

Découvrir Tokyo

Suivez le guide ! Créer votre itinéraire de voyage, c'est prendre le temps de choisir ce que vous voulez absolument voir parce que cela vous correspond.





Index :

- Parcourir Tokyo 3
- Tokyo by night 17
- Balade à vélo à Yanaka 18
- Art & Culture 20
- Shopping et Saké 25
- Architecture traditionnelle
& maisons de thé 26
- Les quartiers à découvrir 29
- Les marchés aux poissons 37
- Les jardins japonais aux printemps 42
- Où chiner à Tokyo 44
- Asakusa et Kurumae 47
- Couleurs d'automne 49
- Nos restos *coup de cœur* 51



Parcourir Tokyo :

Tokyo est une mégalopole de plus de 38 millions d'âmes, unique au monde, qui interpelle. Impossible toutefois de la définir, tant cette ville est tentaculaire et hétéroclite : sa superficie dépasse de cinq fois celle de l'île de Montréal. À elle seule, la carte du métro urbain a de quoi donner le tournis ! Tokyo s'apprivoise peu à peu et par quartier, menant à des découvertes à échelle locale.

Attention ! les jours et horaires d'ouverture varient beaucoup et il y a peu de règles. Certains sites indiqués ci-dessous sont fermés temporairement pour rénovations. La meilleure route et les horaires d'ouverture sont toujours à vérifier sur place.

SUGGESTION D'ITINÉRAIRE 1

Notre sélection a l'avantage majeur d'un circuit logique dans un même quartier qui peut se faire soit le même jour, soit le temps d'une demi-journée. Ainsi, vous ne perdez pas de temps dans les transports, les allés et venus inutiles. Vous en verrez davantage qu'un voyageur non préparé dans le même temps. Attention ! les jours et horaires d'ouverture varient beaucoup et il y a peu de règles. La meilleure route et les horaires d'ouverture sont toujours à vérifier sur place.

Toyosu auction fish market (dès 05h30) > Le quartier d'Asakusa (prière au temple Senso-ji) > La mini-croisière fluviale sur le Sumeda > Les jardins Hamarikyū > (breakfast à Tsukiji fish market) > Le Palais Impérial & ses jardins Higashi-Goyen (jardins Est) > Les grands magasins de Ginza > Roppongi-Midtown



Premier levé très matinal, une insomnie due au décalage horaire ?

Cela est très courant. Prenez alors un taxi pour Toyosu à la découverte du marché centrale de Tokyo. À partir de 05h30 chaque matin, les pêcheurs vendent aux enchères leurs poissons. Depuis la galerie des visiteurs, vous découvrirez la vente aux enchères d'énormes thons jonchés à même le sol, inspectés, marqués, classés et finalement exportés vers tous les restaurants de Tokyo et bien au-delà.

Le quartier d'Asakusa pour une prière au temple Senso-ji ?

Explorer à pied Asakusa et ses temples bouddhistes vieux de plusieurs centaines d'années. Explorez les allées commerciales d'Asakusa, ses animations coutumières de l'ère Edo et arrêtez-vous près des étales pour goûter au gros pain rond sucrés. (Hokkaido milk Bread). Flâner le long des rues étroites bordées d'échoppes qui vendent des objets traditionnels.



Le temple Senso-ji (fondé en 628) est le principal lieu de culte pour les bouddhistes japonais et il appartient au patrimoine historique des plus anciens monuments de Tokyo. Arrivé à proximité, vous passerez sous la grande lanterne rouge, puis vous franchirez une autre grande porte pour enfin arriver à l'orée du temple. Plus connu sous le nom de temple d'Asakusa Kannon, il est dédié à la déesse de la compassion. Comme le veut la coutume, vous vous inclinerez devant l'autel, taperez deux fois dans vos mains puis laisserez une offrande dans une urne pour saluer la déesse. Derrière la pagode, vous tenterez ensuite de faire parler les carpes de l'étang et ses tortues d'eau douce.

Comment les japonais prient ils dans les différents temples ? Quelle est la différence entre le bouddhisme et le shintoïsme ? Consulter cette pour ces informations pratiques

<https://japon-fr.com/prier-temple-sanctuaire.htm>

Bon à savoir : le temple est précédé d'une longue allée bordée de petites échoppes artisanales appelé Nakamise-dōri où se vendent des objets d'art et de table : couteaux de qualité, céramiques, baguettes, ensembles de thé. En déambulant dans ces étroites ruelles où se tiennent des maisonnettes de bois appartenant à une autre époque, vous entreverrez peut-être de véritables geishas dans leurs plus beaux atours.

Si le temps est pluvieux, empruntez le bus qui parcourt Asakusa. Le Taito Megurin circule après 7 heures le matin et passe toutes les 15mn environ. Sa route de 3 circuits et 102 arrêts vous fera découvrir le quartier. Temple Senso-ji, 2 Chome-3-1 Asakusa, Tai-to, 111-0032 Tokyo, Tel : +81 (0)3 3842 0181



Tokyo vu du fleuve ?

Quittez le quartier d'Asakusa pour une croisière fluviale de 35mn qui vous déposera près du jardin Hamarikyu. Embarquement pour une mini-croisière de l'embarcadere proche de la station de métro JR Hamamatsuchō (Tokyo cruise ship, audioguides disponibles en anglais)

Les jardins Hamarikyu

Les jardins Hamarikyu, créés par un Shogun à l'époque d'Edo, forment une vaste oasis de nature au cœur de la ville, avec un étang magnifique autour du pavillon de thé, une réserve ornithologique et un incroyable panorama sur les gratte-ciels environnants. Si vous voyagez à l'époque des cerisiers en fleur, vous apercevrez un nombre incroyable de tokyoïtes se rassembler dans le parc pour en profiter aussi. Le Hanami, littéralement «la contemplation des cerisiers en fleurs», est l'un des festivals le plus populaire qui se tient dans le jardin au printemps.

Le Palais Imperial et ses jardins.

Seuls, ses jardins sont ouverts au public 5 jours/sem. Autrefois appelé le Château d'Edo, le Palais impérial est entouré de douves profondes creusées à sa construction. Desuperbes portes et tours de garde ponctuent l'en- ceinte à intervalles réguliers. Le jardin Est d'Higashi Goyen abrite les plus beaux sentiers de promenades. Ici aussi en saison, les cerisiers japonais en fleurs donnent au jardin encore plus d'éclat.

Les incontournables de Ginza

Le quartier commercial par excellence, symbole de la culture japonaise contemporaine avec ses articles de marques et ses restaurants étoilés. Les boutiques à voir dans ce quartier sont les suivantes :

- Le magasin Itoya (3-7-1 Ginza, Chuo, Tokyo 104-0061) où vous découvrirez d'incroyables étales de papiers japonais Washi sur 4 étages.

- La boutique de Ginza Motiji, qui fût le premier magasin de kimonos sur mesure pour homme. (4-8-12 Ginza, Chuo City)

- Le très chic centre commercial de Ginza Six. Du sous-sol à la terrasse, Ginza Six abrite des espaces très design, les plus grandes marques japonaises de prêts porter, des galeries d'art et une panoplie de restaurants. Bon à savoir : ne manquez pas d'aller au deuxième sous-sol où se trouve un food court élégant dédié à la gastronomie japonaise. Sur le toit, la terrasse regorge d'espaces verts très agréable pour manger son bento du midi. Vous y aurez une vue dégagée sur la tour Tokyo SkyTree. Ginza Six vous propose quelques visites guidées de la ville en bus. Informez-vous au centre d'informations du centre commercial.

- La Maison Hermès située à proximité du fameux Sony Building. C'est l'œuvre de l'architecte italien Renzo Piano, célèbre pour de nombreuses réalisations, dont l'aéroport de Kansai ou encore le centre Georges Pompidou. Le bâtiment est translucide et entièrement recouvert de briques de verre. Pendant la journée, les rayons du soleil suffisent à illuminer la boutique. L'une de ses façades en verre donne sur une ruelle étroite et sert de support pour exposer les œuvres de jeunes artistes. Des expositions ouvertes au public ont parfois lieu au 8ième étage (ouvert de 11h à 19h - 5-4-19 Ginza, Chûô-ku)

- S'il pleut, c'est l'opportunité de faire un tour au grand-magasin Mitsukoshi, tout aussi luxueux que Ginza Six. Il date de 1935 et est devenu légendaire. Faites un tour au rayon alimentation sur deux niveaux.

- Le Tokyo International Forum (ouvert de 7h à 23h30) est situé proche du quartier de Ginza. C'est le centre culturel moderne créé sur l'ancien site de la mairie de Tokyo. Rafael Viñoly, sélectionné parmi 395 autres architectes venus des quatre coins du monde à réalisé cet édifice. Le Tokyo International Forum est divisé en trois grandes parties : l'atrium dont la surface plane a la forme d'une longue feuille, les quatre espaces dédiés aux salles de congrès et le Piazza, un large espace abritant boutiques et restaurants. La surface de l'atrium tout en verre est d'une surface immense. La travée entre les deux énormes piliers soutenant le toit est de 124 mètres !

SUGGESTION D'ITINÉRAIRE 2

Couleurs de Printemps

Park Sumida > quartiers de Shinjuku, Harajuku & Shibuya > quartier de Taito > Tokyo Metropolitan building
> Edo museum

Un peu d'exercices ?

Si avant le petit déjeuner vous souhaitez vous dérouiller les jambes, rendez-vous au Sumida River & Park (ouvert 24h) pour une belle promenade sur les berges du fleuve. Les tokyoïtes y vont pour faire leur exercice matinal. Par beau temps, vous profiterez de belles vues sur les gratte-ciels de Tokyo.



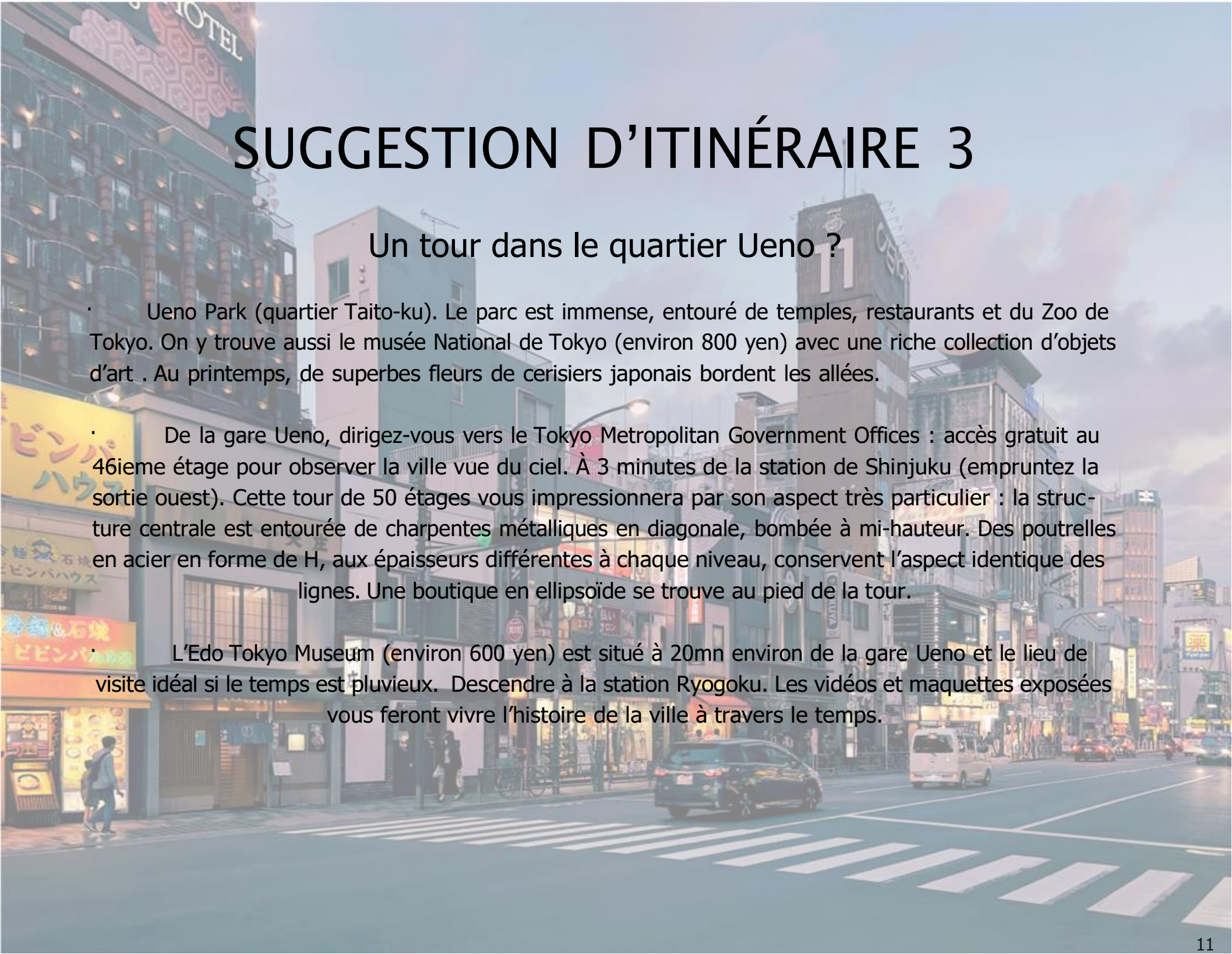
Explorer les magnifiques jardins de la ville

Ce faisant, découvrez les quartiers de Shinjuku, Harajuku et Shibuya. C'est une longue et belle balade par beau temps.

- Débutez votre balade par Shinjuku Gyoen : terminé en 1906 et destiné à être le jardin Impérial, ce parc est un petit bijou au centre de la ville et un endroit tranquille, surtout au printemps.
- Poursuivez par Harajuku : rue piétonnière très fréquentée par les jeunes fans de culture pop. Vous y verrez une foule de jeunes japonais habillés tout bariolés qui y ont élu domicile. Vous pourrez aussi goûter aux crêpes Harajuku très populaires. Du People watching assuré !



- Continuer sur Yoyogi Park : l'un des parcs les plus agréables pour observer les tokyoïtes faire de l'exercice. À 20mn pied, vous arriverez au temple Meiji Shinto, l'un des grands temples Shintoïste de Tokyo. Il fut érigé en hommage à l'empereur Meiji.
- En fin de promenade, vous arriverez au Shibuya-crossing: peu d'autres passages piétons sont filmés et photographiés que ce célèbre carrefour. C'est l'intersection dite « la plus fréquentée du monde » ou convergent des milliers de piétons disciplinés de toutes les directions. L'une ou l'autre des terrasses panoramiques autour du carrefour offre aussi un spectacle unique vu du ciel. Ce carrefour emblématique est bien représentatif de l'énergie frénétique de Tokyo. Shibuya est aussi populaire pour ses boutiques des jeunes stylistes, ses petits cafés et salons de thé.



SUGGESTION D'ITINÉRAIRE 3

Un tour dans le quartier Ueno ?

- Ueno Park (quartier Taito-ku). Le parc est immense, entouré de temples, restaurants et du Zoo de Tokyo. On y trouve aussi le musée National de Tokyo (environ 800 yen) avec une riche collection d'objets d'art . Au printemps, de superbes fleurs de cerisiers japonais bordent les allées.
- De la gare Ueno, dirigez-vous vers le Tokyo Metropolitan Government Offices : accès gratuit au 46ième étage pour observer la ville vue du ciel. À 3 minutes de la station de Shinjuku (empruntez la sortie ouest). Cette tour de 50 étages vous impressionnera par son aspect très particulier : la structure centrale est entourée de charpentes métalliques en diagonale, bombée à mi-hauteur. Des poutrelles en acier en forme de H, aux épaisseurs différentes à chaque niveau, conservent l'aspect identique des lignes. Une boutique en ellipsoïde se trouve au pied de la tour.
- L'Edo Tokyo Museum (environ 600 yen) est situé à 20mn environ de la gare Ueno et le lieu de visite idéal si le temps est pluvieux. Descendre à la station Ryogoku. Les vidéos et maquettes exposées vous feront vivre l'histoire de la ville à travers le temps.

SUGGESTION D'ITINÉRAIRE 4

Boucle de Tokyo 24 heures nonstop



Vérifiez les horaires de transport en commun pour optimiser votre temps et profiter au maximum

8h du matin : Petit-déjeuner au marché de *Tsukiji*

La décision de déplacer le célèbre marché de gros des fruits de mer de *Tsukiji Market* à Toyosu en 2018 a été controversée. Heureusement, une bonne partie de *Tsukiji Market* a survécu à la rénovation et fonctionne toujours comme à son origine. Chaque stand de cuisine de rue garde son caractère authentique. Arrêtez-vous chez Shouro Honten, en activité depuis 1924

pour goûter au *tamagoyaki* (omelette japonaise) et chez Tsukiji Komoro Sushi pour déguster un plateau de *sushi* ou un bol de *kaisendon* (assortiment de sashimis sur du riz).

10h : TeamLab Planets : une expérience virtuelle et insolite

Après le petit-déjeuner, prenez le bus 05-2 Tobu de Tsukiji-Sanchome jusqu'à la gare de Shin-Toyosu (cinq arrêts), où vous trouverez teamLab Planets - une exposition d'art numérique immersive et interactive qui change avec les saisons, où l'art, la technologie et l'imagination se rencontrent de manière extraordinaire. Certaines sections du musée impliquent de patauger dans l'eau jusqu'aux chevilles, tandis que la plupart des espaces d'installation secs ont des sols en miroir (vestiaires gratuits pour tous).

12h : Lèche-vitrines à Ginza

Empruntez la ligne de métro Yurakucho depuis Toyosu jusqu'à Ginza-Itchome. Après quelques heures de lèche-vitrines et si la file d'attente n'est pas trop longue à Ginza Hachigo, dégustez de bons *ramen*. Ou bien, dirigez-vous vers Bongen pour des *onigiri* (boulettes de riz). Le rayon *Papeterie* (washi) du grand-magasin Itoya vaut le déplacement. Ginza Six est l'autre centre commercial qui vaut le détour. Ses boutiques sont très élégantes. Sa terrasse et son atrium valent le déplacement. Feuilletez les livres d'art de Tsutaya Books Ginza au sixième étage... Si vous êtes féru de Kabuki, rendez-vous au théâtre Kabukiza au coin de Ginza Six. S'il n'y a plus de billets pour un spectacle last-minute, faites un tour au 5^{ème} étage de galerie d'exposition Kabukiza pour découvrir ce qu'est le théâtre japonais traditionnel, entièrement masculin. Puis pause lunch à Ushigoro S Ginza pour déguster une délicieuse pièce de bœuf wagyu (race de bétail japonais et unique qui répond à des normes d'élevage strictes et distinctives qui donne à la viande un goût de noisette, un persillage supérieur et une tendreté exceptionnelle)

15h : Galeries d'art et Kakigori à Roppongi

En après-midi, prenez le métro ligne Hibiya de Ginza à Roppongi. Empruntez la sortie qui donne sur l'emblématique *Tokyo tower* (son design rappelle celui de la *Tour Eiffel* de Paris). Tout proche se trouve le *Centre national d'art* tout proche et le prestigieux *Mori Art Museum* à Roppongi Hills. Ils accueillent des expositions d'art contemporain. Le Mori dispose d'un

observatoire, le Tokyo City View. À 10mn à pied, la boutique Kakigori Yelo vend ses crème-glacées typiquement japonaises comme celle au thé matcha. La nuit, Roppongi devient l'un des plus animé et cosmopolite de la capitale.

17h : Au milieu de l'agitation de Shibuya...

Le parc Miyashita est un excellent exemple de l'évolution constante de Tokyo. Le parc d'origine, créé en 1953, a ensuite été repensé pour devenir le premier parc sur le toit de Tokyo dans les années 1960. Aujourd'hui, le parc Miyashita a été réinventé comme une installation "multidimensionnelle" avec quelque chose pour tout le monde.

<https://www.gotokyo.org/en/spot/1844/index.html>

19h : Souper à Omoide Yokocho (Shinjiku)

Pour le souper, direction le vieux quartier d'Omoide Yokocho. Ses ruelles qui rappellent les années 70 regorgent d'Izakayas et de Yatai (tavernes et cuisine de rue) dont certains sont en activité depuis des décennies. Essayez donc les *tsukune* de chez Tachan (les fameuses boulettes de viande) ou encore les *yakitoris* (brochettes de poulet-grillé).

21h : Tournée des bars dans le *Golden Gai*

Après le souper, une balade s'impose dans l'une des six ruelles étroites et sinueuses de ce quartier historique à Shinjuku. C'est l'un des rares quartier de l'ancien Tokyo du XXème siècle qui subsiste depuis l'essor économique fulgurant des années 60 du pays. À l'époque, le Golden Gai était un haut lieu du marché noir et de la prostitution. Aujourd'hui, on y trouve quelques 200 bars et échoppes à l'ambiance bon enfant et animée, tous de la taille d'un mouchoir de poche. S'il y a un endroit à Shinjuku pour se faire de nouveaux amis jusqu'au petit matin, Golden Gai est l'endroit idéal. Attention : certains établissements ne sont ouverts qu'aux clients fidèles tandis que d'autres accueillent les nouveaux venus et les globe-trotters.

Minuit : Quelques classiques au Karaoké (Shinjiku)

Après la tournée des bars, il est temps de rassemblez vos amis pour un Karaoké. Au japon on n'y chante que rarement en

public et on y préfère l'intimité des *Karaoke box*, petites salles privées où l'on se retrouve uniquement entre amis pour s'amuser, se déguiser et chanter bien sûr. Shinjuku regorge de club de Karaoké ouverts 24/7, comme le *Live Band Karaoke Stage* à Kabukicho.

2h du matin : S'essayer à déguster une soupe de nouilles *Ramen à la japonaise*

On dit qu'on « zuru zuru » en japonais. Faire du bruit en mangeant sa soupe, c'est la manière traditionnelle de manger ses *ramen* au Japon. Nous vous recommandons les nouilles *ramen Tokusei Sugoi Niboshi* de chez *Nagi* (grosses nouilles de blé accompagnées de porc, pousses de bambou d'oignons verts, algues nori, œuf dur et sardines séchées). L'établissement est situé dans le Golden Gai, au 2^{ème} étage d'une ancienne maison tout en bois.

3h00 du matin : Sieste énergétique et détente dans un *onsen* au Thermae-Yu

Dans le quartier animé et parfois très chaotique de Shinjuku, le spa urbain Thermae-Yu est une oasis de calme. On y trouve des bains à des températures variables, intérieurs et en plein air (*rotenburo*). L'eau thermale provient des sources volcaniques d'Izu. Elle est réputée pour ses vertus thérapeutiques pour le métabolisme et la circulation sanguine.

6h00 : Balade en forêt au sanctuaire Meiji (Harajuku)

Après un bon bain chaud relaxant, quoi de mieux qu'une balade en pleine nature, au cœur de Tokyo ? Direction le quartier de Harajuku pour une promenade en forêt jusqu'au sanctuaire Shinto Meiji. Ce monument centenaire est classé au patrimoine de l'Unesco. Prenez l'un des premiers métros depuis la station Shinjuku, puis descendez à Harajuku sur la ligne Yamanote. Si tôt le matin, c'est le moment idéal pour éviter les foules.

TOKYO EN SOIRÉE



- Profitez de superbes vues panoramiques depuis l'un des bars en plein ciel dispersés entre l'hôtel Conrad, le Mandarin Oriental, l'hôtel Andaz ou le Park Hyatt.
- Rendez-vous dans le quartier huppé de Roppongi-midtown pour ses illuminations nocturnes. Le bar-salon du Ritz-Carlton, situé au 45ème étage de la tour Midtown, est un lieu élégant offrant une vue panoramique remarquable
- Rendez-vous dans un des karaokés du quartier nocturne de Roppongi pour chanter dans une ambiance bonne enfant.

TOKYO BY NIGHT : ITINÉRAIRE DE NUIT



« Lost in Tokyo », ou comment suivre le mythe de Scarlett Johansson dans les rues illuminées et se perdre jusqu'au bout de la nuit. Suivez le guide et laissez-vous porter comme Charlotte (héroïne du film Lost in translation) jusqu'à l'aurore, car c'est beau, Tokyo, la nuit...

Vous boirez votre première gorgée de whisky japonais au Fireking Cafe, accoudé le long de l'étincelant bar, accompagné par toute la jet-set tokyoïte. Puis, dans l'illustre Karaoke Kan, demandez à chanter dans le salon 601 (avec fenêtre) et souvenez-vous de l'héroïne de Sofia Coppola et sa perruque rose en train de susurrer au micro une chanson des Pretenders avec Bill Murray. Faites ensuite une descente dans le bar La Jetée, situé au détour d'une rue électrique de Shinjuku, le quartier chaud de Tokyo. La propriétaire Tomoyo, parle un français parfait et elle est incollable en cinéma ! Ce n'est pas un hasard si La Jetée est devenue l'un des repaires de prédilection des cinéphiles. Allez finir la nuit dans le plus grand club électro de Tokyo, le Womb.

Fireking Cafe 1-30-8 Uehara, Shibuya, 151-0064, Tel: +81 (0)3 3469 7911

Karaokekan, 30-8 Udagawacho, Shibuya, 150-0042, Tel: +81(0)334620785 www.karaokekan.jp/index.html

La Jetée, 1-1-8 Kabukicho, Shinjuku, 160-0021, Tel: +81 (0)3 3208 9645, www.lajetee.org

Womb, 2-16 Maruyama-cho, Shibuya, 150-0044, Tel : +81 (0)3 5459 0039, www.womb.co.jp

BALADE À VÉLO À YANAKA



Suggestion d'itinéraire singulier dans le quartier traditionnel de Yanaka, effectué en roue libre : Tokyo Bike > Cimetière de Yanaka > Temple Jomyo-in > Kayaba Coffee > Scai The Bathhouse > Kamenoko Tawashi

Le quartier de Yanaka est un quartier miraculé de Tokyo car il est l'un des seuls à avoir été épargné par les bombardements de la deuxième guerre mondiale et les tremblements de terre. Pour louer un vélo « made in Japan », rendez-vous dans le magasin Tokyo Bike, ancienne machiya (maison traditionnelle) aujourd'hui transformée en bicycle store des plus branchés. Débuter la balade en remontant le temps au rythme de vieilles maisons en bois de Yanaka, de son cimetière typique abritant pas moins de 7 000 tombes dont celle du dernier shogun (Tokugawa Yoshinobu) et du temple Jomyio-in aux milliers de statuettes. Pour le lunch, vous laisserez défiler le temps dans un vieux coffee shop au Kayaba Coffee, datant de 1916, où vous hésiterez entre le curry de viande et les sandwiches aux œufs. Puis vous finirez l'après-midi par une pause artistique dans la galerie alternative d'art contemporain située dans une ancienne maison de bain, Scai The Bathhouse, avant de vous rendre chez Kamenoko Tawashi, une boutique spécialisée dans les produits d'entretien et l'équipement de la maison,

Voici toutes les adresses de ce parcours à vélo :



Tokyo Bike, 4-2-39 Yanaka, Taito, 110-0001 Tokyo, Tel: +81 (0)3 5809 0980 www.tokyobike.com

Cimetière de Yanaka, 7 Chome-5-24 Yanaka, Taito, 110-0001 Tokyo, Tel: +81 (0)3 3821 4456

Temple Jomyo-in, 2-6-4 Ueno Sakuragi, Taito, 110-0001 Tokyo, Tel: +81 (0)3 3828 2791

Kayaba Coffee, 6-1-29 Yanaka, Taito, 110-0001 Tel: +81 (0)3 3823 3545 <https://www.facebook.com/kayabacoffee/>

Scai The Batthouse, 6 Chome-1-23 Yanaka, Taito, 110-0001 Tel: +81 (0)3 3821 1144 <https://www.scaithebathhouse.com/en/>

Kamenoko Tawashi, 2-5-14 Yanaka, Taito, 110-0001 www.kamenoko-tawashi.co.jp

Conseil pratique : conduite et priorité sont à gauche. Le port du casque est fortement recommandé. Il est permis de rouler sur les trottoirs. Il est préférable de réserver un vélo avant de vous rendre à Yanaka.

ART & CULTURE



Onsen versus Sentô ? La tradition des bains publics en ville existe au Japon depuis des millénaires. Pour les japonais, prendre un bain ne consiste pas à se laver le corps. Il y a là une dimension sociale à s'accorder un moment de détente seul ou entre amis du même sexe, en plus de soulager sa fatigue accumulée au cours de la journée. À Tokyo, il existe en fait peu de sources thermales naturelles appelées onsen. Les onsen sont généralement situés à l'extérieur des villes dans les montagnes, les campagnes et le long du littoral. Les tokyoïtes fréquenteront le sentô, les bains publics. Bon à savoir : des pictogrammes sur place vous indiquent toujours le protocole du sentô. Demandez aussi à la réception de votre hôtel de vérifier les horaires et si le sentô est mixte avant de vous y rendre.

Saya no Yudokoro est l'un des rares onsen à Tokyo. Il est alimenté par une source thermale située à plus de 1500 m sous terre. L'eau y est riche en chlorure de sodium, ce qui lui donne une couleur brune verdâtre très particulière. C'est un onsen traditionnel avec un jardin zen, tout comme son rotenburo en plein air (bassin en bois). Les installations comprennent des saunas secs et hammams, un spa aux pierres chaudes et un restaurant avec vue (environ ¥ 1000 en semaine).

Vous êtes-vous déjà demandé d'où vient la passion des Japonais pour les mangas ?

Sortez des sentiers battus d'Akihabara et plongez dans le monde étranger et merveilleux de Nakano Broadway : le paradis pour tout otaku auto-proclamé. Nakano Broadway est un centre commercial discret situé à l'ouest de Tokyo, peuplé d'innombrables petits magasins dédiés aux objets de collection inspirés de mangas et d'animé. Un univers aussi fascinant qu'étrange où l'on peut trouver des figurines, des magazines, des jouets et des costumes des plus mignons aux plus macabres. Lieu de naissance de la boutique de mangas la plus célèbre du monde appelée Mandarake, Nakano Broadway réunit également plus d'une douzaine de magasins spécialisés, bondés d'objets de collection vintage. Un site incontournable pour tous les fans de pop culture. Nakano Broadway; 5 Chome-52 Nakano, Tokyo 164-0001



Le MORI Building Digital Art Museum / PlanetsTeamLab est dédié à l'art digital. Il vous plonge dans des univers interactifs toujours plus enchanteurs. Une équipe d'artistes et d'ingénieurs du collectif TeamLab Borderless sont à l'origine de ce projet insolite : révolutionner le concept de musée et proposer une aventure interactive sans précédent repoussant les limites de la création numérique. Des techniques de pointe sont ainsi utilisées dans une démarche très expérimentale. Sur plus de 10 000 m², le musée offre une nouvelle façon d'appréhender l'art, l'espace et la relation avec le public. C'est en déambulant, en touchant du doigt ou des yeux les univers qui vous sont présentés que vous pourrez les comprendre : chaque création s'adapte à vous grâce à une ribambelle de capteurs high-tech. Les transitions entre les espaces sont libres, comme vos mouvements. Il n'existe pas de signalétique pour vous diriger. Ce sera à vous d'inventer votre parcours, tandis que votre aventure changera du tout au tout à chaque visite. Quelques heures suffisent pour arpenter l'ensemble des 50 espaces rassemblés sous cinq sections aux thématiques distinctes (homme, nature, technologie, etc). Une véritable rêverie éveillée ! MORI Building Digital Art museum: TeamLab Planets <https://planets.teamlab.art/tokyo/>





The National Art Center : conçu par Kisho Kurokawa, un architecte japonais de renom, il a ouvert ses portes à Roppongi en 2007. C'est l'un des plus importants musées du Japon.

<https://www.nact.jp/english/index.html>

Le musée Yayoi Kusama : Il était très attendu par les amateurs d'art du monde entier et les fans de Kusama. L'édifice énigmatique tout de blanc de l'artiste Kusama a ouvert ses portes à Shinjuku en 2018. Bon à savoir : réservez vos billets à l'avance sur le site du musée <https://yayoikusamamuseum.jp> Yayoi Kusama Museum: 107 Bentecho Shinjuku-ku Tokyo 162-0851

Le palais, anciennement appelé château d'Edo, est encore aujourd'hui la résidence principale de l'empereur et de l'impératrice. C'est pourquoi il est interdit au public, hormis deux fois par an, le 23 décembre et le 2 janvier. En dehors de ces dates, vous ne pourrez qu'admirer l'extérieur de ses remparts et les allées de pins qui bordent l'édifice, et flâner dans les magnifiques jardins du palais situés à l'est (East gardens) et accessibles à tous depuis le parc Kitanomaru. Pour en savoir plus sur la vie des shoguns (les seigneurs), dirigez-vous vers le musée d'Edo-Tokyo qui, malgré sa structure moderne de style Le Corbusier, raconte merveilleusement bien le passé de la ville. Palais impérial et parc Kitanomaru, 1-1 Chiyoda, 100-8111 Tokyo, +81 (0)33213 1111. Musée d'Edo-Tokyo, 1 Chome-4-1 Yokoami, Sumida, 130-0015 Tokyo, +81 (0)3 3626 9974 <https://www.edo-tokyo-museum.or.jp/en/>

La fabrication de tambours Taiko au Miyamoto Unosuke Shoten : fondée en 1861, cette entreprise fabrique depuis des décennies des instruments de musique de haute qualité et des objets de culte rituel dans le plus grand respect des techniques traditionnelles et des arts du spectacle traditionnels d'Edo. L'usine de taiko se visite pour s'essayer à les fabriquer aussi (l'expérience de 60 minutes et une réservation préalable est requise. <https://www.miyamoto-unosuke.co.jp/english/>)

La fabrication de sabres et d'épées japonaises au Nagaoka Japanese sword polishing : basé sur le concept que "les épées japonaises sont des œuvres d'art que tout le monde peut posséder et apprécier", vous participez à une présentation de polissage de *katana*. L'épée japonaise est constituée de plusieurs couches de lames, affûtées de manière artisanale. Le magasin est tenu par son propriétaire, un affûteur de sabres, qui souhaite changer l'image quelque peu martiale des katanas. Asakusabashi 2-15-7 <https://asakusa-minami.jp/strollingmap/list/nagaoka-japanese-sword-polishing/>

La restauration de poterie à Tsugu Tsugu : c'est un atelier situé dans une ruelle près du temple Sensoji, dans le quartier d'Asakusa. Les assiettes et les tasses brisées reçoivent une seconde vie grâce à la technique du *kintsugi* qui signifie "unir par l'or". C'est une technique séculaire utilisée pour réparer la poterie cassée. Au lieu de cacher les fissures de l'objet, l'or est utilisé pour les accentuer, rendant la pièce réparée encore plus belle qu'auparavant. La boutique est spécialisée dans le kintsugi traditionnel et utilise de la colle naturelle, telle que la laque. Dans le cours pratique dispensé par un maître de kintsugi anglophone vous découvrez la phase la plus suggestive du kintsugi, l'aspersion de poudre d'or. Vous participez à l'étape finale du processus en appliquant la laque rouge et la poussière d'or sur la pièce que vous ramènerez chez vous après que la laque aie séchée. La poterie et les arts de la table ont une place prépondérante dans une maison japonaise.

La peinture et les techniques traditionnelles de l'art japonais : les œuvres créées par Yokoyama Taikan, appelées *mourou-tai* (incertitude), sont exposées dans ce qui fut la résidence privée de l'artiste peintre, aujourd'hui classée lieu historique patrimonial. Elles réunissent des éléments hérités des techniques traditionnelles de l'art japonais tout en étant influencées par l'occidentalisation des époques de l'ère Meiji et Taisho. 1 Chome-4-24 Ikenohata, Taito City, Tokyo 110-0008. <http://taikan.tokyo/info.html>

L'édifice moderne Nicolas G. Hayek Center est situé à Ginza. Ce bâtiment aux défis architecturaux remarquables abrite les sept plus prestigieuses de montres du groupe Swatch. Entre ascenseurs hydrauliques et murs végétalisés et son architecture est reconnue et primée pour son esthétisme. <https://shigerubanarchitects.com/works/cultural/nicolas-g-hayek-center/>

SHOPPING & SAKÉ

Isetan : C'est l'un des grand-magasins emblématiques de la ville. À 10h00 tapante, le rituel d'ouverture des portes de ce grand-magasin situé à Shinjuku est un incontournable. Le rayon d'alimentation vaut aussi le détour.
https://isetan.mistore.jp/store/shinjuku/foreign_customer/index.html

Imadeya : La boutique du saké se trouve dans le grand-magasin de Ginza Six. Le saké, encore appelé nihonshu oushochu, a une fabrication identique à celle de la bière. En effet, le saké est obtenu par fermentation de l'alcool de riz alors que la bière utilise le houblon. Si vous souhaitez acheter une bouteille de shochu ou de whisky japonais à Tokyo, aucun magasin de spiritueux ne vous conseillera mieux qu'Imadeya. Cette entreprise familiale privilégie les distilleries familiales et c'est bâti une réputation en offrant un très bon choix de produits. En prime, les vendeurs d'Imadeya pourront vous raconter l'histoire de chacune de leurs bouteilles.

Kurand Sake Market : Le long du fleuve Sumida, on trouve le quartier d'Asakusa, connu pour le temple Senso-ji, le musée de la bière Asahi avec sa flamme d'or (stylisée par Philippe Starck) et ses pousse-pousse réinventant le passé. Non loin de là, la boutique de saké Kurand Sake Market a ouvert ses portes. Vous pourrez déguster, à coup de jeter de coude, plus de cent variétés différentes. Une fois l'entrée payée, sorte de taxe pour être autorisé à boire (avec modération), servez-vous directement et faites votre choix. Alors à votre santé, Anata no kenko. Kurand Sake Market, 2-9-10 Dogenzaka, 3F Matsumoto Building, Shibuya, 150-0043. kurand.jp/en

Coredo Muromachi : situé dans le centre historique de Tokyo et réparti dans plusieurs édifices, ce complexe commercial et artisanal est d'un genre tout à fait nouveau puisqu'il propose une visite interactive à la découverte du meilleur de la culture, de la gastronomie et de l'artisanat nippon. Des tours sont organisés qui, dégustations à l'appui, présentent les spécialités des régions du pays. On peut aussi assister à des danses traditionnelles de geisha, s'exercer à l'art de revêtir un kimono, fabriquer des origamis, déguster des produits régionaux ou participer à une cérémonie du thé.

Coredo Muromachi. 1B1, 2-2-1 Nihonbashi Muromachi, Chuo-Ku, <https://www.gotokyo.org/en/spot/411/index.html>

Ressource :
<http://www.gotokyo.org/fr/index.html>

ARCHITECTURE TRADITIONNELLE & MAISONS DE THÉ

La Kyu Asakura House

Les rues chics du quartier Daikanyama, bordées de boutiques haut de gamme, représentent la réalité moderne de Tokyo. Mais cachée parmi les magasins se trouve une autre réalité qui vous fera remonter le temps : la maison Kyu Asakura. Son architecture est traditionnelle et ses jardins sont méticuleusement entretenus. Construite en 1919 comme résidence privée du politicien Torajiro Asakura, ce bien culturel important est un bel exemple d'architecture de l'ère Taisho. La maison offre plus de onze chambres magnifiquement préservées sur deux étages.

Bon à savoir : consacrez environ une heure à la visite. En suivant le parcours suggéré, vous traverserez le salon (Osetsuma), monterez l'escalier raide pour profiter de deux petites chambres de style japonais (Washitsu) et d'un grand espace ouvert (Hiroma), puis reviendrez au rez-de-chaussée en passant par trois salles en bois de cèdre (Suginoma) et une longue salle de conférence (Daiichi Kaigishitsu). En chemin, vous verrez également une salle où se tenait la cérémonie du thé (Chashitsu), des toilettes japonaises traditionnelles et un jardin intérieur si bien entretenu que vous ne voudrez pas partir... Pour les amateurs d'horticulture japonaise, seul la visite du jardin vaut le prix d'admission (+-100 yen). La maison Kyu Asakura se trouve à 5 mn. à pied de la station Daikanyama (ligne Tokyu Toyoku), non loin des boutiques de Hillside Terrace sur l'avenue Kyuyamatedori, ce qui en fait aussi une excellente promenade à Tokyo. Vérifiez les horaires d'ouverture sur place.



Kosoan

Le salon de thé Kosoan est rapidement devenu l'un des incontournables sur la liste des touristes. Situé dans le quartier de Jiyugaoka, il occupe une machiya - maison japonaise traditionnelle - avec son jardin ^{pié} Pour ajouter à la nostalgie des lieux, les propriétaires l'ont meublé de meubles antiques japonais. Les tables basses de style traditionnel et les sièges sont rembourrés pour plus de confort.

Kosoan 1-24-23 Jiyugaoka, Meguro-ku, Tokyo. <http://kosoan.co.jp>

Le musée Nezu

Il est situé à Aoyama et abrite quatre maisons de thé entouré d'un grand jardin. Chacune d'elle est unique est construite dans la pure tradition architecturale japonaise. Le musée met en scène l'histoire de l'art oriental. Musée de Nezu, 6-5-1 Minami-aoyama, Minato-ku, Tokyo. <http://www.nezu-muse.or.jp>

Le pavillon de thé dans les jardins de Hamarikyu

Au cœur du jardin et surplombant l'étang se trouve Nakajima no Ochaya, un pavillon de thé remarquable vieux de 3 siècles, qui se laisse visiter en profitant d'un thé traditionnel sur tatamis. Jardins Hamarikyu, 1-1 Hamarikyu-teien, Chuo-ku, Tokyo. <https://www.tokyo-park.or.jp/park/hama-rikyu/>



L'Edo Tokyo Open Air museum

Le musée est situé à l'ouest de Tokyo, à plus de 60mn en train depuis la gare de Tokyo. Cette visite qui vous fera remonter le temps. L'Edo Tokyo Open Air museum reproduit les édifices tel qu'ils ont été construits sous l'ère Meiji (1868-1912) et d'autre plus anciens encore - à plus petit échelle bien sûr. 3-7-1 Sakuracho, Koganei, Tokyo. Admission environ 500 yens.

Kawagoe

Surnommée "Little Edo", Kawagoe est une petite ville située à plus de 60mn de Tokyo. Kawagoe regorge de charmantes ruelles à l'ancienne et d'édifices bien restaurés datant de la période Edo, aujourd'hui transformés en cafés, boutiques et restaurants. Kawagoe Station 39 Wakitahoncho, Saitama-ken. Accès : station Hon-Kawagoe (60 min par les lignes Seibu) ou station Kawagoe (30 mn par les lignes Tobu Tojo, 50mn depuis Shinjuku par la ligne JR Saikyo). Bon à savoir : la station Hon-Kawagoe est l'arrêt proche des sites à voir à Kawagoe.

Le musée du Bonsai (The Bonsai Museum)

Il est situé en banlieue de Tokyo, à environ 30min en taxi ou une heure de train. Vérifiez les heures d'ouverture et comment vous rendre avec la réception de l'hôtel.

<https://kunio-kobayashi.com/museum.html>

Les quartiers à découvrir

Tokyo est une mégapole unique au monde qui interpelle. Impossible toutefois de la définir tant cette ville est tentaculaire et hétéroclite. Sa superficie dépasse de cinq fois celle de l'île de Montréal. À elle seule, la carte du métro urbain a de quoi donner le tournis !

Tokyo s'apprivoise peu à peu et par quartier, menant à des découvertes à échelle locale. Créer votre itinéraire de voyage, c'est prendre le temps de choisir ce que vous voulez absolument voir parce que cela vous correspond.

Bon à savoir : les horaires d'ouverture varient et il y a souvent peu de règles. Avant de chausser vos chaussures de marche, il est bon de toujours vérifier sur place auprès de l'hôtelier la meilleure route.



Omoide yokocho est une zone piétonne à voir le soir. C'est un ensemble de ruelles abritant de petits restaurants japonais typiques appelés izakaya, situé en sortie de la gare de Shinjuku à Tokyo. Allez-y pour y goûter les brochettes de viande grillée typiques, appelées yakitori. L'ambiance est bon-enfant, moins exclusive qu'au GoldenGai et à moindre frais. N'hésitez pas à baragouiner trois mots de japonais pour briser la glace avant de prendre une photo...

Golden Gai est à voir le soir. Tout aussi pittoresque mais plus touristique et commercial, c'est un autre quartier qui a résisté au boom de l'ère des reconstructions de l'après-guerre. Il est constitué essentiellement de deux petites ruelles et de maisons minuscules abritant des bars grands comme des mouchoirs de poche qui n'ont généralement qu'un comptoir et 5 ou 6 places ! Le quartier rappelle celui d'une autre époque.

Odaiba est la grande île artificielle située face à la baie de Tokyo. La nuit tombée, le pont au-dessus de la baie s'illumine tout en couleur et donne de beaux panoramiques. Un aller-retour rapide est suffisant. Mis à part un grand centre de congrès et un parc d'attraction géant, on y trouve le fameux Gundam haut de ses 18m et Toyosu, le marché de vente en gros pour assister de très loin seulement aux enchères de thons tôt le matin. Plutôt que Toyosu, privilégiez une visite au marché de Tsukiji, plus animé le matin avec ses étales et nombreux restaurants. Malheureusement, il n'y a plus de vente de poissons en gros à Tsukiji.



Akihabara est le quartier électronique, le lieu privilégié des amateurs de mangas, de jeux vidéo et de culture populaire japonaise. Il est très apprécié des jeunes "geek", appelé *otaku* en japonais. Akihabara est également connu sous le nom de "ville électrique" en raison des devantures lumineuses qui scintillent à la nuit tombée. Bon à savoir : si Akihabara émerveille par ses néons et son brouhaha, les sept coups de l'horloge du soir sonnent l'heure de la retraite pour nombre de commerces qui éteignent néons et rangent mégaphones jusqu'au lendemain matin. Vos achats doivent donc se faire peu avant 18 heures...



Harajuku (en après-midi ou en soirée) La rue piétonne commerçante principale, Takeshita-Dori, grouille de jeunes Japonais costumés de manière tout à fait fantasque, en particulier le week-end. Ce quartier tout proche de Shibuya est à l'origine de la mode des *maids-café*s, des jeunes filles costumées en poupée *lolitas* et serveuses à la mode manga. Bon à savoir : rue à bannir pour les agoraphobes !



Rendez-vous au @home café pour les rêveuses en costume de soubrettes. Si vous êtes fan de Hello Kitty, allez prendre un café au Pom Pom Purin café. Même sans magasiner, vous y verrez des créatures qui valent le détour. <https://pompompurincafe.com/about>

Omotesando (en après-midi). Tout proche de Harajuku et de Aoyama dans le quartier de Shibuya réputée pour ses cafés et boutiques de luxe à l'architecture intéressante Bon à savoir : il ne faut surtout pas hésiter à découvrir les ruelles du quartier - "Ura-Harajuku" abrite de plus petites boutiques, café et galeries d'art toutes plus charmantes les unes que les autres.



Shibuya (en après-midi ou soirée) : on y trouve le célèbre croisement qui voit défiler jusqu'à plusieurs milliers de passants à chaque feu rouge et la statue du légendaire chien *Hashiko*. Le *Shibuya Sky* est un gratte-icel d'un nouveau style ouvert en 2022. Au sommet de ses 230m, une terrasse vous offre une superbe vue panoramique. On y trouve aussi de nombreux restaurants et boutiques. Address: Shibuya 2-24-12 (metro Shibuya station B6 subway exit 9:00-23:00. Ticket: environ 3,000yens . <https://www.shibuya-scramble-square.com/en/>



Daikanyama (en après-midi). Quartier chic et décontracté parfait pour une balade, par beau temps. Proche de Shibuya, non loin des boutiques de Hillside Terrace sur l'avenue Kyu-yamate-dori. Accès : Daikanyama est l'endroit où convergent les avenues Kyu-Yamate-dori et Komazawa-dori. La gare de Daikanyama est située sur la ligne Tokyu. Ce quartier est aussi des-servi par la station Ebisu (ligne JR Yamanote)

Shiodome /Yurakocho (à faire en soirée) : après le travail, les japonais décompressent dans l'une des *izakayas* qui bordent les ruelles sous les stations de Shimbashi et Yurakocho. Quittez le glamour de Ginza pour rencontrer les locaux, et savourer des brochettes grillées au poulet abordables (yakitori) ou un bon poisson grillé, accompagné d'un verre de vin ou d'une bière. Ambiance bon-enfant assurée. Pendant ce temps, des trains coureront au-dessus de vos têtes, ébranlant les murs de la taverne, se mêlant aux voix enjouées des convives enivrés...





Kagurazaka (en après-midi ou en soirée) Autrefois lieu de divertissement pour les Samourais puis appelé *redlight* district au début du XXIème siècle, on y trouve aujourd'hui des restaurants gastronomiques appelés *ryotei*, souvent cachés derrière les *noren* (court rideau fendu que l'on accroche à l'entrée en guise d'enseigne). Vous pouvez presque entendre le clip-clop de sandales en bois alors que les geishas s'y pressent entre deux rendez-vous. Kakurenbo Yokocho et Hyogo Yokocho alleys conservent leur atmosphère de la période Edo (1603-1867) avec leurs ruelles pavées et leur mur en bois laqué.

Bon à savoir : le week-end, la rue principale de Kagurazaka est piétonnière. Promenez-vous depuis la gare d'Iidabashi jusqu'au sanctuaire Akagi-jinja. Comme deux écoles françaises sont établies ici, le quartier est vite devenu francophone avec de bonnes pâtisseries françaises. On y trouve aussi bien des restaurants japonais étoilés au guide Michelin que des pizzerias italiennes nichés dans les ruelles adjacentes. Les petites boutiques nichées le long des ruelles proposent de tout : beaux tissus kimono, cosmétiques traditionnels, céramiques faites à la main et jusqu'à de rares disques vinyles.

Kanda & Jimbocho : les japonais comparent souvent ce lieu au quartier latin à Paris. Surnommés « Book Town », le quartier regorge d'antiquaires et de bouquinistes, là où les universités et les écoles renommées se côtoient. Entre estampes et vieux plans de l'époque d'Edo à la librairie Ohya, et les publications spécialisées sur l'arts à la boutique Isseido, Kanda et Jinbōchō sont à voir si vous êtes chineur...ou rêveur. Polars, revues, mangas, manuels et romans s'empilent dans un délicieux désordre pour les amoureux de littérature. Une adresse à retenir : Bumpodo, papeterie, café et atelier d'artistes à la fois. 1丁目-21-1 Kanda Jinbōchō, Chiyo-da-ku, Tōkyō-to 101-0051, +81 3-3291-3441 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1丁目21-1 www.bumpodo.co.jp



Le « tramway Sakura » : La ligne Toden Arakawa est une ligne de tramway unique qui traverse quelques-uns des quartiers les plus établis de Tokyo, comme le quartier Waseda qui abrite la célèbre université du même nom. Le trajet vous donnera un bon aperçu de la vie quotidienne des tokyoïtes. Cette ligne de tramway était jadis intégrée à un vaste réseau de trams parcourant la ville avant que le métro ne prenne le relais. On la nomme le « tramway Sakura » car nombreux sont les japonais qui l'empruntent pour profiter des magnifiques cerisiers japonais en saison qui bordent son parcours. (30 arrêts)

Shibamata se trouve à environ 60mn de Tokyo, sur la ligne Keisei Kanamachi. Les trains partent de Tokyo station. Cette bourgade de l'époque Édo vous permet d'échapper de la vie trépidante de la capitale. La ville a servi de décor de cinéma pour une série très populaire au Japon. Bon à savoir : la rue commerçante mène au temple Taishakuten, dédié au Dieu hindou du tonnerre (renommé au Japon pour chasser la maladie). L'atmosphère y est très provinciale avec de nombreux cafés et salons de thé (à 5 mn.de marche en contournant le temple par la droite, dégustez un thé-vert au salon de thé Yamamoto-tei, assis sur les tatamis, face aux jardins) <https://www.katsushika-kanko.com/yamamoto/>

Les marchés aux poissons : Toyosu ou Tsukiji ?



Toyosu

Après de nombreuses controverses, le marché de gros des produits de mer à Tsukiji a été transféré à Toyosu en 2018. Toyosu ne pourrait pas être plus différent de son prédécesseur : tout y est plus vaste, aseptisé et plus clair qu'à Tsukiji (l'ancien marché Tsukiji est d'ailleurs toujours ouvert aux visiteurs)

Le marché de Toyosu est ouvert de 5h à 17h environ et fermé le dimanche, les jours fériés et certains mercredis. Les heures d'ouverture des restaurants et des magasins varient. Consultez les horaires avant de vous y rendre. Voici ce que vous devez savoir avant de vous rendre à Toyosu :

1. Descendre à la gare Shijo-mae au lieu de Toyosu Station. Le marché de Mêmes si Toyosu est desservi par la gare de Toyosu (ligne Yurakucho), elle se trouve éloigné à environ 20 mn. De marche (1,6 km). Aussi, arrivé à la gare de Toyosu, prenez la correspondance sur la ligne Yurikamome jusqu'à la station Shijo-mae. Descendez à la station Shijo-mae d'où vous pouvez vous rendre jusqu'au Ventes aux enchères de thons par passerelles. Tous les édifices sont reliés. Conseil : voyagez à l'avant du train sur la ligne Yurikamome pour profiter des meilleures vues.

2. Le marché est composé de plusieurs bâtiments reliés entre eux par des passerelles surélevées. Le bâtiment du marché de gros est l'endroit où le poisson arrive du monde entier pour être vendu aux enchères. D'autres édifices sont réservés à l'administration. Le Fruit & Vegetable building propose des produits frais.

3. L'expérience des enchères est limitée aux galeries d'observation. Alors que l'ancien marché de Tsukiji était ouvert au public, les visiteurs ne sont pas autorisés à descendre et se mêler aux jeux des enchères à Toyosu. C'est depuis les plateformes d'observation au niveau supérieur que pourrez observer le jeu des enchères. Des affichages visuels vous aideront à mieux comprendre les transactions.

4. Il est facile de voir les enchères de thon. Rendez-vous à la galerie d'observation à 6h30 pour observer la vente aux enchères

5. Les restaurants se trouvent dans 3 bâtiments. Un certain nombre de restaurants autrefois à Tsukiji ont déménagé à Toyosu, tels que SushiDai et DaiwaSushi. SushiDai. Ils connaissent généralement de longues files d'attente, même tôt le matin !

6. Vous pouvez faire du shopping à Uogashi Yokocho. Situé dans le bâtiment du marché de gros, un espace épicerie fine et boutiques propose souvenirs et une variété d'articles de cuisine.

7. Le jardin sur le toit a une vue imprenable. Il est situé dans le bâtiment du marché de gros et offre un panorama sur la baie de Tokyo et l'emblématique pont Rainbow.

8 Se restaurer à Toyosu

Lorsque vous visitez Toyosu, même si vous ne participez pas à la vente aux enchères de thon, allez-y à l'aube ! Vers 10 heures, le marché est presque entièrement bouclé et les restaurants seront déjà pleins et vous devrez patienter pour trouver une place ! Voici nos préférés :

Sushi dokoro Okame

Leur premier établissement était riquiqui et très rustique, enfumé et bruyant à Tsukiji. La version Toyosu est plus raffinée : les 13 sièges sont largement répartis en forme de fer à cheval autour des chefs de cuisine et le restaurant est non-fumeur. Le personnel vous sert rapidement tout en conversant avec les clients.

Ryu Sushi

Sa baie vitrée imprègne la pièce de lumière naturelle. Les sushis sont excellents. Le premier restaurant à ouvert à Tsukiji il y a plus de 50 ans. Dans le véritable style Edo, vous êtes encouragé à manger vos sushis avec les doigts plutôt qu'avec des baguettes. Et ne demandez pas de saumon - ce n'était pas un poisson servi pendant la période Edo et cela ne l'est pas maintenant chez Ryu Sushi...

The Impression

Pour savourer des sushis dans une ambiance raffinée et sans vous ruiner. Le chef exécute chaque geste avec une précision incroyable, toujours à la recherche de la perfection.

Odayasu Tonkatsu

Normalement, le *tonkatsu* est un fin filet de porc pané et frit. Ici, on vous le propose en filet de poisson pané et frit ou fait de fruits de mer (crevettes, crabe, pétoncle ou maquereau) accompagné d'une soupe, de riz ou de choux.

Senriken

Leur premier restaurant date de 1914 à Tsukiji. Vous y retrouvez l'atmosphère typique du kissaten (café-restaurant japonais). Les classiques du kissaten, sont le sandwich aux œufs, les katsu avec un œuf à la coque ou bien le gâteau au fromage accompagné d'un bon café...

Même si les deux marchés Toyosu et Tsukiji sont extrêmement différents par leurs tailles et l'atmosphère qui y règne, ils partagent une chose en commun : la bonne cuisine !

Le marché de Tsukiji-Uogashi

Alors que la vente aux enchères des poissons frais se poursuit à Toyosu, les étales et tous les restaurants de Tsukiji restent ouverts à Tsukiji Uogashi, tel qu'il se nomme désormais. Ce grand marché à ciel ouvert est accessible à pied depuis Ginza. C'est un incontournable pour y déguster les meilleurs produits de mer et sushis sur le pouce. C'est aussi une bonne adresse pour découvrir la coutellerie japonaise et rapporter quelques beaux plats de céramiques faits main.

Le marché aux poissons de Tsukiji, ouvert en 1935, représentait une véritable institution à Tokyo – jusqu'à son déménagement en 2018 à Toyosu, polder situé à quelques kilomètres de son emplacement historique. Pour autant, Tsukiji garde n'a jamais perdu son statut de plus grand marché aux poissons au monde. Il abrite toujours plus de 300 stands où se mêlent poissonneries, bars à sushis, comptoirs de fruits et de légumes, et autres kiosques à souvenirs.

Vous pourrez savourer de délicieux poissons du jour, des oursins frais, des œufs de saumon, du thon, d'énormes crevettes ou du crabe en salade à un prix très raisonnable. La qualité de tous ces produits frais est irréprochable. Une fois rassasié, profitez de l'atmosphère du marché. Promenez-vous à travers les étales pour y découvrir ce que mangent vraiment les japonais...





Le kaisendon est un plat à essayer, très semblable aux sushis, en moins chic : Il s'agit d'un bol de riz recouvert de poisson cru (thon ou saumon par exemple) avec du wasabi et le tour est joué ! À essayer chez Kaisendon Tsukijiro. Les trois frères propriétaires des lieux sont nés et ont grandi dans le quartier Tsukiji. Leur fierté est de vous servir le meilleur Kaisendon de Tokyo disent-ils...4-12-6 Tsukiji, Cho-ku, +81 3 6278 7753

Les délicieuses Tamagoyaki (omelettes) sont servis accompagnées huîtres crues, de brochettes de fruits mer grillés ou frits. Les prix sont raisonnables.

Comment se rendre à Tsukiji ?

Vérifier les heures et jours d'ouverture avant de vous y rendre. (Normalement ouvert de 09h00 à 14h00)

De nombreux stands ferment les dimanches ou les mercredis. www.tsukiji.or.jp/english

Adresse du marché de Tsukiji : ridge 1F, 4-16-2, Tsukiji, Chuo-ku, Tokyo, 104-0045. T :03-3541-9444

Métro : Tsukijishijo Station.

En taxi : compter entre 1700/5200 yens pour un trajet de 10/30mn.

A photograph of a Japanese garden in Tokyo. In the foreground, there is a traditional Japanese wooden pavilion with a tiled roof, surrounded by lush green trees and foliage. In the background, several modern skyscrapers are visible, including one with the 'CONRAD' logo. The scene is captured in a slightly blurred, artistic style.

Les jardins japonais à Tokyo

Le jardin occupe une place culturelle importante au Japon. Créer puis entretenir un jardin japonais est une discipline à part entière, tout comme la cérémonie du thé. Elle est enseignée aux plus jeunes pour que la tradition perdure. Les jardins paysagers sont extrêmement bien entretenus et leur l'histoire remonte souvent à des milliers d'années.

Les jardins japonais ne se ressemblent guère même si on y retrouve toujours certains éléments comme la pierre, l'eau ou le bois. Les pierres représentent l'île ou la montagne et créent de la perspective. L'eau représente la rivière, le lac. Dans les jardins dit secs, les motifs ondulés du gravier et du sable symbolisent aussi un plan d'eau ou la mer. Les arbres et les plantes évoquent les saisons. Le jardin japonais vous fascinera par son par son atmosphère zen.

Voici la liste des plus beaux jardins à voir à Tokyo :

Le Jardin du musée Nezu

Le musée de Nezu est plus connu pour son architecture (un superbe exemple de l'œuvre de Kengo Kuma) et ses collections d'art. Peu de gens y viennent pour son jardin qui est pourtant superbe.



Shinjuku Gyoen

En plein cœur de Shinjuku, il serait dommage de ne pas y faire une tour. Les fleurs des cerisiers japonais y sont superbes en saison. Hors saison, le parc est assez vaste pour y trouver plusieurs jardins aménagés à la française et à l'anglaise avec en prime de nombreuses plantes tropicales. L'accès est payant.

Les Jardins Hama-Rikyu

Dans le quartier Schiodome, voici un magnifique jardin japonais avec son pavillon de thé. La vue sur les gratte-ciels imposants est à couper le souffle. Le jardin est aussi très proche du marché de Tsukiji.



Koishikawa Koraku-en

Ce parc date du XVII^e siècle, au début de l'ère Edo. C'est un des plus anciens jardins de Tokyo. Il est attenant au Tokyo Dome et sert de poumons à la capitale. Bon à savoir : la promenade autour de l'étang principal est magnifique en toutes saisons et particulièrement à l'automne pour contempler la couleur de ses érables. 1-6-6 Koraku, Bunkyo

Le jardin Rikugien

Magnifique parc pour profiter des couleurs de l'automne au cœur de la ville. De la fin novembre au début décembre, le jardin s'illumine.

Le jardin Happo-en

Le jardin est à 2 mn. de marche de la station Higashi-Ginza.

Encore peu visité, il y règne une atmosphère très zen. Sa collection de bonsaïs est impressionnante. Le pavillon de thé vous permettra de vous initier à la cérémonie traditionnelle du thé. Bon à savoir : réservez la cérémonie du thé.

https://www.happo-en.com/banquet/plan_en/detail.php?p=837



Une vue incroyable sur Tokyo?

La plateforme d'observation Shibuya Sky est devenue l'une des attractions les plus en vogue de Tokyo depuis son ouverture sur le toit de Shibuya Scramble Square. Cette plateforme d'observation en plein air offre une vue à 360 degrés sur la ville depuis une hauteur vertigineuse de 230 mètres au-dessus du sol, et vous pouvez voir tous les principaux monuments de Tokyo, notamment la tour de Tokyo, le Tokyo Skytree et même le mont Fuji par temps clair. De plus, la plateforme d'observation dispose d'un superbe bar sur le toit qui n'est ouvert que pendant environ huit mois par an. (Notez que les réservations au bar sont limitées à une période d'environ 50 minutes pour 2 personnes minimum). En cas de mauvais temps, Le toit sera fermé.

Je vous recommande de réserver votre billet en ligne pour la plateforme d'observation Shibuya Sky pour la garantie de pouvoir entrer malgré l'affluence et éviter tout déconvenue sur place. Préparez-vous à une longue file d'attente. Choisissez par exemple un créneau horaire pour admirer le panorama au coucher du soleil (une heure avant !). Pour trouver le créneau idéal en fonction de votre jour de visite, c'est simple : consultez le [calendrier solaire](#) à Tokyo.

Où chiner à Tokyo ?

Marchés aux puces et antiquités : chinez sur les marchés de Tokyo vous fera remonter le temps. N'oubliez pas que le cash est roi et les vendeurs n'acceptent pas les cartes bancaires.

1. Le marché aux puces de Tokyo (Chofu)

C'est le plus grand marché aux puces de la ville. Il a lieu deux fois par an, en mai et novembre. Vous y trouverez des objets uniques du monde entier. C'est aussi la possibilité d'assister à des concerts et d'autres événements organisés pour cette occasion. L'entrée au marché est d'environ 500 yen.

2. Setagaya Boroichi (Setagaya)

Setagaya Boroichi est un marché vieux de 4 siècles. Il représente la culture Folk. Vous y trouverez des antiquités, vêtements de secondes

main, objets du monde entier et pour les enfants, des jeux et maquettes. Le marché est ouvert du 15 décembre au 15 janvier chaque année

3. Marunouchi Street Market (Tokyo Station)

Chaque mois, une cinquantaine d'artisans exposent leurs créations près de la station de métro Tokyo. L'atmosphère y est très conviviale et se prête bien aux rencontres.

4. Zoshigaya Handmade Market (Higashi-Ikebukuro)

Au pied des temples Kishimojindo et Otori, proche de la station Zoshigaya (ligne Fukutoshin), les quelques 200 artisans y installent chaque mois à des dates différentes leurs étals (sauf en cas de pluie). Pour y participer, le vendeur devra exposer des pièces uniques fabriquées main.

5. Yokenji Handmade Market (Sendagi).

Un petit marché ouvert un mois sur deux, niché dans le temple Yokenji à Sendagi, Bunkyo. C'est la femme du prêtre qui lança l'idée un jour que ce lieu de prière pouvait se convertir en un lieu agréable pour chiner... Vous y trouverez des produits faits main : sacs, broderies, articles de cuisine.

6. Inokashira Park Art Markets (Kichijoji)

Les échoppes s'y installent les week-ends et jours fériés. Le parc de Kichijoji offre beaucoup d'animations pour les petits.

7. Taiyo no Marche (Kachidoki)

« Le marché du soleil » en japonais. C'est un marché extérieur ouvert chaque deuxième weekend du mois. On y vend des produits frais de qualité : fruits et légumes, feuilles de thé, confitures, etc. On peut aussi s'y restaurer : burgers, saucisses et yakiimo (patates douces). Fermé en cas de pluie. Chuo, Kachidoki 1-9-8 Tsukishima-Daini Children's Park.

Les quartiers d'Asakusa et Kuramae

Voir Asakusa ou Kuramae ?

Asakusa est un quartier connu pour son sanctuaire, le temple Senso-ji, et ses rues commerçantes. Si vous choisissez d'y faire un tour en pousse-pousse, un shafu musclé sera votre guide. Les japonais y viennent aussi pour ses restaurants de cuisine traditionnelle et ses Izakayas (pub japonais). Les touristes asiatiques y courent pour sa multitude de boutiques de souvenirs et bazars en tout genre. On y vend aussi de l'artisanat et vous pourrez même y louer un kimono ! Si vous aimez cuisiner, la rue Kappabashi est réputé pour ses couteaux et autres articles de cuisines.

Le quartier voisin d'Asakusa s'appelle Kuramae. Il est moins commercial, moins touristique et offre au printemps de belles promenades le long des cerisiers en fleurs qui longent le fleuve. La station de métro Kuramae est située entre les temples Senso-ji et Asakusa bashi. Depuis la station, perdez-vous dans les ruelles bordées de nombreux cafés et petites boutiques d'artisanats.

À pied, depuis la station de métro Kuramae :

« Kuramae model » Avez-vous déjà entendu parler du quartier de Kuramae à Tokyo ? Il se situe à seulement quelques minutes à pied d'Asakusa et pourtant, il s'agit d'un quartier tranquille, loin de la foule et de l'animation ! Kuramae abritait autrefois (à l'époque Edo) de nombreux entrepôts qui ont été délaissés au fil du temps et abritent dorénavant des boutiques, restaurants et cafés branchés, ce qui confère aux lieux une ambiance à la fois moderne et rétro. Le quartier est aujourd'hui considéré comme le Brooklyn de Tokyo !

À 5mn à pied : Asakusa en Rickshaw

Pourquoi ne pas visiter ce quartier historique en pousse-pousse ?

Le rickshaw, prononcé jinrikisha en japonais, s'est développé durant l'ère dite meiji (1860 - 1912). À l'époque, avant l'arrivée du chemin de fer et l'automobile, les chevaux étaient réservés à la guerre et se faisaient rares dans les villes et villages. Les élites d'alors utilisaient les rickshaws tirés par l'homme pour se déplacer. Après l'avènement de l'automobile, le rickshaw disparu, relégué comme pièce de musée jusqu'à ce qu'il soit à nouveau exploité à des fins touristiques. Aux portes du temple Sensoji, chaussés de sandales style ninja, les tireurs de pousse-pousse (appelé shafu) sont prêts à vous servir de guides pour faire le tour du quartier. Ils sont tous certifiés par la ville, compétents et vous proposeront plusieurs circuits de durée variables, généralement entre 30 min et 3 heures.

À 4mn à pied : Stationery Shop à Kuramae

Cette papeterie est une institution à Tokyo. Elle vous fait découvrir le washi, le fameux papier japonais. Le magasin personnalise ses produits au choix des clients en mélangeant les encres de couleurs.... 第一精華ビル, 〒111-0051, Taito City, Kura-mae, 4-chōme-20-12

À 3mn à pied : Café & Boulangerie à Kuramae

Avant de vous diriger vers le fleuve Sumida, arrêtez-vous pour une pâtisserie typiquement japonaise à base d'haricots sucrés, de poudre de matcha (il y a aussi des muffins plus traditionnels 2-chōme-3-1 Kuramae, Taito City, 111-0051

À 15mn à pied : Asakusa Culture Tourist Information Center

Le café et la terrasse du centre d'information offrent une très belle vue sur le temple Senso-ji, le fleuve, les brasseries Asahi et le Tokyo Skytree. Vous y trouverez aussi une foule d'infos sur le quartier. 浅草文化観光センター 〒111-0034, Taito City, Kaminarimon, 2-chōme-18-9

À 1mn à pied : « Kimono expérience »

Voilà pourquoi tant de passants se promènent en kimono traditionnel, très tendance dans ce quartier. 2-chōme-17-8 Kaminarimon, Taito City, 111-0034.

À 2 mn à pied : Nakamise Street

Nakamise-dori est l'une des plus anciennes allée piétonne et commerçante de Tokyo, menant aux portes du temple Sensoji. Elle date du début du XVIIe siècle lorsque Tokugawa Iyeyasu créa le shogunat. Sur 250m, elle abrite un tas d'échoppes où la foule se presse. Passez votre chemin si vous êtes agoraphobes...

Ici, les commerces se battent pour vendre leur pacotille à prix fort, habitués à voir défiler des hordes de touristes (principalement chinois et coréens). 1-chōme-30-1 Asakusa, Taito City, 111-0032

À 3mn à pied : Sensoji Temple

On connaît surtout Asakusa pour ce temple, le plus vieux temple bouddhiste de Tokyo. Sa grande porte Kaminari-mon à y voit passer plus de 30 millions d'âmes chaque année. L'ambiance y est très animée et commerçante.

À 1mn à pied : Sake Bar à Asakusa

NihonShu signifie saké en japonais. Vous pourrez y faire une dégustation des meilleurs sakés et choisir celui qui convient à votre palais. On y sert aussi de bons snacks. Voici quelques autres bars à saké à faire dans le quartier : Asakusa Rokku bar, Saké bar Tommy's, NinjaBar Asakusa, Misty bar, Sake brain.



The background image shows a park with trees displaying autumn colors (yellows and oranges) in the foreground. In the background, modern skyscrapers of Tokyo are visible under a clear sky. A traditional Japanese pagoda is also partially visible on the right side.

Les couleurs d'automne

Parc Hibiya. Créé en 1903, Hibiya fut le premier parc de style occidental de Tokyo. Autour de l'étang Kumogata-ike, vous admirerez les érables rouges flamboyants et des feuilles de ginkgo au teintes moutarde sur fond de gratte-ciel étincelants le soir. Proche du restaurant Hibiya Matsumotoro, on peut même y voir un ginkgo de 20 m de haut qui a près de 500 ans !

Le parc Showa Kinen. Les arbres Ginkgo laissent tomber leurs premières feuilles jaunes généralement fin novembre, les arbres Momiki et Kaede présentent les leurs aux teintes vermillon. En saison, le parc reste ouvert et illuminé après la tombée de la nuit. Accès payant.

Jardin national de Shinjuku Groenland. Shinjuku, quartier animé de jour comme de nuit, abrite l'un des plus beaux parcs de la ville. Magnifique toute l'année, le vaste Shinjuku Gyoen comprend trois jardins distincts, dont un jardin paysager et un jardin japonais traditionnel avec sa maison de thé pittoresque servant matcha et wagashi (confiserie japonaise traditionnelle). Dirigez-vous vers Maple Hill pour les meilleures couleurs d'automne.

Sentiers des gorges de Mitake : une destination particulièrement appréciée des randonneurs entre la mi-octobre et la fin novembre. Descendez à la gare de Mitake sur la ligne JR Ome et suivez les sentiers pédestres le long des berges. Vous y verrez de magnifiques couleurs de feuilles d'érable rouge vif et de ginkgo jaunes moutarde encadrant le pont qui domine la rivière Tama. Le musée d'art Gyokudo, à proximité, expose des peintures japonaises classiques.

Nos restos coup de cœur à Tokyo

Tokyo regorge de restaurants : la ville en compte plus de 160 000 ! Chaque restaurant japonais aura sa spécialité. Au Japon, les chefs sont considérés comme des maîtres artisans et très respectés (référez-vous à notre chapitre Découvrir le Japon)

Bon à savoir : choisissez votre restaurant en fonction de la spécialité qui vous tente. Il est mal vu de demander des substitutions au menu car ce n'est pas dans les habitudes des japonais. Vérifiez l'adresse et les jours d'ouverture avant de vous y rendre. Dans les quartiers résidentiels, les restaurants ne servent pas tard le soir. En général, les restaurants n'acceptent pas les cartes de crédit. Pour souper, une réservation est souvent nécessaire dans les restaurants de renoms.

Le repas japonais kaiseki.

La cuisine 懐石 désigne une forme traditionnelle de repas composée de plusieurs petits plats servis ensemble. Le terme kaiseki peut aussi renvoyer à l'ensemble des compétences et techniques qui permettent de préparer un tel repas et qui sont comparables à notre cuisine gastronomique occidentale.

Higashiyama-Tokyo

Ambiance chic et feutrée

Consultez le site

<http://higashiyama-tokyo.jp/e/concept/>

Découvrez l'art de la table et l'esthétisme des mets présentés, un autre symbole des traditions gastronomiques japonaises. Higashiyama-Tokyo, restaurant & lounge. 1-21-25 Higashiyama, Meguro-ku, Tokyo 153-0043



Suigian : pour une expérience culinaire et un avant-goût du meilleur de la culture japonaise. Un restaurant élégant au cœur de Nihonbashi. L'établissement combine avec succès les arts de la scène traditionnelle comme Noh (dramas antiques), Kyogen (jeux comiques anciens) et Nihon-buyo (danses traditionnelles) avec une expérience gastronomique. Bon à savoir : c'est un parfait combiné pour un aperçu rapide des arts et spectacles traditionnels. Mets de qualité servis après le spectacle (sushis). Le saké, thé et pâtisseries japonaises vous seront servis comme ils l'étaient durant les périodes Edo, Meiji et Taisho. Information : <https://suigian.jp/en/>

Insho-tei restaurant de cuisine kaiseki créé en 1875 sous le patronage du gouvernement Meiji, située dans le parc d'Ueno. La cuisine d'Insho-tei se concentre sur des recettes à base de légumineuses et de légumes et n'utilise que des ingrédients frais de saison. L'intérieur classique du restaurant vous fait découvrir et vivre l'histoire du Japon autour tout en dégustant une excellente cuisine. 110-0007 4-59 Ueno park, Taito-ku.
<https://www.innsyoutei.jp/en/>

Kiri Yanaka est un restaurant installé dans une ancienne maison privée (kominka). Leur spécialité est l'anguille, provenant de différentes régions du Japon, selon la saison. Le restaurant au décor japonais est très agréable et tranquille. C'est surtout l'occasion de goûter à l'anguille, un met traditionnel très recherché au Japon et de vivre l'ambiance calme et relaxante d'une maison japonaise traditionnelle au Japon; on a l'impression de remonter dans le temps dans le quartier animé et commerçant de Yanaka. 3 Chome-2-6 Yanaka, Taito City, Tokyo 110-0001, <https://kiri-yanaka.gorp.jp>

Cours de cuisine

Chagohan Tokyo pour l'expérience de la cuisine japonaise authentique, le propriétaire du restaurant propose une gamme complète de cours et d'ateliers en anglais (dégustation de saké, cérémonie du thé, cours sur le bento Shokado, okonomiyaki, cuisine Edomae et cours de tempura. Des options végétariennes et végétaliennes sont également disponibles. 〒111-0035 Tokyo, Taito City, Nishiasakusa, 2 Chome-17-13 1F <https://chagohan.tokyo>

L'izakaya : 居酒屋

L'Izakaya occupe au Japon la place du bistrot ou du bar à vin au Canada, du pub en Angleterre ou du restaurant à tapas en Espagne. Il y en a environ 20 000 *izakayas* au Japon. Littéralement, l'izakaya est un lieu où l'on sert des boissons alcoolisées. Fréquenté le soir, on y boit de la bière, de la liqueur de prune (umechu) et du saké (nihonshū). On commande au cours de la soirée des plats chauds ou froids que l'on se partage entre amis ou entre collègues dans une ambiance décontractée. La carte, plus ou moins élaborée, va de quelques plats simples à une carte presque gastronomique.



Izakaya Tofuro à Ginza Itchome

La chaîne d'Izakaya compte plus de 20000 franchises au Japon. Celle de Ginza Itchome est tout particulièrement appréciée pour son ambiance et son décor. <https://tofuro-shop.com/ginza/>

Izakaya Momenya à Shinjuku

Ces pubs à la japonaise sont aussi le repaire des salary men en costumes noirs qui s'y engouffrent après le travail pour décompresser. Dans le quartier de Shinjuku, Momenya les accueille dans un décor chaleureux. Vous prenez place sur l'un des zabuton, ces coussins typiques qui font office de chaises, autour d'un zataku, table basse traditionnelle. Quant aux solitaires, ils s'installent au comptoir, face aux chefs pour passer commande. Momenya 1-6-16 Takadanobaba Union Building B1F, 169-0075 Tel : +81 3 3232



Shushokudo Toranomom

C'est aussi une distillerie artisanale qui fait office d'izakaya avec un menu italien. Elle est située dans le chic complexe ultramoderne yokocho de Toranomom Hills. Plats classiques et faits maison : pâtes à la napolitaine, toasts à l'ail mentaiko et poulets croustillants. Les plats s'accordent parfaitement avec les boissons offertes au menu (infusion à la lavande, fleurs de mandarine, gin ou ume (prune japonaise). L'installation de distillation se trouve au milieu du bar, derrière une enceinte en verre, d'aspect futuriste. Si vous êtes fan, vous pouvez aussi acheter une bouteille à emporter. Toranomom Hills Business Tower 3F, 1-17-1 Toranomom, Minato. Métro: station Toranomom Hills (Ligne Hibiya). Horaires d'ouverture à vérifier https://www.welcome.jp/en/brands/to-ranomom_distillery

Yurakocho

Après le travail, les japonais décompressent dans une des Izakayas abordables qui bordent les ruelles entre les stations de métro de Shimbashi et Yurakocho. Quittez le glamour de Ginza pour aller essayer ces brochettes de poulet ou un poisson grillé accompagné d'un verre de vin ou de bière bon marché. Vous vous mêlerez vite aux locaux. Ambiance bon-enfant assurée. Pendant ce temps, des trains courent directement au-dessus de vos têtes, ébranlent les murs des tavernes et se mêlent aux voix enjouées des clients enivrés... (à partir de 17h jusqu'à 23h...)

Misojyu : des plats simples et familiaux

Ce restaurant tokyoïte situé dans le quartier d'Asakusa revient aux fondamentaux et propose un menu simple composé uniquement de soupe miso et de boulettes de riz onigiri. S'inscrivant dans la tendance de « faire une seule chose parfaitement », le Misojyu est un nouveau concept de café conçu par Edward Hames (Hames a grandi à Tokyo avant de travailler à San Francisco et New York. De retour au Japon, il se consacre à développer cette nouvelle restauration)

<http://misojyu.jp>

Les gyozas

Faciles à manger et très populaires au Japon. La cuisine japonaise a adapté la recette traditionnelle du ravioli chinois et la mise au goût du Soleil Levant. Ce ravioli maintenant japonais consiste en une enveloppe de pâte à base de blé scellée autour d'une farce de viande et légumes. Traditionnellement, les gyoza sont farcis à la viande de porc hachée mélangée à des oignons verts, de la ciboulette, du chou, du gingembre et de l'ail. Aujourd'hui, certains proposent des farces revisitées –aux crevettes, aux fruits de mer et même au fromage – et expérimentent des goûts différents. Généralement, les gyoza s'accompagnent de bière ou de thé.



GyozaShack: 2-3-10 Sangenjaya, Setagaya-ku Tokyo. (lundi au samedi de 17h à 01h00. Métro Sangenjaya Station

Dandadan Sakaba: Les 40 Izakayas de la chaine en proposent d'excellents. Aoyama Alcove 205, 2-2-4 Shibuya, Shibuya-ku (Du lundi au samedi de 16h à 24h30). Métro Omotesan- do Station, exit B1

Les Suchis – Nigiris

Prononcez 'nigiri setto menyuu' (nigiri set menu) dans votre meilleur japonais pour avoir le menu. Les prix varient. Ces petites boulettes de riz farcis de poisson - sont la définition même du *finger food*. Faits avec les doigts, ils tiennent en une seule bouchée même s'ils sont faits de dizaines de grains de riz. Bon à savoir : utilisez vos baguettes pour manger vos sushis. C'est le poisson et non pas le riz se pose sur la langue !



Ginza Sushi Ojima

Restaurant de sushis et cuisine traditionnelle Kaiseki Chuo ward, Ginza 6-6-19, Shintaro Building B2F. Lunch 11h30 à 14h. Souper 18h à 23h. Fermé le dimanche. Métro station Shimbashi Station sur la JR lines. Sortie B7 Ginza Station sur la Ginza line. Tel : 03-6228-5957 pour réserver

Tachigui Sushi Tonari Restaurant de sushi récompensé par un Bib Gourmand Michelin, où l'on dîne comme à l'époque Edo.

<https://yoyaku.toreta.in/tonari287/#/>

Tsukiji Tama Sushi Au marché du poisson de Tsukiji, essayer les sushis à volonté. Du comptoir aux sushis, vous pourrez observer le chef vous les préparer. Bonne ambiance. Prix fixe sans limite de temps de repas. Chūō-ku, Ginza 5-8-20 Ginza Core B2F.

Métro Ginza Station (Ginza Line, Hibiya Line, Marunouchi Line). T: 03-3573-0057.

<https://www.tamasushi.co.jp/shop/harumidori/>

Kanesaka

Sushis de renom, 2 étoiles au Michelin. <http://www.sushi-kanesaka.com> Ginza Station 5mn de marche de la sortie A4

Kagurazaka Sushi Academy à Kagurazaka, un quartier du vieux Tokyo. Le chef et les étudiants de l'école de cuisine travaillent ensemble derrière le comptoir à sushis. Vérifier les disponibilités avant de vous y rendre. N'oubliez pas de demander le plat du jour. Les menus sont en anglais. Sushis à volonté avec limite de temps du repas fixée à 90mn. Shinjuku-ku, Kagurazaka 3-6-3 Hiltop Building B1F. À 5mn à pieds de Iidabashi Station, 6mn de Ushigome-Kagura-Station. T03-6265-0047

<https://www.sushiacademy.co.jp>

Les Unagi :

Terme japonais désignant l'anguille, très appréciée par les japonais.

Unatetsu à Asakusa

C'est un des plats préférés au Japon, même si l'anguille inspire peu les occidentaux. Le don-buri à l'unagi (anguille grillée sur du riz) est une bonne initiation pour apprécier ce poisson.
<http://www.hitsumabushi.com/access/#a1>



Le Suki-yaki :

すき焼き / 鋤焼? Parfois appelé fondue japonaise. C'est une sorte de fondue proche du *shabu shabu*. On fait bouillir soi-même du bœuf et des légumes crus, arrosés d'une sauce warishita (composée de saké et sucre) dans une marmite à table.

Asakusa Imahan :

L'établissement a ouvert ses portes voilà plus de 120 ans. Son secret ? l'excellente qualité de sa viande, servie avec un assaisonnement toujours fait maison.
<http://www.asakusaimahan.co.jp/english>

Les Yakitori :

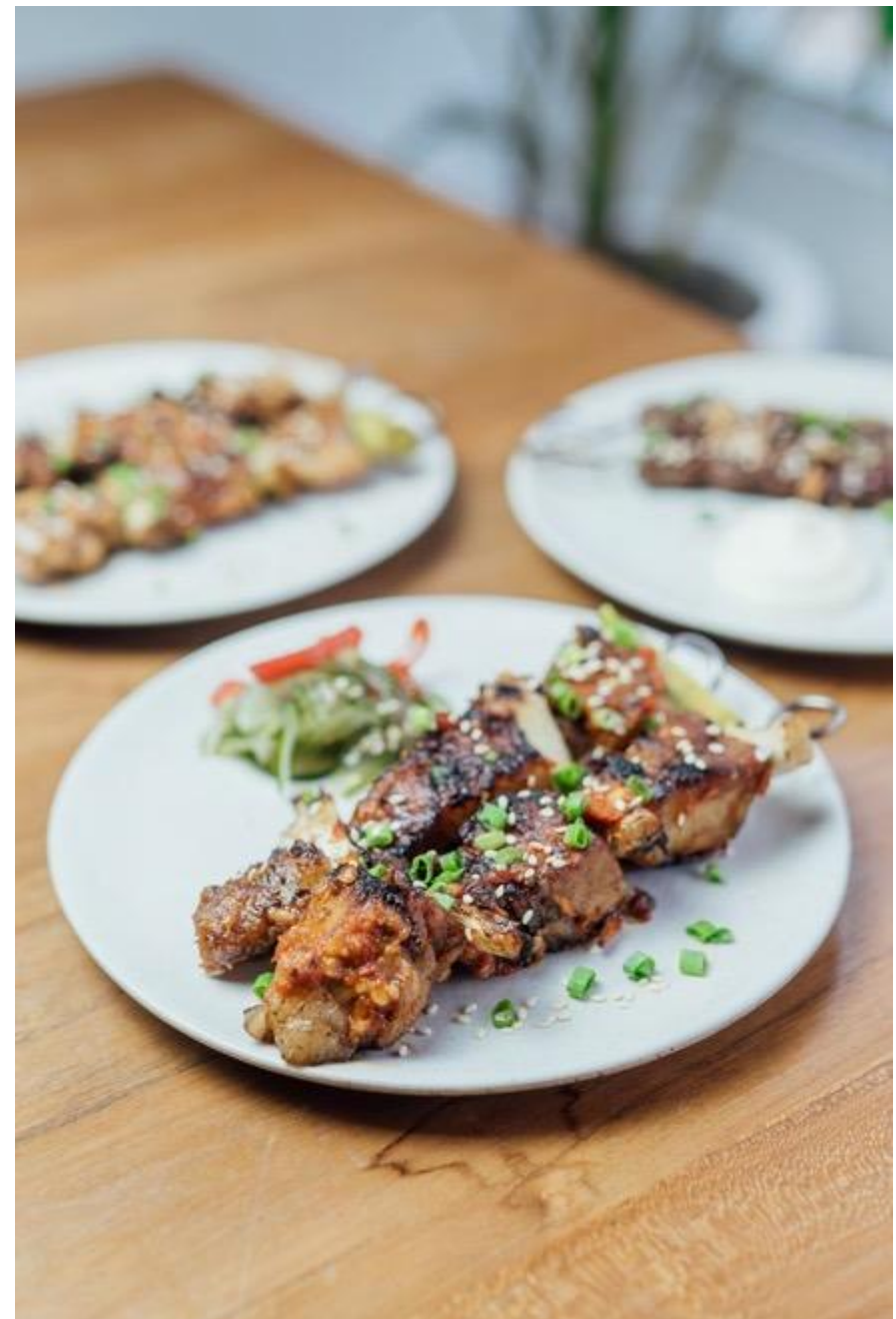
焼き鳥, littéralement « oiseau grillé », les yakitori désignent des brochettes, traditionnellement à base de poulet, cuites sur un gril. *Attention ! le poulet pourrait être plus ou moins cuit selon les recettes.*

Bird Land Ginza

Voici un excellent restaurant de brochettes qui a son Étoile au Michelin. Les Yakitoris se dégustent à volonté avec ou sans sauces et accompagnés d'un bon verre de vin <http://ginza-birdland.sakura.ne.jp>

Les ekiben :

Oubliez le café tiède et les sandwiches de nos gares ! Au Japon, les plats à emporter sont une véritable institution, grâce à la tradition des bentos soigneusement confectionnés dont l'origine remonte à la naissance du chemin de fer. Les *ekiben* sont des repas complets présentés dans des coffrets appétissants.



Envie d'une cuisine internationale ?

Toranomon Yokocho

Vous voici dans le food-court haut-de-gamme chic et tendance. Dans un très beau cadre et un design épuré où bois et acier prédominent, vous vous baladerez de comptoirs en comptoirs (il y en a 26) pour déguster une cuisine japonaise contemporaine, fusion des meilleurs restaurants étoilés au Michelin - ou non - de Tokyo. Pensez à réserver aussi pour éviter les files d'attentes.

Nos coups de cœur sur place : Shushokudo Toranomon (izakaya), Äta Toranomon (Kaisendon, riz aux fruits de mer ou sashimi, afternoon tea), Somtum Der Toranomon (plats thaïlandais), Tsukanto (Tonkatsu traditionnel) Plancha Zurriola (inspirée du Pays basque) Ryukyu Chinese Stand Tama (plats chinois, taiwanais et des îles d'Okinawa au sud du Japon)

Toranomon Hills Business, Tower 3F, 1-17-1 Toranomon, Minato, Toranomon Hills Station.

Consultez le site web.

www.toranomonhills.com/toranomonyokocho/1004.html

Un dernier verre à Tokyo ?

Le Conrad, L'hôtel Mandarin oriental, Le Park Hyatt ou l'hôtel Andaz : panorama à couper le souffle en haut d'une tour. Je recommande les bars chics à l'ambiance raffinée de l'un de ces hôtels.

Code Name Mixology : si vous êtes à la recherche de cocktails originaux, vous irez sans doute y faire une halte. Les mélanges les plus créatifs de Tokyo y sont servis. Dans ce lieu mi-bar, mi-laboratoire, les cocktails ne sont pas simplement agités ou remués, mais également évaporés, déshydratés ou conditionnés sous vide par Shuzo Nagumo, une sorte de mixologue-savant fou. Ce bar élégant aux lumières tamisées attire une foule de clients internationaux.

<http://spirits-sharing.com>

Code Name Mixology: 1-6-1 Yaesu, Yaesu Dai-3 Park Bldg. 2F, Chuo 103-0028

Yata : réservé aux amateurs de saké. Si vous recherchez une adresse de référence, rendez-vous dans l'un des trois bars Yata situés dans les quartiers de Shibuya, de Shinjuku et de Kanda. Le Yata est un « standing bar » à l'ambiance décontractée qui s'est spécialisé dans le saké Junmai (à l'alcool de riz pur). Vous pourrez déguster votre saké préféré au comptoir. Le personnel du bar, très expérimenté, se fera un plaisir de vous conseiller.

Pour les plus indécis, un menu dégustation permet de découvrir tout un éventail de spécialités.

Yata Shibuya: Dougenzaka Building 5F, 1-6 Dougenzaka, Shibuya-ku.

Bon voyage !

