



Le Japon autrement
21 novembre au 13 décembre 2020



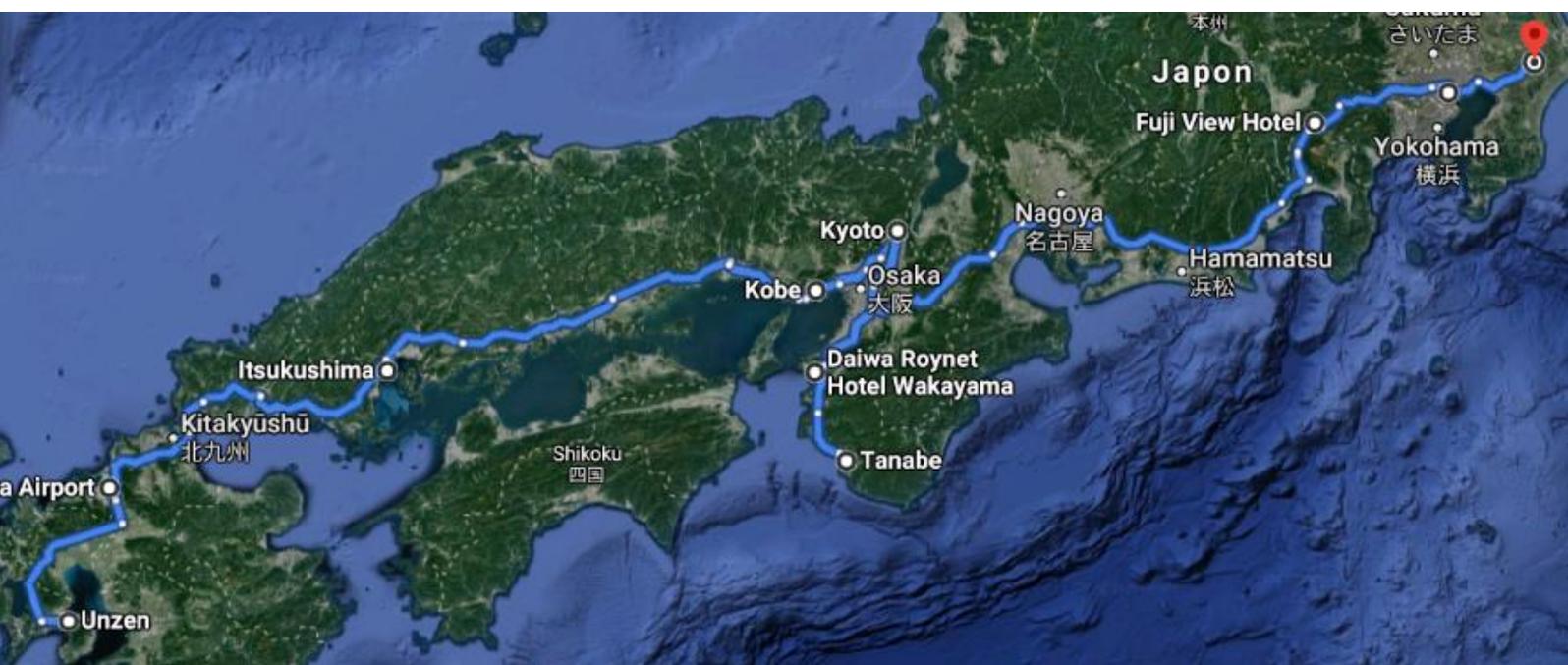
Le Japon autrement

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, dépayssantes et enrichissantes.

Participants : Minimum 10 et maximum 14 personnes



Votre itinéraire :

- | | | |
|-----------|---|---|
| • 1 nuit | Lufthansa Frankfurt – Tokyo | du 27 au 28 novembre 2026 |
| • 1 nuit | Candeo Hotel Nagasaki Shinchi Chinatown | du 28 au 29 novembre 2026 |
| • 2 nuits | Unzen Sky Hotel | du 29 novembre au 1 ^{er} décembre 2026 |
| • 1 nuit | Miyajima Villa | du 01 au 02 décembre 2026 |
| • 1 nuit | Dormy Inn Kobe Motomashi | du 02 au 03 décembre 2026 |
| • 2 nuits | Okura Kyoto | du 03 au 05 décembre 2026 |
| • 1 nuit | Akitsuno Garten à Tanabé | du 05 au 06 décembre 2026 |
| • 1 nuit | Dormy Inn Premium Wakayama Natural Hot Spring | du 06 au 07 décembre 2026 |
| • 2 nuits | Mishima Tokyu Hotel | du 07 au 09 décembre 2026 |
| • 3 nuits | Onyado Nono Asakusa à Tokyo | du 09 au 12 décembre 2026 |
| • 1 nuit | Nikko Narita | du 12 au 13 décembre 2026 |



Vendredi 27 novembre 2026 **D**
Europe - Japon

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

A 10h50, vous vous envolerez pour Frankfurt où vous atterrissez à 12h05.

A 13h45, vous reprenez un vol à destination de Tokyo Haneda que vous atteindrez le lendemain à 10h30.

Samedi 28 novembre 2026 **B/D**
Tokyo - Nagasaki - Unzen (55 km / 1h)

A 13h00, vous décollez de Tokyo Haneda à destination de Nagasaki où vous arrivez à 15h05.

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

Un bus privé vous mène à votre logement, dans la station thermale de Unzen.

Vous disposez d'un peu de temps pour vous acclimater et profiter des agréables bains thermaux de l'hôtel avant de vous délecter d'un premier repas du soir traditionnel sur place.

Azumaen ●●●

Dimanche 29 novembre 2026 **B/D**
Unzen

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

Ce matin, vous vous rendez en bus privé à la découverte de l'Etari, le nom local d'une variété d'anchois fermenté en saumure juste au moment de votre visite.

 A la découverte de *l'Arche du Goût* :
Etari salé

Ce condiment, devenu extrêmement rare, est un délice, en parcimonie, avec la blancheur d'un simple bol de riz pour accompagnement.

L'après-midi, vous gravissez en téléphérique le Mont Myoken et y découvrez un impressionnant panorama. Vous avez la possibilité – en 1h15 de marche – de redescendre à pied jusqu'à votre hôtel avant de vous replonger dans ses bains.

Le repas du soir vous est servi à votre hôtel.

Azumaen ●●●

Lundi 30 novembre 2026 **B/L/D**
Unzen - Nagasaki (110 km / 2h30)

Après une deuxième expérience de petit-déjeuner japonais et des bains si le cœur vous en dit, vous vous rendez pour midi dans les zones de production de l'agrumes Yuko, un exemple rare d'agrumes acides parmi sa centaine de variétés.

 A la découverte de *l'Arche du Goût* :
Yuko

La saison de ce fruit qui réveille les papilles bat alors son plein. Vous vous en délectez avant de vous rendre à Nagasaki, où, vos chambres prises, ainsi qu'un bain si intérêt, vous disposez de temps libre pour découvrir la ville.

Le soir, un dîner en ville est prévu.

Candeo Hotel Shinchi Chinatown ●●●●

Mardi 1^{er} décembre 2026 **B/L/D**
Nagasaki - Hakata - Miyajima

Ce matin, vous vous munissez d'un bagage léger pour usage les deux prochains jours, alors que vos valises seront directement acheminées à Kyoto sans que vous n'ayez à vous en occuper.

Après le petit-déjeuner, vous partez en bus privé à destination d'Asakura (1h30 de route) où vous attend le repas de midi.

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



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.

Consécutivement, vous découvrez le *mentaiko*, des œufs de colin en saumure, un incontournable de la cuisine locale,

Vous vous rendez ensuite à Hakata, embarquez dans le *Shinkansen* à destination de Hiroshima puis dans un train régional et, enfin, prenez un ferry pour arriver à Miyajima où se trouve le célèbre sanctuaire Itsukushima, classé Patrimoine mondial par l'UNESCO.

En fin d'après-midi, le flot des touristes reparti, vous visitez Miyajima à pied, en particulier le site d'Itsukushima.

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

[Hôtel Miyajima Villa](#) ●●●

Mercredi 2 décembre 2026 **B/L/D**
Miyajima - Hiroshima - Himeji - Kôbé

Consécutivement à un petit-déjeuner local, vous reprenez le ferry puis le train pour Hiroshima.

Sur place, vous prenez 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* vous conduit jusqu'à Himeji. Une traditionnelle bento box vous sert de repas de midi dans le train.

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

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

[Candeo Hotel Kobe Tor Road](#) ●●●

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

Jeudi 3 décembre 2026 **B/L/D**
Kôbé - Arima - Kyoto (90 km / 1h45)

Après le petit-déjeuner, vous vous rendez en bus privé à Arima pour y visiter un délicieux lieu de villégiature à vocation thermale. Le site est en outre 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 vous appréciez au repas de midi.

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

Dans l'après-midi, votre bus privé vous conduit à Kyoto, l'ancienne capitale impériale.

En chemin, vous visitez le Sanjūsangen-dō, un emblématique et grandiose temple bouddhiste aux atours.

Installés au cœur de la ville, vous y prenez un repas du soir à base de tofu dans le fameux quartier de Gion.

[Okura Kyoto](#) ●●●●●

Vendredi 4 décembre 2026 **B/D**
Kyoto

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

Le soir, vous dégustez un repas traditionnel à Gion avec une *maiko*, soit une apprentie geisha.

[Okura Kyoto](#) ●●●●●



Samedi 5 décembre 2026

B/D

Kyoto - Tanabé

Ce matin, vous vous munissez d'un bagage léger pour usage les deux prochains jours, alors que vos valises seront directement acheminées à Mishima sans que vous n'ayez à vous en préoccuper.

Après le petit-déjeuner, un bus privé vous mène à Osaka, où vous vous rendez au marché Kuromon Ichiba pour une visite puis un repas sur place au gré de vos envies (non compris).

En cours d'après-midi, vous prenez un train régional pour Tanabé, dans le département de Wakayama, puis un bus privé jusqu'à votre logement, un agriturismo.

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

Akitsuno Garten



Dimanche 6 décembre 2026

B/L/D

Tanabé - Wakayama

(90 km / 1h45)

Vous vous régalez d'un petit-déjeuner local.

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

Vous découvrez 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, vous visitez une fabrique de sauce de soja, le condiment incontournable des cuisines asiatiques, puis découvrez le verger conservatoire d'agrumes de l'université Kindai.

Vous poursuivez ensuite votre route jusqu'à Wakayama où se trouve votre hôtel et prenez le repas du soir en ville.

Dormy Inn Premium Wakayama



Lundi 7 décembre 2026

B/L/D

Wakayama - Mishima

Après un petit-déjeuner matinal, vous vous rendez en train à Mishima via Osaka.

Vous prenez le repas de midi en bord de mer.

L'après-midi est consacré à la découverte de thés – dont vous visitez brièvement des plantations – et *wagashi*, des pâtisseries japonaises.

Vous vous initiez notamment aux secrets du thé servi à l'Empereur du Japon.

En fin de journée, vous regagnez votre hôtel avec vue sur le Mont Fuji (selon météo) et bains sur le toit. Vous y retrouvez vos bagages.

Le soir, vous vous régalez d'un repas *unagi* d'anguille grillée dans un cadre traditionnel et authentique.

Fujisan Mishima Tokyu Hotel



Mardi 8 décembre 2026

B/L/D

Mishima - Nishiizu - Mishima

(130 km / 3h)

Après votre petit-déjeuner, vous vous rendez dans le district de Nishiizu.

Vous y découvrez 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

Le repas de midi *Shio-Katsuo* pris dans le parc Dogashima, en bord de mer, vous profitez d'une petite promenade digestive dans ce somptueux cadre.

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 vous conte brièvement les secrets.



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



Dans l'après-midi, vous visitez des champs en terrasses de wasabi. Vous en découvrez la culture, avant de rentrer à Mishima.

Bains optionnels puis repas du soir en ville.

[Fujisan Mishima Tokyu Hotel](#) ●●●●

Mercredi 9 décembre 2026 **B/L/D**
[Mishima - Tokyo](#) (200 km / 3h)

En matinée, on vous emmène à travers la campagne de l'ouest de Tokyo, un territoire rural en transformation périurbaine.

A Kurochaya, vous découvrez en premier lieu les secrets du brassage d'un saké bien réputé.

Avec ses bâtiments historiques, ses arbres millénaires, ses champs et rivières, le front montagneux au loin, ses temples enfouis dans le silence, la beauté du site est susceptible de vous enchanter. Là, vous vous régalez d'un repas de cuisine traditionnelle Kaïseki, probable point d'orgue de la journée avant de rejoindre le centre de Tokyo.

Après installation à votre hôtel, dans le quartier d'Asakusa, vous prenez un souper léger en ville.

[Onyado Nono Asakusa](#) ●●●●

Jeudi 10 décembre 2026 **B/D**
Tokyo

Après le petit-déjeuner, vous disposez de la journée pour découvrir la ville de Tokyo librement en fonction de vos intérêts, avec encadrement (support et conseils) de Lionel ainsi qu'une carte journalière pour les transports publics de Tokyo.

Repas de midi non compris.

Le soir, vous vous délectez d'un dîner avec vue panoramique en hauteur sur le fameux carrefour de Shibuya.

[Onyado Nono Asakusa](#) ●●●●

Vendredi 11 décembre 2026 **B/D**
Tokyo

Vous prenez le petit-déjeuner à votre guise et disposez de la journée librement au gré de vos envies, avec support et conseils de Lionel ainsi qu'une carte journalière pour les transports publics de Tokyo.

Repas de midi non compris.

Le soir, vous retrouvez Lionel pour une croisière sur le fleuve Sumida au cours de laquelle vous prenez le repas.

[Onyado Nono Asakusa](#) ●●●●

Samedi 12 décembre 2026 **B/L/D**
Tokyo - Narita

Le petit-déjeuner pris, vous vous rendez en campagne, à proximité de l'aéroport de Narita.

Vous y découvrez 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, on vous conduit à proximité de l'aéroport de Tokyo-Narita où se trouve votre hôtel.

[Hotel Nikko Narita](#) ●●●●

Dimanche 13 décembre 2026 **B/L**
Tokyo - Zurich

Après le petit-déjeuner, vous vous rendez à l'aéroport de Narita pour votre enregistrement.

A 12h10, vous prenez votre vol (LX 161) à destination de Zurich où vous arrivez à 18h30.

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



Prix par personne CHF 10'250
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.

Paiement

- 50% à la confirmation, solde au plus tard 30 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 :
 - o 180 à 91 jours avant le départ : 25 % du prix de l'arrangement.
 - o 90 à 29 jours avant le départ : 50 % du prix de l'arrangement.
 - o 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, vous vous invitons à considérer les propositions suivantes :

- [Allianz Travel](#)
- [Europ Assistance](#)
- [Européenne Assurances Voyages](#)
- [TCS Livret ETI](#)

Nous vous conseillons volontiers et pouvons également directement contracter pour vous l'assurance qui conviendra le mieux à vos besoins auprès de [ERV](#).

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](#), 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](#).

