

11 trucs à faire dans le JAPON nature

Grands espaces, traditions et crustacés... on a craqué pour la région d'Hachinohe, au nord-est de l'île principale d'Honshu. On vous embarque.

Par Sylvie Barbier



1. On s'émerveille au festival Enburi d'Hachinohe

À l'image d'Hachinohe, bourgade authentique, ce festival vieux de 800 ans est l'un des plus émouvants du Japon. Parures flamboyantes avec eboshis (chapeaux en forme de tête de cheval) pour toute la famille, et défile pendant quatre jours. On fête la fin de l'hiver rigoureux et prie pour de bonnes récoltes de riz. Du 17 au 20 février 2021. Du 1^{er} au 4 août, c'est au tour du Three Shines Festival, avec parades de chars fantastiques et danses du tigre.

2. On prend un verre dans le yokocho d'Hachinohe

Le yokocho, c'est ce dédale de ruelles au centre d'Hachinohe, avec ses petits bars-restaurants où siroter un Soleil rouge (saké, jus de tomate, citron) et grignoter des yakitoris, kushiyakis (brochettes de viande) tempuras et ramen. Ambiance happy-hour, au bar ou en terrasse.



3. On fait du glamping face au Pacifique

Le Michinoku Shioikaze Trail sur la côte de Tanesashi, l'un des plus beaux sentiers de randonnée au monde, relie Hachinohe à Fukushima sur 1 000 km de sentiers balisés. Dès le départ à Kabushina Island, on longe l'océan Pacifique, entre plages de sable blanc, falaises abruptes, rochers surréalistes, au milieu d'une féerie végétale (650 espèces). On plante sa canadienne dans l'herbe grasse du camping, avec vue sur l'océan.

INFOS AU TANESASHI-KAIGAN INFORMATION CENTER, AU DÉPART D'UTRAL (HACHINOHE-KANNO.COM)



4. On suit une cure de coquillages et crustacés

Hachinohe (préfecture d'Aomori) est « le » spot de la pêche. Au marché de Mutsu-Minato (mismars à décembre), on petit-déjeune de poissons crus, coquillages et algues, débarqués des chalutiers. On aime le sourire des isaba no kacha, ces « mamans du port » qui tiennent les stands. À la halle de Shichirin-Mura (Hasshoku center), vers midi, on grille des Saint-Jacques ou un hiramé (poisson star) sur un barbecue au charbon de bois. Sur le sentier de randonnée de Tanesashi, on fait halte dans une des cabanes-cantines de pêcheurs: soupe de crabes, poule grillée, servis entre filets de pêche et bouées par les femmes de marins.



Un stop-over à Tokyo ?

À voir :

- Le carrefour de Shibuya (le plus emprunté du monde : 100 000 personnes par jour).
- Le musée Team Lab Borderless dans le quartier futuriste d'Odaba.
- Le quartier d'Asakusa des traditions et du Senso-Ji, le plus vieux temple bouddhiste de Tokyo.
- Les Jardins du Palais Impérial.
- Le panorama sur la ville depuis la Tokyo Skytree (634 m, l'une des plus hautes du monde).
- Le Nezu Museum et son jardin japonais.
- Le parc Yoyogi et le Meiji Jingu, le plus grand sanctuaire shinto et y voir un mariage traditionnel.
- Le Samourai Museum pour en savoir plus sur la culture samourai (Shibuya).
- Le Ryogoku, quartier des combats de sumo, suivi d'un chanko nabe, repas typique des sumos.
- Akihabara, quartier des mangas, des jeux vidéo, et de la culture pop.

RUSDI/POSSUR SUR GOTOHOKU.ORG/FR

5. On mange les sushis dans les codes

Itadakimazu ! (formule de politesse en début de repas), tête courbée, paumes de mains jointes, baguette à l'horizontale entre les pouces. On s'assoit sur les genoux et croise les jambes quand l'ambiance se décontracte. Le bol de riz est à gauche et le bouillon à droite. Pas de baguettes plantées dans le riz (ça rappelle l'encens dans le sable, lors de funérailles) ni pour manger les sushis, on les prend avec les doigts et on porte le bol de soupe à la bouche en gobant les nouilles avec de grand schlurps ! On répète 50 fois « Oshi ! » (= délicieux) en baissant la tête. Et on ne se mouche pas, on renifle...

6. On participe au Hachinohe Bouillabaisse Festival

Initié après le tsunami de 2011, le festival laisse carte blanche aux restaurants pour revisiter la recette marseillaise avec les produits de la pêche locale. Une fiesta pour les papilles au Bar Saudade (1-chome-1-5 Uchimarui). Du 1^{er} février au 31 mars.



7. On s'offre un dîner kaiseki ryōri

La plus haute gastronomie japonaise s'invite au restaurant du ryokan d'Hachimantai. Pur festin en vingt-cinq petits plats délicats et inoubliables, disposés comme des tapas (omeaux, sashimis, soupes, saumon, crabe...), HACHIMANTAI MOUNTAIN HOTEL.COM. La meilleure soupe de crabes de rivière est chez Kappou Shiramay à Sannohe. Broyés finement, ils sont servis dans un bouillon avec des boulettes de blé. KAPPOUSHIRAYAMA.COM



8. On se détend dans un Onsen avec vue

Un bain collectif et rituel japonais, à tester au Hachimantai Mountain Hotel, à Hachimantai, havre de délicatesse (accueil, déco, cuisine). On s'y rend le matin en tonges et kimono, revers sur la gauche (à droite c'est pour des funéraires), une douche et hop ! On s'immerge nue dans l'eau chaude thermale, avec vue sur le volcan Iwaté, plus envoûtant encore l'hiver sous la neige. Signalez votre tatouage à la réception pour ne pas être prise pour un Yakuza (mafia japonaise). Onsens publiques aussi dans toutes les villes. HACHIMANTAI MOUNTAIN HOTEL.COM

9. On s'initie aux techniques artisanales traditionnelles

Dans l'atelier de Nanbu Sakiori, à Towada, assise en tailleur devant un métier de bois, on apprend la technique du sakiori (saki = déchiqueter, ori = tisser) des paysannes du XVIII^e siècle qui recycloient les vieux kimonos, à partir de lambeaux fins, roulés en pelote. Pochettes et sacs à main, stylisés à la japonaise, sont superbes. ENSAKIORI-RIKUSHA.COM. À Tekiseisha dans la petite ville de Ninohe (province d'Iwate), Ryoko Kudo livre, elle, les secrets du Joboji coating, l'art ancestral des six couches de laque au pincau, sur des objets en bois. La forêt d'Iwate est un haut lieu de la sève des arbres laquiers. On rapporte bols, baguettes ou assiettes au lustre glacé. URL:SH-JOBOJI.COM/LIFE/TRAVEL/TIP/RY



10. On pagaie sur le lac Towada

À l'automne, les forêts d'érables et de ginkgos passent au rouge et au mordoré. On loue un canoë ou embarque en bateau promenade (50 mn) pour observer la féerie de couleurs. Superbe aussi, la randonnée (à pied ou à vélo) de 14 km le long de la rivière Oirase qui traverse forêts et cascades. On dort à la guest-house Towadako Backpackers (lake.towada.wordpress.com) ou dans l'un des campings qui bordent le lac (à trois heures de bus JR de Hachinohe).

11. On régresse au Towada Center

Un musée d'art interactif et hyper ludique, pour jouer entre les œuvres de trente-trois artistes internationaux dont Yoko Ono, Ron Mueck (photo), Federico Herrero. À TOWADA, TOWADAARTCENTER.COM

Y aller

- **Décoller.** Vols directs Paris-Tokyo avec Japan Airlines (jal.co.jp), à partir de 636 € l'aller-retour. Ou Paris-Sapporo (sur Hokkaido) via Helsinki avec Finnair (finair.com), à partir de 498 €. Puis Shinkansen (TGV) pour Hachinoe en 2h44 (japanrailpass.store).
- **Dormir.** Dans un minshuku, chambre d'hôte dans une ferme ou maison de pêcheurs, sanitaires communs et où on étale soi-même son futon. Dîner et petit-déjeuner avec les hôtes (entre 40 et 75 € la nuit, repas inclus).
- Dans un ryokan, auberge feutrée et raffinée, en bois, bambous et cloisons en papier de riz. Onsen à l'eau de source (entre 85 et 125 € la nuit, sans les repas).
- **Quand ?** La nature livre le meilleur d'automne à octobre. L'hiver : tout blanc et plus envoûtant.
- Plus d'infos sur visithachinoe.com
- **On rapporte :**
 - Du soda à l'encre de seiche.
 - Des senbei de chez Oyamada, galettes de riz grillées qu'on croque sans fin. Oyamada shop les fabrique depuis cent ans et devant vous, à Sannohe. (visithachinoe.com)
 - De l'ail noir d'Aomori qui produit 70 % de l'ail noir du Japon, 6 fois plus riche que l'ail blanc, plein de nutriments, tout doux.
 - Du dashi en poudre pour faire son bouillon.
 - Kombu et wakamé séchées. Riches en iode organique, ces algues parfument tous les plats.

