

Chant d'automne

Au Japon, l'année comporte quatre saisons dont chacune est associée à des fleurs et des poèmes en rapport avec cette période. Les habitants de l'Archipel évoquent aussi les saisons par le biais des couleurs. L'hiver correspond ainsi au blanc qui rappelle la neige. Le printemps, au rose des fleurs de cerisier et à plusieurs nuances de vert. Et l'été, au bleu de la mer et du ciel.

Les Japonais associent l'automne avec le jaune et le rouge. Le jaune de l'or, des feuilles de ginkgo et des épis de riz. Le rouge des feuillages vivement colorés caractéristiques de cette saison.

L'automne est aussi le moment où les habitants de l'Archipel célèbrent les fruits de saison non seulement par des poèmes mais aussi dans leur vie de tous les jours. C'est alors que le riz de la nouvelle récolte, les patates douces, les courges japonaises (*kabocha*) et les mandarines (*mikan*) font leur apparition dans les boutiques.

Si vous visitez le Japon en automne, vous aurez le plaisir de contempler de magnifiques paysages et de goûter à toutes sortes de produits de saison.

La fête de la moisson



La moisson à l'ancienne : Maruyama Senmida, département de Mie

Maruyama Senmida (littéralement : les mille rizières de Maruyama) est la concrétisation de la sagesse traditionnelle japonaise. Nos ancêtres ont en effet réussi à cultiver du riz, le produit de base de leur alimentation, sur les flancs des montagnes escarpées de l'Archipel. Leurs méthodes, qui paraissent aujourd'hui désuètes en regard des progrès accomplis depuis par l'agriculture, sont en train de disparaître. Mais les communautés où elles ont encore cours ont conservé des paysages d'une incomparable beauté, le sens de la tradition et un rythme de vie paisible. Tout le monde s'accorde à reconnaître que le riz japonais cultivé dans les plaines avec les techniques de l'agriculture moderne est délicieux, mais celui qui est repiqué dans les rizières en terrasses, moissonné à la main et séché naturellement au soleil a indéniablement un tout autre goût.



Satsuma imo (patate douce)

Les étrangers qui découvrent le Japon sont souvent intrigués quand ils voient pour la première fois une petite camionnette ou une carriole équipée d'un four pour cuire les patates douces. Les marchands ambulants qui utilisent ces véhicules sillonnent les villes de l'Archipel en criant « *Ishiyaki imo* » (patates douces rôties). Si vous en entendez un, précipitez-vous. Les *satsuma imo* rôties sont incroyablement savoureuses, un vrai don du ciel.



Mikan (mandarine)

Le *mikan* est un agrume doux dont la peau est plus fine et plus facile à enlever que celle de l'orange. Une fois épluché, il se présente sous la forme de quartiers que l'on consomme l'un après l'autre. La plupart des Japonais adorent les *mikan* au point que certains les achètent par caisses entières. Mais il existe quantité d'autres agrumes typiquement japonais, tout aussi délicieux. N'hésitez pas à goûter autant de variétés que vous pourrez pendant votre séjour.



Sanma (scombroseco ou balaou du Japon)

Le mot *sanma* s'écrit avec trois caractères qui signifient « poisson-couteau de l'automne ». Quand ce poisson fait son apparition sur les étalages, c'est le signe que l'on est en automne. Le littoral du Sanriku – dans la région du Tohoku qui a été dévastée par le terrible séisme et le tsunami du mois de mars 2011 – est très réputé pour la qualité des *sanma* qu'on y pêche. Le retour du « poisson-couteau de l'automne » sur les marchés de l'Archipel prouve à lui seul que les ports du Tohoku sont en train de revivre.



Kabocha (courge japonaise)

La courge japonaise (*kabocha*) ressemble à une citrouille, mais en plus petit. Les Japonais adorent les plats préparés avec ce légume à la saveur légèrement sucrée. Ils le consomment sous forme de beignets (*tempura*) ou longuement mijoté ou encore en purée dans une salade, mélangé à d'autres ingrédients. Quand le *kabocha* coloreur jaune orangé de l'automne fait son apparition sur la table, il apporte une note d'une infinie douceur.



Kuri (châtaigne)

La châtaigne est l'une des gourmandises préférées des Japonais. Les confiseurs de l'Archipel préparent de nombreuses friandises aussi belles que délicieuses à base de *kuri*. Depuis quelques temps, les fabricants de sucreries occidentales tentent eux aussi de séduire la clientèle japonaise en lui proposant des douceurs à base de marrons en automne. Si vous avez la chance de déguster d'authentiques châtaignes japonaises (*waguri*, une rareté !), vous serez à coup sûr émerveillé par leur goût sublime, absolument unique.



Kani (crabe des neiges)

Au Japon, on dit volontiers que si quelqu'un est en colère, il faut l'emmener manger du crabe. Il est vrai que lorsqu'on déguste ce crustacé à la manière japonaise, on n'a guère le temps de parler. On décortique les pattes avec une longue fourchette spéciale à deux dents, ce qui demande une grande concentration et rend les convives silencieux. On termine souvent le repas avec une bouillie de riz au crabe. Entretemps, le motif de la colère a disparu. Un vrai bonheur !

Les couleurs de l'automne



Un chef-d'œuvre de la nature : To no Hetsuri, département de Fukushima

To no Hetsuri est une merveille de la nature qui se trouve à Aizu, dans le département de Fukushima. Ce site magnifique, auquel on accède par un petit pont suspendu, a été classé monument naturel national par le gouvernement japonais. Il est constitué par une falaise abrupte de deux cents mètres de long surplombant une petite rivière. La paroi rocheuse a la particularité de former une série de « tours » (*to*) qui ont été sculptées lentement par les éléments durant un million d'années. En automne, le contraste entre la blancheur de la pierre et les couleurs vibrantes des feuilles est d'une beauté saisissante. Au printemps, les « tours » de la falaise sont ornées de fleurs de glycines bleu-violet.



Cascades de Kegon : département de Tochigi

Les chutes de Kegon sont particulièrement impressionnantes en automne à cause de leur parure de feuilles aux brillantes couleurs. Mais la cascade principale est toujours superbe, quel que soit le moment de l'année. Au printemps, c'est un torrent impétueux qui s'élance au milieu des jeunes pousses vertes. Au milieu de l'été, elle devient une véritable oasis de fraîcheur. Et en hiver, elle se transforme en sculpture de glace lorsque l'eau est en partie solidifiée par le froid. Les cascades de Kegon se trouvent à proximité d'un grand nombre de sites historiques importants et du lac Chuzenji – une retraite idéale pour échapper à la chaleur de l'été –, où elles prennent leur source.



Plateau de Shirakimine : département de Nagasaki

Les cosmos sont aussi beaux que les cerisiers en fleurs au printemps. Les Japonais les appellent aussi « cerisiers d'automne » (*akizakura*). Le plateau de Shirakimine, dans le département de Nagasaki, est l'un des meilleurs endroits qui soit pour contempler une prairie totalement recouverte de fleurs de cosmos épanouies. Quand on se retrouve au beau milieu d'un aussi extraordinaire parterre fleuri, on a vraiment l'impression d'être en pleine fiction.



Gorge de l'Oirase : département d'Aomori

La gorge de l'Oirase, dans le département d'Aomori, abrite des paysages qui figurent parmi les plus beaux du Japon. Cette vallée particulièrement spectaculaire s'étend sur une longueur de quatorze kilomètres à partir de la rive du lac Towada. Le cours de la rivière Oirase est entrecoupé de rapides tumultueux et de nombreuses chutes d'eau qui lui ont valu le surnom de « chemin des cascades ». Ce site exceptionnel est entouré d'hôtels et d'auberges où l'on peut faire une pause agréable. Et c'est un endroit fantastique pour se promener tranquillement à pied ou à vélo.



Parc commémoratif Showa : Tokyo

Quand on leur dit « automne », « jaune » et « arbre », les Japonais répondent invariablement « ginkgo ». Le ginkgo – l'arbre aux quarante écus – est l'un des arbres que l'on rencontre le plus souvent au Japon, y compris dans les villes qu'il illumine avec la superbe couleur jaune que prend son feuillage en automne. Mais les allées bordées de ginkgos du parc commémoratif Showa, à Tokyo, sont d'une exceptionnelle beauté lorsqu'elles sont entièrement recouvertes d'un tapis de feuilles dorées. On hésiterait presque à s'y aventurer. Un spectacle inoubliable.



Lac Kawaguchi : département de Yamanashi

Le mont Fuji est entouré de lacs, cinq au total. La montagne, l'eau, les arbres, les fleurs se marient pour créer des paysages inoubliables, au fil des saisons. Les cerisiers en fleurs du printemps ou les feuilles aux brillantes couleurs de l'automne ? Impossible de choisir. En automne, le lac Kawaguchi est aussi beau de jour que de nuit, quand les lumières éclairent les feuillages. Mais le plus merveilleux, c'est au coucher du soleil, lorsque les couleurs rutilantes des feuilles rivalisent avec les teintes changeantes du mont Fuji.