

niponica

にほにか

Découvrir
le Japon

no. 22



Dossier spécial

Tokyo, 400 ans d'histoire

Sommaire



niponica est publié en japonais et six autres langues (anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe) pour présenter au monde les Japonais et leur culture. Le titre *niponica* provient de "Nippon", le terme japonais désignant l'Archipel japonais.

Dossier spécial

Tokyo, 400 ans d'histoire

- 04 Tokyo : un renouveau urbain mené résolument
- 08 Tokyo : des racines 4 fois centenaires
- 10 Remonter le temps grâce aux estampes *ukiyo-e* et aux photos de Tokyo
- 12 Savoirs traditionnels transmis au fil des générations
- 14 Réinventer l'espace public pour l'époque actuelle
- 18 Tokyo aujourd'hui : les statistiques ont tant à dire
- 22 Délicieux Japon : A table !
Le *sukiyaki*
- 24 Balade au Japon
L'île d'Oshima
- 28 Souvenirs du Japon
Les *fuurin*



En haut : passage piétons en diagonale face à la gare de Shibuya qui accueille plus de 3 millions d'usagers chaque jour. (Photo : Getty Images)
À gauche : des tramways devant la gare de Shibuya en 1950 (Photo : Mainichi Newspapers)

En couverture : le centre de Tokyo au coucher du soleil, dominé par la tour Tokyo Skytree. (Photo : Getty Images)

no.22 H-291031

Publié par le Ministère des Affaires étrangères du Japon
Kasumigaseki 2-2-1, Chiyoda-ku,
Tokyo 100-8919, Japon
<http://www.mofa.go.jp/>

Dossier spécial

Tokyo, 400 ans d'histoire

À mesure que s'écoule le compte à rebours pour les Jeux olympiques et paralympiques de Tokyo en 2020, la capitale japonaise suscite toujours plus d'intérêt aux quatre coins du globe. Depuis que le shogunat des Tokugawa a établi ses quartiers généraux à Edo (l'actuelle Tokyo) il y a plus de 400 ans, la ville n'a cessé d'attirer du monde. Les pages qui suivent proposent différents angles sur la métropole, permettant d'apprécier son énergie et son influence irrésistibles.

Tokyo : un renouveau urbain mené résolument

La guerre, les catastrophes naturelles, et les changements importants au fil des ans composent l'histoire vécue par la métropole, toujours prête à se redévelopper et à se réinventer. Les photos ci-après offrent une comparaison, décennie par décennie, de Tokyo et rendent compte des changements spectaculaires qui s'y sont opérés depuis le début des années 1900.

D'autrefois à nos jours — Un voyage d'un siècle dans le temps

La photographie du bas en noir et blanc a été prise du ciel en 1904, il y a plus de 110 ans, au moyen d'un appareil embarqué à bord d'une montgolfière. Il s'agit vraisemblablement de la première photo aérienne prise au Japon. Les bâtiments disposés de manière ordonnée au premier plan se trouvaient dans le quartier de Ginza. Les arbres couvraient une surface importante (en arrière-plan et au centre) tout autour du palais impérial, tout comme aujourd'hui. Le groupe de bâtiments formant un triangle à gauche, au premier plan, se trouvait autour de la gare de Shimbashi.

Les deux photos montrent à quel point les bâtiments ont pris de la hauteur et la ville s'est étendue. (Photo ancienne, prise en 1904 : JCI Camera Museum ; photo récente : Getty Images)



お台場 Odaiba



Vers la fin de l'époque d'Edo (19e siècle), le Japon a mis fin à sa politique d'isolement, sous la pression de plusieurs pays occidentaux. La base militaire défensive construite à l'époque était une île fortifiée, équipée de canons, qui se dresse encore de nos jours dans la baie de Tokyo. Cette zone reprise sur la mer accueille désormais des chaînes de télévision, des centres commerciaux et bien d'autres installations.
(Ancienne photo, prise en 1955 : The Mainichi Newspapers ; photo récente : amanaimages)

新宿 Shinjuku



La gare de Shinjuku est chaque jour plus fréquentée que toute autre au Japon. La vieille photographie a été prise face à la gare au début du 19e siècle. Près de la sortie ouest, où circulaient autrefois voitures à cheval et tramways, se dresse aujourd'hui le siège du Gouvernement métropolitain de Tokyo transféré ici en 1991, faisant ainsi de Shinjuku le centre administratif de la capitale.
(Ancienne photo, prise en 1923 : Shinjuku Historical Museum ; photo récente : amanaimages)

銀座 Ginza



Il y a 400 ans, Asakusa, quartier de loisirs pour les citadins, a prospéré sur les rives du fleuve Sumida, attirant de nombreux visiteurs au temple Senso-ji. Le grand séisme qui frappa le Kanto en 1923 et la Seconde Guerre mondiale ont causé des dégâts catastrophiques dans la région, mais Asakusa a su se redresser de manière remarquable. En 2012, sur l'autre rive de la Sumida, s'est érigée la tour Tokyo Skytree. Les deux côtés du fleuve attirent désormais de nombreux touristes en quête de divertissement. Les gens utilisent toujours le Pont Azuma pour franchir la Sumida.

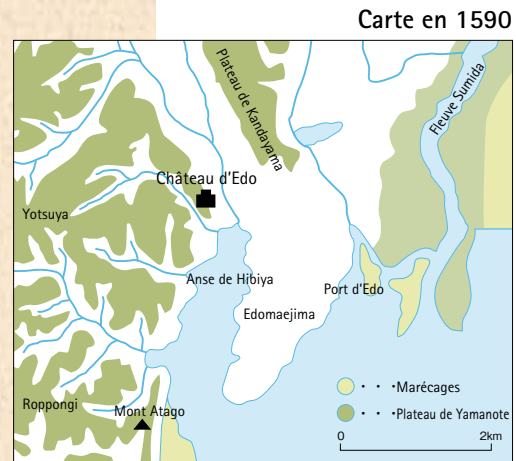
(Ancienne photo, prise en 1923, représentant le Pont Azuma effondré à la suite du séisme de la même année : The Mainichi Newspapers ; photo récente : Natori Kazuhisa)

浅草 Asakusa



Au 17e siècle, Ginza abritait l'atelier monétaire où étaient frappées les pièces d'argent (*gin* signifie argent). Au cours du 20e siècle, le quartier de Ginza est devenu le lieu de shopping le plus prestigieux de Tokyo, avec ses grands magasins bordant les rues, ses détaillants bien implantés et ses boutiques proposant des articles de luxe. À la fin du 20e siècle, des marques mondialement renommées se sont installées dans le quartier, propulsant Ginza du rang de meilleure destination au Japon pour le shopping à celui de must sur le plan mondial. De nouvelles boutiques ont successivement ouvert leurs portes ces dernières années.

(Ancienne photo, prise vers 1962 : Chuo City Kyobashi Library ; photo récente : Aflo)



En haut à gauche : topographie de la ville d'Edo vers 1590 quand Tokugawa Ieyasu prit possession du château. À l'époque, les eaux peu profondes de la crique arrivaient presque au château. La péninsule qui s'étend au milieu de la carte est celle d'Edo-maejima, et c'est aux alentours de la pointe de cette péninsule que se trouve l'actuel quartier de Ginza.
En haut à droite : le même lieu à Edo, mais vers 1636. Des terres sont récupérées en remblayant l'estuaire. Les douves intérieure et extérieure sont presque achevées, et le cours de la rivière Kanda a été dévié sur un tracé proche de celui du canal actuel. (Cartographie : Oguro Kenji)

Page opposée : le Château d'Edo et la zone urbaine environnante au début de l'ère d'Edo (17e siècle). La douve intérieure est déjà faite de manière à serpenter autour du château et les quartiers résidentiels des *daimyo* (seigneurs féodaux) sont établis à proximité. On distingue le quartier de Nihonbashi au premier plan. De nombreuses personnes empruntent les ponts qui enjambent les voies navigables, témoignant de l'énergie et du dynamisme de la métropole. (Ce paravent « Edo-zu Byobu » du 17e siècle est la propriété du Musée national d'Histoire japonaise.)
À gauche : vue de l'intérieur de l'enceinte actuelle du palais impérial. Le Pont Nijubashi enjambe la douve intérieure. (Photo : Takahashi Munemasa)



Tokyo : des racines 4 fois centenaires

De hauts bâtiments agglutinés, des voies de transport étalées comme une toile d'araignée, des espaces verts éparpillés autour du centre-ville... Cette représentation tire en grande partie ses racines dans la vieille ville d'Edo, devenue l'actuelle Tokyo.

Entretien avec : Okamoto Satoshi

Tokugawa Ieyasu (1542-1616), qui établit le gouvernement d'Edo en 1603, marcha sur Edo en 1590. Cette ville se trouvait à environ 500 kilomètres à l'est de Kyoto, la capitale de l'époque. Edo était alors assez rurale, faite de forêts mixtes et de terres marécageuses. Il s'attela très vite à apporter des améliorations majeures au château d'Edo et à aménager la ville. Il fit d'abord creuser des canaux afin que les bateaux puissent traverser la région. Le site de l'ancien château, où se dresse aujourd'hui le Palais impérial,

était situé au fond d'un estuaire qu'Ieyasu fit combler. (Les environs de Marunouchi, entre le Palais impérial et la gare de Tokyo, et le quartier de Hibiya, au sud du palais, qui abritent aujourd'hui de nombreux immeubles de bureaux, se trouvaient alors sous les eaux de la baie.) Les collines alentours furent creusées pour modifier le cours de la rivière Kanda de manière qu'elle se jette dans la Sumida.

Une fois ces formidables travaux achevés, une douve fut construite tout autour du château : la douve intérieure. Et autour d'elle fut développée une douve extérieure longue de 12 kilomètres, servant de ligne principale de défense contre les attaques ennemies.

Les canaux furent également utilisés pour promouvoir le développement urbain. 300 seigneurs féodaux (*daimyo*) originaires de diverses parties du pays furent alors postés temporairement à Edo. Il ne s'agissait que de quelques-uns des nombreux ayant juré allégeance au shogunat des Tokugawa (chefs militaires au Japon jusqu'au milieu du 19e siècle). Le gouvernement les installa dans des maisons

situées sur de larges terrains le long des rues et des cours d'eau. Les quartiers des *daimyo* occupaient vraisemblablement 70 % des terrains urbains. Plus ils étaient nombreux à s'installer autour des canaux, plus la ville s'étendait.

En 1654, l'Aqueduc de Tamagawa, fraîchement achevé, commença à apporter de l'eau depuis les hauteurs situées à l'ouest. Une partie de cette eau s'écoulait dans la douve intérieure, puis dans la rivière Kanda, la rivière Nihonbashi et enfin dans la mer. L'audacieux plan urbain était ainsi terminé. Conçu par Ieyasu 50 ans auparavant, il s'était étalé sur plus d'une génération. Edo prospéra comme « ville d'eau » et devint au fil du temps une métropole d'un million d'habitants.

Edo tint finalement le rôle de principale ville-château du pays pendant près de 300 ans. Pourquoi Edo fut-elle en mesure de remplacer Kyoto qui avait été la capitale pendant de nombreux siècles ? Il y a à cela plusieurs raisons, notamment le grand potentiel qu'offrait le terrain de la région. Conscient de cette réalité, Ieyasu développa son grand plan visant à faire d'Edo une « ville d'eau ». Nous ne pouvons aujourd'hui qu'être stupéfaits par l'audace de son concept, et par la formidable énergie des personnes qui ont fait de ce concept une réalité.

Si vous comparez une carte de la ville au 17e siècle à celle de la Tokyo moderne, vous constaterez que l'aménagement de Tokyo repose sur celui de la vieille Edo. Les autoroutes ont été construites au-dessus des canaux, ceux-ci ayant été comblés. Des sections de certaines lignes de train et de métro suivent le tracé de la douve extérieure. Les

larges parcelles de terrain autrefois occupées par les résidences des *daimyo* sont désormais utilisées à d'autres fins, notamment pour des bâtiments administratifs, des écoles et des parcs. Le sanctuaire Meiji Jingu et le jardin national Shinjuku Gyoen se trouvent également sur d'anciennes terres résidentielles destinées aux *daimyo*. Un grand nombre des gratte-ciels agglutinés dans le centre-ville ont été bâtis là où se dressaient les habitations de ces seigneurs. Les développements urbains plein d'ambition tels que ceux des quartiers de Marunouchi et de Roppongi plongent eux aussi leurs racines dans cette époque.

Ce qui n'était autrefois qu'un rudimentaire village côtier a été transformé en quelque 400 années en l'une des plus grandes métropoles au monde. Promenez-vous dans Tokyo, et vous trouverez encore aujourd'hui des vestiges de l'histoire d'Edo en de nombreux endroits.



Okamoto Satoshi
Né à Tokyo en 1952. Diplômé du Département d'architecture de la Faculté d'ingénierie de l'Université Hosei à Tokyo. Docteur en ingénierie et président de l'Institut de recherches en architecture urbaine Okamoto Satoshi. Domaine d'expertise : morphologie urbaine. Depuis plus de 40 ans, ses études et recherches se concentrent sur l'histoire du développement de Tokyo, en traitant le sujet sous différents angles.

Remonter le temps grâce aux estampes *ukiyo-e* et aux photos de Tokyo

Les habitants de la Tokyo du 18e siècle étaient des bons vivants. Quand ils avaient du temps libre, ils sortaient se divertir. Cerisiers en fleurs, festivals, paysages pittoresques, attractions touristiques..., il existait toutes sortes de lieux où prendre du bon temps. La Tokyo actuelle est assez similaire. Les estampes *ukiyo-e* réalisées par Utagawa Hiroshige et présentées ici mettent en scène certains endroits restés parmi les plus populaires encore aujourd'hui.

Estampes *ukiyo-e* représentant Kameido, Ueno, Ryogoku et Ochanomizu : avec l'aimable autorisation du Musée Hagi Uragami, préfecture de Yamaguchi. Estampe représentant Asakusa : avec l'aimable autorisation de Toyo Bunko (Bibliothèque orientale)

Photos de Kameido (sanctuaire Kameido Tenjin-sha), Ryogoku (arrondissement de Sumida), Asakusa (temple Senso-ji) et Ochanomizu : Onishi Mitsugu

Kameido

亀戸

Ici, les pruniers sont en fleurs au printemps, tandis que l'automne se pare de chrysanthèmes. Le Sanctuaire Kameido Tenjin-sha est depuis de longues années un lieu particulièrement prisé pour admirer les fleurs. Parmi les nombreuses espèces que l'on peut y trouver, les glycines du début de l'été étaient considérées comme les plus belles de la ville. Comme leurs pétales violets ornaient les berges de l'étang, les visiteurs s'asseyaient sur les bancs et profitaient du spectacle. Comme ce sanctuaire est également connu pour abriter la « divinité de l'étude », de nombreux étudiants s'y rendent avant leurs examens d'entrée à l'université.

Utagawa Hiroshige, « Kameido Tenjin Keidai »



Ueno

上野

L'actuel Parc d'Ueno se trouve sur une terre qui appartenait autrefois au Temple Kanei-ji, le temple familial des shoguns (chefs militaires du Japon jusqu'au milieu du 19e siècle). Dans un des coins du parc se dressait le Tsuki no Matsu (Pin de la Lune), surplombant l'Étang Shinobazu-no-ike. Ses élégantes branches circulaires étaient l'œuvre d'horticulteurs. Les gens raffinés croyaient y distinguer une pleine lune, s'imaginant en train d'admirer le superbe astre illuminer la nuit.

Utagawa Hiroshige, « Uenosannai Tsuki no Matsu »



Ryogoku

両国

Pour célébrer l'été à Tokyo, des feux d'artifice sont tirés au-dessus du fleuve Sumida. Cette tradition a débuté en 1733 sous le règne du 8e shogun Tokugawa Yoshimune. Cette estampe montre des bateaux de plaisance dotés d'un toit et appelés *yakata-bune* glissant sur le fleuve et une foule de badauds se pressant sur les rives. Rien n'a d'ailleurs changé aujourd'hui. Yoshimune a fait planter des cerisiers sur les berges pour le plaisir des habitants. Aujourd'hui, environ 300 années plus tard, les bords du fleuve constituent l'un des meilleurs endroits de Tokyo pour admirer les fleurs de cerisiers.

Utagawa Hiroshige, « Ryogoku Hanabi »

Ochanomizu

御茶の水

Au premier plan se trouve le Pont Shohei, un croisement situé aujourd'hui près de la gare d'Ochanomizu sur la ligne Chuo. En empruntant la pente à droite, on arrivait au temple confucéen *Seido* (appelé aujourd'hui Yushima Seido). La région vallonnée alentours a été creusée pour servir de nouveau canal à la rivière Kanda. Cette vallée aux murs abrupts créée par l'être humain était un lieu prisé pour entrer en contact avec la nature sans s'éloigner du centre-ville.



Asakusa

浅草

Vieux de près de 1 400 ans, le Senso-ji est le plus ancien temple bouddhique de Tokyo. Les vues font découvrir la porte Kaminarimon (« Porte de la Foudre ») en direction de la Nio-mon (ou Hozomon, la « Porte de la Maison du Trésor »). Il s'agissait d'un lieu de divertissement très animé et prisé des citadins durant l'époque d'Edo (du 17e au 19e siècle). De nos jours, l'allée centrale est toujours l'un des lieux les plus populaires de Tokyo, attirant un grand nombre de visiteurs.



Utagawa Hiroshige, « Asakusa Kinryuzan »



Utagawa Hiroshige, « Shohei-bashi, Seido, Kanda-gawa »

Les divers éléments de décoration intérieure de ce lounge créent des motifs similaires à ceux de l'Edo kiriko. Notez le jeu d'ombre et de lumière produit par ces formes complexes.
En haut à droite : les lampes situées au-dessus du comptoir sont en verre, toutes sculptées personnellement par Horiguchi Toru. (Kiriko Lounge, Tokyu Plaza Ginza ; photo : Nacasa & Partners Inc.)
En bas à droite : coupes ornées de *kikuka-mon* (armoiries traditionnelles représentant des chrysanthèmes). Prenez la coupe en mains, versez-y un liquide et laissez la lumière pénétrer le verre. Chaque moment, et chaque mode de vie produira son propre effet.



江戸切子

Edo kiriko

Savoirs traditionnels transmis au fil des générations



Horiguchi Toru est né à Tokyo en 1976. Il est également actif sur la scène des expositions internationales. « Je souhaite que davantage de personnes puissent découvrir le charme de la taille sur verre Edo kiriko »

Les établis sont soigneusement alignés dans l'atelier dont la couleur dominante est le blanc. Assis devant l'un d'eux, Horiguchi Toru presse une coupe sur une meule en rotation. À l'instant où la coupe touche la meule, sa surface colorée est rabotée pour laisser passer à travers le verre une lumière étincelante.

L'Edo kiriko est une sorte de taille sur verre, art traditionnel transmis de génération en génération à Tokyo. Il est connu pour ses couleurs vives et ses splendides motifs. Parmi les nombreuses variétés, le travail de Horiguchi est particulièrement remarquable. La forme n'est pas spécialement décorative et peut paraître simple au premier coup d'œil, mais on découvre une précision d'une surprenante délicatesse. Prenez l'un de ses verres en mains et vous serez sidéré par l'attention portée au détail.

Le style raffiné de Horiguchi est hautement apprécié, même chez ceux sans lien avec la taille sur verre. Il entreprend de nombreux projets sans rapport avec la verrerie, comme l'ameublement d'intérieur pour les hôtels, ou les accessoires de mode.

En présentant des travaux dépassant les frontières de l'Edo kiriko, Horiguchi a apporté une bouffée d'air frais à son artisanat. Ses perspectives artistiques restent cependant très ancrées dans la tradition.

« Si vous souhaitez réellement découvrir l'âme de quelque chose, il faut en étudier l'histoire. Si je trouve le temps un jour, j'aimerais me plonger dans la recherche sur les verres Edo kiriko très anciens. »

Avec la fougue de la jeunesse, cet artisan grave de nouvelles traditions dans le verre.



À gauche : La coupe en bois *masu* à droite dans la rangée du centre porte sur sa face gauche l'insigne héraldique du gouvernement japonais, le Kiri-mon (paulownia), et sur sa face droite celui du clan Tokugawa, l'Aoi-mon (rose trémière).
En haut à droite : le *moncho*, un registre des armoiries classiques.
En bas à droite : écran d'ordinateur affichant d'innombrables cercles. Seuls certains arcs sont gardés pour réaliser le tracé d'insignes fantaisistes.



La culture de la vieille Tokyo s'est transmise jusqu'à nos jours sans perdre son éclat, comme le montre clairement le monde de l'artisanat. Rencontrez ces artisans contemporains qui apportent à la tradition leur touche artistique, tout en préservant les techniques et sensibilités de leurs prédécesseurs.

Photos : Ito Chiharu

紋章上絵

Monsho Uwa-e

Un genre particulier de *monsho* (insigne héraldique) se transmet d'une génération à la suivante au Japon. Il s'agit de motifs semblables à des emblèmes représentant le rang et le lignage d'une famille. Ces symboles sont imprimés sur les kimonos et accessoires personnels. Les *monsho uwa-e* sont des insignes héraldiques tracés à la main sur les kimonos. Marchant dans les pas de son grand-père, Hatoba Shoryu incarne la troisième génération d'une famille d'artisans œuvrant dans cette discipline. Il n'hésite pas à tenter de nouvelles approches, en utilisant ces motifs d'armoiries dans l'ameublement, les logos de produits et bien d'autres domaines. L'une de ses innovations consiste à recourir à l'ordinateur pour ses réalisations.

« Le tracé des insignes héraldiques est fondamentalement composé d'arcs de cercle. Ils suivent une logique mathématique et l'ordinateur se prête à cet exercice », explique-t-il.

Sur l'écran de son ordinateur, d'innombrables cercles entremêlés composent des tracés jamais vus auparavant. Et malgré l'usage de technologies de pointe, ses blasons témoignent de sa compréhension pour l'esthétique japonaise traditionnelle.

« Quelle interaction se produit quand tradition et innovation fusionnent ? J'aime me poser ce genre de questions. »

Pour les Japonais d'aujourd'hui, l'héraldique souffre d'une image plutôt cérémonieuse. Hatoba aimerait en faire un élément moderne et commun de notre vie quotidienne. Son défi consiste à perpétuer cette vieille tradition tout en lui créant une place dans le monde d'aujourd'hui.



Hatoba Shoryu trace un insigne au moyen d'un compas en bambou spécialement conçu, appelé *bun-mawashi*. On trouve dans son atelier aussi bien des travaux manuels venus d'un autre âge que des technologies numériques hautement avancées.

Réinventer l'espace public pour l'époque actuelle

Comme le laisse deviner la photographie illustrant le sommaire de ce numéro, la gare de Shibuya est l'un des principaux terminaux ferroviaires de Tokyo. Les alentours de la gare connaissent actuellement un redéveloppement comme il n'en arrive qu'une fois par siècle. L'objectif des projets de renouvellement urbain est de considérer l'humain en priorité et d'orienter Shibuya vers son avenir.

Coopération : Tokyu Corporation
Photos : Natori Kazuhisa



渋谷 Shibuya 2017

À droite : le devant de la gare de Shibuya de nos jours.
Page opposée : illustrations permettant de visualiser le projet pour 2027. De nouvelles tours pousseront et le passage-piétons en diagonale faisant face à la gare sera amélioré de manière à proposer un environnement piétonnier plus sûr et plus facile d'accès. Le toit de l'un des nouveaux bâtiments sera équipé d'une plate-forme d'observation et d'installations de loisirs. (Illustration avec l'aimable autorisation de Shibuya Station Urban Collaborative Building Enterprise)

Shibuya a toujours été le berceau de modes et de tendances nouvelles. Ce quartier est désormais l'un des plus recherchés de la métropole par qui veut établir des bureaux et il abrite de nombreuses sociétés liées au secteur de l'informatique. Aux multiples visages revêtus par Shibuya viennent aujourd'hui s'en ajouter de nouveaux : sept projets de développement, dont quatre gratte-ciels dont l'achèvement est prévu pour 2020. Les personnes désireuses de créer de nouvelles entreprises et de lancer des tendances inédites sont attirées par Shibuya, apportant ainsi leur lot d'énergie aux industries créatives du Japon.

L'un des changements majeurs aura une incidence sur la circulation piétonne autour de la gare. Aujourd'hui, neuf lignes de train et de métro passent par cette gare, dont les quais sont répartis entre le 5e sous-sol et le 2e étage. L'intérieur de la gare est un véritable labyrinthe. Les quais de ces différentes lignes vont être rapprochés – pas plus de quelques centaines de mètres entre chaque – afin de faciliter les correspondances pour les voyageurs. La circulation piétonne entre les profonds sous-sols et les bâtiments au-dessus sera grandement améliorée, offrant un espace sécurisé et facile d'accès même pour les personnes âgées ou accompagnées d'enfants.

De nombreux autres quartiers de Tokyo ont leurs propres attraits, mais le but de ces projets de redéveloppement est de faire de Shibuya le lieu le plus prisé de Tokyo.

C'est Tokyu Corporation qui, depuis le milieu du

20e siècle, a pris les devants dans le réaménagement de Shibuya. Yamaguchi Kantaro, de l'Unité commerciale de développement urbain de l'entreprise, nous explique : « Des lieux comme Harajuku, Aoyama, Daikanyama et Ebisu, tous très populaires auprès des jeunes gens branchés, se trouvent à une ou deux gares d'ici. Il sera plaisant de se rendre dans ces quartiers à pied, en empruntant les promenades construites le long de la rivière Shibuya. De plus, des espaces publics sont en cours de construction à mi-chemin entre ces quartiers afin que les piétons puissent y faire une pause et se détendre. Les plans que nous envisageons prévoient de grandes zones ouvertes, permettant d'apprécier aussi bien Shibuya que ses alentours. »

L'idée consiste à faire de Shibuya une destination où les gens se plaisent, un lieu où profiter de l'eau, de la verdure et où se promener. En d'autres termes, faire de Shibuya bien autre chose qu'un quartier de gratte-ciel. Il s'agit de ne plus se concentrer sur les bâtiments, mais sur les gens. Quel que soit leur âge, des visiteurs aux nationalités, professions et loisirs différents, seront ravis de se rendre à Shibuya, ce lieu où les idées de toutes sortes sont les bienvenues et où les nouveaux modes de vie, activités et industries pourront s'épanouir.

Tout au long des cent prochaines années, Shibuya attirera de nouvelles énergies comme un aimant. L'avenir de Shibuya est déjà en vue.



渋谷 Shibuya 2027



Ci-dessus : Yamaguchi Kantaro (à gauche) et Kamada Mai participent aux projets de réaménagement de Shibuya, menés par Tokyu.
À gauche : un bâtiment proche de la gare aura sur son toit une plate-forme permettant d'admirer le panorama urbain de Tokyo. Toute la surface du toit sera exploitée, faisant de ce projet la plus grande plate-forme d'observation de tout l'Archipel, sur le toit d'un bâtiment. (Illustration avec l'aimable autorisation de Shibuya Station Urban Collaborative Building Enterprise)

Shibuya : un plan unique de prévention des risques d'inondation

Afin de faire renaître ses paysages aquatiques et sa verdure, Shibuya se développe sur les bords de la rivière du même nom. Le quartier se situe au fond d'une vallée peu profonde. Il est donc urgent de prévoir des mesures de contrôle des eaux. Ces dernières années, des pluies torrentielles, déversant plus de 5 centimètres de pluie en une seule heure, se sont répétées. À chaque fois, la gare et ses alentours ont subi de sérieux dégâts.

Pour faire face à ce phénomène, un réservoir souterrain de stockage d'eau est en cours de construction sous la sortie est de la gare. Il permettra d'éviter les inondations lors de violentes averses. Mori Masahiro dirige la construction de ce réservoir à l'Unité commerciale de développement urbain. En quelques mots, il décrit ainsi le projet : « Notre première étape est de rediriger le courant de la rivière Shibuya, qui s'écoule actuellement sous une zone située face à la gare, et de construire une grande salle souterraine. Puis, en dessous, à quelque 25 mètres sous le sol, c'est-à-dire au point le plus profond, nous construisons un réservoir de stockage qui pourra recueillir jusqu'à environ 4 000 m³ d'eau de pluie. C'est là, cerné par les lignes de métro, la rivière et les bâtiments, que le réservoir recueillera l'eau de pluie durant les grandes averses et évitera des dégâts causés par les inondations.

Plus de trois millions de personnes passent quotidiennement par la gare de Shibuya et la construction se poursuit sans interférer avec les activités ordinaires de la gare. En certains endroits, les travaux ne peuvent avoir lieu que pendant deux heures, soit entre le dernier train du soir et le premier du matin. Une planification précise est donc indispensable. La construction progresse rapidement, sans entrave, contrairement à ce à quoi l'on pourrait s'attendre pour un lieu si fréquenté, un des plus grands terminaux ferroviaires au monde.

L'objectif intermédiaire du calendrier de ce projet de redéveloppement, ce sont les Jeux olympiques et paralympiques de Tokyo en 2020, et le tout devra être achevé en 2027. À ce moment-là, Shibuya sera sans doute devenu un centre urbain suscitant l'admiration du monde entier.

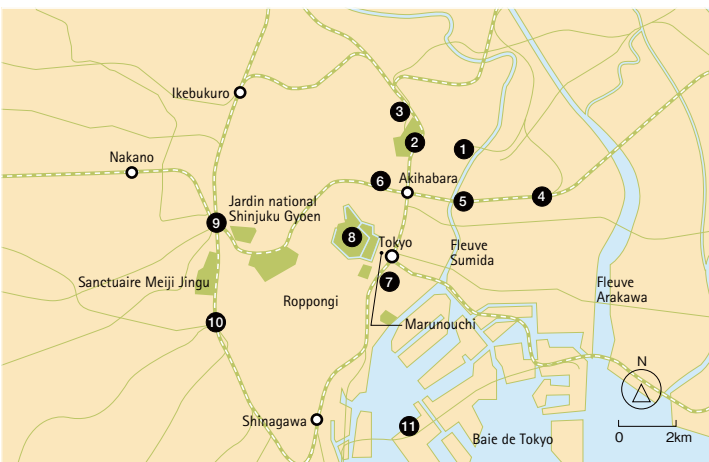


En haut : Mori Masahiro qui dirige la construction se tient à l'intérieur du gigantesque réservoir de stockage d'eau. À droite : alors que progresse la construction des bâtiments en face de la gare de Shibuya, un autre projet de construction se déroule sous terre, visant à préserver nos vies et nos biens.



Carte de Tokyo (2017)

Cette carte indique les lieux cités dans le Dossier spécial.



- 1 Asakusa
- 2 Ueno
- 3 Ueno Sakuragi
- 4 Kameido
- 5 Ryogoku
- 6 Ochanomizu
- 7 Ginza
- 8 Palais impérial (ancien Château d'Edo)
- 9 Shinjuku
- 10 Shibuya
- 11 Odaiba

À la redécouverte d'une communauté locale

Photos : Natori Kazuhisa, Ueno Sakuragi Atari



Cette page vous emmène dans un quartier résidentiel où l'on peut voir, aujourd'hui encore, des maisons de bois d'un autre âge. Au bout de l'allée, c'est un spectacle du temps jadis qui vous attend : trois vieilles demeures superbement restaurées et des autochtones en train de se prélasser autour d'un puits collectif. Ouvert il y a quelques années, ce petit complexe est connu sous le nom d'Ueno Sakuragi Atari (*atari* est un terme vague signifiant à la fois « voisinage » ou « alentours »). Ces maisons, bâties en 1938 en style japonais traditionnel, ont été converties en boutiques et en salles de réception, donnant lieu à une rafraîchissante sensation de communauté.

Bien que la majeure partie de Tokyo ait été incendiée lors des bombardements aériens de la Seconde Guerre mondiale, cette zone a miraculeusement été épargnée et elle est encore parsemée de constructions en bois telles que des boutiques, des maisons et des temples.

Tirant parti de leur style architectural traditionnel, les pièces situées en devanture de la boutique, de l'atelier et de la maison qui constituent l'Ueno Sakuragi Atari sont ouvertes sur la ruelle, permettant aux résidents comme aux visiteurs de partager les mêmes espaces intérieurs et extérieurs. Ici, les gens organisent des activités telles que des marchés en plein air et des cours de cérémonie du thé et de yoga afin de promouvoir le bien-manger et le bien-vivre, des arts intimement liés à la vie elle-même. Jour après jour, de nouvelles manières de faire des rencontres continuent d'évoluer.



En haut au centre : à l'entrée de l'allée, on aperçoit trois maisons de construction traditionnelle à droite, au fond à gauche et au fond à droite. Elles servent désormais de boutiques et de salles de réception. En bas : enfants et personnes âgées du voisinage apprécient le temps passé ensemble autour du puits collectif. L'une des vieilles demeures abrite une boulangerie.

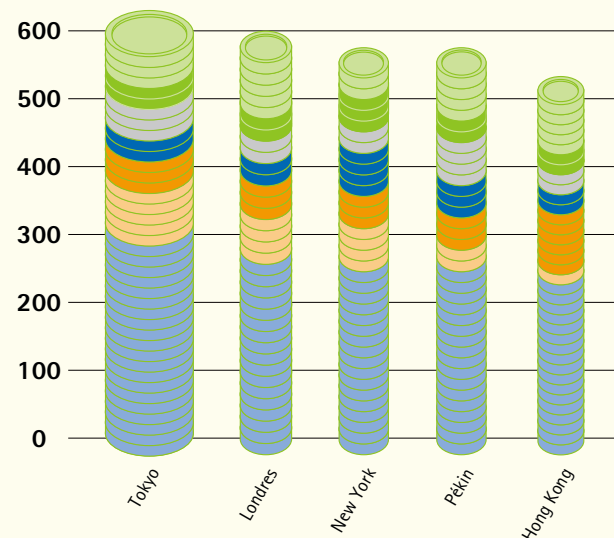
TOKYO AUJOURD'HUI

Les statistiques ont tant à dire

Tokyo : métropole et pôle d'attraction économique

Tokyo, la capitale japonaise, compte plus d'habitants que toute autre métropole dans le monde. C'est un point de convergence pour les personnes, les biens, les informations et bien d'autres choses. Le puits de sa puissante économie ne cesse de battre avec force, jour après jour.

Pôles économiques urbains dans le monde : classement

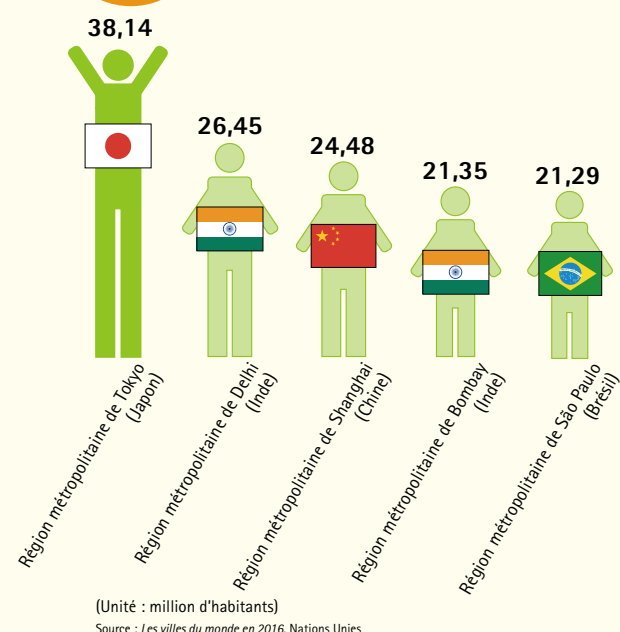


- Économie
- Taille du marché
- Attractivité du marché
- Concentration économique
- Concentration démographique
- Environnement des affaires
- Facilité à faire des affaires

Unité : score calculé par l'Institut des stratégies urbaines (IUS) de la Mori Memorial Foundation

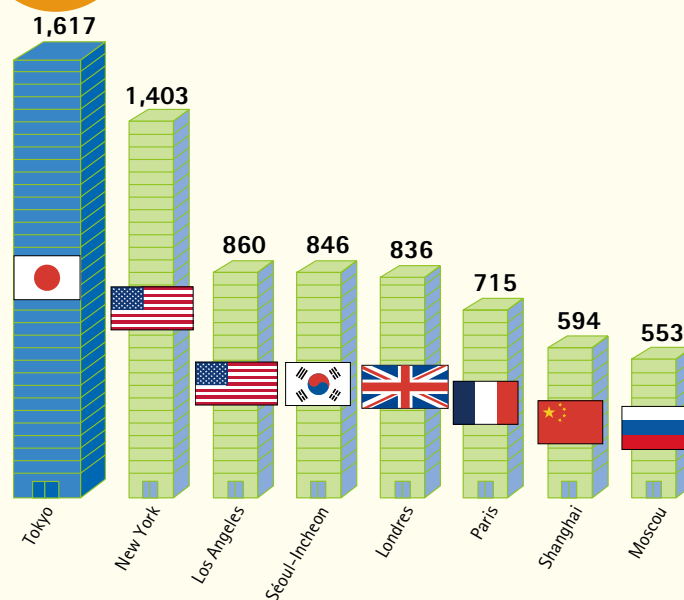
Source : Classement des villes mondiales les plus compétitives en 2016, Institut des stratégies urbaines, Mori Memorial Foundation

Population des plus grandes mégapoles du monde : comparaison



(Unité : million d'habitants)
Source : Les villes du monde en 2016, Nations Unies

Classement mondial du PIB par ville



Unité : milliard de dollars US
Source : Global Metro Monitor 2015, Brookings Institution

Vivre à Tokyo : commodité et sécurité

Un réseau ferroviaire dense aux tentacules s'étirant dans toutes les directions, des gares à distance de marche pour ainsi dire partout dans le centre urbain : une définition de Tokyo parmi tant d'autres. Des instituts de recherches de divers pays lui accordent des notes élevées en termes de sécurité et ils citent notamment le système unique des *koban* (postes de police de proximité) où des gardiens de la paix se relaient 24 heures sur 24 comme facteur permettant d'assurer le respect de la loi et de l'ordre public. Tokyo a occupé trois années de suite la première place sur la liste des villes les plus agréables à vivre, établie par le magazine britannique *Monocle*. Vue de France, Tokyo est la ville comptant le plus de restaurants étoilés au monde selon le *Guide Michelin*.

Classement par habitabilité

No 1,
trois années
de suite

Source : Monocle Juillet/Août 2017, Win Content AG

Nombre de *koban* (postes de police) en région métropolitaine de Tokyo

Sécurité urbaine
Ville la plus sûre du monde

Source : Classement des villes les plus sûres en 2015, Economist Intelligence Unit

1 084
(postes de police résidentiels inclus)

Source : Tableau 5, tableaux statistiques, Statistiques du Département de la police métropolitaine de Tokyo, 2015

Moyenne d'usagers, gare de Shinjuku en semaine

Env. 3,42 millions,
record mondial

Source : Livre Guinness des records

Nombre de chambres d'hôtel et de *ryokan* en région métropolitaine de Tokyo

Env. 149 000
chambres

Source : Industrie et emploi à Tokyo : vue d'ensemble en graphiques, 2017, Bureau des affaires industrielles et du travail, Gouvernement métropolitain de Tokyo

Établissements de restauration et débits de boisson en région métropolitaine de Tokyo

Env. 84 000

Dont 227 restaurants étoilés par Michelin

No 1
mondial

Sources : Recensement économique 2014 : étude de base, Bureau des statistiques, ministère des Affaires intérieures et des Communications ; Guide Michelin Tokyo 2017

Vitrines provinciales à Tokyo

Grâce aux boutiques ouvertes par les préfectures du Japon, il est possible de trouver et d'examiner des produits locaux de tout le pays sans quitter sa capitale. Nous vous invitons à une promenade dans Tokyo, pour un voyage magique à travers l'Archipel.

Photos : Ito Chiharu



京都 Préfecture de Kyoto

Tissus Nishijin-ori

Kyoto-kan
<http://kyotokan.jp/>
Il s'agit de luxueuses étoffes de soie, tissées dans le quartier Nishijin à Kyoto. Ils doivent leur renommée à leurs somptueux motifs réalisés à partir de fils multicolores. Il existe de multiples sortes de tissus Nishijin-ori, chacun étant le fruit d'un tissage et d'un choix de fils particuliers.

青森 Préfecture d'Aomori

Laques Tsugaru-nuri

Aomori Hokusai-kan
<https://www.hokusaikan.com/>
Les laques Tsugaru-nuri présentent des motifs complexes et décoratifs, tracés sur la surface lustrée d'un objet. S'ils sont superbes, ils sont aussi pratiques et solides. Un must pour vos couverts de tous les jours.

岩手 Préfecture d'Iwate

Objets en fonte Nambu-tekki

Iwate Ginga Plaza
<http://www.iwate-ginpla.net/>
Par leur finition impeccable d'un noir superbe, les objets en fonte Nambu-tekki suscitent l'admiration. De nombreuses pièces sont ornées de motifs et de décorations en relief d'une grande précision. L'eau, portée à ébullition dans une bouilloire en fonte Nambu-tekki, procure, dit-on, une agréable sensation de douceur en bouche.

広島 Préfecture de Hiroshima

Bilboquet Kendama

Hiroshima Brand Shop TAU
<http://www.tau-hiroshima.jp/>
Le bilboquet *kendama* compte des adeptes partout dans le monde, et plus particulièrement chez les jeunes. Riche d'une longue histoire, il fait l'objet de nombreuses théories quant à son origine. Sa forme la plus répandue de nos jours est née en 1919 à Hatsukaichi, ville de la préfecture de Hiroshima.

山口 Préfecture de Yamaguchi

Céramiques Hagi-yaki

Oidemase Yamaguchi-kan
<http://www.oidemase-t.jp/>
Les céramiques Hagi-yaki ont été développées pour fournir des bols destinés à la cérémonie du thé. Elles se distinguent par leurs pâles couleurs, notamment l'orange clair et le beige. Les craquelures apparaissant au fil du temps dans la glaçure amplifient le charme de ces coupes.

沖縄 Préfecture d'Okinawa

Verre des Ryukyu

Ginza Washita Shop
<http://www.washita.co.jp/>
Les bulles d'air éparpillées dans le verre coloré sont un rappel du temps où, après la seconde Guerre Mondiale, on faisait fondre les bouteilles de bière et de boissons gazeuses pour les recycler. Les teintes éclatantes du verre évoquent la nature d'Okinawa.

島根 Préfecture de Shimane

Balles Washi Temari

Nihonbashi Shimane-kan
<http://www.shimane-kan.jp/>
On trouve des balles *temari* partout au Japon. Celles de la ville de Matsue dans la préfecture de Shimane ont un aspect sobre et rustique. Faites de papier traditionnel Izumo-washi, elles sont brodées afin d'obtenir un collage fleuri de papier coloré.

秋田 Préfecture d'Akita

Récipients en bois cintré Odate Mage-wappa

Akita Furusato-kan
<http://www.a-bussan.jp/shop/tokyo/>
Les boîtes *wappa* sont faites au moyen de fines plaques de bois de cèdre cintrées. Les récipients ainsi obtenus sont aussi beaux que pratiques, puisqu'ils contribuent à combattre les bactéries et à maintenir le taux d'humidité à un niveau presque optimal. Avec une telle boîte à repas *bento*, votre repas n'en sera que plus appétissant.

福島 Préfecture de Fukushima

Bougies décorées Aizu Erosoku

Nihonbashi Fukushima-kan Midette
<http://midette.com/>
Les bougies Aizu Erosoku sont souvent parées d'illustrations florales, permettant de remplacer en hiver les fleurs ornant les autels bouddhiques. Ces bougies sont fabriquées dans le respect de la tradition, en trempant la mèche dans la cire de manière répétée et en lui laissant le temps de sécher.

石川 Préfecture d'Ishikawa

Céramiques Kutani-yaki

Ishikawa Hyakumangoku Monogatari, Edo Honten
<http://100mangokushop.jp/>
Le principal attrait de la porcelaine Kutani-yaki réside dans ses illustrations richement ornées et colorées. Les cinq tons principaux de la palette, à savoir le rouge, le jaune, le vert, le violet et le bleu foncé, lui confèrent son superbe éclat. La porcelaine Kutani-yaki ajoute du piquant à votre quotidien.

香川 Préfecture de Kagawa

Éventails Marugame Uchiwa

Tokushima/Kagawa Tomoni Ichiba
<http://www.tomoni-ichiba.com/>
Les matériaux employés dans la confection de ces éventails viennent tous de Shikoku (l'une des quatre îles principales du Japon, au sud-ouest de Tokyo). Le bambou provient de la préfecture d'Ehime, le papier *washi* de celle de Kochi et la colle de celle de Tokushima. Les artisans respectent scrupuleusement toutes les étapes de fabrication afin de s'assurer que les *uchiwa* vous procureront une brise des plus rafraîchissantes, indispensable pour affronter l'été japonais.

Sukiyaki

Un succulent plat de *wagyu*

Photos : Kohara Takahiro

Avec le concours de : Ningyocho IMAHAN, restaurant d'Ueno Hirokoji



Selon le chef Aoki Katsutoshi, « La fraîcheur du bœuf est aussi importante. La viande n'est pas préparée à l'avance, mais juste avant d'être servie à nos clients. »

Au classement des meilleurs plats de la cuisine japonaise, le *sukiyaki* vient inévitablement en première ou en deuxième position. Bien que certaines variations puissent proposer de la viande de porc, de poulet ou du poisson, le *sukiyaki* traditionnel est servi avec de la longe ou de la ronde de bœuf coupées en fines lamelles. Le rare plaisir de pouvoir ravir ses papilles des somptueuses saveurs du bœuf *wagyu* fait de ce plat l'un des plus prisés au Japon.

Le *sukiyaki* est une sorte de fondue qui se déguste dans une cocotte mijotant sur réchaud placé sur la table. Sa préparation diffère d'une région à l'autre. Dans le Kanto, le Japon de l'Est, on commence par préparer un bouillon appelé *warishita* qui servira d'assaisonnement, tandis qu'à l'ouest, dans le Kansai, le bœuf est d'abord bouilli puis mijoté dans une sauce soja sucrée. Où que vous vous trouviez sur l'Archipel, l'étape cruciale réside dans la préparation de l'ingrédient principal, le bœuf. Une fois les lamelles de viande cuites à votre convenance, elles sont délicatement trempées dans un œuf battu avant d'être dégustées. Des légumes et du tofu (caillé de soja) sont disposés dans la marmite après que le bouillon s'est mélangé au jus de cuisson de la viande et s'en imprègnent pour un goût encore plus fameux.

Selon certains, la différence dans la manière de déguster le *sukiyaki* viendrait de la façon dont il est apparu dans les deux régions. Le *sukiyaki* du Kansai est à l'origine un plat cuit en plein air sur une bêche (*suki*) servant à maintenir au-dessus du feu la viande de volaille et d'autres animaux sauvages pendant qu'elle grillait (*yaki*). Cependant, le *sukiyaki* du Kanto aurait, lui, été introduit via Yokohama par le biais du *gyu-nabe* (fondue de bœuf) après que le Japon a ouvert ses portes au reste du monde à la fin de l'ère d'Edo (au milieu du 19e siècle). Quelle que soit l'origine de ce plat, la viande de bœuf ne faisait guère partie de l'alimentation de la majorité des Japonais, et ce, jusqu'après l'ère Meiji (période d'occidentalisation du pays qui débuta à la fin du 19e siècle), et le *sukiyaki* de bœuf tel qu'on le connaît et l'apprécie aujourd'hui n'a fait son apparition qu'à la fin de l'ère Taisho (au début du 20e siècle).

Fort d'une histoire de près de 150 années, le *sukiyaki* règne toujours en maître chez les amateurs de cuisine japonaise grâce aux éleveurs du pays qui travaillent d'arrache-pied pour livrer sur nos tables la meilleure des viandes de bœuf *wagyu*. Le *sukiyaki* est un moyen sophistiqué de tirer le meilleur du bœuf japonais et de son goût généreux.

Préparation du *sukiyaki*

1

Versez le *warishita* (bouillon d'assaisonnement composé de sauce soja, de sucre, de bouillon de bœuf, etc.) dans une marmite en fer. Portez à ébullition et déposez les lamelles de bœuf.

2

Cuisez la viande de bœuf à votre convenance et retirez-la du *warishita*. Ajoutez des légumes tels qu'oignons verts, champignons *shiitake*, nouilles *shirataki*, tofu, etc.

3

Laissez mijoter avant d'ajouter des tranches de bœuf. Dégustez quand les ingrédients sont prêts et remettez-en à mijoter au fur et à mesure de la dégustation.



En haut : les légumes sont disposés d'un côté de la marmite tandis que l'espace libre est rempli de bœuf supplémentaire. On verse du bouillon *warishita* à chaque fois qu'on ajoute de la viande. À gauche : c'est la qualité du *wagyu* servi qui fait la popularité d'un restaurant de *sukiyaki*. Un aloyau supérieur fera le bonheur des connaisseurs. La photographie montre la portion servie pour deux personnes.

Page opposée : retirez la viande de la marmite avant qu'elle ne soit trop cuite. Au Japon, il est de coutume de tremper la viande dans un bol contenant un œuf battu. Mais la viande est tout aussi succulente telle quelle.





Un paradis de nature – Découvrez la
« Grande Île », l'autre visage de Tokyo

Ile d'Oshima

La métropole de Tokyo se trouve sur Honshu, mais elle comprend également 13 îles habitées, notamment dans les archipels d'Izu et d'Ogasawara, dans l'océan Pacifique. La plus grande de ces îles n'est autre qu'Oshima, un trésor de nature dominé par le mont Mihara, un volcan actif. Un trajet en ferry à grande vitesse d'à peine 1 heure et 45 minutes, et vous voilà face à un tout autre visage de Tokyo.

Photos : Kohara Takahiro



Ci-dessus : l'île d'Oshima mesure environ 9 kilomètres d'est en ouest et 15 du nord au sud. C'est un trésor de nature où il est possible de s'adonner à toutes sortes de loisirs. (Photo : amanaimages)

En haut à droite : le Mont Mihara vu depuis la caldeira. Les zones en vert foncé indiquent où se trouvaient les coulées de lave de 1986.

À droite, 2e rang depuis le haut : ce pittoresque bain en plein air porte le nom de Motomachi Hama-no-Yu. Plongez-vous dans l'eau chaude, tout en admirant la mer. À droite, 3e rang : grâce à la présence d'un courant chaud, les plongeurs peuvent faire la rencontre de toutes sortes de formes de vie marine autour de l'île d'Oshima. (Photos : Global Nature Club, avec la participation d'Umisamurai)

En bas à droite : Aki-no-Hama est un lieu de baignade très populaire chez les amateurs de plongeon, situé au nord de l'île.





Ces strates de lave sont apparues lorsque la route qui fait le tour de l'île a été creusée dans cette zone, laissant d'abrupts escarpements. Les strates sont le résultat d'éruptions volcaniques successives qui ont débuté il y a 1,5 million d'années. La formation visible la plus intéressante mesure plus de 600 mètres de long.



Une piste cyclable s'étend sur environ 5 kilomètres le long de la côte, depuis Motomachi à l'ouest de l'île, jusqu'à Nodahama au nord. C'est un parcours prisé même des cyclistes débutants.



À gauche et ci-dessus : le *bekko-zushi* est un sushi fait de poisson de saison relevé de sauce soja au piment rouge *shima togarashi*. La recette de cette sauce soja se transmet secrètement d'échoppe en échoppe et de famille en famille. « La prise d'aujourd'hui est un stromaté du Japon. Nous prenons les plus frais, tout juste débarqués du chalutier, donc nous n'avons pas à les tremper trop longtemps dans la sauce soja » nous confie le patron du restaurant Minato Zushi.
En haut à droite : du milieu des années 1920 au milieu des années 1960, le port de Habu était fréquenté par de nombreux touristes et équipages de bateaux de pêche. Les voyageurs peuvent aujourd'hui clairement ressentir l'histoire de cette époque.
En bas à droite : des sébastes marbrés, tout juste débarqués des bateaux de pêche, sont préparés pour une livraison rapide.



Le ferry passe sous le Rainbow Bridge, filant à la surface de l'eau. Après avoir passé le port de Yokosuka et la péninsule de Boso, une annonce aux passagers nous apprend que nous venons de pénétrer l'habitat naturel de grands mammifères marins. Ici, des dauphins migrateurs peuvent être observés et nous apprenons que nous pourrions même avoir la chance d'apercevoir un grand cachalot.

L'île d'Oshima est la plus grande de tout l'archipel d'Izu, même si elle ne mesure qu'environ 9 kilomètres d'est en ouest et 15 du nord au sud. Deux heures suffisent à la traverser en voiture. Ses 8 300 habitants mènent une vie tranquille, sauf lorsque les bateaux aux horaires réguliers entrent dans le port. Le rythme semble alors s'accélérer pour les touristes comme pour les autochtones et les hommes d'affaires. Les visiteurs sont particulièrement nombreux en été quand la mer devient une destination populaire, et en hiver quand ils viennent en nombre pour le Festival des camélias de l'île d'Izu Oshima. Aux autres moments de l'année, des touristes en manque de sensations

viennent pour s'adonner aux sports nautiques, notamment la pêche, la plongée et le snorkeling.

Ces dernières années ont vu un nombre croissant de touristes attirés par la nature luxuriante présente sur cette île très justement surnommée « Île au volcan actif ». Depuis toujours, ses habitants vénèrent le Mont Mihara comme s'il s'agissait d'une divinité et de nos jours, la randonnée en altitude constitue un bon moyen pour les visiteurs de compléter leur expérience sur l'île.

La piste autour du cratère a ouvert en 1998, et en 2010, la zone se voit classée comme l'un des Géoparcs (parcs naturels mettant en valeur le patrimoine géologique) du Japon. Rejoignez un groupe emmené par un guide-géologue certifié afin de parfaire votre voyage avec une foule d'informations concernant le volcan, la lave, les plantes et les animaux de la région. Depuis l'observatoire situé au point de départ de la piste menant au sommet et accessible en voiture, vous pourrez admirer le Mont Mihara ainsi qu'une partie de la grande caldeira formée

il y a environ 1 700 ans. Tournez-vous et dirigez votre regard vers le nord-ouest, et si la météo est favorable, vous pourrez apercevoir le mont Fuji par-delà l'océan. En poursuivant votre chemin, au terme d'une marche d'environ 45 minutes, vous arriverez à un impressionnant cratère d'environ 300 mètres de diamètre et plongeant à près de 200 de profondeur. Au sud se trouve l'archipel d'Izu au, nord-est la péninsule de Boso, et au nord-ouest la péninsule d'Izu, avec derrière elle le mont Fuji. Une telle randonnée avec tant de choses à voir constitue une expérience mémorable, vous donnant l'impression d'être allé explorer la planète.

Pour apprécier encore davantage des charmes de l'île, pourquoi ne pas en faire le tour à bicyclette ? À proximité de sa pointe sud se trouvent une plage de sable noir volcanique, des falaises à pic faisant apparaître les strates de lave et d'autres curiosités formées par l'activité du volcan. Ici encore, impossible de ne pas se savoir sur une île volcanique.

Des courses de cyclisme sur route sont organisées depuis quelques années, attirant les coureurs du Japon et de l'étranger. Ils sont de plus en plus nombreux à venir avec leur propre bicyclette, bien décidés à mettre leurs muscles à rude épreuve sur la route qui fait le tour de l'île, avec des dénivelés de plus de 400 mètres. Si vous aspirez à une promenade plus tranquille sur un vélo de location, vous apprécierez également pédaler sur

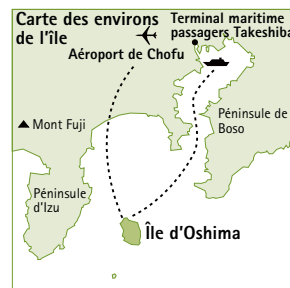
une piste cyclable. Et quand vous vous serez bien dépensés, divers hébergements ainsi que la source thermique municipale vous ouvriront les bras.

L'un des arbres que vous apercevrez partout sur l'île est le camélia du Japon. Les bosquets de ces arbres jouaient autrefois un grand rôle dans la vie des habitants de l'île en les protégeant du vent et en leur fournissant l'huile extraite de leurs baies. Des écrits datant de l'ère Tenpo (1830-1844) à l'époque d'Edo mentionnent l'huile de camélia du Japon comme l'une des spécialités de l'île. Aujourd'hui, trois millions de ces arbres pousseront à l'état naturel sur Oshima. Lorsque les fleurs s'épanouissent en hiver, leurs pétales rouges viennent colorer le sol. L'huile de camélia contient plus d'acide oléique, source de bienfaits pour la santé, que l'huile d'olive. C'est pourquoi elle connaît un regain d'intérêt ces dernières années. Deux usages courants de cette huile concernent la friture de la tempura et l'assaisonnement de la salade d'*ashitaba* (*Angelica keiskei Koidzumi*).

Enfin, on y trouve également toute une variété de produits frais de la mer apportés par le courant marin Kuroshio pour garnir votre table en toute saison. Les sashimis relevés au moyen d'une sauce soja dans laquelle ont macéré de forts piments rouges *shima togarashi* sont un mets traditionnel de l'archipel d'Izu.

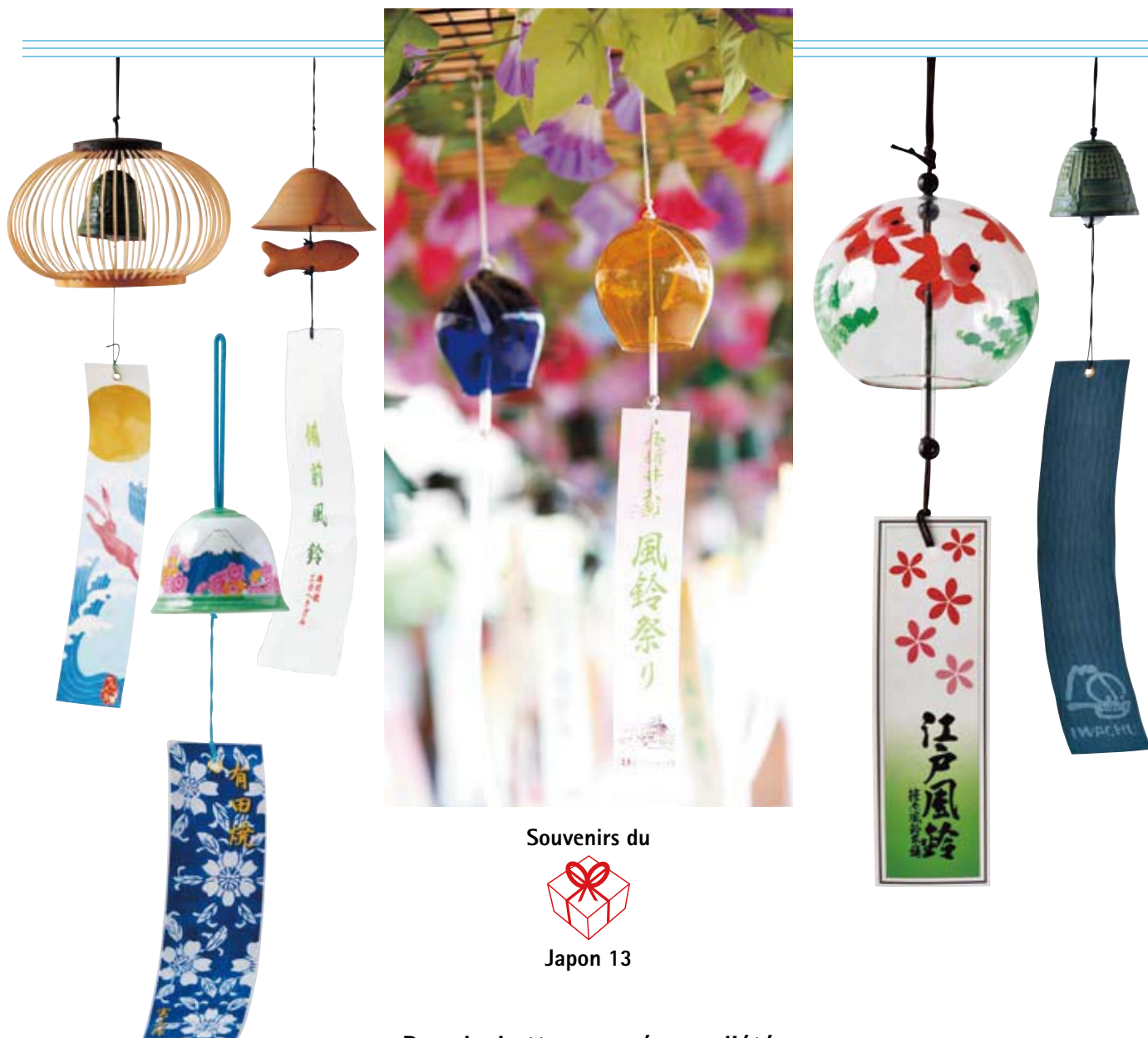


Extrême gauche : les baies de camélias sont soigneusement sélectionnées, puis broyées pour en extraire l'huile.
À gauche : *Camellia japonica* est une variété indigène de l'Archipel nippon.
À droite : ces deux femmes portent le vêtement traditionnel servant à la cueillette des fleurs de camélia.
En bas : des produits locaux fabriqués à partir de camélias. Huile en bouteille, confiture de fleur de camélia et savon présentés ici rencontrent un grand succès en tant que cadeaux-souvenirs.



Cartes de l'Île d'Oshima

- **Accès**
Depuis la gare de Tokyo, prenez un train de la ligne JR Yamanote ou Keihin-tohoku et descendez à la gare de Hamamatsucho. Puis, prenez un ferry à grande vitesse de la compagnie Tokai Kisen. 1 heure 45 minutes de trajet pour rejoindre les ports de Motomachi ou d'Okada.
Ou depuis la gare de Tokyo, rendez-vous à l'aéroport de Chofu (environ 1 heure de trajet). Puis, prenez un avion pour l'aéroport d'Oshima, vol de 25 minutes.
- **Informations**
Association touristique d'Oshima
<http://www.izu-oshima.or.jp/>
Global Nature Club
<http://www.global-ds.com/>
Fabrique d'huile Takada
<http://www.tsubaki-abura.com/>



Souvenirs du



Japon 13

Des clochettes pour égayer l'été

Fuurin (carillons à vent pour l'été)

Photos : Ito Chiharu, Aflo

Pour se rafraîchir en été, les Japonais ont depuis toujours employé toutes sortes de stratégies. L'une d'entre elles est le *fuurin* (carillon à vent pour l'été), une clochette qui tinte en se balançant au gré d'une légère brise. Suspendue à l'auvent de la maison, elle se fait discrètement entendre lorsque le vent agite la bande de papier coloré qui y est attachée.

Ces carillons nous viennent d'une époque où des modèles réduits des cloches en bronze étaient suspendus aux quatre coins des temples et des pagodes bouddhiques pour éloigner le malheur. Plus tard, il devint coutumier pour les gens ordinaires de les suspendre à l'extérieur de la maison.

On trouve à travers tout l'Archipel diverses sortes de *fuurin* qui intègrent des spécificités de l'artisanat

populaire local. Les *fuurin* en fer de la préfecture d'Iwate, qui imitent la forme des cloches suspendues des temples bouddhiques, émettent un son persistant et apaisant. Un autre modèle en fer, fait dans la préfecture de Shizuoka, est contenu dans une cage en bambou. Sa seule apparence procure de la fraîcheur. Il existe également un modèle fait-main à Tokyo, appelé Edo-fuurin. C'est une bulle de verre soufflé sur laquelle figure une jolie illustration peinte à la main. On trouve comme autres exemples des modèles en céramique, comme ceux fabriqués dans la préfecture d'Okayama, ainsi que certains en porcelaine, provenant de la préfecture de Saga.

Encore très appréciés de nos jours, les *fuurin* nous aident, de leur léger tintement, à apaiser notre esprit.

niponica

にぽにか

〈フランス語版〉

no.22

Ministère des Affaires étrangères du Japon

Kasumigaseki 2-2-1, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8919, Japon

<http://www.mofa.go.jp/> (site officiel du Ministère)

<http://web-japan.org/> (site d'information sur le Japon)