

## Hiroshima, le paradoxe

Hiroshima, détruit par la Bombe A en 1945, renaquit de ses cendres dès le début des années 1950, car les radiations ont disparu rapidement grâce aux vents marins. Ville paradoxale, elle a reconquis sa place industrielle initiale assez vite (Mazda - les automobiles - y est depuis 1920, parmi d'autres industries) et compte désormais 1,2 million d'habitants, soit un peu plus que la population de Marseille.

Paradoxale car elle a absolument tenu à retrouver son aspect initial (reconstruction à l'identique du château, ré-établissement du jardin splendide Shukkei etc.) tout en assumant fermement son statut peu enviable de ville «nucléarisée» par la construction d'un Mémorial de la Paix connu mondialement, où une célébration a lieu à chaque anniversaire de sa destruction dans le recueillement général. Paradoxale car là comme ailleurs dans l'empire nippon, la joie de vivre des Japonais s'y exprime pleinement, en dépit de la présence encore assez notable de survivants de la bombe. Paradoxale également par sa volonté farouche de conserver quelques anciennes rames de son vieux tramway urbain, kitsch à souhait, en dépit de la modernité de la flotte de rames par ailleurs. C'est en somme l'équivalent de Dresde en Allemagne, rasée par un phénoménal bombardement en tapis de bombes incendiaires durant la guerre mondiale, connaissant autant de victimes, et totalement reconstruite depuis. Les «Champs-Élysées» d'Hiroshima, l'avenue Heiwa-o-dori, la traverse d'est en ouest, au centre, pour déboucher sur le Mémorial de la Paix ; votre hôtel se trouve dans une rue parallèle à cette grande avenue, dans son 1er tiers.

C'est une ville qui mérite d'être connue, bien que la majorité des touristes y vient plus pour le Mémorial de la Paix et la superbe île de Miyajima et son merveilleux sanctuaire shintoïste «les pieds dans l'eau», avec un *torii* (portique) planté dans la mer, 3<sup>e</sup> image emblématique du Japon avec le Pavillon d'Or à Kyoto et le Mont Fuji. Nous vous recommandons une visite à pied du centre-ville dans le 11 novembre vers 15h (incluant la visite du jardin Shukkei, cf page 3) au retour de l'île de Miyajima, qui vous dévoilera une image finalement attachante d'une ville qui travaille mais qui s'amuse également, loin du tohu-bohu de Tokyo et d'Osaka, et à l'opposé du conservatisme de Kyoto. Et ce sera l'occasion de faire une orgie d'huîtres, spécialité de la région, avec des recettes parfois étonnantes. Hiroshima ? De l'émotion, du ravissement, et du plaisir culinaire.



*à gauche : le Mémorial de la Paix (à côté : le Musée de la Paix).  
de bas en haut : le château, le stade municipal, le dôme rescapé  
de la bombe A, le centre-ville, le jardin Shukkei, et le torii (portique  
shintoïste) dans les flots devant le sanctuaire de l'île de  
Miyajima, dans la baie d'Hiroshima. Lien pour une visite :  
<https://www.youtube.com/watch?v=mRngxx4XJxc>*

## Le konbini, sauveur des citadins et des touristes

Au Japon, le *konbini* (« convenience store », en déformé), roue de secours permanente pour les ménagères et les célibataires, est une supérette, mais également un relais de livraison, un marchands de journaux, une blanchisserie, un bureau de photocopie, un centre de paiement (impôts, factures), un guichet d'achats de billets de spectacles/voyages, et aussi un centre de redistribution d'aide alimentaire d'urgence en cas de cataclysmes naturels (ex : raz-de-marée de Fukushima en 2011). Et un konbini est ouvert 7 jours/7, 24h sur 24. Relevant de diverses chaînes (Mini-Mart, Lawson, Family Mart, 7-Eleven etc.), il a vu le jour au Japon dans les années 1970 avec un franchisé japonais 7-Eleven qui a finalement racheté la maison-mère américaine. Il y a un *konbini* à peu près tous les 300 m dans toutes les villes nippones, et assez souvent dans les hôtels. Il y a fort à parier que votre premier achat de première nécessité (coupe-ongles oublié etc...) s'y effectuera dès votre arrivée. La chaîne 7-Eleven est de plus connue pour ses DAB-distributeurs de billets acceptant les cartes de crédit éditées dans les pays étrangers, comme avec les DAB de la Poste japonaise et ceux de Citibank Japon. Impossible avec les autres DAB....

Naissance et fonctionnement des « konbini », par la NHK-World, en anglais:

[https://www.youtube.com/watch?v=cBxB\\_HOGKw](https://www.youtube.com/watch?v=cBxB_HOGKw)



## Un Japonais très spécial : Claude Ciari

Né Français à Nice, ayant connu la notoriété mondiale avec un hit absolu à la guitare en France et dans 45 pays (*La Playa*, 1964) à l'âge de 20 ans, Claude Ciari a finalement opté pour la vie à 100% japonaise après le succès en Europe. Il vit au Japon depuis une quarantaine d'années, et son épouse japonaise - un ancien mannequin - lui a donné deux enfants, Christian et Christelle. Ces enfants sont la cause de sa candidature au Sénat japonais après avoir pris la nationalité japonaise: enfants d'un Français, ils ne pouvaient pas avoir la nationalité japonaise. Il ne fut pas élu, n'ayant obtenu que 300 000 voix, mais la loi japonaise fut modifiée après cette « cause célèbre ». Sa carrière japonaise inclut des dizaines de disques, CD et DVD, car il a gardé jusqu'à ce jour un public japonais très fidèle. Sur scène et à la télévision japonaise, il se produit souvent en famille (Christelle à la voix, Christian en accompagnement guitare), en interprétant soit ses propres airs (« Solenzara » etc.), soit les chansons francophones d'Adamo, et des grands de la chanson française (Prévert, Brel, Brassens, Bécaud, Piaf, Trénet) pour les Japonais très nombreux qui aiment les chansons françaises, car celles-ci sont un peu similaires aux « enka » (chansons nostalgiques) nippones.

« La Playa », interprétée sur scène par C. Ciari en compagnie de sa fille et de son fils :

<https://www.youtube.com/watch?v=Qsh2aGackd8>

Interprétant « La foule » d'Edith Piaf, accompagné par son fils :

<https://www.youtube.com/watch?v=yNte2h7LLOM>



## VOUS LE SAVIEZ ... PEUT-ETRE

- dans les trains, bus, et métro, parler fort est impoli, et l'utilisation orale du téléphone portable est particulièrement mal élevée
- ne « jouez » pas avec les baguettes dans un restaurant, il peut y avoir des connotations religieuses
- les bains publics, les « onsen » (bains thermaux), et les piscines affichent souvent un « Interdit aux personnes tatouées » ; c'est pour empêcher les yakuza (gangsters nippons) d'y entrer ; ces derniers sont en général tatoués. Mais sont-ils effrayés ?
- le *oshibori* (serviette chaude ou en papier moite) fourni d'office dans un restaurant est réservé au seul essuyage des mains avant de manger, mais pas pour celui du visage ; si vous le faites, le personnel rira en douce de vous.
- à l'entrée d'un sanctuaire shintoïste, il y a toujours un « lavoir » : la louche disponible sert à vous rincer les mains et la bouche et recrachez l'eau dans le récipient prévu, sinon par terre ; dans le shintoïsme, la pureté personnelle est en effet très importante.

## Pas gentil, ce cher Namazu !

Vous ne vous en apercevrez même pas, mais durant votre séjour au Japon, une dizaine de tremblements de terre auront lieu, et seules vos oreilles auront peut-être senti un léger bourdonnement, signe incontestable de séisme. Pas de peur, les immeubles sont antisismiques !

Eh oui, il y a des centaines de tremblements de terre annuels de toute ampleur dans ce pays qui a le record peu enviable de subir la majorité des grands séismes mondiaux (> 6 sur l'échelle de Richter). Celui mémorable de Fukushima en 2011 a été d'ailleurs vécu au Japon-même par deux de vos accompagnateurs. Cependant, et si par extraordinaire un grand séisme survient, reprenez bien ceci pour ne pas avoir de frayeur :

- si vous êtes dans la rue, éloignez-vous des façades des immeubles pour éviter la chute des vitres cassées
  - si vous êtes dans votre chambre d'hôtel, quittez-la instantanément et descendez dans la rue par l'escalier de service, et pas par l'ascenseur.
- C'est tout, et ce sera fini 1 ou 2 mn après. Et vous rirez de cette manifestation de Namazu, ce poisson-chat gigantesque censé battre sa queue, déclenchant ainsi le tremblement de terre à la fureur des Nippons !



## Le jardin Shukkei d'Hiroshima



A 800 m à l'est de votre hôtel (10 mn à pied) se trouve un magnifique jardin à la japonaise, en sens opposé au Mémorial de la Paix qui, lui, est à 900 m à l'ouest. Magnifique non parce qu'il est japonais, ce qui est déjà une référence, mais parce que ce jardin renommé datant de l'an 1620, c'est-à-dire un peu après la construction du château d'Hiroshima, et refait après 1945, présente des caractéristiques uniques : tout y est à l'échelle réduite. Les monts, vallées, forêts semblent en effet y être reproduits presque en petite taille. Son nom « Shukkei-en » se traduit d'ailleurs et approximativement par *jardin aux paysages réduits*. Ce qui n'empêche pas ce très beau lieu en plein centre-ville de présenter les caractéristiques d'un ravissant jardin traditionnel : pont japonais outre un pont « à la chinoise » (cf photos ci-dessus), un bel étang, mais également des buissons, arbres et arbustes plantés et taillés d'une manière exquise. Cerise sur le gâteau, des maisons de thé autour de l'étang permettent d'apprécier le panorama magnifique tout en sirotant un thé japonais (cf ci-dessous les thés japonais), après une promenade dans ce beau jardin bien facilitée par un chemin qui fait le tour du jardin et de l'étang. Le jardin Shukkei est ouvert de 9h à 17h d'octobre à mars (admission jusqu'à 16h30). C'est donc une excellente visite pour ceux ne désirant pas rester avec le groupe. Entrée : 260 yen (2€20). Non, Hiroshima, ce n'est seulement l'Atome et ses méfaits.

### Mince, comment choisir mon thé ?



La palette des thés disponibles au Japon est vraiment large (des dizaines de variétés), et la qualité va croissant avec le prix. Le *gyokuro* au goût extrêmement délicat est l'un des meilleurs, sinon le meilleur. Le *matcha*, lui, d'un vert assez clair, est un thé finement réduit en poudre, servant entre autres à la cérémonie du thé, et en pâtisserie pour la crème pâtissière au thé vert. Certains thés sont des mélanges, et à titre d'exemple, le *genmai* est un mélange de thé « grillé » et de riz brun. Le *hojicha* est du thé grillé pur (les feuilles de thé sont en fait chauffées) et constitue un thé très agréable pour la fin du repas ou le goûter. La région productrice de thé est par excellence celle de Uji, zone à 10 kms au sud de Kyoto, où se trouve d'ailleurs le Byodo-in que vous visiterez. L'eau de cette région y est très pure pour la culture du thé de qualité. Et pour ne pas faire d'erreur, sachez que les 2 marques les plus réputées de thé japonais sont Ippodo et Fukujuen. La première est omniprésente, et la 2<sup>e</sup> possède un siège à Kyoto dont la boutique permet de choisir son thé en vrac ou son mélange. Et si vous n'arrivez pas à vous décider au Japon, rattrapez-vous plus tard à Paris avec le magasin japonais Jugetsudo, 95 rue de Seine, 75006 Paris, où se trouvent les meilleurs thés nippons (tous importés par avion), dont le *avokuro*.

## Hiroshima miam-miam

Hiroshima n'a en réalité qu'assez peu de spécialités culinaires, dont :

- **les huîtres** : l'élevage des huîtres dans la région d'Hiroshima date de la moitié du 16<sup>e</sup> siècle, et les 2 tiers des huîtres au Japon en proviennent. Elles sont consommées de toutes les manières, crues (avec citron ou du *ponzu*, qui est un mélange soja-citron), cuites dans un *nabé*-pot au feu, grillées, frites en beignet, en garniture d'un *ramen* (soupe de nouilles) ou d'un bol de riz ; quelques restaurants pas loin de votre hôtel en servent, et c'est le moment d'en profiter car c'est la saison des huîtres : Hiroshima est le Marennes-Oléron japonais !



*Huîtres*



*Okonomiyaki (version d'Hiroshima)*



*Momijimanju*

- l' *okonomiyaki* (en commun avec Osaka), « crêpe » épaisse farcie où se retrouvent chou, viande, fruits de mer, ciboule, et copeaux de bonite séchée. La version d'Hiroshima se distingue par une pâte nettement plus fine et une garniture incluant du *yakisoba* (nouilles sautées) et des huîtres et/ou du poulpe ainsi que du chou. Hiroshima et Osaka se disputent l'origine de ce plat simple sinon rustique mais très goûteux et économique (on est rassasié pour 1000 yens) qui a conquis tout le Japon.

- le *momijimanju*, « gâteau » originellement fourré à la pâte de haricot rouge, en forme de feuille d'érable, vendu dans les salons de thé et les « konbini ». De nos jours, il est de plus en plus fourré à la crème au thé vert (*matcha*), ou à la crème pâtissière, de par l'influence possible de la forte présence de touristes étrangers à Hiroshima.

En revanche, les restaurants et bistros (*izakaya*) d'Hiroshima, nombreux dans le quartier de votre hôtel, offrent toute la gamme des plats classiques japonais, du plus simple (*ramen* ou *gyoza*) au plus raffiné (repas *kaiseki*, d'ailleurs disponible au restaurant japonais de votre hôtel, pour environ 8000 yens hors boisson), en passant par les *shushi*, les *sashimi* et autres *tempura*, bien sûr.

## Cela ne se voit qu'au Japon

L'étranger connaît peu l'excentricité décalée et décoiffante des Nippons, rois de l'humour froid ou noir. La preuve !



*Arrière d'un minibus*



*Cloches pour fumeurs dans un restaurant*



*Papier toilette manga*



*Distributeur individuel de mouchoirs*



*Coussin pour remplacer « l'autre », absent*



*Vieil adepte du cosplay (déguisement)*

## Les Nippons, peuple francophile

L'eût-on cru, on estime que 1 Japonais sur 8 a visité la France dans les deux dernières décennies (dont plus d'un million en 2015), record asiatique, en dépit de la bien connue réticence nipponne à jouir de la totalité de leurs vacances. Proportionnellement, c'est comme si 180 (cent quatre-vingt) millions de Chinois auraient déjà visité la France ! Les raisons en sont simples. Après la période d'occupation par les Américains (1945-1951), le goût local s'est déplacé des USA vers l'Europe, et principalement sur la France et l'Italie, cœurs de la culture latine européenne. Le touriste arrivant à Tokyo est rien moins qu'étonné devant le nombre étonnant de magasins au nom français (parfois approximatif, tel que « Comme ça mode ») et même de marques japonaises à consonance française (« Comme des garçons », « Comptoir des Cotonniers »), de cafés à terrasse (« Aux Amis », « Anniversaire »), de bistros français tenus par des chefs nippons (« Vin Chou », « La cachette », « Les Bacchanales »), et l'omni-présence de la pâtisserie française, parfois meilleure qu'en France (!), et avec des chaînes

*Restaurant français à Tokyo*



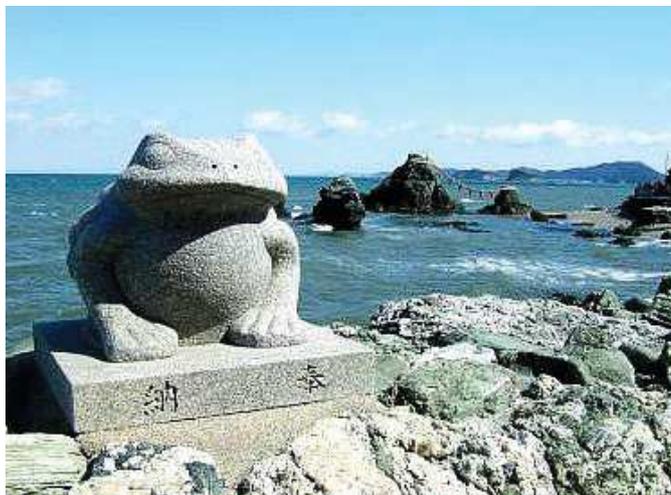
de boulangerie française comme « Vie de France » dans les grandes gares. Les couturiers français célèbres (Chanel, YSL, Lacroix etc.) y sont adulés, sans parler des grands chefs (Fréchon, Robuchon, Bocuse et autres Gagnaire etc.). Cette francophilie est très réelle (*Furansu desu, kawaii né ! Des Français, comme c'est mignon !* est une rengaine pour les touristes français au Japon), et le souhait de

*Touriste nipponne à Paris*



bien des Nippons est un voyage en France. Cela dit, l'actuelle 4<sup>e</sup> génération de touristes japonais en France depuis les années 1980, désormais des habitués, visite nettement plus la France profonde : l'Alsace pour sa culture hybride franco-germanique, la région lyonnaise pour la cuisine, le Val de Loire pour les beaux sites et châteaux, l'Aquitaine pour le vin et les produits du terroir. La communauté japonaise en France compte 40 000 personnes (autant que les Américains vivant en France), avec des consulats à Paris, Strasbourg, Lyon. Cerise sur le gâteau, l'ambassadeur du Japon en France depuis juin 2016 est également ancien diplômé de l'ENA (un Nippon énarque !). De même, le nombre de cuisiniers japonais s'installant en France pour ouvrir des restaurants de cuisine française à Paris et en province croît d'année en année, avec déjà des étoiles Michelin. Bref, ce qui est français est *a priori* bien vu au Japon, qui dispose des éditions en japonais de Madame Figaro, Elle, Marie-Claire, et de lycées et universités francophones (Alliance Française partout, Institut Français du Kansai et celui de Tokyo, lycée international français de Tokyo, lycées franco-japonais de Tokyo et de Kyoto, Caritas Junior College, universités privées francophones etc.). Votre accompagnatrice Natsuki NCD est d'ailleurs issue de cette filière scolaire et universitaire francophone, bien qu'étant également anglophone.

## Meoto Iwa, « les rochers mariés » de la péninsule d'Isé

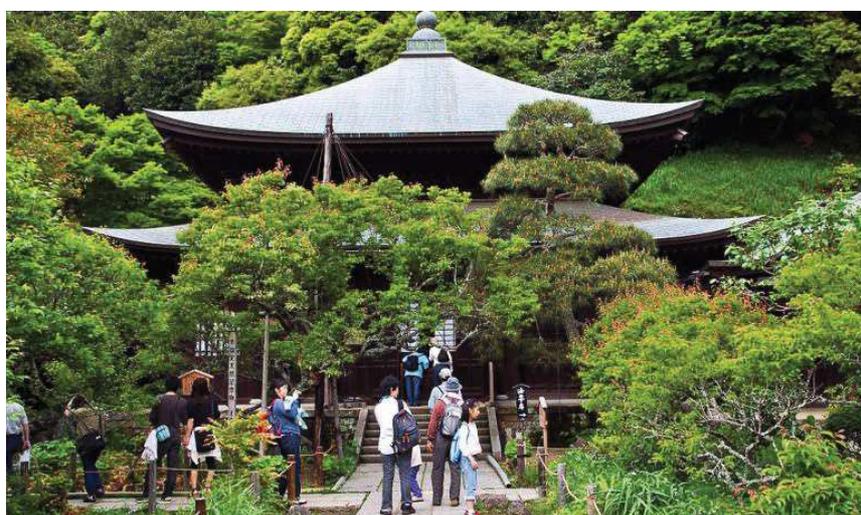


Durant votre séjour à Kyoto, lors de l'excursion du 9 novembre dans la péninsule d'Isé, votre autocar fera un arrêt devant Meoto Iwa (« les rochers mariés ») pas trop loin du sanctuaire d'Isé. Ces deux rochers reliés depuis des temps immémoriaux par une *shimenawa* (corde de paille de riz tressée) symbolisent en fait les dieux créateurs du Japon et du panthéon shintô, alors qu'Amateratsu, déesse du soleil, est, elle, censée être à l'origine de la lignée impériale. Ces rochers liés symbolisant l'origine du Japon, et le sanctuaire d'Isé proche dédié à Amateratsu symbolisant l'origine de la famille impériale, on n'est donc pas étonné de constater que toute la région ait une empreinte forte du shintoïsme. Izanagi (divinité masculine « habitant » le gros rocher) et Izanami (divinité féminine, dans le petit) voient la corde les reliant être remplacée régulièrement, lors d'une cérémonie religieuse spéciale. Noter le petit *torii* (portique shintoïste) sur Izanagi, la divinité masculine. Une statue de grenouille en pierre installée par le sanctuaire shintoïste Okitama voisin jouxte les Meoto Iwa ; ce sanctuaire étant dédié à l'esprit du mariage et au bonheur conjugal et ayant pour sainte patronne une divinité, Miketsu, arrivée sur terre avec un batracien, la boucle est bouclée. En effet, quand on sait que grenouille se dit *kaeru* en japonais, et que *kaeru* signifie également « revenir », on comprend que le trio *rochers des mariés* – *sanctuaire dédié au mariage* – *revenir* est en adéquation totale avec le lieu, qui voit arriver en haute saison (été) des cohortes de touristes nippons et de jeunes mariés se photographiant à qui mieux-mieux devant le lieu, après avoir visité le sanctuaire d'Isé, pas loin de là. Signalons pour les mordus de photographie qu'à marée haute, la corde tressée est léchée par les vagues et qu'à marée basse, les téméraires peuvent marcher tant bien que mal sur le rivage à proximité presque immédiate des Meoto Iwa.

## Le Zuisen Ji (le « Temple des Fleurs ») à Kamakura : un jardin parfait



*En haut : une partie du jardin taillé dans le roc jouxtant le temple En bas : la façade du bâtiment de réception du temple*



Le temple bouddhiste Zuisen-Ji qui fera partie des sites de Kamakura que vous visiterez à partir de Tokyo (excursion du 4 novembre en autocar incluse dans le prix du voyage, billet d'entrée en sus) n'est en aucun cas le plus spectaculaire des lieux de culte nombreux à Kamakura mais n'en est pas moins extrêmement prisé des visiteurs, car le jardin fleuri devant le temple est considéré comme le plus beau de Kamakura, qui n'en manque pas. De plus c'est un temple fondé sous l'égide du bouddhisme zen, ce qui est montré par son jardin de roche : ce jardin n'est pas un « *kare sansui* » (jardin zen dit « sec » avec du sable et des petits rochers savamment disséminés dessus) mais bel et bien un jardin de pierre taillé dans le roc de la montagne derrière le temple, d'où un charme singulier. Ce temple fondé en 1327 est l'œuvre d'un prêtre qui fut de plus un poète et un concepteur de jardins zen, Soseki MUSO. C'est lui-même qui a conçu le jardin de roc taillé derrière le temple, comportant un pont, une cascade, une mare et des petites grottes. Quarante-deux grottes (non visitables) plus loin ont servi comme « *yagura* » (tombeaux du 14<sup>e</sup> siècle spécifiques de la région de Kamakura). Le temple comporte également en son sein un cimetière où reposent de nombreux intellectuels et artistes. Le temple a servi de temple familial à la lignée des Ashikaga, qui ont assuré à titre héréditaire le shogounat au 14<sup>e</sup> siècle, avec précisément Kamakura comme capitale. A la chute du shogounat de Kamakura, le temple original fut détruit lors des troubles, aussi le bâtiment actuel est-il composé d'éléments récents, tandis que le bâtiment principal date du début de l'ère Edo (1602-1868). Est-il besoin de le souligner, le très beau jardin du temple est classé, et tout le site en tant que tel est classé site historique, tandis que le bâtiment principal abrite des objets classés « biens culturels importants » dont une statue de Kannon, déesse de la miséricorde.

## Police, yakuza, sexe : trois volets inséparables de la société nippone

Ces 3 volets se complètent parfois d'une manière étonnante dans ce pays où le taux de criminalité est particulièrement bas.



La police n'est pas trop visible au Japon, en comparaison avec les pays occidentaux (il y a cependant des dizaines de milliers de caméras de surveillance, partout), mais elle a l'estime et la confiance de la population car dans chaque quartier, il y a un *koban* (sous-commissariat) dont une partie des policiers patrouille régulièrement, les autres restant dans le poste. C'est l'îlotage, grâce auquel la police connaît vraiment tous les habitants de leur zone. Ces derniers n'hésitent absolument pas à les appeler pour n'importe quel incident. Bien que généralement non armés, ils sont craints même par la pègre qui ne l'est pas souvent non plus : la réglementation japonaise sur le port d'armes est extrêmement dure. D'où une sécurité bien ressentie : une femme peut marcher dans la rue à 2 heures du matin au Japon sans problème aucun. L'ennemi-clé de la police, c'est surtout les yakuzas, gangsters regroupés en associations tout à fait légales avec cotisations, magazines, macarons (« badges »), locaux etc. Ils étaient encore 90 000 bandits il y a une vingtaine d'années, avec Osaka comme grand bastion national. Leur nombre a diminué de moitié depuis, grâce à des lois anti-gangs du début des années 1990.

Considérés à tort par les petites gens il y a encore un demi-siècle comme une sorte de Robin des Bois moderne, le yakuza-type porte des tatouages (d'où les panneaux « interdit aux tatoués » devant certains lieux) et pratique encore - c'est néanmoins en baisse - l'ablation d'un doigt en signe de demande de pardon auprès de leurs chefs. L'activité des yakuzas est de plus en plus orientée vers des domaines légaux (opérations boursières dans lesquelles ils investissent leurs « revenus », construction d'immeubles), tout en restant encore forte dans le secteur du bâtiment (« gros bras » contre les syndicats, fourniture de main d'œuvre mal rémunérée etc.). Un domaine où les yakuzas sont encore très présents outre les bars : la prostitution et l'industrie vidéo pornographique (les prostituées ou « actrices » sont souvent en butte à des chantages dans un pays où la notion de « face » est fondamentale). Si au Japon vous allez dans un *soapland* - salon de massage débouchant sur une satisfaction finale mais manuelle du ou de la client(e) - où travaillent des Chinoises ou des Philippines ou autres Thaïlandaises, il est fort à parier que c'est « tenu » par la pègre nippone.



## Plaisirs et surprises des ryokan

Dans un *ryokan* (auberge traditionnelle japonaise), découvrir le sommeil par terre sur le tatami avec un futon (matelas mince et pliable pour être rangé) peut être un plaisir, mais également une contrainte. Certaines personnes supportent mal la senteur de l'herbe quand le tatami est neuf ou récent. Par ailleurs, les cloisons coulissantes laissent passer tout le bruit : c'est du papier huilé. Pire, le service par le personnel étant totalement silencieux, une gouvernante peut survenir dans votre chambre alors que vous êtes nu ou tout comme. Et pour finir, le prix de la chambre d'un *ryokan* de qualité (> 150€/personne) est pour une personne ; si vous êtes en couple, multipliez par deux pour la même chambre ! Bien sûr, le dîner est inclus en général, mais il est servi à des heures nippones : 18h, parfois 17h30. Cerise sur le gâteau (?), beaucoup de *ryokan* pratiquent le couvre-feu, donc pas question de rentrer après 22h ou au mieux 23h. Seuls les *ryokan* extrêmement réputés (pas plus d'une demi-douzaine à Kyoto) offrent un service 5\* et sans couvre-feu, mais le prix est vraiment décourageant. Lien vers 1 *ryokan* mythique à Kyoto : [www.hiiragiya.co.jp/en](http://www.hiiragiya.co.jp/en) et vers les usages au sein d'un *ryokan* : <http://www.hiiragiya.co.jp/en/customs/>

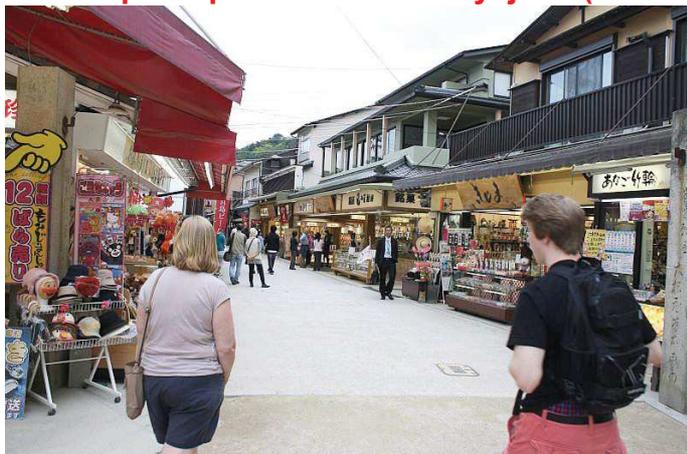


## Tout, oui, tout en distributeur automatique

Besoin à minuit d'un plat chaud ou d'un bento, d'un journal, d'un magazine porno ou non, d'un parapluie jetable, de tampons féminins, de pain, de cigarettes, d'une canette de bière ou de café chaud etc. ? Pas d'affolement : au coin de la rue, un distributeur automatique (il y en a plus de 5 millions et demie au Japon !) vous rendra service, au même prix que dans les supérettes, et non pas au double du prix normal comme en Occident. Tous les quartiers des villes nippones comportent ces machines qui occupent souvent un côté entier d'une petite rue, ou sont situés à côté d'une supérette fermée la nuit. Ils ne sont quasiment jamais fracturés ou vandalisés, grâce au civisme des autochtones, et sont réassortis plusieurs fois/jour pour les comestibles. Leur chiffre d'affaires annuel ? Plus de 60 milliards d'euros !!! (Source : Japan NTO)



## La rue principale de l'île de Miyajima (baie d'Hiroshima), le « Sannen Zaka » local



La rue principale de l'île de Miyajima dans la baie d'Hiroshima, que nous visiterons le 11 novembre, évoque à plus d'un titre la rue piétonnière et commerçante Sannen-Zaka à Kyoto avec sa foule de boutiques de souvenirs et ses restaurants à la queue leu leu, la pente en moins. La rue à Miyajima est parallèle à la promenade sur le quai et commence au débarcadère des bateaux (nous viendrons par bateau, directement à partir du pont joutant le Mémorial de la Paix en centre-ville) pour aboutir au fameux sanctuaire qui a ses « pieds dans l'eau » outre le fameux *torii* (portique shintoïste) planté dans la mer. Notre visite débutera par cette promenade sur le quai (à vos appareils photo !), suivie de la visite du sanctuaire et de quelques bâtiments aux alentours, pour finir sur la rue commerçante où nous nous restaurerons – ou pas – selon nos envies (de 800 yens-7€ à 2000 yens-16€) avant de reprendre le bateau. Signalons que les restos de l'île font la part belle aux huîtres, spécialité de la région, sous toutes ses formes. Durant cette promenade, vous serez certainement approchés par des daims vivant en liberté sur l'île (comme à Nara, ils étaient sacrés jusqu'en 1945) et quémendant de la nourriture. Si vous désirez les nourrir, ne leur donnez que des biscuits spéciaux vendus 1€50 le sachet – comme à Nara – à cet effet, sinon ils tomberaient malades. Nous retournerons à Hiroshima vers 14h30 pour visiter le célèbre jardin Shukkei (cf page 3 du présent bulletin), pour éviter la fermeture du guichet à 16h30, la visite continuant jusqu'à 17h passées. Un détail pour finir : cette rue principale de Miyajima se nomme Omote-sando, tout comme son homonyme les « Champs Elysées » de Tokyo. Explication : *omote-sando* signifie « en direction du sanctuaire », ici vers celui de Miyajima, tout comme vers le sanctuaire dédié à l'empereur Meiji à Tokyo.

## Une réussite locale : le shinkansen

Le TGV japonais, nommé *shinkansen* (traduction littérale : « nouvelle grande ligne »), a vu le jour en 1964, soit 17 ans avant son homologue français. Le shinkansen roulait alors à 210 km/h initialement, contre 250 km/h initialement pour son concurrent français. Depuis le train nippon roule à 300 km/h, contre 330 km/h au train français. Mais avec des différences insurmontables pour les Européens: l'intérieur de chaque rame de shinkansen est systématiquement nettoyée à chaque départ et arrivée (cf lien ci-dessous), outre le nettoyage quotidien en profondeur en entrepôt. De plus le service à bord est remarquable (regardez bien quand la vendeuse de bento/boissons passe avec son trolley et quand le contrôleur quitte votre wagon). Jamais de grève : les cheminots nippons regardent discrètement de haut leurs collègues français qui tuent la poule aux œufs d'or, et une délégation syndicale de la SNCF est repartie la tête basse lors d'un voyage au Japon il y a quelques années...



Sièges classe éco



Une rame



Sièges de première classe (2 à 3 fois plus cher !)

Et pour finir, les JR – Japan Railways – privatisées il y a 20 ans sans problème - qui exploitent le TGV japonais s'en tiennent expressément à un tarif élevé, contrairement à ce que font l'Allemagne (ICE) et la France (TGV), afin de maintenir les lignes locales/régionales exploitées par d'autres (Kintetsu Railways, etc): répartition intelligente des tâches. D'où le déficit du TGV français. Le shinkansen n'a jamais eu d'accident ou de déraillement depuis sa création, même durant les séismes effroyables de Kôbê (1995) ou de Fukushima (2011) car toutes les rames ont une batterie de capteurs ultrasensibles qui arrêtent instantanément le train, ce qui fut fait lors de Kôbê et de Fukushima. Est-il besoin de souligner que le shinkansen est d'une ponctualité proverbiale (à 5 secondes près !), que sur la ligne Tokyo-Osaka les shinkansen se suivent à 3 mn d'intervalle (!) dans un grand confort même en classe éco, et que tous les clients sont dorlotés à bord, avec des prises électriques, des toilettes automatiques sans papier, auto-nettoyantes, et avec une cabine dédiée dans un wagon sur deux, où 3 fumeurs peuvent rester debout simultanément pour satisfaire leur besoin d'herbe à Nicot ? Vous prendrez ce train superbe pour l'itinéraire Tokyo-Kyoto-Hiroshima-Osaka.

Comment le shinkansen est bien nettoyé à l'arrivée et au départ : <https://www.youtube.com/watch?v=-Ak6uWp4ATk>

## Le takuhaïbin

Ce service présent dans les aéroports et gares japonaises, qui vous sera assuré deux fois (à Tokyo puis à Hiroshima), et valable pour tout le Japon, n'est rien d'autre qu'un service d'enlèvement et de livraison rapides. Culturellement, le Japonais n'aime pas déranger les autres en voyageant avec des bagages encombrants (valises énormes, skis, clubs de golf, bicyclettes etc.). Ceci explique pourquoi il n'y a pratiquement pas de place pour les gros bagages dans le train, seulement de l'espace au dessus de votre tête pour une petite valise par personne. Mais mieux que cela, c'est simultanément une sorte de service Colissimo par lequel vous pouvez envoyer tout, absolument tout (même des surgelés en petit paquets !) en étant sûr que cela arrive dans les 24 h maximum. La veille de votre départ de Tokyo pour Kyoto (idem pour le trajet Hiroshima vers Osaka) votre grosse valise sera donc collectée à votre hôtel et transférée à destination, pour un prix modique.

Est-il besoin d'ajouter que le takuhaïbin avec un réseau utilisant des centaines de milliers de salariés couvrant l'ensemble des villes nipponnes est l'ennemi juré de la poste japonaise ?



Comptoir de takuhaïbin dans un aéroport japonais



Centre de re-distribution du N°1 en takuhaïbin

## Sushi : le peu cher et le très cher

Dans un kaiten-sushi (restaurant de sushi sur tapis tournant) au déjeuner, une assiette de 2 sushis vous coûte de 1 à 2 euros selon le poisson (le thon, *maguro*, est cher). Dans un izakaya (bistro), ce sera de 1,5 à 3 euros. Pour le dîner, prévoyez le double (sauf dans un kaiten-sushi, dont le prix est souvent fixe). Dans un « konbini » (supérette ouverte 24h/24), un petit bento de sushis se trouve à partir de 900 yens (un peu moins de 8€). Et pour le dîner dans un « vrai » sushi-ya (restaurant spécialisé en sushi), un plateau de 10 de sushis pourra monter à 5000 yens.

Explication : bien que les préparateurs de sushis soient tous diplômés (quasi-obligatoire au Japon), et que la fraîcheur du poisson soit présente partout, la qualité du poisson varie énormément entre les catégories de lieux, la qualité extrême étant servie dans un sushi-ya. Et les sushis non consommés seront tous systématiquement jetés dès la fin du service, ou donnés aux SDF.

Comment procéder dans un kaiten-sushi :

<https://www.youtube.com/watch?v=gMlyhGzDmCQ>

Dans un kaiten-sushi



Et voilà, vous venez de terminer l'avant-dernier numéro du bulletin spécial Ohaiyo vous préparant au voyage du 1<sup>er</sup> novembre au Japon.

Le prochain numéro vous sera transmis le 1er octobre, et sera un peu plus long car une grande partie du numéro d'octobre sera consacrée aux informations pratiques pour le voyage. Merci de nous avoir lus, et pensez que nous allons bientôt être ensemble pour parcourir ce pays étonnant !

Vos accompagnateurs : Natsuki, Georges et Adolphe