

# Japon : la planète nippone

**Aux confins de l'Asie, une constellation d'îles au diapason des traditions séculaires et de l'absolue modernité.**

Isolé du reste du monde pendant des siècles sans jamais avoir été confronté aux invasions, le Japon a su préserver les gestes des premiers temps et les subtilités de ses anciennes traditions.

Au fil de l'histoire, la société japonaise a développé un code de conduite singulier qui exhorte l'individu à cultiver le savoir-vivre comme l'art de l'extrême raffinement.

Au pays du Soleil Levant, la maîtrise de soi est une élégance et le comportement un langage esthétique. La contenance des individus représente la pierre angulaire de toute la société nippone. Le respect est le principe de base des relations entre individus et le groupe prévaut toujours sur le caractère propre de chacun.

En 1868, après la longue période Sakoku (fermeture du pays) ordonnée par le Shogun Iemitsu Tokugawa, l'empereur Mutsuhito met fin à deux siècles d'isolement économique et politique du Japon et lance le pays dans une ère de modernisation et de dévelop-

pement industriels sans précédent qui le place au rang des plus grandes puissances mondiales.

Le mystère du Japon d'aujourd'hui s'exprime assurément dans un mélange composé de rituels ancestraux et de visions futuristes. C'est dans cette combinaison identitaire insolite qu'il faut deviner le plus grand atout de l'archipel nippon pour son avenir.

## Voyage dans le temps

Avec quatre îles principales et des milliers d'îles satellites, le Japon reste une terre de montagnes. De nombreux volcans crachent régulièrement leurs fumerolles blanches vers le ciel et les monstres de lave entrent parfois en éruption. Le célèbre Mont Fuji semble quant à lui s'être endormi depuis l'année 1707. Les plaines littorales et les rizières sont baignées par des torrents impétueux et les forêts de pins, de chênes et de cerisiers affirment leur prépondérance sur l'environnement. Au

Japon, la terre est vivante et l'équilibre de la nature demeure fragile.

La traversée du Japon est un voyage dans le temps. Nara, l'ancienne capitale impériale classée au patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco, abrite des temples bouddhistes et des sanctuaires shintoïstes.

La grande majorité des Japonais s'identifie aux deux religions dans une mixité spirituelle harmonieuse et un syncrétisme original et tolérant. Les monuments de l'ancienne cité témoignent des richesses architecturales d'une époque de profonde mutation culturelle et politique. Influencée par la Chine et la Corée, Nara favorise le développement de l'écriture et des œuvres littéraires et voit émerger de nouvelles formes d'art et de poésie.

Le temple de Tokajji est un trésor national. La structure qui protège la statue géante du Grand Bouddha est la plus grande construction en bois au monde. Le sanctuaire Kasuga avec ses structures peintes en rouge vermillon est planté dans une végétation magnifique à proximité de la forêt primitive de Kasugayama, une forêt sacrée où la chasse et l'abattage d'arbres sont interdits depuis la fin du IX<sup>e</sup> siècle.

Plus au nord, Kyoto et ses maisons de thé qui protègent l'univers envoûtant des geikos (geishas de Kyoto) et de leurs apprenties (Maikos). Ces femmes artistes représentent toujours pour les Japonais l'idéal de la beauté féminine.

Elles initient quelques riches privilégiés aux musiques et danses traditionnelles et excellent dans l'art de la conversation. L'histoire millénaire de Kyoto inonde la ville de merveilles architecturales et culturelles. Entièrement détruit au milieu du siècle der-



Envoûtant, le Japon propose un voyage dans le temps.

(Photos Thierry SUZAN)

## Pratique

### Préparation du voyage

L'Office National du tourisme japonais à Paris.  
<http://www.tourisme-japon.fr> / Tel : 01 42 96 20 29.

### A savoir

Au 24<sup>e</sup> étage du sublime Hotel Peninsula à Tokyo, le bar Peter offre une vue imprenable sur le palais impérial. L'hôtel est situé dans le centre-ville de Tokyo à deux pas du très chic quartier de Ginza, les Champs-Élysées du Japon.  
Hotel Peninsula/1-8-1 Yurakucho, Tokyo/<http://www.peninsula.com> / Tel : 00 (81 3) 6270 2888.

### Pour se restaurer

Le Sushitsune, Tokyo, restaurant à sushis. Le chef Isamu prépare les sushis devant les clients. Dans le quartier de Otsuka, une très belle adresse pour découvrir la cuisine japonaise. Sushitsune, Kitaotsuka, Toshima-ku, Tokyo.  
Tel : 00 81-3917-6079.

nier dans un incendie provoqué par un jeune bonze, le pavillon d'or est reconstruit à l'identique et reste le symbole éternel de la ville.

Au nouvel an, les fidèles abondent par milliers dans les allées de torii (portes en bois érigées à l'entrée d'un sanctuaire) pour rejoindre le temple de Fushimi-Inari. Une atmosphère étrange accompagne les croyants sur ce chemin de colline et les innombrables portiques oranges qui forment une longue escorte de bois sont gravés aux noms des donateurs et servent à séparer le monde sacré du monde profane.

Thierry Suzan  
[www.thierrysuzan.com](http://www.thierrysuzan.com)

## Un maître sushi au marché de Tsukiji

A Tokyo, quand le soleil n'est pas encore levé, Isamu Itagaki plonge dans le métro pour rejoindre le quartier de Tsukiji et le plus grand marché aux poissons du monde. Isamu est maître sushi, il connaît tous les recoins de ce marché qu'il arpente depuis plus de 39 ans.

A la recherche des poissons les plus frais, il avance dans l'immense fourmilière qui est traversée par des centaines de petits véhicules à trois roues dont l'unique règle de conduite semble être de ne jamais s'immobiliser. Chaque jour des milliers de tonnes de poissons et de fruits de mer passent d'une main à l'autre dans une frénésie débordante. Après la criée du matin et une vente aux enchères animée, les découpeurs tranchent les thons congelés dans des gestes précis. A coups de scie, de couteau et même de sabre, les poissonniers découpent la chair des poissons gras sous le regard averti de Isamu qui, après avoir choisi les poissons les plus fermes, prend le chemin de son restaurant pour préparer au plus vite les sushis dont il a le secret.



Le plus grand marché de poissons du monde.