Le Japon autrement

23 novembre au 09 décembre 2024

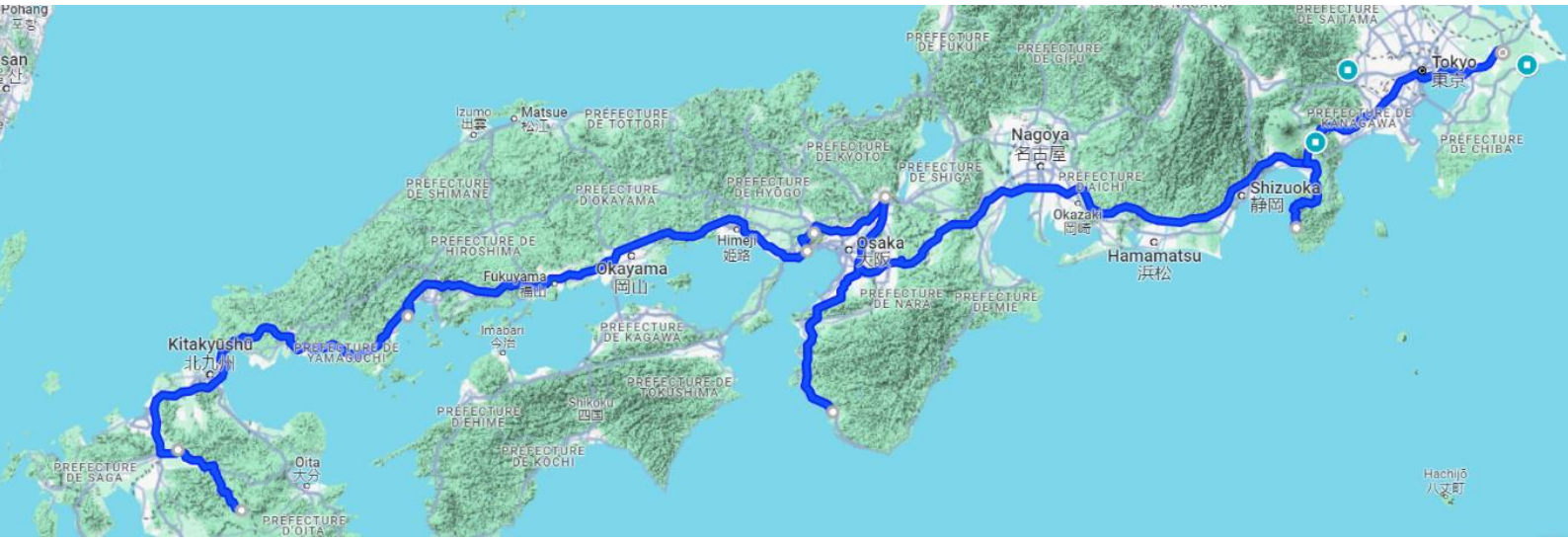
Le Japon autrement

Entre traditions complexes et modernité, le Pays du Soleil Levant réserve au visiteur de singulières découvertes, en particulier pour ce qui concerne sa gastronomie.

La cuisine japonaise se distingue par sa délicatesse et sa simplicité. Véritable art, elle vise à mettre en valeur les produits pour leurs qualités intrinsèques à travers des préparations, évoluant de région en région, particulièrement respectueuses des saveurs d'ingrédients frais, variés et locaux.

Au cours de ce voyage, vous découvrirez des goûts et des saveurs insoupçonnées, des plats originaux et variés. Chaque étape de votre séjour, de Kyushu à Tokyo, vous réservera de nombreuses surprises gustatives, dépaysantes et enrichissantes.

Participants : Minimum 10 et maximum 14 personnes



Votre itinéraire :

- 1 nuit Lufthansa Frankfurt – Tokyo du 23 au 24 novembre 2024
- 2 nuits Yusaï à Kurokawa du 24 au 26 novembre 2024
- 1 nuit Nishitetsu Inn à Fukuoka du 26 au 27 novembre 2024
- 1 nuit Miyajima Villa du 27 au 28 novembre 2024
- 1 nuit Dormy Inn Kobe Motomashi du 28 au 29 novembre 2024
- 2 nuits Okura Kyoto du 29 novembre au 01 décembre 2024
- 1 nuit Akitsuno Garten à Tanabé du 01 au 02 décembre 2024
- 1 nuit Dormy Inn Premium Wakayama Natural Hot Spring du 02 au 03 décembre 2024
- 2 nuits Mishima Tokyu Hotel du 03 au 05 décembre 2024
- 3 nuits Onyado Nono Asakusa à Tokyo du 05 au 08 décembre 2024
- 1 nuit Nikko Narita du 08 au 09 décembre 2024

Le 23 novembre 2024 **D**
Europe - Japon

Le matin, nous nous trouvons à 09h00 au guichet d'enregistrement de Lufthansa à l'aéroport de Genève.

A 10h55, nous nous envolons pour Frankfurt où nous atterrissons à 12h15.

A 13h45, nous reprenons un vol à destination de Tokyo Haneda où nous arriverons le lendemain à 10h30.

Le 24 novembre 2024 **B/D**
Tokyo - Fukuoka - Kurokawa (115 km / 2h)

A 12h20, nous nous envolons de Tokyo Haneda à destination de Fukuoka où nous arrivons à 14h25.

Sur place, Lionel Dersot, notre accompagnateur local francophone, nous accueille. Au fil des jours et des destinations qui suivront, il nous plongera dans les secrets de la culture et des traditions du Japon.

Un dernier trajet de deux heures en bus privé nous conduit à Kurokawa Onsen où se trouve notre logement, une auberge traditionnelle de type *ryokan*.

Cette station thermale est réputée l'un des plus beaux villages de sources chaudes du Japon.

Nous y prenons le temps de nous acclimater en nous initiant à la tradition des bains japonais.

Le soir, nous dînons à l'hôtel.

Yusaï ●●●

click website

Le 25 novembre 2024 **B/L/D**
Kurokawa

Le petit-déjeuner servi à l'hôtel vous initie aux saveurs et spécificités de ce repas au Japon.

Cette journée d'acclimatation est laissée libre à chacun pour se reposer, se baigner et découvrir les lieux à sa guise.

Nous prenons le repas de midi ensemble.

En fin d'après-midi, nous prenons un apéritif de boissons japonaises en guise découverte.

Le soir, le repas nous est servi à l'hôtel.

Yusaï ●●●

Le 26 novembre 2024 **B/L/D**
Kurokawa - Asakura - Hakata (120 km / 2h30)

Après le petit-déjeuner, nous nous délectons encore un peu des bains ou de repos puis partons en bus privé à destination d'Asakura (1h30 de route) où nous attend le repas de midi.

C'est ici qu'est cultivée une algue d'eau douce du nom de *Kawatake* dégustée rapidement blanchie en accompagnement des multiples délices de la cuisine traditionnelle japonaise dont le sashimi et le tôfu. Cette algue est aussi conservée sous forme séchée.

A la découverte de ***l'Arche du Goût :*** **Kawatake séché**

Consécutivement, nous découvrons le *mentaiko*, des œufs de colin en saumure, un incontournable de la cuisine locale, avant de nous rendre à Hakata.

Là, après avoir nous être installé à notre hôtel, nous savourons le repas du soir dans un restaurant de sushis traditionnels.

Nishitetsu Inn Fukuoka ●●●

click website

Le 27 novembre 2024 **B/L/D**
Hakata - Miyajima

Ce matin, nous nous munissons d'un bagage léger pour usage les deux prochains jours, alors que nos

valises seront directement acheminées à Kyoto sans que nous n'ayons à nous en occuper.

Le petit-déjeuner pris, nous nous rendons à la gare de Hakata.

Nous embarquons dans le *Shinkansen* à pour Hiroshima puis dans un train régional et, enfin, prenons un ferry pour arriver à Miyajima où se trouve le célèbre sanctuaire Itsukushima, classé Patrimoine mondial par l'UNESCO.

Le repas de midi nous est servi sur place.

L'après-midi, nous montons au Mont Misen en télécabine puis visitons Miyajima à pied, en particulier le site d'Itsukushima.

Repas du soir et nuitée en auberge traditionnelle de type *ryokan*.

Hôtel Miyajima Villa ●●●

click website

Le 28 novembre 2024 **B/L/D**
Miyajima - Hiroshima - Himeji - Kôbé

Consécutivement à un petit-déjeuner local, nous reprenons le ferry puis le train pour Hiroshima.

Sur place, nous prenons le temps de visiter le dôme de Genbaku, seul bâtiment rescapé de la bombe atomique du 6 août 1945, aujourd'hui devenu mémorial de la paix.

Ensuite, le *Shinkansen* nous conduit jusqu'à Himeji. Une traditionnelle bento box nous sert de repas de midi dans le train.

Après une visite du fameux château médiéval de Himeji, le *Shinkansen* nous mène à Kôbé. De là, un bus privé nous achemine à notre hôtel.

Le soir, nous nous régalons d'un repas à base du fameux bœuf de Kôbé, dont on nous conte les secrets.

Pour les plus valeureux, la soirée se termine dans un bar d'alcools traditionnels d'Okinawa.

Dormy Inn Kobe Motomachi ●●●

click website

Le 29 novembre 2024 **B/L/D**
Kôbé - Kyoto (80 km / 1h)

Après le petit-déjeuner, nous nous rendons en bus privé à Arima pour y visiter la zone de production du Sansho d'Arima.

A la découverte de ***l'Arche du Goût :*** **Arima Sansho**

Cette petite baie verte au parfum puissant et à l'effet anesthésiant en bouche devient, en poudre, le condiment incontournable pour accompagner l'anguille grillée dans ses variétés d'eau douce (*Unagi*) et de mer (*Anago*) que nous apprécions au déjeuner.

Le sansho, aussi nommé poivre sansho, est de manière surprenante ... un agrume!

Après le déjeuner, notre bus privé nous conduit à Kyoto, l'ancienne capitale impériale.

En chemin, nous visitons le temple Toji, classé par l'UNESCO puis, par ailleurs, une boutique de *tsukemono*, pickles de légumes qui représentent un pan important de la gastronomie japonaise et de Kyoto en particulier.

Installés au cœur de la ville, nous y prenons un repas du soir traditionnel avec une *maïko*, soit une apprentie geisha.

Okura Kyoto ●●●●●

click website

Le 30 novembre 2024 **B/D**
Kyoto

Après le petit-déjeuner, nous disposons de la journée pour découvrir la ville de Kyoto librement en fonction de nos intérêts, avec encadrement (support et conseils) de Lionel.

Le soir, nous dégustons un repas à base de tofu dans le fameux quartier de Gion.

Okura Kyoto ●●●●●

Le 01 décembre 2024 **B/D**
Kyoto - Tanabé

Ce matin, nous nous munissons d'un bagage léger pour usage les deux prochains jours, alors que nos valises seront directement acheminées à Mishima sans que nous n'ayons à nous en pré-occuper.

Après le petit-déjeuner, prenons un bus privé à destination d'Osaka, où nous nous rendons au marché Kuromon Ichiba pour une visite puis un déjeuner sur place au gré de nos envies (non compris).

En cours d'après-midi, nous prenons un train régional pour Tanabé, dans le département de Wakayama, puis un bus privé jusqu'à notre logement, un agritourisme.

Là, nous découvrons les variétés d'agrumes cultivés localement à travers une présentation et une dégustation. Un repas du soir nous est ensuite servi sur place.

Akitsuno Garten ●●●

click website

Le 02 décembre 2024 **B/L/D**
Tanabé - Wakayama (75 km / 1h)

Nous nous régalons encore d'un petit-déjeuner traditionnel.

La matinée est ensuite consacrée à la découverte et à la dégustation des agrumes. Au cœur de la saison des mandarines, nous visitons un verger en comprenant quelques 60 variétés.

Nous découvrons également la tradition des prunes salées et des liqueurs de prunes, un pan très important de la gastronomie japonaise.

Le repas de midi est servi au Akitsuno Garten.

Après le déjeuner, nous visitons une fabrique de sauce de soja, le condiment incontournable des cuisines asiatiques, puis découvrons encore un verger conservatoire d'agrumes.

Nous poursuivons ensuite notre route jusqu'à Wakayama où se trouve notre hôtel et prenons le repas du soir en ville.

Dormy Inn Premium Wakayama ●●●●

click website

Le 03 décembre 2024 **B/L/D**
Wakayama - Mishima

Après un petit-déjeuner matinal, nous prenons le train pour Mishima via Osaka.

Sur place, à proximité de notre hôtel, où nous retrouvons nos bagages, nous dégustons un *tonkatsu*, porc pané.

L'après-midi est consacré à la découverte de thés et *wagashi*, des pâtisseries japonaises.

En fin de journée, nous regagnons notre hôtel avec vue sur le Mont Fuji (selon météo) et bain sur le toit.

Repas du soir en ville de Mishima

Fujisan Mishima Tokyu Hotel ●●●●

click website

Le 04 décembre 2024 **B/L/D**
Péninsule Izu (150 km / 3h30)

Après notre petit-déjeuner, nous nous rendons dans le district de Nishiizu.

Nous y découvrons d'abord la confection d'un produit traditionnel à base de poisson, à savoir la bonite en Saumure.

A la découverte de ***l'Arche du Goût :*** **Bonito Preserved in Salt**

C’est ensuite le tokoroten, un plat traditionnel japonais composé de nouilles à base de gélatine d'algues marines, préparé en faisant bouillir diverses variétés de *tengusa*, des algues rouges, dont on nous conte les secrets.

A la découverte de ***l’Arche du Goût :*** **Izu Peninsula Traditional Tokoroten**

Le repas de midi *Shio-Katsuo* pris dans le parc Dogashima, en bord de mer, nous profitons d’une petite croisière dans la baie.

Dans l’après-midi, nous rendons en montagne, dans les territoires de culture du wasabi.

Nous visitons les champs en terrasses de wasabi, en découvrons la culture, puis retournons en bus privé à destination de Mishima.

A destination, nous nous délectons des bains panoramiques de notre hôtel avant de dîner en ville.

Fujisan Mishima Tokyu Hotel ●●●●

Le 05 décembre 2024 **B/L/D**
Mishima - Tokyo (140 km / 2h)

En matinée encore, un bus privé nous emmène à travers la campagne de l’ouest de Tokyo, un territoire rural en transformation périurbaine, néanmoins en partie préservé par ses cultures maraîchères et piscicultures traditionnelles.

Avec ses bâtiments historiques, ses arbres millénaires, ses champs et rivières, le front montagneux au loin, ses temples enfouis dans le silence, la beauté des lieux est susceptible de nous enchanter.

Nous découvrons les secrets du brassage du saké avant de nous régaler d’un repas de cuisine traditionnelle Kaïseki, probable point d’orgue de la journée.

Notre bus privé nous emmène ensuite au centre de Tokyo. Nous nous installons à notre hôtel, dans le quartier d’Asakusa puis prenons le repas du soir en ville.

Onyado Nono Asakusa ●●●●

click website

Le 06 décembre 2024 **B/D**
Tokyo

Après le petit-déjeuner, nous disposons de la journée pour découvrir la ville de Tokyo librement en fonction de nos intérêts, avec encadrement (support et conseils) de notre partenaire local ainsi qu’une carte journalière pour les transports publics de Tokyo.

Repas de midi non compris.

Le soir, nous nous retrouvons pour un dîner à la découverte de la cuisine de Hokkaïdo avec vue panoramique en hauteur sur la baie de Tokyo.

Onyado Nono Asakusa ●●●●

Le 07 décembre 2024 **B/D**
Tokyo

Nous prenons le petit déjeuner à notre guise et disposons de la journée libre au gré de nos envies, avec support et conseils de notre partenaire local ainsi qu’une carte journalière pour les transports publics de Tokyo.

Repas de midi non compris.

Le soir, nous nous retrouvons pour une croisière sur le fleuve Sumida au cours de laquelle nous prendrons le repas.

Repas avec des membres locaux de communauté/convivium **Slow Food**

Onyado Nono Asakusa ●●●●

Le 08 décembre 2024 **B/L/D**
Tokyo - Narita

Le petit-déjeuner pris, nous nous rendons en campagne, à proximité de l’aéroport de Narita.

Nous y découvrons la culture du miso et la ferme de la famille de Megumi Watanabe, Présidente de Slow Food Nippon.

Repas/journée avec des membres locaux de communauté/convivium **Slow Food**

Après une agréable dernière journée agricole, notre bus nous conduit à proximité de l'aéroport de Tokyo-Narita où se trouve notre hôtel.

Nous prenons congé de Megumi-san, de Lionel ainsi que de M. Nagakura, le logisticien de notre séjour japonais.

Hotel Nikko Narita ●●●●

click website

Le 09 décembre 2024 **B/L**
Tokyo - Zurich

Après le petit-déjeuner, la navette de l'hôtel nous mène à l'aéroport de Narita. Là, à 12h10, nous prenons notre vol (LX 161) à destination de Zurich où nous arrivons à 18h30.

Nos services prennent alors fin. Nous espérons que vous rentrez à votre domicile l'esprit reposé et rempli d'heureux souvenirs.

Prix par personne	**CHF**	**11’050**
sur la base de 10 participants au moins (max. 14)		
Supplément en chambre individuelle	CHF	1’425
Réduction membre/abonné	CHF	300

Le prix comprend
- Les vols internationaux de/à Suisse. en classe économique avec 2 bagages enregistrés jusqu’à 23 kg chacun.
- Toutes les taxes aéroportuaires.
- Le logement en chambre double avec petit déjeuner dans les hôtels mentionnés.
- Les repas selon indications du programme (B : breakfast / L : lunch / D : dinner).
- Tous les transports mentionnés.
- Un accompagnant francophone pour tout le voyage.
- Un guide francophone parlant couramment japonais pour tout le séjour.
- Un accompagnateur et facilitateur japonais pour tout le séjour.
- Les frais d’entrées pour tous les sites mentionnés.
- Les visites des structures agricoles proposées dans le programme (marchés, plantations d’agrumes, de wasabi, lieux de préparation du Kawatake, du Sansho, de la bonite en saumure et du Tokoroten).
- Soutien aux projets de Slow Food International à raison d’EUR 250 par participant.
- L’assistance de notre partenaire au Japon.

En sus
- Toute prestation non mentionnée au programme.
- Les assurances de voyage (frais d’annulation et assistance).
- L’attribution des sièges dans les avions.
- Les dépenses et extras d’ordre personnel, notamment les pourboires.
- De petites donations bienvenues dans certains temples bouddhistes.

Note :

- Programme susceptible de modifications sans notification préalable en cas de changements d’horaire des entreprises de transport concernées.
- Les prix sont donnés sous réserve de modification des taux de change et d’augmentation des coûts de combustibles des entreprises de transport (aérien ou terrestre) avant la réservation.

Documents et formalités :

- Passeport valable au moins jusqu’au lendemain de la date de retour, pas de visa nécessaire.
- Pas de vaccinations obligatoires spécifiques.

<u>Paiement</u>

- 50% à la confirmation, solde au plus tard 28 jours avant le départ.

Annulation

- Toute annulation ou modification de voyage doit être effectuée personnellement et nécessite accusé de réception de la part de l'organisateur pour être réputée prise en compte.
- L'annulation, la modification ou le report d'un voyage par un participant implique des frais de dossier à raison de CHF 250 (au maximum CHF 1'000 par commande si plusieurs personnes sont concernées). Les éventuels documents de voyage déjà reçus sont à restituer.
- Par ailleurs, les règles des compagnies d'aviation sont appliquées en cas d'émission de billet d'avion non-remboursable, avec pour résultat potentiel des coûts spécifiques y liés.
- En sus, les frais d'annulation suivants s'appliquent dès 90 jours avant le départ :
  - 180 à 91 jours avant le départ : 25 % du prix de l'arrangement.
  - 90 à 29 jours avant le départ : 50 % du prix de l'arrangement.
  - 28 à 0 jour (s) avant le départ : 100 % du prix de l'arrangement.
- Tout participant à un voyage qui ne se présente pas au départ, s'y présente trop tard ou sans s'être muni des documents de voyage nécessaires est redevable de l'intégralité du prix du voyage.

Assurances

Si vous ne disposez pas d'une assurance annulation, obligatoire dans le cadre d'un voyage organisé par Terre & Goût, nous vous invitons à considérer les propositions suivantes :

- Allianz Travel
- Europ Assistance
- Européenne Assurances Voyages
- TCS Livret ETI

Important :
Nous attirons votre attention sur le fait que certaines compagnies d'assurances prolongent de façon automatique votre souscription annuelle si celle-ci n'est pas résiliée par vos soins au moins 3 mois avant sa date d'expiration. En tel cas, vous serez redevable du montant pour une nouvelle année et votre organisateur de voyages ne pourra en aucun cas être tenu responsable. Nous vous remercions donc de bien vouloir y prendre garde.

Ce voyage est organisé par Terre & Goût à Féchy (VD), membre de Swiss Travel Association of Retailers (STAR). Les prestations terrestres en sont arrangées par Anew Travel et Slow Food Nippon sous la coordination de Nextaroma.

Renseignements et réservations :

Jean-Marc Imhof

Tél. +41 79 575 70 73
E-mail info@terre-gout.com