

Le Japon autrement

28 octobre au 13 novembre 2021

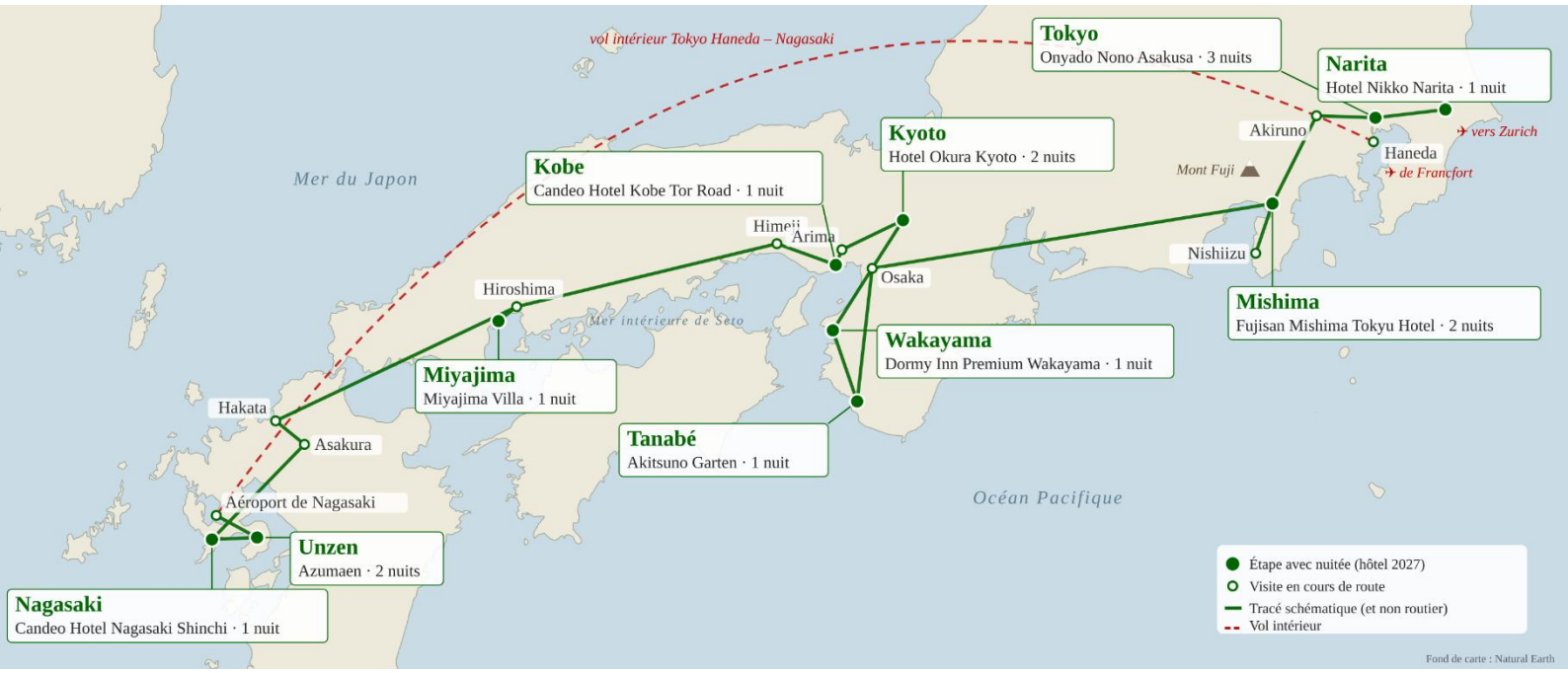
Le Japon autrement

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 insoupçonnés, 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	Vol Lufthansa Genève – Francfort – Tokyo	du 28 au 29 octobre 2027
• 2 nuits	Azumaen à Unzen	du 29 au 31 octobre 2027
• 1 nuit	Candeo Hotel Nagasaki Shinchi Chinatown	du 31 octobre au 1er novembre 2027
• 1 nuit	Miyajima Villa	du 1er au 02 novembre 2027
• 1 nuit	Candeo Hotel Kobe Tor Road	du 02 au 03 novembre 2027
• 2 nuits	Hotel Okura Kyoto	du 03 au 05 novembre 2027
• 1 nuit	Akitsuno Garten à Tanabé	du 05 au 06 novembre 2027
• 1 nuit	Dormy Inn Premium Wakayama Natural Hot Spring	du 06 au 07 novembre 2027
• 2 nuits	Fujisan Mishima Tokyu Hotel	du 07 au 09 novembre 2027
• 3 nuits	Onyado Nono Asakusa à Tokyo	du 09 au 12 novembre 2027
• 1 nuit	Hotel Nikko Narita	du 12 au 13 novembre 2027

Jeudi 28 octobre 2027 **D**
Europe - Japon

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

À 10h50, vous vous envolez pour Francfort, où vous atterrissez à 12h05.

À 13h45, vous reprenez un vol à destination de Tokyo Haneda, où vous atterrissez le lendemain à 10h30.

Vendredi 29 octobre 2027 **B/D**
Tokyo - Nagasaki - Unzen (55 km / 1h)

À 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 d'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 ●●●

Samedi 30 octobre 2027 **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, nom local d'une variété d'anchois que l'on fait fermenter en saumure, justement au moment de votre visite.

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

Ce condiment devenu extrêmement rare est un délice, à savourer avec parcimonie, accompagné d'un simple bol de riz blanc.

L'après-midi, vous montez en téléphérique au mont Myoken, d'où vous découvrez un impressionnant panorama. Vous avez ensuite la possibilité de redescendre à pied jusqu'à votre hôtel (environ 1h15 de marche) avant de vous replonger dans ses bains puis y souper.

Azumaen ●●●

Dimanche 31 octobre 2027 **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 du yuko, un agrume acide devenu rare parmi la centaine de variétés d'agrumes que compte le Japon.

À 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 rejoindre Nagasaki où, une fois vos chambres prises (et après un bain pour qui le souhaite), vous disposez de temps libre pour découvrir la ville.

Le soir, un dîner en ville est prévu.

Candeo Nagasaki Shinchi Chinatown ●●●●

Lundi 1er novembre 2027 **B/L/D**
Nagasaki - Hakata - Miyajima

Ce matin, vous vous munissez d'un bagage léger pour les deux prochains jours, tandis que vos valises sont directement acheminées à Kyoto sans que vous 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.

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

C'est ici qu'est cultivée une algue d'eau douce du nom de *kawatake*, que l'on déguste rapidement blanchie en accompagnement des multiples délices de la cuisine traditionnelle japonaise, dont le sashimi et le tofu. Cette algue est aussi conservée sous forme séchée.

Vous découvrez ensuite le *mentaiko*, des œufs de colin marinés, 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, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

En fin d'après-midi, une fois 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*.

Miyajima Villa ●●●

Mardi 2 novembre 2027 **B/L/D**
Miyajima - Hiroshima - Himeji - Kôbé

Après 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, l'un des rares bâtiments restés debout à proximité de l'hypocentre de la bombe atomique du 6 août 1945, aujourd'hui devenu mémorial de la paix.

Ensuite, le *Shinkansen* vous conduit jusqu'à Himeji. Un bento traditionnel vous est servi en guise de repas de midi dans le train.

Après la visite du célèbre château de Himeji, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, 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.

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

Candeo Hotel Kobe Tor Road ●●●

Mercredi 3 novembre 2027 **B/L/D**
Kôbé - Arima - Kyoto (90 km / 1h45)

Après le petit-déjeuner, vous vous rendez en bus privé à Arima, charmante station thermale et lieu de villégiature réputé. Le site est en outre la zone de production du sansho d'Arima.

À 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 savourez au repas de midi.

Le sansho, aussi appelé poivre japonais, appartient de manière surprenante à la même famille botanique que les agrumes !

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

À votre arrivée, vous visitez le Sanjūsangen-dō, temple bouddhiste emblématique et grandiose, célèbre pour ses 1001 statues de Kannon, divinité de la compassion.

Une fois installés au cœur de la ville, vous prenez un repas du soir à base de tofu dans le célèbre quartier de Gion.

Hotel Okura Kyoto ●●●●●

Jeudi 4 novembre 2027 **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 l'assistance et les conseils de Lionel.

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

Hotel Okura Kyoto ●●●●●

Vendredi 5 novembre 2027 **B/D**
Kyoto - Tanabé

Ce matin, vous vous munissez d'un bagage léger pour les deux prochains jours, tandis que vos valises sont directement acheminées à Mishima sans que vous 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 agritourisme.

Là, vous découvrez les variétés d'agrumes cultivées localement à travers une présentation et une dégustation.

Un repas du soir vous est ensuite servi sur place.

Akitsuno Garten ●●●

Samedi 6 novembre 2027 **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. En ce début de saison des mandarines, vous visitez un verger comptant quelque 60 variétés.

Vous découvrez également la tradition des prunes salées (umeboshi) et des liqueurs de prunes (umeshu), un pan très important de la gastronomie japonaise.

Le repas de midi est servi à l'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 ●●●●

Dimanche 7 novembre 2027 **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 du thé, dont vous visitez brièvement quelques plantations, et des *wagashi*, les pâtisseries traditionnelles 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 la météo) et bains sur le toit. Vous y retrouvez vos bagages.

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

Fujisan Mishima Tokyu Hotel ●●●●

Lundi 8 novembre 2027 **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 salée (shio-katsuo).

À la découverte de ***l'Arche du Goût :*** **Bonite conservée au sel**

Après un repas de midi à base de *shio-katsuo* dans le parc de Dogashima, en bord de mer, vous

profitez d'une petite promenade digestive dans ce somptueux cadre.

Vous découvrez ensuite le tokoroten, un plat traditionnel japonais composé de nouilles à base de gélatine d'algues marines, obtenue en faisant bouillir diverses variétés de *tengusa* (des algues rouges), et l'on vous en conte brièvement les secrets.

À la découverte de ***l'Arche du Goût :*** **Tokoroten de la péninsule d'Izu**

Dans l'après-midi, vous visitez des cultures de wasabi en terrasses et en découvrez les secrets, avant de rentrer à Mishima.

Bains optionnels puis repas du soir en ville.

Fujisan Mishima Tokyu Hotel ●●●●

Mardi 9 novembre 2027 **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.

À Kurochaya, vous découvrez tout d'abord les secrets du brassage d'un saké réputé.

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

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

Onyado Nono Asakusa ●●●●

Mercredi 10 novembre 2027 **B/D**
Tokyo

Après le petit-déjeuner, vous disposez de la journée pour découvrir librement Tokyo en fonction de vos intérêts, avec l'assistance et les conseils de Lionel.

Une carte journalière pour les transports publics de Tokyo vous est remise.

Repas de midi non compris.

Le soir, vous vous délectez d'un dîner avec vue panoramique plongeante sur le célèbre carrefour de Shibuya.

Onyado Nono Asakusa ●●●●

Jeudi 11 novembre 2027 **B/D**
Tokyo

Vous prenez le petit-déjeuner à votre guise et disposez librement de la journée au gré de vos envies, avec l'assistance et les conseils de Lionel. Une carte journalière pour les transports publics de Tokyo vous est à nouveau remise.

Repas de midi non compris.

Le soir, vous retrouvez Lionel pour une croisière sur la rivière Sumida, au cours de laquelle le repas vous est servi.

Onyado Nono Asakusa ●●●●

Vendredi 12 novembre 2027 **B/L/D**
Tokyo - Narita

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

Vous y découvrez la fabrication 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 votre hôtel, situé à proximité de l'aéroport de Tokyo-Narita.

Hotel Nikko Narita ●●●●

Samedi 13 novembre 2027 **B/L**
Tokyo - Zurich

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

À 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 rentrerez chez vous l'esprit reposé et la tête remplie d'heureux souvenirs.

Prix par personne sur la base de 10 participants au moins (max. 14)	**CHF**	**11'275**
Supplément en chambre individuelle	CHF	1'785
Réduction membre/abonné	CHF	300

Le prix comprend
- Les vols internationaux au départ et à destination de la Suisse, en classe économique, avec un bagage enregistré jusqu'à 23 kg.
- 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 accompagnateur 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'entrée pour tous les sites mentionnés.
- Les visites des structures agricoles proposées dans le programme (marchés, plantations d'agrumes, de wasabi, lieux de production du kawatake, du sansho, de la bonite salée et du tokoroten).
- Soutien aux projets de Slow Food Nippon à raison d'EUR 250 par participant (dès 12 participants au moins).
- 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.
- Les petits dons, bienvenus 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 du coût du carburant des entreprises de transport (aérien ou terrestre) avant la réservation.

<u>Documents et formalités</u>

- Pour les ressortissants suisses : 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 un 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 aériennes s'appliquent en cas d'émission de billets d'avion non remboursables, ce qui peut entraîner des frais spécifiques.
- En sus, les frais d'annulation suivants s'appliquent dès 180 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

Nous vous conseillons volontiers et pouvons également directement contracter pour vous l'assurance qui conviendra le mieux à vos besoins auprès d'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. Dans un 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 la Swiss Travel Association of Retailers (STAR). Les prestations terrestres sont organisées par Anew Travel et Slow Food Nippon sous la coordination de Nextaroma.