

01.06.2026 - 11:00 Uhr

Petites gourmandises, grandes découvertes: la culture gastronomique régionale du Japon



Petites gourmandises, grandes découvertes: la culture gastronomique régionale du Japon

Voilà l'image que l'on connaît du Japon: des sushis présentés sur un comptoir, des ramens fumants, un kaiseki servi dans un ordre parfait. Au-delà de ces grands classiques, le Japon réserve de nombreuses surprises culinaires aux saveurs locales: desserts artisanaux, petites maisons de thé, spécialités régionales et rituels qui rythment le quotidien. L'appétit vient en voyageant, surtout au début de l'été, lorsque la végétation verdoyante, les pluies saisonnières et la chaleur font leur apparition.

De petites douceurs aux couleurs délicates et aux formes précises vous attendent, à peine plus grosses qu'une bouchée: les *wagashi*. Ces pâtisseries s'accordent avec la saison, la météo et même l'ambiance du jour. Les *wagashi* sont traditionnellement servis à Kanazawa, sur la côte de la mer du Japon, accessible depuis Tokyo en environ deux heures et demie avec le Hokuriku Shinkansen. Dans le quartier historique de Higashi Chaya, derrière de sobres façades en bois, se cachent d'anciennes maisons de thé, des ruelles étroites et des petites boutiques. L'ancienne maison de thé Shima, qui était tenue par des geishas, est particulièrement impressionnante: les espaces aménagés avec des tatamis, la petite scène et les magnifiques boiseries créent une ambiance harmonieuse tout au long de la visite.

Chez Morihachi, l'une des plus anciennes maisons de *wagashi* du Japon, les saisons sont également mises à l'honneur dans l'assiette: depuis 1625, cet établissement fabrique ces petites confiseries dont les formes évoquent les feuilles, les fleurs ou encore les formations aquatiques. Si vous souhaitez approfondir votre découverte, rendez-vous au jardin Gyokusen-en, situé à proximité du Kenroku-en. La maison de thé Saisetsu-tei sert du matcha accompagné de *wagashi* frais. Sur réservation, vous pourrez également assister à une cérémonie du thé.

Matsue: la ville du thé qui gagne à être connue

Il n'est pas indispensable d'aller à Kyoto pour s'imprégner de la culture du thé japonaise. Un séjour à Matsue suffit amplement, et constitue même pour beaucoup de voyageuses et voyageurs une découverte supplémentaire. Cette ville est située dans la préfecture de Shimane, qui se trouve également sur la côte de la mer du Japon, à l'ouest de Tottori et au nord d'Hiroshima. L'itinéraire le plus simple passe par Okayama: le Limited Express Yakumo permet

de rejoindre Matsue en deux heures et demie environ.

Matsue est une ville qui se distingue à la fois par son château et sa culture du thé. Son histoire a été marquée par Matsudaira Harusato, mieux connu sous son nom de maître de thé, Fumai. Le septième seigneur de Matsue a fait du thé et des délicieuses pâtisseries *wagashi* un élément essentiel de la culture locale. Aujourd'hui encore, Matsue est considérée, au même titre que Kyoto et Kanazawa, comme l'une des grandes villes du *wagashi* au Japon, même si elle est nettement moins connue.

Le pavillon de thé Meimei-an, situé à environ dix minutes à pied du château de Matsue, est un bon point de départ. Construit en 1779, il est idéalement situé sur une petite colline. Du matcha et des *wagashi* sont servis dans le salon de thé attenant, qui offre une vue sur le jardin luxuriant. Le musée d'histoire de Matsue vaut également le détour: le salon de thé Kiharu illustre à quel point l'artisanat, l'histoire et le plaisir sont étroitement liés dans cette région.

Yakushima: l'île parfaite pour se rafraîchir

Vos chaussures de randonnée seront vos meilleures alliées pour profiter de l'île de Yakushima. Vous traverserez des forêts humides, enjamberez des pierres recouvertes de mousse et longerez de vieux cèdres, avant de rentrer vous reposer en dégustant un thé bien mérité. L'île se trouve à environ 60 kilomètres au sud de Kagoshima, au large de la pointe sud de Kyushu. Depuis Kagoshima, il est possible de rejoindre Yakushima en prenant un vol de correspondance d'environ 40 minutes ou un bateau (ferry rapide ou classique) depuis le port de Kagoshima. Le trajet nécessite un peu d'organisation, mais la découverte de l'île permet de sortir des sentiers battus.

Yakushima est connue pour ses forêts de cèdres séculaires, ses cascades et ses paysages denses, presque subtropicaux. Les gorges de Shiratani-Unsuikyo, situées à environ 30 minutes en voiture du port de Miyanoura, sont particulièrement impressionnantes. Sur le plan culinaire, Yakushima n'est pas une destination classique pour déguster des *wagashi*, contrairement à Kanazawa ou Matsue. En revanche, les fruits locaux sont très appréciés, notamment le *ponkan*, une orange sucrée et facile à éplucher, et le *tanakan*, un agrume particulièrement juteux et aromatique. Dans les cafés et les petites boutiques des environs de Miyanoura et d'Anbo, ces fruits sont transformés en jus, en confitures, en gâteaux, en biscuits ou encore en glaces – un régal après une randonnée dans la forêt humide.

Tottori: un désert au Japon?

Le Japon possède bel et bien un désert, situé dans la région de Tottori. Cette ville est située sur la côte de la mer du Japon, au nord-ouest de Kyoto et d'Osaka. Depuis Osaka, vous pouvez rejoindre Tottori en deux heures et demie à trois heures environ en empruntant le train express Super Hakuto. Depuis la gare, 20 minutes en bus suffisent pour rejoindre les dunes de Tottori, le plus grand paysage dunaire du Japon. Au début de l'été, la lumière est optimale, le vent est agréable et les températures sont encore douces.

Le paysage est discret, mais les fruits se font remarquer: à Tottori, tout tourne autour *dunashi* «Nijisseiki», la célèbre poire particulièrement juteuse de la préfecture. Elle peut être dégustée sous forme de glace, de confiture ou de gâteau, et vous découvrirez les différentes variétés au musée de la poire Nijisseiki de Tottori, situé à Kurayoshi, le seul musée du Japon consacré à cette poire asiatique. Les *sakyo rakkyo*, des échalotes croquantes provenant des champs situés autour des dunes, font également partie des spécialités de la région. Si vous souhaitez déguster et acheter des douceurs, rendez-vous chez Kotobukijo, près de Yonago: une confiserie en forme de château proposant des spécialités régionales telles que le *tochimochi*, un gâteau de riz traditionnel. Plus à l'est, la côte d'Uradome, près d'Iwami, offre un littoral escarpé avec des rochers, des eaux cristallines et des criques désertes – l'équivalent maritime des dunes et peut-être la plus belle surprise de Tottori.

Liens supplémentaires:

Découvrir Kanazawa: www.japan.travel/fr/destinations/hokuriku-shinetsu/ishikawa/kanazawa-and-around

Quartier Higashi Chaya de Kanazawa: www.japan.travel/fr/spot/1405

Jardin Gyokusen-en et cérémonie du thé: www.gyokusen-en.net/fr/tea-ceremony

Morihachi, maison de *wagashi* traditionnelle à Kanazawa: www.morihachi.co.jp

Découvrir Matsue: www.japan.travel/fr/destinations/chugoku/shimane/matsue-and-around

Matsue et *wagashi*: www.visit-matsue.com/more/culture/wagashi

Pavillon de thé Meimei-an: www.visit-matsue.com/discover/city-centre/north-side/castle-area/meimeian

Musée d'histoire de Matsue: www.visit-matsue.com/discover/city_centre/north_side/castle_area/history_museum

Découvrir Yakushima: www.japan.travel/fr/destinations/kyushu/kagoshima/yakushima

Les fruits de Yakushima (en anglais): www.yesyakushima.com/yakushima-travel-guide/travel-guidance/yakushima-food

Ravin de Shiratani Unsuikyo: www.japan.travel/fr/spot/517

Idées de voyage à Kagoshima: www.japan.travel/fr/destinations/kyushu/kagoshima

Dunes de Tottori: www.japan.travel/fr/spot/949

Découvrir Tottori: www.japan.travel/fr/destinations/chugoku/tottori/tottori-and-around

Musée de la poire (en anglais): www.japan.travel/en/japans-local-treasures/tottori-nijisseiki-pear-museum

Spécialités à Tottori (en anglais): www.tottori-tour.jp/en/food/832

Côte d'Uradome: www.japan.travel/fr/spot/2278

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

Plus de matériel à télécharger

image: [Tottori Sand Dunes ©~he KANSAI Guide.jpg](#)

Medieninhalte



Petites pâtisseries, grands effets: les wagashi à Kanazawa. © Visit Kanazawa



Avec vue sur un magnifique jardin: le pavillon de thé Meimei-an. © Visit Matsue



Une bouffée de fraîcheur: les forêts d'un vert profond de Yakushima invitent à la baignade. © Visit Kyushu

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018582/100940406> abgerufen werden.