

09.07.2025 – 08:20 Uhr

Un délicieux voyage à travers les paysages colorés des vergers japonais



Un délicieux voyage à travers les paysages colorés des vergers japonais

Fraîcheur, vivacité et surprises: des vergers de yuzu odorants de Kōchi (île de Shikoku) aux champs de lavande en fleur et aux succulents melons de Furano sur l'île du Nord, en passant par le festival des cerises très animé de Yamagata, chaque région du Japon raconte sa propre histoire en matière de tradition, de goût et d'artisanat. L'ikigai, à savoir la joie de vivre et les sensations que l'on peut ressentir en cultivant chaque fruit avec amour, est au cœur de ce voyage. Si vous recherchez des moments durables et authentiques lors de vos voyages, vous trouverez au Japon toutes sortes de délices pour la tête, le cœur et les mains.

Vif, acide et subtilement floral: le parfum du yuzu rafraîchit le palais et l'esprit de tout voyageur épicurien. Avec son arôme unique, le yuzu est le plus fascinant des agrumes du Japon. Dans la préfecture de Kōchi, sur Shikoku (la plus petite des îles principales du Japon), où plus de la moitié de la production japonaise de yuzu est récoltée, cet agrume a une influence considérable sur la gastronomie et le calendrier des voyageurs. Chaque dimanche, un marché se tient au pied du château historique de Kōchi. Plus de 300 stands y proposent du yuzu frais, des spécialités artisanales et des épices traditionnelles, dont le yuzu kosho, une pâte fraîche et piquante à base de zeste de yuzu, de piment et de sel. Les sushis inaka, à base de riz aromatisé au yuzu et garni de légumes et de tofu sucré, font également partie des spécialités locales.

La route du yuzu: paysages parfumés et voyage dans le passé

Si vous ne souhaitez pas uniquement goûter le yuzu, mais vivre une véritable expérience autour de cet agrume, suivez la route du yuzu sur les contreforts orientaux de la préfecture de Kōchi. Les anciens villages de bûcherons de la région ont connu une transformation spectaculaire avec l'aménagement en terrasses de vergers de yuzu sur des versants de montage abruptes. Sur les anciennes voies ferrées qui servaient à transporter les troncs d'arbres à travers la montagne, les visiteurs peuvent profiter du parfum des agrumes, admirer les fleurs blanches de yuzu au printemps et les fruits dorés à l'automne. La route du yuzu est non seulement un chemin qui traverse des paysages sensoriels, mais également un voyage dans le temps qui permet d'apprécier un artisanat traditionnel bien

vivant.

De la fleur au fruit: les délicieuses cerises de Yamagata

Dans l'imaginaire collectif, le Japon est traditionnellement associé aux cerisiers en fleur. Cependant, les personnes qui s'intéressent uniquement aux fleurs délicates du printemps n'ont probablement jamais goûté aux fruits de l'été. Dans la préfecture de Yamagata, capitale de la culture de la cerise au Japon, le mois de juin est consacré au fruit le plus savoureux et le plus sucré du pays: la célèbre variété de cerise «Sato Nishiki». Lors du festival des cerises de Yamagata, de nombreuses villes célèbrent la saison des récoltes en organisant des cueillettes avec dégustation à volonté, et en proposant des spécialités traditionnelles, de la glace à la cerise, des liqueurs fruitées, de la musique et des feux d'artifice. Dans la ville de Sagae en particulier, le cœur battant de la culture de la cerise, les visiteurs du monde entier peuvent mettre la main à la pâte et s'exercer à l'art de la cueillette, avec bien sûr la possibilité de goûter à cette variété de cerises unique.

Explosion de couleurs à Furano: des champs violets et des melons orange

Sur les douces collines de Furano, deux des principales merveilles d'Hokkaido sont réunies: les fleurs et les melons. La région est depuis longtemps réputée pour ses nombreux champs de lavande violette, qui sont en pleine floraison à partir du mois de juin: une véritable fête pour les sens et une destination de voyage très appréciée. Le climat du bassin de Furano offre des conditions idéales pour la culture de la lavande, mais aussi pour celle du melon. Grâce à des écarts importants de température entre la journée et la nuit, les célèbres melons de Furano mûrissent de manière optimale et se transforment en fruits juteux et sucrés à la chair orange vif caractéristique. Au Japon, les melons sont un produit de luxe, cultivé avec soin, que l'on offre en cadeau plutôt que de le consommer soi-même. À la Tomita Melon House, ce délicieux produit de luxe est rendu accessible aux visiteurs locaux ou venant de plus loin: en morceaux frais nature, dans un milkshake crémeux, dans un pain aérien ou un gâteau moelleux – un régal pour les épicuriens amateurs de découvertes, qui trouveront également leur bonheur dans la pratique du rafting, de la randonnée et du golf.

Surprise: le bonheur de la récolte à Yamanashi

Le Shine Muscat, vert clair et parfumé, est considéré comme le joyau des raisins du Japon: sucré, sans pépins, avec une peau comestible tellement immaculée qu'on ose à peine le manger. Il pousse dans la préfecture de Yamanashi, qui est entourée de hautes montagnes et dont le climat ensoleillé ainsi que l'eau fraîche des montagnes offrent des conditions de culture idéales. Dans les fermes locales, les visiteurs découvrent la passion et le soin apportés à chaque grappe de raisin. Ceux qui séjournent à Yamanashi à la fin de l'été, période de la récolte, peuvent non seulement cueillir eux-mêmes des raisins, mais aussi participer à des visites guidées. Ils y apprennent comment le Shine Muscat développe son goût unique grâce au climat particulier, à la terre fertile et à l'eau de source claire de la région des cinq lacs du mont Fuji, qui est idéale pour la randonnée. La récolte en elle-même est une expérience: il est possible d'y apprendre à reconnaître les meilleurs raisins et à les cueillir correctement. Au magasin de la ferme, vous trouverez non seulement des raisins frais, mais aussi des produits faits maison comme du jus de raisin ou des gelées. L'idéal est de terminer la journée confortablement installé au café, avec un délicieux dessert au raisin. Pour accompagner cette douceur, nous conseillons un saké ou un whisky raffiné, tous deux brassés avec l'eau la plus claire du Japon.

Liens additionnels:

Tout savoir sur le yuzu: www.visitkochijapan.com/en/taste-of-kochi/yuzu

La route du yuzu: www.japan.travel/en/japans-local-treasures/exploring-yuzu-road-2020 et www.japan.travel/japan-heritage/popular/forest-railway-yuzu-road-story-japan's-largest-yuzu-tosa-kouchi

Les champs en terrasses de Yuzumizugaura: www.japan.travel/fr/spot/812

Le festival des cerises de Yamagata: www.japan.travel/fr/spot/477

Autres excursions à Yamagata: www.japan.travel/fr/destinations/tohoku/yamagata/yamagata-and-around

Découvrir Furano: www.japan.travel/fr/spot/1885/ et www.japan.travel/fr/spot/1867

La Tomita Melon House: www.tomita-m.co.jp/shop_en

Le raisin Shine Muscat: www.japan-food.jetro.go.jp/fr/feature/detail/280.html et www.ana.co.jp/fr/fr/japan-travel-planner/foods/fruits

À propos de JNTO

L'Office National du Tourisme Japonais (JNTO) a été créé en 1964 afin de promouvoir le développement du tourisme japonais. Basé à Yotsuya, Shinjuku-ku, Tokyo, le JNTO est impliqué dans différentes activités nationales et internationales. L'objectif est de donner envie aux touristes du monde entier de venir au Japon. Le JNTO exploite 26 bureaux à l'étranger aux quatre coins du monde.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur:

Site Internet: www.japan.travel

Facebook: [@DecouvrirleJapon](https://www.facebook.com/DecouvrirleJapon)

Instagram: [@visitjapanfr](https://www.instagram.com/visitjapanfr)

YouTube: [@visitjapan](https://www.youtube.com/visitjapan)

Contact presse

Panta Rhei PR AG

Dr. Reto Wilhelm

Weinbergstrasse 81

CH-8006 Zurich

Tél. +41 (0)44 365 20 20

jnto@pantarhei.ch

Medieninhalte



Montagnes de yuzu: sur la route du yuzu à Kōchi. © Maruoka Joe



Une expérience unique, surtout la nuit: les cerisiers en fleurs dans la préfecture de Yamagata. © Stay Yamagata



Champs en fleurs à la ferme Tomita de Furano. © The Hokkaido Tourism Organization



Toscane japonaise: vignobles à Yamanashi. © ktwat

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018582/100933320> abgerufen werden.