



2014
No. 22
Hiver

Tourisme dans le département d'Ishikawa

Lettre d'information

Dossier spécial

Les charmes de l'hiver japonais à Ishikawa

C'est en hiver que l'on trouve dans le département d'Ishikawa les aliments les plus savoureux. Après une journée riche en balades touristiques, rien de tel que déguster un bon plat de poisson ou se relaxer dans une source chaude ! Venez vous délecter des charmes de l'hiver japonais à Ishikawa !

Bordé par la mer et d'un relief montagneux, le département d'Ishikawa bénéficie d'un riche environnement naturel. Depuis toujours, il abonde en aliments de grande fraîcheur : poissons et fruits de mer de la mer du Japon, végétaux cueillis dans les montagnes ou cultivés dans la grande plaine de Kaga. Pour décupler la saveur des ingrédients locaux, les mets sont servis dans une magnifique vaisselle en laque finement rehaussée d'or ou en céramique de Kutani, hautement réputée.

Alimentation



Saké

On trouve dans le département d'Ishikawa une eau pure et abondante qui s'écoule du Mont Hakusan et de vastes terres fertiles propices à la riziculture. La région compte ainsi de nombreuses brasseries de saké. Le saké japonais étant brassé en hiver, en cette saison, des visites dans les brasseries permettent d'observer son procédé de fabrication et de participer à des dégustations de « saké nouveau ».

[Place de l'expérience de cave à vin] **MAP-1**

Magasin de saké Fukumitsu-ya

A Kanazawa, les brasseries les plus anciennes sont les maisons Fukumasamune et Kagatobi. Des visites sont proposées après visionnage d'un DVD présentant les étapes de fabrication du saké. En hiver, les touristes peuvent goûter à des sakés de saison, venant tout juste d'être brassés. Site Internet en anglais:

<http://www.fukumitsuya.co.jp/english/index.html>



Les charmes de l'hiver japonais à Ishikawa!

Sources chaudes Onsen

Le département d'Ishikawa compte de nombreuses sources chaudes. Beaucoup de stations thermales jouissent d'une longue histoire, comme celles de Kaga Onsen Hot Spring Village ou de Wakura Onsen. On peut se relaxer dans des bains chauds, entourés d'arbres, tout en contemplant la mer ou un lac. Parmi les nombreuses auberges traditionnelles avec bains d'eau de source chaude que compte notre département, nous vous présentons dans ce numéro de notre lettre, une sélection de celles qui ont un petit plus pour vous séduire. Pour de plus amples informations, veuillez consulter notre site Internet.



Auberge Kagaya

(Station thermale de Wakura)

MAP-2

Cet établissement jouit d'une excellente réputation dans tout le Japon pour la qualité de son accueil. Depuis 33 ans, il est numéro 1 dans le classement des 100 meilleures auberges traditionnelles japonaises, établi par un jury de professionnels de l'hôtellerie.

- ◆ Accès: 1h20 en train depuis la gare de Kanazawa. Descendre à la gare de Wakura Onsen. (※ De 12h à 18h30, un service de navette par minibus est assuré depuis la gare de Wakura Onsen.)

<http://www.kagaya.co.jp/en/>



Auberge Beniya Mukayu

MAP-3

(Station thermale de Yamashiro)

Seul établissement japonais faisant partie du réseau Relais et château, c'est une grande demeure au cœur d'une forêt^(※1), dont l'architecture ouverte sur l'extérieur procure un sentiment de communion avec la Nature.

- ◆ Accès: Navette gratuite depuis la gare de Wakura Onsen (※Service assuré de 14h à 18h – réservation préalable requise)

<http://mukayu.com/english/>

Auberge Hôshi

MAP-5

(Awazu Onsen)

Cette auberge traditionnelle qui s'enorgueillit de 1300 ans d'histoire est la plus ancienne du Japon et possède un magnifique jardin. Elle fait partie de l'Association économique d'origine française appelée les Hénokiens.^(※2)

- ◆ Accès: de 14h à 17h, service de navette depuis la gare d'Awazu et de l'aéroport de Komatsu. (※14:00 – 17:00)

http://www.ho-shi.co.jp/jiten/Houshi_E/index.htm

Auberge Kayo-tei

MAP-4

(Station thermale de Yamanaka)

Cette paisible auberge nichée dans un écrin de nature ne compte que 10 chambres. Elle est présentée comme l'une des meilleures auberges traditionnelles japonaises dans le guide de voyage Lonely Planet.

- ◆ Accès: 20 min. en taxi depuis la gare de Kaga onsen de la ligne JR Hokuriku, 30 min. en taxi depuis l'aéroport de Komatsu

http://www.ryokancollection.com/eng/kayoutei/ryokan_story.htm?ryokan=kayoutei



(※1) Le réseau Relais et château?

Ce réseau d'origine française et d'envergure internationale regroupe des hôtels et des restaurants de première catégorie, sélectionnés à travers le monde sur le critère de la singularité de l'expérience qu'ils offrent à leur clientèle. Tous les établissements qui en font partie sont contrôlés une fois tous les trois ans pour permettre de garantir la permanence de la qualité de leurs prestations. Seuls 12 établissements japonais en font partie.

(※2) Les Hénokiens?

Créée en 1981, cette association d'envergure internationale regroupe des entreprises familiales et bicentennaires, qui, par leur longévité, constituent une exception dans le monde économique.

Les toutes dernières nouvelles

La région de Hokuriku qui englobe le département d'Ishikawa a été retenue dans le top 10 des régions « Best in travel 2014 » du guide Lonely Planet !

<http://www.lonelyplanet.com/travel-tips-and-articles/lonely-planets-best-in-travel-2014-top-10-regions>



Plus qu'un an avant l'ouverture de la ligne Shinkansen Hokuriku ! Les trains qui y circuleront ont été baptisés!

- Kagayaki : train express qui reliera Tokyo et Kanazawa en environ 2h30.
- Hakutaka : train omnibus qui desservira de nombreuses gares.
- Tsurugi : train navette qui reliera Toyama et Kanazawa.
- Asama : shinkansen qui reliera Kanazawa à Tokyo, grâce à une extension de la ligne Nagano-Tokyo.

« Hyakuman-san » : la mascotte du Hokuriku shinkansen a vu le jour!

Conçue sur le modèle des poupées artisanales de Kaga, cette mascotte reflète dans son aspect les traditionnels de la région : teinture Yûzen, décor à la feuille d'or et laque.



Illuminations d'hiver du jardin Kenroku-en

MAP-6

A nouveau, cet hiver, pendant une période limitée, les touristes pourront avoir gratuitement accès au jardin Kenroku-en magnifié par des illuminations. Ne manquez pas de venir admirer les impressionnantes et féériques installations « Yuki-zuri », de 16 mètres de haut !

- ◆ Accès au jardin Kenroku-en : 15 min. en bus depuis la gare de Kanazawa, puis descendre à l'arrêt Kenroku-en shita.

➔ **Freier Eintritt** Dates : Accès gratuit du mardi 31 décembre 2013 au 3 janvier 2014, de 8h à 17h. ※La nuit du Nouvel An, le jardin sera gratuitement accessible de 17h à 8h du matin! **Notez cependant qu'il n'y aura pas d'illumination cette nuit-là!**

➔ **Illuminations d'hiver** Dates : du vendredi 31 janvier au 9 février 2014, de 17h30 à 21h



Quelles images le Japon évoque-t-il à l'étranger ? Le riz, la nature, les kimonos, la cuisine japonaise... Le Japon est un archipel relativement petit, mais abrite une grande diversité de traditions culturelles. Le département d'Ishikawa est l'un de ceux

qui permet aux touristes étrangers de découvrir les plus nombreuses facettes du Japon authentique qu'ils souhaitent découvrir !

La crevette douce

de septembre à février, le ventre des femelles se charge d'innombrables œufs gris qui les rendent encore plus savoureuses. Toutes fraîches, elles sont délicieuses à consommer crues.

Le crabe des neiges

depuis 2006, le département d'Ishikawa commercialise des crabes sous le label Kano-gani. C'est un aliment d'hiver incontournable de la culture culinaire de la région du Hokuriku.



La sériole

toutes les parties de ce poisson se consomment. La tête ou la partie recouvrant les branchies sont délicieuses grillées ou bouillies en marmite avec du radis blanc. C'est un poisson porte-bonheur que l'on déguste lors d'heureux événements.

La mer qui borde la péninsule de Noto regorge de poissons et de crustacés. Ainsi, partout dans le département d'Ishikawa, on peut déguster de délicieux mets de fruits de mer de toute première fraîcheur.

Gastronomie

Le département d'Ishikawa offre tous les plaisirs et les charmes de l'hiver au Japon. Vous pouvez non seulement déguster du saké ou des sushis, mais aussi vous relaxer le corps et l'esprit en vous plongeant dans l'eau bienfaisante d'une source chaude tout en contemplant à loisir de magnifiques paysages enneigés. Laissez-vous tenter !

Beautés de la Nature



Le mont Hakusan est l'une des trois plus belles montagnes du Japon. C'est le plus haut sommet de la région du Hokuriku et on le distingue sans peine même de très loin. Quand il s'enneige, il annonce l'arrivée de l'hiver et cette neige persiste longtemps, bien au-delà de l'hiver, d'où son nom Hakusan, qui signifie littéralement « montagne blanche ».

Histoire et culture



Le patrimoine historique du département d'Ishikawa est symbolisé par excellence par le château de Kanazawa. Bien que l'une de ses tours ait jadis brûlé dans un incendie causé par la foudre, la porte monumentale Ishikawa-mon et le vaste jardin Kenroku-en donnent aujourd'hui encore la mesure de la puissance du clan des Maeda dont c'était la résidence.

L'artisanat traditionnel

Comptant neuf artisans distingués du titre de trésor national, le département rivalise en prestige avec Kyoto pour la qualité de son artisanat. Ishikawa offre aux touristes étrangers une grande variété d'expériences culturelles, parmi lesquelles des ateliers d'initiation aux arts traditionnels.

La route de plage Chirihama

MAP-7

Chirihama est une route de sable, longue de 8 km, ouverte à la circulation des voitures, des bus, des motos ou des chevaux. Hors du Japon, on n'en trouve l'équivalent qu'en deux endroits dans le monde : à Daytona Beach, aux États-Unis, et à Waitarere Beach en Nouvelle Zélande. Profitez d'une journée ensoleillée pour faire un tour sur la route de Chirihama !

? Pourquoi les véhicules ne s'enlisent-ils pas dans le sable en roulant sur cette route de plage?

Les grains de sable de Chirihama sont plus fins que d'ordinaire, de forme anguleuse et de taille homogène. Quand l'eau de mer imprègne ce sable, il se compacte et forme une surface dure. Les pneus de bicyclette ou les roues des voitures ne s'y enlisent donc pas.



Céramique de Kutani



Laque de Wajima



Teinture Kaga Yuzen



Décor à la feuille d'or