

# Lettre d'information du département d'Ishikawa

## Quoi faire, où aller en automne?

Nous vous présentons les spécialités culinaires  
de saison, et les meilleurs sites pour apprécier  
les beautés de l'Automne à Ishikawa !



### Contemplation des feuillages d'Automne

#### Hakusan Shirakawagō White Road

De la ville de Hakusan au village de Shirakawa, bourg d'Ôno,  
dép. de Gifu 1

**Meilleure période :** de début à fin octobre  
Cette route s'étire sur 33 km reliant le mont sacré  
Hakusan et le village historique de Shirakawagō, classé  
au patrimoine mondial ! Le flambonnement des feuillages  
avec en toile de fond la chaîne montagneuse dominée  
par le mont Hakusan offre un spectacle magnifique.

**Campagne spéciale : une nuitée dans une station thermale =  
un trajet gratuit !**

Gagnez un trajet gratuit en passant une nuit dans l'une des stations  
thermales listées ci-dessous.

**Dans la région de Kaga :** Awazu onsen, Katayamazu onsen,  
Yamashiro onsen, Yamanaka onsen ; Tatsunokuchi onsen ; dans la  
région de Hakusan : Hakusan onsen, Ichiri onsen, Chūgū onsen ;  
Kanazawa onsen.

Cette campagne prendra fin le jeudi 10 novembre.

Pour bénéficier d'un trajet gratuit, adressez-vous à l'accueil de votre  
établissement d'hébergement (Remboursement sur présentation  
d'un reçu de péage ou remise d'un bon pour un trajet gratuit)

Formule touristique en bus pour se rendre à  
Shirakawagō-Takayama via Hakusan-S  
hirakawagō White Road, départ et arrivée à la  
gare de Kanazawa  
Société White Ring

[http://whitering.co.jp/home\\_jp.html](http://whitering.co.jp/home_jp.html)

<https://www.hot-ishikawa.jp/rindou/>

### Gorges Kakusenkei

#### Yamanaka onsen, ville de Kaga 2

**Meilleure période :** de début à fin novembre

**Accès :** 25 min en train de la gare de Kanazawa jusqu'à la  
station JR Kaga onsen → 24 min en Kaga Can bus itinéraire via  
la montagne jusqu'à l'arrêt Yamanaka onsen Kiku no yu /  
Yamanaka-za

Association de tourisme  
de Yamanaka onsen

<http://www.yamanaka-spa.or.jp/>



### Jardin Kenroku-en 3

#### Ville de Kanazawa

**Meilleure période :** de début novembre à début  
décembre

Ce jardin emblématique du département d'Ishikawa  
donne à voir de superbes feuillages d'automne. Il sont  
particulièrement beaux à contempler près des étangs  
Hisago-ike et Kasumiga-ike et près de la fontaine.

**Accès :** 20 min depuis la gare de Kanazawa par le bus  
circulaire Loop Bus jusqu'à l'arrêt Kenroku-en-shita

<http://www.pref.ishikawa.jp/siro-niwa/kenrokuen/index.html>

### Monastère Nata-dera 4

#### Ville de Komatsu

**Meilleure période :** de début à fin novembre

Ce monastère vieux de 13 siècles se niche dans  
un cadre naturel de toute beauté. Le feuillage  
d'automne des érables forme un superbe contraste  
avec la blancheur des montagnes rocheuses.

**Accès :** 25 min en train de la gare de Kanazawa  
jusqu'à la station JR de Kaga Onsen → 30 min en  
bus Kaga CAN Bus itinéraire via la montagne  
jusqu'à l'arrêt Natadera

<http://www.natadera.com/>



Suggestions  
de sorties et  
d'activités

### Geisha Evening in Kanazawa 3

L'établissement Kaikarō situé dans le quartier  
de Higashi Chaya propose dans un cadre  
traditionnel des soirées animées par les  
chants et les danses des geishas de  
Kanazawa. Des explications sont données  
en anglais.

**Dates :** du lundi 3 octobre au vendredi

11 novembre, les lundis, les mercredis,

et les vendredis, de 18h à 19h

**Lieu :** Kaikarō, quartier Higashi Chaya

**Tarif :** de 3 500 à 7 500 ¥

**Capacité d'accueil :** 68 personnes / soirée

Billets en prévente sur Internet (remise de  
500 ¥) ou à acheter sur place le jour même

<http://geisha.artexinc.com/index.html>



### Représentations de danse de geishas de Kanazawa 3

Les danses exécutées par les geishas des quartiers de  
Kazue-machi, de Nishi Chaya, et de Higashi Chaya sont un  
enchantement, et le prix des billets est très abordable.

**Dates :** 27 représentations du samedi 15 octobre 2016 au mardi

28 mars 2017

**Horaires :** de 14h à 15h

**Lieu :** Salle de concert Ishikawa Ongakudō

**Tarifs :** 1 000 ¥/pers. (Tarif groupe : 800 ¥/pers.)

**Réservation par téléphone :** 076-225-1372

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/muse/event/documents/geiginomai2016.pdf>

### Cueillette de fruits 5

Kaga Fruits Land propose des cueillettes  
de fruits tout au long de l'année. L'automne  
est la pleine saison des raisins et des  
pommes !

**Dates :** jusqu'à fin octobre, cueillette de  
raisin ; d'octobre à décembre, cueillette de  
pommes.

**Horaires :** de 9h à 16h

**Tarifs :**

- cueillette de raisins : de 1 300 à 1 600 ¥

- cueillette de pommes : 1 200 ¥

**Accès :** 25 min en train de la gare de

Kanazawa jusqu'à la station JR Kaga

onsen → 30 min en Kaga Can bus

(itinéraire par la côte) jusqu'à Kaga

Fruits Land.



# Nouveautés

## Transport

### Formule de tourisme en bus Mitsubishi Route

Depuis Shinjuku, empruntez un bus à destination de Kanazawa qui suit un itinéraire permettant de découvrir les régions de Shinshū, des Alpes, et de Higa, distinguées de 3 étoiles par le Guide vert Michelin (« Mitsubishi » signifie 3 étoiles).

[http://www.keioinfoplaza.jp/en\\_top](http://www.keioinfoplaza.jp/en_top)

#### Formule « Mitsubishi Route Shinjuku »

Formule de 7 jours, départ Shinjuku, arrivée Kanazawa, via Matsumoto et Takayama (correspondances à Matsumoto et Takayama)

**8 200 ¥**



#### Formule Plus « Mitsubishi Route Shinjuku »

La formule standard avec en supplément trois pass d'une journée pour circuler à volonté en bus à Matsumoto, à Takayama et à Kanazawa.

**9 820 ¥**



#### Formule de tourisme en bus « Mitsubishi Alpes »

Formule de 7 jours, départ Shinjuku à destination de Kanazawa ou de Toyama avec en supplément un pass de 4 jours pour circuler à volonté dans la région de Shinshū/Hida.

**16 900 ¥**



### Bus découverte de Wajima (Wajima Shūyū Bus) **6**

Ces bus permettent de découvrir les sites touristiques de la ville de Wajima. Le service est assuré les samedis, les dimanches et les jours fériés jusqu'au dimanche 27 novembre. Le billet est valable une journée.

♦ Tarif

**500 ¥** (enfants : demi-tarif)

♦ Points de vente :

Centre de voyage de Wajima (Furatto Hōmu) ou à bord d'un bus

<http://www.hokutetsu.co.jp/archives/13696>



#### ◆ Itinéraire ◆

Furatto Hōmu

Musée de la laque Shitsugei bijutsukan

Musée de la laque Wajima-nuri kaikan

Atelier Wajima Kōbō nagaya

Musée des lanternes kiriko

Rizières en terrasses Shiroyone Senmaida

Furatto Hōmu

(5 bus par jour)

## Évènements

### Installations Yukizuri au jardin Kenroku-en **3**

À partir du 11 novembre

Des cordes sont tendues sur les arbres pour éviter que leurs branches s'affaissent et se cassent sous le poids de la neige hivernale. Ces cordages sont d'une grande beauté.

Accès : 20 min depuis la gare de Kanazawa par le Jōkamachi Loop Bus jusqu'à l'arrêt Kenrokuen-shita.



### Illumination d'automne du jardin Kenroku-en **3**

Du vendredi 18 novembre au samedi 3 décembre, de 17h30 à 21h

L'accès au jardin est gratuit durant cette animation. Au mois de novembre les cordages Yukizuri et les feuillages d'automne sont magnifiques.

Accès : 20 min depuis la gare de Kanazawa par le Jōkamachi Loop Bus jusqu'à l'arrêt Kenrokuen-shita.



### Shiroyone Senmaida – Azeno Kirameki **6**

Du samedi 15 octobre au dimanche 3 décembre  
Pendant 4h à partir du coucher du soleil

Après la récolte du riz, 21 000 lampes LED installées sur les sentiers qui quadrillent les 1004 petites rizières s'illuminent, changeant de couleur toutes les 30 minutes. Le spectacle est féérique.

Accès : à partir de la gare de Kanazawa, 2 h en bus express Hokutetsu Noto (ligne express de Wajima) jusqu'à l'arrêt Wajima Eki-mae → 20 min en bus spécial jusqu'à Senmaida



### Guide Michelin 2016 Toyama, Ishikawa (Kanazawa)

Le Guide Michelin 2016 consacré à Toyama et Ishikawa (Kanazawa) présente 196 restaurants et 85 établissements d'hébergement. N'hésitez pas à le consulter !

Site Internet :

<http://gmtoyamakanazawa.gnavi.co.jp>

### Melon-pan Ice : ouverture de boutiques à Taiwan et à Hong Kong

Les Melon-pan Ice (Petits pains fourrés à la glace) créés à Kanazawa sont en vente à l'étranger ! Une première boutique vient de s'ouvrir à Taiwan, et une deuxième s'ouvrira à Hong Kong en octobre. Les 2e meilleurs melon-pan au monde

<http://melonpan-ice.com/>



Hot Ishikawa Tabi Net  
Official Ishikawa Travel Guide

<https://www.hot-ishikawa.jp/english/index.html>

f Discover Ishikawa, Japan

Le thé fut introduit au Japon à partir de la Chine à l'époque de Nara (710 – 794). À l'époque de Muromachi (1336 - 1573), la cérémonie du thé était l'apanage des hautes couches de la société. Elle était pratiquée comme un art de l'hospitalité pour procurer de l'agrément à des invités privilégiés. Durant les guerres de la période Sengoku (1467 – 1590), elle se diffusa à la classe des guerriers qui la pratiquaient assidûment. Le calme et le recueillement qu'offrait cette cérémonie leur apportaient un précieux moment d'apaisement dans une époque de chaos.



## Le cha-no-yu, une pratique prisée par les guerriers

Le seigneur de Kaga, Maeda Toshiie, nourrissait un vif intérêt pour la cérémonie du thé à laquelle il fut initié par le grand maître de thé Sen no Rikyū. Il encouragea considérablement la diffusion de cette pratique dans le fief de Kaga. À l'époque d'Edo (1603 - 1868), le fief de Kaga avait acquis une telle puissance que le Shogunat le tenait sous étroite surveillance. Pour atténuer cette méfiance, le fief lança une politique en faveur des arts. Sur le conseil des maîtres de thé avec lesquels des liens privilégiés avaient été tissés, des artisans d'autres métiers d'art furent conviés dans le fief pour y former des disciples. La céramique d'Ōtoi et bien d'autres chefs d'œuvre virent le jour dans ce contexte.

## Découvrez la culture raffinée liée à la cérémonie du thé !

Shigure-tei, jardin Kenroku-en **3**

De 9h à 16h30, 720 ¥ (thé servi avec des confiseries)



Gyokusen-an, parc du château de Kanazawa **3**

De 9h à 16h30, 720 ¥ (thé servi avec des confiseries)



Résidence de la famille Nomura, sur le site Bukeyashiki-ato **3**

De 8h30 à 17h30 (d'octobre à mars, jusqu'à 16h30)  
300 ¥ (thé servi avec des confiseries *higashi*)



Crédits photographiques : ville de Kanazawa

Musée d'art Nakamura **3**

Le musée abrite une superbe collection de vaisselle et d'ustensiles à thé de grande valeur. La famille Nakamura est également réputée pour ses sakés.

De 9h30 à 17h Tarif d'entrée au musée : 300 ¥



Crédits photographiques : ville de Kanazawa

Musée Ōhi **3**

Ce musée abrite une superbe collection de vaisselle à thé qui illustre la relation privilégiée qu'entretient le céramiste Ōhi Chūzaemon et ses successeurs avec l'école de thé Urasenke.

De 9h à 17h Tarif d'entrée au musée : 700 ¥



Dossier spécial

## L'histoire de la cérémonie du thé à Ishikawa

Les arts et la culture s'épanouirent à Ishikawa à l'époque médiévale et restent florissants jusqu'à aujourd'hui. La pratique de la cérémonie du thé fut portée à un haut niveau de raffinement et exerça une influence considérable dans tous les domaines.

## Le thé à Ishikawa, une tradition bien vivante

« Ichigo Ichie », qui peut se traduire par « une occasion, une rencontre », est une célèbre expression née dans les cercles de thé. Prenant la mesure de la préciosité de l'occasion, l'hôte s'efforce de la transformer en un moment privilégié. Il choisit les bols et les ustensiles à thé avec attention. Il compose le décor avec un arrangement floral, une calligraphie ou une peinture, en harmonie avec la saison ou le motif de la réunion. Le fief de Kaga favorisait la formation de céramistes et de peintres pour que des chefs d'œuvres puissent voir le jour. Ceux-ci étaient hautement appréciés lors des rencontres autour du thé.



Avant la cérémonie du thé, un repas léger appelé kaiseki était servi pour mieux préparer les convives à l'appréciation du thé dont les effets sont un peu trop puissants s'il est bu à jeun. Ces mets préparés avec soin sont à l'origine d'une cuisine raffinée appelée *kaiseki ryōri* qui, restant dans l'esprit de la cérémonie du thé, est destinée ravir les convives en leur faisant vivre un moment unique. Depuis l'époque d'Edo, cette cuisine privilégie les ingrédients de saison locaux. La cuisine de Kaga s'est développée sous l'influence de ces préceptes. Elle accorde une grande attention au choix des ingrédients et de la vaisselle dans laquelle les mets sont présentés. Cet idéal d'hospitalité issu de la cérémonie du thé reste bien vivant et fait partie intégrante de la gastronomie à Ishikawa.



L'appréciation du thé s'accompagnait également de la dégustation d'une confiserie dont le goût sucré rehaussait la saveur du thé. Aujourd'hui, ces confiseries sont consommées lors d'heureux événements ou lors de festivités de saison. Les confiseries d'Ishikawa sont réputées dans tout le Japon.