

KYOTO

Partez à la découverte d'Uji, havre de paix recherché par la noblesse médiévale et région productrice de thé, et de Fushimi, où se rassemblent nombre de producteurs de saké d'excellence.



Musée du Gekkeikan Ôkura

Découvrez les secrets de fabrication d'un saké né de l'eau pure de Kyoto et laissez-vous tenter par une dégustation de cuvées au goût rond et limpide.

Le saké, breuvage favori des Japonais, est fabriqué à base de riz et d'eau. Son goût dépend donc fortement de celui de l'eau : ainsi, une eau délicieuse donnera un excellent saké. Les sakés de la région de Fushimi, au sud de Kyoto, en sont un bon exemple. Cette région est dotée d'eaux souterraines de qualité supérieure où l'on peut puiser de l'eau de source en divers endroits de la ville. Depuis toujours, Fushimi est réputée pour la richesse de son eau.

On comprend alors mieux pourquoi on y trouve tant de producteurs de saké de renom. Parmi eux, la marque Gekkeikan, fondée en 1637, fait figure de précurseur pour avoir introduit la technologie dans le processus de fabrication de son saké. Gekkeikan produit un saké de grande qualité, grâce notamment à l'utilisation de riz cultivé à Kyoto. Au musée Gekkeikan Ôkura kinenkan, vous pourrez découvrir l'histoire de ce producteur ou encore les méthodes de brassage utilisées depuis sa création. À la fin de la visite, une dégustation de trois cuvées de Gekkeikan vous sera offerte. (Sans réservation. Adulte : 300 yens, étudiant : 100 yens, petit flacon de saké offert). Brochures en langues étrangères disponibles sur place.

Adresse : 247, Minamihama-chô, Fushimi-ku, Kyoto-shi, Kyoto, 612-8660
Tél. : 81-75-623-2056
Station la plus proche : Chûshojima (ligne Keihan hansen)
<http://www.gekkeikan.co.jp/english/kyotofushimi/museum.html>



Taihô-an

À Uji, éminent lieu de production du Matcha, vous pourrez vous initier à la cérémonie du thé dans un prestigieux salon de thé. Laissez-vous envoûter par l'arôme exquis d'un thé authentique.



Le Matcha, l'un des thés japonais les plus connus, est réputé pour sa vive couleur verte et le goût profond de ses feuilles. Peut-être avez-vous déjà savouré une pâtisserie parfumée au Matcha, mais savez-vous d'où il vient ?

De Uji à 30 minutes en train de Kyoto. Tous les thés cultivés dans cette ville, y compris le Matcha, sont appelés *Uji-cha*. Depuis le XIV^e siècle, le thé de Uji, d'une qualité exceptionnelle, jouit d'une excellente renommée. Il a su séduire la haute société, à commencer par Sen-no-Rikyû, le fondateur de la cérémonie du thé ou encore le shogunat Tokugawa.

Chez Taiho-an, maison de thé, vous pourrez vous initier au rituel de la cérémonie du thé en dégustant des produits de la plus haute qualité. (À partir de 500 yens/tasse, réservation possible de 3 mois à 3 jours à l'avance.) D'ordinaire, pour prendre part à une telle cérémonie, il est demandé d'en connaître les règles, or, chez Taiho-an, même les néophytes sont les bienvenus. Si vous êtes désireux d'en apprendre les pratiques, vous pourrez vous inscrire à un atelier dirigé par un maître du thé. (Participation : 1200 yens ; réservation conseillée 3 jours à l'avance.)

Adresse : 1-5, Ujiôgawa, Uji-shi, Kyoto, 611-0021
Tél. : 81-774-23-3334
Station la plus proche : Uji (ligne JR Nara), Uji (ligne Keihan Uji)
<http://www.city.uji.kyoto.jp/cmsfiles/contents/0000003/3943/eigokannkokugopannhu.pdf>
<http://www.city.uji.kyoto.jp/0000003943.html>



Torisei-honten

Faites une escale gourmande dans ce restaurant installé dans une cave traditionnelle pour y déguster de savoureuses brochettes de poulet accompagnées de saké.



Le restaurant Torisei, fondé en 1966, s'est tout d'abord installé dans le quartier animé de Shijô à Kyoto avant d'être transféré à Fushimi. Il reste l'un des établissements spécialisés dans le poulet cher au cœur de nombreux clients, qui n'hésitent pas à faire la queue avant de pouvoir y entrer. Dans ce restaurant, géré par Yamamoto Honke, une brasserie de saké créée en 1667, vous pourrez déguster des cuvées de ce producteur, telles que les Shinsei ou Matsunomidori, qui s'accordent parfaitement avec la cuisine proposée. Le cadre est lui aussi idéal puisqu'il s'agit d'une ancienne cave reconstruite en restaurant. Les clients ont plaisir à déguster du saké frais, tout juste sorti de la vraie cave, située juste à côté.

Les poulets sont, pour la plupart, élevés dans la région de Miyazaki, réputée pour produire une viande de qualité à la texture ferme, et sont préparés chaque matin par le personnel du restaurant. Parmi la variété de plats proposés, les brochettes de poulet (chair, foie, gésiers...) sont les plus appréciées. Lors de votre première visite, nous vous conseillons « l'assortiment de brochettes », accompagné de *nama-genshu* (saké, 430 yens). Le goût équilibré des brochettes à base de sauce de soja s'harmonise à merveille avec la profondeur du saké. Vous pouvez également opter pour un *sakagura-bentô* (le *bentô* de la cave), composé de brochettes et d'autres mets traditionnels comme les sashimis. (2050 yens).

Adresse : 186, Kamiaburakake-chô, Fushimi-ku, Kyoto-shi, Kyoto, 612-8047
Tél. : 81-75-622-5533 <http://www.torisei.com/shop/fushimi>
Station la plus proche : Fushimi Momoyama (ligne Keihan Honsen), Momoyama goryômae (ligne Kintetsu Kyoto)

Ôbakusan Mampuku-ji Temple

Mampuku-ji, temple zen emblématique du Japon. Venez y déguster la cuisine *Fu-cha*, une cuisine bouddhique d'inspiration chinoise, très appréciée des végétariens et des végans.



Le temple bouddhiste Mampuku-ji, d'une architecture de style Ming, siège de l'Ôbaku, l'une des trois écoles zen au Japon, a été fondé par le moine Ingen Zenshi en 1661. Sa spécialité ? La cuisine *Fu-cha*, une cuisine à base d'ingrédients exclusivement végétaux, variée en goût. (Réservation conseillée 3 jours à l'avance, 3000 yens/personne).

Adresse : 34, Gokashôsanbanwari, Uji-shi, Kyoto, 611-0011
Tél. : 81-774-32-3900 <http://www.obakusan.or.jp/>
Station la plus proche : Ôbaku (ligne Keihan Uji), Ôbaku (ligne JR Nara)



Byôdô-in Temple

Chef d'œuvre de l'époque médiévale Heian. Les peintures, présentes sur les portes, riches en couleurs avec de sublimes statues de Bouddha, nous offrent une époustouflante vision du monde de l'au-delà.



Fondé en 1052, ce temple est classé patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1994. Son architecture inestimable incarne le *Gokuraku-jôdo*, l'un des royaumes célestes du bouddhisme, lieu de félicité. Le *Hôdô*, ce monument majestueux, évoque de par sa forme spécifique un oiseau mythique, le phénix, qui déploierait ses ailes. À l'intérieur du temple, vous pourrez admirer des représentations bouddhistes de la vie et de la mort, et la statue du Bouddha Amida assis. Venez découvrir l'histoire et les secrets du temple au musée adjacent, le musée Hôshôkan.

Adresse : 116, Ujiyama, Uji-shi, Kyoto, 611-0021
Tél. : 81-774-21-2861 <http://www.byodoin.or.jp>
Station la plus proche : Uji (ligne Keihan Uji), Uji (ligne JR Nara)

Kyoto



Le Keihan dentestu est commode pour Kyoto, Uji et Fushimi
<https://www.keihan.co.jp/>