



Péninsule de Kii voyage en terre sacrée

Au sud d'*Osaka*, la péninsule de *Kii* est une terre bénie des dieux. Berceau des religions shintoïste et bouddhiste, elle est également aux origines de la création de l'*État japonais* et préserve, à l'abri de ses petits villages campagnards, des traditions qui ont forgé le célèbre art de vivre nippon.

Texte : Laurence Nicolas
Photos : Antoine Lorgnier



Dans la baie d'Ago, une Ama, ou femme plongeuse en apnée, à la recherche de coquillages.

La péninsule de Kii cultive le paradoxe de ne pas être connue des voyageurs tout en étant une de leurs destinations favorites. C'est en effet là que se trouvent la ville de Nara et le sanctuaire de Koyasan, deux hauts lieux de l'histoire et de la spiritualité japonaises. Lors de ce voyage, notre itinéraire nous a emmenés plus à l'est, vers les côtes de la baie d'Ago et le parc national d'Ise-Shima. Tout commence avec une rencontre, celle de Mamoru Matsumoto, le chef de l'hôtel Cova Kakuda. Le soir de notre arrivée, il nous avait préparé un dîner avec poulpe grillé au charbon de bois, congre tempura, risotto de fruits de mer et huître pochée. Entre deux éclats de rire, il nous a proposé d'aller avec lui le lendemain matin, à 5 h, au marché aux poissons de Nakiri. Même si le décalage horaire ne jouait pas en notre faveur, nous acceptâmes, tout en dégustant une dernière bouchée de bœuf Matsusaka, tendre à souhait. Aux aurores, le marché aux poissons vit au rythme des arrivées des bateaux de pêche. Mamoru Matsumoto y connaît tout le monde, salue ses fournisseurs, jette un coup d'œil averti à la pêche du jour. « J'achète tous mes poissons au marché et presque tous mes fruits de mer, précise le chef en nous présentant Satomi. Mais c'est à elle que je passe mes commandes spéciales de coquillages. Elle est une ama ! ». Les amas, ou femmes plongeuses, ont pour spécialité d'aller pêcher en apnée coquillages et crustacés dans les eaux claires et fraîches de la baie d'Ago. Cette tradition existerait depuis 4 000 ans dans la péninsule de Kii et environ un

millier d'amas seraient encore en activité, souvent âgées de plus de soixante ans. « Dans l'imaginaire occidental, précise Mamoru, les amas sont synonymes de pêcheuses de perles. Certes, il leur arrivait de remonter une huître contenant une perle mais c'était rare. L'essentiel de leur travail est de pêcher ormeaux, poulpes, algues et crustacés ». Pour les perles, pas de regrets, l'hôtel de Cova Kakuda a été créé par la société Kakuda Pearl Company et la ferme perlière, située à quelques minutes de bateau, nous attend.

DIVIN UMAMI

La technique de culture des huîtres perlières a été inventée à la fin du XIX^e siècle par Mikimoto Kokichi et la baie d'Ago est sa mer de prédilection. Là, au milieu des eaux calmes, les fermes se succèdent où s'affairent des mains habiles. L'affaire est sensible car les huîtres n'aiment guère se voir introduire un nucleus autour duquel elles sont priées de créer une enveloppe de nacre. « Ce n'est pas la même variété que je sers au restaurant, nous rassure Mamoru Matsumoto dans un de ses grands éclats de rire. La variété Iwagaki, plus charnue, est juste délicieuse cuite dans un dashi ! ». Le dashi est le bouillon incontournable de la cuisine japonaise. Grâce à lui, des chercheurs ont découvert l'umami, cinquième saveur après le sucré, l'acide, le salé et l'amer ! L'umami, il en est également question chez Yukiaki Tenpaku et sa fille Kisa Kakuchi. Ils préparent des filets de bonite séchés, appelés ➤



Introduction d'un nucléus dans une huître perlière dans une ferme de la baie d'Ago.

Yukiaki Tenpaku, 4^e génération à produire des filets de bonites séchés.



Bijoux de perles d'élevage produites dans la baie d'Ago.

Copeaux de bonites séchés, appelés katsuobushi, produits par l'atelier Katsuo no Tenpaku.





Éleveur d'huîtres perlières dans une ferme de la baie d'Ago.



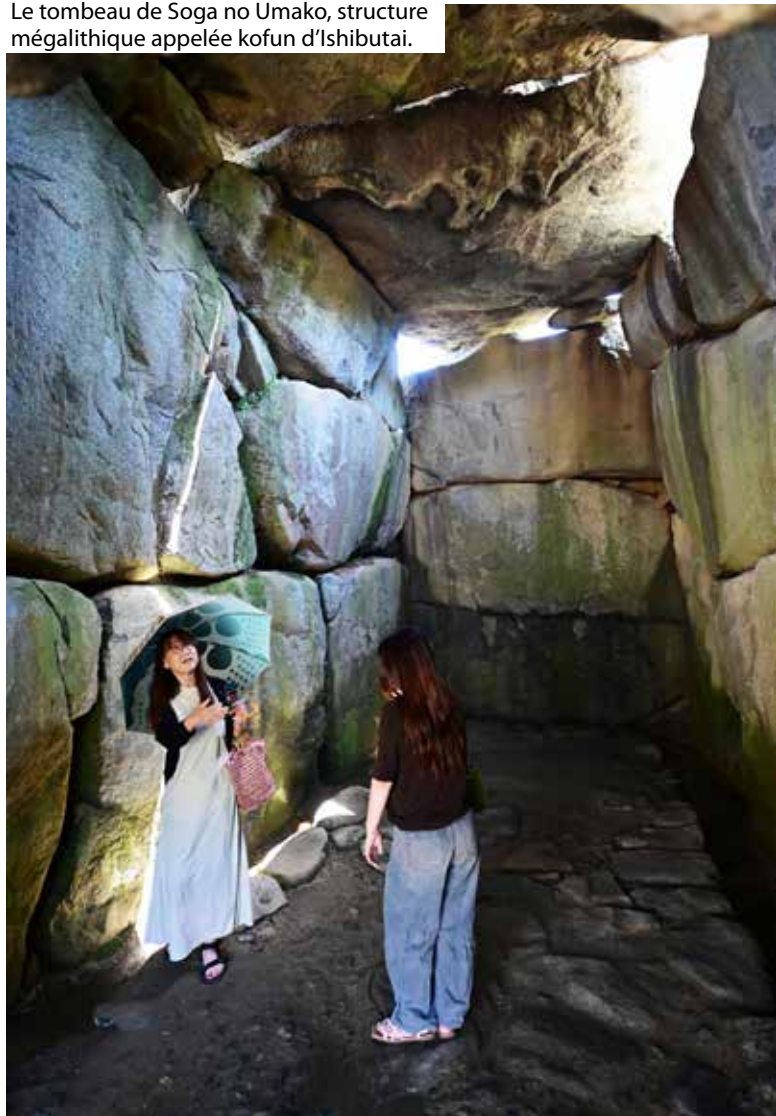
Déjeuner de coquillages chez une Ama.

Jeunes femmes se purifiant selon le rituel shintoïste au temple d'Ise-jingu.



Montagnes et rizières autour du village d'Asuka, qui abrite des vestiges historiques liés à la famille impériale.

Le tombeau de Soga no Umako, structure mégalithique appelée kofun d'Ishibutai.



La côte Pacifique de la péninsule de Kii dans le parc national d'Ise-Shima.





La statue de Bouddha du temple d'Asukadera est l'une des plus anciennes du Japon.



Le temple bouddhiste d'Asukadera, construit en 596.



Moine effectuant une cérémonie dans le temple bouddhiste d'Hasedera.

katsuobushi. Empilés sur plusieurs niveaux au-dessus de foyers alimentés en bois de chêne, les filets doivent atteindre le séchage parfait, celui qui, seul, permettra de produire ces copeaux rose clair d'une extrême finesse. Yukiaki Tenpaku est intarissable sur le sujet, surtout lorsqu'il évoque sa relation avec le temple shintoïste voisin d'Ise-jingu. Sa grande fierté est d'offrir le meilleur de sa production à Amaterasu, la déesse du Soleil. « Si la pêche est bonne, c'est grâce à elle. Il est important de la remercier, explique-t-il. À chaque visite de l'atelier, nous offrons aussi à nos invités le shinjin-kyoshoku, un repas de riz et de bonite afin qu'ils bénéficient de l'énergie contenue dans les copeaux. Il suffit de les voir reprendre vie et danser sur le riz tiède pour comprendre leur origine divine ! ».

LES DÉBUTS D'UN ÉTAT

Perdu au milieu d'une forêt de cèdres millénaires, l'enceinte sacrée d'Ise-jingu abrite les temples dédiés à Toyo'Uke-no-Omikami, déesse de la moisson, et à Amaterasu-Omikami, déesse du Soleil. Amaterasu aurait également engendré la lignée de la famille impériale. De par ses liens étroits avec l'empereur, le Kotai-jingu, ou temple d'Amaterasu, ne se visite pas. Vieux de 2 000 ans, il renferme le miroir de bronze, un des trois insignes sacrés du Trésor impérial et ne s'approche qu'avec respect. L'entrée au sanctuaire s'effectue par le magnifique pont en bois d'Ujibashi. Comme les temples, il a été construit sans clou ni vis pour que,

selon le rituel Shikinen Sengu, l'ensemble du site sacré puisse être reconstruit tous les vingt ans afin de garder sa pureté originelle ! À quelques heures de route de là, le village d'Asuka abrite des vestiges historiques liés à la famille impériale. Il est bien difficile de croire que jadis, ce village tranquille fut la première capitale du Japon entre 592 et 710 de notre ère. C'est ici que le prince Shotoku jeta les bases d'un État impérial et rédigea la première constitution du pays. Au VII^e siècle, Asuka fut le fief du puissant clan Soga qui s'installa sur la colline Amakashi-no-oka d'où la vue englobe rizières et montagnes environnantes. Connu pour ses réformes et ses liens avec la famille impériale, Soga no Umako fit également construire en 596 le temple d'Asukadera, premier temple bouddhiste du pays abritant la plus ancienne statue de Bouddha du Japon. Cette puissance se mesure toujours à la taille du tombeau de Soga no Umako. Le kofun d'Ishibutai est en effet la plus grande structure mégalithique du Japon et la taille des pierres qui le composent est impressionnante.

NE PAS BOUDER SON PLAISIR

Un peu en dehors du village, le chef Hirokazu Nakai et sa femme Mami ont transformé la vieille maison familiale en bois en restaurant étoilé Michelin. Au Da Terra, l'expérience culinaire commence en ouvrant le tiroir situé à votre place sous la table. Là, mise en scène parfaite, sont alignés couverts et menu. ➤



Statue géante en bois de la déesse Kannon dans le temple bouddhiste d'Hasedera, construit en 686.



À Ise, la confiserie traditionnelle Nikenjaya-mochi Kadoya fabrique des mochi (gâteaux de riz) depuis 1575.

Nikenjaya-mochi Kadoya.



Malgré son nom italien, le restaurant propose une cuisine japonaise d'excellence qui fait la part belle aux légumes et plantes aromatiques cultivés dans la ferme familiale. D'où également l'obtention de l'étoile verte Michelin. Hirokazu travaille également avec des producteurs locaux. Parmi ses fournisseurs, Hiroshi Yoshida qui produit la sauce soja Tokuboshi Shoyu, réputée pour sa texture onctueuse et sa richesse aromatique complexe, dans des foudres en cèdre inchangés depuis plus d'un siècle ! La dernière expérience culinaire de ce périple nous est donnée par Kyoko Onishi, connue dans le monde entier pour sa cuisine Yamato Yakuzen. Kyoko s'est elle-même guérie en changeant son alimentation et est devenue une sommité mondiale en la matière. Au menu, une grande assiette avec salade, légumes marinés ou crus, semoule et algues séchées. « La cuisine des plantes peut vous guérir grâce aux vertus médicinales contenues dans les aliments. Ce menu va déjà vous aider à gravir les marches qui mènent au temple d'Hasedera », dit-elle en souriant. Ce temple, fondé en 686, abrite une statue en bois de 9 m de haut de la déesse Kannon, sculptée paraît-il en trois jours par un moine inspiré ! Un magnifique escalier couvert de 399 marches - appelé noborirô - y mène en effet. Le gravir est censé nous débarrasser des 108 illusions responsables de la souffrance humaine. Associé à la cuisine de Kyoko Onishi, nul doute que nous sommes revenus de cette visite sains de corps et d'esprit ! ➤



Le chef Hirokazu Nakai et sa femme Mami du restaurant Da Terra.



Restaurant Da Terra, 1 étoile Michelin et 1 étoile verte Michelin.

Cuisine vegan et médicinale de Kyoko Onishi, appelée Yamato Yakuzen.



Hiroshi Yoshida, producteur de la sauce soja Tokuboshi Shoyu.





Hôtel Cova Kakuda
ANCIENNE FERME PERLIÈRE

Dans le parc national d'Ise-Shima, blotti dans une crique de la baie d'Ago, l'hôtel Cova Kakuda a investi une ancienne ferme perlière pour en faire un lieu design et zen. En extérieur, les maisons ont gardé leur aspect traditionnel alors que leur intérieur a été aménagé avec de beaux volumes qu'agrandit encore l'utilisation du bois clair et de matériaux naturels. Le lieu se veut une transition entre la terre et la mer, un concept que les Japonais appellent « satochi-satoumi ». La réception fait face à la baie et partage son espace avec le restaurant fief du chef Mamoru Matsumoto. À côté, le spa comprend plusieurs bains extérieurs et intérieurs alors que les quatre suites se partagent la rive gauche en autant de villas séparées. Lits immenses, tatamis au sol, murs blancs, poutres apparentes, grandes baies vitrées donnant sur la mer, silence... l'heure est à la reconnexion avec soi-même et la nature. L'hôtel est bien évidemment éco-responsable et une de ses actions est de maintenir une population saine d'huîtres Akoya, connues pour être des filtres naturels et d'améliorer la qualité de l'eau. Le propriétaire, Georges Kakuda, à la tête de la maison de perles éponyme créée en 1931, a vécu ici dans sa jeunesse. Le lieu lui est donc cher. Alors que la culture des perles connaît une crise d'ampleur et doit faire face au changement climatique auquel les huîtres sont sensibles, il a voulu, en créant Cova Kakuda, insuffler un nouvel avenir à la région. Outre son hébergement de qualité, sa cuisine savoureuse et inventive, l'hôtel propose aussi de nombreuses activités telles que la visite des fermes perlières, le marché aux poissons de Nakiri, l'observation des étoiles, le yoga, une sortie en mer en kayak ou encore une rencontre avec les amas. ➤





Hôtel Oyado The Earth *ENTRE FORÊT ET OCÉAN*

Perché au-dessus des falaises face à l'océan Pacifique et cerné par la forêt, l'Oyado The Earth peut surprendre un voyageur occidental. Conçu pour les Japonais, on s'y promène en kimono fourni par l'hôtel et la décoration asiatique est un peu surannée. Ses seize suites font face à la mer ou à la forêt et bénéficient toutes d'un onsen privatif qui participe au dépaysement que procure le lieu. Tous sont alimentés par la même source dans laquelle, dit la légende, les dragons aimaient se baigner. Des bains communs Uneri et Urumi (Vagues et Humidité) bénéficient également de cette source thermale ainsi que le spa qui offre un large choix de soins et de traitements qui vous aideront à retrouver le Wa qui, en japonais, signifie détente et bien-être. L'autre atout de The Earth est son restaurant Ran où sont élaborés des repas kaiseki, dont la particularité est de se composer de plusieurs petits plats servis conjointement, chacun mettant en valeur un ingrédient local ou une spécialité du chef Motoji Yamakawa. Le petit déjeuner, pris face à une large baie vitrée surplombant l'océan, a pour mission de « réveiller le corps » et « d'ouvrir l'esprit », en un mot : vous préparer à la visite du temple voisin d'Ise-jingu.



Branchera Villa Asuka *REPAIRE CONFIDENTIEL*

En plein cœur du village d'Asuka, cette maison japonaise traditionnelle de plus de 150 ans, classée au patrimoine national, a été restaurée dans les règles de l'art. Son extérieur reprend les éléments architecturaux locaux tels que les toits en tuiles vernissées décorés d'onigawara, éléments en forme de bêtes démoniaques, et des murs en plâtre blanc renforcés de poutres de bois sombre. Les suites Akane-no-Ma (92 m²) et Yamabuki-no-Ma (85 m²) se composent d'un grand salon, d'une belle chambre, d'un petit jardin zen et d'une salle de bain équipée d'une baignoire en céramique Shigaraki, censée être parmi les plus grandes de tout le Japon ! Au sol, de beaux planchers de bois patinés par le temps. Les murs sont faits de panneaux coulissants en bois et papier et nombre de meubles sont d'époque. La chambre, dotée d'un lit king size rétroéclairé, est d'une simplicité apaisante. La Villa Asuka ne dispose pas de cuisine intégrée et les repas se prennent donc à l'extérieur (restaurants Da Terra ou La Ville...). En revanche, le petit déjeuner vous sera livré tout préparé dans un caisson réfrigéré. À déguster sur la grande table en bois du salon face au jardin. ➤

Suruga la voie du thé

Aux pieds du mont *Fuji*, la région du *Suruga* est connue pour être le berceau du *thé vert japonais*. Plus qu'une simple boisson, ce breuvage y est devenu un art de vivre qui vous accompagnera tout au long de votre périple.

Texte : Laurence Nicolas
Photos : Antoine Lorgnier



Récolte manuelle des feuilles de thé dans la plantation de Maruichi Mizuno Tea Farm.

Kiyomi Uchino veille depuis de longues années sur la plantation de thé familiale. Cernée de hautes montagnes qui captent l'humidité des nuages, la région fut choisie par le moine Shoichi-Kokushi pour y planter les graines de thé *Camellia Sinensis* à son retour de Chine. C'était au XIII^e siècle et Kiyomi est fier de cet héritage historique. Sa plantation ne couvre que quelques hectares mais il y produit, en famille, plusieurs variétés de thés verts parmi les meilleures du Japon. « La saveur du thé vert varie selon les régions, les méthodes de culture, la date de la récolte, la qualité des feuilles récoltées et les techniques de fabrication. Ça, c'est du Sencha fait avec les feuilles de la première récolte en mai », explique-t-il en servant son thé favori dans une petite coupe. Kiyomi produit aussi du Gyokuro. Pour cela, il recouvre ses thiers avec un voile et les laissent pousser à l'ombre pendant trois semaines avant la récolte. Cette pousse lente permet de produire un thé vert aux saveurs plus douces. Le Bancha, thé issu d'une récolte tardive, est en revanche plus astringent. Mais il y a aussi le thé vert Fukamushicha (les feuilles sont passées à la vapeur plus longtemps pour perdre de leur amertume), le Genmaicha (mélange de Sencha et de riz brun grillé, très populaire au Japon), le Hojicha fait avec des feuilles torréfiées, le Kamairicha (thé séché) ou encore le Matcha dont les feuilles de thé sont réduites à l'état de poudre. Les plantations ne manquent pas à Suruga et la plupart se visitent. Hiroki Murakami a installé une

terrasse avec vue sur ses plantations et le mont Fuji. Chez Maruichi Mizuno Tea Farm, le fils est aux champs, le père à la fabrication et la fille à la boutique. Là aussi, une terrasse a été aménagée au milieu de la plantation qui offre une autre vue sur le mont Fuji. Chez Ryo Moriki (Moriki Farm), les crêpes au thé vert sont juste délicieuses. Partout, la dégustation des thés produits vous étonnera par la palette de leurs saveurs. Certes, les différences sont subtiles et certaines vous échapperont. À moins que vous ne profitiez de votre séjour pour affiner nez et papilles avec Yasuhisa Iwazaki, maître en thé, qui, dans sa boutique Maruhide Iwazaki Tea Shop, dévoile les subtilités des diverses variétés et invite ses visiteurs à préparer leur propre mélange. Il y est même possible de compléter cette initiation par un menu accords mets-thés des plus savoureux. Certes, pour un palais européen habitué au vin, ce premier repas est un exercice délicat, voire un peu frustrant. Mais à Shizuoka, les occasions d'affiner votre sensibilité au thé vert ne manqueront pas car nombreux sont les restaurants qui proposent de tels accords. La cheffe Chikako Shiratori (Steak & European Cuisine Le Monde Fujigaya) ne sert plus que du thé et des infusions de sa création pour accompagner sa cuisine teppanyaki. Quant à Masamichi Itani (No'Age), il pousse la créativité toujours plus loin en inventant des cocktails à base de thé tout en mijotant ses recettes devant vous. En notre honneur, Masamichi s'est ainsi amusé à associer thé sencha, saké et... pastis ! ➤



Dégustation de thé vert chez Kiyomi Uchino (plantation de Sansuien).



Dégustation de thés chez Hiroki Murakami (Murakami Tea Garden).

Shoichi Mizuno dans son atelier de fabrication (Maruichi Mizuno Tea Farm).





Au restaurant No'Age, le chef et barman Masamichi Itani concocte des accords mets-thés.



Ryo Moriki avec deux infusions de thés de la plantation familiale Moriki Farm.



Dégustation de thés au restaurant Maruhide Iwazaki Tea Shop avec le maître Yasuhisa Iwazaki.



Dîner avec accords mets-thés au restaurant Maruhide Iwazaki Tea Shop.



Le chef et barman Masamichi Itani au restaurant No'Age.



La maison de thé Gyokuro no Sato organise des cérémonies du thé dans l'esprit de l'école Urasenke.

L'ÉLOGE DE LA LENTEUR

Perdue au milieu d'une forêt de bambous, la maison de thé Gyokuro no Sato est le royaume de madame Katagawa. Elle y pratique la cérémonie du thé selon le rituel de l'école Urasenke, une des trois écoles du thé du Japon. Très humblement, madame Katagawa explique qu'elle exerce son art depuis 30 ans et qu'une dizaine d'années de pratique supplémentaire devrait lui permettre d'atteindre un niveau de perfection honorable ! Une cérémonie du thé, ou « wabicha », dure environ une heure trente. Chaque geste, chaque étape, chaque instrument répond à des règles strictes codifiées au XVI^e siècle par le maître Sen-no-Rikyu. C'est lui qui impose le style « Soan » dans lequel le déroulement de la cérémonie se fait dans une maison isolée afin de sublimer le « chado », philosophie reposant sur quatre piliers : le « Wa » (l'harmonie des relations humaines), le « Kei » (le respect envers les autres), le « Sei » (la pureté du cœur et de l'esprit) et le « Jaku » (la tranquillité et l'apaisement). Chaque cérémonie s'apparente donc à une discipline spirituelle et esthétique conduisant au perfectionnement de soi par l'appréciation du moment présent, la recherche de la beauté et l'humilité. Chikako Matsui est elle aussi maîtresse de cérémonie mais, pour le thé matcha. Ses deux apprenties, Kasumi Sugiyama et Honoka Watanabe, œuvrent avec

grâce et sérieux. Si la lenteur et la gravité de la cérémonie sont identiques à celles du thé vert, les instruments diffèrent. Ainsi du fameux fouet en bambou appelé « chasen » dont l'utilisation est une étape cruciale. Le matcha doit être servi mousseux à souhait pour que la légèreté de l'écume vienne contrebalancer l'astringence du thé. Ce coup de main nécessite à lui seul quelques années d'apprentissage !

CURE DE JOUVANCE

Lorsque les moines bouddhistes Saicho et Kukai rapportèrent au VIII^e siècle les premières graines de thés de Chine au Japon, le thé vert était alors principalement utilisé pour favoriser la méditation. Son usage devint rapidement indissociable de la pratique du zen. Ce n'est qu'au XII^e siècle que ses vertus médicinales furent reconnues grâce au moine Eisai qui publia en 1214 le recueil « Kissa Yojoki » sur les bienfaits du thé sur la santé : « Le thé est la plus belle médecine pour nourrir la santé de chacun ; il est le secret d'une vie longue ». À Shizuoka, le très beau temple shintoïste de Kunôzan Tôshôgû, construit en 1617, rend hommage à Tokugawa Ieyasu, premier shogun de l'ère Edo. S'il a été déifié pour avoir unifié le Japon, il est aussi connu pour sa passion des plantes médicinales, dont le thé, qu'il cultivait ➤



Madame Katagawa, maîtresse de cérémonie du thé à la maison de thé Gyokuro no Sato.



Kasumi Sugiyama, élève de Chikako Matsui, maîtresse de cérémonie de thé matcha.

Maison de thé Gyokuro no Sato





Temple Kunoza Toshogu, sanctuaire shintoïste construit en 1617 en mémoire du shogun Tokugawa Iyasu.



Torii au temple Kunoza Toshogu

lui-même et qui lui ont sans doute permis d'atteindre l'âge respectable, pour l'époque, de 75 ans ! Depuis, de nombreuses études scientifiques sont venues corroborer les écrits du moine Eisai. Le thé vert, en feuille ou en poudre, contient nombre de molécules bénéfiques à l'organisme. La catéchine est un antioxydant qui aide à prévenir les maladies inflammatoires et coronariennes et à éliminer les graisses ; la théanine influe sur le système nerveux ; la vitamine C peut prévenir certains cancers alors que la caféine stimule la concentration et la mémoire. Le thé vert serait aussi riche en umami, tout particulièrement la variété gyokuro issue de feuilles de première récolte de théiers ayant poussé à l'ombre. Pour libérer tous ces bienfaits, voici les conseils de madame Katagawa. L'eau doit bouillir pendant 3 minutes (5 si elle provient du robinet). Elle doit ensuite refroidir pour atteindre une température supportable (40°). Si l'eau est trop chaude, elle va libérer les tanins et la caféine, rendant le thé plus astringent. Surtout ne jamais ajouter d'eau froide ! Le meilleur moyen pour la refroidir est de la verser dans les tasses puis de prendre le temps de mettre le thé dans la théière (2 g par personne) et ensuite de le recouvrir de l'eau préalablement versée dans les tasses. Laissez infuser une minute puis servez sans laisser une goutte dans la théière. ➤



Chikako Matsui avec deux de ses élèves





Izumigaya Craft Inn Waraku
HONNEUR À LA TRADITION JAPONAISE

L'hôtel Waraku est une petite merveille d'architecture traditionnelle japonaise. Disséminés en plusieurs lieux, la réception, le spa, les chambres et les restaurants se sont installés dans de vénérables maisons en bois (kominka), certaines plus que centenaires, rénovées avec talent pour répondre aux standards occidentaux de l'hôtellerie de luxe. Sur les huit clefs du Waraku, cinq sont des villas qui mettent en valeur le savoir-faire des artisans japonais. Carrelage en terre cuite au sol, murs sombres en bois, poutres apparentes et fenêtres shoji servent de cadre à une décoration sobre et élégante composée d'antiquités et d'objets artisanaux. Les lampes en bambou réalisées selon la technique Suruga Sensuji sont de toute beauté et la plupart des tissus ont été teints manuellement dans du thé. Chaque chambre et suite dispose d'une vaste salle de bains avec sauna, décorée de faïences sombres et de bois clair, essentiellement du cyprès (hinoki). Le tout dissimule habilement les concessions nécessaires à la modernité que sont le Wi-Fi, le chauffage au sol et la climatisation. Situé au niveau de la réception, le spa Ocha propose plusieurs soins et traitements traditionnels à base de thé. Quant aux deux restaurants, le Simples et le Wakamatsu, ils font la part belle à la gastronomie locale. Au Simples, le chef Yasuhiko Inoue propose des menus dégustation de douze plats réalisés avec des produits provenant de la région de Suruga, produits que vous retrouverez également au délicieux petit déjeuner japonais servi au Wakamatsu. L'originalité du Waraku est aussi d'être associé au centre d'artisanat Takumishuku où sont rassemblés des ateliers qui vous permettront de vous initier au tissage de bambou, à la teinture japonaise, au travail du bois, à la laque et à la poterie et de confectionner votre propre souvenir ! À défaut, le magasin lifestyle Teto Teto vend de très beaux objets, accessoires et vêtements réalisés sur place. ➤





Hôtel Nippondaira

VUE IMPRENABLE SUR LE MONT FUJI

Classé parmi les 100 plus beaux sites touristiques du Japon grâce à sa vue sur la baie de Suruga et le mont Fuji, le Nippondaira est un hôtel contemporain de 80 chambres élégantes dotées de tout le confort moderne. Spacieuses (45 m²), elles bénéficient d'une large baie vitrée de 6 m de large et d'une terrasse dont le garde-corps a été abaissé pour ne pas gâcher la vue lorsque vous êtes allongé sur le lit ! L'endroit est très prisé des Japonais qui viennent s'y marier ou encore jouer au golf sur fond de mont Fuji. Avec son esthétique zen et ses larges baies vitrées ouvertes sur le paysage, le Nippondaira est une escale parfaite pour toute découverte de la région car situé à proximité de la ville de Shizuoka, des plantations de thé, du temple shintoïste de Kunōzan Tōshōgū ou encore des belles plages de la baie de Suruga, une des plus profondes du monde. Outre l'accueil d'une gentillesse extrême, l'hôtel compte plusieurs restaurants dont le Fukian, dans lequel le chef Daisuke Makita prépare devant vous sushis et sashimis. La démonstration commence avec la présentation des filets de poissons. Elle continue avec la découpe desdits poissons à l'aide de couteaux parfaitement aiguisés, généralement des yanagiba. Il y en a un pour le thon, un autre pour les poissons blancs et un dernier, polyvalent, appelé santoku. Enfin, vient la fabrication des sushis avec une boule de riz blanc posée dans le creux de la main, une petite touche de wasabi dont la racine est râpée sur une peau de requin, et enfin l'ajout, d'un geste précis, de la tranche de poisson cru. L'expérience culinaire se poursuit au petit-déjeuner avec un buffet japonais ou occidental à déguster en terrasse face à l'incontournable mont Fuji. L'hôtel a en effet été conçu selon un angle décalé de cinq degrés par rapport à l'axe central du volcan afin que la vue panoramique de l'hôtel ressemble le plus à celle des estampes ukiyo-e, mouvement artistique de l'époque Edo (1603-1868), décrivant le Mont Fuji et la baie de Suruga !



Mer de Seto balade artistique



Le Simose Art Museum : ses huit galeries mobiles aux parois de verre coloré semblent flotter sur l'eau.

La troisième édition de la *Triennale de Setouchi* s'est tenue cet été dans la myriade d'îles de la mer de *Seto*. Ce festival d'art contemporain est sans doute l'une des plus grandes manifestations artistiques organisées à travers le monde, avec plus d'une vingtaine de musées concernés, des dizaines d'œuvres créées pour l'occasion et une aire géographique qui s'étire de la ville d'*Hiroshima* jusqu'au port de *Kobe*.

Texte : Laurence Nicolas.
Photos : Antoine Lorgnier & Benesse House

La mer intérieure de Seto est blottie entre les îles de Honshu, Shikoku et Kyushu. Elle compte plus de 3 000 îles, pour l'essentiel intégrées au parc national de Setonaikai. Si la plupart sont inhabitées, certaines figurent parmi les hauts lieux touristiques du Japon. La plus célèbre est sans nul doute Miyajima, avec son torii rouge du sanctuaire Itsukushima planté en pleine mer. C'est juste en face d'elle qu'a ouvert en 2023 le Simose Art Museum, conçu par l'architecte Shigeru Ban, lauréat du prix Pritzker 2014. Désigné peu après son ouverture comme l'un des plus beaux musées du monde par le Prix Versailles, il doit son originalité à ses huit galeries mobiles aux parois de verre coloré, qui semblent flotter sur l'eau à l'image des îles de la mer de Seto. Le spectacle est superbe le soir, lorsque ces modules s'illuminent. Leurs huit

couleurs différentes sont inspirées des vases et des lampes d'Émile Gallé, dont le musée présente une belle collection. Ces modules peuvent s'assembler et se déplacer selon les besoins des expositions temporaires, grâce à leur structure flottante proche de celle des navires construits dans les chantiers navals de la ville voisine d'Hiroshima. Si, au crépuscule, la vue est splendide depuis le toit du musée, il est encore plus magique de flâner en bord de mer à l'aube, lorsque le soleil se lève au-dessus de l'île de Miyajima et frappe la paroi de verre du bâtiment principal, dévoilant le paysage comme dans un vaste miroir. Certes, il faut se coucher tard et se lever tôt, mais au Simose, ce n'est pas un problème : le musée est aussi un hôtel, avec une dizaine de villas ultra design, également réalisées par Shigeru Ban, réparties dans le jardin et en bord de mer. ➤



Le musée d'art contemporain de Hiroshima (MOCA) a été réalisé par l'architecte japonais Kisho Kurokawa.

CONCENTRÉ D'ART CONTEMPORAIN

À une heure de train du Simose Art Museum, la ville d'Hiroshima vient de célébrer le 80^e anniversaire de son anéantissement. Orchestrée dans les années 1950 par l'architecte Kenzo Tange, la reconstruction de la ville, au-delà de sa dimension mémorielle, a fait la part belle à la culture. Le musée d'art abrite une collection permanente d'artistes européens renommés, aux côtés d'expositions temporaires mettant à l'honneur des artistes japonais tels qu'Ikko Hirayama, Okuda Genso ou Kibo Kodama. Le musée d'art contemporain (MOCA), ouvert en mai 1989, fut le premier musée public d'art contemporain du Japon. Conçu par l'architecte Kisho Kurokawa sur les hauteurs du mont Hiji, son jardin est parsemé de sculptures modernes signées Mitsuaki Sora, Bukichi Inoue ou Henry Moore. Son architecture audacieuse pour l'époque abrite de vastes espaces propices à l'exposition d'œuvres monumentales, dont beaucoup s'inspirent du bombardement du 6 août 1945, un travail de mémoire pleinement assumé par le musée. La mer de Seto est depuis devenue le terrain de jeu privilégié du plus célèbre des architectes contemporains japonais : Tadao Ando. La première rencontre avec son œuvre se fait sur les hauteurs du port d'Onomichi, situé à deux heures de route d'Hiroshima. Tadao Ando y a réalisé le musée d'art municipal, connu pour sa collection de peintures du Français Georges Rouault, ainsi que la passerelle en béton voisine qui offre une vue magnifique sur la mer de Seto et sa myriade d'îles. Environ une dizaine d'îles participent à la Triennale d'art contemporain de Setouchi. Elles se nomment Shôdoshima, Inujima, Honjima, Ibukijima,

Awashima, Shamijima, Takamijima, Ogijima, Teshima ou encore Megijima. Mais la plus connue est sans conteste Naoshima.

LA MAGIE DE TADAO ANDO

Surnommée l'île des Arts, Naoshima doit sa réputation à son incroyable concentration de musées et de galeries réalisés par Tadao Ando. Le dernier en date a ouvert en mai dernier pour mettre en valeur l'art contemporain asiatique. Le maître du béton brut et de la lumière naturelle signe ici sa dixième réalisation pour la Benesse Art Site Naoshima. Qu'il s'agisse du Chichu Art Museum, du Lee Ufan Museum, de la Benesse House, de la galerie Hiroshi Sugimoto ou du Teshima Art Museum, chaque bâtiment est une œuvre d'art en soi, qui parvient presque à éclipser celles qu'il est censé magnifier. Lieux d'exposition, de contemplation et de déambulation, ces espaces minimalistes et épurés s'intègrent parfaitement dans la nature environnante, ponctuée de sculptures contemporaines signées Yayoi Kusama, Shinrô Otake, Walter De Maria, Niki de Saint Phalle, Sôuke Fujimoto, George Rickey ou Karel Appel. Le musée d'art de l'île voisine de Teshima est un autre superbe exemple d'intégration dans la nature. Imaginé par l'artiste Rei Naito et l'architecte Ryue Nishizawa, il se niche au milieu de rizières en terrasses aménagées par les agriculteurs locaux. Seul émerge un dôme ouvert vers le ciel, afin que le vent, la pluie, la brume, les nuages, le soleil et les saisons deviennent les artistes d'une œuvre sans cesse renouvelée. ➤





Simose Art Garden Villa

VILLAS DESIGN

Le Simose Art Museum est un complexe composé d'un musée d'art, d'un restaurant et des Simose Art Garden Villas : une dizaine de villas design pour deux à quatre personnes, disséminées dans les jardins (Forest Villas) ou en bord de mer (Waterfront Villas). Ces dernières, situées entre le jardin Émile Gallé et la mer, sont toutes identiques. Appelées Maisons Kielsteg A, B, C, D, E, du nom d'une structure en bois autrichienne très utilisée par l'architecte Shigeru Ban, elles sont meublées dans un style japonais : deux grands lits doubles, tatamis au sol, mobilier en bois design et salle de bain avec baignoire intérieure en cyprès japonais. Les cinq Forest Villas, en revanche, sont toutes différentes. La Villa sans Murs s'articule autour d'un espace central immaculé, avec cuisine et salle de bain ouvertes sur la nature grâce à trois murs entièrement composés de baies vitrées amovibles. La Maison de Papier est un manifeste de l'architecte Shigeru Ban, qui a construit ses murs à partir d'immenses tubes de carton, l'un de ses matériaux de prédilection. La Maison Croix se distingue par deux murs en croix soutenant un espace de vie comme suspendu dans les airs. Quant à la Maison à double Toit, son originalité réside dans un plafond formant terrasse et un toit accueillant jacuzzi et lit, en prise directe avec la nature. Sur place, le restaurant français, de bonne facture, constitue la seule option possible pour dîner.



Benesse House

L'ART DANS LA NATURE

Ouverte en 1992, la Benesse House a été le premier musée-hôtel au monde à proposer une expérience totalement immersive dans l'art contemporain. Imaginée par Tadao Ando, elle permet de vivre au plus près des œuvres, dans une architecture de béton brut baignée de lumière naturelle. L'hôtel présente dans chaque chambre des créations originales et ouvre le soir ses galeries uniquement à ses hôtes, invités à déambuler à la découverte des œuvres exposées. Les chambres se répartissent entre quatre ailes - le Musée, l'Ovale, le Parc et la Plage - offrant chacune une perspective différente sur la nature environnante et les sculptures monumentales de l'île. Sur place, un spa et plusieurs options de restauration, dont un excellent restaurant français, complètent cette expérience unique. Au-delà de la Benesse House, l'île de Naoshima est tout entière dédiée à l'art contemporain. On y découvre plusieurs musées et installations imaginés par Tadao Ando, à commencer par le Chichu Art Museum, enfoui dans la colline pour se fondre dans le paysage. Il abrite des chefs-d'œuvre de Claude Monet ainsi que des installations spectaculaires de James Turrell et Walter De Maria, où architecture et nature se confondent. L'île accueille également le Lee Ufan Museum, consacré à l'artiste coréen du mouvement Mono-ha, et le Art House Project, qui transforme d'anciennes maisons du village d'Honmura en œuvres d'art à part entière.