

**Deux mémorables semaines au Japon****Par Christiane Girard****Cimetière Okuno-in**

Il y a longtemps que nous souhaitions aller au Japon et c'est finalement au printemps 2024 que l'occasion s'est présentée. Le circuit que nous avons choisi comprenait de nombreux sites classés au patrimoine mondial de l'UNESCO (il y en a 26 au Japon), mais ne donnait qu'une petite vision du pays.

Le Japon a son sentier de pèlerinage (Shikoku Henro) comprenant des temples et de nombreux sites bouddhistes, plusieurs sont localisés autour du mont Koya. Il y a souvent des temples shintoïstes juste à côté ; les croyants, étant prudents, fréquentent les deux. Dans certains sites shinto, les temples sont débâtis puis refaits tous les 20 ans, afin que les dieux qu'ils abritent soient toujours bien logés. Cela permet en outre de s'assurer de la transmission du savoir-faire d'une génération d'artisans à l'autre.

Le cimetière Okuno-in est particulièrement beau et paisible ; on y retrouve des stèles et des sculptures, recouvertes de mousse et ombragées par d'énormes cyprès plusieurs fois centenaires. Le sanctuaire shinto Itsukushima, situé sur l'île de Miyajima, une île sacrée

où il est interdit de naître ou de mourir, est connu pour son portail torii flottant, dont la base est recouverte d'eau à marée haute, donnant l'impression que l'ensemble navigue sur la mer. Au sanctuaire Fushimi Inari on se déplace sur un sentier recouvert de torii (on dit qu'il y en a 1 000) : ce sont des portails de bois peints en rouge sur lesquels sont inscrits les noms des donateurs. C'est toujours un peu surprenant pour nous de voir que certains des torii sont commandités par d'importants fabricants de voitures (Honda) ou d'alcool.

Personne ne peut sortir indifférent de la visite du mémorial de la Paix (Hiroshima) qui relate la chronologie de cet épisode sombre de l'histoire mondiale. De nombreux textes et photographies documentent la visite très bouleversante.

À Nara, le Daibutsu-den, la plus haute structure de bois au monde, abrite une statue de Bouddha de 16 m de hauteur. Plusieurs sculptures énormes et effrayantes de gardiens armés ornent le temple.

La ville d'Himeji abrite le plus grand et le plus ancien château du Japon qui est souvent utilisé pour le tournage de films historiques. Comme pour les restaurants et les hôtels, on doit enlever nos souliers pour y accéder. Les cerisiers du parc étaient en fleurs et de nombreux pique-niqueurs en profitait.



Le musée d'art de Matsumoto met en valeur des œuvres de Yayoi Kusama (âgée de 96 ans et toujours active), une artiste connue mondialement pour ses œuvres couvertes de motifs de pois qui ont un côté très ludique.

Chaque région a une spécialité culinaire : la tamagoyaki (omelette) se mange à Osaka et le »shabu shabu« , qui consiste à faire cuire de fines tranches de viande dans un bouillon chaud, est servi avec des variantes. Au marché de Nishiki à Kyoto, on vend de petites pieuvres farcies avec un œuf de caille sur un bâtonnet.



La visite d'une brasserie de saké a eu beaucoup de succès : on pouvait goûter à des sakés plus ou moins fermentés, dont un sans alcool et un peu grumeleux. Le kaiseki consiste en une succession de plats (soupe, sashimis, poisson, viande), du bœuf de Hida (wagyu, très persillé), alors que le sukiyaki correspond à une fondue japonaise.

Nous avons visité un producteur de wasabi. Cette plante se cultive dans l'eau peu profonde, avec du courant. On pouvait y goûter différents produits assaisonnés au wasabi (arachides, biscuits salés) et même de la crème glacée pour les plus audacieux !

La visite d'une fabrique de miso, qui est une pâte fermentée fabriquée à base de fèves de soja, de riz et d'un champignon (*Aspergillus soja*) utilisée dans la cuisine japonaise, était instructive. Un restaurant offrait du chanko nabe, un ragout hyperprotéiné que mangent les lutteurs sumos. Comme le sumo doit rester sur ses deux jambes, on utilise du poulet plutôt qu'un autre animal, afin de porter chance au combattant.

Finalement, pas de sushis, qui sont une invention californienne !

Notre souplesse a aussi été testée : quelques repas se sont déroulés dans des salles à manger traditionnelles, assis sur de petits coussins au sol... les tatamis nous ont aussi mis à l'épreuve, le plus difficile était de se relever avec grâce le matin venu !

Je garderai du Japon le souvenir d'un pays verdoyant, dont les montagnes sont parsemées d'arbres en fleurs et dont les habitants perpétuent avec fierté leur culture et leurs coutumes.