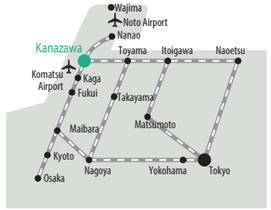


A propos de Kanazawa

Kanazawa, située au milieu de Honshû (l'île principale de l'archipel nippon) sur la côte de la mer du Japon, est la capitale de la préfecture d'Ishikawa. La plupart des touristes passant par la préfecture s'y arrêtent pour planifier leur visite. Avec une population 462,500 âmes, elle est une des villes les plus importantes de la région du Chûbu, la partie centrale de Honshû.

Access **Par avion :** 1 heure depuis Tokyo. **Par train :** 3-4 heures depuis Tokyo. 2 heures 30 depuis Kyoto. 3 heures depuis Nagoya.
Par car routier : 7 heures 30 depuis Tokyo. 4 heures depuis Kyoto. 2 heures depuis Takayama.

Comment dire en japonais

** Transcription phonétique "Hepburn"*

On the Street	At a Restaurant	
Où se trouve... ? *... wa doko desuka?* ...はどこですか？	Faut-il réserver ? *Yoyaku ga irimasuka?* 予約が要りますか？	Une table avec chaises, s'il vous plait. *Isu no seki ni shitekudasai* イスの席にしてください。
Est-ce près d'ici ? *Koko kara chikai desuka?* ここから近いですか？	Je voudrais utiliser un coupon. *Cupon o tsukaimasu.* クーポンを使います。	Puis-je voir le menu, s'il vous plait ? *Menyu o misete kudasai.* メニューを見せてください。
Peut-on y aller à pied ? *Aruite ikemasuka?* 歩いて行けますか？	Auriez-vous un menu en anglais ? *Eigo-menyu wa arimasuka?* 英語メニューはありますか？	Qu'est-ce que c'est ? *Kore wa nan desuka?* これは何ですか？
Emmenez-moi jusqu'à ..., s'il vous plait. *... made onegai shimasu.* ...までおねがいします。	Combien est-ce que cela coûte ? *Kore wa ikura desuka?* これはいくらですか？	Je voudrais ceci, s'il vous plait. *Kore o kudasai.* これをください。
Je cherche l'arrêt d'autobus. *Basutei o sagashiteimasu.* バス停を探しています。	Où se trouvent les toilettes ? *Otearai wa dokodesuka?* お手洗いはどこですか？	L'addition, s'il vous plait. *Okanjo o onegai shimasu.* お勘定をお願いします。
Est-ce que ce bus va à la gare ? *Kono basu wa eki e ikimasuka?* このバスは駅へ行きますか？	Acceptez-vous les cartes bancaires ? *Kurejitto kaado wa tsukaemasuka?* クレジットカードは使えますか？	Je me suis régalé ! *Totemo oishikatta.* とてもおいしかった。

OMOTENASHI COUPON
A Kanazawa, tous les restaurants servent une cuisine de qualité. Même dans un établissement où vous entreriez au hasard, qui ne figure pas dans cette brochure, pas de doute que vous vous régalerez!

OMOTENASHI COUPON
A Kanazawa, tous les restaurants servent une cuisine de qualité. Même dans un établissement où vous entreriez au hasard, qui ne figure pas dans cette brochure, pas de doute que vous vous régalerez!

OMOTENASHI COUPON
A Kanazawa, tous les restaurants servent une cuisine de qualité. Même dans un établissement où vous entreriez au hasard, qui ne figure pas dans cette brochure, pas de doute que vous vous régalerez!

Japan. Endless Discovery.

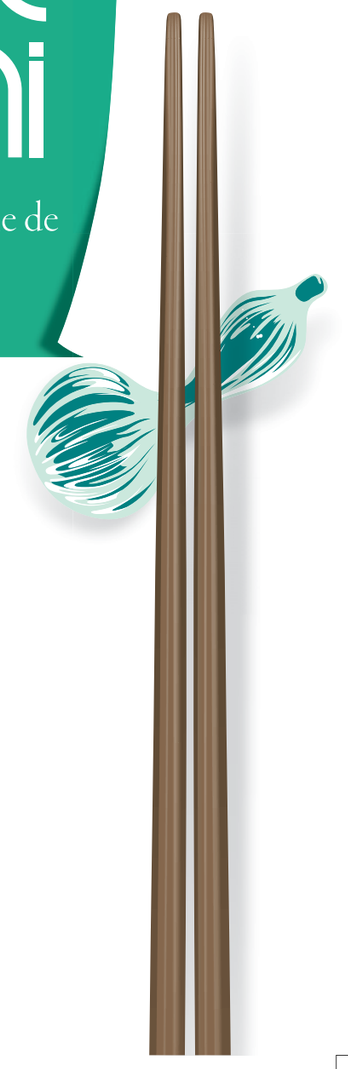
Third party use of the information in this booklet, through copy, transfer or sale of the pictures etc, without the express permission of the owner, is strictly prohibited.

omotenashi A Guide to the Food of KANAZAWA
Production/Publication: Ad. Business Center

Français

omotenashi

À la découverte de la Cuisine de KANAZAWA



Kanazawa est au Japon l'une des régions les plus réputées pour son patrimoine culinaire. Si vous y faites un séjour, il se doit d'être gourmand ! C'est dans cette optique que ce petit guide a été conçu. Vous y trouverez des adresses d'établissements dans lesquels vous êtes assurés d'être chaleureusement accueillis, ainsi qu'une foule d'informations qui feront de vous de fins connaisseurs des spécialités locales. Laissez-vous entrainer pour un voyage riche en saveurs à Kanazawa, la capitale du goût !

金澤の食

Kanazawa et le concept d' « omotenashi » : une longue tradition pour l'hospitalité

La gastronomie de Kanazawa ne saurait être présentée d'un seul tenant.

Elle est le produit composite et graduel de la rencontre de plusieurs facteurs que sont principalement une alternance des saisons forte née de conditions géographiques favorables, l'histoire sociale du clan de *Kaga Hyakumangoku*, le développement et le raffinement continu d'une culture artisanale de qualité et la capacité des hommes à maintenir un juste équilibre entre tradition et innovation.

Le haut degré d'achèvement et d'intégration de ces facteurs a donné à la ville de Kanazawa une gastronomie d'une grande qualité très largement reconnue, et ce d'autant que peu de cités à travers le monde ont pu bénéficier à ce point de conditions similaires.

La notion d'*omotenashi*, à laquelle se réfère le titre de ce guide, exprime parfaitement l'esprit de la gastronomie traditionnelle de Kanazawa, dont elle est indissociable. Si l'on peut la définir comme la culture de l'hospitalité au Japon, l'*omotenashi* ne

Soie de *Kaga Yūzen*

Yosooi, よそおい

Intérieur du *ryōtei* Tsubajin

Shitsurae, しつらえ

se résume cependant pas à la simplicité et à la politesse dont les japonais ne manquent pas de faire usage envers leurs hôtes.

L'*omotenashi* regroupe trois principes essentiels à une digne réception de votre hôte. Le *shitsurae* désigne le travail sur l'espace. Les pièces et le jardin doivent être arrangés avec soin et naturel sans toutefois faire preuve d'ostentation. Le *Yosooi* est l'art de la mise et de l'ornementation. La tenue vestimentaire ainsi que tous les artifices décoratifs doivent obéir rigoureusement au goût de la saison.

Le *furumai* enfin est l'art de se comporter de manière adéquate, par le verbe et le geste, en se tenant là encore éloigné de toute ostentation. L'*omotenashi* doit toujours faire preuve d'humilité et de discrétion.

Toutes les conditions requises pour l'*omotenashi* se retrouvent à Kanazawa. Ce sont le plaisir que vous avez éprouvé à la découverte de la ville et de ses quartiers, la saveur des repas que vous y avez pris et le raffinement de son artisanat qui constituent le coeur de l'*omotenashi* à Kanazawa.

"Motenashi" dôme (gare de Kanazawa)

金澤

し

よ

お

もてなし

omotenashi

ふ

の

食

furumai, ふるまい

Kanazawa ayant été épargnée par la guerre la culture héritée du clan de *Kaga Hyakumangoku* a continué de s'y transmettre et d'y demeurer intacte depuis l'époque d'Edo. Ainsi les porcelaines de Kutani, les laques de Wajima et toutes les autres splendides vaisselles qui décorent la table, ainsi que le merveilleux savoir-faire des japonais dans l'art d'y disposer les aliments, notamment pour y figurer la grâce des saisons, demeurent un élément essentiel de la gastronomie de Kanazawa.

La pratique de la cérémonie du thé, autre composante essentielle de l'*omotenashi*, est profondément enracinée à Kanazawa. On en retrouve l'esprit dans le développement de la confection locale de pâtisseries traditionnelles, les *wagashi*, comme dans l'essor des quartiers des plaisirs organisés autour des maisons de thé, les *chayagai*.

Une authentique cuisine locale provient toujours de la rencontre d'une histoire riche et d'un terroir doté de fortes particularités. L'emplacement privilégié de Kanazawa entre mer et montagnes lui prodigue en toutes saisons des aliments de qualité. Par ailleurs, se situant à la croisée de cultures hétéroclites, celles d'Edo et de Kyoto, et dotée d'une prospérité économique durable consécutive au développement de la marine marchande de *Kitamaebune*, beaucoup de facteurs expliquent en quoi la cuisine locale de Kanazawa constitue de fait un véritable chef d'oeuvre gastronomique.

cuisine locale

Kaisen don

Kaburazushi

Jibuni

Higashi

Plan touristique de Kanazawa

2012.12

Toutes les informations utiles à votre voyage recensées sur une seule carte !
Vous y trouverez l'emplacement des sites touristiques, mais également les trajets des lignes d'autobus, ainsi que les points d'accès WiFi, et les emplacements des distributeurs ATM pour vos retraits en espèces.
Les établissements de restauration sont présentés dans la dernière partie du livret.
Pour savoir comment y accéder, nous vous invitons soit à consulter la carte détaillée annexée, soit à utiliser le code QR.

Les établissements de restauration P31 | Les sites touristiques P42

- Zone touristique
- Rue commerçante

Autobus Kanazawa Furatto
- Ligne Konohana
- Ligne Kikugawa
- Ligne Mokuzai
- Ligne Nagamachi
- Ligne circulaire Jōkamachi Kanazawa

- Hôtel
- Parking (pour voitures)
- Parking (pour bus)
- Poste
- Temple
- Antenne de police

- Point d'accès WiFi
  Connectez-vous au réseau sans fil Freespot, puis conformez-vous aux instructions (en anglais)
- Distributeur ATM international (Seven Eleven)

Autobus de tourisme de Kanazawa

Autobus circulaire de Kanazawa

Un trajet : adultes : 200 ¥, enfants : 100 ¥
Pass journée : adultes : 500 ¥, enfants : 250 ¥

Autobus « Light-up » (visite nocturne de sites illuminés)
En service les samedis Arrêts sur les sites touristiques illuminés
Un trajet : adultes : 200 ¥, enfants : 100 ¥
Pass journée : adultes ¥300

Autobus Kanazawa Furatto / Ligne Konohana

0 Kanazawa-eki Higashiguchi ➔ 6 Musashigatsuji ➔ 7 Omicho Ichiba ➔ 8 Chomin Bunkakan ➔ 12 Kobashi-machi ➔ 0 Kanazawa-eki Higashiguchi

Autobus Kanazawa Furatto / Ligne Kikugawa

1 Korinbo ➔ 2 Kata-machi ➔ 4 Tate-machi ➔ 15 Kodatsuno Geba ➔ 20 Kenritsu Bijutsukan ➔ 21 Nijuisseiki Bijutsukan ➔ 1 Korinbo

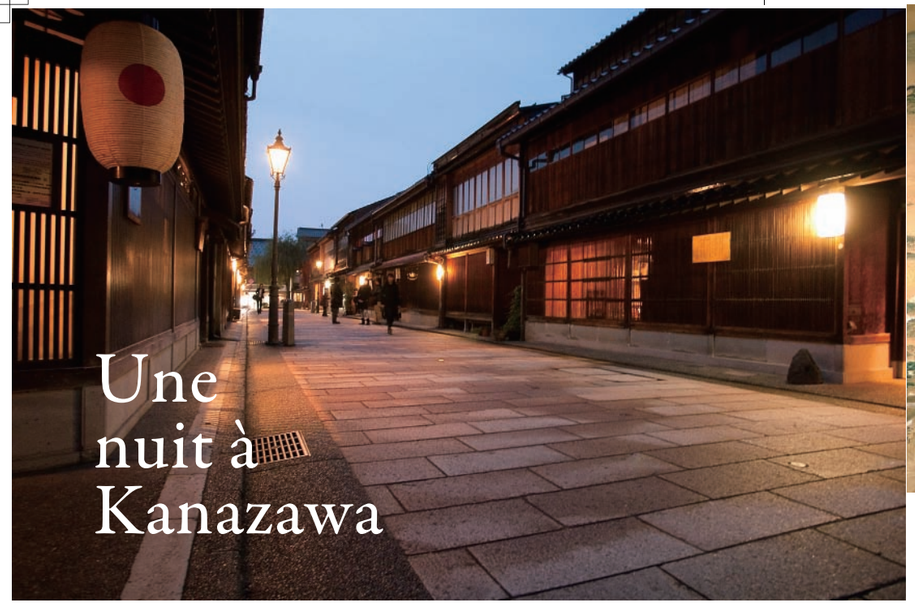
Autobus Kanazawa Furatto / Ligne Mokuzai

1 Musashigatsuji / Omicho Ichiba ➔ 7 Korinbo / Sengoku-dori ➔ 8 Shiyakusho / Nijuisseiki Bijutsukan ➔ 11 Kenrokuen-shita ➔ 21 Asanogawa-ohashi ➔ 1 Musashigatsuji / Omicho Ichiba

Autobus Kanazawa Furatto / Ligne Nagamachi

1 Shinise Kinenkan ➔ 2 Naga-machi Buke Yashiki-ato ➔ 8 Musashigatsuji / Omicho Ichiba ➔ 23 Nishi Chaya-gai ➔ 25 Kata-machi ➔ 1 Shinise Kinenkan

Un trajet : adultes 100 ¥ / enfants 50 ¥ (Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans)



Une nuit à Kanazawa

La nuit descend sur les toits coiffés de tuiles vernissées du quartier des plaisirs de Higashi Chaya, univers clos et secret qui dissimule ses mystères derrière ses treillages en bois foncé. La rivière Asano coule sa douce mélodie. Kanazawa s'endort.

Préservée, comme Kyoto, des bombardements de la seconde guerre mondiale, la cité occupe une étroite plaine bordée par la mer du Japon et les Alpes japonaises. Au 17ème siècle, la ville était l'une des plus puissantes cités féodales du Japon et rivalisait avec les grandes capitales européennes. Le clan Maeda, dont on peut toujours visiter le château (reconstruit), lui offrira quatre siècles de prospérité : sous son patronage fleuriront les arts, porcelaine et poterie, laque et dorure à la feuille. Aujourd'hui réputée pour son jardin Kenroku-en (l'un des trois plus beaux du Japon), sa cuisine raffinée, son théâtre nô : Kanazawa est définitivement « iki », pleine de goût et distinguée. Il y flotte depuis toujours un parfum d'élégance.

Kenroku-en

Au-delà de ces attraits touristiques, il est un quartier qui aiguise ma curiosité : Higashi Chaya, ses ruelles tortueuses et ses promesses à conquérir. Je me présente, à l'invitation de mon hôte Asada-san à l'entrée d'un *ryôtei*, devant lequel vont et viennent taxis et berlines aux vitres teintées. Une fois déchaussé, je monte dans une salle dépouillée, couverte de tatamis à l'odeur significative de paille de riz. La pièce m'évoque le Japon ancestral des Samouraïs, croisés dans les films de Kurozawa Akira, avec Mifune Toshiro. Nous nous installons autour de la table centrale : je me demande ce qui m'attend quand la cérémonie commence.

Cérémonie culinaire d'abord, avec un défilé de plats insensés : crabe femelle nageant dans son saké, oursin au vinaigre de sésame, truite d'eau douce et sa soupe au foie - saveurs iodées et textures se mêlent pour une symphonie des goûts...

La vaisselle, superbe de raffinement et de courbe élégance, rappelle que laques et feuilles d'or sont les grandes spécialités artisanales de Kanazawa, qui fournit une grande partie du marché japonais : la poudre d'or est utilisée pour rehausser les motifs des laques, selon la technique du *maki-e*. Nous attaquons notre quatrième bouteille de saké quand pénètrent, sur la pointe des pieds, élégantes et félines, deux geishas, le *obi* (ceinture de soie) assorti à leurs kimonos.

Fukutaro, quarante et un ans, la plus âgée est la plus jeune *okâsan* (mère) des maisons de geisha à Kanazawa. Elle est accompagnée de la gracieuse Kochô, vingt-cinq ans, geiko depuis cinq ans seulement. Cette dernière s'installe à mes côtés, me sert, me rafraîchit de son éventail, et entame la conversation. Elle parle un anglais parfait, appris à l'université de Houston, Texas, où elle se destinait à une prometteuse carrière... jusqu'au jour où lassée de sa vie américaine, elle se décida à devenir geisha, dans sa ville natale, Kanazawa.

Kanazawa est avec Kyoto (le célèbre quartier de Gion), Tokyo et Osaka la seule ville où il est encore possible de rencontrer de vraies *geishas*. Les Japonais utilisent rarement le terme « geishas », auquel ils préfèrent celui de « geiko », littéralement « femme qui excelle dans le métier des arts », une dame de compagnie qui a dédié sa vie à la pratique d'excellence des arts traditionnels japonais. A Kanazawa, elles sont appelées *geigi*. Elles demeurent une cinquantaine à exercer leur métier en ville, on en compte deux cent dans tout le Japon.

Fukutaro et Kochô se sont installées en face de nous, chacune sur un tatami. La première pince des cordes du *shamisen* (guitare à trois cordes), tandis que la seconde entame « la danse de l'éventail », codifiée à l'extrême : une grande geisha n'a besoin que d'un demi tatami pour effectuer sa chorégraphie. Arrive alors l'un des moments les plus délicats de ma vie : après une démonstration impressionnante au *taiko* (les tambours japonais), Kocho m'invite à la rejoindre. Mon hôte applaudit et le saké aidant, je parviens jusqu'au tatami, un peu inquiet. Kocho m'indique le rythme, je me concentre, *tatam tatam tatam*, sa gentillesse me déconcerte, la facilité avec laquelle elle maîtrise le taiko, sans jamais sacrifier sa prestance. Quelques essais infructueux amusent mes hôtes, Kocho sourit et me dit pratiquer danse et instruments de nombreuses heures chaque jour : tout s'explique ! Je reviens à mon siège avec une conviction : ce n'est pas demain que je deviendrai geisha.
La soirée s'achève autour de quelques verres de saké. On trinque, on rit. Dîner en compagnie de « geiko » est le summum du raffinement, et un luxe rare.

Leur art conjugue l'ensemble des traditions japonaises : le plaisir gustatif, le divertissement, l'ivresse, la musique... Tandis que mes pas me ramènent à mon *ryokan*, je fredonne un air, c'est la mélodie de la nostalgie, celle du *shimasen*, qu'accompagne le sourire délicieux de la jeune Kocho. Alors, je me dis qu'un jour, je me laisserai adopter par ce pays fascinant, où servir un thé relève de la performance artistique. La lune se lève sur le pays du soleil levant, j'ai l'impression qu'elle me sourit, mais c'est peut-être le saké. Je me laisse avaler par mon futon en me faisant une promesse : je reviendrai à Kanazawa, cité de samouraïs et de *geigi*.

***Ryotei* Hotaruya**
1-13-24 Higashiyama, Kanazawa, Ishikawa 920-0831
(quartier de Higashi-chaya, au croisement des rues)
TEL. : 076-251-8585
[Horaires d'ouverture]
Déjeuner de 11:30 à 15:00 (Dernière commande à 14:00)
Dîner de 18:00 à 22:00 (Dernière commande à 20:30)
Ouvert seulement le soir, à partir de 17:00, les dimanches et les jours fériés
Fermeture de fin d'année : du 29 décembre au 2 janvier

Kanazawa et le génie de la nature

La très grande réputation gastronomique dont jouit la ville de Kanazawa dans tout le Japon est indissociable de sa spécificité géographique. Au coeur de la préfecture d'Ishikawa, Kanazawa est une des plus importantes agglomérations situées sur la côte occidentale, en bordure de la mer du Japon.
La rencontre dans ses eaux de deux courants marins, chaud au sud et froid au nord, y conduit de très nombreuses variétés de poissons et de fruits de mer en toutes saisons.A l'extrémité orientale de la plaine fertile sur laquelle s'étend Kanazawa, se dresse le Mont Hakusan l'un des trois sommets sacrés du Japon et le point culminant d'une vaste chaîne de montagnes caractérisée par un fort enneigement hivernal. A la fonte des neiges, les montagnes filtrent et drainent une eau très pure qui fait surgir de la terre une grande variété de légumes sauvages et les emblématiques espèces locales, connues sous le nom de *Kaga Yasai*, très utilisés dans la cuisine traditionnelle.

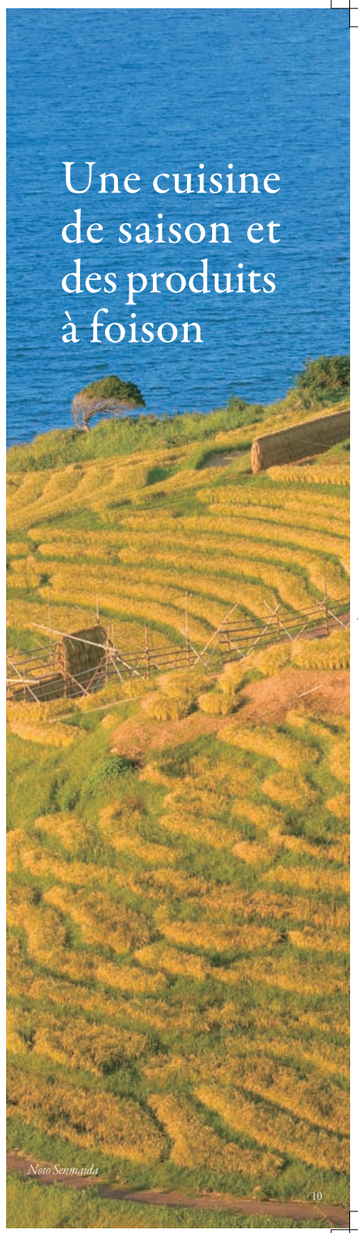
Le génie de la nature a puissamment contribué à développer à Kanazawa une culture populaire d'excellence, alliant traditions et inventivité, qui s'exprime remarquablement dans la richesse de son industrie artisanale, intimement liée à un héritage gastronomique de premier ordre.

Le cycle des saisons éternellement recommencé est au coeur de la culture du Japon, aussi bien dans ses formes d'expressions populaires (les festivités traditionnelles *matsuri*), esthétiques (la poésie *haïku*) ou gastronomiques. Des saisons particulièrement marquées continuent d'exercer une influence impérieuse sur la cuisine de Kanazawa, complétant l'oeuvre de la géologie pour créer un terroir d'une très grande richesse. Chaque saison a ses réjouissances et repères gastronomiques. Au printemps, avec la fonte des neiges, les pousses de bambous sortent de la terre dans le temps où la dorade en mer du Japon arbore un coloris proche des cerisiers en fleurs. L'été est la saison reine pour le calmar et un grand nombre de légumes. En automne, le paysan récolte le riz alors que les pécheurs rammènent au port la succulente crevette douce ou *Amaebi*. En hiver, sous son manteau de neige, la terre maintient au chaud les racines de lotus, appelées ici *Kaga renkon*, alors que reprend la chasse au crabe des neiges en mer du Japon.

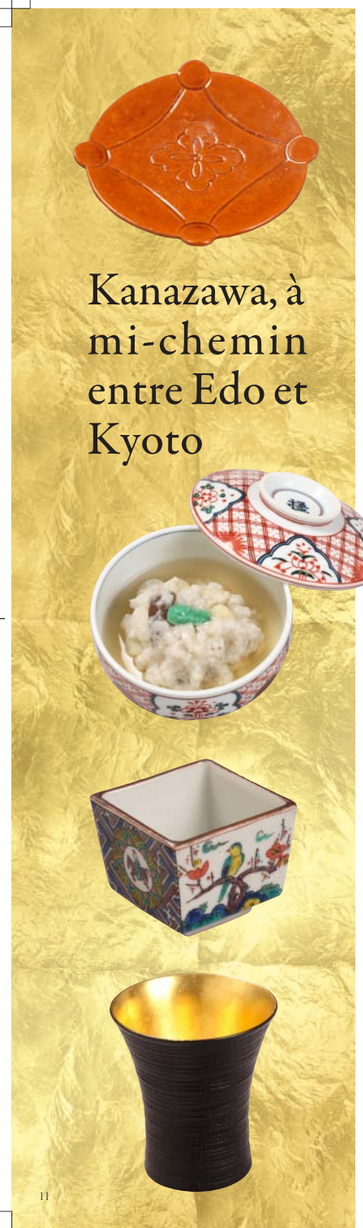
La cuisine de Kanazawa n'est pas seulement caractérisée par une très grande variété de produits mis à la disposition du talent des cuisiniers auxquels il revient *in fine* d'exprimer le génie du terroir. Elle entend surtout prolonger le charme de chaque saison dans le coeur de celui qui se prépare à la déguster.

Kaga renkon

Une cuisine de saison et des produits à foison



Noto Senmaida



Kanazawa, à mi-chemin entre Edo et Kyoto

La ville de Kanazawa s'est fortement développée à partir du début du 17ème siècle. Elle était alors la capitale de l'un des clans féodaux les plus prospères et puissants de tout le Japon durant l'ère Edo (1600-1868), au cours de laquelle s'opère l'unification politique du pays sous la domination des shoguns Tokugawa. Encore aujourd'hui, elle témoigne d'une fusion originale opérée alors entre les valeurs guerrières des samouraïs d'Edo (l'ancien nom de Tokyo) et les goûts esthétiques de la société curiale de Kyoto. A la tête du clan, les seigneurs Maeda, surtout à partir du cinquième du nom, Maeda Tsunanori, ont continuellement encouragé dans leur fief le développement de nombreux arts, industries et techniques artisanales qui font encore la fierté de Kanazawa et de sa région. Dans le même temps où s'affinait le rituel de la cérémonie du thé et que se propageait la pratique du théâtre *Nô*, sous l'impulsion des meilleurs artisans du Japon et de l'Asie, sont ainsi apparus des joyaux tels que la céramique de *Kutani* ou de *Ohi*, la feuille d'or de Kanazawa ou la laque de Wajima, sublimée par des techniques d'ornementation très sophistiquées à l'image du *Kaga Maki-e*.

Le lien puissant existant entre les samouraïs et l'artisanat local a contribué à donner à la culture de l'hospitalité à Kanazawa un supplément d'âme empreint de grandeur aristocratique et de subtils raffinements. Valeur centrale dans la société japonaise, l'« omotenashi » bénéficie à Kanazawa d'une excellence artisanale sans laquelle le plaisir de recevoir n'aurait certes pas la même saveur.

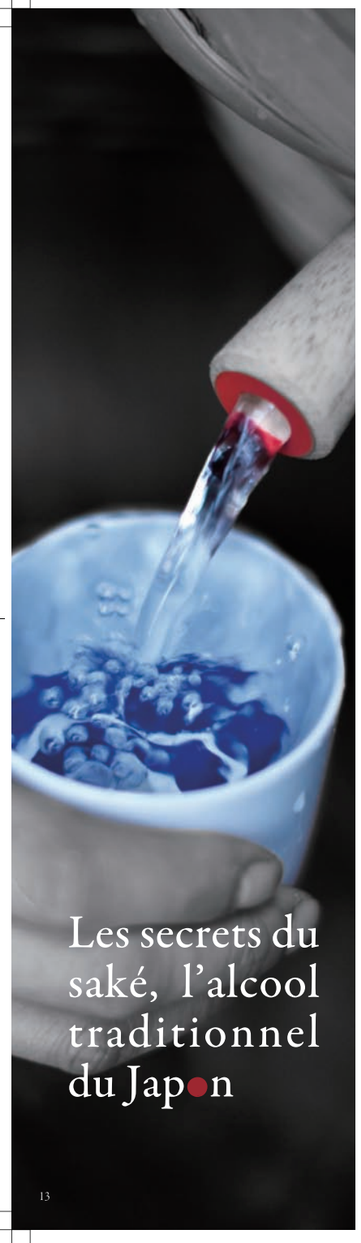
魯北人路

L'itinéraire d'un artiste hors-norme : Kitaoji Rosanjin

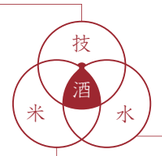
Peintre, calligraphe céramiste et restaurateur, ami de Chagall et de Picasso à la fin de sa vie, Kitaoji Rosanjin (1883-1959) fut un artiste complet, un touche-à-tout de génie, connu et apprécié dans tout le Japon. Exerçant son talent dans de multiples domaines, il ne poursuivait en fait qu'un seul but : la recherche du beau et de ses règles cachées. Artiste de son temps, il lui revint de synthétiser tout l'héritage des traditions artistiques anciennes de son pays et d'une approche moderne qui va alors de pair avec l'occidentalisation accrue du Japon.

Kitaoji Rosanjin était déjà un calligraphe établi à Tokyo lorsqu'il visita Kanazawa, au cours de l'automne 1915. Il fit à Kanazawa deux rencontres, esthétique et culinaire, qui modifièrent radicalement sa trajectoire artistique. Rosanjin s'appliqua dès lors à s'exercer aux arts traditionnels emblématiques de Kanazawa tels que la poterie, la céramique et la laque, cherchant inlassablement par son travail à prolonger l'émotion qu'il avait ressentie en découvrant la gastronomie locale. Souhaitant parvenir à un digne « habillage de la cuisine », qu'il avait tant appréciée, il en apprit également les secrets, auprès des chefs de *ryôtei*, les restaurants de cuisine traditionnelle les plus réputés. En 1921, il ouvrit à Tokyo le *Bishoku Gourmet Club*, ajoutant ainsi la carrière de restaurateur à sa palette esthétique. Les *ryôtei* « Yamano-o » sur les flans du Mont Utatsu et « Matsumoto » à Owarichô préservent aujourd'hui encore la mémoire de ce grand artiste.

Kitaoji Rosanjin



Les secrets du saké, l'alcool traditionnel du Japon



Le saké peut être considéré comme l'alcool national du Japon. Les japonais le nomment d'ailleurs « Nihonshû », ce qui signifie littéralement, « alcool du Japon », le terme « saké » signifiant plus généralemen « alcool ». Volontiers confondu en France avec les alcools de riz chinois, auxquels il ne ressemble pourtant guère, les japonais le qualifient souvent abusivement de « Japanese wine », ce qui ne peut que rajouter à la confusion ! Quel produit est donc réellement le saké et quelle est sa place dans la culture et la gastronomie du Japon ?

La fabrication du *nihonshú*, voisine de la bière, consiste à faire fermenter du riz après saccharification dans de l'eau de source à l'aide d'une moisissure. La comparaison s'arrête là car le saké n'est que rarement pétillant (ce qui accroit par trop son acidité) et, titrant généralement entre 14 et 17°, présente un degré d'alcool bien supérieur.

Il est acquis que le saké est fabriqué au Japon depuis l'antiquité, selon une technique importée de Chine. Il acquiert une place centrale dans la culture du Japon et un statut quasiment sacré en étant associé dès le 8ème siècle aux rituels religieux, suite à un édit impérial. Compagnon obligé de toutes les cérémonies et grandes occasions, incontournable lors des *matsuri*, le saké conserve aujourd'hui encore son aura d'alcool traditionnel du pays.

Elaboré suivant un processus très rudimentaire dans les temps reculés, il obéit aujourd'hui à des procédés de fabrication particulièrement sophistiqués. Mais il reste toujours essentiellement un produit de la nature tributaire de trois facteurs essentiels :

- La qualité du grain et son polissage (*kome*)
- La qualité de l'eau de source (*mizu*)
- Le savoir-faire du maître-brasseur (*waza*)

La région de Kanazawa produit en grande quantité des sakés dont certains ont acquis une excellente réputation. Les artisans issus de prestigieuses dynasties sélectionnent les meilleures variétés de grains qu'ils couplent avec une eau de source particulièrement pure que les locaux nomment « hyakunensui », l'eau de cent années. C'est en effet le temps que met l'eau du ciel à filtrer dans les profondeurs de la terre au pied du Mont Hakusan avant de rejaillir sur terre et d'innonder les rizières.

La question de l'accompagnement des mets japonais a soulevé bien des passions. Servi aussi bien chaud (*kan*), à température (*hiya*) ou glacé (*reishú*) selon les préférences et les saisons, le saké demeure l'accompagnement idéal de la cuisine japonaise authentique. Il adoucit les mets aux saveurs prononcées aussi bien qu'il relève les aliments qui sans son aide risqueraient de sombrer dans la fadeur. Aucun vin ni autre flacon ne saurait le remplacer avantageusement auprès d'un assortiment de *sashimi*.

Kaga-tobi *Junmai Daiginjô* Ai

Classification : peu sucré et vif

L'attaque en bouche est vive, puis la douceur se développe. Un saké *Daiginjô* qui a du corps et qui se marie bien avec une cuisine goûteuse. A déguster bien frais.

Tengu-mai *Yamahai-shikomi Junmai*

Classification : un parfum dense, et un bon équilibre entre douceur et acidité

Ce saké a remporté le trophée IWC 2011 dans la catégorie *Junmai*.

Grâce au procédé de fabrication *yamahai-shi-komi*, c'est un saké qui a du caractère, dont la douceur et l'acidité s'équilibrent. A déguster aussi bien frais que chaud.

Le thé, tradition au coeur de l'●motenashi

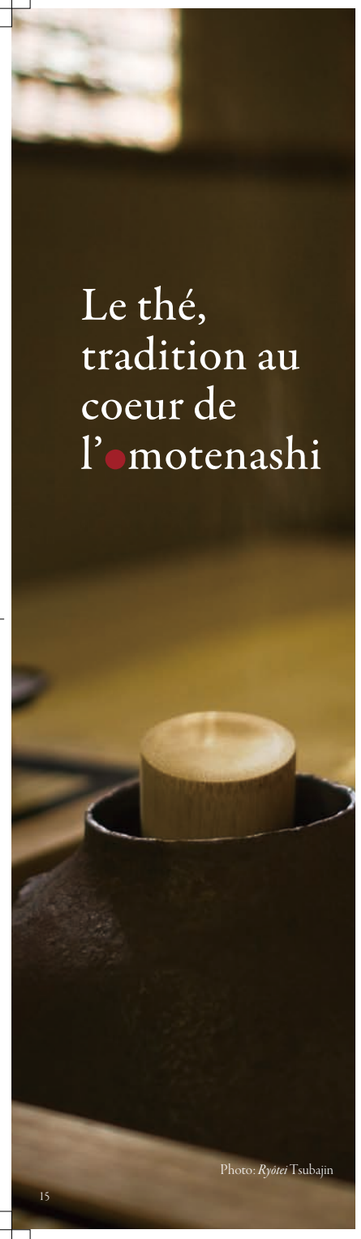


Photo: *Ryōtei* Tsubajin

Le terme « omotenashi » renvoit à un sens très particulier des choses de l'hospitalité chez les japonais. Plus qu'un ensemble de règles ou de principes définis, c'est d'abord un état d'esprit, une sorte d'éthique personnelle considérée comme le sommet du savoir-vivre. Il s'agit de l'attention méticuleuse portée à l'autre et de la capacité à le servir avec élégance, humilité et sans aucune marque d'obséquiosité. Cet art du dévouement se veut parfaitement sincère et « sans façade », ce qui est la traduction littérale du terme « omotenashi ». La relation d'*omotenashi* est non-verbale et suppose donc une grande faculté d'anticipation. L'hôte ne saurait attendre que son invité émette une demande quelconque, ces deux attitudes étant considérées comme relevant d'un manque de courtoisie.

Le service du thé, boisson traditionnelle du Japon s'il en est, demeure au coeur de l'hospitalité nippone. Ainsi, au 16ème siècle le maître de thé Sen no Rikyû énonçait quelques principes et règles qui résument parfaitement le concept d'*omotenashi*. A travers le service du thé l'individu se grandit et purifie son âme en recherchant l'harmonie avec autrui, le respect des personnes que l'on sert, l'humilité et la sérénité que seul procure un acte désintéressé.

Sen no Rikyû

La cérémonie du thé nous oblige à toujours retrouver l'essence des choses par l'utilisation adéquate du matériel, par le souci de toujours s'accorder avec la saison, par la composition d'un arrangement floral simple et naturel, par l'attention permanente portée à l'autre. C'est ainsi que le thé vous sera toujours proposé avant que vous n'ayiez à le demander. L'*omotenashi*, profondément enracinée dans l'histoire du peuple japonais connaît des variations locales infinies et revêt à Kanazawa un caractère bien particulier.

Ville de culture fortement influencée par les samouraïs, Kanazawa témoigne d'une tradition riche et ancienne pour la pratique de la cérémonie du thé, rituel emblématique de l'ancienne société aristocratique. Durant l'époque Edo, les seigneurs Maeda passaient pour s'y adonner avec goût, favorisant ainsi le développement de tout ce qui est susceptible d'en réhausser l'agrément. De fait, en même temps que s'épanouissait l'artisanat en lien avec cette pratique, Kanazawa est devenue, avec Kyoto et Matsue, l'une des trois villes du Japon les plus réputées pour la confection des « wagashi ». Comptant parmi les aspects les plus originaux de la gastronomie japonaise, ces pâtisseries traditionnelles, fabriquées le plus souvent à base de sucre de canne, de farine de riz et de pâte de haricots sont servies lors de la cérémonie du thé. Les *wagashi* sont connus des gourmets du monde entier par le fait que leur confection vise à ravir les cinq sens, par leur apparence, leur texture, leur goût, leur parfum et les sons qu'ils produisent. Mais comme pour toute la cuisine traditionnelle japonaise, ce sont aussi des marqueurs saisonniers.

Photo: *Wagashi* Morihachi

Nombreux et variés, servis en accompagnement de l'immuable rituel de la cérémonie du thé, il leur revient rien moins que d'annoncer la venue, d'exprimer la beauté ou de prolonger l'émotion que procure la floraison des arbres, le chant des cigales, les teintes embrasées des colines en automne ou la chute des premières neiges.

"sushi"

鮨

poisson　délice

Déguster des sushis à Kanazawa

Il serait vraiment dommage de ne pas profiter de votre séjour à Kanazawa pour y déguster des sushis.

Les habitants de la région ont souvent pour habitude d'emmener des visiteurs venus de loin dans des restaurants de sushis. Il est vrai qu'à Tokyo, par exemple, si vous souhaitez manger des produits d'une qualité équivalente, le prix s'en ressentira fortement alors qu'à Kanazawa, le montant de l'addition restera dans une fourchette raisonnable. C'est que lorsque la mer est démontée au nord-est, dans la baie de Toyama, le poisson y est abondant alors que les eaux de l'ouest au large de Kanazawa et de Fukui, regorgent de crustacés. La mer du Japon prodigue ainsi en toutes saisons de grandes quantités de produits d'une qualité exceptionnelle.

De plus une eau naturelle très pure ruisselle depuis les flans du mont sacré Hakusan qui, déversée dans les rizières, produit un grain très réputé.

On trouve également à Kanazawa des fabricants de sauces soja très appréciées. Tous les ingrédients nécessaires à la confection de délicieux sushis sont donc réunis à Kanzawa.

Un art qui se transmet de maitres à disciples

La technique des chefs-sushi, dissimulée dans une apparente simplicité

Derrière le comptoir se tient la figure imposante du maître chef-sushi. Les longues années consacrées au perfectionnement de son art se devinent dans sa posture fière et impassible.

On dit qu'il faut en général une dizaine d'années d'apprentissage à un chef-sushi avant d'exercer devant un client.

Différencier parfaitement d'un coup d'oeil les bonnes et mauvaises parties du poisson, savoir les découper pour en réhausser le goût, ajuster la quantité d'eau nécessaire à la bonne cuisson du riz sont quelques unes des nombreuses aptitudes essentielles au métier du chef-sushi, mais largement indiscernables pour l'oeil du consommateur.

Le chef-sushi poursuit une seule voie. Le monde dans lequel il vit s'apparente un peu à celui de ces moines qui se consacrent entièrement à une discipline austère et stricte.

La technique du façonnage dont dépend l'assemblage équilibré du « shari » et du « neta ».

La recette du sushi est simple mais extrêmement délicate.

Si l'on tasse trop le « shari », la boule de riz préparée au vinaigre, comme pour les « onigiri », celle-ci ne se décomposera pas facilement en bouche. Pour qu'il puisse au contraire fondre en un instant, il faut le tasser de manière à ce qu'il subsiste de l'air à l'intérieur mais en évitant les ouvertures trop larges afin qu'il ne se démolisse pas au moment où les baguettes le saisissent. Cette préparation délicate nécessite donc une grande maîtrise et beaucoup d'expérience. Le riz cuit durcissant rapidement, il convient de déguster le sushi lorsqu'il vient d'être préparé, c'est à ce moment qu'il sera le meilleur. Le chef-sushi a cette particularité de n'utiliser comme outil de cuisine que ses mains. Il veille donc en toutes circonstances à les utiliser avec précaution et à leurs conditions d'hygiène et de propreté. De la technique du façonnage dépend l'harmonie du « shari » et du « néta ». Elle est le secret caché de la finesse des meilleurs sushis. Aussi, si vous avez l'occasion de vous assoir au comptoir d'un restaurant de sushis, ne manquez pas l'occasion d'admirer de vos propres yeux ce moment magique où une paire de mains parvient à créer des saveurs profondément exquises.

Un accessoire réhaussant l'attrait visuel des sushis

La feuille de *baran* délimite des zones à l'intérieur du plateau ou de l'assiette. Souvent faite à base de feuilles de bambou mais pas uniquement, elle peut être taillée en divers motifs figuratifs typiquement japonais, comme la tortue ou la grue, jusqu'aux visages évoquant la beauté des portraits féminins d'estampes ukiyoe. Le chef-sushi effectue son découpage en une dizaine de minutes. S'il n'est guère possible de le voir à l'oeuvre pour cette tâche, la présence des feuilles de baran dans votre assiette l'agrémentera d'une touche esthétique supplémentaire.

Les feuilles de séparation « baran »

鮪 thon

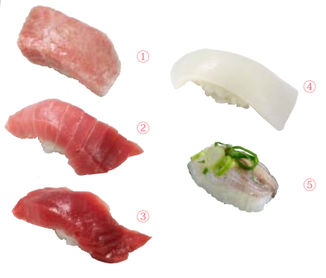
Hobo
Nôten (Hachinomi)
Kama
Kamatoro
Sekami (Chûtoro)
Harakami (Ôtoro)
Senaka (Chûtoro)
Haranaka (Ôtoro/Chûtoro)
Akami (Maguro)
Seshimo (Chûtoro)
Harashimo (Chûtoro)
Onomi

烏賊 calmar

Mimi (nageoires)
Ika (manteau)
Nankotsu (tête)
Geso (tentacules)

Les noms des sushis diffèrent selon la garniture

Même provenant du même animal les noms des variétés de sushis changent en fonction des parties consommées. Comme il existe le filet, le faux-filet ou l'entrecôte pour la viande de boeuf, le très apprécié thon est divisé en autant de parties comme le *ôtoro*, le *chûtoro* ou le *akami*. Leurs saveurs diffèrent à un point tel qu'une dégustation comparative ne manque pas d'intérêt.



① *Ôtoro* : C'est la partie la plus prisée des japonais et aussi la plus onéreuse. Presque blanche, sa chair grasse et tendre, aux grandes valeurs nutritives, est particulièrement recherchée pour sa saveur et son caractère fondant en bouche.

② *Chûtoro* : C'est après le *ôtoro* la plartie la plus chère. Elle offre un bel équilibre entre le gras du ôtoro et le maigre de la chair rouge. C'est une partie très douce qui procure une grande satisfaction gustative.

③ *Akami* : Littéralement appelée viande rouge en japonais, c'est la partie standard du sushi de thon. Au delà de sa teinte rouge belle et vive, cette partie offre la quintessence de la saveur du thon cru.

④ *Ika* : La transparence est l'indice de fraîcheur du calmar. Sa texture en bouche et la douceur de son arôme constituent sa principale caractéristique. Le *neta* de calmar est le plus souvent prélevé sur le manteau.

⑤ *Geso* : *Geso* est l'ancien nom japonais pour désigner les chaussures. C'est ainsi que l'on nomme également les tentacules de calmar dans le monde des sushis. Sa sensation presque croquante et sa douceur sont particulièrement appréciées.

Au printemps

En été

タイ

Tai (dorade)
(mai - juin)

Le terme utilisé par les japonais pour la dorade, « tai » a pour proche homophone le mot « medetai » qui désigne les occasions heureuses. C'est un poisson particulièrement apprécié au Japon. D'une grande fraîcheur et d'une remarquable finesse, ne manquez sous aucun prétexte d'en apprécier l'inégalable saveur.

サヨリ

Sayori (hemiramphidae)
(mars - avr.)

Ce poisson d'un brillant argenté constitue un plaisir pour les yeux. Son premier arôme, très délicat, s'accorde bien avec la saison. Son deuxième arôme plus suave et profondément doux fait la grande réputation de ce poisson méconnu.

"Shun"
la saison

旬

le jour

Une forme courbée : l'enveloppe des jours

赤イカ

Akaika (calmar rouge)
(juil. - août)

Espèce bien charnue, le calmar rouge renferme une saveur riche et profonde. Très apprécié au Japon, son prix est en conséquence plus élevé que pour les autres espèces.

アラ

Ara (niphon spinosus cuvier)
(août - sep.)

Ce poisson à la chair ferme exsude son opulent parfum si vous le croquez à belle dent. Sa saveur particulière est très prisée des gourmets et autres connaisseurs.

甘エビ

Amaebi (crevette douce)
(sep. - oct.)

Comme l'exprime bien son nom, cette crevette de saison très tendre possède un arôme velouté et riche. Les sensations gustatives qu'elle procure et sa texture très agréable en font un des emblèmes gastronomiques de Kanazawa.

ノドグロ

Nodoguro (Doederleinia berycoides)
(sep. - oct.)

C'est réellement le neta que nous vous conseillons de goûter à l'occasion de votre venue à Kanazawa. Ce poisson assez gras possède pourtant un arôme très délicat, réalisant avec bonheur l'équilibre entre finesse et transparence.

A chaque saison ses *neta*

Au large de Kanazawa, en mer du Japon se trouve la ligne de jonction d'un courant marin chaud et d'un courant marin froid, draguant de grandes variétés de succulents poissons. Mais la meilleure période pour en consommer la chair (la période précédant la ponte) diffère en fonction de chaque espèce et de chaque saison.

C'est ce que les japonais nomment *shun* : le principe essentiel d'une cuisine rigoureusement déterminée par l'influence des saisons. A l'occasion de votre venue à Kanazawa, vous aurez certainement l'occasion de vous rendre compte quelles sont les *neta* courantes à chaque moment de l'année.

En automne

En hiver

ブリ

Buri (seriola quinqueradiata)
(janv. - févr.)

La sériole d'hiver est appelée « kanburi ». Ce poisson fort généreux déploie une gamme incroyable d'arômes débordants et subtils. Il est l'un des trésors de la mer du Japon en hiver.

カニ

Kani (crabe des neiges)
(déc. - janv.)

Le mâle et la femelle sont respectivement appelés « zuwaigani » et « kobakogani ». La chair du mâle, d'une grande finesse, est appréciée pour sa fraîcheur. La femelle est réputée pour l'arôme riche et profond de ses oeufs. Les habitants de Kanazawa sont confrontés tous les hivers au dilemne d'avoir à choisir l'un ou l'autre. Nous ne saurions trop vous conseiller de goûter les deux !

Manger « à la sauce » japonaise

Les restaurants de sushi possèdent un jargon très spécifique. On y entend généralement des mots et expressions sensiblement différents du japonais standard et dont la connaissance ne pourra que vous aider à apprécier plus les moments que vous y passerez.

Oaiso (O-a-i-so): C'est le mot utilisé dans les restaurants de sushis pour demander l'addition. Pour ajouter la politesse d'usage, prononcez : « Oaiso onegaishimasu ».

Gochisōsama : C'est un terme non spécifique aux restaurants de sushis que les japonais emploient à la fin d'un repas ou en sortant du restaurant pour signifier qu'ils ont apprécié le repas.

Doit-on manger avec les mains ou utiliser des baguettes ?

En pratique, c'est à vous de choisir mais il est plus aisé d'utiliser ses mains. Il est donc indispensable de bien se laver les mains avant de prendre votre repas.

Neta : A l'exception du riz et de la feuille de nori, il s'agit du principal ingrédient de votre sushi. Pour demander la suggestion du jour : « Kyô no yoi neta wa nan desuka »?

Taishô : Ce terme désigne le patron du restaurant quand il est aussi chef-sushi. C'est au départ un grade militaire. Les chefs-sushi sont réputés pour avoir un caractère pour le moins entier.

Sabi : Il s'agit d'une abréviation pour wasabi. L'abréviation est très couramment utilisée dans la langue japonaise. Si vous n'en voulez pas, dites : « Sabi nukide onegai shimasu ».

Shari : Il s'agit de la boulette de riz préparée au vinaigre : la base du sushi. C'est un terme issus du lexique bouddhiste.

Agari : Ce mot signifie le « but » en japonais. Dans un restaurant de sushi il est utilisé pour désigner le thé, que les japonais boivent après le repas. Pour en demander, prononcez « Agari kudasai »

Comment passer votre commande ?

C'est à votre guise. Vous pouvez simplement commander les sushis que vous souhaitez manger ou, si vous préférez déguster des *neta* de saisons et des produits issus de la pêche locale, le chef-sushis peut vous proposer de composer un menu sur mesure en fonction de la saison et de l'arrivage du jour. Il convient alors de lui signifier votre budget et les aliments que que vous ne souhaitez pas manger.

Omakase : C'est le mot utilisé pour demander la suggestiion du chef en fonction de votre budget. Demandez ainsi pour un budget de 3000 yens : « Sanzenen gurai de omakase de onegaishimasu ».

L'usage de la sauce soja :

Si le chef-sushi a préalablement badigeonné votre sushi de sauce soja ou d'une autre préparation, vous pouvez le manger ainsi. Sinon, vous pouvez verser une petite quantité de sauce soja sur le neta avant de manger votre sushi. Si une fiole spéciale est proposée pour les *gunkanmaki* vous pouvez l'utiliser. Sinon, versez un peu de sauce soja sur une tranche de *gari* (gingembre mariné) que vous utiliserez ensuite pour badigeonner votre sushi.

Gunkanmaki : C'est une variété de sushis enroulés d'une feuille de nori d'environ 4 centimètres avec le *néta* posé sur le *shari* et non à l'intérieur comme pour le *makizushi* bien connu des français.

Kan : C'est la dénomination du sushi à l'unité. Les sushis sont très généralement servis par paire. Aussi si vous n'en souhaitez qu'un, il faut le spécifier ainsi : « Ikkan onegaishimasu ».

Gari : Il s'agit de fines tranches de gingembre marinées dans du vinaigre de riz, proposées en accompagnement. Ce nom est une onomatapée se référant à son côté croquant. La combinaison du thé et du *gari* est appelée « arukarisei », elle se réfère à sa fonction d'équilibre acido-basique. Le *shari* étant imbibé de vinaigre (acide), le thé et le *gari* (basique) sont proposés pour rééquilibrer la réaction et rafraichir le palais. La chimie organique n'était pas connue des anciens mais leur intuition était juste.

S'assoir : Si vous venez à un nombre restreint nous vous conseillons le comptoir d'où vous pourrez apprécier le travail du chef-sushi. Mais il est aussi possible de demander une chaise si vous ne souhaitez pas passer le repas assis sur le tatami.

Photo: *Sushi* Aoi Zushi

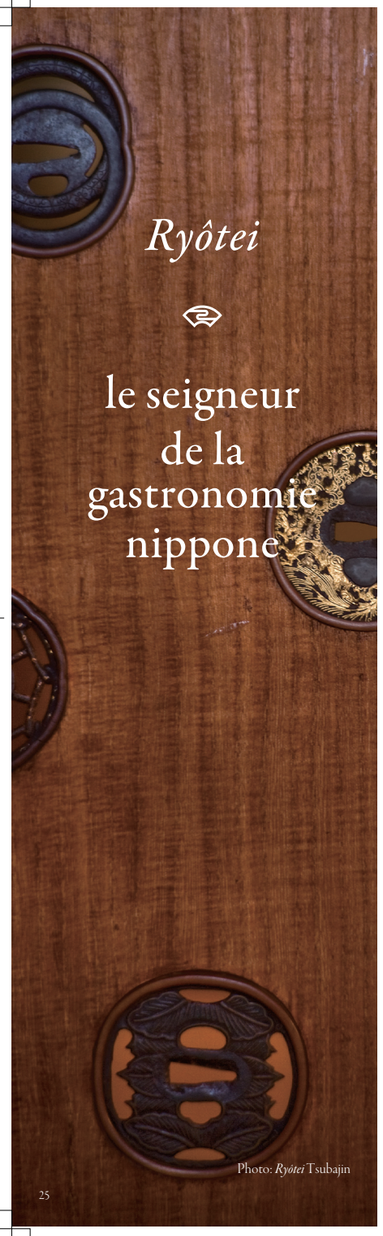


Photo: *Ryôtei* Tsubajin

A tout seigneur tout honneur, c'est par le *ryôtei* que l'on se doit de commencer un bref tour d'horizon des établissements de restauration emblématiques de la gastronomie japonaise. Le *ryôtei* contemporain est l'héritier de la tradition des « chaya », les anciennes maisons de thé dans lesquelles la haute société d'Edo venait apprécier les saveurs des mets et alcools servis, accompagnés par des chants et danses de geïshas.

Le *ryôtei* a gardé de cet héritage un côté résolument élitiste. On n'y pénètre normalement que si l'on est recommandé par des personnes y ayant leurs entrées, clientèle huppée que l'on ne retrouve que dans les plus hautes strates de la société nippone ; dirigeants de grandes entreprises, hommes politiques et diplomates. Plus que les tarifs très onéreux pratiqués par les *ryôtei*, cet impératif de cooptation explique qu'il n'y ait eu d'opportunités pour les touristes étrangers d'y faire l'expérience irremplaçable d'un véritable voyage dans le temps, que très rarement. Mais aujourd'hui, à Kanazawa, un certain nombre de ryôtei sont accessibles aux touristes étrangers (voir guide).

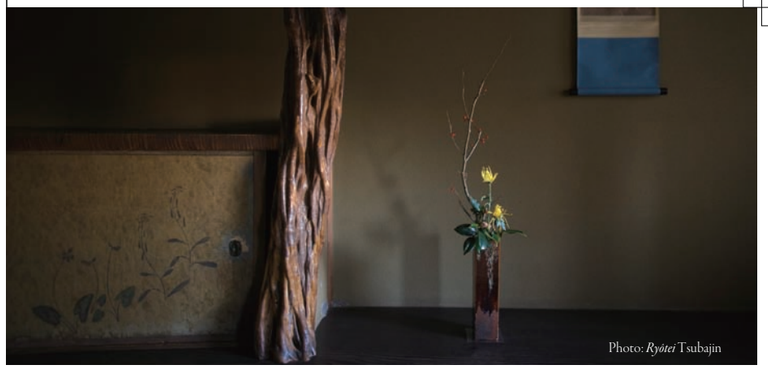


Photo: *Ryôtei* Tsubajin

Le *ryôtei* se targue de renfermer dans ses murs la quintessence de l'*omotenashi*, la culture japonaise de l'hospitalité. Généralement tenu dans une maison traditionnelle du plus pur style de la période Edo, le *ryôtei* est essentiellement une entreprise familiale transmise de génération en génération. La gérante du lieu, nommée « okami », vous conduira à travers maints couloirs vers la pièce où vous sera servi le repas. Assis à même le tatami, une petite table basse *ozen* posée devant vous, vous aurez tout le loisir d'apprécier la vue du jardin attenant en dégustant les plats traditionnels de la cuisine *kaiseki*, préparée par les hommes de la famille.

Car contrairement à la tradition du repas festif japonais, au cours duquel tous les plats sont servis simultanément comme dans un banquet, le dîner dans un *ryôtei* suit un ordre strict au cours duquel, accompagnée par la musique et la danse des *geïshas* dans une athmosphère tamisée, l'*okami* agrémentera votre repas d'intarissables commentaires sur la confection de chaque plat et la beauté de leurs receptacles.

Si, par analogie avec le vocabulaire musical, on peut proposer que la succession des plats en France obéit à un mouvement de *crescendo*, on considèrera plus volontiers que la logique secrète qui commande le repas d'un *ryôtei* obéït au principe de variations, plus à même d'exprimer en cuisine, la beauté des saisons. Sommet de raffinement et de sensibilité, la cuisine du *ryôtei* comme tout élément de la culture traditionnelle japonaise, doit en effet en être le reflet distingué. Elle lui rend hommage à travers les ingrédients qu'elle mobilise, mais aussi, dans sa présentation, par tout un travail sophistiqué d'évocation de la nature, offrant ainsi à l'oeil la possibilité d'en retrouver les couleurs et sensations propres. La vaisselle utilisée, laques et céramiques réalisées par les artisans les plus réputés, apporte ici une touche complémentaire idéale et contribue à donner au convive la sereine et tranquile sensation d'être pour un temps l'hôte privilégié d'une célébration totale de la beauté sous ses multiples facettes.

Photo: *Kappô* Kotaro

Kappô

entre tradition et confort moderne

Le restaurant de type *kappô* souffre d'un manque de notoriété auprès du public non-japonais fort injuste mais compréhensible au regard de sa position inconfortable entre le *ryôtei*, dépositaire d'une tradition culinaire ancestrale et aristocratique d'une part, et l'*izakaya*, sympathique et vrombissant forum de l'immense classe moyenne à laquelle se targue d' appartenir la grande majorité du peuple japonais, d'autre part.

De tailles variables et non moins nombreux que les *ryôtei*, les *kappô* font souvent valoir un savoir-faire culinaire qui ne souffre pas de la comparaison avec les premiers. Ils partagent en effet avec eux le souci de maintenir une tradition vivace, celle d'une cuisine sophistiquée qui trouve dans le cycle des saisons la source féconde d'une inspiration toujours renouvelée. Toujours décorés avec goût et présentant les mets dans une vaisselle sélectionnée avec le plus grand soin, les *kappô* seront aussi à l'aise pour vous servir, que vous préfériez vous en remettre à la carte ou que vous soyez tenté de commander un menu pré-établi dans lequel le chef montrera tout son art ainsi que l'amour qu'il ressent pour la nature, inlassable et prodigieux cellier des palais gourmands.

Bien qu'onéreux, un dîner pris dans un *kappô*, accoudé au comptoir ou assis autour d'une table sur tatami, ne manquera pas de vous apporter toutes les sensations pour lesquelles la gastronomie japonaise a acquis une réputation amplement méritée.

Photo: *Izakaya* Ikazu

Izakaya

au coeur de la sociologie urbaine

L'*izakaya* est sans doute le type de restaurant le plus fréquenté par la population d'un pays dont il faut ici rappeler qu'il reste l'un des premiers consommateurs au monde de restauration en dehors du foyer. De par son côté résolument populaire, et ses tarifs raisonnables, c'est un peu l'équivalant du bistrot français ou du bar à tapas espagnol.

De taille et de style variable, les japonais aiment à s'y rendre en groupes, entre amis ou collègues de travail, généralement le soir à l'occasion de ce que l'on appelle des *nomikai*, des « réunions autour de la boisson ». Le saké et la bière y coulent volontiers à flot, accompagnant les conversations à bâtons rompus sur les tendances à la mode, les problèmes de l'entreprise, les performances des sportifs nationaux et tous les sujets qui contribuent à ce que la cohésion sociale du pays demeure une réalité. L'*izakaya* a donc une place centrale dans les modes de gestion des relations interpersonnelles au sein de la société japonaise. Le service ici, comme la cuisine servie, japonaise et occidentale, se veut simple, rapide, direct et efficace. L'*izakaya* assume en effet un rôle de soupape d'évacuation d'une société qui marche bien souvent au stress. C'est un endroit où l'on recherche avant tout la décontraction. Si vous ne pouvez plus vous passer du calme et des manières impeccables de la politesse nippone, cet endroit n'est peut-être pas fait pour vous. En revanche, si vous souhaitez passer quelques heures autour d'un repas sans vous assoir à même le tatami, les *izakaya* mettront à votre disposition tables et chaises. Accoudé au comptoir vous pourrez y déguster une cuisine simple mais inventive et variée, au son typique d'un groupe de *salaryman* prenant congés après le rituel « ipponjime », le claquement de mains synchrone signifiant la fin de la soirée.

Aller au restaurant à Kanazawa : informations pratiques

Certains usages propres à la restauration sont particuliers au Japon.
La lecture de ces quelques recommandations vous aidera à y voir plus clair.

1ère étape : La réservation

- Si une réservation est nécessaire vous pouvez demander à votre hôtel de l'effectuer pour vous.

2ème étape : L'arrivée au restaurant

- Une fois accueilli, faites connaître à l'employé combien vous êtes.
- Si vous avez une préférence concernant la manière de vous assoir (chaise ou à sur le tatami), faites le savoir. Nous vous conseillons d'essayer ce que l'on appelle le « hori-go-tatsu » qui consiste à creuser le plancher de manière à pouvoir être assis sur le tatami tout en dépliant les jambes comme si vous étiez sur une chaise. Si vous ne souhaitez pas être assis sur le tatami, vous pouvez toujours demander une table ou une place au comptoir.
- Pous vous assoir sur le « koagari », un espace en tatami légèrement surélevé, il vous faut d'abord quitter vos chaussures.

3ème étape : La commande

- Présentez vos éventuels coupons de réduction avant votre première commande. Certains restaurants ne les acceptent pas lors du règlement.
- Vous trouverez un dispositif de sonnerie sur votre table, généralement un appareil muni d'un gros bouton en plastique. Pressez le pour appeler le serveur.
- Si votre restaurant ne possède pas de carte en langue étrangère, les photos, un vocabulaire d'anglais même restreint et la gestuelle doivent vous aider à communiquer. Les japonais s'ils ne parlent pas toujours volontiers connaissent assez généralement un grand nombre de mots en anglais.
- Parfois, les prix ne sont pas indiqués sur le menu. Ceci s'explique par le fait que, en fonction des saisons, le prix des aliments peut varier de manière assez importante. Pour éviter les mauvaises surprises lors du règlement, il vaut donc mieux vous enquérir des prix non-affichés avant de passer votre commande.

4ème étape : L'addition

- Si certains restaurants vous offrent de payer séparément, comme les restaurants de *ramen* ou les restaurants à menu fixe (*teishoku*), il est plutôt d'usage de régler en totalité au Japon. Essayez dans la mesure du possible de vous y conformer.
- Certains restaurants ne délivrent pas de reçus systématiquement. Si vous souhaitez néanmoins effectuer une vérification, il est toujours possible de demander le détail de votre commande.

A propos des usages et manières à table des japonais

Yakumi : Condiments divers

Le wasabi, la moutarde japonaise, les poireaux hachés, la purée de radis ne doivent pas être considérés comme un accompagnement mais utilisés comme condiments à intégrer au plat dégusté selon votre goût.

Shôyu : Sauce soja

La sauce soja n'est pas une sauce au sens de ce mot dans la cuisine française.

Elle n'est pas à apprécier pour son goût en soi mais, comme le sel, est utilisée pour relever le goût de chaque ingrédient. Comme pour les sashimis, par exemple, il ne faut point trop en mettre de manière générale.

Tsukidashi : les amuse-gueules

Dans certains établissements, une charge pour s'assoir est inclue dans le prix total. En échange, il vous est généralement offert un amuse-gueule pour patienter.

Nomi hôdai : la boisson à volonté

Au Japon, notamment dans les *izakaya*, la formule du *nomi hôdai* est assez courante. L'établissement propose une carte de boissons et un intervalle de temps pendant lequel la boisson que vous souhaitez vous sera resservie à volonté. Certains restaurants vous le proposent en même temps qu'un menu prédeterminé. Ce système n'étant pas généralisé, demandez préalablement s'il existe au cas où vous souhaiteriez en bénéficier.

Ce qui est gratuit.

Le thé, l'eau et les *shibori* (serviettes humides chauffées pour vous laver les mains) sont gratuits partout et volontiers reproposés. En revanche les redemander en quantité exagérée ou les consommer sans commander autre chose ne vous attirera pas que des regards sympathiques de la part des employés du restaurant.

Quelques règles de comportement élémentaires

Evitez de toucher aux pièces d'équipement et aux articles de décoration. Beaucoup de restaurants à Kanazawa ont recours à des objets d'une très grande valeur mais uniquement pour le plaisir de vos yeux. Si vous en veniez à endommager quoi que ce soit, votre voyage s'en retrouverait complètement gâché.

Sans vous astreindre non plus au silence qu'on vous demanderait dans le cadre d'une méditation zazen, conformez-vous à la règle élémentaire consistant à ne pas paraître exagérément bruyant aux oreilles de votre voisin.

Evitez de prendre en photo l'assiette de votre voisin ou des autres clients du restaurant, et à fortiori si vous ne les connaissez pas. Sous toutes les latitudes, chacun reste attaché à sa vie privée.

Inutile de laisser un pourboire

La pratique du pourboire n'existe pas dans les restaurants japonais. Si vous voulez manifester votre satisfaction, dites simplement « arigatô, gochisôsama » (à prononcer arigatô gotchissôssama) en quittant l'établissement. C'est amplement suffisant.

Établissements de restauration

Dans ces pages sont présentés des restaurants qui réservent aux touristes étrangers un accueil enthousiaste et chaleureux.
Nous espérons que les repas que vous prendrez à Kanazawa seront de purs moments de plaisir !

Légende des icônes

- **Sushiya** (restaurant de sushis)
- **Izakaya** (restaurant servant des brochettes grillées, des marmites oden, etc.)
- **Ryôtei** (restaurant traditionnel de luxe)
- **Kappô** (restaurant gastronomique traditionnel)
- **Restaurants de cuisine étrangère** (cuisine occidentale, chinoise)
- **Teishokuya, shokudô** (restaurants proposant des formules repas) / **Nouilles soba, udon**
- **Salon de thé**
- **Café**
- **Bar, pub, club de nuit**
- **Interdit de fumer**
- **Restaurant accueillant des familles avec enfants**
- **Accès WiFi**
- **La carte comprend des plats végétariens**
- **Carte VISA**
- **MasterCard**
- **Carte American Express**
- **Carte China UnionPay**
- **Carte JCB**

1 葵寿し
Aoi Zushi

MAP 3-A

Assortiment nigiri (9 pièces) : 3 000 yens

Phone : 076-221-8822 Reservation : Sans réservation
Address : 1-5-46 Nagata, Kanazawa
Access : à 8 min. de marche la sortie ouest de la gare JR de Kanazawa.
Hours : 11:00-23:00 (Dernière commande à 22:30)
Seats : Comptoir, zashiki (tatamis), salles privées
Closed : Les mercredis
Language : Menu en japonais uniquement
Price / Course : Prix moyen déjeuner : 3 000 yens, Prix moyen dîner : 5 000 yens / Assortiment : à partir de 1 400 yens / Menu gastronomique sushis (8 mets) : 6 000 yens (boisson non comprise)

Ce restaurant de sushis sélectionne avec rigueur les meilleurs ingrédients de chaque saison. Le cadre est élégant et luxueux.

Pour une commande de plus de 3 000 yens, un sushi offert (crevette, crabe, seiche, poisson à chair blanche)

2 あかめ寿司
Akame Zushi

MAP 2-A

Assortiment nigiri Tanabata : 2 000 yens

Phone : 076-263-9787 Reservation : Sans réservation
Address : 1-9-15 Honmachi, Kanazawa
Access : à 3 min. de marche de la gare JR de Kanazawa.
Hours : 17:00-1:00 (Dernière commande à 00:30)
Seats : Comptoir, zashiki (tatamis)
Closed : Les 2e et 4e jeudis du mois
Language : Menu en anglais
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 3 000 yens / Assortiment de sushis : à partir de 1 200 yens / Menu gastronomique sushis : à partir de 4 000 yens / Sashimi, poissons grillé, chawan mushi (flan aux oeufs cuit à la vapeur), tempura, sushis.

Un restaurant de sushis où vous vous sentirez à l'aise pour commander : les prix sont très clairement indiqués.

Formule à 3 150 yens (4 mets : poisson grillé, flan salé aux œufs, tempura, sushi)

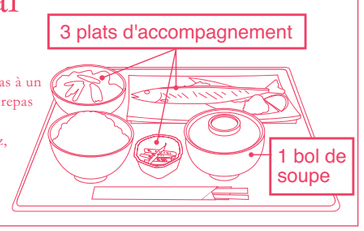
Quelques clés pour mieux profiter de votre voyage

一汁三菜

Les principes de base de la cuisine

Ichijû sansai

« Une soupe et trois plats d'accompagnement »
Cette expression renvoie, non pas à un repas gastronomique, mais à un repas japonais ordinaire : celui-ci se compose, en plus d'un bol de riz, d'une soupe et de plats d'accompagnement.



3 一平鮨
Ippei Zushi

MAP 2-C

Formule nigiri : 1 400 yens

Phone : 076-261-8674 Reservation : Sans réservation
Address : 1-5-29 Katamachi, Kanazawa
Access : à 1 min. de marche de l'arrêt de bus Katamachi Labbro-mae.
Hours : de 18:00 à 1:00 du matin
Seats : Comptoir
Closed : Les dimanches, et les jours fériés
Language : Menu en anglais (Personnel parlant anglais)
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 2 000 yens

Un restaurant de sushis avec comptoir dans lequel on n'hésite pas à entrer pour prendre un repas seul. Des ingrédients de première fraîcheur proposés à des prix abordables.

Pas de coupon

4 金澤玉寿司 本店
Kanazawa Tama Zushi

MAP 3-D

Assortiment nigiri (supérieur) : 2 200 yens

Phone : 076-221-2644 Reservation : Réservation nécessaire
Address : 2-21-19 Katamachi, Kanazawa
Access : à 1 min. de marche de l'arrêt de bus Katamachi Kingeki Pasion-mae
Hours : de 17:00 à 2:00 du matin (soirée du vendredi : jusqu'à samedi 2:30 du matin ; jour férié minuit)
Seats : Comptoir, zashiki (tatamis), salles privées, tables horigotatsu
Closed : Les dimanches, et les lundis suivant un jour férié.
Language : Menu en anglais
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 8 000 yens / Formules pour 2 personnes ou plus : à partir de 5 250 yens - supplément boisson à volonté : 2 500 yens

Un comptoir qui évoque le décor du théâtre No. Des poissons de première fraîcheur soigneusement préparés. Salles privées à l'étage.

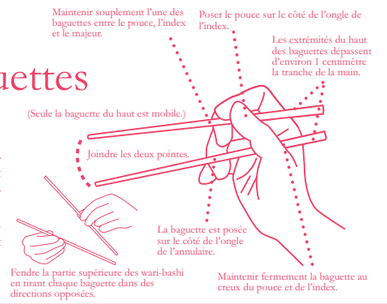
Pas de coupon

Quelques clés pour mieux profiter de votre voyage

Les clés pour devenir un fin connaisseur du Japon !

Manier les baguettes
箸の使い方

Les wari-bashi sont des baguettes à fendre. On fend la partie supérieure en tirant chaque baguette dans des directions opposées. On obtient ainsi une paire de baguettes. Vous trouverez ci-dessous toutes les indications utiles pour tenir et manier les baguettes.



5 八兆屋 金沢駅前店
Hacchoya Kanazawa-Ekimae

MAP 3-A

Formule cuisine locale

Phone : 076-223-1184
Reservation : R□servation n□cessaire en fin de semaine
Address : 1st Base, Porte Kanazawa Bldg., Honmachi, Kanazawa
Access : 3 min. de marche la gare JR de Kanazawa.
Hours : de 11:00 24:00 (Derni re commande : 23:00)
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), tables horigotatsu
Closed : Pas de fermeture
Language : Menu en anglais
Price / Course : Prix moyen d□jeuner : 1 000 yens - 2 000 yens / Prix moyen d ner : 3 000 yens - 4000 yens / Formules : partir de 2 625 yens - suppl□ment boisson volont□ : 1 890 yens

Izakaya de style japonais servant du sak□ local et des plats cuisin□s. Tables horigotatsu qui vous permettent d' tre confortablement assis.

10 % de r□duction sur l'addition du soir

6 醍庵
Daian

MAP 3-A

Plateau Seseragi : 2000 yens

Phone : 076-263-5858 Reservation : Sans r□servation
Address : 1st Base and 1F, Central Bldg., 4-1 Horikawamachi, Kanazawa
Access : 3 min. de marche de la gare JR de Kanazawa.
Hours : de 17:00 24:00 (Derni re commande : 23:00)
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Pas de fermeture
Language : Menu en anglais
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 3 500 yens / Formule : partir de 2 000 yens - Suppl□ment boisson volont□ : 1 500 yens

Un restaurant dans lequel on se sent ˆ l'aise. Vous vous r□galerez d'ingr□dients locaux tout frais.

Une boisson gratuite par personne

7 座いっく
The Ikku

MAP 2-B

Phone : 076-224-1919 Reservation : R□servation n□cessaire
Address : 16-48 Musashimachi, Kanazawa
Access : 1 min. de marche de l'arr t de bus Musahigatsuji.
Hours : de 17:00 24:00 (Derni re commande repas 22:30, boissons 23:00)
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Les dimanches (Le derni r jour quand il a plusieurs jours f□ri□s d'affil□e)
Language : Menu en anglais et en chinois
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 3 500 yens - 4 000 yens / Formule : partir de 2 800 yens - Suppl□ment boisson volont□ : 1 500 yens

Cet izakaya se trouve ˆ 3 min. ˆ pied du march□ Omich . Le patron se fournit tous les jours au march□ et cuisine des plats de saison.

1 bol offert

8 鳥珍や 片町店
Chochinya Katamachi

MAP 2-C

Ailes de poulet Kanazawa

Phone : 076-231-5959 Reservation : Sans r□servation
Address : 2-1-14 Katamachi, Kanazawa
Access : 3 min. de marche de l'arr t de bus Korinbo 109-mae.
Hours : de 17:00 2:00 (Derni re commande 1:00)
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Les dimanches
Language : Menu en anglais
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 2 500 yens (Boisson comprise) / Formule gastronomique avec boisson volont□ pendant 2h : 5 250 yens

Un restaurant sp□cialis□ dans les plats ˆ base de poulet, servant □galement un d□licieux sak□. Les poulets sont issus d'□levages japonais.

Une aile de poulet offerte par personne

9 ヒロサカ亭
Hirosakatei

MAP 3-C

Assortiment tempura de produits de saison

Phone : 076-223-8422 Reservation : Sans r□servation
Address : 2-31-32 Katamachi, Kanazawa
Access : 2 min. de marche de l'arr t de bus Katamachi chuo-dori
Hours : de 17:30 23:00
Seats : Tables, comptoir, salles priv□es
Closed : Les dimanches
Language : Menu en anglais (Personnel parlant anglais)
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 3 000yens / Formule 6 mets : partir de 2 000 yens

Izakaya dont le patron anglophone accueille chaleureusement les touristes □trangers. Vous pourrez vous restaurer dans une atmosph re amicale.

10 % de r□duction sur l'addition (valable une fois)

10 いたる 本店
Itaru Honten

MAP 2-C

Cuisine locale : partir de 700 yens par met

Phone : 076-221-4194 Reservation : Sans r□servation
Address : 3-8 Kakinokibatake, Kanazawa
Access : 5 min. de marche de l'arr t de bus Korinbo.
Hours : de 17:30 23:30 (Derni re commande 23:00)
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Les dimanches (Quand le dimanche et le lundi sont f□ri□s, fermeture le lundi uniquement)
Language : Menu en anglais, en cor□en, en chinois (moderne et traditionnel)
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 4 000 yens - 5 000 yens / Formule : partir de 3 000 yens - Suppl□ment boisson volont□ : 1 500 yens (partir de 4 personnes)

Un restaurant ˆ l'atmosph re gaie et anim□e, servant de nombreux plats ˆ base de fruit de mer de premi re fra cheur. Grand choix de sak□s (Junmai), ˆ d□guster en fonction des plats.

Une sp□cialit□ de Hokuriku offerte par groupe

11 金澤町家料亭　壽屋
Kotobukiya

MAP 2-B

Phone : 076-231-6245
Reservation : R□servation n□cessaire depuis l'□tablissement d'h□bergement.
Address : 2-4-13 Owaricho, Kanazawa
Access : 5 min de marche de l'arr t de bus Musashigatsuji.
Hours : de 11:30 14:00 (Derni re commande 13:30) , de 18:00 22:00 (Derni re commande 19:30)
Seats : Tables, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Fermeture dates irr□guli res. Se renseigner
Language : Menu en japonais uniquement, mais personnel parlant anglais.
Price / Course : Menu gastronomique d□jeuner : partir de 4 725 yens / Menu gastronomique d ner : partir de 8 400 yens (boisson non comprise)

Un restaurant am□nag□ dans un ancien b timent d□sign□ tr□sor culturel de la ville de Kanazawa, dont l'architecture date d'il y a 150 ans.

Pas de coupon

12 つば甚
Tsubajin

MAP 3-D

D ner gastronomique

Phone : 076-241-2181
Reservation : R□servation effectuer depuis l'□tablissement d'h□bergement.
Address : 5-1-8 Teramachi, Kanazawa
Access : 5 min en taxi depuis Katamachi.
Hours : de 11:00 14:00, de 17:00 21:00
Seats : Tables, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Fermeture dates irr□guli res. Se renseigner (Fermeture de fin d'ann□e du 26 d□c. au 2 janv.)
Language : Personnel parlant anglais
Price / Course : Menu gastronomique d□jeuner : partir de 10 500 yens, d ner : partir de 21 000 yens (boisson non comprise)

Fond□ en 1752, cet □tablissement r□put□ de Kanazawa est fr□quent□ par de nombreuses personnalit□s du monde entier.

Feuille matifiante aburatori

13 兼六園三芳庵
Miyoshian

MAP 2-C

Bent chakaiseki : 3 150 yens

Phone : 076-221-0127 Reservation : R□servation n□cessaire
Address : 1-11 Kenrokumachi, Kanazawa
Access : proximit□ de la porte Hasuike-mon du jardin Kenroku-en.
Hours : partir de 9:00 (d□jeuner de 11:00 14:30, d ner: r□servation pour groupes de plus de 10 personnes.)
Seats : Tables, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Les mercredis et parfois d'autres jours. Se renseigner.
Language : Menu en japonais uniquement
Price / Course : Th□ vert matcha 550 yens (servi avec une confiserie traditionnelle) / Bent yugao : partir de 1 575 yens / D ner : partir de 6 000 yens

Fond□ en l'an 8 de l'□re Meiji (1875), cet □tablissement se trouve sur la berge de l'□tang Hisago-ike dans le parc Kenroku-en. Vous pouvez y d□guster du th□ vert matcha, des plats traditionnels de Kaga, tout en contemplant un paysage verdoyant, ber□ par le son de la cascade Midori-taki.

Taxe la consommation d□duite de l'addition.

14 居酒屋割烹　田村
Tamura

MAP 1-B

Phone : 076-222-0517
Reservation : R□servation n□cessaire depuis l'□tablissement d'h□bergement.
Address : 2-18 Namikimachi, Kanazawa
Access : 3 min. de marche de l'arr t de bus Hashiba-cho.
Hours : de 12:00 14:30 (sur r□servation), de 17:00 22:30
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles priv□es, tables horigotatsu
Closed : Fermeture dates irr□guli res. Se renseigner
Language : Menu en anglais et en chinois. Personnel parlant anglais.
Price / Course : Prix moyen d□jeuner : 2 000 yens, d ner : 4 000 yens / Formule volont□ (pendant 2h) : 5 000 yens

Situ□ au pied du pont des pruniers (ume-no-hashi), lieu de pr□dilection des photographes ˆ Kanazawa, ce restaurant est fr□quent□ par de nombreuses personnalit□s japonaises. Ne manquez pas de go□ter les rouleaux de riz ˆ la s□miole ou les nouilles tamura-udon

Formule de luxe fruits de mer 6 300 yens offerte 4 800 yens

15 魚半
Gyohan

MAP 3-C

Formule saveur de Kaga (Kaga no aji) : 4 200 yens

Phone : 076-222-2288 Reservation : Sans r□servation
Address : 2-12-15 Korinbo, Kanazawa
Access : 5 min. de marche de l'arr t de bus Korinbo.
Hours : de 11:30 14:00, de 16:00 22:00
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Les mercredis
Language : Menu en japonais uniquement
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 5 000 yens / Formule : partir de 3 480 yens

Un izakaya ˆ l'atmosph re amicale qui sert une cuisine ˆ base d'ingr□dients de saison.

Set d□gustation sak□ offert toute personne ayant command□ une formule saveur de Kaga (Kaga no aji)

16 割烹　むら井
Murai

MAP 3-C

Tempura de l□gumes de Kaga et de crevettes

Phone : 076-265-6555 Reservation : R□servation n□cessaire
Address : 2-12-15 Korinbo, Kanazawa
Access : 3 min. de marche de l'arr t de bus Korinbo.
Hours : de 11:30 14:00 , de 16:00 22:30 (Derni re commande 22:00)
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Fermeture dates irr□guli res (except□ en fin d'ann□e)
Language : Menu en anglais et en chinois.
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 7 500 yens / Formules de 5 000 15 000 yens

Un restaurant dans lequel vous pourrez d□guster une cuisine tr s soign□e, vari□e et respectueuse des ingr□dients de saison.

Une chope de bi re offerte

17 菊よし　さか井
Kikuyoshi Sakai

MAP 3-C

Jibuni

Phone : 076-262-8131　Reservation : Sans r□servation
Address : 2-1-1 Nagamachi, Kanazawa
Access : 10 min. de marche de Korinbo Daiwa.
Hours : de 11:30　14:30, de 17:30　23:00
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis)
Closed : Fermeture　dates irr□guli□res. Se renseigner
Language : Menu en japonais uniquement
Price / Course : Formule d□jeuner :　partir de 1 575 yens / Repas gastronomique :　partir de 3 675 yens / Formules entre 4 500 et 10 000 yens

Un restaurant servant une cuisine ^ base de produits locaux et de fruits de mer. Formules int□ressantes.

1 bol offert

18 割烹たけし
Takeshi

MAP 3-C

Phone : 076-234-2121　Reservation : R□servation n□cessaire
Address : 2-32-4 Katamachi, Kanazawa
Access : 7 min. de marche de l'arr□t de bus Katamachi Labbro Katamachi-mae.
Hours : de 11:30　14:30 (sur r□servation la veille) , de 17:00　23:00
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles priv□es, tables horigotatsu
Closed : Les dimanches (ouvert lorsqu'il y a plusieurs jours f□ri□s)
Language : Personnel parlant anglais
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 6 000 yens - 8 000 yens / Formule :　partir de 4 300 yens

A vous de choisir : le comptoir, une table ou une salle priv□e avec table horigotasu. Un restaurant dans lequel on se sent ^ l'aise.

Boisson　volont□　propos□　1 600 yens

19 小太郎
Kotaro

MAP 3-C

Marmite 4 personnes, Jiman yose-nabe

Phone : 076-221-4056　Reservation : R□servation n□cessaire
Address : 2-30-12 Katamachi, Kanazawa
Access : 5 min. de marche de l'arr□t de bus Katamachi Kingeki Pasion-mae.
Hours : de 16:00　23:00
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles pri-v□es, (toutes avec tables horigotatsu)
Closed : Les dimanches (Pas de fermeture en d□cembre, jusqu'au 30)
Language : Menu en japonais uniquement
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 7 000 yens / Menus sukiyaki ou shabu-shabu :　partir de 5 000 yens / Marmite : 3 700 yens

Des marmites avec les meilleurs ingr□dients de saison de Kanazawa. Menu gastronomique, shabu-shabu ou sukiyaki.

Une corbeille de fruit par groupe

20 ステーキ　かた瀬
Steak Katase

MAP 3-A

Formule avec filet de 150 g (production japonaise) : 5 800 yens

Phone : 076-222-1129　Reservation : R□servation n□cessaire
Address : 14-2 Showamachi, Kanazawa
A partir d'avril 2013 :K-2 West Katase Bldg F, 1-5-35 Kitayasue, Kanazawa
Access : 3 min. de marche de la gare JR de Kanazawa.
Hours : de 11:00　13:30, de 17:00　21:00
Seats : Comptoir, tables horigotatsu
Closed : Les lundis
Language : Menu en anglais
Price / Course : Prix moyen d□jeuner : 1 500 yens, d□ner : 7 000 yens / Formules d□jeuner : 1 260 yens - 3 000 yens, d□ner : 3 500 yens - 9 000 yens

Un restaurant servant des steaks ^ d□guster avec des baguettes, attabl□s ^ un comptoir teppanyaki. Des ingr□dients rigoureusement s□lectionn□s pour une cuisine originale et savoureuse.

Une petite bi□re pression par personne

21 レストラン 自由軒
Restaurant Jiyuken

MAP 1-B

Croquettes au crabe et□la cr□me

Phone : 076-252-1996　Reservation : Sans r□servation
Address : 1-6-6 Higashiyama, Kanazawa
Access : l'entr□e du quartier de Higashi Chaya.
Hours : de 11:30　15:00, de 17:00　21:30
Seats : Comptoir, zashiki (tatamis)
Closed : Les mardis, le 3e lundi du mois.
Language : Menu en anglais
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 1 000 yens / Formule 1 plat : 995 yens

Situ□ dans le quartier de Higashi Chaya, ce restaurant fond□ en 1909 sert une cuisine occidentale. Possibilit□ de commander des plats ^ emporter.

Caf□ offert apr□s le repas

22 四季のテーブル
Shiki-no-Table

MAP 3-C

Jibuni

Phone : 076-265-6155　Reservation : R□servation n□cessaire
Address : 1F, Aoki Cooking School, 1-1-17 Nagamachi, Kanazawa
Access : juste devant le Mus□e des boutiques anciennes du quartier des r□sidences de samourais de Nagamachi.
Hours : de 11:00　21:30 (Derni□re commande　20:30)
Seats : Comptoir, zashiki (tatamis)
Closed : Les mercredis (Si le mercredi est f□ri□, fermeture le jeudi)
Language : Menu en anglais
Price / Course : D□jeuner : Menu jibuni　partir de 1 100 yens / Menu shiki (4 saisons) : 2 100 yens
D□ner : Menu shiki (4 saisons)　partir de 3 700 yens

Ce restaurant situ□ dans le quartier des samourais de Nagamachi est supervis□ par Etsuko Aoki, chercheuse travaillant sur la cuisine locale du d□partement d'Ishikawa. D□couvrez toute la richesse de la cuisine de Kanazawa !

Un caf□ ou un th□ offert par personne

23 洋食屋 RYO
Yoshokuya RYO

MAP 2-C

Riz hanton avec friture de crevettes : 1 380 yens

Phone : 076-261-2177 Reservation : R□servation n□cessaire
Address : 2-2-9 Katamachi, Kanazawa
Access : 1 min. de marche de l'arr t de bus Katamachi Labbro.
Hours : de 11:30 15:00, de 17:00 22:00
Seats : Tables, comptoir
Closed : Les mercredis
Language : Menu en anglais. Personnel parlant anglais
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 1 000 yens - 3 000 yens / Formules : 3 500 yens - 5 000 yens

Un chef cuisinier qui officie depuis plus de 50 ans. Ne manquez pas de go□ter ses d□licieux steaks hach□s et son riz Hanton, sp□cialit□ de Kanazawa.

Un caf□ offert par personne apr s le repas

24 ステーキハウス なかむら
Steakhouse Nakamura

MAP 3-D

Phone : 076-221-0067 Reservation : R□servation recommand□e
Address : 1F, Saisei 81Bldg., 81 Jusangenmachi, Kanazawa
Access : 3 min. de marche de l'arr t de bus Katamachi Kingeki Pasion-mae
Hours : de 17:00 3:00 du matin (Derni re commande 2:00 du matin) / Jour f□ri□ : de 17:00 22:00 (Derni re commande 21:30)
Seats : Comptoir
Closed : Les dimanches, les lundis suivant un jour f□ri□
Language : Menu en anglais et en chinois (moderne et traditionnel)
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 10 000 yens (boisson comprise) / Formules 6 mets : partir de 5 800 yens

Un restaurant nich□ au coeur de Katamachi. Vous pourrez y d□guster une savoureuse viande de boeuf Noto kuroge wagyu grill□e sur les braises tout en buvant d'excellents vins.

Une boisson gratuite par personne

25 鰻飯と釜ごはん『福わ家』
Fukuwauchi

MAP 2-A

Phone : 076-264-8780 Reservation : R□servation recommand□e
Address : 1-9-31 Hikosomachi, Kanazawa
Access : 1 min. de marche de l'arr t Hikoso 1 chome du Furatto bus (ligne Konohana).
Hours : de 11:30 14:30, de 17:00 21:00 / Samedis, dimanches et jours f□ri□s de 11:00 21:00
Seats : Tables, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Les mercredis
Language : Menu en japonais uniquement
Price / Course : D□jeuner : partir de 980 yens / D ner : partir de 1 800 yens / Formule marmite won ton : partir de 1 600 yens, Kamagohan (riz cuit en marmite) : partir de 1 900 yens

Un restaurant qui propose diverses formules : matcha, won ton, kamagohan (riz cuit en marmite). Le bouillon des soupes et les nouilles sont faits-maison.

Un met offert par personne

26 さくら坂・食酒庵
Sakurazaka

MAP 2-D

Menu nouilles avec tempura 880 yens

Phone : 076-243-6556 Reservation : R□servation recommand□e
Address : 3-2-24 Teramachi, Kanazawa
Access : Descendre l'arr t de bus Teramachi 3 chome.
Hours : de 11:30 15:00 (Derni re commande 14:30), de 17:30 22:30 (Derni re commande 22:00)
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles priv□es
Closed : Les lundis
Language : Menu en japonais uniquement
Price / Course : D□jeuner : 1 000 yens / D ner : 2 500 yens / Menu du jour : partir de 880 yens / Formules partir de 3 000 yens

Nouilles soba, udon, mais aussi des tempuras et des bols de riz garnis (donburi). Menus d□jeuner vari□s. Dans ce restaurant, il r gne le soir une atmosph re pittoresque d'izakaya.

Une bi re sans alcool ou une petite bi re pression offerte

Quelques clés pour mieux profiter de votre voyage

Un rituel japonais Tout est bien qui finit bien !

Ippon-jime

Il s'agit d'un rituel japonais pratiqué à la fin d'un repas en groupe, qui a lieu par exemple dans un izakaya. Tous les convives frappent leurs mains en chœur pour communier dans la bonne humeur, se réjouir que la réunion se soit déroulée sans encombre. Pourquoi ne pas essayer de pratiquer ce rituel à la fin d'un bon repas ?

Le déroulement du rituel

1. « O-te o haishaku » : tout le monde est appelé à se préparer, et se libère les mains.
2. Une personne déclame : « Iyooo ! ». A ce signe, tout le monde frappe les mains en rythme.
3. Après cela, tout le monde se serre la main, en se remerciant : « arigatô gozaimashita ».

Quelques clés pour mieux profiter de votre voyage

Une expression locale.
N'hésitez pas à l'adopter !

ANYATO
あんやと

Dans le dialecte d'Ishikawa, ce mot signifie « merci ».
Lorsque vous souhaitez exprimer votre gratitude à des habitants de Kanazawa, pourquoi ne pas l'utiliser ? Ils seront peut-être un peu étonnés, mais aussi amusés !

27 茶屋　見城亭
Kenjotei

MAP 2-C

G teau de riz la cr me de haricots rouges 450 yens

Phone : 076-263-7141　Reservation : Sans r servation
Address : 1-19 Kenrokumachi, Kanazawa
Access : proximit de l'entr e Katsurazaka du jardin Kenroku-en.
Hours : de 9:00 18:00 (en hiver 17:00), de 10:30 15:00 (D jeuner)
Seats : Tables, zashiki (tatamis)
Closed : Pas de fermeture
Language : Menu en japonais uniquement
Price / Course : Menu d jeuner : partir de 1 575 yens

Dans cet ablissement situ sur la rue des magasins de th de Kenroku-en, vous pouvez prendre votre repas ou d guster des confiseries tout en contemplant le ch teau de Kanazawa.

100 yens de r duction sur le prix de la cr me glac e Kinpaku

28 カフェ アルコ ディ カンパーニュ
Caffe Arco di Compagne

MAP 2-C

Phone : 076-223-7333　Reservation : R servation n cessaire
Address : Prego St., 1-3-21 Katamachi, Kanazawa
Access : 3 min. de marche de l'arr t de bus Katamachi Labbro.
Hours : de 11:00 23:00 (Derni re commande 22:00) / Vendredis, samedis, jours f ri s de 11:00 minuit (Derni re commande 23:00)
Seats : Tables, comptoir, zashiki (tatamis), salles priv es,
Closed : Pas de fermeture
Language : En soir e : personnel parlant anglais
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 2 500 yens/ Formule 12 mets, boisson volont pendant 2h : partir de 3 500 yens
boisson volont pendant 1h : partir de 800 yens

Dans cet ablissement de Kanazawa, vous pouvez savourer des espressos et des capuccinos pr par s par des baristas. Le chef concocte de d licieuses pizzas ainsi que des plats de p tes.

Petit dessert offert

29 POLEPOLE
POLEPOLE

MAP 3-C

Phone : 076-262-6510　Reservation : Sans r servation
Address : 1F, Social-Lejack Bldg., 2-31-30 Katamachi, Kanazawa
Access : 2 min. de marche de l'arr t de bus Katamachi chuo-dori.
Hours : de 19:00 5:00
Seats : Tables, comptoir
Closed : Pas de fermeture
Language : Menu en anglais. Personnel parlant anglais
Price / Course : Prix moyen d'un repas : 2 000 yens

Un reggae bar de la r gion de Hokuriku pr sent il y a 3 ans dans le guide Michelin (ditions fran aise et anglaise), fr quent par des touristes du monde entier.

Deuxi me boisson offerte

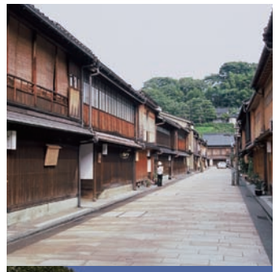
Sites touristiques recommandés par des personnes de nationalité étrangère résidant à Kanazawa.

Les sites touristiques présentés dans cette brochure ont été sélectionnés par des personnes de nationalité étrangères résidant dans le département d'Ishikawa. Rien de tel que de bons souvenirs ou des expériences riches en émotions pour mettre en appétit ! Alors partez en balade pour mieux apprécier vos repas !

Quartier de Higashi chaya

Dans le quartier de Higashi Chaya, vous retrouvez l'atmosphère pittoresque de l'opulente ville qu'était autrefois Kanazawa. Le quartier abrite de nombreuses bâtisses d'architecture traditionnelle. C'est un patrimoine que peu de ville japonaise ont conservé. A la tombée du jour, vous pouvez entendre jouer du shamisen ou du tambour dans les maisons de thés éclairées par des lampes en papier. En vous promenant dans les rues de Higashi chaya, vous aurez peut-être la chance de croiser des geishas.

MAP B-1



Complexe culturel Shiinoki

Tenant son nom d'un arbre shiinoki (castanopsis) de plus de 300 ans d'âge, planté devant le bâtiment et taillé en boule, ce complexe culturel se trouve à proximité du château de Kanazawa, du jardin Kenroku-en et du musée d'art contemporain du 21e siècle. Il abrite un centre d'information touristique, des cafés, des restaurants, des salles de réunion, et une galerie. C'est un lieu idéal à partir duquel explorer la ville. Vous pouvez vous y reposer ou vous restaurer. Dans la galerie située au 1er niveau, vous pouvez acheter des objets artisanaux de belle facture. Parmi les restaurants, il y a une brasserie Paul Bocuse. Plusieurs espaces sont consacrés à des événements culturels : concert de musique, exposition d'art, conférences. Ce centre culturel fait découvrir aux touristes de nouvelles facettes de Kanazawa.

MAP C-2

Jardin Kenroku-en

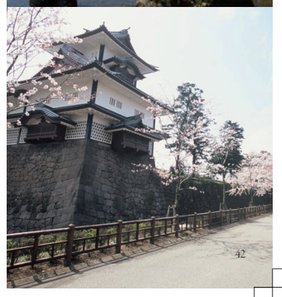
Ce jardin compte parmi les trois plus beaux jardins de tout le Japon. C'est un site de visite incontournable lors d'un séjour à Kanazawa. Ce jardin ne s'embrasse pas d'un seul regard. Il convient de le contempler en se promenant pour en découvrir toutes les facettes.
Pour en garder un beau souvenir, ne manquez pas de prendre en photo la lanterne de pierre Kotoji, emblème de la ville de Kanazawa.

MAP C-1

Parc du château de Kanazawa

Après sa construction, le château de Kanazawa a servi de résidence au seigneur Maeda. Il a aussi été le théâtre de nombreuses batailles.
Le bâtiment appelé Gojikken Nagaya, qui avait été endommagé, a été fidèlement restauré en utilisant des techniques d'époque. Vous pourrez y voir des meurtrières par lesquelles des coups de feu étaient tirés, des trous par lesquels les samouraïs jetaient des pierres. Ce lieu est puissamment évocateur du temps des guerriers.

MAP C-2



長町武家屋敷

Résidences de samouraïs de Nagamachi

La ville de Kanazawa s'est développée autour du château. Les résidences des samouraïs de classe moyenne ou basse se concentraient dans le quartier de Nagamachi. Avec ses murs en torchis que longent des canaux, ses rues pavées, le quartier conserve aujourd'hui encore l'atmosphère d'antan.
La résidence de la famille Nomura est ouverte au public. Vous pourrez visiter la résidence et déguster du thé vert matcha tout en contemplant un magnifique jardin qui abrite un pont en pierre et des arbres (myrica rubra) vieux de plus de 400 ans. Le cœur apaisé, vous vous fondrez dans le décor. Distingué de 2 étoiles par le guide Michelin, ce site bénéficie d'une réputation internationale.

Résidence de la famille Nomura
Informations pratiques

Horaires :
De 8:30 à 17:30 (d'avril à septembre)
De 8:30 à 16:30 (d'octobre à mars)
Fermeture de fin d'année les 26 et 27 décembre
Tarifs :
- adultes : 500 yens
- lycéens : 400 yens
- collégiens et élèves du primaire : 250 yens

MAP C-3

金沢21世紀美術館

Musée d'art contemporain du 21e siècle

Kanazawa est une ville chargée d'histoire, qui peut s'enorgueillir d'un savoir-faire artisanal réputé. Si elle met un point d'honneur à perpétuer ses traditions, elle n'en est pas moins moderne. L'ancien et le nouveau se côtoient et se fond écho. Le musée d'art contemporain du 21e siècle incarne le fleuron de l'innovation. Son bâtiment dont l'architecture est mondialement réputée abrite des œuvres d'art contemporain du monde entier. Il ne s'agit pas seulement de contempler les œuvres. Des expérimentations destinées à affiner la sensibilité artistique sont proposées aux visiteurs. Après une visite à ce musée, votre regarderez autour de vous d'un nouvel œil et votre séjour à Kanazawa n'en sera que plus riche.

Informations pratiques

Horaires
Espace d'exposition : de 10:00 à 18:00 (jusqu'à 20:00 les vendredis et samedis)
Espace d'échanges : de 9:00 à 22:00
Les billets sont en vente jusqu'à une demi-heure avec la fermeture, tous les lundis.
Fermeture
Espace d'exposition :
- fin d'année
- les lundis (si le lundi est férié, le jour suivant)
Espace d'échanges : fin d'année

MAP C-2

Retrouvez les restaurants de Kanazawa dans un site Internet pour Smartphones !

Vous pouvez retrouver les informations sur les restaurants présentés dans ce guide dans un site Internet pour Smartphones.

En scannant le code QR figurant dans ce guide, à côté de la présentation du restaurant, vous obtenez un lien qui vous permet d'accéder à un plan d'accès détaillé. Grâce à celui-ci, vous pouvez aisément vous rendre à l'établissement qui vous intéresse !

Précisions sur le contenu du site et les fonctionnalités offertes

- Ce site Internet pour Smartphone fournit des informations et des plans d'accès vers des restaurants. Il indique également les emplacements des points d'accès WiFi et des distributeurs ATM internationaux.
- Ce site n'est pour le moment consultable qu'en anglais.
- Pour scanner le code QR, il est nécessaire de télécharger au préalable une application spécifique.

omotenashi-kanazawa.com

Le site sera pleinement opérationnel à partir de février 2013.

QR Code is registered trademark of DENSO WAVE INCORPORATED.

Utilisez les coupons Omotenashi !

Mode d'emploi des coupons:

OMOTENASHI COUPON

Grâce à ces coupons, vous pouvez bénéficier de toutes sortes d'avantages dans les restaurants de Kanazawa.N'hésitez pas à les utiliser à déjeuner ou à dîner ! Ce système de coupons incite les établissements à améliorer la qualité de leurs services aux touristes en les encourageant par exemple à traduire les menus en plusieurs langues.

Mode d'emploi:

Étape 1 Avant d'utiliser un coupon, répondez aux questions figurant sur celui-ci.

Étape 2 Dans les pages consacrées au descriptif des restaurants, consultez l'avantage dont vous pouvez bénéficier.

Il est inscrit à côté du logo Omotenashi.

Étape 3 Présentez votre coupon au moment où vous passez votre commande. Pensez-y, car dans certains établissements, si le coupon n'est présenté que lors du règlement de l'addition, vous ne pourrez pas bénéficier de l'avantage auquel il vous donne droit.

Pour utiliser un coupon, veuillez au préalable répondre aux questions suivantes.

Quel est votre pays d' origine ?

Combien de personnes êtes-vous pour le repas ?

De quel repas s' agit-il ?

déjeuner / goûter / dîner

Expiry date: 30 November 2013

Pour utiliser un coupon, veuillez au préalable répondre aux questions suivantes.

Quel est votre pays d' origine ?

Combien de personnes êtes-vous pour le repas ?

De quel repas s' agit-il ?

déjeuner / goûter / dîner

Expiry date: 30 November 2013

Pour utiliser un coupon, veuillez au préalable répondre aux questions suivantes.

Quel est votre pays d' origine ?

Combien de personnes êtes-vous pour le repas ?

De quel repas s' agit-il ?

déjeuner / goûter / dîner

Expiry date: 30 November 2013