

**Actualités** **Fruits de mer de saison et Noto-don : savourez à Ishikawa les délices de la cuisine japonaise !**



<Kanô-gani (spider crab) of Ishikawa>



<Noto-Don>



<Crevettes douces (amaebi)>

Département côtier, Ishikawa abonde en fruits de mer. L'automne et l'hiver sont les meilleures saisons pour consommer les crabes, les crevettes douces (amaebi) ou le lieu jaune d'hiver (kan-buri). De nombreux touristes viennent tout particulièrement dans le département d'Ishikawa pour déguster ce poisson et ces crustacés. Se régaler de fruits de mer de saison, se délasser dans le cadre tranquille d'une station thermale, se plonger dans un bain chaud pour oublier le froid de l'hiver, n'est-ce pas un programme réjouissant ? Dans cette édition de notre lettre d'information, nous vous présentons un nouveau plat typique de la cuisine d'Ishikawa : le *noto-don*, un bol de riz surmonté d'une garniture. Vous pouvez le déguster dans les restaurants de la région d'Oku-Noto, tout au nord du département. Rivalisant d'ingéniosité, chaque restaurant a mis au point sa recette originale : on dénombre ainsi plus de 60 variétés de *noto-don*. Il est parfois servi avec du poisson, parfois avec de la viande de bœuf. Le riz, l'eau et tous les ingrédients utilisés sont issus de la région d'Oku-Noto. C'est un plat sain et équilibré : il est peu salé et préparé sans trop de matières grasses. Que diriez-vous de tester quelques uns de la vaste gamme des *noto-don* de la région d'Oku-Noto ?

Pour de plus amples informations sur le Noto-Don : Bienvenue à Noto : <http://www.okunoto-ishikawa.net/index.php> (en japonais)

**Thèmes variés** **Voici le temps des momiji ! : les beaux sites du département d'Ishikawa pour contempler les feuillages d'automne.**

Au Japon, la contemplation des feuillages d'automne constitue en soi un objectif touristique. Le département d'Ishikawa compte plusieurs sites réputés pour la beauté flamboyante de leurs feuillages.



<Jardin Kenroku-en>



<Route forestière Hakusan Super Rindô>

**Jardin Kenroku-en (Kanazawa) MAP-3**

- Meilleure période : de début novembre à début décembre
- Renseignements : Bureau d'administration du parc du château de Kanazawa et du jardin Kenrokuen - TEL : 076-234-3800
- Accès : à partir de la sortie est de la station JR de Kanazawa (Arrêt de bus N°3), prendre le bus circulaire à destination du parc du château de Kanazawa et descendre à l'arrêt « Kenroku-en shita ». (Environ 18 min.)

<http://www.pref.ishikawa.jp/siro-niwa/> (en japonais, en anglais)

**Route forestière Hakusan Super Rindô (Ville de Hakusan) MAP-4**

- Meilleure période : de début à fin octobre
- Renseignements : Bureau d'administration de Hakusan Rindô-Ishikawa - TEL : 076-256-7341
- Accès : 60 km à partir de l'échangeur Kanazawa Nishi de la voie express Hokuriku (environ 1h30)

<http://www.hakusan-rindô.jp/index.shtml> (en japonais)

**Monastère de Nata-dera (Ville de Komatsu) MAP-5**

- Meilleure période : de début à fin novembre
- Renseignements : Monastère de Nata-dera - TEL : 0761-65-2111
- Accès : Prendre le CAN BUS (Circuit par la montagne) à partir de la station JR de Kaga Onsen pendant 30 minutes et descendre à l'arrêt Nata-dera.

<http://www.natadera.com/> (en japonais, en anglais)



<Monastère de Nata-dera>

**Sélection d'événements**

**Sélection d'attractions et d'événements Circuit en bus dans Kanazawa : illuminations nocturnes des sites célèbres** MAP-1

Tous les samedis, de 19h à 20h50, un bus de style rétro quitte la gare de Kanazawa à intervalles de 10 minutes pour vous emmener faire le tour des fameux sites de la ville qui s'offrent à votre regard magnifiés par des illuminations nocturnes. Après vous être acquittés des formalités d'arrivée à l'hôtel et un rapide dîner, profitez de votre soirée pour découvrir Kanazawa de nuit !



**Que diriez-vous d'une visite à l'hippodrome de Kanazawa ?** MAP-2

Géré par le département d'Ishikawa, l'hippodrome de Kanazawa se situe au nord de la ville. Les courses de chevaux ont lieu les dimanches et les mardis d'avril à début janvier de l'année suivante. Tarif d'entrée : 100 yens ( Découverte d'une journée, avec attribution d'une place sur les gradins et une boisson offerte : 1 000 yens). Il y a 9 sortes de tickets pour parier sur les chevaux. Ils s'achètent pas unités de 100 yens. Dans l'enceinte de l'hippodrome, on trouve divers espaces de loisirs. On peut par exemple faire des promenades en poney. Un lieu idéal pour passer une agréable journée en famille. \* Les jours de courses hippiques, il y a un service de bus gratuit à partir notamment de la station JR de Kanazawa.

Site Internet de l'hippodrome de Kanazawa <http://www.kanazawakeiba.com/> (en japonais)

**Illuminations du parc du château de Kanazawa et du jardin Kenroku-en.** MAP-3

Les illuminations du parc du château de Kanazawa et du jardin Kenrokuen constituent l'une des grandes attractions d'automne. L'impressionnante géométrie des yukizuri (cordages tendus sur les branchages pour protéger les arbres du poids de la neige) et la beauté des feuillages d'automne, rehaussée par les illuminations, ne manqueront pas d'émerveiller les visiteurs.

- Dates : du samedi 20 novembre au mardi 23 novembre, de 17h30 à 21h.
- Entrée gratuite
- Renseignements : Division de promotion touristique du département de Kanazawa - TEL : 076-225-1538

<http://www.hot-ishikawa.jp/shiki/autumn/index.html> (en japonais)

**Ouverture de l'établissement de bains « Kosôyu » à la station thermale de Yamashiro** MAP-6

La station thermale de Yamashiro a une histoire longue de 13 siècles. L'établissement de bains Kosôyu qui vient de s'y ouvrir a fait appel à des matériaux de construction locaux : tuiles en céramique de Kutani, pierres du sud de Kaga, bois de hiba (Thuja japonaise, dolabrata, conifère proche des thuyas) de Noto. Sa superbe architecture reconstitue l'aspect des bains publics d'il y a un siècle.

- Renseignements : Association de tourisme de la station thermale de Yamashiro - TEL : 0761-77-1144

<http://www.yamanaka-spa.or.jp/> (en japonais, en anglais, en coréen, en chinois)

**« Soupe de crabe en marmite » à déguster à la station thermale de Yamanaka** MAP-7

A la station thermale de Yamanaka, ville natale du célèbre chef cuisinier Michiba Rokusaburo, on ne manquera pas de déguster une délicieuse soupe de crabe dont la recette a été mise au point par le chef. Servie dans un bol en laque issue de l'artisanat local, cette soupe a la vertu magique de réchauffer aussi bien votre corps que votre esprit !

- Dates : du 1er novembre au 31 mars (tous les jours)
- Lieu : "Machibito Tabibito Tei" Yuge-Kaido, Minami-cho (Yamanaka Onsen, ville de Kaga)
- Prix d'un bol : 200 yens
- Renseignements : Association de tourisme de la station thermale de Yamanaka - TEL : 0761-78-0330

<http://www.yamanaka-spa.or.jp/> (en japonais, en anglais)

