

Ohaiyo (*) 2018

(*) « bonjour » en japonais

Bulletin temporaire destiné aux participants du voyage AEJJR au Japon en novembre 2018
Rédaction/mise en page : Georges NCD, JJR 65 Logistique/diffusion : Adolphe HBH, JJR 65

NUMERO 4/6 AOUT 2018

KOBE, DEBOUT APRES LA MEURTRISSE DE 1995



En haut : le port , partie touristique - en bas à gauche une des 4 entrées du quartier chinois, en bas à droite un bœuf de Kobé

Depuis longtemps maintenant, Kobé – 6^{ème} ville du Japon - n'est plus cette cité meurtrie par le terrible tremblement de terre (peu fréquent en cette région pourtant) de 1995, entraînant 6400 morts, des blessés innombrables, et des éléments de l'infrastructure urbaine détruits (ponts, autoroutes urbaines, bâtiments innombrables), et nous y passerons une journée en autocar dédié, inclus dans le prix du voyage. Son dynamisme d'antan, retrouvé avec sa reconstruction rapide, n'a rien d'étonnant : dès l'intrusion occidentale au milieu du 19^{ème} siècle avec l'arrivée des Américains initialement, suivie immédiatement des autres Occidentaux, Kobé a imposé ses facilités portuaires naturelles, tout comme Yokohama près de Tokyo, ou Hakodate à Hokkaido, au nord du pays. Ce n'est donc pas sans raison que cette ville est jumelée avec Seattle, Marseille, ou Barcelone, villes portuaires. Depuis, Kobé est la ville nippone la plus ouverte mentalement aux étrangers, pour preuve la conservation d'un quartier européen – Kitano - des années 1900 épargné par les bombardements de 1945 que nous visiterons également, et d'où la gentillesse des natifs envers les touristes. Mais restreindre notre vision au port, au téléphérique, ou au Chinatown local, ou au wagyu (prononcer *wa - guiou*) autrement dit la fameuse viande bovine japonaise (archétypes : bœuf de Kobé, de Matsuzaka et de Yonezawa) serait se tromper et rater les spécificités d'une ville bimillénaire.

En effet, les traces de peuplement de cette région remontent à la nuit des temps (période Jomon allant de -10 000 à -200 avant J.C.) et un temple érigé en 210, l'Ikuta-Jinja, se dresse encore en plein cœur de Kobé. Un long chemin a été fait depuis, et avec sa population de 1,5 million d'habitants (avec la périphérie : 3 millions), cette ville appartient au Kaihanshin, 2^{ème} plus grande zone urbanisée nippone après celle de Tokyo-Yokohama, et regroupant les 3 villes de Kyoto, Osaka, et Kobé, le tout sur 13 000 km² avec 15% de la population japonaise. Et si la zone du Kaihanshin était un pays, ce serait tout simplement la 16^{ème} puissance économique mondiale.

De là une activité débordante, et comme à Osaka, un sens pratique aigu des habitants, mais différent de ce qui se voit à Osaka. Un natif de Kobé est actif comme tout Nippon, oui, mais à la différence des gens d'Osaka, il conserve la réserve courtoise nippone. D'aucuns disent que la qualité de vie à Kobé pourrait valoir la douceur de vivre à Hiroshima, ce sera à vous de la ressentir et/ou de comparer. En attendant, et avec la visite du port initial incluant désormais une zone touristique, du quartier européen, de Chinatown, sans parler du téléphérique superbe au-dessus de la ville incluant des vues non moins magnifiques, (clinn-clonn, merci Nikon), vous garderez un joli souvenir de Kobé, surtout si vous vous laissez tenter par un *teishoku* (repas à prix fixe bien intéressant) au bœuf de Kobé sur place. Vos accompagnateurs vous indiqueront les adresses.

Un détail souriant : votre accompagnatrice Natsuki est née à Tokyo mais sa mère est née à Kobé : vous comprendrez pourquoi Natsuki vous guidera en conservant le formalisme tokyoïte, tout en restant très ouverte. Comme à Kobé.

Le très connu wagyu, bœuf dit « de Kobé »

Avant le 19^{ème} siècle, la viande bovine n'était pas consommée dans l'empire nippon pour des raisons religieuses ; les bœufs servaient donc d'animaux de trait (transport, labourage), ou de fournisseurs d'engrais naturel (bouse de vache). La métamorphose du Japon au 19^e siècle avec l'arrivée des Occidentaux leva l'interdit, et des espèces bovines étrangères furent introduites. Le croisement des races locales et occidentales donna ce que les Japonais appellent « le bœuf japonais » (« Wa Gyu »), dont la race majoritaire est le 'japonais noir' (race Tajima) donnant 90% de la viande bovine de bouche nipponne. Trois régions en produisent au Japon: Kobé, Matsuzaka, et Yonezama.

Le wagyu (« bœuf de Kobé » par généralisation abusive) est obtenu par des soins intensifs journaliers (lustrage régulier du poil, massage), une alimentation de qualité (avec de la bière) en semi-liberté avec des étables très confortables où est diffusée de la musique douce, d'où un coût de production très élevé. Ne pas s'étonner donc du coût du vrai wagyu importé en France (plus de 300€/kg), aggravé par le fait que les exportations japonaises totales de cette viande ne dépassent pas + ou - 1000 carcasses... par an. Le label « Wa Gyu » n'ayant pas été protégé internationalement jusqu'en 2014 (erreur réparée depuis), les éleveurs australiens, américains, argentins et normands ont profité de cette brèche en élevant des bovins de la même manière, mais sans atteindre cette qualité extrême de « persillage» (*cf photo*) aboutissant à cette tendreté ahurissante de la production japonaise. Les grilladeries en formule « all-you-can-eat » du Japon utilisent légalement du faux wagyu – mais vraie copie avec obligation de le mentionner - en provenance d'Australie, d'où des prix abordables (autour de 30 à 40€ par personne). Par ailleurs, rappelons que les grillades japonaises ne dépassent pas localement 100 à 120 gr en portion individuelle, de par la frugalité des Nippons. Les Occidentaux sont d'accord sur le goût du wagyu : par son gras, il ne donne pas cette saveur forte de viande typique du bifteck occidental ; il s'agit de 2 natures totalement différentes de viande. Cela étant, essayez-le absolument ne serait-ce qu'une fois, car le wagyu est réellement divin en plat japonais (ex : sukiyaki). Au Park Hyatt Place Vendôme à Paris, le « Kobé-frites » de 200g vous délesterait d'une centaine d'euros. Et si vous voulez consommer du bœuf « type Kobé » (taillé dans la bavette) à la maison, voici un site internet en français avec un prix plus raisonnable : 50€ les 2 bavettes de 180gr chacune : <http://www.edelices.com/viandes-saisons/boeuf-exception-wagyu-kobe/boeuf-wagyu-type-kobe-bavette.html>



Cela ne se voit qu'au Japon



Jeunes fans de « cosplay » (déguisement type manga etc.) prenant le bus pour se rendre à leur réunion. Les participants au voyage AEJJR au Japon en 2016 en savent quelque chose, ayant été à une de leurs grandes réunions annuelles à Tokyo, au centre commercial Sunshine City



Message accompagné de 1000 JPY sur un vélo : « j'ai renversé votre vélo garé, et le rétroviseur a été cassé. Toutes mes excuses. »



Très récemment, les chauffeurs d'une compagnie de bus ont fait grève, mais à la japonaise : ils travaillaient mais ne faisaient pas payer les passagers car la notion de service est sacro-sainte au Japon



Beaucoup de producteurs nippons indiquent le nom en langage Braille sur les canettes et les boîtes en métal pour aider les aveugles

L' Ikuta-Jinja, temple fondateur de Kobé

Kobé, 6^e ville et 4^e plus grand port du Japon, est plus ancien que Lutèce devenu plus tard Paris. Et le sanctuaire shintoïste Ikuta-Jinja en est à l'origine. Selon des annales japonaises (le *Nihon Shoki*), le sanctuaire aurait été fondé en 210 par l'a reine Jingu dans la région du Kansai (Kyoto-Kobé-Osaka-Nara-Isé), c'est-à-dire l'ancien royaume du Yamato, nom initial de l'empire nippon. Un village apparut autour du temple, d'où la position de ce temple en plein cœur de la ville actuelle. En 806, l'empereur assigna une quarantaine de *kanbé* (familles dévouées au temple) à l'entretien de l'Ikuta-Jinja. Et si l'on sait qu'en caractères *kanji* (idéogrammes chinois utilisés en japonais) *kanbé* (神戸) peut se prononcer également *kobé*, on devine l'origine du nom actuel de la ville : Kobé.

Le honden, bâtiment principal →

Le temple, tranquille et pas immense, et reconstruit à l'identique après le séisme terrible de 1995, a l'air bien sage en apparence avec sa charmante petite cascade. On voit souvent à son entrée des panneaux publicitaires vantant l'artisanat local. Rien



d'étonnant : comme pour le Yasaka-Jinja à Kyoto, l'Ikuta-Jinja est l'âme-même de Kobé, et les liens de la population avec le sanctuaire remontent à la nuit des temps. Inutile de préciser qu'à l'occasion des *matsuri* (fêtes traditionnelles) et du Nouvel An (qui se fête le 1^{er} janvier depuis l'ère Meiji avec l'adoption du calendrier occidental) la population s'y rend en masse et on s'y marche littéralement sur les pieds. Son portail rappelle très vaguement celui du Senso-Ji de Tokyo, que les voyageurs des 2 premiers voyages AEJJR au Japon connaissent bien.

← le portail

Comme le sanctuaire shintoïste Tsurugaoka Hachiman Gu à Kamakura visité avec l'AEJJR en 2016, l'Ikuta-Jinja à Kobé a été le théâtre de batailles sanglantes au début de l'ère Kamakura (12^e au 14^e siècle) déclenchées par l'établissement du premier régime shogounal – dont le centre politique était précisément Kamakura – d'où les rumeurs persistantes de fantômes errant sur le site de l'Ikuta-Jinja certains soirs, relayées par la presse locale ! Ce sanctuaire étant situé entre Nankinmachi (le Chinatown de Kobé, cf ci-dessous) et Meriken Park sur le port (cf pages suivantes), nous nous y arrêterons une bonne demi-heure (temps largement suffisant) pour le visiter, d'autant que les photos prises seront belles, et que l'accès est libre. **Pré-visite en 2 mn** : <https://www.youtube.com/watch?v=pvn1wHki6c>

Nankinmachi, le Chinatown de Kobé

Quand le Japon ouvrit ses portes aux étrangers à la fin des années 1850, les Chinois arrivèrent massivement à Kobé, ville portuaire. Se regroupant dans un quartier central de la ville, ils finirent par créer un Chinatown local, que les Japonais s'empressèrent de baptiser Nankinmachi du nom de Nanking, ancienne capitale chinoise. Nous visiterons donc Nankinmachi lors de notre journée dédiée à Kobé.



← La porte Chang An, une des 3 portes de Nankinmachi

Cette petite enclave ethnique essentiellement composée d'échoppes, de magasins et de restaurants se visite en passant par trois portiques principaux : est, ouest, et sud. Pas de portique nord, remplacé par 2 statues de lions assis. L'ambiance y est très animée, d'autant que les touristes chinois (le tiers des touristes internationaux toutes origines confondues) veulent découvrir de visu leurs homologues sino-japonais : leur déconvenue doit être bien drôle à observer car les Sino-japonais sont parfaitement intégrés et réagissent donc à la nippone, même en parlant chinois.

Cela étant, si on a envie de vraie cuisine chinoise, c'est là que la nourriture est authentiquement de goût chinois : « manju » ou « pao » en japonais (en vietnamien *banh bao*), canard/porc laqué, raviolis aux crevettes ou au porc etc. Les Nippons mangent en effet de la cuisine chinoise édulcorée (de l'ail infinitésimal, très peu d'épices et peu de piment). Il n'y a qu'à Yokohama (port proche

de Tokyo), Osaka (voisine de Kobé) et Kobé elle-même qu'on mange authentiquement chinois (et encore), à l'exception des restaurants de luxe chinois dans les hôtels 5***** employant des cuisiniers chinois venant majoritairement de Hong Kong, donc de cuisine plutôt cantonaise, ou des vrais amoureux de leur métier : quelques restaurants chinois sont étoilés à Kobé.

Que dire de Nankinmachi sinon que c'est l'alter ego de Cho Lon (ville 'chinoise' désormais intégrée à Saigon) en tout petit, et que les produits qui y sont vendus/servis sont chinois mais en provenance de Hong Kong, Taiwan, ou Singapour. Les Japonais se méfient en effet des produits alimentaires en provenance du continent 'céleste', avec moult intoxications mises en exergue dans la presse nippone. Dans un tout autre domaine, les mauvaises langues prétendent qu'à Nankinmachi existeraient même des endroits de perdition avec des péripaticiennes 'chinoises pur jus' le soir dans certains lieux pour satisfaire des touristes chinois, mais allez savoir... Cela dit la visite de Nankinmachi vous permettra - peut-être - d'économiser le coût d'un voyage à Hong Kong, mais là, c'est sûrement le rédacteur de ce bulletin qui est mauvaise langue !

Une « soirée geisha » ?

Supporter le coût d'un repas *kaiseiki* (cuisine aristocratique japonaise) en compagnie de 2 *geikos* (geishas) ou de 2 *maikos* (élèves-geishas) accompagnées d'une joueuse de *shamisen* (luth japonais) revient à dépenser de 1600€ à 2000€ pour un groupe de 4 personnes, dans des *ryo-tei* (maisons de thé) de Kyoto, pour une soirée de 2 heures, et plutôt sur présentation d'un client habitué. Le *ryokan* - hôtel traditionnel à tatamis – Hatanaka, à Gion (partie vieille ville de Kyoto, à 3 stations de métro de notre hôtel) près du temple Yasaka-Jinja, a levé cette difficulté: depuis quelques années, il accepte sur réservation une ou deux semaines à l'avance des groupes mélangés (une quarantaine de personnes) pour un *kaiseki-dinner* de deux heures (avec boissons alcoolisées - ou non - à volonté) en compagnie de 2 *maikos* accompagnées de leur joueuse de *shamisen*. Elles danseront durant le repas, vous serviront à boire, et joueront avec vous à des jeux de société bien innocents tels le « ciseaux-pierre-papier », le « je tape alternativement sur ta main et inversement », mais leur anglais est médiocre. A 155€/personne tout compris. Si le rêve d'une « soirée geisha » vous tente, réservez bien à l'avance et à titre personnel via le lien suivant: <http://www.gionhatanaka.jp/maiko/english/about.html>



Etiquette nippone à table

Au restaurant et si vous êtes servi sur un plateau individuel, la place des composants est assez rituelle : paire de baguettes mise en parallèle du bord de la table et non en perpendiculaire comme ailleurs en Asie, bol de *miso* au premier rang (car vous en prenez d'abord une gorgée avant de manger), les plats au 2^e rang. Le bol de riz reste à votre gauche, et vous ne le toucherez qu'à la fin du repas : le riz ne sert théoriquement qu'à parfaire la satiété, mais ce n'est que la théorie ! Si les plats sont servis pour toute la tablée, donc à partager, une assiette vide individuelle servira à transférer ce que vous retirez du plat commun, et vous y poserez ce que vous avez pris, avant de le manger dans votre bol: on ne consomme jamais directement la nourriture à partir du plat. D'où désolation des ménagères nippones recevant à la maison (chose peu fréquente) devant la vaisselle pléthorique à fourrer au lave-vaisselle ensuite ! Ce sera d'ailleurs ainsi lors des repas de groupe durant votre voyage.



Meriken Park à Kobé, repos des touristes



Meriken ? Tout simplement « américain » en japonais du 19^e siècle, lorsque le Japon fut obligé de s'ouvrir aux Occidentaux. En plein cœur du port de Kobé, ce parc public inclut entre autres le Musée Maritime de Kobé, une tour panoramique (le Kobe Port Tower) de 106 m (accès payant) et un mémorial dédié aux victimes du séisme de 1995. Bien que non exceptionnel, ce parc est devenu au fil du temps un incontournable de la visite de Kobé, et encore plus le soir car la vue devient alors féérique. Sa visite nous permettra de souffler un peu, après le téléphérique, le repas de midi, et la visite de Nankinmachi. D'ailleurs, il est possible que sa visite soit remplacée par la visite d'une fabrique. La réservation pour une visite de fabrique de saké ne pouvant s'effectuer que quelques jours à l'avance et sur place, nous ne le saurons qu'une fois arrivés au Japon.



Pré-visite en moins de 2 mn : <https://www.youtube.com/watch?v=YLnd5GV4Xuk>

Kitano : la vieille Europe



Une rue de Kitano



La « Weathercock House » (maison à la girouette de coq)

Kobé s'ouvrant aux étrangers à partir de 1855 vit arriver entre autres des Occidentaux (commerçants, diplomates, techniciens) qui finirent par s'y établir en long séjour et en y faisant construire des maisons de style occidental, juste en bas des monts Rokko, avant la mini-plaine côtière où se trouve le port. Cela sauva ces demeures lors des bombardements incendiaires de 1945. Entretien depuis lors, ces maisons sont devenues avec le temps des musées que les touristes, japonais comme étrangers, visitent aux beaux jours. Certaines maisons affichent même un drapeau national sur leur façade, permettant aux natifs de reconnaître le style. Ainsi des deux maisons dites « French house » ou « Italian house ». De nombreuses demeures victorienne restent, car la communauté anglo-saxonne était encore forte à Kobé au début des années 1900. La fin de l'ère Meiji (1868-1912) vit le départ des techniciens étrangers utilisés par le Japon pour se moderniser. Le quartier de Kitano a la plus forte proportion au Japon de demeures étrangères anciennes encore debout, même si elles sont moins célèbres que celles – moins nombreuses – conservées à Nagasaki, autre port ouvert aux étrangers en 1855, et où se trouve la maison où se déroula censément l'histoire bien connue de Madame Butterfly, devenue sujet d'un très bel opéra de Puccini en 1904.

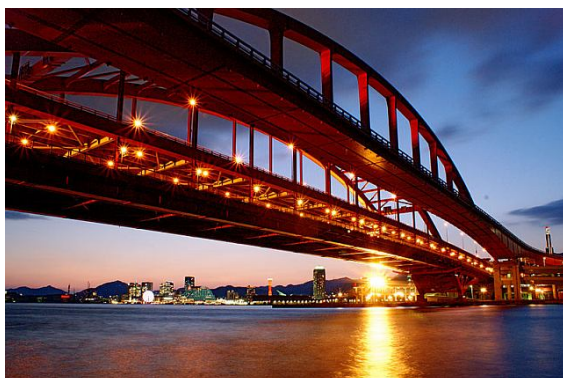


Un décor pour « Le Tombeau des lucioles »

L'un des plus beaux films d'animation japonais, issu d'un texte semi-autobiographique, « Le Tombeau Des Lucioles » (*Hotaru No Haka*, 'Grave of the fireflies', 1988) a Kobé pour décor. Deux enfants, Seita et Setsuko, voit leur mère mourir sous les bombardements de Kobé au printemps 1945. Le père, officier supérieur, est déjà mort au front – on l'apprend plus tard – sans que la famille ne le sache. Alternance de séquences délicieuses et navrantes. Mal recueilli par une tante qui les rudoie et les nourrit peu, ils choisissent à tort - et de façon irresponsable de la part du garçon - de la quitter pour vivre seuls à la campagne, tout proche. La petite sœur meurt d'abord de malnutrition (la scène de l'enterrement est d'une délicatesse pudique parfaite) puis c'est le tour finalement de son aîné, garçon de 14 ans, dans la gare de Kobé (scène de début du film). La scène finale est littéralement sublime : les fantômes des deux enfants contemplent le soir - du haut du mont Maya où aboutit le téléphérique actuel - le Kobé moderne qu'ils n'auront jamais connu. Le réalisateur, Isao TAKAHATA, fut le producteur du célèbre réalisateur MIYAZAKI. Vos accompagnateurs vous recommandent absolument ce film d'une sensibilité totale, disponible en version française, en vision et téléchargement sur YouTube : <https://www.youtube.com/watch?v=tQbUl5vNJSE>

Les ponts de Kobé

Comme Tokyo, et par manque de terrains constructibles, la baie de Kobé possède des îles artificielles gagnées sur la mer et abritant des installations nécessaires à l'activité portuaire ainsi que l'aéroport domestique de Kobé, ou naturelles (île d'Awaji). Ces îles sont reliées au continent par des ponts récents qui sont admirés par les architectes. Les touristes restant plus d'une journée à Kobé traversent le pont Ohashi (qui comporte une voie piétonne, mais gare au vent violent !) à pied et en rapportent des vues de Kobé absolument magnifiques, qu'on retrouve parfois dans les magazines de voyages (ex : Geo, Condé Nast etc.)



Le pont Ohashi (au fond à gauche, Meriken Park illuminé)



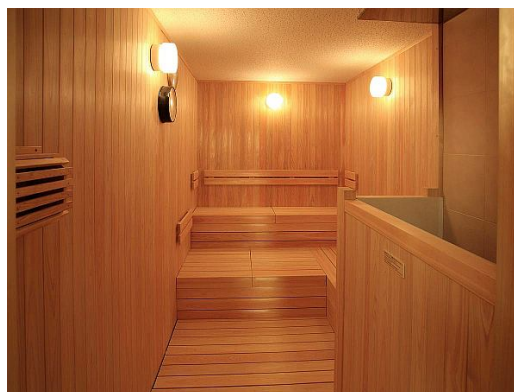
Le pont Akashi Kaikyo (au fond, l'île de Awaji)

Pour sa part, le gigantesque pont suspendu du détroit (Akashi Kaikyo) ouvert en 1998 et séparant Kobé de l'île d'Awaji possède la travée centrale la plus longue du monde (plus de 1900m) pour un pont de ce type. L'ouvrage résiste aux vents de 280 km/h et aux séismes de niveau 8,5 sur l'échelle de Richter : durant sa construction, les 2 bases centrales supportant les 2 grands piliers ont bougé de 1 m à cause du séisme de 1995, forçant les ingénieurs à rallonger la longueur du pont d'autant...

Se baigner nu ensemble au Japon : chiche ?



Bain commun du El Inn, avec l'espace personnel pour se laver avant



La salle de sauna

Avec leur culte du bain quotidien et de la pureté physique, nul ne sera étonné de voir au Japon des *onsen* (bains thermaux payants à eau volcanique ou de source), ou des *senjo* (bains en commun publics payants). C'est la raison pour laquelle lors de votre séjour à Kyoto, votre hôtel (El Inn Hotel) sélectionné spécialement dans cette optique propose gratuitement à ses clients un sauna et un bain commun (cf photos), choses rares pour un 3*** nippon. La pudeur sera préservée : hommes et femmes ont leur salle de bain en commun respective. Une seule obligation, absolue : bien se laver dans l'espace dédié, avant de pénétrer dans l'eau pour ne pas la souiller car la pureté est l'une des bases du shintoïsme, l'une des 2 religions pratiquées en parallèle par les Nippons, avec le bouddhisme. L'eau du bain commun étant chaude, on en sort vraiment délassé après une journée de tourisme. Vous hésitez ? Allez, à l'eau ! Et ce guide vidéo vous aidera : <https://www.youtube.com/watch?v=fRO1DuUZUc4>

Wagashi : dégustez-le à Kobé ou Kyoto

Vous constaterez qu'à un repas nippon à Kobé ou ailleurs, il n'y a pas de vrai dessert (sauf à Okinawa), remplacé – rarement - par un gâteau de type européen et jamais par un fruit. La production fruitière locale est maigre (encore une fois : sauf à Okinawa) donc très coûteuse, d'où vente par paire ou par 4 (et non au kilo) en barquette comme en Angleterre ou en Scandinavie dans les années 1970. Les Japonais ont leurs douceurs, une sorte de « pâtisserie » autochtone, regroupées sous le vocable de « wagashi ». Le *wagashi* est à base de *yokan* (gelée ferme à base d'agar-agar avec inclusion de pâte de fruits ou de purée de haricots rouges, les *azuki*), ou de pâte d'amande moulée et fourrée, ou de *mochi* (riz gluant travaillé au mortier, fourré ensuite à la pâte sucrée de haricots rouges ou noirs). Leur décoration varie selon la saison, car les Japonais respectent la saisonnalité de ce qu'ils mangent au contraire d'un Français qui demande des fraises en plein hiver : il y a une version de *wagashi* pour chaque saison (ex : pâte d'amande en forme de feuille de cerisier au printemps, *wagashi* d'été toujours aux teintes claires).



Mochi (riz gluant fourré à la pâte d'haricots)



Pâte d'amande fourrée



Yokan

Le *wagashi* au goût bien fin et assez peu sucré est dégusté dans les salons de thé qui pullulent à Kyoto dans la vieille ville, Gion. Révélation indiscrette de notre part : une de vos accompagnatrices, Keng pour ne pas la nommer, est réputée pour la qualité de ses *mochi* ! Ne vous privez surtout pas de ce plaisir gustatif sur place, le seul endroit à Paris servant du *wagashi* étant Toraya (fournisseur de la Cour) rue St Florentin, métro Madeleine (https://www.toraya-group.co.jp/toraya-paris/about_wagashi/), d'autant que le *wagashi* ne se conserve pas (consommation dans les 72h au mieux), donc impossible d'en ramener du Japon.

A table : le couple nippo-français

Il existe 26 restaurants étoilés Michelin à Kobé, un record mondial pour une ville équivalente à Budapest ou Vienne, et plus peuplée que Marseille, sa ville jumelée. C'est dire la supériorité – selon le fameux guide rouge - de la qualité culinaire de Kobé face à Tokyo la capitale, qui n'en compte que 137 pour 8 fois plus d'habitants. Et c'est reconnaître l'amour des Japonais pour la bonne chère, qu'elle soitchère (jeu de mots inévitable !) ou abordable.

Le Japon aimant manger, la cuisine nippone ne reconnaît comme rivale que la cuisine française, même si les natifs du Soleil Levant mangent à belles dents chez Mosburger, le concurrent nippon de McDonalds, et même s'ils conservent l'image de la « grande table française » qui laisse pourtant la place graduellement au « bistronomie » dans l'Hexagone. Les cuisiniers japonais qui viennent apprendre la cuisine française en France même se comptent désormais par centaines chaque année. Et si la majorité rentre au Japon ensuite pour y créer des restaurants français, certains restent en France pour y ouvrir des restaurants...français. Et certains ont depuis longtemps glané des étoiles au Michelin, en France.

On ne le sait pas assez, mais les Japonais sont très francophiles, et le montrent : en 10 ans, 1 Japonais sur 8 a visité la France, et ceux le faisant de nouveau visitent désormais la province. Sachez-le, parler français au Japon attire toujours la sympathie des locaux, et les voyageurs de l'AEJJR l'ont vu en 2015 et 2016. Quant aux Gagnaire, Ducasse, Savoy, Piège et autres chefs, ce sont des stars au Japon, à l'instar des regrettés Bocuse et Robuchon qui ont été des dieux de la cuisine pour les Japonais. Il existe des restaurants français dans toutes les villes du Japon, et Kobé en regorge, dont 3 étoilés, avec des chefs nippons. Du côté français, qui connaît vraiment les chefs japonais ... ?

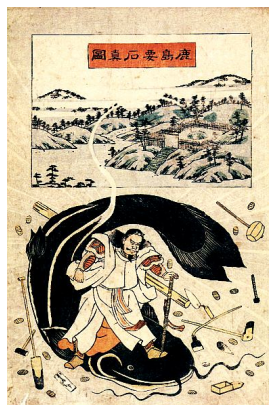
Kobé contre Namazu



Kobé subissant le séisme de 1995

Ce n'est pas parce que Kobé a été partiellement détruit par un séisme il y a une vingtaine d'années que les Japonais ont peur des tremblements de terre: ils y sont habitués depuis leur enfance. Sachez-le, vous serez vous-mêmes en butte à des séismes quotidiens (des dizaines par jour sur le Japon) sans même vous en apercevoir, sinon via un léger bourdonnement à l'oreille, ou en voyant les animaux domestiques soudainement affolés ou les oiseaux s'envoler subitement en masse. Les immeubles sont désormais antisismiques, mais pas les maisons individuelles en bois. C'est la raison pour laquelle les immeubles sont régulièrement détruits et remplacés par des nouveaux, aux normes plus récentes (celles de 1995 complétées en 2011).

La croyance populaire attribuait les tremblements de terre à Namazu, un hypothétique poisson-chat phénoménal dont les battements de queue faisaient trembler la terre. D'où cette profusion de gravures et d'estampes anciennes montrant la lutte de la population contre cet animal mythique, dont des reproductions sont vendues dans les librairies de Kobé. Est-il besoin d'ajouter que le poisson-chat n'est pas un animal trop apprécié au Japon, même en cuisine ?



Namazu, poisson-chat symbole des tremblements de terre, via l'imagerie populaire japonaise

Les séismes faisant partie de la vie quotidienne, les Japonais les ont intégrés dans leur vie quotidienne. Dès l'école primaire, les exercices d'évacuation et les règles de survie font partie des cours. A la maison, il y a des « kits séismes » (un paquet contenant une lampe-torche, des pansements d'urgence, de la nourriture en sachet, un guide des lieux de regroupement etc.). Les téléphones portables au Japon sont équipés de signaux « spécial séisme » permettant – en les déclenchant – aux secours de vous repérer si vous êtes bloqué sous les décombres.

De plus et en cas de tremblement de terre grave (Kobé 1995, Fukushima 2011, Kumamoto 2016), les réapprovisionnements des « konbini » (supérettes, 75000 au Japon) sont automatiquement réquisitionnés et redirigés vers les zones sinistrées. L'armée de terre inclut dans toute ses unités des équipes de secours très efficaces car rompus à ce genre de travail : plusieurs divisions, soit des dizaines de milliers de soldats, ont été mobilisées et envoyées à Fukushima en 2011 en moins de 48h.

Les Japonais – bien habitués – en viennent à faire des films-catastrophes sur ces séismes et phénomènes naturels, qui ont d'ailleurs un succès énorme localement. Le dernier gros succès fut « Sinking Japan » (2005) avec les vedettes actuelles du cinéma nippon, très bien réalisé. L'un de vos accompagnateurs, Georges, encore lui, peut vous le prêter !

La résilience des Japonais, vertu pluriséculaire

Lors du tremblement de terre de Fukushima en 2011 ayant entraîné un raz-de-marée effroyable (plus de 20 000 morts, des milliers de disparus), les téléspectateurs du monde ont été saisis d'admiration pour le stoïcisme des Nippons face à l'adversité. Cette capacité de ne jamais se plaindre, de résister, de ne compter que sur soi, cette solidarité inimaginable ailleurs, sont un legs socioculturel du passé : de 1635 à 1854, par la volonté de la dynastie shogounale des Tokugawa nommée de façon permanente par l'empereur, le Japon s'est replié sur lui-même, sans contact avec l'étranger. De là une culture permanente de la résilience: les 4 classes sociales d'alors tournaient en rond et subissaient des règles sociales intangibles, selon. Habillement, déplacements personnels, type de travail, langage, tout était codifié. Le non-respect de ces règles entraînait un châtement, dont l'exil dans les régions du Nord alors encore habitées par les Aïnous, ethnies à l'apparence semi-européenne désormais quasi-éteinte (quelques milliers de survivants à Hokkaido, pratiquement tous métissés).

Cette crainte initiale de tout - et des samouraïs qui avaient droit de vie et de mort sur le reste de la population - a engendré cet aspect culturel spécifique au *nihon-jin* (Japonais) moderne, qui ne dit pas ce qu'il pense, ne se plaint pas, et qui résiste discrètement à l'adversité. Le Nippon moderne est en fait issu d'une quasi-psychose nationale de plus de 2 siècles.

Lire aussi : http://aejrsite.free.fr/goodmorning/qm120/qm120_RisquesImpermanenceHonneurAuxJaponais.pdf

Le téléphérique Shin-Kobé et le jardin Nunobiki : un must



Le téléphérique



Le jardin d'herbes Nunobiki et son rest-house

Le téléphérique nommé *Shin-Kobé Cable-car* (il en existe un autre, le *Mount Maya Cable-car*, moins digne d'intérêt) est la vedette centrale de Kobé avec son départ à côté de la gare Shin-Kobé, et peu de touristes le manquent car à son arrêt terminal sur le mont Maya se trouve non seulement le jardin Nunobiki d'herbes aromatiques, florales, et médicinales (*Nunobiki Herb Garden*), mais également un observatoire d'où l'on découvre tout le panorama de Kobé jusqu'à 60 km à la ronde. Le trajet lui-même, en cabines de petite taille pour des raisons techniques, dure assez longtemps pour que les voyageurs prennent des photos superbes. Durant la montée, vous découvrirez une cascade fort jolie et photogénique, la *Nunobiki Waterfall* ; d'ailleurs, les employés vous le signalent quand vous prenez place dans la cabine. Pourquoi ce nom ? Simplement parce que la cascade a l'apparence d'un tissu drapé (*nunobiki* en japonais). Le trajet aller-retour incluant l'admission au jardin d'herbes coûtera 12€/personne, coût élevé mais qui le vaut absolument. Compte tenu de la fréquence des cabines, il faut compter largement plus d'une heure pour la visite ;



La cascade Nunobiki



Arrivée à la station terminale du téléphérique Shin-Kobé, près du bâtiment du jardin Nunobiki

Kyoto ou Tokyo en novembre : pourquoi ?

Les touristes l'ignorent mais le Japon est désagréable en été : chaleur torride dans les villes (35°C) aggravée par l'air chaud des climatiseurs massivement utilisés ; sans parler des pluies et des typhons (juillet à septembre). Quant au printemps, il est agréable sûrement mais comme c'est la saison des cerisiers, l'avion et l'hôtel sont simplement hors de prix. Ce voyage que vous effectuez en novembre vous coûterait au moins 700 à 800€ de plus en fin mars-début avril. Et comme la date d'éclosion des fleurs peut varier jusqu'à une semaine selon les villes, et que la fleur de cerisier s'étiole en quelques jours, dépenser de l'argent pour rater un voyage est très peu raisonnable. Alors qu'en novembre, le Japon est magnifique avec l'été indien. Tout simplement. Vos accompagnateurs le savent bien, et Adolphe et Keng n'ont toujours été au Japon qu'en automne. Georges et Natsuki font de même et n'y vont qu'en automne, n'ayant été ensemble au Japon que 2 fois au printemps, incluant ce printemps funeste de 2011 avec Fukushima, où ils sont restés coincés à Tokyo avec les répliques du séisme.



Vous venez de lire le 4^e bulletin d'information précédant votre voyage. L'ensemble des bulletins publiés est regroupé ici : http://aejrsite.free.fr/annonces/2018/1811_3eVoyageJapon.htm . Le prochain bulletin, en septembre, reviendra sur l'ensemble des 4 villes visitées en insistant sur les particularités générales du Japon et des Japonais. Le dernier, en octobre, sera un ensemble d'infos entièrement pratiques sur le voyage, incluant des plans et des commentaires sur chaque lieu prévu.

VOS ACCOMPAGNATEURS