

# Japon D'ISHIKAWA À FUKUI, PASSAGE À L'OUEST

*Autour de Kanazawa, « Kyoto de l'Ouest », le long de la mer du Japon, une nébuleuse d'artistes et d'artisans fait vibrer un patrimoine naturel et culturel exceptionnel, préservé des scories de la modernité. Il est urgent de parcourir ces terres encore peu balisées, à l'aube de leur renaissance.*

Par Régis Arnaud (texte)  
et Éric Martin pour Le Figaro Magazine (photos)

Jeu de lumière au bord  
de l'Asanogawa,  
à Kanazawa.



Le temple Eiheiji, splendeur bouddhiste, de toute éternité.



Les néons de Mishoku-gai, ruche de bars à Kanazawa.

## PARCOURUE DU MÊME SOUFFLE ARISTOCRATIQUE QUE L'EX-CAPITALE IMPÉRIALE, KANAZAWA EST UNE KYOTO AUGMENTÉE

**E**t si le Japon que découvrent encore les touristes n'était qu'un long détour ? Jusqu'à aujourd'hui, tout déporte le voyageur vers l'est du pays. Littéralement « capitale de l'Est », Tokyo est pour le néophyte le point de départ d'un voyage borné, comme en patinage, aux « figures imposées » de Kyoto, Nara, Osaka, parfois Hiroshima. Bref, à des étapes qui épousent plus ou moins celles de ce que les Japonais appellent depuis toujours le Tokaido ou « route de la mer de l'est ». Un flanc de territoire aussi surnommé Omote Nihon ou « Japon de façade » devant le Pacifique, jetant dans l'ombre son flanc ouest, lui, affublé d'un terme engageant comme la face B d'un vieux 45 tours : Ura Nihon ou « Japon de l'envers », dont un des plus beaux morceaux court sur les deux préfectures d'Ishikawa et de Fukui, du port de Tsuruga à la mythique côte de Noto.

### CE VASTE CIRQUE ÉBLOUISSANT

On parlait de miracle économique pour la croissance qui eut lieu à l'est au XX<sup>e</sup> siècle ; ce bras de côte en est un autre – mais cette fois de préservation. À commencer par son littoral, aussi ouvert que celui du Pacifique est condamné, Atlantide ensevelie dans le ronron sinistre des bétonneuses. Devant la côte d'Ishikawa, la si bien nommée « mer du Japon » demeure ce « vaste cirque éblouissant et montagneux », dont les vagues forment des « sommets neigeux en pierre d'émeraude », comme écrit Marcel Proust, auteur fétiche des Japonais. Du rivage, on y admire les Nami no Hana « bouquet de vagues » en sarabandes d'écume, composées aussi vite que détruites par le choc des flots sur la côte dentelée. Enfant, on y bâtit des châteaux de sable, cette matière première des vacances. On y vibre au conte de la plage de Koji : chaque nuit, un amant nageait jusqu'à une île toute proche où l'attendait sa maîtresse, qui le guidait à la bougie ; mais un jaloux en alluma une autre au large, qui le dérouta jusqu'à la noyade, bientôt imité par son inconsolable veuve... Adulte, on inaugure son permis de conduire en roulant sur la plage de Chirihama, route de sable laissée aux automobiles. Plus tard, enfin sage en famille, on cultive son lopin à Shiroyone Senmaida, cascade de rizières qui plongent vers la mer. On s'y retrouve adultes, enfants, vieillards, à la sortie de l'été, quand les villages s'adonnent aux kiriko, gigantesques portiques illuminés qui s'affrontent des nuits entières en manœuvres dignes d'une bataille navale. Naomi Uchida, gérante depuis vingt-neuf ans d'un fameux barbecue à Echizen-Kaigan, sur la côte de Fukui, se souvient de son arrivée : « *Ce qui était bien ici, c'est qu'il n'y avait rien d'autre que le rouge du soleil au crépuscule.* »

La région a son port d'attache : Kanazawa, « première ville du deuxième voyage » au Japon. La rumeur touristique la qualifie parfois, un rien péjorative, de « petite Kyoto ». Cette comparaison est facile et trompeuse. Kanazawa est parcourue du même souffle aristocratique que l'ex-capitale impériale, mais elle est en fait une Kyoto augmentée. Si cette dernière se complaît dans son illustre patrimoine, Kanazawa a réconcilié le passé et le présent. Elle aurait assez pour vivre sur ses lauriers. D'abord grâce au mythique jardin Kenrokuen. Un chef-d'œuvre esthétique qui forme une sorte de confédération des végétaux (l'État de la mousse, l'État des pins, l'État des érables...), entretenu par des jardiniers précis comme des chirurgiens. Le Kenrokuen est même une merveille sonore : s'il prête l'oreille, le promeneur entend, à un point précis, toutes les variations de l'eau (cascade, source, ruissellement...). « *Ce qu'on voit est beau, mais on soigne aussi ce qui ne se voit pas* », décrypte Naoto Uda, restaurateur et pont de l'association touristique locale, dont le Kenrokuen fut le jardin d'enfants. Mais Kanazawa a aussi, en vis-à-vis du jardin, le musée du XXI<sup>e</sup> siècle, lui-même tête de pont d'un complexe culturel récent signé Tadao Ando, Yoshio Taniguchi, Sanaa... La ville a conservé son mythique marché aux poissons d'Omicho, surnommé le « gosier de la ville », où débouche la pêche miraculeuse des environs. Algues, poissons, mollusques, condiment katsuobushi, blocs de glace... « *Il n'y a pas de poisson à Kyoto* », explique sur un ton faussement navré Naoko Taniguchi, experte de la gastronomie locale, en faisant ses emplettes.

### UNE FOULE DE TRANSFUGES

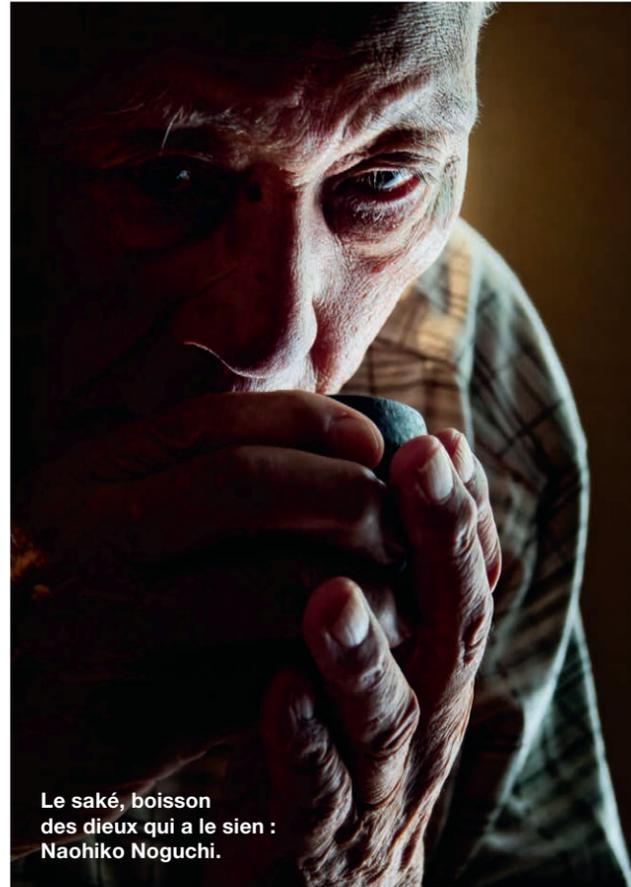
Cette bonne entente entre le passé et le présent s'observe partout. Les adresses sûres le disputent aux dernières ouvertures. Dans l'artisanat, les descendants d'illustres lignées voisinent avec les autodidactes fraîchement débarqués. À 90 ans, le légendaire brasseur Naohiko Noguchi poursuit sa quête du saké parfait, l'œil vif dans son magnifique institut de Komatsu au milieu des rizières. Mais une foule de transfuges, comme on disait du temps de la guerre froide, afflue vers les vétérans comme lui, chassée par le tintamarre de l'Est. Ce n'est pas un hasard si Kentaro Hayashida, jeune producteur d'art contemporain ultrabrillant, a placé le cœur de ses activités à Kanazawa. Ni si une ambitieuse triennale d'art contemporain s'est installée dans la péninsule de Noto, au nord.



Ono, la Mecque de la sauce de soja.



Refllet dans un œil d'art, au Musée du XXI<sup>e</sup> siècle.



Le saké, boisson des dieux qui a le sien : Naohiko Noguchi.



Retraite en ville dans la Machiya Kikunoya.



Katamachi, le quartier des noctambules de Kanazawa.



Jardinier au Kenrokuen, un sacerdote de chirurgien.



Le collectionneur, producteur et galeriste Kentaro Hayashida.

**CETTE BONNE ENTENTE ENTRE LE PASSÉ ET LE PRÉSENT S'OBSERVE PARTOUT. LES ADRESSES SÛRES LE DISPUTENT AUX DERNIÈRES OUVERTURES**



D'un café moderne, contempler le château médiéval de Kanazawa.



Grand-messe en l'honneur du dashi chez Barrier.



Café au degré près et peinture sur tasse à Kanazawa Saryo.



Fukushima Sangenten : et le luth continue !

## L'EXIL LÀ-BAS N'EST PAS SEULEMENT SPATIAL : IL EST AUSSI INTÉRIEUR

Masahide Okabe est de ces exilés volontaires. Cet ex-courcier en assurance de Nagoya est le dernier luthier de la région. Il y a vingt ans, il se laissa bercer par son épouse qui, un shamisen (luth japonais) en guise de mandoline, le persuada de reprendre Fukushima Sagenten, la lutherie familiale ouverte il y a cent cinquante ans à Kanazawa. « *Pour m'entraîner, je taillais des baguettes... Il m'a fallu trois ans pour signer mon premier instrument* », confie-t-il, étirant son long corps dans son petit atelier. Plus loin, Yuko Matsuura trace sa route au pinceau : dans son atelier lumineux des hauteurs de Kanazawa, les profanes se forment à la peinture sur céramique. « *Le jaune, c'est la topaze – pierre de l'espoir ; le bleu, c'est la turquoise, qui évoque le ciel, la mer, l'amulette des voyageurs...* », énumère-t-elle devant ses fioles de couleur, alignées comme des petits soldats.

### UNE RÉPÉTITION GÉNÉRALE

Ces réfugiés sophistiqués sont partout dans la région. Akito Akagi, lui, a choisi la laque. Ex-figure médiatique du « Tokyo qui pétillait » des années 1980, il se réfugia dans la région quand il sentit le champagne s'éventer. Depuis, dans son extraordinaire maison atelier perdue sur les hauteurs de Wajima, il recouvre de noir et de rouge tout ce qui tombe sous son pinceau : assiettes, bols, baignoire sabot, guitare électrique... L'exil là-bas n'est pas seulement spatial : il est aussi intérieur. « *Avant la prétrise, j'étais chanteur d'opéra* », confie un bonze de l'étourdissant sanctuaire Eiheiji, complexe de 70 temples niché dans une forêt de pins droits comme les tuyaux d'un orgue. À l'aube, à l'heure de la prière, rien ne distingue sa silhouette de celle des 130 autres moines. Ni sa voix, grain perdu dans le torrent des chants, au rythme haletant comme une cavalcade. Seul reste un fugace regret quand il évoque les Puccini, Mozart, Donizetti de sa jeunesse – et cet air entêtant que signa Erik Satie : *Je te veux...*

C'est en faisant l'expérience de la cérémonie du thé qu'on met le doigt sur ce fil entre le passé et le présent qui traverse les pays de Fukui et d'Ishikawa. La boisson la plus anodine peut devenir une œuvre d'art. Aucune expérience ne semble plus éloignée de notre temps affairé ; et pourtant, aucune n'est plus pertinente. « *Je n'atteindrai jamais la perfection. Mais j'ai compris qu'on peut toujours faire mieux, dans son art comme dans sa vie* », confie Yuta Takahashi, un jeune maître de thé de Kanazawa. En le regardant accomplir sa cérémonie, ni tout à fait la même ni tout à fait une autre, on comprend enfin ce qu'est le Japon : une répétition générale. ■

Régis Arnaud

### À DEMAIN, NOTO

Le Figaro rêvait de vous faire découvrir la péninsule de Noto, au nord de la préfecture d'Ishikawa. Le 1<sup>er</sup> janvier 2024, elle a été frappée par un terrible séisme, causant 250 décès, environ 13 000 réfugiés, et provoquant d'énormes dégâts dans les villages et les infrastructures de la région. Nul doute que Noto rebondira. La mythique auberge Lamp no Yado, épargnée, reprendra son histoire vieille de quatre cent quarante-cinq ans. Akito Akagi venait d'ouvrir un hôtel hors du commun ; il le reconstruit. Kakuhana Enden, la saumerie familiale qui produit un sel selon une méthode éprouvée depuis quatre cents ans, survit en la personne de Hiroshi Kakuhana, au geste auguste de semeur. Hyakurakuso, ryokan pour amateurs de pêche, très touché, a déjà rouvert. Une des figures les plus saillantes du voyage est Toshiya Ikehata. Cet enfant du pays avait ouvert L'Atelier de Noto, où, à chaque repas, il magnifiait le terroir et les eaux profuses de sa région natale. Cher Ikehata, élégant même quand il se trompe : « *quand j'étais 23 ans* », disait-il en évoquant sa jeunesse, en français. Son restaurant a été entièrement détruit. Après la catastrophe, Ikehata prit la tête de la soupe populaire, y cuisinant 2 000 repas par jour. « *À mon ouverture, il y a dix ans, je pensais que Noto pouvait être la meilleure adresse gastronomique du monde. Cette conviction n'a fait que se renforcer. Pour l'instant, chaque jour, je fais ce que je peux* », a-t-il écrit le lendemain de la catastrophe. Il n'est sûr que d'une chose : il rouvrira. Rendez-vous à Noto.



Prendre un bain et admirer le large depuis l'auberge Lamp no Yado.

## SE RENSEIGNER

Auprès des offices du tourisme de la préfecture d'**Ishikawa** ([Ishikawatravel.jp/en](http://Ishikawatravel.jp/en)), de **Fukui** ([Enjoy.pref.fukui.lg.jp/en](http://Enjoy.pref.fukui.lg.jp/en)) et de **Kanazawa** ([Visitkanazawa.jp/fr](http://Visitkanazawa.jp/fr)).

## Y ALLER

Vols quotidiens vers Tokyo-Haneda avec la compagnie **ANA** (0805.54.24.67 ; [Ana.fr](http://Ana.fr)) au départ de Paris, Lyon, Nice, Marseille, Toulouse, Bordeaux, Rennes, Nantes et Bâle-Mulhouse (en partenariat avec Lufthansa Group). À partir de 1 130 € en vol direct A/R (compter 995 € avec escale). Depuis Tokyo prendre un des 17 **shinkansen** ([Westjr.co.jp/global/en/ticket/route\\_search/](http://Westjr.co.jp/global/en/ticket/route_search/)) quotidiens qui rallient Kanazawa en 2 heures 30. S'offrir si possible un siège Gran Class (la 1<sup>re</sup>). Pour explorer la région, la voiture est une option. Locations chez **Nippon Rent a Car** ([Nipponrentacar.co.jp/en/nrglobal](http://Nipponrentacar.co.jp/en/nrglobal)).

## ORGANISER SON VOYAGE

L'agence **Japan Experience** ([Japan-experience.com](http://Japan-experience.com)) propose un circuit en liberté pour découvrir l'essentiel du Japon en 15 jours/14 nuits : Tokyo, le mont Fuji, Kyoto, Hiroshima, et les Alpes japonaises, dont Kanazawa nichée entre mer et montagnes. Toutes les merveilles du Japon réunies en un seul voyage : accueil et transferts aéroports, hébergement 3 étoiles en hôtels et ryokan (hébergement traditionnel japonais), pocket wifi, et activités guidées incluses... le tout à partir de 2 190 € par personne.

## NOTRE SÉLECTION D'HÉBERGEMENTS

**Kikunoya** (00.81.76.287.0834 ; [Machiya-kanazawa.jp](http://Machiya-kanazawa.jp)). Une machiya, maison typique du quartier traditionnel de Kazuemachi, au bord de la rivière Asanogawa, conservée avec goût. Idéale pour 2 à 5 personnes.

À partir de 250 € la nuit pour 2 personnes, et 460 € pour 5 personnes.

**Korinkyo** ① (00.81.76.209.7766 ; [Korinkyo.com](http://Korinkyo.com)). L'ultramoderne épure. Une ruche aux alvéoles brutes, égayée par un personnel habillé en laborantine. Chambres de 155 € à 385 €.

**OMO5 Kanazawa Katamachi** (00.81.50.31.34.80.96 ; [Hoshinoresorts.com](http://Hoshinoresorts.com)). Chambres idéales en famille ou groupe (avec machine à laver !). À partir de 100 € par nuit, sans petit déjeuner.

**Lamp no Yado** (00.81.768.86.8000 ; [Lampnoyado.co.jp/en/](http://Lampnoyado.co.jp/en/)). LE ryôkan mythique de Noto. En cours de réouverture. À partir de 200 € la nuit.



## NOS BONNES TABLES

**Barrier** (076.204.70.18 ; [Barrier-japan.jp](http://Barrier-japan.jp)) célèbre le dashi, bouillon de base de la gastronomie nippone, dans une atmosphère ultracontemporaine. Compter entre 22 et 50 €.

**Sushidokoro Gempei** (076.261.43.49 ; [Sushidokoro-genpei.com](http://Sushidokoro-genpei.com)). Ce sushi-ya permet une pause restauration au marché aux poissons Omicho, à Kanazawa. Entre 10 et 25 €.

**Turban Curry** (076.265.66.17 ; [Turbancurry.com](http://Turbancurry.com)) est depuis 1971 la Mecque locale du curry, péché mignon des Japonais. Entre 5 et 7 €.

**Si Zhi Tang** (076.254.55.05 ; [Tua-kanazawa.jp/sizhitang](http://Tua-kanazawa.jp/sizhitang)). Excellente cuisine taiwano-japonaise dans l'ancien entrepôt d'un huilier. De 40 à 55 € le dîner. Petits déjeuners taiwanais à 13 €.

**Les Tonelles** (076.258.02.04 ; [lestonnelles.budoo.co.jp/en/](http://lestonnelles.budoo.co.jp/en/)). Mexicain ? Français ? Japonais ? Unique ! Tout est original, jusqu'au lieu, fait par Shigeru Ban en... papier. 116 € pour le menu du chef.

**Mare** (0776.88.23.23 ; [Cafemare.jp](http://Cafemare.jp)) Très chaleureux grill de la cote de Fukui, tenu par l'éblouissante Naomi Uchida.

**Coast Table** (080.1966.1761 ; [Coasttable.wixsite.com/oyster](http://Coasttable.wixsite.com/oyster)). À Noto, au bout de la baie de Nakai. Restaurant tenu par un couple de designers

reconvertis dans l'ostréiculture. Le séisme de Noto les a touchés mais pas coulés. Horaires fluctuants. 25 €.

## BOIRE UN VERRE

**Chuo Mishoku-gai** ([Mishokugai.com](http://Mishokugai.com)). Quartier de bars et de restaurants chaleureux et petits comme des mouchoirs de poche. Environ 20 € pour un grignotage arrosé.

## À VOIR, À FAIRE

**Kenrokuen** ([Ishikawatravel.jp/en/spots/kenrokuen-garden/](http://Ishikawatravel.jp/en/spots/kenrokuen-garden/)). Le plus mythique jardin du Japon.

**Le Musée d'art du XXI<sup>e</sup> siècle** ([Kanazawa21.jp/en](http://Kanazawa21.jp/en)). Le meilleur musée d'art contemporain du Japon.

**Omicho** ([Visitkanazawa.jp/en/attractions/detail\\_10030.html](http://Visitkanazawa.jp/en/attractions/detail_10030.html)). Incontournable marché aux poissons de Kanazawa. Naoko Taniguchi ([In-kanazawa.com/cooking](http://In-kanazawa.com/cooking)) organise des balades gourmandes conclues par une initiation à la cuisine locale, 380 € pour un groupe de 5.

**Le quartier d'Ono** ([Oonomurasaki.jp/publics/index/25/](http://Oonomurasaki.jp/publics/index/25/)). Ce quartier des fabricants de sauce au soja, offre une très jolie excursion, pédagogique et gustative.

**Eiheiji** (0776.63.3188 ; [Daihonzan-eiheiji.com/en/](http://Daihonzan-eiheiji.com/en/)). Ce complexe bouddhiste exceptionnel accueille quelques happy few chaque matin pour sa messe. Étourdissant.

**Machi-ya Kikunoya** (076.287.08.34 ; [Machiya-kanazawa.jp](http://Machiya-kanazawa.jp)). Le meilleur de la culture d'agrément de Kanazawa : performance de geisha, cérémonie du thé... Entre 65 et 100 €.

## RAPPORTER

**Atelier Creava** (076.231.47.56 ; [Creava-kanazawa.jp](http://Creava-kanazawa.jp)). Charmant atelier de céramique, galerie d'artisanat et d'art. Trouvez votre cadeau, ou faites-le ! Entre 5 et 55 €.

**Kanazawa Saryo** (076.254.66.47 ; [Kanazawasaryo.jp](http://Kanazawasaryo.jp)). Apprenez la peinture sur tasse en buvant un thé (au degré près !). 40 € pour une initiation.

**Fukushima Sangenten** (076.252.37.03 ; [Fukushima-sangenten.com](http://Fukushima-sangenten.com)). Chaque instrument de ce luthier est façonné à la main. 3 € pour une initiation au shamisen (pour jouer *Sakura Sakura*). Prix d'un instrument sur demande.

**Hakukokan** (076.240.89.11 ; [Enkanazawa.hakuichi.co.jp](http://Enkanazawa.hakuichi.co.jp)) Pour s'offrir un bibelot recouvert d'or, le plus précieux des métaux à Kanazawa, ou déguster une glace à la feuille d'or, comme Midas ! Initiation à la peinture à la feuille d'or entre 7 et 15 €. **R. A.**