

Le Kansai, berceau historique et culturel du Japon, contrée du thé et du saké.

Plus qu'un voyage : une plongée au cœur d'une culture culinaire ancestrale et des traditions.

NARA

L'esthétique des ustensiles pour la cérémonie du thé, une cuisine locale qui en sublime les saveurs... Partez à la rencontre d'une culture ancrée dans le cœur des habitants.

Hyakurakusou

Venez déguster une authentique cuisine japonaise, installé dans des maisons traditionnelles au cœur d'un vaste jardin, et laissez-vous enivrer par le chant des oiseaux et le parfum des fleurs.

Hyakurakusou est une institution dans le plus pur style japonais avec dix maisons traditionnelles et leurs restaurants, implantées au cœur d'un jardin de 10 000 m². Fleurs de cerisiers au printemps, vert et rouge des feuilles d'érable en été et en automne, camélias en hiver... Un plaisir des yeux sans cesse renouvelé au fil des saisons.

Les clients se voient inviter dans ces maisons afin d'y découvrir et apprécier des intérieurs uniques et originaux. Dégustation de mets traditionnels, avec produits frais et de saisons habilement mis en valeur, le tout sublimé par des couverts artisanaux en laque d'une beauté saisissante. Plaisir des yeux, plaisir du goût, plaisir des sens.

Vous avez envie de vivre une immersion dans la culture japonaise ? Alors inscrivez-vous à l'un des ateliers proposés par l'établissement. Vous aurez alors la possibilité de savourer un généreux repas, composé de sushis et sashimis, puis de suivre une activité de votre choix parmi les quatre proposées. Parmi les plus populaires, la cérémonie du thé, avec du thé matcha, ou encore l'observation de la fabrication d'un ustensile indispensable à cette cérémonie, le *chasen* ou « fouet » à matcha, par le grand artisan Tango Tanimura, maître et spécialiste en la matière. (11 h-16 h, 10 000 yens/personne, réservation obligatoire par téléphone au moins une semaine à l'avance). Service guide-interprète également disponible.

Adresse : 3-1-3, Hyakurakuen, Nara-shi, Nara, 631-0024
Tél : 81-742-45-0281 <http://www.kintetsu-rs.com/hyakurakusou/>
Station la plus proche : Kintetsu Tomio (ligne Kintetsu Nara)



Adresse : 5964, Takayama-chô, Ikoma-shi, Nara, 630-0101
Tél : 81-743-78-1755 <https://www.tango-tanimura.com/en/>
Station la plus proche : Gakken-Kita-Ikoma (ligne Kintetsu Keihanna)

Tango Tanimura

À la découverte des secrets d'un des ustensiles indispensables à la cérémonie du thé. La lignée familiale Tanimura est réputée pour la fabrication des *chasen*, les fouets à matcha. Un objet d'une beauté sans pareil.

Le *chasen* est l'un des ustensiles indispensables à la cérémonie du thé. En effet, il sert à mélanger le thé matcha à l'eau chaude et à produire une délicate mousse. Cet ustensile a vu le jour il y a plus de 500 ans, dans le district Takayama de la ville d'Ikoma, préfecture de Nara. Il a été inventé par le fils de la famille Takayama, seigneurs de l'époque, qui a transmis son art à ses sujets. Le processus de fabrication, un secret bien gardé, est enseigné uniquement au sein de quelques familles autorisées à exercer ce métier. La coutume de la cérémonie du thé s'est répandue au fil du temps, et cette boisson est devenue très appréciée des seigneurs. La méthode Takayama de fabrication des *chasen* fut soutenue par les plus hauts dignitaires de l'époque et le clan Tokugawa les nomma fabricants officiels de *chasen* pour le shogunat. Aujourd'hui, c'est la 20^e génération de la famille Tanimura qui confectionne les *chasen*, toujours selon le même procédé, créé il y a de cela 5 siècles. Découper le bambou, le tremper dans l'eau afin de l'assouplir, puis le ciseler, le fendre afin de créer une brosse avant d'en parfaire la forme. Une succession de gestes qui s'apparente à celle de la fabrication d'une œuvre d'art. L'atelier est ouvert aux visiteurs désireux d'assister à une partie du processus de fabrication. Saisissez cette opportunité unique et venez observer de près une technique ancestrale. (Réservation par email obligatoire, au moins 10 jours à l'avance.)



Adresse : 614, Iigai, Yoshino-chô, Yoshino-gun, Nara, 639-3113
Tél : 81-746-32-2053 <http://www.hirasou-yoshinohonten.jp/>
Station la plus proche : Yoshinojingu (ligne Kintetsuyoshino)

Hirasô-honten

Venez déguster le *kakinoha-zushi* (sushi enrobé dans des feuilles de kaki) et le *Cha-gayu* (riz cuit dans du thé) deux spécialités de la région de Nara, riche de ses montagnes.

Hiraso, maison fondée en 1861, est réputée pour sa cuisine traditionnelle de la région de Nara. Le « must » de la maison est le *cha-gayu*, un mets traditionnel dont raffolent les habitants de la région. Le riz est cuit dans du thé grillé de Yoshino, également local. Le parfum du thé et la texture douce du riz vous enroberont tendrement le palais. Le *kakinoha-zushi*, autre plat incontournable, est en quelque sorte l'ancêtre du sushi, mais attention ! N'oubliez pas de déguster le poisson cru et du riz sous la forme que nous connaissons aujourd'hui. À l'époque, cette préparation était une technique de conservation des aliments utilisée par les habitants des montagnes. Des tranches de poissons marinés au sel combinés à du riz vinaigré, le tout enroulé dans des feuilles de kaki, réputées pour leur action antibactérienne. La recette a quelque peu évolué aujourd'hui afin de s'adapter au goût actuel. Pour le déguster, il suffit d'enlever les feuilles et de savourer le poisson et le riz qu'elles renferment. La belle acidité du vinaigre se marie à la perfection à la rondeur du riz et à la profondeur du poisson, le tout délicatement rehaussé par l'arôme des feuilles de kaki qui apportent une belle touche de fraîcheur. Chez Hiraso, vous pouvez déguster ces mets accompagnés d'autres plats tout aussi originaux et que l'on ne trouve que dans cette région. De belles découvertes en perspective !



Kinpusen-Ji Temple

Lieu saint par excellence, et berceau d'une philosophie japonaise ancestrale : « respect de la nature, abandon du désir pour retrouver notre état originel : un cœur pur et serein. »



Depuis l'antiquité, le mont Yoshino est réputé pour être le sanctuaire du culte et de la vénération des montagnes. C'est sur ce mont sacré que le temple Kinpusen-ji fut bâti au VII^e siècle. Aujourd'hui encore, le temple accueille des bonzes et moines de toutes écoles, venus parfaire la voie de leur spiritualité. Une visite du Zaô-do, temple principal et symbole du Kinpusen-ji est possible tous les jours à partir de la prière de 11 heures du matin.

Adresse :
Yoshinoyama, Yoshino-chô, Yoshino-gun, Nara, 639-3115
Tél : 81-746-32-8371
Station la plus proche : Yoshino (ligne Kintetsu-Yoshino)
<http://www.kinpusen.or.jp/>



Blue Symphony

Plus qu'un train, le Blue Symphony est un hôtel en mouvement. Intérieur chic, lounge, plats gastronomiques : une expérience pleine de promesses qui ravira tous les voyageurs.



Si vous désirez voyager entre Osaka et Nara, n'hésitez plus et tentez l'expérience du Blue Symphony, le train express dédié au tourisme. Wagons aménagés pour votre bien-être et intérieur chic, les sièges sont également pensés pour vous offrir tout le confort nécessaire. Accordez-vous un moment de détente dans l'espace lounge et regardez défiler le paysage en dégustant des pâtisseries de saison ou des sakés de la région de Nara.

Ligne desservie : entre la gare d'Osaka-Abenobashi et la gare Yoshino (ligne Kintetsu)
Tél : 81-6-6771-3105
Tarif : adulte : 720 yens, enfant : 370 yens (plus le billet de train selon la distance parcourue)
http://www.kintetsu.co.jp/foreign/english/blue_symphony/

