



# Ohaiyo ! (\*)

(\*) «bonjour» en japonais

JUIN 2015

Bulletin mensuel temporaire créé spécialement à l'intention des participants au voyage AEJJR de novembre prochain. Parution d'avril à octobre 2015

3ème numéro d'Ohaiyo vous permettant, comme ceux qui suivront jusqu'en octobre, de mieux connaître le Japon avant le voyage de novembre. Rédaction-conception :GNCD et Natsuki . Logistique/diffusion : Adolphe HBH

## Osaka,vendeur & ventre de l'empire

Depuis plus d'un siècle et demie, la vieille cité d'Osaka, 2è ville du Japon et sa vraie capitale économique, symbolise le dynamisme du commerce japonais car siège de nombreux groupes financiers et industriels, centre des circuits commerciaux réels, et mémoire de l'empire japonais. Le tout aidé par une population locale exubérante (l'opposé des tokyoïtes un rien « coïncés »), dure en affaires, qui rappelle les hongkongais. D'ailleurs, on ne se dit pas « Bonjour » à Osaka, on échange un « Avez-vous mangé déjà ? », signe évident d'une vie active et d'un pragmatisme parfait.



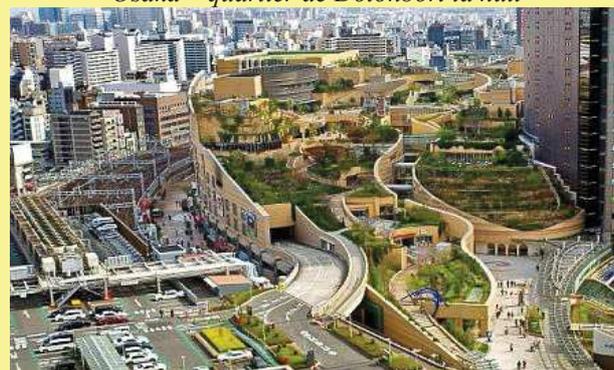
Le château d'Osaka, que vous visiterez

Et Osaka symbolise par ailleurs la rivalité historique avec Tokyo (alors Edo). Le fief d'Osaka appartenait au clan des Toyotomi, rivaux des Tokugawa qui les battirent définitivement lors du siège d'Osaka (fin du 16è siècle).

Cette victoire fut le prélude d'un shôgunat devenu plus tard héréditaire jusqu'en 1868, lorsque le dernier shôgun Tokugawa rendit le pouvoir réel à l'empereur Meiji. Et ce fut au château d'Osaka que ce dernier shôgun se retira initialement, début 1869, après son retrait politique. La population d'Osaka n'avait rien oublié, et travailla 2 fois plus que les autres pour rétablir sa prépondérance au moins commerciale, chose faite dès le 19è siècle.



Osaka – quartier de Dotonbori la nuit



Osaka – quartier de Namba Parks

Quand vous serez à Osaka, vous aurez donc pour vous la tradition (le château, un des 21 restant debout au Japon), et la modernité avec les quartiers de Namba et Dotonbori (nous irons dans ce dernier quartier) , sans parler de la nourriture : Osaka est le berceau du *takoyaki* (beignet de poulpe) et de *l'okonomiyaki* (cf Ohaiyo N°2), et propose des plats de fruits de mer superbes.

# Des adresses introuvables

Aucune personne – et encore moins les Japonais eux-mêmes ou un taxi nippon - n'est capable de retrouver une adresse au Japon sans un plan écrit, un GPS, ou des indications extrêmement précises. Les rues des grandes villes japonaises sont en effet sans nom, à la seule exception d'une poignée de grandes avenues (ex : xxxxxx – dori). Comment s'y retrouver ? Une adresse pourrait être comme suit: 1-7-4 Minato-ku ; c'est la 4<sup>e</sup> habitation (dans l'ordre de construction) du bloc de maisons N°7 au sein du 1<sup>er</sup> quartier de l'arrondissement (« ku ») de Minato de la ville de Tokyo. Les numérotations suivent l'ordre séquentiel de construction de l'habitation ou du bloc de maisons. Et la pratique est restée, même si la reconstruction après 1945 aurait pu permettre la numérotation le long des rues, comme dans les autres pays... à condition qu'il y eût des noms de rue, et il n'y en avait pas ! Même les localités ayant un centre-ville en damier n'ont pas la numérotation le long des rues. Seuls les pompiers, les postiers et les policiers s'y retrouvent pour les adresses, par obligation professionnelle. Etonnez-vous alors que le fax (télécopieur) ait été créé au Japon : cela a permis d'envoyer un plan à chaque déplacement .



## « Fouro....quoi ? »

Même en cette année 2015, beaucoup de Japonais transportent des paquets non dans un sac comme vous et moi, mais dans un *furoshiki*, grand carré de tissu dont la qualité détermine le prix, et qui sert de sac. On met son paquet ou son petit colis au centre, on fait un nœud en haut, et hop, on y va ! Gain d'espace : pas de sac vide avant l'achat des produits.



Petit détail : si vous recevez un cadeau apporté dans un *furoshiki*, il faut rendre ce carré de tissu de suite. Tel est l'usage pour ce « sac » dont l'origine se perd dans la nuit des temps. Oui, un *furoshiki* est un excellent souvenir à rapporter du Japon, et utile .

## Du soja dans le burger

Mc Donalds souffre au Japon, car le rival national, Mos Burger, offre un choix plus local de goût avec des burgers au fromage de soja (tofu) ou au teriyaki etc. Mais dans les 2 cas, le service est exceptionnellement rapide (50 secondes en moyenne) car les employés des 2 chaînes – des étudiants - sont très bien formés avant de travailler.



## Pas de guerre des tours

En 1957, un symbole du renouveau de Tokyo après la guerre naquit : la Tokyo Tower, copie de la Tour Eiffel mais plus haute que l'originale de 14 m. Elle symbolise au yeux des vieux tokyoïtes la période du redécollage industriel japonais, ce qui les émeut.

Pour une nouvelle mobilisation psychologique après 20 ans de crise financière, le Japon a fait mieux : une nouvelle tour (634 m) nommée Sky Tree – que vous visiterez - à l'Est de Tokyo, inaugurée en 2012, et ayant subi sans dommage le fort tremblement de terre de Tokyo de 2011, le même qui a déclenché le raz-de-marée de Fukushima. Mais il n'y aura pas de guerre touristique entre les 2 car ces 2 symboles sont de 2 siècles différents, avec 2 significations différentes.



A droite, le Tokyo Sky Tree

Pour plus d'info, lire : [http://aejrsite.free.fr/goodmorning/gm142/gm142\\_LeSerpentEtLaTour.pdf](http://aejrsite.free.fr/goodmorning/gm142/gm142_LeSerpentEtLaTour.pdf)

## Etiquette japonaise

- où que l'on arrive (restaurant, toilette publique), la présence de pantoufles à disposition signale que l'on doit se déchausser et les enfiler : attention si vos chaussettes/bas sont troués ! Dans les sites religieux, on se déchausse seulement si la salle est tapissée de tatamis .
- dans un restaurant de nouilles (« ramen »), il est normal sinon de bon ton d'aspirer avec bruit ses nouilles car cela signifie qu'elles sont bonnes ; vérité en deçà du mont Fuji, erreur au-delà.
- au Japon, on n'ouvre pas les cadeaux reçus devant le donateur, alors que c'est l'inverse en Occident
- dans le Shinkansen (TGV nippon) et sauf s'il y a un emplacement pour cela, on garde ses déchets (sachets vides de cacahuètes etc.) et on les jette dans le sac tendu par un employé à la sortie du wagon, sur le quai.

## La folie des mascottes

Tout le monde a oublié comment cela a commencé, mais au Japon, toute compagnie, service public, corporation (ex : pompiers), ville, a un emblème visuel, une mascotte, dont le nom est parfois drôle.



*A gauche : mascotte du département de Kumamoto  
A droite, mascotte de la NHK (TV nationale)*

Tout cela permet de personnifier ladite entité, et de créer également une industrie parallèle de poupées, porte-clés etc, très bien accueillie par les Nippons. Certaines chaînes de magasins ont même transformé leur logo commercial en mascotte. Ce marketing forcené mais sympathique fait que les Japonais sont rapidement fidélisés à tel lieu (bien pour le tourisme, ça!) ou à tel produit/service (consommation, service public). Fûtés, ces chers Nippons ...



*Mascotte des sapeurs-pompiers de Tokyo*

## Kiyomizu-dera, temple à suicides ?

Non, non, ne le croyez pas, même si cela a été vrai au début, pour ce temple bouddhiste inscrit au Patrimoine de l'Humanité, que vous visiterez à Kyoto. Construit en 1633 à flanc de colline sur 139 pieux immenses assemblés sans un seul clou, adulé des kyotoïtes venant y admirer l'été indien – comme vous le ferez – ce temple est une des fiertés de l'ancienne capitale impériale. S'il n'y a qu'un temple bouddhiste à visiter à Kyoto, c'est bien celui-ci.

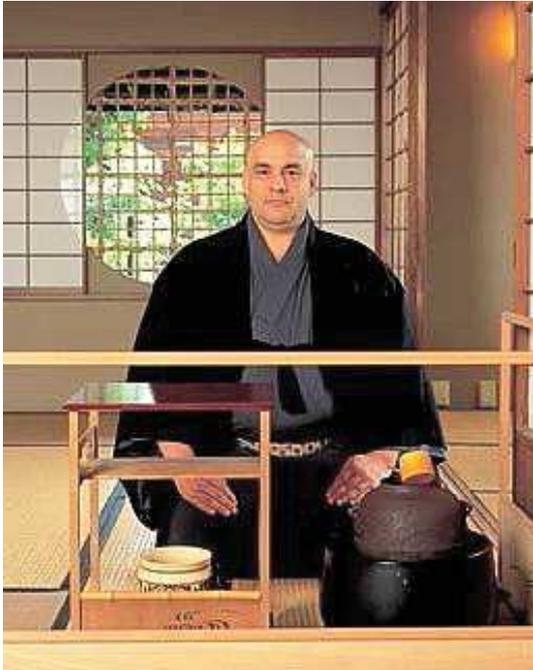


*Le Kiyomizu-dera en automne*

De sa terrasse (cf photo ci-dessus) vous aurez un panorama magnifique. Ensuite vous descendrez plus bas, pour boire une louche de son eau de source issue de la montagne (source Otowa) , au goût très pur - dans « Kiyomizu », *mizu* signifie « eau » - tout en lisant un panneau annonçant « Ici, vous pouvez faire un vœu, il sera réalisé ». Il y a de cela bien longtemps, et pour accélérer (?) ce vœu, des gens se sont jetés du haut de cet endroit : ils sont bel et bien morts. Trêve d'humour noir, sur la terrasse et derrière le « balcon » se trouve un très grand hall avec une scène de théâtre *noh*. Cet art théâtral à l'action hyper-lente se déroule souvent dans des lieux de culte sans aucun rapport avec lui.. Le Kiyomizu-dera inclut également une tour bien belle. Après la visite, vous pourrez parcourir sur plus d'un kilomètre deux rues piétonnières qui se suivent, et typiques : la Sannen-zaka et la Ninnen-zaka, où moult échoppes de produits et objets traditionnels irrésistibles feront frémir votre carte de crédit : petite céramique, éventail, objets laqués, *yukata*, etc.

## Et le maître de thé est...

un Canadien ! Parfaite symbiose des cultures occidentale et japonaise, c'est le maître à thé le plus connu de Kyoto (par son exotisme ?), respecté des kyotoïtes. Etabli au Japon depuis presque un tiers de siècle, parfait nipponophone, Soei (de son vrai nom Randall) officie dans de nombreuses cérémonies du thé, et apparaît régulièrement à la télé-



sion nationale (NHK). Il a tout appris du thé pendant des années, et se promène dans Kyoto en kimono masculin. Si vous désirez être initié aux détails d'une vraie cérémonie du thé, il suffit de prendre rendez-vous avec lui à l'avance dans son *cha-ya* (maison de thé) pour 4000 yens par personne (une heure), et vous serez initié - au choix en anglais ou en japonais - aux secrets du cérémonial et de la dégustation de ce breuvage fort aimé à Kyoto.

## Millionnaire en tatamis

Épais de 6 cm, long de 180 cm et large de 90 cm, le *tatami*, revêtement traditionnel de sol, est également un étalon de mesure. Une chambre typique est de 6 tatamis. Fait d'herbe séchée et tressée, le tatami est changé au bout de quelques années d'usage. Mais le tatami est également l'étalon de mesure de la surface d'un appartement. En ce cas, sa valeur est double et devient le *tsubo* (3,24 m<sup>2</sup>). Un appartement moyen à Tokyo est d'environ 18 *tsubo* (= 36 tatamis = 58,32 m<sup>2</sup>) soit un petit 3-pièces au sens français du terme. Si d'aventure un Nippon vous confie que son appartement à Tokyo « fait » 40 ou 50 *tsubo*, votre interlocuteur est millionnaire en euros, compte tenu du prix des habitations tokyoïtes.

## La minceur, cette ennemie

Si vous voulez grossir, faites comme les *sumotori* : mangez quotidiennement du *chanko-nabé*. Ce plat hyper-calorique inclut dans un bouillon tout ce que vous pouvez imaginer (viandes diverses, légumes, fines herbes, fruits de mer, tofu frit ou nature, etc), et les lutteurs de sumo – sport traditionnel nippon adulé par Jacques Chirac qui a fait des dizaines de voyages privés au Tokyo - en consomment chacun 2 à 3 kilos par jour. Le résultat visible: des hommes de 110 à 130 kilos que vous croisez dans le métro. Et ne manger que du *chanko-nabe* ne signifiera pas que vous arriverez à terrasser un *sumotori*.

*Ci-dessous : du chanko-nabe*



## Tu seras ministre, mon fils !

Le système politique du Japon pourrait être vu comme une entreprise familiale si on est mauvaise langue. Les faits sont là. Le premier ministre actuel, ABE Shinzo, a été déjà 1<sup>er</sup> ministre quelques mois en 2007. Il est le petit-fils d'un ancien premier ministre, KISHI. Ce dernier avait un frère, SATO, lui-même ancien 1<sup>er</sup> ministre, même si son nom était différent car adopté pour des raisons de conservation de patronyme, pratique fréquente en Extrême-Orient. Le vice-premier ministre actuel, ASO Taro, a également été 1<sup>er</sup> ministre de 2008 à 2009. Il est le petit-fils de YOSHIDA, ancien premier ministre. Nombre des membres des cabinets japonais successifs depuis des décennies ont ainsi peu ou prou un parent personnage politique ou ex-ministre. Et cela, depuis 1945. Reproduction des élites, avez-vous dit ?

*Ci-dessous : Assemblée Nationale (Diète), Tokyo*



## Des K-cars en-veux-tu-en-voilà

Vous découvrirez au Japon les petites voitures dites « K-cars », créées initialement par Subaru dans les années 1950. Bien adaptées aux petites rues des grandes villes, les K-cars représentent le tiers des voitures dans les localités moyennes et à la campagne. Leur vrai nom *kei jidōsha* signifie voiture légère. Elles ont leur taille (3,4 m maxi) et leurs performances (64 CV maxi) réglementées. En contrepartie les TVA et assurance sont faibles (environ 160 euros/ an pour l'assurance), et pas d'obligation légale de disposer d'un parking loué ou possédé pour en acquérir. Apogée des K-cars : année 1970, avec 1,2 million de ces voitures vendues.



Deux marques spécialistes de ce type de véhicule : Suzuki et Daihatsu. C'est un marché couvrant également les pays émergents, non négligeable, et Toyota ou Nissan y songent. Notez qu'il s'agit de voitures avec 4 vraies places à l'intérieur profitant de tout l'espace disponible, grâce aux formes assez cubiques des K-cars. Rien à voir avec une Smart. Cette exploitation optimale de l'espace fait qu'il en existe même des versions « camping car » (vive la claustrophobie), et utilitaires. Un ancien premier ministre parlait des « clapiers à lapins » pour les logements nippons, imaginez alors les routes/rues européennes truffées de Renault Twingo, de Ford Ka, de Fiat 500 ou d'Opel Agila ancienne, cette dernière étant d'ailleurs une WagonAir, K-car nipponne de chez Suzuki!

## Senso-Ji : l'âme de Tokyo

Durant votre voyage, l'un des beaux lieux que nous visiterons en premier sera le Senso-Ji, temple bouddhiste dédié à Kannon déesse de la miséricorde, et l'âme de Tokyo car l'un des icônes de la capitale japonaise.



*Entrée du Senso-Ji illuminée la nuit*

Situé dans le quartier d'Asakusa qui fut autrefois le centre de l'activité de Tokyo et qui reste le quartier offrant la vraie ambiance du « vieux Tokyo », il ne manque pas de visiteurs. Il est né grâce à 2 pauvres pêcheurs vivant de la Sumida (rivière traversant Tokyo à l'Est). Trouvant dans leur filet une statuette minuscule, et pas bien fûtés, ils la rejetèrent à l'eau. Elle remonta à la surface. Et de nouveau, après un 2<sup>e</sup> rejet. Finalement un bonze identifia la statuette comme étant celle représentant Kannon. La population bâtit alors un temple à elle dédié. Ce temple fut reconstruit à l'identique après la 2<sup>e</sup> guerre mondiale qui le vit totalement endommagé. Et les fidèles y affluent, y achètent force talismans et autres amulettes, y prient, et y accrochent leur « ex-voto ». Comme beaucoup de temples bouddhistes, ce lieu inclut également un sanctuaire shintoïste, qui abrite

des *mikoshi* (mini-palanquins censés abriter les « kami », « esprits » innombrables au sein du shintoïsme). Ces *mikoshi* sont exhibés en procession lors de la fête de ce quartier, qui a lieu chaque année au mois de mai. La foule, alors !!!



*Procession avec un mikoshi*

Ah, nous allons omettre de vous suggérer de vous approcher du brûle-encens situé juste après l'entrée du Senso-Ji. Là, avec vos mains, ramenez vers vous la fumée de l'encens. Elle est censée vous protéger de tout ce qui peut vous nuire. Effet non garanti sur vous, mais les tokyoïtes y croient dur comme fer.



*Le brûle-encens du Senso-Ji*

Un dernier détail : on ne sait pas si la statuette de Kannon se trouve encore dans le Senso-Ji!

## Job et Rockefeller à Tokyo

Certains aspects « américains » de la vie tokyoïte font sourire. Vous pouvez y trouver un *ramen* (soupe aux nouilles) coûtant 10 000 yens (environ 80 euros) servie au restaurant Fujimaki Gekijo, tout comme vous y trouvez une chaîne de restaurants de ramen nommée Kourakuen dont le bol est au prix étrangement bas de 300 yens soit environ 2€50. Et c'est de la même taille que celle à 10 000 yens. D'accord, le bœuf dans le bouillon/nouilles n'y proviendra pas de Kobé, mais vous n'êtes pas millionnaire comme Rockefeller. Après quoi, vous pourrez aller digérer votre soupe dans une suite de l'hôtel Four Seasons de Tokyo coûtant 2 millions de yens (tarif 2010, cela a pu changer depuis, en plus ou en moins...), soit quelque chose comme 16 000 euros. Par nuit, bien sûr. Et non sans avoir refusé entretemps de ronfler dans un dortoir d'une auberge dont un lit coûte la somme fabuleuse de 2000 yens (16 euros) car, après tout, vous n'êtes pas pauvre comme Job.

## Wagashi, la bonne douceur

Il n'existe pas de vraie pâtisserie nipponne. Dans ce domaine règnent les *wagashi*, « douceurs » japonaises exquisément présentées, délicieuses, et bien adaptées au thé, utilisant surtout la purée d'haricot rouge (« azuki »), la pâte d'amande (massepain), et l'agar-agar (gélatine végétale, cas du « yokan »).



En haut : wagashi d'hiver. En bas : wagashi d'été



Petit de taille, peu sucré, peu calorique, le *wagashi* se mange en 2 ou 3 bouchées. Les formes et ingrédients varient avec les saisons. Il ne se conserve pas (3 ou 4 jours au mieux). La maison la plus connue ? Toraya, fournisseur de la Cour depuis 4 siècles, avec des dizaines de points de vente au Japon, et un seul magasin à l'étranger : Paris 2<sup>e</sup>, rue Saint Florentin.

*Ci-dessous : des « yokan »*



Info + : <http://www.toraya-group.co.jp/paris/salon/>

## UNIQLO : très unique

Vous voyez désormais la marque Uniqlo un peu partout dans le monde (8 boutiques en France)



D'ailleurs vous la trouverez également à Shinjuku, quartier de votre hôtel le soir de votre arrivée. Et Tokyo comporte une centaine de boutiques Uniqlo. Et là, gare aux envies multiples car tout est tentant ! Créée en 1949 dans la région d'Hiroshima, cette compagnie ouvrit en 1984 une boutique nommée **Unique Clothing Warehouse** vendant des vêtements décontractés pas chers (du Gap avant le nom). La progression fut rapide : 1994, 100 boutiques. En 2015 : 1000 boutiques au Japon seul. Parallèlement, la qualité a augmenté régulièrement, devenue supérieure à celle de Zara, référence de ce type de vêtements. Uniqlo a annoncé son objectif pour l'an 2020 : 12 milliards de US dollars de chiffre d'affaires. La créatrice en France pour Uniqlo est nulle autre que la très connue Inès de la Fressange .



## Aller au cinéma au Japon

Cette distraction coûte bizarrement cher là-bas : le prix de base est d'environ 1900 yens (à peu près 16 euros). Et c'est le prix dans un réseau de salles peu chères : Toho. A l'inverse, et chez d'autres, c'est plus coûteux (environ 20 euros) mais certaines salles permettent alors de réserver sa place numérotée, comme au théâtre, ce qui augmente encore le prix pour la moitié des places. Etonnant, n'est-ce pas ?



Et pour séduire sa dulcinée, un Japonais peut choisir une salle offrant des espace-coquilles (comme en classe affaires dans un avion) avec 2 sièges côte-à-côte, et, cerise sur le gâteau, avec la possibilité de boire et même de manger. Pour bien plus cher. Non, ça ne vous tente pas, un steak durant le film ?

## Chaussure à son pied

La tenue traditionnelle japonaise inclut des *geta* (prononcer « gué-ta ») en bois, avec des chaussettes séparant le gros orteil des autres.



Les chausseurs nippons vous proposent désormais des véritables chaussures modernes séparant l'orteil principal des autres. L'expression « avoir les doigts de pied en éventail » prend alors tout son sens .



## Le konbini : tout en un

Imaginez que, outre son offre normale, votre épicerie favorite (Franprix, Carrefour Market, etc.), soit également une blanchisserie, et vous permette de régler vos factures de gaz/électricité ou vos billets de train/d'avion, de retirer de l'argent via un DAB, de recevoir vos colis car vous travaillez, d'acheter vos billets de spectacle, vos journaux, et j'en passe.



Voilà ce qu'est un *konbini* (nom nippon du *convenience store*), ouvert 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Tout est sur les présentoirs, pas d'espace de stockage derrière. Les magasins sont gérés électroniquement via les caisses connectées en ligne à la direction régionale, et sont réapprovisionnés *autant de fois que nécessaire par jour*.



C'est la providence absolue des ménagères : un *konbini* tous les 400 mètres, ou près des stations de métro/train. Une société japonaise a pris la licence de Seven-Eleven aux USA il y a 4 décennies pour finalement racheter la maison-mère US moins bien gérée. Depuis, 7-Eleven a vu naître des concurrents : Lawson, Family Mart, etc. Au Japon, bien sûr, les Américains étant devenus nettement moins compétents en ce domaine que leurs ex-élèves japonais



## Sous le « regard » de l'autre

Vous connaissez maintenant l'*okonomiyaki*, crêpe salée fourrée japonaise (cf Ohaiyo N°2). A Kyoto, vous aurez l'occasion d'en déguster – si vous le désirez - dans un lieu connu comme le loup blanc par les kyotoïtes, le vieux bistrot *Issen Yoshoku*, dans la vieille ville (Gion). Là vous dégusterez votre crêpe au déjeuner, sous le regard fixe d'une Japonaise en kimono. Fixe ? Oui, et pour cause : c'est un mannequin (un par table) qui sert de « voisine » aux clients. Drôle, n'est-ce pas ? Le plus étonnant est ce que nous nous sommes laissés dire : même le prince Charles d'Angleterre y a mangé, fixé, comme vous le serez aussi, par une Japonaise qui restera...de bois.



## Roulons, les amis, roulons !

Les Nippons ne font jamais les choses à moitié : à Tokyo, il existe un showroom/centre d'essai immense de voitures Toyota à Odaiba (île artificielle de Tokyo que vous visiterez) nommé Toyota Mega Web. Là, vous pouvez essayer à votre gré toute la gamme des automobiles Toyota sans exception (70 modèles exposés sur 24 000 m<sup>2</sup>, 150 voitures disponibles), et ce, pour un coût ridicule : quelques euros/demi-heure. Ne soyons pas étonnés alors que ce constructeur soit redevenu le N°1 mondial de l'automobile : il savent vendre, ces bougres !

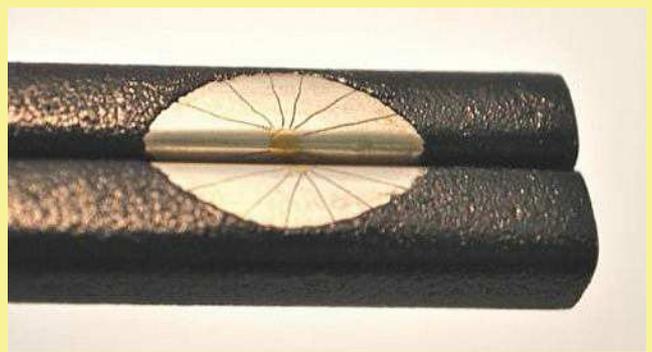


## Baguettes différentes

Un Asiatique arrivant au Japon se dira « Au moins, je pourrais manger ici avec des baguettes ». Certes, mais ce n'est pas tout.



Les baguettes japonaises sont nettement plus courtes que les baguettes de Chine ou du Vietnam, donc moins simples à manier. Elles sont jetables s'agissant de lieux simples (et pan sur l'écologie !), et montent en gamme selon le coût des restaurants : après le bois jetable, ce sera en bois laqué, pour finir dans les restaurants coûteux par des baguettes en bois laqué et décoré, ou, luxe suprême, en bois précieux incrusté et/ou gravé. Vous pourrez ramener des baguettes japonaises en souvenir, elles sont vendues soit en paire unique, soit par deux paires dans des très jolies boîtes. Renseignement pour les novices : les baguettes ne sont pas placées au Japon en perpendiculaire par rapport au bord de la table, mais parallèlement au bord de la table.



## Petite urgence

Cela arrive à tout le monde. Il n'y a pas souvent de toilettes publiques au Japon. Si d'aventure vous avez un besoin urgent, pas d'affolement. Entrez dans le premier café, le premier grand magasin (« *dépôt* ») ou le premier *konbini* (cf article plus haut page 7) car il y en a vraiment partout, et demandez tout simplement « Toïre, kudasai » et on vous l'indiquera. « Toïre » (toilette) se prononce *toi-lé*, et « Kudasai » (s'il vous plaît) se prononce *cou-da-sai*. Ouf, sauvés.