEL SHŌGETSUTEI**
1016-2 Yushima
✆ +81 796 32 3535
www.nishimuraya.ne.jp/shogetsu/english
global@nishimuraya.ne.jp
Compter à partir de 29 160 ¥ pour une personne, dîner et petit déjeuner inclus. Wifi.
C'est le plus grand hôtel de Kinosaki, construit légèrement en dehors du centre-ville. Ses chambres respirent la tradition et la sérénité, avec de très belles vues sur les montagnes ou le jardin intérieur. L'hôtel possède bien évidemment des *onsen*, mais également des bains privés, qui permettent de se relaxer en toute sérénité dans un cadre luxueux. En été, une piscine donnant sur les montagnes est ouvert aux visiteurs. Le dîner est généralement servi dans les chambres et le petit déjeuner est présenté sous forme de buffet.

Se restaurer

■ **MIKUNI DINING**
219 Yushima
✆ +81 796 32 4870
mikuni.koyado.net
Déjeuner de 11h à 14h (dernière prise de commande). Dîner de 18h à 20h30 (dernière prise de commande). Fermé le mercredi. Menu midi de 1 500 à 3 800 ¥. Midi et soir, steak de bœuf de 4 800 à 23 200 ¥. Le soir, barbecue, shabu-shabu et sukiyaki à partir de 7 020 ¥.
Installé dans une très belle maison en bois, ce restaurant se spécialise dans la viande de bœuf de Tajima, dont la lignée du bœuf de Kōbe est issue, connue pour être une viande très persillée, tendre et très goûteuse. On pourra la déguster en steak, sous forme de curry, de ragoût ou légèrement frit. Le soir, sur réservation uniquement, barbecue, *shabu-shabu* (fondue japonaise) et *sukiyaki* (fondue japonaise légèrement sucrée) sont également proposés. Un véritable délice.

Sortir

■ **CENTRE INTERNATIONAL DES ARTS DE KINOSAKI**
1062 Yushima
✆ +81 796 32 3888
www.kiac.jp/en
info@kiac.jp
Gratuit. Consulter le planning des représentations sur le site internet.
Cette résidence d'artistes, ouverte en 2014, accueille des danseurs japonais et internationaux pour une durée de 3 jours à 3 mois, désireux de venir travailler et s'entraîner dans un cadre professionnel. Les artistes proposent régulièrement des présentations de leur travail en cours, des rencontres et discussions avec les danseurs et des répétitions ouvertes au public. Tout le programme est disponible sur le site internet en anglais. Réserver à l'avance par mail ou par téléphone.


© AKKHARAT JARUSILAWONG – SHUTTERSTOCK.COM

Le crabe des neiges, une des spécialités culinaires de Kinosaki Onsen.

À voir – À faire

MUSÉE DE LA MARQUETERIE DE PAILLE

376-1 Yushima

Ouvert de 10h à 16h. Fermé le mercredi. Adultes : 300 ¥. Lycéens et collégiens : 200 ¥. Ateliers à partir de 400 ¥.

Mugiwara zaiku signifie littéralement « le travail de la paille de blé ». L'histoire de cet artisanat remonte au début du XVIII[e] siècle, lorsqu'un voyageur nommé Hanhichi, venu de la province voisine de Tottori, commença à créer des objets à partir de pailles pour les revendre et financer son voyage. Cette technique consiste à tisser de la paille teinte de toutes les couleurs pour former des motifs géométriques qui serviront de décoration sur divers objets, notamment des boîtes. Le musée présente des créations de l'ère Edo, Meiji, Taishō et Shōwa, ainsi que des œuvres plus modernes d'artisans actuels, Kinosaki étant la dernière ville au Japon où des objets utilisant cette technique de marqueterie de la paille sont toujours fabriqués. Le musée propose un atelier pour confectionner au choix un porte-clé, une carte postale, un marque-page...

TÉLÉPHÉRIQUE DE KINOSAKI ONSEN

806-1 Yushima

✆ +81 796 32 2530

www.kinosaki-ropeway.jp

Jusqu'au sommet, billet aller-retour à 900 ¥ pour les adultes (enfants 450 ¥), aller simple à 460 ¥ pour les adultes (enfants 240 ¥). Jusqu'au temple Onsenji, billet aller-retour à 560 ¥ pour les adultes (enfants 280 ¥), aller simple 290 ¥ pour les adultes (enfants 140 ¥). Premier départ à 9h10, dernier retour depuis le sommet à 17h10. Fermé le 2[e] et le 4[e] jeudis de chaque mois.

Le téléphérique de Kinosaki permet en 7 minutes d'accéder au sommet du mont Daichi, d'où l'on a une magnifique vue panoramique sur la région. Il est même possible de voir la mer du Japon. A noter que l'on peut accéder à pied en 15 minutes par un escalier de 500 marches au temple Onsenji. Pour aller jusqu'au sommet depuis le temple, le chemin est plus abrupt et il faut compter une quarantaine de minutes.

TEMPLE ONSENJI

985-2 Yushima

www.kinosaki-*onsen*ji.jp

Entrée : 300 ¥. Fermé le 2[e] et 4[e] jeudis de chaque mois.

Le temple Onsenji commémore le moine Dōchi Shōnin qui avait fait jaillir une source d'eau chaude en 717. Il y a fort longtemps, Keimon, un sculpteur bouddhiste venu profiter des eaux chaudes de Kinosaki, aperçut dans la rivière une statue représentant Juichimen Kannon, divinité de la compassion, qu'il avait commencée mais jamais terminée et dont il s'était débarrassé quelques jours plus tôt. Il décida alors de terminer la statue et le moine Dōchi Shōnin construisit un temple pour la conserver. Celle-ci est aujourd'hui toujours dans le temple et n'est montrée aux yeux du public que 3 ans, tous les 33 ans. Sa prochaine apparition se fera du 23 avril 2018 au 22 avril 2021.

Shopping

IROHA

449 Yushima

www.iroha168.net

info@iroha168.net

Yukata en vente à partir de 3 996 ¥. Location de yukata à la journée, selon la catégorie à 2 160 ¥, 3 240 ¥ et 5 400 ¥. Location de deux yukata pour les couples : 4 320 ¥. Ouvert de 10h30 à 18h et de 20h à 22h. Fermé le jeudi.

Cette boutique est la caverne d'Ali Baba du *yukata*. Vous pourrez en choisir un qui vous correspond parmi une très grande variété de dessins et de couleurs. On vous aidera ensuite à vous habiller avant que vous ne sortiez découvrir la ville. Et si vous désirez repartir avec, les *yukata* sont également en vente, ainsi que de nombreux accessoires.

© TOYOOKA CITY



Kinosaki Onsen.

LES SEPT ONSEN PUBLICS DE KINOSAKI

Le Yumepa Ticket, c'est le ticket magique, celui qui vous ouvrira les portes des sept *onsen* publics de Kinosaki. Il n'est pas nécessaire de l'acheter si vous séjournez dans la ville. En effet, les hôtels fournissent gratuitement à leurs clients ce pass qui sera valable du check-in jusqu'à 10h le lendemain matin. Pour les visiteurs de passage uniquement pour la journée, il vous coûtera 1 200 ¥ pour les adultes et 600 ¥ pour les enfants. Ce ticket vous permettra également de bénéficier de réductions dans plusieurs restaurants, boutiques et sites touristiques.

GOSHONO-YU

448 Yushima

Ouvert de 7h à 23h. Fermé le 1er et le 3e jeudis du mois. Adultes : 800 ¥. Enfants : 400 ¥.

Les eaux de cet *onsen* apporteraient de la chance en amour et protégeraient contre les incendies. Au-dessus des bains, une très belle armature en bois de cyprès soutient de grandes vitres permettant de se baigner sous la lumière naturelle. Dans les bains extérieurs, on est entouré de végétation et le bruit de la cascade berce les baigneurs.

ICHINO-YU

415-1 Yushima

Ouvert de 7h à 23h. Fermé le mercredi. Adultes : 600 ¥. Enfants : 300 ¥.

Ichino-yu signifie « le bain numéro un ». Il aurait été nommé ainsi après qu'un docteur, durant la période Edo, en eut noté les meilleurs effets bénéfiques sur sa santé. Il est dit que cet *onsen* apporterait chance et succès et protégerait contre les accidents de la route. Location de bains privés pour famille à 3 000 ¥ les 40 minutes.

JIZŌ-YU

796 Yushima

Ouvert de 7h à 23h. Fermé le vendredi. Adultes : 600 ¥. Enfants : 300 ¥.

La forme du bâtiment est inspirée de celle d'une lanterne japonaise, et les fenêtres hexagonales rappellent les formations géométriques des grottes de Genbudō. C'est un *onsen* très populaire auprès des locaux et de nombreuses familles viennent s'y relaxer en fin de journée. La légende raconte d'ailleurs que les eaux de cet *onsen* protégerait les familles. Location de bains privés pour famille à 3 000 ¥ les 40 minutes.

KŌNO-YU

610 Yushima

Ouvert de 7h à 23h. Fermé le mardi. Adultes : 600 ¥. Enfants : 300 ¥.

Bien que le bâtiment ne soit pas d'époque, ce serait la plus vieille source de Kinosaki. Il est dit qu'on l'aurait découvert en y apercevant une cigogne s'y baignant pour soigner ses blessures. Ses eaux apporteraient bonheur en ménage et longue vie. Un peu à l'écart du centre ville, on s'y baignera dans une atmosphère emprunt de calme et de sérénité, entouré de nature.

MANDARA-YU

565 Yushima

Ouvert de 15h à 23h. Fermé le mercredi. Adultes : 600 ¥. Enfants : 300 ¥.

Les bains extérieurs en bois de cyprès et en forme de grands tonneaux, dégagent une douce odeur très agréable et relaxante. C'est de cette source que les eaux auraient jaillies après les prières de Dôchi Shônin. Ses eaux apporteraient de la chance dans les affaires et en agriculture.

SATONO-YU

290-36 Imazu

Ouvert de 13h à 21h. Fermé le lundi. Adultes : 800 ¥. Enfants : 400 ¥.

Situé tout près de la gare, cet établissement possède une très belle vue panoramique depuis son *onsen* installé sur le toit, au deuxième étage. Les visiteurs apprécieront également le sauna aux herbes aromatiques.

YANAGI-YU

647 Yushima

Ouvert de 15h à 23h. Fermé le jeudi. Adultes : 600 ¥. Enfants : 300 ¥.

Yanagi signifie « saule pleureur » en japonais et l'établissement tient sont nom de celui devant son porche. Les eaux de cet *onsen* favoriseraient la fertilité et la naissance d'enfants en bonne santé. Les murs et les bains sont en bois de cyprès.

LES ENVIRONS DE KINOSAKI ONSEN

TOYOOKA

Toyooka est une commune regroupant les villes de Kinosaki, Hidaka, Takeno, Izushi et Tantō. On y accède facilement en JR depuis la gare d'Ōsaka ou de Kōbe (compter en moyenne 2 heures 30 de trajet). Le centre-ville ne mérite pas qu'on y passe plus de 1 heure, mais les alentours possèdent plusieurs sites d'intérêt, dont le centre de préservation des cigognes orientales, une étape incontournable.

CENTRE POUR LA PRÉSERVATION DE LA CIGOGNE ORIENTALE

128 Nigatani Shônji
www.stork.u-hyogo.ac.jp/en/
Depuis la gare JR de Toyooka, prendre le Zentan bus direction Shimonomiya ou Kōnotori Satokōen ou Hokkeiji jusqu'à l'arrêt Kōnotori Satokōen.
Ouvert de 9h à 17h. Fermé le lundi. Gratuit. Possibilité de faire un don.
Pour commencer la visite, le centre propose une vidéo (disponible en français) qui explique comment la cigogne blanche du Japon a disparu de l'archipel de 1971 à 2005 et en quoi sa réinsertion a été si difficile. Durant la période de l'après-guerre, le découpage intensif du bois et l'utilisation de produits chimiques dans les cultures ont petit à petit détruit l'environnement naturel des cigognes blanches du Japon et en 1971, elles disparaissent totalement du ciel de Toyooka. Kojiro Matsushima, un habitant de la région, refusant de voir cette espèce s'éteindre, ouvrit le premier centre d'élevage de cigognes. Malheureusement, ayant été empoisonnées par les pesticides, les cigognes qu'il élevait n'arrivaient pas à se reproduire. En 1985, le centre accueille six spécimens soviétiques et en 1989, on assiste à la première naissance en captivité. Ce n'est finalement qu'en 2005 que des cigognes sont relâchées dans le ciel de Toyooka. Aujourd'hui, on recense une centaine de ces magnifiques oiseaux dans la région. La disparition des cigognes, animal de bon augure au Japon, a permis aux habitants de Toyooka de prendre conscience de l'importance de préserver leur environnement. Pour mener à bien la réinsertion de ces oiseaux, des techniques agricoles éco-responsables ont été mises en place et l'agriculture biologique s'est développée dans toute la région. Un des produits phares est ainsi le riz biologique Kōnotori (riz de la cigogne). Le centre retrace une très belle histoire et vaut sans nul doute une visite. Vous pourrez de plus probablement observer plusieurs de ces magnifiques oiseaux venus se poser près du centre.

GROTTES DE GENBUDŌ

1362 Akaishi
Depuis la gare JR de Kinosaki Onsen, moins de 10 minutes en taxi ou 20 minutes en vélo. Depuis la gare JR Genbudō, accès possible en bateau en 3 minutes, 300 yens, réserver au ✆ +81 796 23 3821.
Gratuit.
Ces cinq grottes de basalte se sont formées avec l'activité volcanique, il y a plus de 1,6 million d'années. L'écoulement du magma a donné naissance à des formes géométriques étonnantes et très artistiques. Un spectacle qui a été désigné comme « monument naturel national » en 1931. En 1925, lors du tremblement de terre, de nombreuses pierres se sont détachées. Elles ont été utilisées pour reconstruire les murets sur le bord de la rivière dans le centre ville de Kinosaki et quelques murs de maisons.

KINOSAKI MARINE WORLD

1090 Seto
✆ +81 796 28 2300
10 minutes en bus depuis Kinosaki Onsen.
Ouvert de 9h à 17h, jusqu'à 18h de mi-juillet à fin août. Adultes : 2 470 ¥. Écoliers et collégiens : 1 230 ¥. Plus de 3 ans : 620 ¥.
Ce grand aquarium est installé dans un cadre magnifique, au bord de la mer du Japon. De nombreuses attractions y sont proposées telles que des spectacles de dauphins, pingouins et d'otaries. On pourra également devenir dresseur de dauphins ou même nager avec eux (réservation nécessaire). Un bel aquarium pour tous les amateurs de vie sous-marine.

IZUSHI

Izushi est sans nul doute la ville la plus pittoresque de la commune de Toyooka et mérite une petite visite. Encore peu fréquentée par les touristes, c'est pourtant un vrai plaisir que de se balader dans ses petites rues bordées de maisons traditionnelles. On y accédera facilement depuis la gare JR de Toyooka en bus. De Kinosaki, quelques bus s'y rendent chaque jour, avec une plus grande fréquence le week-end et les jours fériés.



Les cigognes sont de retour à Toyooka.

Se restaurer

La spécialité de la ville d'Izushi sont les *sara soba*, des nouilles de sarrasin servies dans cinq petites assiettes en céramique, confectionnées par des artisans locaux. Les cinq portions de *soba* se dégustent les unes après les autres et, petit à petit, on en changera l'assaisonnement. On commencera traditionnellement par tremper ses nouilles dans un bouillon tout simple à base de *dashi*, avant d'y ajouter du wasabi, du radis, de la ciboule, du *tororo* (igname du Japon) et pour finir un œuf cru. Vous pourrez continuer de commander des portions de nouilles tant que vous ne serez pas repu. Si la pile d'assiettes à la fin du repas est plus haute que vos baguettes, vous repartirez avec une petite surprise. Cette façon de manger les *soba* est typique d'Izushi et remonte à très longtemps. En 1706, Sengoku, un seigneur originaire d'Ueda, vint s'installer à Izushi. Il emmena avec lui un chef réputé de *soba*, qui, combinant son savoir-faire et celui des locaux, créa les *soba* d'Izushi. On compte aujourd'hui dans la ville 44 restaurants de *soba*, tous proposant une préparation des nouilles différente. En 2006, la ville célébrait les 300 ans de l'arrivée du seigneur Sengoku à Izushi et pour commémorer l'événement, des habitants de la ville se sont rendus à Ueda. En se relayant, ils sont redescendus jusqu'à Izushi à pied, suivant la route que Sengoku et le chef de *soba* avaient foulé avant eux. Les 650 kilomètres séparant les deux villes ont ainsi été parcourues en environ un mois.

À voir – À faire

BRASSERIE DE SAKÉ SASAZURU

114-1, Uoya ✆ +81 796 52 2222
www.facebook.com/sasazuru
sasazuru@io.ocn.ne.jp
Tous les jours de 9h30 à 18h30.
Cette brasserie de saké porte avec elle plus de 300 ans d'histoire, dont les murs d'argile rose du plus ancien des bâtiments sont les témoins. Dans la boutique, on pourra participer à une dégustation de saké.

EIRAKUKAN

17-2 Yanagi, Izushi-chō
✆ +81 796 52 5300
www.eirakukan.com
eirakukan@mxe.nkansai.ne.jp
Fermé le jeudi. Ouvert de 9h30 à 17h. Adultes : 300 ¥. Lycéens et collégiens : 200 ¥. Jeunes et enfants : gratuit.
C'est le plus vieux théâtre de la région du Kinki. Eirakukan a ouvert ses portes en 1901 comme théâtre accueillant du *kabuki*, du *rakugo* et d'autres formes de représentations populaires. Plus tard, le théâtre se transforma en salle de cinéma, avant de définitivement fermer en 1964. Pendant plus de 40 ans, il fut laissé à l'abandon, avant d'être finalement restauré entre 2006 et 2008 et de retrouver son éclat d'antan. Aujourd'hui, on peut de nouveau entendre les spectateurs, rire ou s'émouvoir devant les spectacles proposés régulièrement.

Le point d'orgue de la saison est sans nul doute début novembre, lorsque des acteurs de *kabuki* de renommée nationale viennent se produire sur cette scène. La salle est alors bondée et il faut s'y prendre en avance pour réserver ses billets. Lorsqu'il n'y a pas de représentation prévue, le théâtre est ouvert à la visite. On découvrira ainsi sa grande scène surplombée de lanternes, au-dessus desquelles sont accrochées des publicités d'époque pour des boutiques de la ville, dont certaines sont toujours ouvertes aujourd'hui. Au sous-sol, on observera le mécanisme ingénieux de rotation de la scène et d'ascenseur pour faire apparaître et disparaître les acteurs.

RUINES DU CHÂTEAU D'IZUSHI

1, Uchimachi
www.izushi.co.jp/en
Le château d'Izushi a été construit en 1604 par le seigneur féodal Koide. Il n'en reste cependant presque plus rien, celui-ci ayant été détruit durant l'ère Meiji. La tour que l'on peut voir est une reconstruction datant de 1968. Au printemps, les fleurs de *sakura* autour des ruines du château sont magnifiques. Pour accéder au château, vous pourrez emprunter un chemin surplombé de *torii* rouges, menant au sanctuaire Inari-jinja.

TEMPLE SUKYŌJI

33 Tojo, Izushi-chō
www.sukyoji.com
info@sukyoji.com
Ouvert de 9h à 16h. Frais d'admission : 300 ¥. Zazen méditation (30 minutes) et cérémonie du thé (30 minutes) : 2 500 ¥ par personne pour les groupes jusqu'à 4 personnes. Pour les groupes de plus de 5 personnes, 2 000 ¥ par participant. Réserver en avance.
Ce temple est aussi surnommé Takuan-dera, du nom du moine qui, appelé en 1616 par Koide Yoshifusa, seigneur féodal du clan Izushi, redonna au temple sa grandeur et en fit un des plus puissants de la région. Takuan est considéré comme le créateur des pickles de *daikon* (gros radis japonais), séchés puis marinés dans du son de riz. Ceux-ci existaient en fait depuis longtemps mais Takuan les a popularisés. Aujourd'hui encore, les moines continuent de les fabriquer. Le temple propose aux visiteurs de participer à une expérience de méditation qui permet de s'imprégner plus encore de la magie du lieu. En toute saison, sous un tapis de neige blanche, rougeoyant avec les feuilles d'automne ou recevant la visite de grenouilles en été, le jardin respire la sérénité.

TOUR DE L'HORLOGE SHINKORŌ

Uchimachi
Dominant la ville, cette tour d'horloge en bois construite en 1871 est une des plus vieilles du Japon, l'autre se trouvant à Sapporo, sur l'île d'Hokkaidō. Elle est toujours en activité et le tambour à l'intérieur de l'horloge continue de résonner à 8h et 13h.

TAKENO

Non loin de la ville de Kinosaki, les plages de Takeno, dont la mer émeraude attire les vacanciers durant les moins d'été, ont été classées parmi les 100 plus belles du Japon.

PLAGE DE TAKENO

17-22 Takeno, Takeno-chō
(Association touristique de Takeno)
✆ +81 796 47 1080
www.takeno-kanko.com/en
Depuis Kinosaki Onsen, prendre le train jusqu'à la gare JR de Takeno (8 minutes), puis marcher une quinzaine de minutes.
Location de vélos à l'office de tourisme de la gare de Takeno : 1 000 ¥ la journée (de 9h à 17h) ou 500 ¥ les deux heures. Canoë : 5 000 ¥ la balade de 2 heures. Se renseigner à l'Association touristique de Takeno pour réserver.
En été, de juillet à fin août, c'est une escale très agréable pour aller se baigner dans les eaux claires de la mer du Japon. Il est également possible de faire du canoë pour découvrir la côte San'in Kaigan qui a reçu le label géoparc en 2008 (aire protégée soutenue par l'UNESCO ayant de forts attraits géologiques).

LE HYŌGO MÉCONNU

Autour des trois grands sites touristiques du Hyōgo (Kōbe, Himeji et Kinosaki Onsen*), se trouvent des lieux d'intérêts encore peu connus, et qui ne demandent qu'à être découverts. Au nord, on pourra visiter la ville d'onsen de Yumura et dans la ville d'Asago partir sur les traces de l'industrie minière japonaise. A l'est, les amateurs d'art pourront se rendre dans le village de potier de Tamba-Sasayama ou dans la ville de Takarazuka qui accueille la plus grande revue du Japon, composée uniquement de femmes. Au sud, l'île d'Awaji renferme de nombreux trésors, entre sites naturels, théâtre de marionnettes et spécialités culinaires. Enfin, à l'ouest, l'épopée des 47 samouraïs attira dans la ville d'Akō les passionnés d'histoire.*

PROVINCE DE TAJIMA

La province de Tajima, située au nord de la préfecture de Hyogo, constitue en un regroupement de cinq communes : la commune de Toyooka, de Yabu, d'Asago, de Kami et de Shinonsen. On y trouve des *onsen*, de magnifiques paysages entre mer du Japon et campagne japonaise et de nombreuses traces du passé, avec ruines de châteaux, tumulus renfermant les tombeaux de princes inconnus et anciennes mines d'argent.

ASAGO

L'histoire de la commune d'Asago est très intimement lié à la France. En s'ouvrant au monde après la restauration Meiji, mettant fin à des années de repli, le Japon s'est vite rendu compte de ses lacunes dans bien des domaines. C'est pour cette raison que 24 ingénieurs français, tous diplômés de l'école des Mines, on été appelés à Asago à partir de 1868 par le gouvernement japonais pour moderniser les techniques de production de la mine.

Transports

Pour se rendre à Asago depuis Ōsaka, prendre la ligne JR Fukuchiyama jusqu'à la gare de Wadayama (compter 2 heures 10 de trajet). Depuis Kōbe et Himeji, prendre la ligne JR Bantan jusqu'à Wadayama (compter 2 heures de trajet depuis Kōbe et 1 heure 10 depuis Himeji). Depuis Kinosaki, prendre la ligne JR Sanin jusqu'à Wadayama (40 minutes de trajet).

Se restaurer

La région possède trois spécialités majeures.

- **Tout d'abord, le poireau d'Iwatsu,** très tendre et légèrement sucré, délicieux en tempura ou en soupe.
- **Le gibier** est également une spécialité de la région et on dégustera daim en sauce ou sanglier en *nabe* (*botannabe*).
- **Enfin, le *hayashi rice*,** un plat d'inspiration occidental, sorte de ragoût de bœuf avec une sauce au vin rouge et à la sauce tomate. C'était un plat très populaire auprès des mineurs.

À voir – À faire

CENTRE ARCHÉOLOGIQUE D'ASAGO
91-2 Ootsuki, Santo-chō ✆ +81 79 670 7330
25 minutes en bus (ligne Takenouchi en direction de Yofudo *Onsen*) depuis la gare de Wadayama jusqu'à l'arrêt Ootsuki puis 20 minutes à pied. *Fermé le lundi. Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 17h. Gratuit. Ateliers artistiques de 50 à 300 ¥. Très peu d'explications en anglais.*
Se trouvent dans la région plusieurs tumulus funéraires datant d'une période allant du IIIe au VIe siècle. Ceux-ci sont des sources d'informations précieuses sur cette époque et les historiens sont encore loin d'avoir percés tous leurs mystères. Chaque tumulus se présente sous une forme différente, rond, carré, en trous de serrure et se compose de deux pièces, une chambre funéraire et une pièce pour les offrandes. Autour des tumulus, on a retrouvé de très nombreux *haniwa*, des poteries en terre cuite représentant des vases, des animaux, des maisons symbolisant les lieux où le défunt avait l'habitude d'aller, et qui étaient disposées tout autour du tumulus pour en délimiter l'espace sacré. Le tumulus le plus important de la région est celui de Chasuriyama. D'une hauteur de 18 m de haut et de 90 m de diamètre, on y a retrouvé un très grand nombre d'objets (accessoires, outils, armes…) de valeur, prouvant l'importance de la personne y étant enterrée. On peut accéder à ce tumulus qui se trouve non loin de là et y monter jusqu'à une plateforme d'observation.

LA MINE D'ARGENT D'IKUNO

33-5 Kono, Ikuno-chō ✆ +81 796 79 2010
www.ikuno-ginzan.co.jp
Depuis la gare JR d'Ikuno, prendre le bus jusqu'à la station Ikuno Ginzanguchi et marcher 10 minutes.
Ouvert de 9h à 17h30 d'avril à octobre, de 9h à 17h en novembre, de 9h30 à 16h30 de décembre à février et de 9h30 à 17h en mars. Fermé le mardi de décembre à février. Adultes : 900 ¥. Lycéens et collégiens : 600 ¥. Ecoliers : 400 ¥. Gratuit pour les plus jeunes. Nombreuses explications en anglais.
L'histoire de la mine d'argent d'Ikuno remonte à il y a plus de 1 200 ans. Découverte en 807, son exploitation commence en 1542 et les mineurs continueront d'utiliser marteaux et burins jusqu'à la révolution Meiji et l'arrivée des ingénieurs français. Arrivé au Japon en 1868, celui qui modernisera la mine d'Ikuno se nomme Jean-Francisque Coignet. Il mécanisera une partie du travail augmentant significativement le rendement et permettant d'explorer beaucoup plus profondément. Cette mine a servi de modèle pour tout le Japon et de nombreux ingénieurs japonais vinrent s'y former pour transmettre ces techniques nouvelles partout sur l'archipel. La mine est revendue à la société Mitsubishi en 1896 et continuera d'être exploitée jusqu'à sa fermeture en 1973. Elle est inscrite au patrimoine industriel de Japon depuis avril 2017. Un peu plus de 1 km de la mine est ouverte au public. On y observera des scènes reproduisant le travail des mineurs, ainsi que des outils utilisés. Tout au long du chemin, vous pourrez également remarquer de petites caves où sont entreposés du vin et du saké de boutiques des environs, la température de la mine restant stable (13 °C) tout au long de l'année. Dans le centre des visiteurs, ne manquez pas le clip des Ginzan Boyz, le *boys' band* de mineurs qui vous accueillera en chanson. Une version française de celle-ci est également disponible. Après avoir visité la mine et pour continuer ce voyage dans le temps, ne pas manquer d'aller se balader dans la ville d'Ikuno, où cohabitent d'anciennes résidences des ingénieurs et quelques maisons de mineurs dont certaines sont aujourd'hui visitables. La plus célèbre est la maison de naissance de l'acteur japonais Takeshi Shimura dont le père était mineur.

RUINES DE MIKOBATA

1826-1 Sano ✆ +81 79 677 2111
Gratuit. Accès aux ruines toute l'année. Ancienne résidence de l'ingénieur Mouchet : ouvert le samedi, dimanche et les jours féries de 10h à 17h. Fermé les jours en semaine et en janvier et février.
Mikobata fut une mine d'argent de 1878 à 1917, puis un centre de traitement des minéraux de 1917 à 1987 avant d'être abandonnée. Elle a été reconnue comme trésor national du département du Hyōgo en 1992. On commencera la visite par l'ancienne maison d'Emile Théophile Mouchet, ingénieur français nommé par le gouvernement Meiji à la mine d'Ikuno en 1871. Il avait alors 26 ans. Cette maison de style colonial fut construite là-bas en 1872 avant d'être déplacée à Mikobata en 1883, après la découverte d'un filon d'argent en 1878. Mouchet restera au Japon jusqu'en 1880. Cette maison accueille désormais des photographies de l'artiste Mineko Orisaku. A l'extérieur, on observera les vestiges des mines, desquels il est cependant interdit de s'approcher par mesure de sécurité. On pourra également voir le *1 yen densha* (le train à 1 yen) qui menait les travailleurs dans la mine. A quelques minutes de marche en bas de la route, un vieux pont en fonte. La légende raconte qu'un des ingénieurs ayant travaillé avec Gustave Eiffel sur la tour Eiffel aurait construit ce pont. Celui-ci a de fait été construit 4 ans avant la dame de fer et reprend les mêmes techniques que celle-ci.

RUINES DU CHÂTEAU DE TAKEDA

363 Takeda, Wadayama-chō
✆ +81 796 74 2120
Descendre à la gare JR de Takeda.
L'ascension jusqu'au château se fait à pied (1 heure) ou en taxi, puis à pied (15 minutes).
Tarif adulte (à partir de 15 ans) : 500 ¥. Gratuit pour les enfants. De mars à mai, ouvert de 8h à 18h. De juin à août, ouvert de 6h à 18h. De septembre à novembre, ouvert de 4h à 17h. De décembre au 3 janvier, ouvert de 10h à 14h. Le château est fermé du 4 janvier à fin février.
La château de Takeda est très connu dans la région du Kansai pour sa situation à 353 m d'altitude. Il est surnommé le Machu Picchu du Japon car, durant les matinées d'automne et au début du printemps, le château est entouré d'une mer de nuages et semble flotter dans le ciel. Ces nuages sont créés par la brume s'évaporant de la rivière Maruyama, située en contre-bas. Pour voir cette scène enchanteresse, il faudra se lever tôt le matin et partir à l'assaut de la montagne en face du château. Celui-ci, construit en 1411, tombe sous le joug de Toyotomi Hideyoshi à la fin du XVII^{e} siècle. Après sa mort, les forces du château furent défaites durant la grande bataille de Sekigahara en 1600 contre le clan Tokugawa, dirigé par Tokugawa Ieyasu, désireux de prendre le contrôle sur tout le Japon. Le château fut abandonné quelque temps après cette bataille. Tombé en ruine au fil des ans, ce ne fut que dans les années 1970 qu'il fut restauré avant d'être ouvert au public au début des années 1980. Les ruines sont chargées d'une atmosphère mystique et l'ascension vaut sans nul doute le détour.

A 250 m derrière la gare, un centre d'information en accès libre sur le château (ouvert tous les jours de 9h à 17h) retrace l'histoire de Takeda-jô et propose des maquettes, reproductions

et photos de celui-ci. Une mine d'informations, en français également ! Le village autour de la gare est très sympathique et mérite une petite balade.

SHINONSEN-CHŌ

Shinonsen est une commune du nord de la préfecture de Hyōgo. Elle est traversée par la route de San'in qui s'étend sur la côte nord de la région de Chūgoku. La côte de San'in a été désignée par l'UNESCO géo-parc en 2010 et l'on pourra y observer de très belles formations rocheuses s'abîmant dans les eaux émeraude de la mer du Japon. La commune est connue pour ses très nombreux *onsen*, ses montagnes verdoyantes et ses jolies villes au parfum d'antan. Côté gastronomie, les produits de la mer, dont le crabe Matsuba est la vedette en hiver, et le bœuf de Tajima sont des immanquables.

Transports

Depuis la gare JR de Sannomiya ou d'Ōsaka, prendre le Limited Express Hamakaze en direction de Hamasaka. Compter environ 3 heures 30 de trajet et 6 000 ¥ l'aller (gratuit pour les détenteurs d'un pass JR). Un fois à Hamasaka, vous pourrez explorer la commune grâce aux bus locaux. Depuis le terminal de bus de la gare de Sannomiya, vous pourrez prendre le bus qui part à 8h30 tous les matins en direction de Hamasaka et descendre au terminus ou à Yumura. De même pour les bus partant du terminal du bus de Hankyu Umeda à Ōsaka à 8h10, 12h20 et 17h20. Compter près de 3 heures 30 de voyage et 4 300 ¥ pour un billet aller.

Pratique

■ **OFFICE DE TOURISME DE HAMASAKA**
2351-1 Hamasaka ✆ +81 796 80 1126
www.machiaruki.org
Ouvert de 9h30 à 17h30. Fermé le mercredi.
L'office de tourisme possède trois vélos électriques qu'il est possible de louer (400 ¥ les 2 heures ou 800 ¥ la journée). Vous y trouverez des plans de la ville et quelques livrets d'informations sur celle-ci et ses alentours en anglais. Au fond du bâtiment sont exposés des phonographes, qui font partie intégrante de l'histoire de la ville. En effet, depuis 1800, la ville produit des aiguilles de phonographes. Cette activité s'est développée pour occuper les longs mois d'hiver durant lesquels les habitants, coincés par la neige, ne pouvaient plus exercer leur activité principale, l'agriculture. Ce sont deux artisans de Kyushū qui enseignèrent aux habitants de Hamasaka les techniques de fabrication. Aujourd'hui, la production continue avec 90 % d'exportations à l'étranger. Une demi-journée suffit pour faire le tour de la ville.

■ **OFFICE DE TOURISME DE YUMURA**
98, Yu
✆ +81 796 92 2000
www.global.yumura.gr.jp
Situé non loin de la rivière, l'office de tourisme vous fournira des plans de la ville et des informations utiles sur celle-ci.

Se loger

■ **HÔTEL ASANOYA**
1269 Yu
✆ +81 796 92 1000
www.asanoya.co.jp
Compter en moyenne de 18 320 à 60 000 ¥ par personne, petit déjeuner et dîner inclus.
Accueil très professionnel et chaleureux dans ce très bel hôtel. Les chambres sont essentiellement de style traditionnel japonais, avec tatamis et futons, installés durant votre repas. Quelques-unes sont aménagées de lits simples. Certaines chambres possèdent un bain chaud privé sur le balcon. Les *onsen* publics extérieurs et intérieurs, en accès libre pour les clients, sont emprunts de calme et de sérénité et l'on se baignera dans un écrin de verdure. Pour le dîner, vous devrez enfiler un véritable gilet de samouraïs avant de commencer à déguster votre repas. Celui-ci, très raffiné, est généralement composé des produits de la mer toute proche et autres viandes et légumes locaux.

Se restaurer

■ **SHŌFŪSŌ**
1856-1 Hamasaka ✆ +81 796 82 4401
www.syofuso.com
Sur réservation uniquement. Il est possible de réserver par mail. L'établissement possède également deux chambres de style japonais, disponible à la location.
Kani signifie crabe en japonais. En effet, une des spécialités de cette région est le crabe Matsuba, de la variété des crabes de neige. Celui-ci est pêché dans la mer du Japon de novembre à mars. C'est donc la période idéale pour se rendre à Hamasaka. Vous pourrez déguster ici un repas complet de crabe, en commençant par le crabe en sashimis, puis, grillés au barbecue et enfin bouillis en *shabu-shabu*, sorte de fondue japonaise. Les propriétaires sont sans nul doute des spécialistes du crabe et vous expliqueront en détails les meilleures façons de le découper, le cuire, le déguster. A la fin de la saison du crabe, le restaurant propose des coquillages et autres fruits de mer. L'établissement est installé dans une maison traditionnelle japonaise et vous vous installerez dans une salle en tatamis, sur le sol, avec au centre un grand foyer pour préparer le crabe ou faire griller les fruits de mer.

RESTAURANT KAIGANDŌRI

6F, Watanabe Suisan
853 Ashiya ✆ +81 796 82 5001
www.maruwa55.com
infomarukai@maruwa55.com
A 15 minutes à pied de la gare JR de Hamasaka.
Ouvert de 11h à 15h. Fermé le mercredi. Menu déjeuner à 900 ¥. Le marché est ouvert de 8h à 16h30.
Ce bâtiment renferme un grand marché de produits de la mer. Au dernier étage du celui, vous pourrez déjeuner au restaurant Kaigandori, qui propose un menu midi de fruits de mer frais très copieux et pour un prix plus que raisonnable. La vue depuis le restaurant sur la mer est magnifique.

À voir – À faire

ANTAIJI

62 Kutoyama
www.antaiji.org/en
antaiji@gmail.com
De la gare de Hamasaka, prendre un bus (uniquement en semaine) en direction de Kutoyama pendant une trentaine de minutes et descendre à l'arrêt Ike-ga-naru-guchi. De là, marcher pendant 1 heure jusqu'au temple.
Antaiji est un monastère appartenant à l'école bouddhiste Sōtō. Il est aujourd'hui dirigé par Muhō Nölke, un moine né en Allemagne en 1968, qui commença à s'intéresser au zazen dès ses 16 ans. Après avoir étudié la philosophie et le japonais à l'université, il partit parfaire sa formation dans des temples à Kyoto, Fukui et bien sûr à Antaiji, dont il devint l'abbé en 2002. Le temple est ouvert à toutes personnes, japonaises ou étrangères, désireuses de pratiquer le zazen, pour un stage de courte durée, où pour s'engager sur une période plus longue de 3 ans minimum. Plus de renseignement sur le site internet, en anglais et en allemand.

TAJIMA BOKUJŌ PARC

1033 Tando
✆ +81 796 92 2641
www.tajimabokujyo.jp
mail@tajimabokujyo.jp
Ouvert de 9h à 17h. Fermé le jeudi. Entrée gratuite. Participation à une après-midi agriculture : 150 ¥ pour les adultes, 70 ¥ pour les enfants. Atelier de cuisine à partir de 300 ¥. Sur réservation au moins une semaine en avance.
Ce centre permet de découvrir la faune et la flore de la région de Tajima, dont les stars sont sans nul doute ses belles vaches noires, connues dans le monde entier pour leur viande persillée, tendre et légèrement sucrée. Pour s'approcher des bêtes, il faudra cependant être arrivé au Japon depuis plus d'une semaine pour ne pas risquer de leur transmettre des maladies. Un musée, avec des panneaux en anglais, retrace leur histoire, présente leur viande et leur mode d'élevage. On pourra participer à de nombreux ateliers, tels que de fabrication de nouilles *udon*, de nouilles *soba*, de *mochi*, de saucisses et bien d'autres. Les montagnes encerclent la ferme, telles un cratère de volcan. On pourra partir faire une petite randonnée pour monter au sommet. Les jours de beau temps, on aperçoit même la mer.

YUMURA ONSEN ★★

Depuis les gares d'Umeda ou de Kōbe prendre le bus en direction de Hamasaka et descendre à Yumura.
Yumura est une ville d'*onsen* dont l'histoire remonte à il y a plus de 1 150 ans. La légende raconte que ces *onsen* auraient été découverts en 848 par le moine Jikaku Daishi, un des grands patriarches de l'école Tendai. Le meilleur moyen de découvrir ce petit village et d'aller s'y promener à pied. On commencera par descendre vers la rivière Haruki qui traverse la ville. Sur les bords de celle-ci, on pourra tremper ses pieds dans des petits bains chauds à 40 °C (n'oubliez pas d'apporter votre serviette pour vous essuyer les pieds). Le long de la rivière, on remarquera également une cinquantaine d'empreintes de mains, laissées par des célébrités japonaises. Un peu plus haut, on pourra acheter des œufs crus pour les faire cuire une dizaine de minutes dans l'eau bouillante de l'*onsen*. C'est ici que se trouve la source (*arayu*) de ces *onsen*. L'eau qui en sort a une température de 98 °C. C'est l'*onsen* le plus chaud du Japon et 470 litres par minute s'en écoule. Dans les maisons de la ville, on peut encore retrouver près des lavabos trois robinets : un pour l'eau froide, un pour l'eau chaude et un pour l'*onsen*. Des bols sont à disposition pour boire une gorgée de cette eau, riche en acide méta-silicique et en bicarbonate de soude. De l'autre côté du pont traversant la rivière, se trouve une statue représentant Sayuri Yoshinaga. Cette actrice japonaise a joué le rôle principal du drama *Yumechiyo Nikki* (*Le Journal de Yumechiyo*) de NHK, dont les trois saisons furent tournées de 1981 à 1984 à Yumura, faisant connaître la ville au grand public. Un petit musée reproduit les décors du drama et présente des accessoires utilisés durant le tournage. Au deuxième étage, des photos d'époque et objets retraçant l'histoire de Yumura sont exposés (ouvert tous les jours de 9h à 18h, 300 ¥ pour les adultes, 150 ¥ pour les écoliers et les collégiens). Le soir, il ne faudra pas manquer de regarder vers les collines pour voir le *kanji yume* (rêve) s'illuminer 5 minutes au passage de chaque heure, dès la nuit tombée.

Sports - Détente - Loisirs

REFRESH PARK YUMURA
1371 Yu ✆ +81 796 92 2002
www.refresh.co.jp
otoiawase@refresh.co.jp
Fermé le jeudi. Ouvert de 10h à 20h et de 10h à 19h (l'hiver). Entrée : 1 100 ¥ pour les adultes. 550 ¥ pour les écoliers, collégiens et plus de 65 ans. 200 ¥ pour plus de 3 ans.
Ce centre un peu excentré est cependant très agréable. En effet, on retrouve tout d'abord une grande piscine, chauffée toute l'année à 31 °C. Puis quatre *onsen* extérieurs mixtes, on s'y rend donc en maillot de bain. Chaque bassin a ses caractéristiques particulières, deux ont un bassin de bois, un est situé dans une grotte et le dernier se trouve sous une cascade. Il est recommandé de boire un peu de son eau car elle serait bonne pour la peau et la circulation sanguine. Il est dit que, par les bienfaits de ces *onsen*, les habitants de la région vieilliraient moins vite que dans le reste du Japon. On pourra également profiter d'un sauna.

Visites guidées

CROISIÈRE DE TAJIMA
Port de Hamasaka
✆ +81 796 82 1904
www.yuuransen.jp
En service du 20 mars à fin novembre. A partir de 9h30 et jusqu'à 15h30, un départ toutes les heures. Adultes : 1 600 ¥. Enfants : 800 ¥.
Très belle croisière de 1 heure pour découvrir la côte de San'in, désignée par l'UNESCO comme géoparc en 2010. Vous pourrez vous approcher des formations rocheuses étonnantes, plongeant dans la mer émeraude. Le bateau et son fond de verre permettent d'observer le monde marin.

AWAJI-SHIMA ★

C'est la plus grande des îles de la mer intérieure de Seto avec 595 km². Située face à la baie de Kōbe, elle est connectée au nord à l'île d'Honshū par le pont Akashi Kaikyō, le plus long pont suspendu au monde qui surplombe le détroit d'Akashi. A l'autre bout de l'île au sud, on débouche sur l'île de Shikoku *via* le pont d'Ōnaruto, près des fameux tourbillons de Naruto, dans la préfecture de Tokushima. De forme triangulaire et relativement plane, l'île s'est spécialisée dans l'agriculture et la floriculture. L'oignon et les narcisses en sont les vedettes. L'île d'Awaji est divisée en trois communes : la commune d'Awaji, au nord, la commune de Sumoto, au centre, et la commune de Minami Awaji au sud. La population totale de l'île est d'environ 131 000 personnes.

Transports

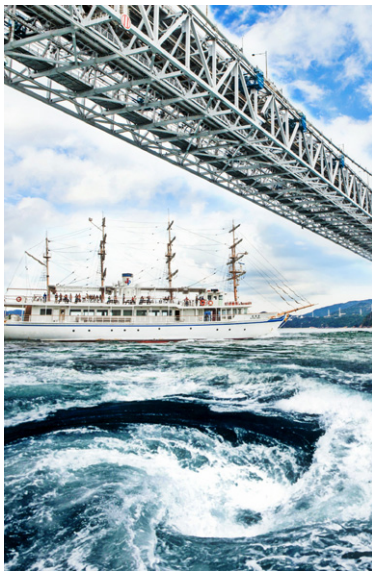
AWAJI KŌTSŪ
✆ +81 799 22 3121
www.awaji-kotsu.co.jp/en
bus@awaji-kotsu.co.jp
Compter 1 800 ¥ l'aller simple Sannomiya – Sumoto. L'accès à l'île d'Awaji se fait très facilement en bus depuis la gare de Kōbe Sannomiya ou depuis la gare d'Ōsaka. Plusieurs départs dans la journée.

Pratique

OFFICE DE TOURISME DE SUMOTO
Au niveau du terminal des bus
2-43 Minato, Sumoto-shi
✆ +81 799 255 820
www.awajishima-kanko.jp
awajishima-kanko@awaji-kanko.or.jp
Cet office de tourisme vous fournira de nombreuses informations sur la région et des cartes de l'île d'Awaji avec toutes les activités à y effectuer et lieux à visiter. Propose également un service de location de voiture.


© AWAJI DOLL JORURI PAVILION

Ningyō Jōruri.


© JOYPORT MINAMIAWAJI INC

Le Tourbillon de Naruto, Awaji.

Se loger

Bien et pas cher

AILAND FUJIMOTO GUESTHOUSE
563 Fukura-hei, Minamiawaji-shi
✆ +81 799 523 530
www.ailand-fujimoto.com
Compter à partir de 13 000 ¥ par personne pour une nuit avec dîner et petit déjeuner compris. Réservation possible directement sur le site internet.
Grande maison blanche se dressant tel un chalet de ski au milieu des collines. Cette maison d'hôte est tenue par un couple de Japonais ne parlant pas un mot d'anglais, ce qui peut rendre la communication quelque peu difficile, vous voilà prévenu. Passé ce détail technique d'importance, le bâtiment compte 8 chambres, toutes avec tatamis. On dort donc sur un futon, installé durant le dîner par la maîtresse de maison. La salle de bain, à la japonaise, et les toilettes sont partagées. C'est l'endroit idéal pour déguster un dîner composé de *fugu* fraîchement préparé (uniquement en hiver), le fameux poisson contenant dans ses intestins un poison mortel. Le menu proposé comprend du *fugu* en sashimi, frit et en *nabe*. Il est nécessaire de réserver plusieurs jours à l'avance. Le petit déjeuner, très complet, est de style japonais, avec poissons, soupe miso, tōfu, œuf mollet et riz. Une expérience complète à la japonaise.

PENSION AMA TERRASSE
565-2 Amashioyamachi, Minamiawaji-shi
✆ +81 79 955 0111
www.a-terrasse.net/pension
2 chambres de quatre personnes et 3 chambres de deux personnes. Wifi dans les parties communes. Salle de bain commune.
Cette pension se décrit comme une escale pour les cyclistes, mais vous serez tout de même bien accueilli si vous arrivez sur quatre roues ou à pied. Ses 5 chambres sont très simples mais confortables, aménagées de lits superposés. Possibilité d'utiliser le micro-ondes dans la partie commune et restaurant offrant une cuisine familiale.

Confort ou charme

HOTEL NEW AWAJI PLAZA AWAJI SHIMA
1433-2 Amafukiagemachi, Minamiawaji-shi
✆ +81 799 55 2500
www.plazaawajishima.com
A partir de 18 000 ¥. Piscine, onsen, restaurant, bar.
L'hôtel est situé juste à côté d'un énorme moulin à vent qui génère de l'énergie éolien. Totalement rénové en 2014, il offre des vues superbes sur la mer et les îles et notamment de son *onsen*, dont les sources proviennent du Shiozaki Hot Spring de Minamiawaji. Et si ce genre de recharge ne vous suffit et que vous séjournez en été, vous aurez la possibilité de nager dans la mer toute proche avec des dauphins comme compagnons. Les chambres sont très bien aménagées, spacieuses et les salles de bains sont bien équipées. Le restaurant livre une cuisine très intéressante, un peu chère toute fois, mais cela se justifie avec les produits proposés. Le personnel est discret mais très réactif. Une belle adresse pour profiter des paysages et des couchers de soleil qui sont absolument magnifique de ce côté de l'île.

THE WESTIN AWAJI ISLAND
2 Yumebutai, Awaji-shi
✆ +81 79 974 1111
www.westin-awaji.com
Ouvert toute l'année. à partir de 11 500 ¥. Prix par personne pour une chambre de 2 personnes.
Cet hôtel moderne, pensé par le célèbre architecte Tadao Andō, propose plusieurs types de chambres, de style occidental et japonais. Il est très grand et possède une grande piscine ainsi qu'un centre de massage et de relaxation. Des boutiques, un café et plusieurs restaurants proposant diverses cuisines, japonaise, italienne, etc. Les chambres sont spacieuses, certaines vraiment grandes avec des vues magnifiques

sur la mer et sur les jardins suspendus. Pour visiter l'île, vous aurez la possibilité de louer des vélos et même des voitures électriques. Un musée jardin se trouve dans l'enceinte.

Luxe

HANAGOYOMI

1053-16 Orodani, Sumoto-shi
✆ +81 799 22 2521
www.awajihanagoyomi.com
Compter de 40 000 à 63 000 ¥, dîner et petit déjeuner compris. Wifi. Massage. Spa.
Ce magnifique hôtel, appartenant au groupe New Awaji, possède 25 chambres dont 16 avec bain chaud privé sur le balcon. L'enchantement commence dès l'arrivée dans le magnifique lobby avec sa grande terrasse ouverte sur la mer. Les chambres sont aménagées avec goût et simplicité, certaines dans un style très japonais, avec tatamis et futons et d'autres plus occidentales avec deux lits simples à la literie très confortable. Toutes les chambres ont vue sur la mer et le lever du soleil est un spectacle majestueux. Le petit déjeuner est proposé sous forme de buffet offrant des mets autant japonais qu'occidentaux. Le prix des chambres comprend également un dîner *kaiseki*, pour découvrir des plats concoctés à partir de produits frais et régionaux, servis dans la plus pure tradition japonaise. Enfin, on ne pourra manquer d'aller se prélasser dans un des nombreux *onsen* reliés à l'hôtel, pour un séjour détente et luxueux.

HOTEL ANAGA

1109 Anaga, Minamiawaji-shi
✆ +81 79 939 1111
http://en.hotelanaga.com
mail@hotelanaga.co.jp
Ouvert toute l'année. à partir de 30 000 ¥.
Voici un hôtel très élégant, tout au sud de l'île, proche de la mer avec jolie petite piscine, court de tennis et terrain de golf à proximité. Les chambres sont grandes, claires, de style occidental. L'hôtel comporte également de nombreuses suites de haut standing. Vous trouverez sur place un restaurant, mais pas de possibilité de prendre de petit déjeuner le matin. Un espace de relaxation, une bibliothèque et une salle de banquet complètent les facilités. D'autres options peu communes sont à noter un héliport ou un parc pour chien.

Se restaurer

L'île d'Awaji est réputée dans tout le Japon pour la douceur de ses oignons. Très sucré, on peut les manger crus sans redouter de maux de ventre. Le bœuf d'Awaji, issu de la lignée du bœuf du Tajima, est également un incontournable. Le sud de l'île est, quant à lui, connu pour ses clémentines. Enfin, crustacés et poissons frais pêchés dans les environs se révèlent délicieux. Sachez enfin qu'Awaji-shima faisait partie des *miketsukuni,* les trois régions fournissant l'empereur. L'île a ainsi produit durant de nombreuses années pour la famille impérial riz, produits de la mer et légumes.

Pause gourmande

G.ELM

1530-2 Fukura-kou, Minamiawaji-shi
✆ +81 799 502 332
Ouvert de 10h à 18h. Fermé le mercredi et possibilité le jeudi.
Ouvert depuis maintenant 20 ans, G.ELM est un incontournable pour les amateurs de glaces faites maison à partir de produits locaux et de saison. La boutique est tenue par une famille très sympathique et passionnée par les produits qu'elle propose. On ne pourra pas passer à côté de la glace au lait de vache d'Awaji et selon la saison des différentes saveurs telles que patate douce violette, sorbet à la clémentine, glace à l'amande, au thé vert, sésame noir ou yaourt. Un passage obligé après avoir admiré lors d'une croisière les tourbillons du détroit de Naruto.

Bien et pas cher

MICHI NO EKI UZUSHIO

947-22 Fukura-hei, Minamiawaji-shi
✆ +81 799 52 1157
www.eki.uzunokuni.com
Tous les jours sauf le jeudi. Restaurants ouvert de 10h à 16h et café de 9h à 16h (dernière commande à 15h30 au restaurant ainsi qu'au café). Boutiques ouvertes de 9h à 17h. Wifi. Compter 600 ¥ pour un burger, 600 ¥ pour un udon, menu fugu à 6 500 ¥, menu gyūdon à 1 400 ¥.
Trois restaurants permettent de déguster des spécialités de l'île d'Awaji tout en profitant d'une très belle vue sur la mer et le pont reliant l'île à Shikoku. Le premier établissement propose des burgers, dont le burger aux oignons d'Awaji qui a gagné le premier prix des meilleurs burgers du Japon. Les deux autres restaurants proposent des plats variés, allant des *udon* aux sashimis en passant par le *fugu*. Le menu g*yūdon* est d'un très bon rapport qualité/prix qui permet de déguster le bœuf de l'île d'Awaji cuisiné de différentes manières. Au niveau de la boutique, de nombreux produits et souvenirs sont présentés. Des perruques en forme d'oignons sont également mises à disposition et les clients effectuant leurs courses apprêtés de ce déguisement repartent avec un petit cadeau.

■ **NIJIMASUISAN RESTAURANT**
2581, Yura, Sumoto-shi ✆ +81 799 271 786
Tous les jours de 11h à 15h (fermé le mardi). Menu à 3 200 ¥.
Ce restaurant est installé dans un grand hangar. Ici, il n'y a pas de doutes, les produits sont frais, et avant de vous attabler, vous pourrez aller observer les poissons encore vivants dans des grands bassins. Au menu, petit *nabé* de *fugu* et barbecue de fruits de mer. Il n'y a pas de menu en anglais mais le personnel est très accueillant et vous expliquera comment faire cuire les coquillages et crustacés sur les grilles chauffantes installées près de chaque table, ou cuisinera pour vous si vous ne vous sentez pas l'âme d'un chef. Un régal.

■ **SUSHI TOMI**
Awaji Highway Oasis
2674-3, Ōbayashi, Iwaya, Awaji-shi
✆ +81 799 72 0220
www.awajishimahighwayoasis.com
Fermé le mardi. En semaine, ouvert de 11h à 14h30. Les week-ends ouvert de 11h à 20h. Menu midi de 1 959 ¥ à 3 200 ¥.
Ce restaurant est situé dans le grand centre commercial Highway Oasis, juste après le pont Akashi Kaikyō. Il propose des menus découverte pour déguster du poisson sous toutes ses formes : sushis, sashimis, tempura... Les poissons sont très frais et viennent presque tous de la région de l'île d'Awaji. Le chef, derrière le comptoir, est plein de dextérité et saura régaler vos papilles. Une fois le ventre plein, allez faire un tour dans les boutiques de souvenirs à l'étage en dessous : soupe d'oignons, saké, bière d'Awaji, algues, gâteau à l'oignon, clémentine...

Bonnes tables

■ **NOJIMA SCUOLA**
843 Nojimahikinoura, Awaji-shi
✆ +81 79 982 1820
www.nojima-scuola.com
Fermé de décembre à février. BBQ restaurant 3F (ouvert sam, dim et jour férié de mi-mars à mi-novembre) (à reserver) lunch 11h30-15h/dîner 17h-20h. Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Carte : 5 000 ¥ environ.
Ce restaurant de cuisine méditerranéenne à dominante italienne comme son nom l'indique est une ancienne école primaire. Le bâtiment est sur deux étages, et quelques éléments de son ancienne fonction ont été gardés, comme les escaliers. La décoration se fait très baroque avec grande table et lustre imposant. Au premier niveau, on trouve une boutique d'alimentation, spécialisée dans les produits à base d'oignon, la star de l'île. Au second se situe le restaurant. On pourra y goûter en entrée l'oignon cuit au four dans sa peau, et des recettes de spaghettis fusion de cuisine italienne et japonaise entre autres. Le tout accompagné d'huile d'olive de la région.

Sortir

■ **AWAJI NINGYŌ-ZA**
Jisaki 1528-1 Fukura-kou, Minamiawaji-shi
✆ +81 79 952 0260
http://awajiningyoza.com/SP/other/fr/
Les représentations sont donnés à 10h, 11h10, 13h30 et 15h.Adulte 1 500 ¥, enfant de 300 à 1 300 ¥.
Ce spectacle de marionnette remonte au XVIII[e] siècle, selon certains documents retrouvés, mais l'origine même de ces poupées aurait plus de 500 ans. Il existait à l'époque près de 38 troupes sur l'île d'Awaji qui se produisaient non seulement sur l'île mais aussi dans le reste du Japon. La Awaji Puppet Theatre Company est une héritière directe de Yoshida Denjirô-za, l'une des plus grandes troupes d'Awaji de l'époque Edo. Elle a été créée en 1964 avec le soutien de la population locale pour préserver une tradition ancestrale. Les histoires sont accompagnées de musique ancienne.

■ **NIGHT WALK (NIJIGEN NO MORI)**
2425-2 Kusumoto, Awaji-shi
www.nijigennomori.com
3 300 ¥ pour les adultes, 1 200 ¥ pour les enfants. Départ à partir de 17h en hiver, 18h en été.
Le Night Walk est une performance artistique de *mapping*, créée par le célèbre mangaka Osamu Tezuka, proposée le soir dans le parc d'attractions Nijigen no Mori. Pendant une durée de 90 minutes à 2 heures, vous parcourez la forêt sur un peu plus de 1 km par groupe, accompagné d'un

Dragon Quest

L'île d'Awaji en est fier : c'est de Sumoto qu'est originaire Yūji Horii, le créateur de *Dragon Quest*. Cette série de jeux vidéo très populaire au Japon et à l'étranger consiste à rentrer dans la peau d'un héros, parti délivrer un pays tombé sous le joug de forces maléfiques. Le jeu est aujourd'hui adapté sous forme de série télévisée animée et de manga. Certains personnages et décors seraient ainsi inspirés de l'île, tels que Slime, la mascotte du jeu dont la forme pourrait rappeler celle d'un oignon, produit typique d'Awaji-shima.

La légende de Kuniumi

La légende de la création du japonais est relatée dans le Kojiki et le Nihon Shoki, les deux plus vieilles chroniques du Japon datant du début du VIIIe siècle. A Izanagi et Izanami fut assignée la tâche de construire un magnifique pays. Ils s'installèrent sur le pont reliant le paradis et la terre et mélangèrent l'océan avec une lance divine. Une goutte d'eau tombée de la lance forma alors l'île de Onogoro. Les deux divinités descendirent sur l'île et y vécurent tel un couple. Leur premier enfant né fut l'île d'Awaji et le dernier l'île de Honshū. C'est ainsi que l'archipel du Japon fut créé et c'est pourquoi, en tant que première île formée, Awaji-shima garde une place particulière dans l'esprit des Japonais.

guide. Le visiteur part sur les traces du phœnix, aujourd'hui disparu. En effet, il se dirait qu'il y a fort longtemps, les phœnix vivaient en harmonie avec les hommes. Mais ces derniers ayant perdu la foi en ces oiseaux magiques, ceux-ci sont partis se réfugier dans les bois. Ce voyage consiste donc en une aventure magique à leur recherche. Tout au long du parcours, vous entrerez en interaction avec des personnages, déclencherez des projections et bien d'autres performances mystérieuses. Une très belle expérience.

À voir – À faire

ATELIER D'ENCENS KUNJUDŌ

1255-1 Taga, Awaji-shi
✆ +81 120 756 583
www.kunjudo.co.jp
De 10h à 16h. Atelier de création d'encens : 500 ¥ (40 minutes). Création de bougie : 1 000 ¥ (60 minutes). Visite de l'usine d'encens : gratuit (30 minutes).
Awaji-shima est connue pour produire 70 % de la production d'encens du Japon. En effet, bien que l'activité de l'île ait longtemps été concentrée sur la pêche, les hivers ne permettaient pas de sortir en mer et il a donc fallu trouver une activité réalisable en intérieur. C'est comme ça que la production d'encens s'est développée. Après un brève tour de l'usine ouverte en 1893, visite gratuite mais en japonais, qui permet de découvrir toutes les étapes de production, possibilité de participer à un atelier pour fabriquer son propre encens. Choix de la couleur et de la senteur (plus de dix parfums différents, le choix est rude). Puis, comme pour des cookies, on étale la pâte d'encens en découpant des formes à l'aide d'emporte-pièce. Pour finir, il sera difficile de repartir les mains vides de la boutique qui propose des produits aux senteurs plus agréables les unes que les autres : thés, bambous, orange, chocolat, gingembre !

AWAJI HANASAJIKI

2865-4 Kusumoto, Awaji-shi
✆ +81 79 974 6426
www.hyogo-park.or.jp/hanasajiki/
info_hanasajiki@hyogopark.com
Gratuit (parking gratuit également). Ouvert de 9h à 17h. Fermé en fin et en début d'année.
Très joli parc floral sur les hauteurs de Setouchi. Parfait pour une balade romantique ou avec des enfants. On peut admirer plusieurs hectares de fleurs multicolores d'espèces endémiques du Japon. Une petite boutique permet d 'acheter des graines et des gadgets souvenirs tandis qu'un espace est dédié pour de petites collations et rafraichissements.

AWAJI YUMEBUTAI

2 Yumebutai, Awaji-shi
✆ +81 79 974 1000
www.yumebutai.co.jp
Pour le Kiseki no hoshi no shokubutsukan (musée botanique) entrée adulte 600 ¥. Plus de 70 ans 300 ¥. Enfants, écoliers, collégiens et lycéen gratuit. Ouvert de 9h à 18h, fermé le 2e jeudi du mois de juillet et de novembre.
L'ensemble du site a été conçu par le célèbre architecte Tadao Andō. Le musée, tout comme les jardins suspendus, ou le théâtre en plein air. Il y a aussi dans l'hôtel des restaurants, des magasins, des cafés...

ÎLE DE NUSHIMA

Prendre le ferry depuis le petit port de Nada : 900 ¥ aller-retour pour les adultes, 460 ¥ pour les enfants. 10 ferries par jour dans chaque direction. Pour se rendre au port de Nada, bus depuis Minami-Awaji. Pour les amateurs de nature et de marche à pied (on peut faire le tour de l'île en environ 4 heures), cette petite île d'environ 450 habitants, accessible par une traversée de 10 minutes en ferry, peut être une escale inintéressante. Durant votre visite, vous croiserez quelques habitations, quelques temples et sanctuaires et un pic rocheux, se dressant de l'autre côté de l'île au milieu de la mer. Certains racontent que ce serait le bout de la lance utilisée par Izanagi et Izanumi pour mélanger la mer qui serait tombée là. Peu de services de restauration sont disponibles sur l'île et il est donc recommandé d'apporter son pique-nique. Si vous vous trouvez dans les environs durant la Golden week, l'île accueille à cette période un grand festival de *danjiris*.

JYA NO HIRE
2660 Amashioyamachi, Minamiawaji-shi
✆ +81 799 50 3353
www.janohire.co.jp
Ouvert tous les jours de 9h à 17h. Droit d'entrée : 500 ¥ pour les adultes et 400 ¥ pour les enfants. Nager avec les dauphins : 5 000 ¥ pour 20 minutes et 8 000 ¥ pour 40 minutes. Dressage des dauphins : 5 000 ¥ pour 20 minutes et 6 000 ¥ pour 40 minutes.
Cette ferme accueille des dauphins originaires de la préfecture de Wakayama. Le temps d'une expérience magique, on pourra nager avec eux ou participer à leur dressage. L'ambiance est bon enfant et les animaux bien traités. Derrière la ferme à dauphins, on peut louer des tentes ou des cottages pour passer la nuit. Plus loin, on pourra se restaurer au bar à huîtres ou profiter d'un barbecue de fruits de mer.

MONKEY CENTER
289, Hatadagumi, Sumoto-shi
✆ +81 799 29 0112
www.monkey-center.com
Enfants (plus de 4 ans) : 350 ¥. Collégiens, lycéens, étudiants et adultes : 700 ¥. Fermé le jeudi. Très sympathique centre où l'on peut observer des macaques japonais aussi bien en cage, lorsque ceux-ci nécessitent des soins, qu'en liberté. Pour les visiteurs ayant du temps devant eux, vous pourrez partir de là pour une petite balade dans la forêt et la montagne.

NADAKUROIWA SUISENKYŌ
2 Nadakuroiwa, Minamiawaji-shi
✆ +81 799 560 720
Ouvert de 9h à 17h. 500 ¥ pour les adultes, 300 ¥ pour les enfants (écoliers et collégiens). Le parc est ouvert uniquement durant la période de floraisons, de mi-décembre à fin février.
C'est l'un des plus grands jardins de narcisses au Japon, avec plus de 4 millions de fleurs sur 7 ha. L'odeur subtile des fleurs est enivrante et le paysage magnifique. On évolue entre deux mers : le mer intérieur du Japon avec sur la gauche la côte de Wakayama, à droite l'île de Nushima et au centre Shikoku et la mer de narcisses aux vagues blanches et vertes. La légende locale raconte qu'il y a 180 ans, un pécheur trouva sur le bord de mer un bulbe de narcisse et décida de le planter. Très rapidement, les fleurs se répandirent sur toute la colline, au pied de la montagne Yuzuruha. Cent ans plus tard, un habitant de l'île d'Awaji cueillit quelques fleurs et partit les vendre à Ōsaka où il en tira un très bon prix. Comprenant la valeur de ces fleurs, les habitants de l'île décidèrent de se réunir pour les préserver. Aujourd'hui, le jardin de narcisses est entretenu par une équipe de jardiniers tout au long de l'année. C'est un véritable challenge car avec son inclinaison à 45°, la colline est glissante et les jardiniers doivent travailler tout en évitant d'abîmer les fleurs. A la sortie du parc se trouve une boutique où l'on peut acheter des bulbes de narcisses et un restaurant proposant un délicieux jus de clémentine frais.

RUINES DU CHÂTEAU DE SUMOTO
1272-1 Orodani, Sumoto-shi
A 40 minutes à pied depuis le port de Sumoto, 10 minutes en voiture.
Ouvert de 9h à 17h. Fermé le lundi.
Construit il y a près de 500 ans par la famille Ataka, le château a été sous la domination du clan Miyoshi avant de tomber sous le pouvoir d'Hideyoshi, l'un des trois grands unificateurs du Japon. Le château possédait un rôle d'importance dans la région car protégeant la baie d'Ōsaka. Aujourd'hui ne restent que des ruines, sur lesquelles une réplique d'une tour du château a été reconstruite durant l'ère Showa, en 1928. C'est la plus vieille réplique du Japon. L'ascension vaut le détour. On pourra profiter d'une très belle vue sur les alentours et embrasser en un seul regard la mer, la ville et la montagne. A l'entrée du site, un petit autel financé par le célèbre comédien japonais Fujiyama Kanbi a été érigé. Il est dédié au *tanuki*. Cet animal de légende pouvant changer d'apparence comme il le souhaite est en effet un esprit de la forêt très important pour les comédiens.

SANCTUAIRE IZANAGI JINGŪ
740 Taga, Awaji-shi
✆ +81 799 805 001
Ouvert de 9h à 17h, tous les jours.
Ce serait le plus vieux sanctuaire du Japon, dédié au couple divin Izanagi et Izanami, créateurs de l'archipel. Selon la mythologie japonaise, l'île d'Awaji serait en effet le premier enfant du couple. A l'entrée du temple, sur la droite, une pierre en dessous de laquelle est gravée l'hymne japonais. La pierre représente le Japon et à travers les paroles transparaît l'espoir que le pays prospérera assez longtemps pour que la pierre devienne roche et se couvre de mousse. Un peu plus loin, sur la gauche, une grande tige en fer, telle une flèche, désigne la direction du pôle Nord. En effet, traditionnellement, le temple se trouve au nord et le port au sud. A côté de celle-ci, une grande carte du Japon montre la place centrale du sanctuaire d'Izanagi vis-à-vis des autres sanctuaires de l'archipel. A droite du temple principal, un camphrier de plus de 900 ans se dresse. Le tronc qui se sépare en deux représente l'homme (à gauche) et la femme (à droite). La femme doit donc tourner autour de l'arbre par la droite et l'homme par la gauche. Lorsque le couple se croise, l'homme doit faire sa demande en mariage.

■ **UZUNOOKA ŌNARUTOKYŌ KINENKAN**
936-3 Fukura-hei Minamiawaji-shi
✆ +81 79 952 2888
www.kinen.uzunokuni.com
Ouvert de 9h à 17h. Exposition temporaire : adultes 500 ¥, collégiens et lycéens 200 ¥, écoliers 100 ¥.
Ce belvédère offre une vue superbe de la mer intérieure de Seto et comprend également un restaurant et un magasin des spécialités d'Awaji. Une navette entre Uzushio Dōme et Ōnarutokyō Kinenkan permet de s'y rendre. A l'intérieur du musée des projections de films en 3D des tourbillons de Naruto ainsi que des dioramas.

Visites guidées

■ **BYCICLE HUB AWAJI**
657 Ura, Awaji-shi
✆ +81 799 70 4252
www.awajibicycle.com
Juste à côté du terminal de bus en provenance de Kōbe.
Ouvert de 8h30 à 17h. Location de vélo à la journée : 7 000 ¥ ou 9 000 ¥ selon la catégorie de vélo. Assurance incluse. Location et vente de matériel. Il est recommandé de réserver à partir de 3 jours à l'avance pour que le vélo soit préparé.
Cette boutique loue des vélos de route à la journée, invitant les voyageurs à découvrir l'île à deux roues. Plusieurs circuits sont proposés en fonction du niveau. Les plus expérimentés pourront ainsi faire le tour complet de l'île pour un total de 150 km, à effectuer sur deux jours. D'autres circuits se concentrant sur une seule partie de l'île, allant de 48 à 105 km sont également envisageables. Une carte récapitulant les circuits vous sera fournie, avec en rouge les routes plates et en jaune les routes de montagne. Le propriétaire de la boutique ne parle pas très bien anglais mais saura vous donner les informations essentielles et vous proposera un service impeccable.

■ **UZUSHIO CRUISE (DÉTROIT DE NARUTO)** ★★
Uzushio Dōme Nanairo Building
Fukurakou, Minamiawaji-shi
✆ +81 79 952 0054
www.uzu-shio.com
info@uzu-shio.com
En face du théâtre de marionnettes.
Adultes (plus de collégiens) : 2 000 ¥. Enfants (écoliers) : 1 000 ¥. Environs dix départs par jour. En haute saison le nombre de départ peut être augmenté.
Durant cette croisière d'une soixantaine de minutes, on embarque sur un des deux voiliers de la compagnie. Le premier, *Kanrinmaru*, est une réplique d'un bateau construit en 1856 aux Pays-Bas, premier bateau a avoir traversé le Pacifique en 1860, de Yokohama jusqu'à la côte ouest des Etats-Unis, sous le commandement du capitaine Katsu Kaishū. Le deuxième bateau, le *Nipponmaru*, est une réplique d'un bateau de guerre japonais construit en 1930 à Kōbe. Le phénomène qui se crée au niveau du détroit de Naruto est unique au monde et une candidature a été déposée pour l'inscrire au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le détroit marque la séparation entre la mer intérieure du Japon et l'océan Pacifique. L'eau s'engouffre depuis l'océan Pacifique dans la baie d'Ōsaka et circule autour de l'île d'Awaji jusqu'à la mer intérieure du Japon avant de redescendre au niveau du détroit de Naruto. Le niveau de l'eau va alors se retrouver plus haut du côté de la mer du Japon que du côté de l'océan Pacifique, entraînant comme des cascades au niveau du détroit de Naruto, avec un écoulement de l'eau d'une vitesse de 20 km/h. La processus va durer 6 heures avant de s'inverser : c'est alors le niveau de l'eau du côté de l'océan Pacifique qui sera plus élevé. Au niveau du détroit, le courant est très rapide au centre, mais plus lent sur les côtés. C'est cette friction entre les courants de différentes vitesses qui produit les tourbillons. Au niveau de ceux-ci, l'eau prend une magnifique couleur émeraude. La force des tourbillons est prédite sur l'année en fonction de la lune qui va influencer l'attraction terrestre (durant les périodes de pleine lune, les tourbillons seront plus rapide). L'eau aspirée par les tourbillons doit forcément ressortir et l'on peut ainsi observer également des petits jets d'eau surnommés *yuzu no hana*. Une très belle expérience pour observer ces phénomènes naturels impressionnants.

Shopping

■ **AWAJI BAIKUNDŌ**
2838-2 Ei, Awaji-shi
✆ +81 79 986 0065
www.awaji-baikundo.com/koujou.htm
awaji-baikundo@iris.eonet.ne.jp
9h à 12h et de 13h à 16h.Fermé la fin et le début de l'année, les jours fériés, le dimanche, le 2e et le 4e samedi du mois. Atelier création d'encens 1 200 ¥.
Cet atelier de fabrication d'encens utilise des méthodes traditionnelles. Vous pourrez expérimenter les mélanges d'épices dans un petit sachet et vous essayer à la coupe des bâtonnets. La visite dure une trentaine de minutes.

■ **FUKURA MARCHE**
1530–2 Fukura-kou, Minamiawaji-shi
✆ +81 799 521 244
Ouvert tous les jours de 10h à 18h.
Ce petit supermarché propose de nombreux produits de l'agriculture locale avec bien sûr les incontournables oignons. Le propriétaire des lieux vous le dira, le meilleur moyen de déguster ces oignons, c'est de les mettre au micro-ondes 2 à 3 minutes et de les déguster, sans assaisonnement, pour garder toute sa saveur légèrement sucrée. On retrouve également de nombreux légumes, du saké, des condiments et du riz local. Juste à côte, un petit restaurant propose de la restauration rapide avec sandwichs au poisson et tempura d'oignons. La spécialité du lieu est l'Awaji-pizza, avec en *topping* oignons à volonté.

SASAYAMA

La commune de Sasayama, située à l'est de la préfecture de Hyōgo, a longtemps été un carrefour important sur la route de Kyōto et a beaucoup été influencée par cette dernière. C'est une escale souvent méconnue, qui permet pourtant de s'immerger totalement dans la culture traditionnelle japonaise. Sasayama a reçu en décembre 2015 de l'UNESCO le label de ville créative dans la catégorie artisanat et arts populaires. On y trouve en effet le village de potiers de Tambayaki, dont l'histoire commence il y a plus de 800 ans. Aujourd'hui, on peut s'imprégner de cet art auprès des soixante artisans qui continuent de perpétuer les techniques ancestrales et en s'arrêtant pour une visite au musée de la Céramique. L'accès à la commune se fait par les gares JR de Sasayamaguchi ou d'Aino, puis en bus locaux.

Pratique

■ **TANBA SASAYAMA NAVI**
Cette application, disponible en 6 langues (japonais, anglais, allemand, coréen, chinois traditionnel et chinois simplifié) permet de recevoir directement sur son smartphone des informations sur la commune de Sasayama, grâce à une cinquantaine de bornes placées dans différents lieux touristiques. Des adresses d'hôtels, restaurants, boutiques y sont également référencées.

■ **TOURISME À SASAYAMA**
kanko_div@city.sasayama.hyogo.jp
http://tourism.sasayama.jp/english
Site en anglais plein d'informations sur la commune de Sasayama.

Se loger

■ **NIPPONIA**
25 Nishimachi
✆ +81 120 210 289
www.sasayamastay.jp
Compter en moyenne 30 000 ¥ par personne, avec dîner et petit déjeuner inclus.
Le concept de ce groupe est de racheter de vieilles maisons japonaises inoccupées et de les restaurer pour créer un environnement raffiné et confortable, rencontre entre modernité et tradition. On compte ainsi cinq bâtiments répartis dans la ville : Onae, Sawasiro, Nozi, Syouzi-an, et Sion. Les chambres sont toutes aménagées de deux lits doubles et d'un coin salon avec tatamis où deux futons peuvent être installés. Certaines possèdent également un coin bureau ou une véranda. Toutes sont équipées d'une salle de bain avec baignoire. La décoration des chambres est simple mais toujours avec une petite touche personnelle, tout en restant en harmonie avec les bâtiments d'origine en bois. Un petit coup de cœur pour un séjour immergé dans la culture traditionnelle japonaise en tout confort.

■ **SASAYAMA KANKŌ HOTEL**
123 Kitashinmachi ✆ +81 79 552 5200
www.botannabe.com/hotel
Compter 17 500 ¥ par personne pour une séjour d'une nuit avec dîner inclus. Entre 5 700 et 8 300 ¥ pour une nuit seule. Salle de bain commune. Wifi.
Hôtel installé juste en face de la mairie de Sasayama, dans une maison traditionnelle japonaise. Les propriétaires ne parlent pas anglais mais vous fourniront un service attentionné en essayant de passer outre la barrière de la langue. Les chambres en tatamis sont spacieuses et confortables et aménagées avec lits ou futons. Chaque chambre possède un lavabo et un toilette, mais les salles de bains sont communes. La spécialité de l'hôtel en hiver est sans nul doute le *botan nabe*, marmite de légumes et de viande de sanglier. A ne pas manquer si vous décidez de loger là.

Se restaurer

■ **TERROIR ET NATURE**
www.sasayamastay.jp
Déjeuner de 11h30 à 15h. Dîner de 17h30 à 22h. Menu midi à 2 800 et 4 500 ¥. Menu du soir à 5 000 et 8 000 ¥.
Ce restaurant fait partie du groupe Nipponia et est installé dans une de ses résidences, Onae. La grande maison traditionnelle date de l'ère Meiji. Elle


© RYU K – SHUTTERSTOCK.COM

Château de Sasayama.

appartenait à un grand banquier japonais, fondateur de la banque qui deviendra par la suite le groupe Mitsubishi, une des plus importantes banques au Japon. La salle de restaurant est très agréable et donne sur le jardin intérieur. Les plats cuisinés sont de saison et concoctés avec des produits de la région. La cuisine d'inspiration française est magnifiquement réalisée par le chef, Shu Ishii.

À voir – À faire

CHÂTEAU DE SASAYAMA

2-3 Kitashinmachi
✆ +81 79 552 4500
Fermé le lundi. Ouvert de 9h à 17h. Adultes : 400 ¥. Etudiants et lycéens : 200 ¥. Collégiens et écoliers : 100 ¥. Billet combiné avec le musée Anma, le musée d'Histoire artistique et le musée du Clan Aoyama : 600 ¥ pour les adultes, 300 ¥ pour les étudiants et les lycéens, 150 ¥ pour les collégiens et les écoliers.

Le château a été commandé en 1609 par Tokugawa Ieyasu, dans la poursuite de sa stratégie de construire des châteaux tout autour de la ville d'Ōsaka pour encercler et contenir le pouvoir de la famille Toyotomi qui contrôlait la ville. Sasayama était un carrefour important sur la route du district de San-in et 20 seigneurs de 15 provinces ont été mobilisés pour participer à la construction du château, qui fut terminé en moins de 1 an et placé sous le contrôle du fils d'Ieyasu. Ayant survécu à l'ère Meiji, durant laquelle de nombreux châteaux au Japon furent détruits, le château de Sasayama a finalement brûlé dans un incendie en 1944. En 2000, un des bâtiments a été reconstruit pour permettre aux visiteurs de s'imprégner de l'atmosphère d'antan. La visite commence par une vidéo explicative sur le château, avec sous-titres en anglais. On arrive ensuite devant la première pièce *tora no ma*, la salle du tigre. Une grande peinture, représentant un tigre, y était à l'époque présentée. Il était en effet dans les usages d'exposer à l'entrée des résidences de seigneurs des peintures de bêtes sauvages pour montrer sa puissance. Les peintures des appartements privées représentaient quant à elles des fleurs et des oiseaux pour une ambiance plus zen et raffinée. Des costumes de samouraïs sont également exposés et il est possible pour les visiteurs de les enfiler pour continuer la visite et se mettre dans la peau d'un véritable guerrier de l'époque. Un peu plus loin, on pourra admirer un magnifique paravent, peint par Kano Korenobu, un grand peintre de l'époque. La salle suivante est *jyodan no ma*, où le chef du château s'installait pour recevoir ses sujets, qui se présentaient dans la salle adjacente *tsugi no ma*. On peut ainsi noter que la première salle est surélevée par rapport à la deuxième et que son plafond est plus haut, pour marquer la supériorité du seigneur. Cette salle a souvent été utilisée pour des tournages de films et de séries télévisées. Les œuvres qui y sont exposées ne sont pas des originales mais ont été réalisées en utilisant les techniques du XVII[e] siècle. On terminera la visite avec *kujyaku no ma*, la salle du paon, utilisée pour la cérémonie du thé.

KAWARAMACHI

Depuis la gare Sasayamaguchi prendre le bus en direction de Sasayama Eigyōsho, descendre à l'arrêt Honsasayama.
C'était le quartier des marchands. S'y alignent de très belles maisons traditionnelles en bois. Certaines sont toujours des boutiques en service et l'on peut y rentrer pour admirer la magnifique architecture de l'époque, et les produits proposés bien sûr. Le quartier a été labellisé Groupe de bâtiments traditionnels d'importance nationale.

SANCTUAIRE MAKEKIRAI INARI
92 Kawaramachi
On peut traduire *Makekirai Inari* par « le renard qui n'aimait pas perdre ». La légende raconte qu'il y a 170 ans, les athlètes de Sasayama essayaient sans résultat de remporter une importante compétition de sumo. Un jour, un sumo inconnu se présenta et gagna la compétition. Le maire de Sasayama, souhaitant le remercier pour sa victoire, partit à sa recherche sans parvenir à le trouver. Les villageois se rendirent alors compte que le sumo n'était autre qu'un renard, n'aimant pas perdre, qui s'était transformé en sumo pour faire gagner la ville. Aujourd'hui, de nombreuses personnes viennent y prier pour demander réussite et succès, notamment les étudiants avant leurs examens. On accède au temple par un escalier surplombé d'une soixantaine de *torii* rouges. Les alentours du temple sont bordés de fleurs de cerisier au printemps et de *momiji* en automne.

MUSÉE MUNICIPAL DU CLAN ANMA
95 Nishishinmachi
Fermé le lundi. Ouvert de 9h à 17h. Adultes : 200 ¥. Etudiants et lycéens : 100 ¥. Collégiens et écoliers : 50 ¥. Billet combiné avec le château, le musée d'Histoire artistique et le musée du Clan Aoyama : 600 ¥ pour les adultes, 300 ¥ pour les étudiants et les lycéens, 150 ¥ pour les collégiens et les écoliers.
Le bâtiment dans lequel vous allez pénétrer a plus de 200 ans d'histoire et a été construit durant la période Edo. Anma était le nom de son propriétaire. Sont exposés dans cette maison des archives sur Sasayama et ses habitants, des objets de la vie courantes de l'époque tels que de la vaisselle, des vêtements, des meubles et une armure.

MUSÉE DÉPARTEMENTAL D'ART CÉRAMIQUE DE HYOGO ★★
4 Kamitachikui, Konda-chō
✆ +81 79 597 3961
www.mcart.jp/english
togei@pref.hyogo.lg.jp
A 15 minutes en bus depuis la gare de Aino.
Fermé le lundi. Ouvert de 10h à 19h d'avril à octobre et jusqu'à 18h le reste de l'année. Prix d'entrée variable selon les expositions.
Ouvert en octobre 2005, le musée d'Art céramique de Hyōgo a été pensé dans un esprit d'écomusée, dans le respect de la nature environnante et des habitants du village de potiers en contre-bas. La collection permanente présente des céramiques anciennes issues non seulement de Tamba et du département de Hyōgo mais également de tout le Japon. La majorité des pièces provient de la collection privée de Hiroshi Tanaka qui en a fait don au département de Hyōgo. Des expositions temporaires mettent en lumière aussi bien des œuvres anciennes que le travail d'artistes contemporains, japonais et internationaux, présentant une nouvelle approche de la céramique. Un restaurant proposant de la cuisine italienne est installé au niveau d'une grande terrasse avec vue panoramique sur le village au pied des montagnes. Des ateliers avec les artistes exposants sont organisés de temps en temps. Se renseigner sur le site internet.

MUSÉE DU CLAN AOYAMA
48 Kitashinmachi
Fermé le lundi. De 9h à 17h. Adultes : 300 ¥. Etudiants et lycéens : 200 ¥. Collégiens et écoliers : 100 ¥. Billet combiné avec le musée Anman, le musée d'Histoire artistique et le château : 600 ¥ pour les adultes, 300 ¥ pour les étudiants et les lycéens, 150 ¥ pour les collégiens et les écoliers.
Dans cette vieille maison sont présentés des documents et des objets entraînant le visiteur à l'époque de la construction du château de Sasayama, au début du XVII[e] siècle.

MUSÉE D'HISTOIRE DE LA VILLE DE SASAYAMA
53 Gofukumachi
Fermé le lundi. Ouvert de 9h à 17h. Adultes : 300 ¥. Etudiants et lycéens : 200 ¥. Collégiens et écoliers : 100 ¥. Billet combiné avec le musée Anman, le musée du Clan Aoyama et le château : 600 ¥ pour les adultes, 300 ¥ pour les étudiants et les lycéens, 150 ¥ pour les collégiens et les écoliers.
Ce bâtiment est le plus vieux tribunal du Japon. Construit en 1890, durant l'ère Meiji, il fut utilisé jusqu'en 1981, à la fin de l'ère Showa. A l'intérieur, de nombreux objets d'art sont exposés : des armures, des peintures, des porcelaines et des poteries.

NOBORIGAMA ★
3-5 Kamitachikui, Konda-chō
info@tanbayaki.com
Noborigama, littéralement « le four qui monte », est un four collectif construit en 1895 sur le flanc de la montagne. D'une longueur de 47 mètres, il possède 9 chambres de cuisson. Après être resté inactif pendant plusieurs années, il a finalement été restauré et repris son activité en 2016. Début mai, une cuisson collective y est effectuée. Les potiers se relaient auprès du feu qui ne s'éteint pas durant 72 heures.

OKACHIMACHI
Depuis la gare Sasayamaguchi, prendre le bus en direction de Sasayama Eigyōsho, descendre à l'arrêt Nikaimachi.

C'est la partie de la ville, à l'ouest du château, où résidaient les samouraïs durant l'ère Edo. On peut y voir une dizaine de résidences ayant gardé l'atmosphère d'antan, pour une balade hors du temps.

SUE NO SATO
3 Kamitachikui, Konda-chō
✆ +81 79 597 2034
www.tanbayaki.com
info@tanbayaki.com
D'avril à septembre, ouvert de 10h à 18h, jusqu'à 17h le reste de l'année. Adultes : 200 ¥. Pour les lycéens, collégiens et les écoliers : 50 ¥. Atelier de poterie : 1 700 et 1 200 ¥. Atelier de peinture : 700 et 800 ¥.
Cette structure municipale propose plusieurs infrastructures autour de la poterie. Tout d'abord, une salle d'exposition des céramiques de Tanba, de l'ère Kamakura à l'époque Edo, ainsi que le travail plus contemporain d'une cinquantaine d'artistes. Des ateliers de poterie et de peinture sont ouvert à tous, sans réservation. Seul léger problème, on ne peut venir récupérer sa pièce qu'au bout de deux mois et l'envoi à l'étranger n'était pas possible lorsque nous y sommes passés. On trouve également un magasin collectif qui permet d'avoir une vue d'ensemble sur le travail des artisans du village faisant partie de l'association. Chaque artiste a ainsi un espace qui lui est dévolu pour exposer et vendre ses pièces. Si un potier en particulier vous intéresse, il est possible de demander à l'accueil de téléphoner à l'atelier pour savoir si on peut le visiter.

Shopping

ODAGAKI SHŌTEN
9 Tatsumachi
✆ +81 79 552 0011
www.odagaki.co.jp
exportdep@odagaki.co.jp
Compter en moyenne 450 yens pour un sachet de 60 g. Tous les jours de 8h30 à 17h.
Une des spécialités de la ville sont les *tanbaguro kuromame*, variété d'haricots noirs plus gros que la moyenne et très goûteux. Ouverte en 1734, la compagnie Odagaki propose de nombreux produits dérivés de ceux-ci, tels que les *ni mame* bouillis et légèrement sucrés, les *shiboris mame* fermentés, le thé aux haricots noirs, les haricots noirs grillés, nature ou entourés de chocolat blanc ou au matcha. Alors n'hésitez pas à aller faire un tour dans la boutique, installée dans un très beau bâtiment de près de 250 ans, inscrit au patrimoine national.

TAKARAZUKA

Takarazuka est une ville de 230 000 habitants, située à 30 minutes en train d'Ōsaka et de Kōbe (lignes Hankyū et JR). Son nom peut se traduire par « la colline aux trésors ». Avec l'ouverture des chemins de fer durant l'ère Meiji, la ville devint une destination très populaire auprès des touristes locaux pour ses nombreux *onsen*. Ceux-ci ont malheureusement aujourd'hui presque tous fermé. La ville a été classée numéro 1 dans la catégorie ville culture et artistique du Japon en 2017. En effet, elle accueille un célèbre théâtre composé uniquement de femmes, donnant tout au long de l'année des représentations majestueuses de comédies musicales. C'est également ici qu'Osamu Tezuka, créateur du fameux personnage de manga et de dessin animé *Astro Boy,* a passé sa jeunesse. La ville organise près de 150 événements culturels tout au long de l'année.

Princesse Saphir

Princesse Saphir ou *Le chevalier au ruban* est un manga publié pour la première fois en 1953 et qui sera diffusé sous forme animée à partir de 1967. C'est un des premiers animés destinés à un public de jeunes filles et il devint vite très populaire à l'époque. Il raconte l'histoire de Saphir, né avec deux cœurs : celui d'un garçon et celui d'une fille. Son apparence est cependant celle d'une jeune fille. Son père, n'ayant pas d'autre héritier et l'accession d'une femme au trône étant interdite, décide de l'élever comme un homme. Cependant, les ministres du roi découvrent la supercherie, dénoncent Saphir le jour de son couronnement et la font emprisonner. Après avoir réussi à s'échapper, Saphir se déguise en chevalier masqué, le chevalier au ruban, pour combattre les ministres et récupérer son trône. Le personnage est utilisé à l'époque comme un symbole de la lutte pour l'égalité homme-femme. Il est également dit qu'Osamu Tezuka se serait inspiré des actrices de la revue de Takarazuka pour créer son personnage. Princesse Saphir est aujourd'hui l'ambassadrice du tourisme à Takarazuka.


© TAKARAZUKA CITY

La ville de Takarazuka.

Se loger

HOTEL WAKAMIZU

9-25 Yumoto-chō
✆ +81 797 86 0151
www.h-wakamizu.com
Compter en moyenne 25 000 ¥ par personne. 1 600 ¥ pour avoir accès aux bains de l'hôtel sans être client. Restaurant. Bar. Karaoké. Onsen.
Magnifique hôtel au bord de la rivière, à 5 minutes à pied de la gare. Certaines chambres sont de style japonais (avec tatamis et futon) et d'autres de style occidental (deux lits simples). Toutes sont décorées avec goût et simplicité. Les *onsen* publics se situent au 8e étage de l'hôtel et les bains en extérieur offrent une vue panoramique sur la ville et ses environs. Tous les lundis et samedis, le bain extérieur des femmes est rempli de roses. Il est également possible pour les familles et les couples de réserver un bain privé. Le restaurant de l'hôtel propose une cuisine japonaise raffinée et de saison. Dans le couloir menant à celui-ci, des esquisses de grands mangakas, tel Tezuka Osamu, sont exposées. Le matin, un petit déjeuner de style japonais est servi. Le staff, accueillant et aux petits soins, vous fera sans nul doute passer un superbe séjour.

KOYOKAN BETTEI AZALÉE RYOKAN

1-47 Izurika, Tamase Aza
✆ +81 797 91 0131
www.takedao-*onsen*.jp
Depuis la gare JR de Takedao
à 7 minutes à pied.
1 800 ¥ pour accéder aux bains entre 11h et 15h pour les personnes ne passant pas la nuit. Prix des chambres variant de 13 000 à 23 000 ¥ par personne. 3 000 ¥ pour le petit déjeuner. Menu midi entre 2 500 et 6 000 ¥. Menu soir entre 9 000 et 30 000 ¥. Wifi. Anglais parlé.
Perdu au milieu des montagnes, le *ryokan* Koyokan Bettei Azalée est un vrai petit coin de paradis, parfait pour une séjour détente. Douze chambres sous forme de cottages sont à disposition des visiteurs, dont 5 chambres avec vue sur la rivière, 5 chambres avec vue sur la montagne et 2 chambres avec double vue. Quatre des logements possèdent deux lits simples, le reste deux lits simples et une pièce avec tatamis où deux futons peuvent être installés. Chaque chambre possède un *onsen* privé et une terrasse. La vue depuis ces dernières est une explosion de nature : fleurs, arbres aux couleurs changeantes suivant la saison, rivière en contrebas. On se sent véritablement au calme. Des *onsen* publics sont en accès libre avec bain extérieur et intérieur. Dans le hall d'entrée, un bar propose des boissons gratuites en libre service. Le déjeuner, le dîner et le petit déjeuner sont servis dans le plus pur style japonais. Les plats sont présentés dans de la vaisselle *utsuwa* de Kyōto, qui est changée deux fois par mois.

TAKARAZUKA HOTEL

1-46 Umeno-chō
✆ +81 797 87 1151
Chambre simple à partir de 19 000 ¥. Chambre double à partir de 26 136 ¥. Junior suite à 53 460 ¥. Chambre japonaise à partir de 23 760 ¥. Restaurants. Bars. Café. Boutique de souvenirs.
C'est l'hôtel officiel de la revue de Takarazuka. Sa construction commence avec le bâtiment principal en 1926 avant de s'agrandir au fil des ans. On ne manquera pas de faire un tour au Café Renaissance où les actrices donnent leurs inter-

views. A côté de lui, on pourra également noter une grande tapisserie utilisée lors d'une représentation. De nombreux costumes, accessoires et affiches sont également exposés. L'hôtel reste dans l'esprit du théâtre avec sa moquette rouge et son mobilier de style européen, parfait pour prolonger un peu plus longtemps le voyage dans cet univers de fiction. Huit restaurants et bars proposent des saveurs variées : plats français ou japonais, cuisine *tennpayakis*, bar à bière ou à saké. L'accueil est très attentionné, certains membres du staff parlent anglais.

■ **TAKARAZUKA WASHINGTON HOTEL**
2-2-2 Sakaemachi
✆ +81 797 87 1771
www.takarazuka-wh.com
Chambre simple à partir de 8 640 ¥, chambre twin à partir de 17 712 ¥. Chambre double à partir de 15 444 ¥. Suite à 53 460 ¥. Petit déjeuner au café Champs Elysée : 1 400 ¥, choix entre un petit déjeuner occidental ou japonais. Wifi.
Avec ses 135 chambres, le Washington Hotel est très bien situé, juste en face de la gare et à 5 minutes à pied de la revue de Takarazuka. Le style de l'hôtel est un peu vieillot, avec moquette verte et couvre-lit rose pâle, mais les chambres restent confortables et propres. Choisir de préférence une chambre avec vue sur la rivière, plus calme, et permettant d'admirer les fleurs de cerisier au printemps. Des chambres fumeurs et non fumeurs sont disponibles. Trois restaurants se trouvent dans l'enceinte de l'hôtel : le Shimaya, très bon restaurant japonais, le Champs-Elysée pour une cuisine plus simple, mélange de gastronomie occidentale et japonaise, et le bar Gaslight dont la spécialité sont les steaks.

Se restaurer

■ **CAFE DE VOILA**
NTT Building 1F, 2-10 Mukogawa-chō
✆ +81 797 86 1111
www.voila-cafe.com – info@voila.co.jp
Fermé le mercredi. Ouvert de 9h30 à 18h. Pancakes sucrés entre 1 000 et 1 300 ¥. Pancakes salés entre 1 100 et 1 400 ¥. Set petit déjeuner jusqu'à 11h avec café ou thé et pancakes à 500 et 700 ¥. Salades à partir de 800 ¥.
Ce café est très populaire auprès des actrices du théâtre du Takarazuka. Spécialisé dans les pancakes, aussi bien sucrés que salés, on pourra les déguster accompagnés d'œuf Bénédicte, de crevettes et avocats, de bananes sauce chocolat et de compotée de pommes au caramel. L'ambiance est très *cosy* et la clientèle majoritairement féminine.

■ **IZUMIYA HONPO**
10-8 Miyano-chō
✆ +81 120 69 1238
www.1238h.com
Tous les jours de 9h à 18h.
Cette boutique est située au dos de l'usine produisant ces délicieuses sucreries, typiquement japonaises. La spécialité des lieux est le *hanasumira manju*, pâtisserie fourrée d'un mélange d'*azuki* (haricots rouges sucrés) et de lait. Ce produit fut proposé pour la première fois en 2014, pour célébrer les 100 ans de la création du théâtre de Takarazuka, les 60 ans de la ville et les 20 ans de l'ouverture du musée Osamu Tezuka. Autres *mochi* aux haricots rouges, *senbei* fourrés aux chocolats et à la vanille et *manju* aux haricots blancs sucrés sauront également régaler vos papilles.

■ **TAKARAZUKA IROHA**
5-4-2 Kawamo
✆ +81 797 87 3019
www.okonomiyaki-iroha.com
Fermé le lundi. Ouvert de 12h à 14h et de 17h à 22h30. De 780 à 1 340 ¥ pour un okonomiyaki.
Ce restaurant est très populaire dans la ville. On dit qu'il n'est d'ailleurs pas rare d'y croiser des actrices de la revue de Takarazuka et c'est pourquoi l'établissement est souvent rempli de fans et de spectateurs venus assister au spectacle. Les ingrédients utilisés viennent de la préfecture de Hyōgo, garantissant fraîcheur et qualité. *Le Petit Futé* est sous le charme et recommande notamment l'*okonomiyaki* aux *mochi* (gâteau de riz gluant) et fromage, l'*okonomiyaki* aux fruits de mer (coquille Saint-Jacques, crevettes et poulpes) et le *miso-udon*.

À voir – À faire

■ **KIYOSHIKŌJIN SEICHŌJI**
1 Kiyoshi, Maitani
✆ +81 797 86 6641
www.kiyoshikojin.or.jp
A 20 minutes à pied de la station Hankyū Kiyoshikōjin.
Erigés en 896, cohabitent ici temple bouddhiste et sanctuaire shintō en toute harmonie. Le sanctuaire est dédié à Kōjin, le dieu du feu et de la cuisine. Celui-ci est connu pour apporter le succès et la bonne fortune. Les personnes étant dans leur *yakudoshi* (année de mauvaise chance) achètent au sanctuaire des pinces de cheminée qui attraperaient et feraient disparaître la mauvaise chance. On garde ces pinces chez soi une année entière avant de les rapporter au sanctuaire après le *setsubun* (3 février).
Au pied des escaliers menant au temple principal se trouve une grande statue représentant Jizo (bodhisattva sauveur des âmes de l'enfer).

Arroser la statue d'eau permettrait de réaliser l'un de ses vœux. Non loin, une statue de Binzuru-sonja, disciple de bouddha. Frotter une des parties du corps de celui-ci correspondant à un endroit où l'on a mal permettrait de faire disparaître la douleur et de se soigner. Le chemin depuis la gare jusqu'au temple est surnommé « le chemin du dragon ». Tout au long de celui-ci se trouvent de nombreuses échoppes de souvenirs et snacks.

MUSÉE OSAMU TEZUKA

7-65 Mukogawa-chō
✆ +81 797 81 2970
www.city.takarazuka.hyogo.jp/tezuka/
De 9h30 à 17h. Fermé le mercredi. Adultes : 700 ¥. Collégiens et lycéens : 300 ¥. Ecolier : 100 ¥.

Tezuka Osamu est arrivé à l'âge de 5 ans dans la ville de Takarazuka et c'est ici qu'il a commencé à dessiner et créer ce qui deviendra plus tard des œuvres majeures du manga et de l'animation japonaise. Dès le hall d'entrée du musée, on est transporté dans l'univers de l'artiste avec des rappels de son œuvre partout où se pose le regard. Au premier étage sont présentés des dessins et brouillons de l'artiste, des feuillets de ses carnets de croquis, sa collection d'insectes. Un documentaire, où Osamu lui-même prend la parole, retrace son œuvre et sa vie. Une salle de projection d'une capacité de 52 personnes propose chaque mois une sélection de films d'animation originaux. Au sous-sol, le clou du musée est sans nul doute l'atelier d'animation où vous pourrez dessiner et animer votre propre personnage sur des ordinateurs venus d'une autre époque. Au premier étage, trois expositions temporaires par an sont proposées autour du monde de l'animation et de la pop culture. Des bornes de recherche sont à disposition pour visionner librement de vieux épisodes d'animés. Une bibliothèque compile près de 2 000 volumes des œuvres de Tezuka dans différentes langues. Ne manquez pas devant le musée, tel sur Hollywood boulevard, les plaques avec les empreintes de mains des héros de Tezuka Osamu.

NAKAYAMADERA

2-11-1 Nakayamadera
✆ +81 797 87 0024
www.nakayamadera.or.jp
A 1 minute à pied de la gare Hankyū Nakayama-kannon.
Ouvert de 9h à 17h. Gratuit.

Nakayamadera a été fondé au VI^e^ siècle, par le prince Shōtoku. Ce temple est notamment connu comme lieu de prière pour un accouchement facile et un bébé en bonne santé. On raconte que Toyotomi Hideyoshi, l'un des trois grands unificateurs du Japon, aurait été béni par la naissance de son fils Toyotomi Hideyori après s'être rendu dans ce temple. Au milieu du XIX^e^ siècle, Nakayama Yoshiko est également venu y prier avant de donner naissance au bébé qui deviendra par la suite l'empereur Meiji. Le temple est ainsi autorisé à utiliser le chrysanthème à six pétales, symbole de la famille impériale. La divinité principale du temple est Jyūichimen Kannon, bodhisattva de la compassion. Celle-ci est représentée sous la forme de trois statues, chacune possédant onze têtes. Le total des 33 têtes symboliserait les 33 temples du pèlerinage de Saikoku Kannon (Nakayamadera est le 24^e^ temple de celui-ci). Ces statues sont visibles pour le public uniquement le 18 de chaque mois. Près du temple principal, le Gohyaku-rakandō expose près de 700 statues de *rankan* (les disciples de Bouddha). Il est dit qu'en observant bien ces visages de pierre, vous en trouverez forcement un ressemblant à vos ancêtres. Non loin, on

© TAKARAZUKA CITY



Nakayamadera.

pourra pénétrer dans le Hakuchōzuka tumulus, dans lequel se trouve un cercueil de pierre. Il est dit qu'y repose la princesse Onakatsu, dont la lignée s'est éteinte après la mort de ses deux fils héritiers. Le prince Shōtoku aurait érigé le temple en son honneur. Sur les hauteurs, une pagode au toit bleu de 28 m de haut, reconstruite en 2016, renfermerait des cendres de Bouddha donnés par le Népal. A côté de la pagode, un petit temple est dédié à Kōbō Daishi, fondateur de la secte Shingon. On y trouve 33 carrés de terre venant des 33 temples du pèlerinage de Saikoku Kannon. Marcher dessus reviendrait à effectuer celui-ci en économisant du temps et de l'argent. Entre fin février et début mars, les pruniers en haut du temple sont en fleurs. Il est dit que c'est ici que le printemps apparaîtrait chaque année, avant de se disperser dans tout le Japon. Le 9 août, c'est le festival d'Hoshikudari. Les 33 kannons des 33 temples du pèlerinage de Saikoku Kannon descendraient alors du paradis sur des étoiles et se rassembleraient à Nakayamadera. Se trouver à Nakayamadera ce jour-là permettrait d'acquérir 126 ans de bonheur. Autant dire qu'il y a foule. En 2017, le temple a comptabilisé une fréquentation de plus de 1 million de personnes sur la journée.

■ **TAKARAZUKA GRAND THÉÂTRE** ★★★

1-1-57 Sakaemachi
✆ +81 570 00 5100
http://kageki.hankyu.co.jp/english/
Fermé le mercredi. Suivant la catégorie 3 500 ¥, 5 500 ¥, 8 300 ¥ et 12 000 ¥. Une à deux performances par jour, consulter le calendrier sur le site internet. Chaque représentation est composée de deux actes, chacun de 1 heure environ ; 30 minutes d'entracte. Pamphlet en anglais expliquant le scénario distribué avant chaque performance. Réservation un mois à l'avance. 40 places sont disponibles en réservation le jour même.

La revue de Takarazuka fut fondée en 1914 par Ichizo Kobayashi, l'un des dirigeants de la compagnie de transport ferroviaire Hankyu. Pour amener les passagers à utiliser la ligne de chemin de fer nouvellement ouverte, il ouvrit en 1911 un centre aquatique dans la ville de Takarazuka. Cependant, après seulement deux étés, l'établissement dut fermer car la nage à l'époque était interdite. C'est alors que Kobayashi eut l'idée de créer une troupe de théâtre et la première performance fut donnée dans la piscine, réaménagée en salle de spectacle. Kobayashi voulait présenter un spectacle uniquement de jeunes femmes, en opposition au *kabuki*, qui n'était composé que d'acteurs hommes et en s'inspirant des chorales de jeunes garçons. Aujourd'hui, pour faire partie de la troupe, il faut tout d'abord intégrer l'école du théâtre et suivre la formation pendant 2 ans. Quarante jeunes filles entre 14 et 18 ans y sont acceptées chaque année. Il n'y a pas de limite d'âge pour être dans la troupe, cependant, une fois mariées, les actrices doivent quitter la scène. En effet, les entraînements étant très intenses, il est considéré comme impossible de se concentrer en même temps sur le théâtre et une vie de famille. La popularité au Japon du Takarazuka Grand Theatre n'est aujourd'hui plus à remettre en doute et c'est plus de 1 million de personnes qui viennent chaque année s'émerveiller devant les spectacles proposés. Neuf shows sont présentés chaque année, chacun se déroulant sur un peu plus d'un mois. Ceux-ci sont des créations originales ou sont inspirés de fictions existantes. La troupe, composée de 450 membres, est divisée en cinq groupes, chacun composé de 80 membres, ce qui permet de présenter des spectacles sans interruption, aussi bien à Takarazuka qu'en tournée dans le Japon. Le Takarazuka Grand Theatre est vraiment à voir pour tous les amateurs de comédies musicales. Les mises en scène sont réglées au millimètre, les maquillages et costumes sont majestueux, les actrices sont investies dans leur personnage. Un spectacle qu'on ne peut voir nulle part ailleurs et bien que celui-ci soit donné en japonais, il n'est pas nécessaire de comprendre la langue pour profiter pleinement de la performance.

Sports – Détente – Loisirs

■ **NATURE SPA**

9-33 Yumoto-chō
✆ +81 797 84 7993
www.naturespa-takarazuka.jp
Entrée à la journée. 1 020 ¥ pour les femmes. 820 ¥ pour les hommes. Location de maillots de bain 300 ¥ pour les femmes, 200 ¥ pour les hommes. Ouvert de 9h30 à 21h le week-end. De 9h30 à 23h en semaine. Fermé le premier jeudi de chaque mois.

Ce bâtiment vous rappellera peut être quelque chose puisqu'il a été imaginé par le célèbre architecte Tadao Ando. A l'intérieur, c'est une véritable bulle de bien-être qui attend le visiteur. Vous pourrez profiter des deux types d'*onsen* présents à Takarazuka. Le « gold » *onsen*, riche en fer, bénéfique contre les rhumatismes et l'arthrite, et le « silver » *onsen* réputé pour ses bienfaits pour les problèmes circulatoires et la peau sèche. On pourra également profiter d'un spa, d'un bain à remous de plein air, d'une piscine, d'un centre de massage et de *ganban-yoku* (sauna de pierres chaudes).

AKŌ

La ville d'Akō est connue dans tout le Japon pour les événements qui s'y sont passés il y a maintenant près de 320 ans. L'histoire commence avec la querelle entre deux seigneurs, Naganori Asano, seigneur d'Akō, et Yoshinaka Kira. Contrairement à la coutume voulant que lors d'une altercation les deux parties soient sanctionnées équitablement, le shogunat de Tokugawa décide de punir uniquement le seigneur d'Akō qui est forcé d'effectuer le *seppuku* (forme rituelle de suicide). Quarante-sept *rōnin* décident de venger la mort de leur maître décédé et assassinent Yoshinaka Kira après près de deux ans de préparation. Ils commettront tous le *seppuku*. Cette histoire a marqué les esprits pour les valeurs de loyauté et de sacrifice qu'elle perpétue. Elle a souvent été reprise pour des spectacles de *kabuki* et de théâtre de marionnettes.

Se loger

AKŌ PARK HOTEL

36-12, Satsuki-chō
✆ +81 791 43 8000
www.akoparkhotel.com
front@akoparkhotel.com
Compter de 3 400 à 7 500 ¥ pour une nuit sans repas. De 12 600 à 17 000 ¥ pour une nuit avec petit déjeuner et dîner inclus.
Hôtel bien situé, non loin du centre-ville et de la gare, offrant une navette gratuite tous les matins jusqu'à celle-ci. Les chambres sont simples mais confortables. Le restaurant propose une cuisine typiquement japonaise, où l'on pourra déguster différents poissons et crustacés suivant la saison. Le petit déjeuner est sous forme de buffet. Le point fort de cet hôtel est son *onsen*, ouvert à tous les clients de l'hôtel. On pourra ainsi notamment se baigner dans un bain au sel d'Akō.

SYŌKICHI

2-8 Misaki ✆ +81 791 43 7600
www.ako-syokichi.com
De la station Banshū-Akō, prendre le bus jusqu'à l'arrêt Misaki.
Compter entre 16 900 et 29 200 ¥ pour une personne, dîner et petit déjeuner inclus.
Akō *Onsen* Syōkichi est un charmant *ryokan* de bord de mer, proposant 25 chambres, dont 23 de style japonais avec tatamis et futons et 2 de style occidental. L'établissement possède des *onsen* intérieurs et extérieurs ainsi qu'une piscine avec une vue imparable sur la mer. Il est possible de réserver des bains privés. La côte de Misaki, où se trouve ce *ryokan*, fait partie du top 100 des endroits au Japon où l'on peut admirer les plus beaux couchers de soleil. Le soir, au dîner, on pourra essayer plusieurs spécialités de la région, dont les stars sont sans nul doute les fruits de mer et le poisson.

Se restaurer

AKŌ PAN

6-24 Kariyanakasu
✆ +81 791 42 3565 – www.akopan.com
Ouvert en semaine de 6h à 18h30. Les week-ends de 7h à 18h. Fermé le mardi et le troisième lundi de chaque mois.
C'est la boulangerie vedette de la ville d'Akō. On y trouve des variétés de pain à ne plus savoir où donner de la tête : pains à la crème, au chocolat, fourrés à la saucisse, au curry ou au poulet frit, croustillants ou moelleux, ils sont dans tous les cas tous délicieux.

KUIDŌRAKU

Umi no Eki
290-7, Sakoshi ✆ +81 791 46 8800
www.kuidouraku.com
Depuis la gare JR Banshū-Akō, prendre le bus jusqu'à l'arrêt Ōguro.
De novembre à mars ouvert de 11h à 16h. D'avril en octobre de 11h à 14h30. Fermé le mercredi. Formule huîtres à volonté : 4 200 ¥ pour 90 min (2 400 ¥ pour les enfants). Menu huîtres : 1 850 ¥. Menu Anago : 1 780 ¥. Menu coquillage : 2 000 ¥.
En face du marché aux poissons se trouvent plusieurs gargotes où l'on peut s'installer pour déguster des produits de la mer. Kuidōraku est sans nul doute l'établissement le plus populaire. On pourra s'assoir à de grandes tables au milieu desquelles sont installés des barbecues. Durant la saison, les tables débordent sous les huîtres qui se dégustent crues ou grillés. On pourra également goûter à l'*anago* (anguille de mer). Celui se mange coupé en petits morceaux, mélangé à du riz. Après l'avoir dégusté simplement, on versera dans le reste du plat un bouillon léger.

SAKURAGUMI

2-1 Misaki ✆ +81 791 42 3545
www.vera-pizza-sakuragumi.co.jp
Fermé tous les mardis, le premier mercredi et le troisième lundi de chaque mois. Déjeuner de 11h30 à 15h30. Dîner de 18h à 22h de mars à octobre, de 17h à 21h le reste de l'année. Menu midi : 3 990 ¥. Menu dîner : 6 800 ¥. Menu pizza à partir de 1 620 ¥.
Ce restaurant italien est tenu par un chef japonais ayant fait ses classes à Naples avant de revenir à Akō transmettre sa passion pour la pizza et les pâtes à l'italienne. Les ingrédients principaux viennent d'Italie ou d'Akō et sont de première qualité. Les prix sont légèrement élevés


© AKO CITY AND AKO TOURISM ASSOCIATION

La baie d'Akō.

mais les saveurs sont au rendez-vous et les menus copieux. Dans ceux-ci sont ainsi inclus : des *antipastis*, une pizza, un plat de pâtes, un plat de poisson ou de viande au choix, un dessert et un café ou un thé. Le restaurant donne sur la mer et sa terrasse est très agréable en été.

■ **TOMOEYA CAFÉ**
2-13 Kamikariyaminami
✆ +81 791 42 2470 – www.ako-tomoeya.com
Ouvert tous les jours de 8h à 17h.
Installé dans une belle maison au toit bleu, au pied du château, ce café donne sur un charmant petit jardin japonais. On pourra y boire un thé ou un café accompagné d'un *shiomi-manju*, un gâteau fourré aux *ankos* (haricots rouges sucrés) et légèrement salé au sel d'Akō, l'une des spécialités de la ville. A l'entrée est installée une petite boutique de souvenirs. Une escale agréable.

À voir – À faire

■ **MUSÉE D'HISTOIRE D'AKŌ**
916-1 Kamikariya
✆ +81 791 43 4600 – www.ako-rekishi.jp
A 15 minutes à pied de la gare JR de Banshū-Akō.
Ouvert de 9h à 17h. Fermé le mercredi. Adultes : 200 ¥. Écoliers et collégiens : 100 ¥. Brochure en anglais, mais une fois à l'intérieur, les explications sont entièrement en japonais.
Le rez-de-chaussée du musée retrace l'histoire de la production de sel à Akō, activité très importante dans cette ville depuis l'ère Edo, avec la présentation des outils et techniques utilisées et l'histoire du commerce de celui-ci. La production de sel est également très liée à celle du développement des techniques de tissage de tapis à Akō. En effet, quand il pleuvait, les hommes ne pouvaient pas travailler le sel dehors. Le tissage étant une activité d'intérieur, il s'est développé comme occupation parallèle au travail du sel. Le premier étage retrace l'histoire du château et notamment l'affaire des samouraïs d'Akō et de leur vengeance après la mort de leur maître, Naganori Asano, constructeur du château en 1661. La lignée des Asano s'éteindra avec la mort de celui-ci. On retrouve une exposition d'ukio-e présentant des acteurs de kabukis durant des représentations reprenant l'affaire. Le musée possède une collection de 1 500 de ces œuvres. Les théâtres de marionnettes reprennent régulièrement ce scénario depuis 1748. On pourra ainsi admirer une poupée originale utilisée lors d'une représentation. Le film d'une représentation est projeté.

■ **MUSÉE MOMOI**
634, Misaki ✆ +81 791 56 9933
www.momoi-museum.com
Depuis la gare de Banshū-Akō, 20 minutes de bus. Descendre à l'arrêt Akō Higashimisaki Tenbō-dai.
Fermé le mardi. Ouvert de 10h à 16h. Gratuit.
Ce musée présente plusieurs formes d'artisanat typiques d'Akō. On pourra commencer la visite par un petit tour dans le jardin où des pots de différentes formes sont disposés. A côté de chacun d'eux, des tuyaux avec au bout un récepteur de téléphone. Ces installations étranges, inventées durant l'ère Edo, sont appelées des *suikinkutsu*, les harpes d'eau en pot. On verse de l'eau dans un des pots et, collant le récepteur à son oreille, on peut écouter l'eau qui s'écoule. L'écoulement est plus ou moins rapide, plus ou moins long. C'est un petit concert subtil qui s'offre aux oreilles des visiteurs. Le jardin où sont installés ces instruments représente la mer, que l'on aperçoit aussi, la vraie cette fois, en contre-bas.

Une des pierres figure une baleine. Son bébé se trouve non loin de là, si vous le trouvez, appuyez-lui sur le dos et vous verrez sa maman se mettre en colère ! Au printemps, une troisième mer s'offre aux yeux des visiteurs : celles des fleurs roses de cerisier. A l'intérieur du bâtiment sont exposés des *unkayaki*, nuages de feu, des poteries de couleurs blanc, ocre et noir, retranscrivent le coucher du soleil. Ce sont les effets de température lors de la cuisson qui vont produire ces nuances de couleurs. Toutes les pièces sont disponibles à la vente. Sont également exposés des tapis confectionnés suivant une technique datant de l'ère Edo. Aujourd'hui, seuls quinze artisans d'Akō sont encore capables d'effectuer ces gestes d'antan et de confectionner ces tapis qui demandent près de six mois de travail pour chaque pièce. Très coûteux, ils étaient utilisés dans les bateaux et les trains impériaux.

MYŌKENJI KANNONDŌ

1307 Sakoshi
✆ +81 791 48 0555
Depuis la gare JR Banshū-Akō, descendre à l'arrêt de bus Sakoshikō.
Gratuit.
A mi-hauteur sur la montagne se dresse ce petit temple, de la secte de Shingon. On peut s'y rendre à pied depuis Umi no Eki en une vingtaine de minutes. Fondé il y a plus de 600 ans, il ne reste plus qu'un seul bâtiment, datant de 1772, tout en bois, le reste ayant brûlé. La vue depuis le temple sur la mer est l'une des plus belles de la région. Au printemps, les alentours sont surplombés de cerisiers en fleur. Près du temple, se trouve un *butsuzō*, une statue bouddhiste représentant un moine priant. On en trouve 88 dans la montagne, qui représenteraient les 88 temples du pèlerinage de Shikoku. Compter 2 heures pour effectuer le tour pour les voir tous.

OKUTŌ SHYUZŌ

1419–1 Sakoshi ✆ +81 791 48 8005
Depuis la gare JR Banshū-Akō, descendre à l'arrêt de bus Sakoshikō.
Fermé le dimanche. Ouvert de 9h à 17h.
Cette entreprise de saké propose dans le grenier de son entrepôt au fond de la cour un petit « musée » gratuit sur le saké et le commerce portuaire. On y trouve des gravures, objets du quotidien, vieilles bouteilles et étiquettes de saké, photos d'époque. Plus qu'un musée, l'ensemble est un grand bric-à-brac d'objets anciens qui vaut le coup d'œil. Dans la boutique de cette brasserie de saké, dont l'histoire remonte à près de 400 ans, on peut goûter aux différents saké et pourquoi pas repartir avec quelques bouteilles ?

QUARTIER DE SAKOSHI

Depuis la gare JR Banshū-Akō, descendre à l'arrêt de bus Sakoshikō.
Vieux quartier où se dressent de très belles maisons traditionnelles japonaises. Nombre d'entre elles sont malheureusement aujourd'hui à l'abandon et la mairie de Akō réfléchit à un projet de création de *guesthouses* dans l'une d'elles. On espère que ce projet verra le jour !

RUINES DU CHÂTEAU D'AKŌ

1424–1, Kamikariya ✆ +81 791 42 2602
www.ako-hyg.ed.jp/bunkazai/akojo
Ouvert tous les jours de 9h à 16h30. Gratuit.
La construction du château d'Akō s'achève en 1661, sous la direction du seigneur Naganori Asano. Il a été totalement détruit durant l'ère Meiji et des bâtiments d'antan, il ne reste que quelques bouts de murailles. Les autres édifices sont des répliques datant d'une vingtaine d'années. Au sol, des dalles légèrement surélevées forment comme un plan du château. Sont écrits sur ces plaques, en japonais, les noms des différentes

© AKO CITY AND AKO TOURISM ASSOCIATION



Château d'Akō.

pièces : les caractères de couleur noire sont les espaces publiques, la couleur blanche représente les appartements privés du seigneur et en rouge sont les espaces dédiés aux femmes.

SANCTUAIRE ŌISHI
131–7, Kyū-jōnai, Kamikariya
✆ +81 791 42 2054
Tous les jours de 8h30 à 17h.
Ōishi Kuranosuke est le chef des 47 *rōnin*. C'est lui qui les a guidés durant la préparation et l'exécution de leur vengeance pour la mort de leur maître. On vient y prier pour la réalisation de ses ambitions. A l'entrée du temple se trouvent des statues de chacun des 47 *rōnin*, érigées en 1999. Les statues se trouvant sur la droite représentent les *rōnin* ayant fait partie du groupe menant le raid sur l'arrière de la demeure de Yoshinaka Kira, celles à gauche ceux ayant mené l'attaque à l'avant. La dernière statue sur la droite est celle de Ōishi. En face se trouve celle de son fils, qui n'avait à l'époque que 16 ans. C'était le plus jeune du groupe. Le 4 février, jour où les 47 *rōnin* ont effectué le *seppuku*, se tiennent de grandes célébrations.

UMI NO EKI, MARCHÉ AUX POISSONS
290-7, Sakoshi
✆ +81 791 46 8600
www.uminoeki.com
Depuis la gare JR Banshū-Akō,
prendre le bus jusqu'à l'arrêt Ōguro.
Fermé le mercredi. Ouvert de 9h à 16h.
Ce grand marché est notamment réputé d'octobre à mars pour ses huîtres. Le reste de l'année, on y vend poissons, crustacés et autres fruits de mer. Tous les produits sont frais et rapportés de la pêche du matin.

Hyōgo, une région riche en patrimoine culturel japonais

Le label « patrimoine culturel japonais », attribué par l'agence pour les affaires culturelles, a pour but de préserver les diversités culturelles et historiques régionales. Le Hyōgo possède de nombreux sites d'exception labellisés, qui traduisent la richesse culturelle de la région.

- **Dekansho-bushi à Tamba-Sasayama.** *Patrimoine culturel japonais depuis 2015*. Le *dekansho-bushi* de la ville de Sasayama est une chanson dont l'origine provient d'une musique très populaire dans la région durant la période Edo (1603-1868). Les paroles retranscrivent la vie locale, la culture régionale, les lieux d'intérêt et les spécialités culinaires de chaque époque. En effet, chaque génération rajoute des couplets à la chanson, retranscrivant les évolutions de la société au sein de la ville de Sasayama. Ainsi, depuis sa création, ce sont plus de 300 couplets qui ont été rajoutés aux paroles d'origine. Au fil des ans, le *dekansho-bushi* continue donc de traduire l'affection que portent les habitants à leur région.

- **Awaji-shima, la première île japonaise, et le peuple de la mer.** *Patrimoine culturel japonais depuis 2016*. Le *Kojiki*, le plus vieux recueil écrit de l'histoire japonaise, commence avec le mythe de la création de l'archipel. Selon celui-ci, Awaji-shima, la plus grande île de la mer intérieure de Seto, serait la première île à être apparue. Les habitants de celle-ci furent à l'époque appelés les Ama, le peuple de la mer. Ceux-ci ont joué un rôle essentiel dans le développement de l'ancien Japon en introduisant dans le reste du pays des outils en fer, en développant des techniques de production de sel et surtout, en améliorant de façon significative les techniques de navigation.

- **Gin-no-Bashamichi et Kōseki-no-Michi.** *Patrimoine culturel japonais depuis 2017. Gin-no-Bashamichi*, la route des mines d'argent, est une voie traversant du nord au sud la région du Bantan, au centre de la préfecture de Hyōgo, reliant le port de Shikama de Himeji à la mine d'argent d'Ikuno. *Kōseki-no-Michi*, la route des minerais, est une voie de 73 km de long qui rejoint les mines d'Akenobe et de Nakaze. Traversant des villages encore empruntés de l'atmosphère de l'époque Meiji (1868-1912), ces deux routes sont un témoignage historique des débuts de l'industrialisation du Japon.

- **Nobirigama.** *Patrimoine culturel japonais depuis 2017.* Au Japon, on trouve six anciens fours qui traduisent l'histoire de six villages de poterie historiques : Tamba, Seto, Tokoname, Shigaraki, Bizen et Echizen. Le village de Tamba, situé à l'est de la préfecture de Hyōgo, est devenu une étape incontournable pour tous les amateurs de poteries. Ici, c'est depuis le Moyen Age que les techniques de poterie se transmettent de génération en génération. Long de 47 m de long, le four de Tamba est particulièrement remarquable puisque c'est un four construit sur le flanc de la montagne. Il est surnommé le « four qui monte » (*nobirigama*).



Vue sur le port de Kōbe.

© SEAN PAVONE – SHUTTERSTOCK.COM

PENSE FUTÉ



PENSE FUTÉ

ARGENT

Monnaie

La monnaie japonaise est le yen, prononcez « yène ». Son abréviation correspond au sigle suivant : ¥. Il est la seule devise d'échange au Japon. Les achats en dollars ne se feront qu'à titre exceptionnel, après avoir négocié avec le vendeur. On peut facilement distinguer les différents billets (1 000, 2 000, 5 000 et 10 000 ¥) et les différentes pièces (1, 5, 10, 50, 100 et 500 ¥).

Taux de change

Au 22 mai 2018, 1 € = 131 ¥. Les opérations de change peuvent prendre un certain temps dans les banques entre file d'attente et formulaires à remplir.

Coût de la vie

Contrairement à une idée reçue, le tourisme au Japon ne coûte pas plus cher que dans les pays occidentaux de même niveau, France, Angleterre, États-Unis. En règle générale, la plus grosse partie du budget est dans l'hébergement, assez coûteux. On peut en revanche se restaurer pour un prix très abordable, les transports ne sont pas plus chers que dans les pays occidentaux, surtout si vous pensez à prendre un Japan Rail Pass et certaines dépenses (entrées de musée, shopping) sont souvent assez faibles.

COMPTOIR CHANGE OPÉRA

Avant de partir, achat de devises en toute sécurité dans ce comptoir de change. Il est certifié et agréé depuis 1955, l'achat en ligne est 100 % sécurisé et la livraison est assurée sous 48h partout en France. Par ailleurs CCO propose fréquemment des promotions sur les devises et offre le rachat garanti.

Coordonnées :
9, rue Scribe – PARIS 9e
✆ 01 47 42 20 96 – www.ccopera.com

Budget

Hébergement. De 3 000 à 4 000 ¥ est le prix d'une nuit dans une auberge de jeunesse, de 5 000 à 8 000 ¥ celui d'une nuit dans un hébergement de catégorie moyenne (*minshuku*, hôtel bon marché ou chambre d'hôte).

Quant aux transports, il faut penser au Japan Rail Pass (www.japanrailpass.net) pour tous ceux qui prévoient de bouger beaucoup en un minimum de temps (30 000 ¥ pour 7 jours en 2e classe). Notez que les bus de nuit sont bien moins onéreux que le train, mais la durée du trajet est multipliée par deux ou trois. Le train au Japon est très cher comparé au prix en France.

Seules les dépenses alimentaires peuvent être limitées. Le bon plan est d'acheter des bentos (plats préparés) vendus dans les gares, les rayons frais des supermarchés ou les *konbini* (supérettes ouvertes 24h/24). De nombreux restaurants offrent à midi des menus (*teishoku*) de 700 ¥ à 1 300 ¥ ou des soupes de nouilles copieuses pour 500 ¥. Si en fin de séjour, votre portefeuille est vide, il est toujours possible de flâner dans les rayons alimentation des grands magasins (souvent au sous-sol). Des encas peuvent y être goûtés gratuitement (!) : nombreuses spécialités nippones, des friandises et autres (*shishoku*). Plusieurs chaînes de restaurants sont connues pour leurs prix modiques : Yoshinoya, une chaîne de *gyudon* (riz avec du porc à partir de 300 ¥) ouverte 24h/24 à l'enseigne orange. Et *Matsuya*, qui sert du riz au curry, du *gyudon*, du *butakimuchi*.

Banques et change

La plupart des banques (*ginkō*) sont ouvertes de 9h à 15h du lundi au vendredi.
Si vous souhaitez changer vos devises, sachez cependant qu'en France comme sur place, les frais de change peuvent être multipliés par cinq d'un bureau de change à un autre (ces frais sont souvent déjà inclus dans le taux de change affiché). Préférez donc la carte bancaire. Pour les retraits mais aussi les paiements par carte, le taux de change utilisé pour les opérations s'avère généralement plus intéressant que les taux pratiqués dans les bureaux de change. (A ce taux s'ajoutent des frais bancaires, indiqués ci-dessous.)

Carte bancaire

Si vous disposez d'une carte bancaire (Visa, MasterCard, etc.), inutile d'emporter des sommes importantes en espèces. Dans les cas où la carte n'est pas acceptée par le commerçant, rendez-vous simplement à un distributeur automatique de billets.En cas de perte ou de vol de votre carte à l'étranger, votre banque vous proposera des solutions adéquates pour que vous poursuiviez votre séjour en toute quiétude. Pour cela, pensez à noter avant de partir le numéro d'assistance indiqué au dos de votre carte bancaire ou disponible sur internet. Ce service est accessible 7j/7 et 24h/24. En cas d'opposition, celle-ci est immédiate et confirmée dès lors que vous pouvez fournir votre numéro de carte bancaire. Sinon, l'opposition est enregistrée mais vous devez confirmer l'annulation à votre banque par fax ou lettre recommandée.

Conseils avant départ. Pensez à prévenir votre conseiller bancaire de votre voyage. Il pourra vérifier avec vous la limitation de votre plafond de paiement et de retrait. Si besoin, demandez une autorisation exceptionnelle de relèvement de ce plafond.

Retrait

Trouver un distributeur. De manière générale, vous trouverez des distributeurs automatiques à chaque coin de rue dans les quartiers principaux. La majorité des distributeurs pour cartes internationales peut se trouver dans les bureaux de poste centraux des grandes villes, ainsi que dans les banques Citibank. Mais les distributeurs de ces dernières sont parfois capricieux. Préférez donc les ATM des bureaux de poste ou ceux situés dans les magasins 7-Eleven. Le retrait maximum dans les ATM est limité à 500 000 yens par jour. Pour connaître le distributeur le plus proche, des outils de géolocalisation sont à votre disposition. Rendez-vous sur visa.fr/services-en-ligne/trouver-un-distributeur ou sur mastercard.com/fr/particuliers/trouver-distributeur-banque.html.

Utilisation d'un distributeur anglophone. De manière générale, le mode d'utilisation des distributeurs automatiques de billets (*ATM* en anglais) est identique à la France. Si la langue française n'est pas disponible, sélectionnez l'anglais. « Retrait » se dit alors *withdrawal*. Si l'on vous demande de choisir entre retirer d'un *checking account* (compte courant), d'un *credit account* (compte crédit) ou d'un *saving account* (compte épargne), optez pour *checking account*. Entre une opération de débit ou de crédit, sélectionnez « débit ». (Si toutefois vous vous trompez dans ces différentes options, pas d'inquiétude, le seul risque est que la transaction soit refusée). Indiquez le montant (*amount*) souhaité et validez (*enter*). A la question « *Would you like a receipt ?* », répondez « *Yes* » et conservez soigneusement votre reçu.

Frais de retrait. L'euro n'étant pas la monnaie du pays, une commission est retenue à chaque retrait. Les frais de retrait varient selon les banques et se composent en général d'un frais fixe d'en moyenne 3 € et d'une commission entre 2 et 3 % du montant retiré. Certaines banques ont des partenariats avec des banques étrangères ou vous font bénéficier de leur réseau et vous proposent des frais avantageux ou même la gratuité des retraits. Renseignez-vous auprès de votre conseiller bancaire. Notez également que certains distributeurs peuvent appliquer une commission, dans quel cas celle-ci sera mentionnée lors du retrait.



© OSAKA CONVENTION & TOURISM BUREAU

Panorama de la ville d'Ôsaka.

Cash advance. Si vous avez atteint votre plafond de retrait ou que votre carte connaît un dysfonctionnement, vous pouvez bénéficier d'un *cash advance*. Proposé dans la plupart des grandes banques, ce service permet de retirer du liquide sur simple présentation de votre carte au guichet d'un établissement bancaire, que ce soit le vôtre ou non. On vous demandera souvent une pièce d'identité. En général, le plafond du *cash advance* est identique à celui des retraits, et les deux se cumulent (si votre plafond est fixé à 500 €, vous pouvez retirer 1 000 € : 500 € au distributeur, 500 € en *cash advance*). Quant au coût de l'opération, c'est celui d'un retrait à l'étranger.

Paiement par carte

De façon générale, évitez d'avoir trop d'espèces sur vous. Celles-ci pourraient être perdues ou volées sans recours possible. Préférez payer avec votre carte bancaire quand cela est possible. Les frais sont moindres que pour un retrait à un distributeur et la limite des dépenses permises est souvent plus élevée.Notez que lors d'un paiement par carte bancaire, il est possible que vous n'ayez pas à indiquer votre code pin. Une signature et éventuellement votre pièce d'identité vous seront néanmoins demandées.

Acceptation de la carte bancaire. Les cartes Visa sont acceptées partout ou presque. Le liquide sera uniquement nécessaire sur les marchés, ou au guichet d'un cinéma ou d'un centre de spectacles. Dans ces cas-là, dirigez-vous simplement vers le distributeur le plus proche.

Frais de paiement par carte. Hors zone euro, les paiements par carte bancaire sont soumis à des frais bancaires. En fonction des banques, s'appliquent par transaction : un frais fixe entre 0 et 1,20 € par paiement, auquel s'ajoutent de 2 à 3 % du montant payé par carte bancaire. Le coût de l'opération est donc globalement moins élevé que les retraits à l'étranger. Renseignez-vous auprès de votre conseiller bancaire.

Moyens de paiement

Transfert d'argent

Avec ce système, on peut envoyer et recevoir de l'argent de n'importe où dans le monde en quelques minutes. Le principe est simple : un de vos proches se rend dans un point MoneyGram® ou Western Union® (poste, banque, station-service, épicerie…), il donne votre nom et verse une somme à son interlocuteur. De votre côté de la planète, vous vous rendez dans un point de la même filiale. Sur simple présentation d'une pièce d'identité avec photo et la référence du transfert, on vous remettra aussitôt l'argent.

Pourboires, marchandage et taxes

Pourboire. Les Japonais n'y ont pas recours. Cela ne fait tout simplement pas partie des usages locaux. Afin d'exprimer sa reconnaissance, il est préférable d'offrir un présent à son hôte. Si ce cadeau s'avère être une somme en espèces, il est important de penser à la remettre dans une enveloppe.

Marchandage. Le marchandage existe au Japon mais sa pratique se cantonne à certains types de commerces, tels que les marchés aux puces ou encore les magasins de discount spécialisés dans l'électronique, dans lesquels il n'est pas rare de se voir accorder une remise, de l'ordre de 10 %. Ainsi, le marchandage, bien que peu répandu au pays du Soleil levant, demeure possible dès lors qu'il est employé avec finesse et diplomatie. Attendez le dimanche soir, après 19h, pour négocier les meilleures affaires, les commerçants cherchant à tout prix à se débarrasser de leurs marchandises avant le soleil couchant.

Taxes. Aux prix indiqués dans les magasins, il faut souvent rajouter une taxe de consommation de 8 %. Il en est de même dans les restaurants et les hôtels. Dans les établissements de luxe (restaurants et hôtels), les taxes associées au service peuvent monter jusqu'à 15 %. Les prix indiqués dans ce guide n'incluent pas les taxes, sauf avis contraire.

Duty Free

Puisque votre destination finale est hors de l'Union européenne, vous pouvez bénéficier du Duty Free (achats exonérés de taxes). Attention, si vous faites escale au sein de l'Union européenne, vous en profiterez dans tous les aéroports à l'aller, mais pas au retour. Par exemple, pour un vol aller avec une escale, vous pourrez faire du shopping en Duty Free dans les trois aéroports, mais seulement dans celui de votre lieu de séjour au retour.

ASSURANCES

Simples touristes, étudiants, expatriés ou professionnels, il est possible de s'assurer selon ses besoins et pour une durée correspondant à son séjour. De la simple couverture temporaire s'adressant aux baroudeurs occasionnels à la garantie annuelle, très avantageuse pour les grands voyageurs, chacun pourra trouver le bon compromis. À condition toutefois de savoir lire

entre les lignes. En achetant votre billet d'avion avec votre carte bancaire de type Visa Premium ou MasterCard, vous bénéficiez d'une assurance rapatriement. Renseignez-vous auprès de votre banque avant votre départ.

Choisir ses prestations

- **Garantie annulation.** Elle reste l'une des prestations les plus utiles et offre la possibilité à un voyageur défaillant d'annuler tout ou partie de son voyage pour l'une des raisons mentionnées au contrat. Ce type de garantie peut couvrir toute sorte d'annulation : billet d'avion, séjour, location… Cela évite ainsi d'avoir à pâtir d'un événement imprévu en devant régler des pénalités bien souvent exorbitantes. Le remboursement est la plupart du temps conditionné à la survenance d'une maladie ou d'un accident grave, au décès du voyageur ayant contracté l'assurance ou à celui d'un membre de sa famille. L'attestation d'un médecin assermenté doit alors être fournie. Elle s'étend également à d'autres cas comme un licenciement économique, des dommages graves à son habitation ou son véhicule, ou encore à un refus de visa des autorités locales. Moyennant une surtaxe, il est également possible d'élargir sa couverture à d'autres motifs comme la modification de ses congés ou des examens de rattrapage. Les prix pouvant atteindre 5 % du montant global du séjour, il est donc important de bien vérifier les conditions de mise en œuvre qui peuvent réserver quelques surprises. Dernier conseil : s'assurer que l'indemnité prévue en cas d'annulation couvre bien l'intégralité du coût du voyage.
- **Assurance bagages.** Voir la partie « Bagages ».
- **Assurance maladie.** Voir la partie « Santé ».
- **Autres services.** Les prestataires proposent la plupart du temps des formules dites « complètes » et y intègrent des services tels que des assurances contre le vol ou une assistance juridique et technique. Mais il est parfois recommandé de souscrire à des offres plus spécifiques afin d'être paré à toute éventualité. L'assurance contre le vol en est un bon exemple. Les plafonds pour ce type d'incident se révèlent généralement trop faibles pour couvrir les biens perdus et les franchises peuvent finir par vous décourager. Pour tout ce qui est matériel photo ou vidéo, il peut donc être intéressant de choisir une couverture spécifique garantissant un remboursement à hauteur des frais engagés.

L'assurance futée !

Leader en matière d'assurance voyage, Mondial Assistance vous propose une offre complète pour vous assurer et vous assister partout dans le monde pendant vos vacances, vos déplacements professionnels et vos loisirs. Son objectif est de faire que chacun puisse bouger l'esprit tranquille.

BAGAGES

Que mettre dans ses bagages ?

Des chaussures souples, sans laçage, sont à prévoir car il vous faudra les enlever souvent (chez les Japonais, dans les temples, dans les auberges, dans beaucoup de restaurants). Conséquence logique, surtout pour ceux qui marchent beaucoup, il est bon de penser à apporter beaucoup de paires de chaussettes, pour pouvoir en changer au moment opportun. Les pantalons et robes trop serrés sont à éviter, car il faudra s'asseoir et s'agenouiller à la japonaise et, avec l'humidité en été, ce genre de vêtements n'est pas très agréable. Le jean n'est pas conseillé en été. Quant au choix des vêtements à emporter, il dépendra de la saison choisie. Pour l'hiver et le printemps, des vêtements chauds pour affronter les températures fraîches de la nuit, et même de la journée, doivent être emportés. Pour l'été, choisir des vêtements légers qui se repassent facilement ou qui ne se repassent pas, en coton. Sur place, les vêtements sont assez chers et les tailles, japonaises, c'est-à-dire petites et fluettes. Il est très facile de trouver des parapluies bon marché sur place. L'imperméable est à éviter. Il prend généralement beaucoup de place et il a tendance à faire transpirer celui qui le porte en été. Enfin, les hommes d'affaires ne devront pas oublier les très importantes cartes de visite (*meishi*). C'est toujours au visiteur de commencer. Simultanément à l'inclinaison *ojigi*, tendre sa carte de manière à ce que son interlocuteur puisse lire immédiatement son nom et titre. Le must est d'avoir une carte professionnelle rédigée en japonais.

Excédent

Lorsqu'on en vient à parler d'excédent de bagages, les compagnies aériennes sont assez strictes. Elles vous laisseront souvent tranquille pour 1 ou 2 kg de trop, mais passé cette marge, le couperet tombe, et il tombe sévèrement.
À noter que les compagnies pratiquent parfois des remises de 20 à 30 % si vous réglez votre excédent de bagages sur leur site Web avant de vous rendre à l'aéroport.
Si le coût demeure trop important, il vous reste la possibilité d'acheminer une partie de vos biens par voie postale.

Matériel de voyage

INUKA
✆ 04 56 49 96 65 – www.inuka.com
Ce site vous permet de commander en ligne tous les produits nécessaires à votre voyage, du matériel de survie à celui d'observation en passant par les gourdes ou la nourriture lyophilisée.

TREKKING
www.trekking.fr
Trekking propose dans son catalogue tout ce dont le voyageur a besoin : trousses de voyage, ceintures multi-poches, sacs à dos, sacoches, étuis… Une mine d'objets de qualité pour voyager futé et dans les meilleures conditions.

DÉCALAGE HORAIRE

Les Japonais ne changent pas d'heure au cours de l'année. Le décalage avec la France varie donc. Il faut compter 8 heures de plus en hiver et 7 heures en été. En hiver, quand il est 20h à Paris, il est 4h à Ōsaka. Il n'y a qu'un seul fuseau horaire au Japon.

ÉLECTRICITÉ, POIDS ET MESURES

Électricité

Le courant électrique est de 100 volts, mais la fréquence peut changer en fonction des endroits. A Tōkyō et dans l'est du Japon, la fréquence est de 50 Hz alors qu'à l'ouest ou à Kyōto, Ōsaka ou encore Nagoya, la fréquence est de 60 Hz. On recourt néanmoins aux prises de 110 volts dans les hôtels pour l'appareillage électrique (rasoir, sèche-cheveux). Les prises sont plates, à l'américaine. Des adaptateurs sont en vente dans les grands magasins des principaux quartiers des grandes villes nippones. Ils sont également en vente à l'aéroport de Narita à Tōkyō ou du Kansai à Ōsaka.

Mesure

Le Japon emploie le système métrique international, sauf pour la surface des pièces. On calcule alors en *tatami* (natte de paille de riz). Cette natte mesure la taille d'un homme allongé, soit 1,80 m x 0,90 m.

Tailles et pointures

- **Vêtements hommes** : outre les tailles que l'on trouve en France comme S pour « small », M pour « medium », L pour « large » et XL pour « extra-large », les tailles se sont peu à peu standardisées. Néanmoins, il y a une bonne différence de taille entre les Japonais et les Français. Les Japonaises sont plus petites et les Japonais plus minces.
- **Vêtements femmes** : le 9 correspond au 38, le 11 au 40, le 13 au 42.
- **Pointures hommes** : le 24 1/2 correspond au 39/40, le 26 au 41/42, le 28 au 43/44, le 29 au 45. Il convient d'essayer les chaussures, car les pointures peuvent être justes.
- **Pointures femmes** : le 23 correspond au 36, le 23 1/2 au 37, le 24 au 38, le 25 au 39.
- **Pointures enfants** : le 13/15 correspond au 22/24, le 16/18 au 25/28 et le 18/20 au 29/32.



FORMALITÉS, VISA ET DOUANES

Obtention du passeport

Tous les passeports délivrés en France sont désormais biométriques. Ils comportent votre photo, vos empreintes digitales et une puce sécurisée. Pour l'obtenir, rendez-vous en mairie muni d'un timbre fiscal, d'un justificatif de domicile, d'une pièce d'identité, d'un extrait d'acte de naissance et de deux photos d'identité. Le passeport est délivré sous trois semaines environ. Il est valable dix ans. Attention, il n'est plus possible d'inscrire les enfants sur le passeport de leurs parents : ils doivent disposer d'un passeport individuel (valable cinq ans).

Conseil futé. Avant de partir, pensez à photocopier tous les documents à prendre avec vous. Vous emporterez donc un exemplaire de chaque document et laisserez l'autre à quelqu'un en France. En cas de perte ou de vol, les démarches de renouvellement seront ainsi beaucoup plus simples auprès des autorités consulaires.
Vous pouvez également conserver des copies sur le site Internet officiel mon.service-public.fr ; il vous suffit de créer un compte et de scanner toutes vos pièces d'identité et autres documents importants dans l'espace confidentiel. Ils y seront ensuite conservés et facilement accessibles.

Formalités et visa

Bonne nouvelle ! En tant que ressortissant français, il n'y a pas besoin de visa pour passer 90 jours ou moins au Japon. Il faut juste se munir d'un passeport valide pour la durée du séjour, d'un billet d'avion aller-retour et de suffisamment d'argent pour subvenir à ses besoins sur place en cas de contrôle.
Et le tour est joué. Le visa tourisme est alors délivré. Aucune taxe supplémentaire que celle payée sur le billet d'avion n'est à prévoir à l'aéroport.

ACTION-VISAS
10-12, rue du Moulin des Prés (13e)
Paris ✆ 01 45 88 56 70
www.action-visas.com
Une agence qui s'occupe de tous vos visas. Le site Internet présente une fiche explicative par pays. Très utile.

VSI
Parc des Barbanniers
2, place des Hauts Tilliers
Gennevilliers
✆ 08 26 46 79 19
www.vsi-visa.com
contact@vsi-visa.com
Spécialiste des visas depuis 1984, Visa Sourire International se charge de l'obtention de votre visa, que ce soit pour tourisme, affaires, travail ou stage. Ils interviennent à votre place, y compris dans l'urgence. VSI, la garantie d'obtenir votre visa dans les meilleurs délais en vous évitant des heures d'attente aux consulats et ambassades. Avec VSI voyagez sans soucis !

Douanes

INFO DOUANE SERVICE
✆ 08 11 20 44 44 / 01 72 40 78 50
www.douane.gouv.fr
ids@douane.finances.gouv.fr
Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h.
Le service de renseignement des douanes françaises à la disposition des particuliers. Les téléconseillers sont des douaniers qui répondent aux questions générales, qu'il s'agisse des formalités à accomplir à l'occasion d'un voyage, des marchandises que vous pouvez ramener dans vos bagages ou des informations utiles pour monter votre société d'import-export. A noter qu'une application mobile est également disponible sur le site de la douane.

HORAIRES D'OUVERTURE

Les commerces ouvrent généralement à 10h et ferment vers 20h. Les *konbini* sont ouverts 24h/24. Les commerces sont souvent fermés un jour par semaine, mais pas tous en même temps, ce qui fait qu'il est toujours possible de trouver ce que l'on cherche 7j/7. Le dimanche, la plupart des commerces des grands quartiers sont ouverts. Dans les petits quartiers moins fréquentés, le dimanche est souvent jour férié. Lors du *O-shogatsu* (période du Nouvel An), les magasins, banques, restaurants, etc. sont souvent fermés les 1er, 2 et 3 janvier, mais, depuis quelques années, les grands commerces sont ouverts durant cette période. Prévoir néanmoins de quoi manger, et retirer de l'argent.

INTERNET

La plupart des hôtels et auberges de jeunesse ont accès au wi-fi gratuit. La quasi-totalité du Japon sera couvert par des points d'accès wi-fi d'ici 2020, pour les Jeux olympiques. Actuellement, on trouve des points d'accès *Hotspots* dans la plupart des grandes gares et dans les centres commerciaux. Le système est le même que dans les aéroports, il suffit d'enregistrer une adresse mail valide pour bénéficier du réseau.

JOURS FÉRIÉS

Attention aux premiers jours de l'année, traditionnellement voués au grand nettoyage de la maison, mais aussi aux déplacements dans les *onsen* (sources thermales). Pendant la Golden Week (du 29 avril au 5 mai) et au O-bon (mi-août), tout fonctionne au ralenti. N'espérez pas trouver un hôtel facilement durant ces périodes.

LANGUES PARLÉES

Au Japon, la donne est simple. Tout le monde parle japonais, soit un total de 127 millions de locuteurs. Parmi la population locale, cette langue est appelée *yamoto* ou *hyoojungo*, c'est-à-dire « dialecte de Tōkyō ». Car en plus du japonais, une dizaine de dialectes sont pratiqués au pays du Soleil levant, principalement dans l'archipel des îles Ryūkyū, même si certains sont en voie d'extinction. On y retrouve donc beaucoup de *hōgen*.

Les spécialistes distinguent 3 groupes différents de dialectes (*hōgen*) : ceux de l'archipel de Kyūshū (Kagoshima-ben, Ôita-Miyazaki-ben, et celui de la zone Fukuoka-Nagasaki-Kumamoto), ceux du Kansai et ceux du Kantō.Pour retrouver tous les signes nécessaires à l'écriture du japonais, il faut connaître trois systèmes : le *kanji* (caractères empruntés au chinois), le *katakana* et l'*hiragana*.

Ces deux derniers ne sont autres que des alphabets syllabaires. Comme pour le chinois, le japonais s'écrit traditionnellement de haut en bas et de droite à gauche, sans espace entre les mots. Ce type de mise en forme se nomme le *tategaki*. L'écriture japonaise daterait de 400 avant J.-C. Influencée par des caractères chinois, elle ne fut complétée qu'à partir du VIII[e] et XIX[e] siècle, avec la création du *katakana* par Kibi-no-mabi, et de l'*hiragana*, inventé par le saint bouddhiste, Kouboô-daïshi.

- **Apprendre la langue.** La communication n'est pas aisée pour les voyageurs ne parlant pas un mot de japonais. En effet, les Japonais francophones sont rares, à moins de se rendre dans une école de langue, un institut franco-japonais ou une entreprise française. Quant à l'anglais, les jeunes le connaissent bien, mais le parlent peu. Il est recommandé d'acheter un petit lexique franco-japonais, surtout pour une escapade en dehors de Tōkyō. Quelques cours de familiarisation dès l'arrivée seront très utiles. Quelques mots appris, et cela change tout.
- **L'auto-apprentissage.** L'offre pour l'auto-apprentissage peut se faire sur différents supports : CD, cahiers d'exercices ou même directement sur Internet.

PHOTO

Le Japon est LE pays de la photo. Les boutiques spécialisées sont de véritables cavernes d'Ali Baba pour les amateurs, qui peuvent prendre en main le matériel le plus performant.

Toutes les grandes marques sont japonaises, comme Nikon, Canon, Sony, et les accessoires sont innombrables.

Les prix sont généralement intéressants, en particulier pour les accessoires et le matériel d'occasion.

Conseils pratiques

- **Vous prendrez les meilleures photos tôt le matin** ou aux dernières heures de la journée. Un ciel bleu de midi ne correspond pas aux conditions optimales : la lumière est souvent trop verticale et trop blanche. En outre, une météo capricieuse offre souvent des atmosphères singulières, des sujets inhabituels et, par conséquent, des clichés plus intéressants.

Prenez votre temps. Promenez-vous jusqu'à découvrir le point de vue idéal pour prendre votre photo. Multipliez les essais : changez les angles, la composition, l'objectif… Vous avez réussi à cadrer un beau paysage, mais il manque un petit quelque chose ? Attendez que quelqu'un passe dans le champ ! Tous les grands photographes vous le diront : pour obtenir un bon cliché, il faut en prendre plusieurs.

Appliquez la règle des tiers. Divisez mentalement votre image en trois parties horizontales et verticales égales. Les points forts de votre photo doivent se trouver à l'intersection de ces lignes imaginaires. En effet, si on cadre son sujet au centre de l'image, la photo devient plate, car cela provoque une symétrie trop monotone. Pour un portrait, il faut donc placer les yeux sur un point fort et non au centre. Essayez aussi de laisser de l'espace dans le sens du regard.

Un coup d'œil aux cartes postales et livres de photos sur la région vous donnera des idées de prises de vue.

À savoir : les tons jaunes, orange, rouges et les volumes focalisent l'attention ; ils donnent une sensation de proximité à l'observateur. Les tons plus froids (vert ou bleu) créent de leur côté une impression d'éloignement.

POSTE

Les bureaux de poste centraux sont fermés le dimanche et les jours fériés, ouverts de 9h à 19h en semaine et de 9h à 15h le samedi.

Les bureaux locaux sont ouverts de 9h à 17h du lundi au vendredi. Il vous faudra relever la tête et repérer les « T » rouges avec une barre inscrite sur fond blanc.

Les tarifs des timbres à destination de l'Europe et de l'Amérique du Nord sont les suivants : 110 ¥ pour les lettres jusqu'à 25 g, 70 ¥ pour les cartes postales et 90 ¥ pour les aérogrammes. Vous pouvez aussi en acheter dans les hôtels. En ce qui concerne la poste restante *(kyoku dome yūbin)*, mieux vaut aller dans les grands bureaux de poste. Le courrier y est conservé un mois avant d'être retourné à l'expéditeur.



© MAXIME DRAY

Restaurant de Toko Yaki, Ōsaka.

QUAND PARTIR ?

Climat

Chaque saison offre des attraits spécifiques, particulièrement le printemps et l'automne.

- **Le printemps (de mars à mai)** est doux (13 °C en moyenne). C'est l'époque où les pruniers et les cerisiers fleurissent. Le pays entier célèbre le renouveau par quelques grands festivals (*matsuri*). La plupart des voyageurs considèrent cette période comme la saison idéale pour découvrir le Japon.
- **L'été (de juin à août)** est un peu moins agréable. Le mois de juin correspond à la saison des pluies. Juillet et août sont souvent très chauds et humides, mais c'est la saison idéale pour se rendre sur les plages ou dans les stations d'altitude, et pour assister aux superbes festivals et feux d'artifice qui ont lieu aux quatre coins des préfectures de Hyōgo et d'Ōsaka.
- **Malgré les typhons** qui guettent parfois le Kansai, l'automne est la meilleure saison, avec le printemps, pour voyager au Japon. Les forêts et les jardins s'embrasent de couleurs fauves, un véritable été indien.
- **L'hiver (de décembre à février)** est froid et sec dans la préfecture d'Ōsaka et au sud de la préfecture de Hyōgo. Au nord, il n'est pas rare que le paysage se couvre de neige. C'est la saison parfaite pour se baigner dans des sources thermales en plein air.

Haute et basse saisons touristiques

Le printemps et l'automne sont les hautes saisons touristiques au Japon, surtout pour ce qui est de la visite des temples ou des monts sacrés. Pour éviter les plus fortes affluences, il peut donc être utile de planifier son voyage fin novembre-début décembre, fin février-début mars, ou fin mai et juin.

Manifestations spéciales

Il faut éviter de visiter le Japon durant la Golden Week (fin avril-début mai) et le O-bon (mi-août) si vous n'aimez pas la foule. Les temples et les lieux les plus réputés sont alors envahis par les touristes japonais. Il est quasi impossible de trouver une chambre d'hôtel à cette période de l'année, ou d'obtenir une place dans un train ou un avion. Il n'est également pas évident de se loger en février, mars dans certaines grandes villes, tout particulièrement à Ōsaka et Kōbe, et surtout à proximité des universités. Ces hôtels sont envahis d'étudiants qui passent leurs examens d'entrée à l'université. Lors du Oshōgatsu (du 1er au 3 janvier), la plupart des musées et des administrations sont fermés.

SANTÉ

Le niveau d'hygiène est dans l'ensemble bien meilleur au Japon qu'en Europe. Si depuis 2008, il n'est plus possible de fumer dans les taxis, les cigarettes peuvent être allumées dans les restaurants. En ville, il vaut mieux fumer dans les espaces ou enseignes réservés à cet effet. Lors de balades hors de la ville, notamment sur les monts, il est souvent interdit de fumer. La pollution et la chaleur l'été sont à prendre en compte pour les personnes fragiles. Il n'y a pas de paludisme au Japon, et aucun vaccin n'est obligatoire pour entrer dans le pays. Les vaccins contre le tétanos, la diphtérie, la poliomyélite (à moins d'être à jour) et l'hépatite A (à moins d'être immunisé) sont recommandés. Les plus prudents et les plus aventureux devront y rajouter l'hépatite B. Les vaccinations sont à planifier trois semaines avant le départ (pour laisser à l'immunité le temps d'apparaître), et prévoir deux mois pour l'hépatite B. Il est conseillé de se vacciner contre l'encéphalite japonaise en cas de séjour en milieu rural, d'une durée de plus d'un mois, pendant la période de transmission. Enfin, il faut savoir que le pays dispose d'une structure hospitalière remarquable (mais il faut vérifier avant le départ que l'assurance couvrira les frais médicaux, élevés dans ce pays). Les ambassades ont également leurs propres médecins attachés.

Conseils

Pour recevoir des conseils avant votre voyage, n'hésitez pas à consulter votre médecin. Vous pouvez aussi vous adresser à la société de médecine des voyages du centre médical de l'Institut Pasteur au ✆ 01 45 68 80 88 (www.pasteur.fr/fr/sante/centre-medical) ou vous rendre sur le site du ministère des Affaires étrangères à la rubrique « Conseils aux voyageurs » (www.diplomatie.gouv.fr/voyageurs).

- **En cas de maladie** ou de problème grave durant votre voyage, consultez rapidement un pharmacien puis un médecin.

Maladies et vaccins

Encéphalite japonaise

L'encéphalite japonaise est transmise par un moustique à activité nocturne (pics au crépuscule et à l'aube), principalement en milieu rural. Selon les régions, la transmission est pérenne, ou limitée à la saison des pluies ou à la saison chaude. La maladie, initialement limitée à l'Asie de l'Est, du Sud-Est et au sous-continent indien, s'étend maintenant à la Papouasie-Nouvelle-Guinée et à l'extrême nord de l'Australie. La plupart des formes de la maladie sont sans symptômes, mais elle peut aussi entraîner des séquelles neurologiques, et même la mort. Le Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP) ne préconise pas de se faire vacciner systématiquement mais, depuis septembre 2013, le recommande vivement pour les personnes âgées de 2 mois et plus en cas d'expatriation ou de séjour avec exposition en milieu extérieur en zones rurales (ex : camping, randonnée, cyclisme, rizières et zones d'irrigation par inondation, travail en extérieur). Le vaccin est disponible en France, dans les centres de vaccination sous le nom de Ixiaro® (2 injections à 28 jours d'intervalle avec rappel 12 à 24 mois après la première injection). Cette vaccination s'effectue uniquement sur rendez-vous. Contactez le centre médical de l'Institut Pasteur au ✆ 01 45 68 80 88.

Hépatite A

Pour l'hépatite A, l'existence d'une immunité antérieure rend la vaccination inutile. Elle est fréquente lorsque vous avez des antécédents de jaunisse, de séjour prolongé à l'étranger ou si vous êtes âgé de plus de 45 ans. L'hépatite A est le plus souvent bénigne mais elle peut se révéler grave, notamment au-delà de 45 ans et en cas de maladie hépatique préexistante. Elle s'attrape par l'eau ou les aliments mal lavés. Si vous êtes porteur d'une maladie du foie, la vaccination contre l'hépatite A est hautement recommandée avant tout type de voyage où l'hygiène est précaire. Elle doit être effectuée en deux fois mais la première injection, un mois avant le départ, suffit à assurer une protection pour un voyage de courte durée. La deuxième (six mois à un an plus tard) renforce la durée de l'immunité pour des dizaines d'années.

Hépatite B

Risque élevé dans le pays. L'hépatite B est plus grave que l'hépatite A. Elle se contracte lors de rapports sexuels ou par le sang. Le vaccin contre l'hépatite B est à faire en deux fois à un mois d'intervalle (mais il existe des vaccinations accélérées en un mois pour les voyageurs pressés), puis un rappel six mois plus tard pour renforcer la durée de la protection.

Vous rêvez d'un **voyage sur mesure ?**



QuotaTrip

les meilleures agences locales vous répondent

Sur + de **200 destinations !**

www.quotatrip.com



Un service **gratuit & sans engagement**, pour un voyage **au meilleur prix !**

recommandé par petit futé

Rage

La rage est encore présente dans le monde. Il faut donc éviter tout contact avec les chiens, les chats et autres mammifères pouvant être porteurs du virus. L'apparition des premiers symptômes (phobie de l'air et de l'eau) varie entre 30 et 45 jours après la morsure. Une fois ces symptômes constatés, le décès intervient en quelques jours, dans 100 % des cas. En cas de doute, suite à une morsure, il faut donc absolument consulter un médecin, qui vous administrera un vaccin antirabique associé à un traitement adapté. Le vaccin préventif ne dispense pas du traitement curatif en cas de morsure.

Tuberculose

La tuberculose est une maladie infectieuse contagieuse. Elle attaque généralement les poumons, mais d'autres organes peuvent être atteints. Ses symptômes sont la fièvre, une toux grasse, une perte de poids et d'énergie. La tuberculose est traitable efficacement par une association de médicaments. Elle sévit encore dans certaines zones très pauvres du pays.

Centres de vaccination

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le site Internet du ministère de la Santé (www.sante.gouv.fr) pour connaître les centres de vaccination proches de chez vous.

■ **INSTITUT PASTEUR**
25-28, rue du Dr Roux (15e)
Paris
✆ 01 45 68 80 00
www.pasteur.fr
Sur le site Internet, vous pouvez consulter la liste des vaccins obligatoires pays par pays.
L'Institut Pasteur, créé en 1888 par Louis Pasteur, est une fondation privée à but non lucratif dont la mission est de contribuer à la prévention et au traitement des maladies, en priorité infectieuses, par la recherche, l'enseignement, et des actions de santé publique. Tout en restant fidèle à l'esprit humaniste de son fondateur Louis Pasteur, le centre de recherche biomédicale s'est toujours situé à l'avant-garde de la science, et a été à la source de plusieurs disciplines majeures : berceau de la microbiologie, il a aussi contribué à poser les bases de l'immunologie et de la biologie moléculaire. Le réseau des Instituts Pasteur, situé sur les 5 continents et fort de 8 500 collaborateurs, fait de cette institution une structure unique au monde. C'est au Centre médical que vous devez vous rendre pour vous faire vacciner avant de partir en voyage.

◗ **Autre adresse :** Centre médical : 213 bis rue de Vaugirard, Paris 15e.

En cas de maladie

Un réflexe : contacter le consulat de France. Il se chargera de vous aider, de vous accompagner et vous fournira la liste des médecins francophones. En cas de problème grave, c'est aussi lui qui prévient la famille et qui décide du rapatriement. Pour connaître les urgences et établissements aux standards internationaux : consulter les sites www.diplomatie.gouv.fr et www.pasteur.fr.

Assistance rapatriement – Assistance médicale

◗ **Rapatriement sanitaire par les opérateurs de cartes bancaires.** Si vous possédez une carte bancaire Visa®, EuroCard® MasterCard®, vous bénéficiez automatiquement d'une assurance médicale et d'une assistance rapatriement sanitaire valables pour tout déplacement à l'étranger de moins de 90 jours (le paiement de votre voyage avec la carte n'est pas nécessaire pour être couvert, la simple détention d'une carte valide vous assure une couverture). Renseignez-vous auprès de votre banque et vérifiez attentivement le montant global de la couverture et des franchises ainsi que les conditions de prise en charge et les clauses d'exclusion. Si vous n'êtes pas couvert par l'une de ces cartes, n'oubliez surtout pas de souscrire une assistance médicale avant de partir.

◗ **Assurance–Assistance médicale.** Sachez tout d'abord qu'il est possible de bénéficier des avantages de la Sécurité sociale, même À l'étranger. À l'international, des garanties de Sécurité sociale s'appliquent et sont mises en œuvre par le Centre des liaisons européennes et internationales de Sécurité sociale (www.cleiss.fr), chargé d'aiguiller les ressortissants dans leurs démarches. Mais cette prise en charge a ses limites. C'est pourquoi souscrire À une assurance maladie peut s'avérer très utile. Les prestations comprennent la plupart du temps le rapatriement, les frais médicaux et d'hospitalisation, le paiement des examens de recherche ou le transport du corps en cas de décès.

Urgences

◗ **Ambulance :** 119.

◗ **Police :** 110.

◗ **Pompiers :** 119.

Il existe aussi une fondation d'entraide médicale diffusant des informations en anglais et en espagnol. Elle est accessible par téléphone. ✆ +81 352 858 181, de 9h à 20h.

SÉCURITÉ ET ACCESSIBILITÉ

Dangers potentiels et conseils

Pour connaître les dernières informations sur la sécurité sur place, consultez la rubrique « Conseils aux voyageurs » du site du ministère des Affaires étrangères : www.diplomatie.gouv.fr/voyageurs. Sachez cependant que le site dresse une liste exhaustive des dangers potentiels et que cela donne parfois une image un peu alarmiste de la situation réelle du pays.

Femme seule en voyage

Il est bon de savoir que dans la société japonaise les femmes ne sont pas admises partout. Il leur est interdit de monter sur un tatami lors d'un combat de sumō et la plupart des capsule hôtels leur sont refusés. Autre exemple : une femme avec un tatouage, plus encore qu'un homme, se verra interdire l'accès d'un *onsen* public.

Voyager avec des enfants

Voyager avec des enfants, même en bas âge, ne pose pas de problème majeur, et vous serez même le plus souvent accueilli avec les plus petits soins. En revanche, la recherche d'un ou d'une baby-sitter est toute une affaire et coûte surtout très cher. Il faut se procurer un livre intitulé *Japan for Kids* de Diane Wiltshire Kanagawa. On peut appeler au Tōkyō Domestic Service Center (Tél. +81 335 844 760) qui peut dépanner pour 1 500 ¥ de l'heure. Une baby-sitter peut coûter de 2 500 ¥ à 3 000 ¥ de l'heure. Pour la nourriture, des supermarchés sont ouverts 24h/24. Dans les *depāto* (*department stores*) et dans certains restaurants, on trouve des *okosama ranchi* (déjeuners pour l'enfant).

Voyageur handicapé

Dans les grandes agglomérations, la densité de population constitue le souci majeur. Car pour le reste, les grandes villes japonaises sont dotées du matériel adéquat pour pallier les contraintes des déplacements, dans le métro ou dans les bus. Les hôtels sont souvent équipés de chambres adaptées.

ACCESSIBLE JAPAN TRAVEL GUIDE
Japon
www.accessible-japan.com
Ce site fournit des informations utiles et à jour à destination des personnes en fauteuil roulant et/ou de leur accompagnateur afin qu'ils puissent visiter les sites touristiques les plus populaires en toute tranquillité et passer un séjour agréable au Japon.

Voyageur gay ou lesbien

Le conformisme est fortement imprégné dans la culture nipponne, et les mœurs ont finalement peu évolué depuis *Amours interdites* de Mishima, publié au début des années 1950. En effet, la pression du groupe sur l'individu y est parfois telle que la divergence d'opinions et de comportements est interprétée comme une déviance sociale. Néanmoins les étrangers bénéficient d'un traitement différent.
Il en va ainsi du regard porté sur l'homosexualité des touristes, parfaitement tolérée. Il est toutefois déconseillé aux couples, quelle que soit leur sensibilité sexuelle d'ailleurs, d'être trop démonstratifs en public afin de ne pas heurter la pudeur des locaux.
La transexualité est assez bien acceptée au Japon, et on compte un nombre important de cabarets populaires où se produisent des *ladyboys* de Thaïlande ou des Philippines. On compte un certain nombre de lieux de rencontres pour homosexuels, mais ils se situent essentiellement dans les grandes villes, à l'image du quartier de Shinjuku-nichome à Tōkyō. En ce qui concerne les fameux l*ove hotels*, ceux-ci n'opèrent aucune discrimination à l'égard des couples gays.
En juillet, a lieu le Tōkyō International Lesbian & Gay Film Festival (www.tokyo-lgff.org), un événement incontournable pour les amateurs du genre.

Pour plus d'informations sur les événements gays et lesbiens, le site www.utopia-asia.com est très complet.



TÉLÉPHONE

Comment téléphoner ?

- **De France vers le Japon**, il faut composer le 00 81 puis le code de la ville (en supprimant le 0), et enfin le numéro de téléphone.
- **Du Japon vers la France**, il faut composer le 001 33 puis le numéro de la région sans le 0, puis les huit derniers chiffres.
- **Communications locales interurbaines.** Lors d'une communication locale interurbaine, il faut composer l'indicatif de la ville. Les indicatifs téléphoniques sont toujours précédés d'un zéro et sont indiqués entre parenthèses ou avec un tiret.
- **Communications internationales.** Pour un appel international, utiliser les téléphones publics gris portant la mention « *International telephone* ». On en trouve dans les hôtels, les gares et les centres-villes. Les instructions sont en anglais et en japonais. Il y a trois possibilités de codes pour sortir du Japon : 001 (KDD Kokusai Denshin Denwa) ou 0061 (IDC International Digital Communications). Ces codes doivent être suivis de l'indicatif du pays et du numéro de téléphone. Vous pouvez aussi appeler l'étranger par l'intermédiaire d'un opérateur en composant le 0051 (KDD).
- **Coûts.** Les appels sont facturés à l'unité (6 secondes) et les tarifs sont dégressifs après la première minute de communication. Mieux vaut appeler entre 19h et 23h du lundi au vendredi et de 8h à 23h les samedis, dimanches et jours fériés (20 % de réduction), ou encore de 23h à 8h du matin (de 25 % à 40 % de réduction).
- **Renseignements téléphoniques.** Pour les renseignements téléphoniques locaux, appelez le 104 ou le 0120 364 463 (assistance en anglais de 9h à 17h, du lundi au vendredi). Pour les renseignements téléphoniques internationaux, composez le 0057. Il est possible de se procurer un annuaire téléphonique en anglais au City Source, disponible dans les bureaux NTT.
- **Numéros gratuits.** Les numéros débutant par 0120 sont gratuits.

Téléphone mobile

Le réseau de téléphonie mobile japonais est l'un, si ce n'est, le plus performant du monde. L'inconvénient qui en résulte est que les téléphones portables de l'ancienne génération (qui ne sont pas du type 3G ou même 4G) ont une forte probabilité de ne pas fonctionner sur place. Et même s'ils étaient suffisamment perfectionnés, l'extension du forfait à l'international n'est pas une solution très économique. Ainsi, et dans la mesure où il est extrêmement difficile de se procurer des cartes SIM au Japon, la location de téléphone constitue l'alternative la plus intéressante. C'est une pratique très courante, notamment chez les hommes d'affaires. Afin d'anticiper d'éventuels désagréments techniques, il est vivement conseillé de se renseigner avant le départ auprès des offices de tourisme français. Des brochures sont mises à disposition, dans lesquelles figurent les informations nécessaires (tarifs, lieux de location sur place). A titre d'exemple, la compagnie G-Call (www.g-call.com/e) propose des locations de téléphones depuis le Kansai Aiport et les terminaux 1 et 2 du Narita Airport. Le Rentafone Japan (✆ +81 909 621 7318, www.rentafonejapan.com) loue des mobiles à la semaine, avec livraison gratuite de l'appareil à domicile.

Qui paie quoi ?

La règle est la même chez tous les opérateurs. Lorsque vous utilisez votre téléphone français à l'étranger (hors zone UE), vous payez la communication, que vous émettiez l'appel ou que vous le receviez. Dans le cas d'un appel reçu, votre correspondant paie lui aussi, mais seulement le prix d'une communication locale. Tous les appels passés depuis ou vers l'étranger sont hors forfait, y compris ceux vers la boîte vocale.

S'INFORMER

À VOIR – À LIRE

Librairies de voyage

Paris

■ **ULYSSE**
26, rue Saint-Louis-en-l'Ile (4e)
✆ 01 43 25 17 35
www.ulysse.fr – ulysse@ulysse.fr
M° Pont-Marie
Ouvert du mardi au vendredi de 14h à 20h. Et sur rdv. Et aussi du 20 juin au 20 septembre 2 bd de la Mer, 64700 Hendaye. Franchissement de l'entrée difficile, sonnez pour qu'on vienne vous aider.
C'est le « kilomètre zéro du monde », comme le clame le slogan de la maison, d'où l'on peut en effet partir vers n'importe quelle destination grâce à un fonds extraordinaire de livres consacrés au voyage. Catherine Domain, la libraire et fondatrice depuis quarante-cinq ans de la librairie, est là pour vous aider dans votre recherche, notamment si vous voulez vous documenter avant d'entreprendre un court ou un long séjour. Membre de la Société des Explorateurs, du Club International des Grands Voyageurs, fondatrice du Cargo Club, du Club Ulysse des petites îles du monde et du Prix Pierre Loti, elle est vraiment une spécialiste du voyage. Vous trouverez ici aussi de nombreuses cartes non disponibles dans les librairies habituelles. Depuis 2005, la propriétaire, Catherine Domain part s'exiler pendant l'été dans sa librairie à Hendaye au Pays Basque.

■ **AU VIEUX CAMPEUR**
48, rue des Écoles (5e)
✆ 01 53 10 48 48
www.auvieuxcampeur.fr
infos@auvieuxcampeur.fr
M° Maubert-Mutualité
Ouvert du lundi au mercredi et le vendredi de 11h à 19h30 ; le jeudi de 11h à 21h ; le samedi de 10h à 19h30. Livraison possible (commande en ligne).
Le Vieux Campeur c'est le temple du voyageur : vous trouverez tout le nécessaire pour préparer votre voyage que ce soit dans la Cordillère des Andes ou dans un fjord de Laponie. Mais le Vieux Campeur c'est aussi et bien sûr une librairie, une véritable institution qui propose beaucoup d'ouvrages sur la randonnée, de documentation pour organiser son voyage et des guides à thème : eau, neige, terre, tout y est. Au sous-sol se trouvent les cartographies et les guides étrangers. Au rez-de-chaussée, le tourisme vert avec les randonnées, les balades et les raids aventure. Enfin, l'étage fait la part belle à l'escalade, à la spéléo ainsi qu'à la voile et à la plongée. Les commandes sont possibles sur le site Internet. A Paris, près de 30 boutiques de l'enseigne autour de la rue des Écoles dans le Ve arrondissement. Chacune étant spécialisée dans un domaine très précis : chasse, alpinisme, marche à pied, etc. Au Vieux Campeur est aussi présent dans de nombreuses villes en France : Strasbourg, Toulouse, Grenoble ou encore Sallanche. Vous y trouverez forcément votre bonheur.

Bordeaux

■ **LIBRAIRIE MOLLAT**
15, rue Vital-Carles
✆ 05 56 56 40 40
www.mollat.com
Tram B arrêt Gambetta
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30. Ouvert le premier dimanche du mois de 14h à 18h.
La librairie Mollat est plus que centenaire ! On ne présente plus vraiment cette librairie connue de tous : près de 180 000 références, professionnalisme parfait des employés et l'une des plus grandes librairies indépendantes de France. Outre les romans, les poches, les polars, les rayons littérature étrangère, bien–être, tourisme, enseignement, histoire, sciences humaines, droit, économie, jeunesse, le magasin propose également des CD, des DVD, des livres audios, et des BD et mangas. Le seul risque, pas très dangereux cela dit, est de rester des heures à flâner car la librairie est non seulement très agréable, mais aussi animée par 350 événements par an, dont de nombreuses conférences avec les auteurs (certaines sont retransmises en direct sur le site internet). Possibilité de commander en ligne où l'on retrouve les coups de cœur des libraires, des *podcasts* des rencontres avec les auteurs, une *newsletter* hebdomadaire, et plus de 2 000 portraits vidéos d'auteurs.

De plus, la librairie Mollat a créé le portail culturel Station Ausone qui propose un agenda d'évènements enrichi par des vidéos, des bibliographies, des liens vers des ressources en ligne et un blog avec des billets hebdomadaires. Le site internet a également été entièrement réactualisé.

Associé au quotidien *Sud-Ouest*, la librairie Mollat créée le Prix du Réel. Ce prix distinguera chaque année un titre de langue française et un titre traduit.

Lille

LIBRAIRIE AUTOUR DU MONDE

65, rue de Paris ✆ 03 20 78 19 33
www.autourdumonde.biz
contact@autourdumonde.biz
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h. Ouvert les dimanches de décembre.

Autour du Monde est une librairie unique à Lille. Entièrement consacrée au voyage, cette librairie regorge de guides, atlas, cartes, plans, romans et beaux livres qui remplissent ses belles bibliothèques de bois. Plus qu'un simple thème, le voyage est ici une véritable philosophie et chaque destination peut s'aborder par la fiction, la cuisine, la langue, l'histoire ou la géographie. Grâce aux conseils avisés de l'équipe, dont les membres sont d'avides voyageurs, vous trouverez sans aucun doute de quoi vous accompagner dans vos aventures qu'elles soient locales ou lointaines. C'est bien là la force de ce lieu unique : vous faire voyager sans quitter la ville, car après tout le voyage est un état d'esprit et pas besoin d'aller loin pour vivre des moments uniques, et cela commence dès le plus jeune âge. La librairie l'a bien compris et propose un rayon enfant qui permet aux plus petits d'appréhender le monde et son histoire de manière ludique. Envie de refaire votre bibliothèque ? Sachez que la librairie rachète vos guides et cartes (à condition qu'ils ne soient ni trop usés, ni trop vieux) contre des bons d'achat, de quoi vous faire plaisir et découvrir de nouvelles destinations. Enfin, sachez que la librairie organise également ponctuellement des lectures et rencontres avec les auteurs. Autour du Monde, une adresse incontournable pour les amateurs de bons mots et d'évasion.

Lyon

RACONTE-MOI LA TERRE

14, rue du Plat (2e)
✆ 04 78 92 60 22
www.racontemoilaterre.com
librairie2@racontemoilaterre.com
Ouvert le lundi de 12h à 19h30 ; du mardi au samedi de 10h à 19h30. Attention « petite » marche à l'entrée. Vegan friendly.

Le paradis des *globe-trotters* et des rêveurs de la planète Terre ! Un espace convivial, accueillant, où l'on trouve des guides de voyage, toutes les cartes, des livres de cuisine, un rayon enfants, la littérature classée par régions du monde. Un conseil avisé et sympathique de véritables libraires qui connaissent aussi bien leur ville, la France, l'Europe que les pays exotiques ! Il y a aussi des mappemondes, des globes terrestres, des objets artisanaux, de la musique autant d'idées cadeaux dépaysants, des produits issus du commerce équitable. La librairie dispose aussi d'un restaurant, où vous aurez la possibilité de déguster des plats originaux venant des quatre coins du monde, et surtout équitables et bio. Situé sous une verrière dans un cadre enchanteur, le restaurant est fort agréable. A l'étage, un café où l'on propose des boissons chaudes, mais aussi des bières internationales et un espace Internet. Des rencontres sont régulièrement organisées. On peut ainsi venir écouter les récits de voyageurs et faire le tour du monde avec eux. Vous avez aussi la possibilité de commander vos livres directement sur le site internet, où des nombreux ouvrages sont accompagnés du « mot du libraire » pour vous orienter et vous conseiller. Des guides de voyage aux polars en passant par les livres spécialisés dans le bien-être, vous avez de quoi satisfaire toutes vos envies !

Autre adresse : Village Oxylane Décathlon – 332, avenue Général-de-Gaulle, BRON.

Marseille

LIBRAIRIE DE LA BOURSE – MAISON FREZET

8, rue Paradis (1er) ✆ 04 91 33 63 06
frezetlibraires@club-internet.fr
Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Attention le samedi ouverture à 10h.

Cette librairie fondée en 1876 propose plans, cartes et guides touristiques du monde entier. Terre, mer, montagne ou campagne, tous les environnements se trouvent parmi les centaines d'ouvrages proposés. Si jamais l'idée vous tente de partir à l'aventure, rien ne vous empêche de vérifier votre thème astral ou de vous faire tirer les cartes avec tout le matériel ésotérique et astrologique également disponible. Sachez aussi que la librairie a développé un rayon complet spécialisé en droit.

Montpellier

LES CINQ CONTINENTS

20, rue Jacques-Cœur
✆ 04 67 66 46 70
www.lescinqcontinents.com
contact@lescinqcontinents.com
Ouvert le lundi de 13h à 19h et de 10h à 19h non stop du mardi au samedi.

Les libraires globe-trotters de cette boutique vous aideront à faire le bon choix parmi les nombreux ouvrages sur les cinq continents. Récits de voyage, guides touristiques, ouvrages d'art, cartes géographiques, manuels de cuisine ou livres musicaux vous permettront de mieux connaître divers pays du monde et régions de France. Régulièrement, la librairie organise des rencontres et animations (programme trimestriel disponible sur place). Les Cinq continents, c'est un peu voyager depuis un livre, de façon originale et avec un accueil et un conseil adorables et très professionnels.

Nantes

LA GÉOTHÈQUE

14, rue Racine ✆ 02 40 74 50 36
www.facebook.com/Librairie-Géothèque
lageotheque@gmail.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.
Autrefois installée sur la place du Pilori, la librairie La Géothèque avait fermé ses portes en juillet 2015… Bonne nouvelle, tel le phœnix, elle a rouvert ses portes le 24 novembre 2015, au 14 de la rue Racine. Sur pas moins de 160 m² (un sacré gain de place par rapport à l'ancienne librairie) Benoît Albert et toute son équipe proposent ici de nombreux ouvrages de cartographie, des guides et bien sûr de la littérature de voyage, et ils étoffent l'assortiment de la librairie depuis sa réouverture. On trouvera également dans ce haut lieu « des ailleurs » des expos photos, tableaux et des rencontres avec des auteurs/voyageurs, ainsi que des objets insolites. Une bonne adresse à fréquenter assidûment avant tout début de périple, hexagonal ou plus lointain… Et bien sûr la collection des guides voyages Petit Futé est bien représentée. Qualifiée d'accessible, d'humaine et de chaleureuse, elle a bénéficié du soutien de deux éditeurs et d'un maraîcher pour sa réouverture, ainsi que de nombreux lecteurs tant elle est indispensable à la ville de Nantes. Pour se tenir au courant des dernières nouveautés ainsi que des rencontres et expositions à venir, la page facebook de la librairie est actualisée régulièrement.

Rennes

ARIANE LIBRAIRIE DU VOYAGE

20, rue du Capitaine-Dreyfus
✆ 02 99 79 68 47
www.librairie-voyage.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.
Il est des endroits qu'il est essentiel de fréquenter lorsqu'on est un grand baroudeur ou un voyageur en quête de bonnes adresses. *La librairie du voyage Ariane* fourmille de guides, de récits de voyage, de cartes, d'accessoires variés et de livres divers qui vous feront faire le tour du monde en quelques pages. Sans oublier cette étrange boîte aux lettres qui peut vous faire vivre de magnifiques rencontres et découvertes : ne ratez pas cette occasion. Depuis 1989, Ariane décline l'amour du voyage avec soin et le communique à ceux qui franchissent sa porte. La passion et les conseils sont bien présents et transmis avec une dextérité peu commune. Les randonneurs y trouveront des cartes détaillées, les amateurs de destinations extrêmes des ouvrages pratiques, et ceux qui cherchent à entrer en contact avec la population locale des guides de conversation. Pratique pour éviter les malentendus ou se munir d'une variété d'accessoires pour voyager en toute sécurité : ceintures à billets, boussoles, oreillers pour l'avion, pochettes à divers usages. Ariane dispose aussi d'un rayon beaux-livres, et d'une section récits de voyages, avec des auteurs comme Nicolas Bouvier, Mac Orlan ou Cendrars. Avec près de 10 000 références et un site Internet sur lequel il est possible de commander vos livres, tout le monde y trouve son compte. Enfin, une équipe jeune et pleine de connaissances fait de cette visite un bon moment. Le monde est un labyrinthe, Ariane tisse le fil pour vous.

Toulouse

AU VIEUX CAMPEUR

23, rue de Sienne
Labège-Innopole
✆ 05 62 88 27 27
www.auvieuxcampeur.fr
infos@auvieuxcampeur.fr
Ouvert de lundi de 10h30 à 19h, du mardi au vendredi de 10h30 à 19h30, et le samedi de 10h à 19h30.
Les magasins Au Vieux Campeur disposent d'une librairie dédiée au tourisme sportif. Vous y trouverez guides, cartes, beaux livres, revues et un petit choix de vidéos principalement axés sur la France.

Belgique

ANTICYCLONE DES AÇORES

Rue Fossé aux Loups 34
BRUXELLES – BRUSSEL
✆ +32 2 217 52 46
www.anticyclonedesacores.be
anticyclone@craenen.be
Ouvert du lundi au samedi de 11h à 18h.
Véritable spécialiste dans les ouvrages de voyages, la librairie est sans conteste la première étape de chaque périple. Voulez-vous jouer à Phileas Fog et faire le tour du monde en 80 jours ? Ou cherchez–vous une idée de balade tout aussi dépaysante dans la périphérie bruxelloise ? Les deux sont possibles et servis avec autant de professionnalisme. Entrer ici, c'est déjà voyager !

Québec

LIBRAIRIE ULYSSE
4176, rue Saint-Denis
MONTRÉAL
✆ +151 48 43 94 47
www.guidesulysse.com
st-denis@ulysse.ca
Lundi-mercredi, 10h-18h ; jeudi-vendredi, 10h-21h ; samedi, 10h-17h30 ; dimanche, 11h-17h30.
Ulysse, la librairie des guides éponymes. Vous y trouverez près de 10 000 cartes et guides Ulysse en français et en anglais.

- **Autre adresse :** 560, rue Président-Kennedy, ✆ +151 48 43 72 22.

Suisse

LE VENT DES ROUTES
50 rue des Bains
GENÈVE
✆ +412 28 00 33 81
www.vdr.ch
info@vdr.ch
Du lundi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi de 9h à 17h
En 1979 on propose à deux amis bourlingueurs, Philippe et Alain d'ouvrir une librairie de voyage. Leur CV est en effet bien rempli, ils ont voyagé aux quatre coins du monde, Inde, Panama, ou encore Comores. Après avoir travaillé pendant 21 ans pour d'autres, nos deux amis décident d'ouvrir en 2000 leur propre boutique Le Vent des routes, qui réunit sous le même toit une librairie, une agence de voyages et un café-restaurant. Ils vous proposent guides, cartes, romans, (près de 6 000 références !), idées de voyage, et un personnel très disponible qui vous fera part de ses livres coup de cœur. Si vous souhaitez en savoir plus sur l'histoire de la librairie ou simplement vous informer sur son assortiment, Le vent des routes dispose d'un site internet nourri régulièrement de conseils coup de cœur, mais aussi d'informations sur les voyages organisés à venir, et sur les rencontres et vernissages qui auront lieu autour de la librairie. Bref de quoi vous satisfaire dans le pays d'un des plus célèbres bourlingueurs Nicolas Bouvier auteur du fameux ouvrage *Usage du monde*, auquel une partie de la décoration murale de la librairie est dédiée.

Cartographie et bibliographie

Histoire

- **Courmont (Barthélémy)**, Pourquoi Hiroshima ? La décision d'utiliser la bombe atomique, L'Harmattan (2007).
- **Courmont (Barthélémy)**, Géopolitique du Japon, Artège (2010).
- **Elisseeff (Danielle)**, Histoire du Japon, éditions du Rocher, Le présent de l'histoire (2001).
- **Guillain (Robert)**, La guerre au Japon - De Pearl Harbour à Hiroshima, Stock (1979).
- **Hérail (Francine)**, Histoire du Japon – Des origines à la fin de Meiji, POF, collection bibliothèque japonaise (1997).
- **Macé (François et mieko)**, Le Japon d'Edo, Les Belles Lettres, collection Guide des belles lettres des civilisations (2006).
- **Morioka Todeschini (Maya)**, Hiroshima 50 ans – Japon-Amérique : mémoire au nucléaire, Autrement, collection Mémoires (1995).
- **Pelletier (Philippe)**, Atlas du Japon : Une société face à la post-modernité, Autrement (2008).
- **Reischauer (Edwin O.)**, Histoire du Japon et des japonais, éditions le Seuil, collection Points Histoires (1973). Il est constitué de deux tomes (Tome 1 : Des origines à 1945, Tome 2 : A partir de 1945).
- **Sabouret (Jean-François)**, Japon, peuple et civilisation, La Découverte (2004).
- **Sei (Shônagon)**, Notes de chevet, traduit par André Beaujard, Gallimard.
- **Thiébaud (Jean-Marie)**, La Présence française au Japon du XVIe siècle à nos jours, Paris, L'Harmattan, collection « Recherches asiatiques » (2008).

Société

- **Barthes (Roland)**, L'Empire des signes, Seuil (2005).
- **Benedict (Ruth)**, Le chrysanthème et le sabre, Picquier (1995).
- **Bouissou (Jean-Marie)**, Quand les sumos apprennent à danser. La fin du modèle japonais, Fayard (2003).
- **Calvet (Robert)**, Les Japonais, Armand Colin (2003).
- **Elisseeff (Daniele et Vadime)**, La civilisation japonaise, Arthaud, collection Les grandes civilisations (1994).
- **Moriyama (Takashi)**, L'Abécédaire du Japon, Picquier (1999).
- **Poupée (Karyn)**, Les Japonais, Tallandier (2008).

Arts et culture

- **Fahr-Becker (Gabriele)** (trad. d'Annie Berthold), L'estampe japonaise, Taschen, Köln (2002).
- **Ferrier (Michael)**, Le goût de Tokyo, Mercure de France (2008).
- **Landy (Pierre)** Musique du Japon, Buchet-Chastel, collection Les Traditions musicales (1970).
- **Macfarlane (Alan)**, Enigmatique Japon. Une enquête étonnée et savante, Autrement (2009).
- **Sylvester Katoh (Amy)**, Maisons traditionnelles du Japon, Flammarion (2004). Religion et mentalités
- **Liogier (Raphael)**, Le bouddhisme et ses normes, presse universitaire de Strasbourg, collection Société droit religion europe (2006).
- **Rothermund (Hartmut O.)**, Religions, croyances et traditions populaires au Japon, maison-neuve et Larose (2000).

Littérature

La liste est (trop) longue des chefs-d'œuvre de la littérature japonaise, à lire avant ou après un séjour au Japon.

- **Fukazawa (shichiro)**, *Narayama*, Gallimard, collection Folio (1959).
- **Guillamaud (Jean)**, *Histoire de la littérature japonaise*, Ellipses, collection littérature des cinq continents (2002).
- **Mishima (Yukio)**, *Confession d'un masque*, Gallimard, collection Folio (1983) et *Le Pavillon d'Or* aux éditions Folio.
- **Yasunari (Kawabata)**, *Le grondement de la montagne*, collection livre de poche (1954). Photographies
- **Girard (Thierry)**, *La route du Tokaido*, Marval (1999).
- **Murasaki (Shikibu)**, *Le Dit du Genji* traduit par René Sieffert, éditions Verdier (Ecrit entre 1005 et 1014).
- **Masui (Chihiro)**, *Souvenirs du Japon en couleurs*. Photographies datant de la fin du XIXe siècle coloriées au pinceau, éditions du Chêne (2008).
- **Murakami (Haruki)**, *1Q84*, Belfond (2011), *Kafka sur le rivage*, Belfond (2006).
- **Nothomb (Amélie)**, *Stupeur et tremblements*, Albin Michel (1999)
- **Riva (Emmanuelle)**, *Tu n'as rien vu à Hiroshima*, Gallimard (2009).
- **Natsume (Sôseki)**, *Je suis un chat*, traduit par Jean Cholley, éditions Gallimard.
- **Tanizaki (Junichirô)**, *Éloge de l'ombre*, traduit par René Sieffert, Verdier (2011), *Quatre sœurs*, traduit par Gaston Renondeau, Gallimard (1997).
- **Kawabata (Yasunari)**, *Les Belles Endormies*, traduit par René Sieffert, Le Livre de poche.
- **Otsuka (Julie)**, *Certaines n'avaient jamais vu la mer*, éditions Phébus (2012).
- **Wataya (Risa)**, *Appel du pied*, Editions Philippe Picquier (2008).
- **Ishida (Ira)**, *Ikebukuro West Gate Park*, traduit par Anne Bayard-Sakai, Editions Philippe Picquier (2005).
- **Matsumoto (Seicho)**, *Tokyo express*, traduit par Rose-Marie Makino-Fayolle, Editions Philippe Picquier (1998).
- **Nosaka (Akiyuki)**, *La Tombe des lucioles*, traduit par Patrick De Vos, Editions Philippe Picquier (2009).

Cartographie

Des cartes du Japon sont en vente dans certaines librairies parisiennes (notamment à Voyageurs du monde et Ulysse, adresses dans la partie « Librairies ») et en province. Sinon, le mieux est de se les procurer sur place, notamment dans la librairie Maruzen à Tōkyō. Le Japan National Tourist Organisation (JNTO) offre gratuitement une carte du Japon intitulée Tourist Map of Japan au 1/2 000 000.

AVANT SON DÉPART

AMBASSADE DU JAPON
7, avenue Hoche (8e)
Paris ✆ 01 48 88 62 00
www.fr.emb-japan.go.jp
L'ambassade est ouverte du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 17h.
Vous retrouverez sur le site Internet les nombreuses associations d'amitié présentes partout en France à la rubrique « Culture et Education ».

MAISON DE LA CULTURE DU JAPON A PARIS (MCJP)
101 bis, quai Branly (15e)
Paris ✆ 01 44 37 95 00
www.mcjp.asso.fr
Des conférences, des cours, des projections et des expositions sont proposés toute l'année. La MCJP dispose également d'une bibliothèque de près de 23 000 références en français, anglais et japonais.

■ **OFFICE NATIONAL DU TOURISME JAPONAIS (JNTO)**
4 Rue de Ventadour, 75001 Paris
✆ 01 42 96 20 29
www.tourisme-japon.fr
info@tourisme-japon.fr
Accueil du public de 9h30 à 13h, du lundi au vendredi (mêmes horaires pour l'accueil téléphonique).Consultation libre de brochures jusqu'à 17h30.
Le JNTO s'engage à vous donner des renseignements actuels sur les voyages vers et au Japon, de la documentation en français, éventuellement vous orientez sur un organisme ou une association travaillant pour la promotion du tourisme au Japon. Personnel charmant et compétent, d'une efficacité redoutable. Vous êtes certains de débuter votre voyage sur de bonnes bases. Leur site est une mine d'informations sur les différentes villes ainsi que sur les différents aspects de la société japonaise.

■ **SERVICE ARIANE**
www.diplomatie.gouv.fr
Ariane est un portail, proposé sur le site du ministère des Affaires étrangères, qui permet, lors d'un voyage de moins de 6 mois, de s'identifier gratuitement auprès du Ministère. Une fois les données saisies, le voyageur pourra recevoir des recommandations liées (par SMS ou mail) à la sécurité dans le pays. En outre, la personne désignée par le voyageur comme « contact » en France sera prévenue en cas de danger. De nombreux conseils et avertissements sont également fournis grâce à ce service !

SUR PLACE

■ **AMBASSADE DE FRANCE AU JAPON**
4-11-44 Minami-Azabu
Minato-ku
TŌKYO
✆ +81 3 5798 6000
www.ambafrance-jp.org
Hiro'o Station (H03), sortie n°1.
La section consulaire accueille le public le lundi, mardi et mercredi de 8h à midi, le jeudi de 9h à midi et de 14h à 18h, et le vendredi de 9h à 13h. La section consulaire reçoit également sur rendez-vous les lundis, mardis et mercredis, de 14h à 17h.

■ **ASSOCIATION DES FRANÇAIS DU JAPON**
Section consulaire, ambassade de France
4-11-44 Minami-Azabu
Minato-ku
TŌKYO
www.afj-japon.org – secretariat@afj-japon.org
Depuis 1951, et sous le haut patronage de l'Ambassadeur de France au Japon, l'AFJ (Association des Français du Japon) est l'association de tous les Français du Japon et de leurs amis francophones. Elle s'est développée autour de 3 axes principaux : l'accueil des nouveaux venus, la convivialité et l'animation de la communauté francophone et la solidarité envers les Français en mauvaise situation financière.

MAGAZINES ET ÉMISSIONS

Presse

■ **COURRIER INTERNATIONAL**
6-8, rue Jean-Antoine de Baïf (12e)
Paris
✆ 01 46 46 16 00
www.courrierinternational.com
abo@courrierinternational.com
Hebdomadaire regroupant les meilleurs articles de la presse internationale en version française.

■ **PETIT FUTÉ MAG**
www.petitfute.com
Notre journal vous offre une foule de conseils pratiques pour vos voyages, des interviews, un agenda, le courrier des lecteurs… Le complément parfait à votre guide !

Radio

■ **RADIO FRANCE INTERNATIONALE**
www.rfi.fr
89 FM à Paris, également disponible sur Internet en streaming. Pour vous tenir au courant de l'actualité du monde partout sur la planète. RFI est diffusée mondialement en français et en 13 langues étrangères : anglais (en.rfi.fr), cambodgien (km.rfi.fr), chinois (cn.rfi.fr et trad.cn.rfi.fr), espagnol (es.rfi.fr), haoussa (ha.rfi.fr), kiswahili (sw.rfi.fr), mandingue (ma.rfi.fr), persan (fa.rfi.fr), portugais (pt.rfi.fr), brésilien (br.rfi.fr), roumain (www.rfi.ro), russe (ru.rfi.fr) et vietnamien (vi.rfi.fr).
Avec son réseau de quelque 400 correspondants sur les 5 continents, RFI propose des

rendez-vous d'information et des magazines qui offrent des clés de compréhension du monde. Chaque semaine, ce sont plus de 40 millions d'auditeurs dans le monde qui écoutent ses et plus de 10 millions qui consultent son offre nouveaux médias (site Internet, applications mobiles, etc.).

Télévision

FAUT PAS RÊVER – FRANCE 3

https ://twitter.com/fprever

Rendez-vous voyage et découverte incontournable de France 3, diffusé un lundi soir sur trois (en alternance avec *Thalassa* et *Le Monde de Jamy*). Présenté par Philippe Gougler et Carolina de Salvo, *Faut pas Rêver* nous invite à la découverte des peuples et des cultures du monde à travers de magnifiques reportages et des rencontres originales.

FRANCE 24

www.france24.com

Chaîne d'information en continu, France 24 apporte 24h/24 et 7j/7, un regard nouveau à l'actualité internationale. Diffusée en 3 langues (français, anglais, arabe) dans plus de 160 pays, la chaîne est disponible sur internet (www.france24.com, en 3 langues), les mobiles et tablettes pour vous accompagner tout au long de vos voyages.

France 24 est également diffusée par câble, satellite, ADSL, et téléviseurs connectés. On la trouve également sur des offres TNT de plusieurs pays sur tous les continents : Burundi, Cambodge, Cap-Vert, Danemark, Estonie, États-Unis, Haïti, Île Maurice, Italie, Kenya, Laos, Nigéria, Ouganda, RDC, Rwanda, Tanzanie.

RMC DÉCOUVERTE

✆ 01 71 19 11 91

www.rmcdecouverte.bfmtv.com

Chaîne thématique diffusée en HD dédiée aux documentaires dont la programmation repose sur des soirées thématiques en première et seconde partie de soirée : aventure, animaux, sciences et technologies, histoire et investigations, automobile et moto, mais également voyages, découverte et art de vivre.

THALASSA – FRANCE 3

www.thalassa.france3.fr

thalassa@francetv.fr

Rendez-vous incontournable et quasi historique, *Thalassa*, ou le magazine de la mer, désormais présenté par Fanny Agostini part à la rencontre de tous les acteurs du monde de la nature, de l'environnement, de l'écologie et de la mer, pour mieux comprendre les enjeux auxquels ils sont confrontés et leurs actions en faveur de la planète. La découverte du littoral français et les grandes aventures du bout du monde y sont régulièrement à l'honneur à travers des reportages originaux dans cette émission diffusée un lundi sur France 3 en *prime time*.

TREK

www.trekhd.tv

Chaîne thématique.

Chaîne du Groupe AB consacrée aux sports en contact avec la nature qui propose une grille composée le lundi par les sports extrêmes ; mardi, les sports en extérieur ; mercredi, les sports de glisse sur neige ; jeudi, les expéditions, avec des voyages extrêmes ; vendredi, le jour des défis avec des jeux télévisés de TV réalité ; samedi, deuxième jour de sports de glisse sur mer ; dimanche, l'escalade, à main nue ou à la pioche. Remplaçant la chaîne Escales, Trek est disponible sur les réseaux câble, satellite et box ADSL.

INDEX

A

ABENO HARUKAS 119
AKŌ 186
AMERICA MURA 117
ANTAIJI 170
ARIMA TOY MUSEUM 148
ASAGO 167
ASAHI BEER FACTORY 126
ATELIER D'ENCENS KUNJUDŌ 175
AWAJI HANASAJIKI 175
AWAJI YUMEBUTAI 175
AWAJI-SHIMA 171

B

BRASSERIE DE SAKÉ NADAGIKU 155
BRASSERIE DE SAKÉ SASAZURU 165

C

CASCADE DE MINOO 126
CASCADES DE NUNOBIKI (NUNOBIKI-NO-TAKI) 144
CENTRE ARCHÉOLOGIQUE D'ASAGO . . . 167
CHÂTEAU D'ŌSAKA 120
CHÂTEAU DE HIMEJI 155
CHÂTEAU DE KISHIWADA 129
CHÂTEAU DE SASAYAMA 179

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

D

DEN DEN TOWN 117
DISASTER REDUCTION AND HUMAN RENOVATION INSTITUTION 144
DOTONBORI 117

E

EGLISE DE LA LUMIERE D'IBARAKI 127
EIRAKUKAN 165
ENVIRONS D'ŌSAKA (LES) 125
ENVIRONS DE KINOSAKI ONSEN (LES) 164
EXPO'70 COMMEMORATIVE PARK 127

G / H

GIN NO YU 148
HIMEJI 151
HIMEJI KŌKO-EN 156
HÔTEL DE VILLE DE KŌBE 145
HYŌGO GOLDEN ROUTE 134
HYŌGO MÉCONNU (LE) 167

I / J

IKEDA 128
ÎLE DE NUSHIMA 175
INUNAKIYAMA 129
IZUSHI 164
JARDIN DE ROSES DE NAKANOSHIMA . . 121
JYA NO HIRE 176

K

KAIYUKAN (AQUARIUM D'ŌSAKA) 122
KAMIGATA UKIYOE MUSEUM 119
KAWARAMACHI 179
KIN NO YU 148
KINOSAKI ONSEN 159
KINUTANIKOJI TENKU ART MUSEUM . . . 115
KISHIWADA DANJIRI MUSEUM 130
KISHIWADA 128



Yumura Onsen.

© HYOGO PREFECTURE

KIYOSHIKŌJIN SEICHŌJI 183
KŌBE 134
KŌBE ŌJI ZOO 145
KOKURITSU MINZOKUGAKU HAKUBUTSUKAN (MUSÉE NATIONAL D'ETHNOLOGIE). 127
KUROMON ICHIBA 119

L

LEGOLAND 122
LIBERTY OSAKA (MUSÉE DES DROITS DE L'HOMME D'ŌSAKA). 119
LUMINOUS KŌBE 144

M

MAISON KAZAMIDORI NO YAKATA 145
MATSUBARA HACHIMAN-GŪ 156
MINE D'ARGENT D'IKUNO 168
MINOO 125
MONKEY CENTER 176
MOZU KOFUNGUN 131
MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN YOKOO TADANORI 145
MUSÉE D'ART DE LA VILLE DE HIMEJI 156
MUSÉE D'ART NATIONAL (L'EST D'ŌSAKA ET NAKANOSHIMA) 121
MUSÉE D'ART PRÉFECTORAL DE HYŌGO 145
MUSÉE D'HISTOIRE D'AKŌ 187
MUSÉE D'HISTOIRE D'ŌSAKA 121
MUSÉE D'HISTOIRE DE LA VILLE DE SASAYAMA. 180
MUSÉE DE LA MARQUETERIE DE PAILLE 162
MUSÉE DE LA BOÎTE À MUSIQUE 149
MUSÉE DE LA LITTÉRATURE DE HIMEJI 156
MUSÉE DE LA MODE DE KŌBE 145
MUSÉE DE RIKYU ET AKIKO 131
MUSÉE DÉPARTEMENTAL D'ART CÉRAMIQUE DU HYŌGO 180
MUSÉE DES BEAUX ARTS D'ŌSAKA 119
MUSÉE DES CERAMIQUES ORIENTALES (OSAKA SHIRITSU TOYO TOJI BIJUTSUKAN) 121
MUSÉE JAPONAIS DU JOUET 158
MUSÉE DES SCIENCES D'ŌSAKA. 121
MUSÉE DU CLAN AOYAMA 180
MUSÉE DU SAKÉ SAWANOTSURU 146
MUSÉE HAMONO. 131
MUSÉE HISTORIQUE PRÉFECTORAL DE HYŌGO 158
MUSÉE MARITIME DE KŌBE 146
MUSÉE MOMOI 187
MUSÉE MUNICIPAL DU CLAN ANMA. . . . 180
MUSÉE OSAMU TEZUKA 184
MYŌKENJI KANNONDŌ 188

N

NADAKUROIWA SUISENKYŌ 176
NAKAYAMADERA 184
NAKAZAKI-CHŌ. 115
NANKINMACHI (QUARTIER CHINOIS DE KŌBE). 146
NOBORIGAMA 180

O

OKACHIMACHI. 180
OKUTŌ SHYUZŌ 188
ŌSAKA 100
OSAKA CULTURARIUM AT TEMPOZAN. 122
OSAKA INTERNATIONAL PEACE CENTER 121
OSAKA MUSEUM OF HOUSING AND LIVING. 117
OSAKA TENMAN-GU 117

P / Q

PARC ZUIHŌJI. 148
PÂTURAGES DU MONT ROKKŌ 149
PREFECTURE D'ŌSAKA (LA) 100
PROVINCE DE TAJIMA 167
QUARTIER COREEN 122
QUARTIER DE SAKOSHI 188

R

ROKKŌ ALPINE BOTANICAL GARDEN . . . 149
ROKKŌ SNOW PARK 149
RUINES DE MIKOBATA. 168
RUINES DU CHATEAU D'AKŌ 188
RUINES DU CHATEAU DE SUMOTO. 176
RUINES DU CHATEAU DE TAKEDA 168

S

SAKAI 130
SANCTUAIRE ŌISHI 189
SANCTUAIRE IZANAGI JINGŪ 176
SANCTUAIRE IKUTA 146
SANCTUAIRE MAKEKIRAI INARI 180
SASAYAMA 178
SHINONSEN-CHŌ 169
SHINSAIBASHI 119
SHINSEKAI 119
SHITENNO-JI 120
SŌRAKUEN 146
SUE NO SATO 181
SUIJO BUS ŌSAKA 115
SUITA 126
SUMA AQUALIFE PARK 146
SUMIYOSHI TAISHA 120

T

TAIKŌ NO YU 148
TAJIMA BOKUJŌ PARC 170
TAKARAZUKA GRAND THÉÂTRE 185
TAKARAZUKA 181
TAKENAKA MUSÉE
DES CHARPENTIERS 146
TAKENO 166
TÉLÉPHÉRIQUE DE KINOSAKI ONSEN . . . 162
TEMPLE DE KATSUO 126
TEMPLE MYOKOKU 132
TEMPLE NANSHU 132
TEMPLE ONSENJI 162
TEMPLE SHOSHAZAN ENGYŌ-JI 158
TENJIN SENGEN 148
TENJINBASHI-SUJI SHOPPING
STREET 117
TENRAN DAI 149
TOUR DU PORT DE KŌBE 147
TOUR DU SOLEIL 127
TOYOOKA 164
TSUTENKAKU TOWER 120

U

UMEDA SKY BUILDING 117
UMI NO EKI, MARCHÉ AUX POISSONS . . 189
UNIVERSAL STUDIOS JAPAN 123
UROKO NO IE 147
UZUNOOKA ŌNARUTOKYŌ
KINENKAN 177

W / Y / Z

WATAYA 158
YŌKAN NAGAYA 147
YUMURA ONSEN 170
ZOO DE TENNOJI 120

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
ŌSAKA & HYŌGO



Vous rêvez
d'un **voyage**
sur mesure ?

QuotaTrip

Trouvez
les meilleures agences locales,

Sur + de
200 destinations !

www.quotatrip.com

Gratuit
& sans
engagement.

Recevez
et comparez
jusqu'à 4 devis.

Planifiez votre
voyage avec
l'agence choisie.

recommandé par petit futé

KINOSAKI

訪れる喜び





HIMEJI





KOBE

HYOGO GOLDEN ROUTE

9 791033 185178
13.95 € Prix France

Le département du Hyogo est situé dans la région du Kansai, à moins d'une heure de train de Kyoto et d'Osaka. On y découvrira de nombreuses spécialités gastronomiques telles que le bœuf de Kobe et le sake de Nada, ainsi que des sites touristiques incontournables comme le château de Himeji, (classé au patrimoine mondial de l'UNESCO) ou encore les sources thermales de Kinosaki où l'on pourra se promener vêtu d'un yukata (kimono d'été en coton). Véritable pépite, Hyogo Golden Route a beaucoup à offrir et séduira les visiteurs en quête de découvertes.



Habatan
(Mascotte du département du Hyogo)

兵庫県
Département du Hyogo
兵庫県　観光交流課

Hyogo Tourism Guide