Zen, Alive. Fukui

*Publié et édité par:*
*Division de la promotion du tourisme entrant*
*Conseil départemental de Fukui*

*ADRESSE : 2-4-10, Houei, Ville de Fukui, Département de Fukui, JAPON*
*TÉL : +81-776-20-0699 / FAX : +81-776-20-0381*
*E-mail : kankou@pref. fukui. lg. jp*

*Date de publication : 30 Septembre 2022*

*Copyright © 2017 Département de Fukui*

# Zen, Alive. Fukui

Cerisiers pleureurs à Takeda ❶

# Zen Alive. Fukui

# ZEN

Notre mode de vie, simple et tranquille, repose sur une vie en harmonie avec la nature et l'environnement.

À Fukui, vous ne trouverez pas d'innombrables centres commerciaux gigantesques ni des sites touristiques surpeuplés de visiteurs du monde entier ; en revanche, la nature luxuriante, le terroir et le climat particulier de Fukui ont abouti à des traditions uniques en termes de gastronomie et de production de sakés locaux, de même que l'histoire et le climat de Fukui ont modelé nos arts et artisanats traditionnels. Notre spiritualité similaire au ZEN a été transmise de génération en génération jusqu'à devenir l'héritage culturel et historique profondément ancré dans nos vies encore aujourd'hui. Par-dessus tout, chaque habitant de Fukui profite de la vie chaque jour en honorant et en préservant ces traditions. Cette manière de vivre fait la fierté des habitants de Fukui.

Explorez Fukui - à travers les montagnes, les rivières, les champs et la mer - et trouvez-vous un moment et un endroit rien qu'à vous. Un endroit où vous pouvez vous relaxer et contempler les nuages. Marchez dans les montagnes et remontez la rivière jusqu'à sa source, asseyez-vous et observez les nuages emportés par le vent.

❷ Cascade Uriwari no taki

* Rendez-vous en pages 50 à 54 pour plus d'informations sur les éléments avec des numéros à la fin des descriptions de leurs photos.



行到水窮処
坐看雲起時

# 明珠在掌

Écoutez
votre cœur.

Fukui regorge d'une beauté naturelle, nourrie par une eau pure. N'oubliant pas que les êtres humains font partie intégrante de la nature, les habitants de Fukui apprécient un mode de vie simple et durable, vivant en harmonie avec l'environnement.



**Bonsaï**
Un *Bonsaï* est un microcosme de la nature confiné dans un tout petit espace. Cette pièce réunit un pin, l'arbre symbole du département de Fukui, et de la céramique locale Echizen. Ce monde miniature empli de ZEN reflète véritablement la relation harmonieuse qu'entretient le peuple japonais avec la nature.

**[b] Pêche au filet Tataki**
La pêche de carpes ou d'autres poissons au filet *Tataki* est une scène traditionnelle d'hiver sur les Mikatagoko (les cinq lacs de Mikata). Cette méthode de pêche traditionnelle est unique au Japon. Des perches en bambou sont utilisées pour frapper la surface de l'eau, ce qui surprend les poissons tapis au fond du lac et les fait nager tout droit dans les filets à mailles des pêcheurs. Cette technique a été transmise de génération en génération dans la région de Fukui depuis l'ère Edo.

3 Les cinq lacs de Mikata (Mikatagoko)

Les paysages naturels de Fukui sont à couper le souffle - de sa mer et de ses montagnes jusqu'à ses rivières, ses cascades et ses lacs. Les délicates floraisons des cerisiers au printemps et les neiges d'hiver sont tout aussi appréciées l'une que l'autre à Fukui, où chacune des quatre saisons est appréciée. Les spécialités culinaires de Fukui - développées par de nombreuses générations en harmonie avec la nature et les quatre saisons - sont particulièrement chéries par les habitants de Fukui.

Nous ne comptons pas uniquement sur des machines modernes pour répondre à nos besoins quotidiens. Les habitants de Fukui ont au contraire développé une grande sagesse culturelle qu'ils appliquent dans leur vie quotidienne.
Les ressources abondantes en eau pure à Fukui sont utilisées pour maintenir les légumes au frais ou encore pour asperger le sol à l'entrée de nos habitations pour refroidir le sol et l'air.
Nous aspirons à une vie en harmonie avec la nature.

**[a] Rizières en terrasses**
Les rizières en terrasses de Takahama-cho. Près de 200 rizières y sont cultivées par des locaux, qui savourent une vie d'agriculture et de pêche.
Les rizières en terrasses permettent de tirer profit au maximum de terrains avec des surfaces les plus petites possible. Des efforts et un temps considérables sont consacrés au développement de ces rizières en terrasses sur des pentes qui ne seraient normalement pas adaptées à la culture du riz.
Au printemps, nous les remplissons d'eau et y les graines.
Nous pouvons également y voir des centaines de têtards nager dans l'eau.




**[c] Eau pure**
L'eau pure de Fukui fait partie intégrante du paysage quotidien en été, son eau fraîche souterraine est utilisée pour maintenir au frais les fruits et légumes. Elle contribue avec bienveillance au mode de vie harmonieux que les habitants partagent avec la nature.

**[d] Uchi-mizu**
*Uchi-mizu* désigne le fait d'asperger d'eau le sol à l'entrée et dans d'autres parties extérieures de chez soi.
Cet acte ne fait pas que donner l'illusion de la fraîcheur, il rafraîchit réellement le sol et a une dimension purificatrice. Faire *Uchi-mizu* à l'entrée de chez soi est considéré comme une délicate attention à l'égard des invités.

**[e] Pont Kazura**
Ce pont de 44 mètres est constitué principalement de lianes, ce qui en fait un bel exemple de la sagesse locale consistant à utiliser ce que la nature nous offre.

4 Pont Kazura

Kengo Kuma
Né en 1954, cet architecte a reçu de nombreuses récompenses au Japon et à l'international pour des édifices tels que le musée Nezu (Tokyo), la mairie Aore de Nagaoka (Niigata), le bâtiment KITTE (Tokyo), et bien d'autres. Il a également été sélectionné pour diriger la conception du nouveau stade national japonais pour les Jeux Olympiques de Tokyo en 2020. Depuis 2006, il s'est investi pour le développement communautaire du quartier Hama-machi de la ville de Fukui, non seulement en tant qu'architecte, mais aussi comme juge pour des compétitions et événements locaux.

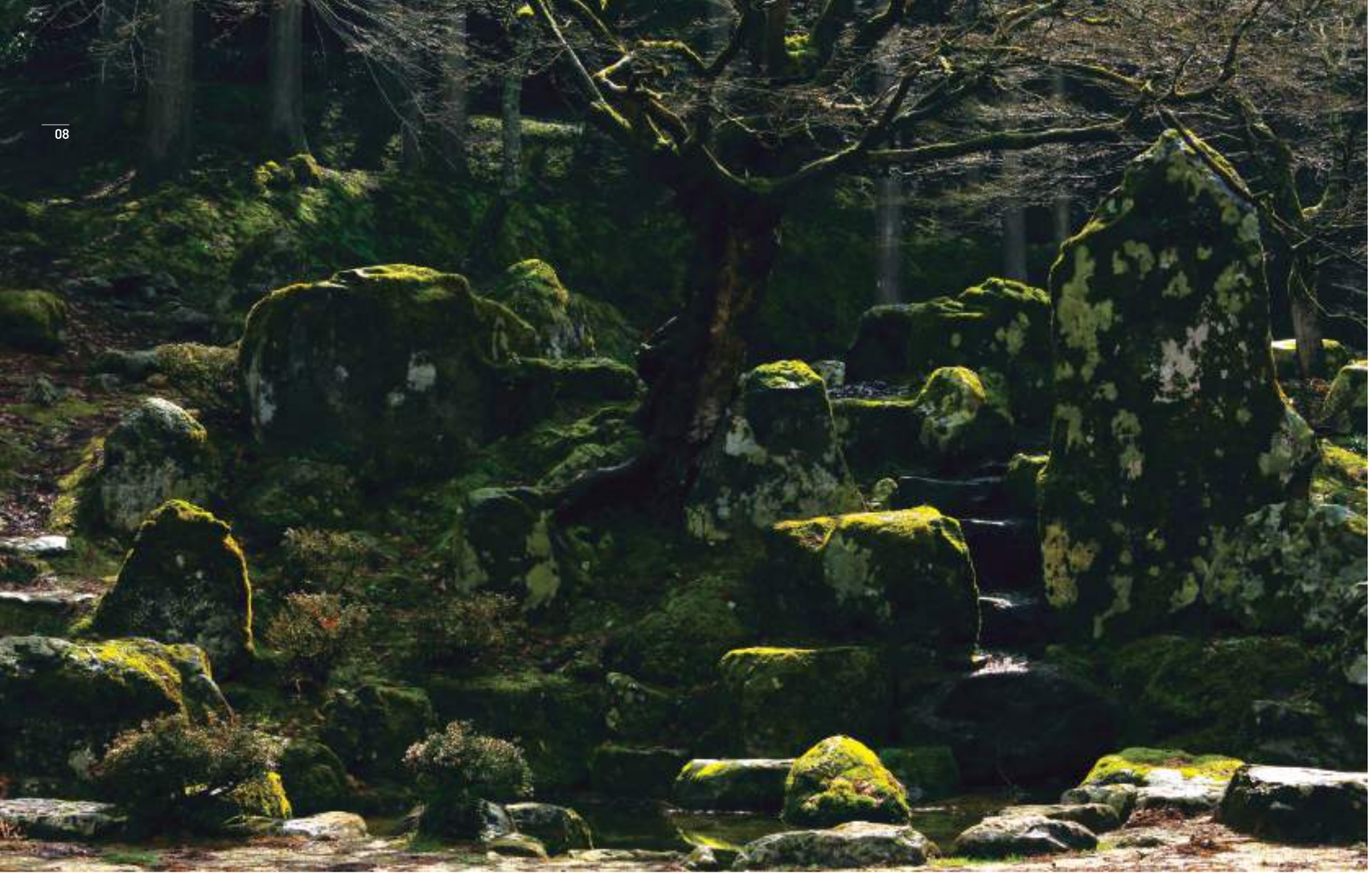
Le quartier Hama-machi de la ville de Fukui
Ce quartier comporte des rues composées de nombreux restaurants traditionnels japonais bien établis, dont l'un a été conçu par l'architecte de renommée internationale Kengo Kuma. Le treillage en bois caractéristique de ce restaurant a été inspiré par les motifs traditionnels utilisés pour les kimonos.

Enso
Un cercle tracé par des prêtres Zen, dont il est dit qu'il incarne l'état d'éveil et le raffinement sophistiqué du ZEN. Les visiteurs du monastère familial du clan Matsudaira à Echizen, le monastère Zuigenji, peuvent voir cet exemple de leurs propres yeux.

6 Monastère Zuigenji

Château d'Echizen-Ono
Le château d'Echizen-Ono livre peut-être ses plus beaux atours en automne et en hiver, lorsque des nuages se rassemblent parfois en contrebas pour en donner l'impression d'un « château dans le ciel ». Les vestiges du château Inuyama constituent le meilleur endroit pour assister à ce spectacle, à peu près à un kilomètre à l'ouest, soit 20 à 30 minutes à pied du Château d'Echizen-Ono.

7 Château d'Echizen-Ono



Jardin des vestiges de la résidence Suwa
Les vestiges du clan Asakura à Ichijodani abritaient jadis le clan Asakura, qui gouvernait cette province il y a plusieurs siècles de cela, pendant l'ère Sengoku. On y trouve un jardin présentant des rochers monolithiques et des petits ruisseaux datant de cette époque. Alors même que l'ère Sengoku était définie par des guerres incessantes entre provinces, certains se consacraient à des occupations raffinées. Cette zone représente un autre concept du ZEN - « la beauté dans la ruine » - qui implique de se débarrasser de tout ce qui n'est pas nécessaire.

5 Vestiges du clan Asakura à Ichijodani

L'architecte de renommée internationale Kengo Kuma, connu pour avoir conçu le théâtre Kabukiza à Tokyo - un véritable sanctuaire où on donne des représentations traditionnelles de Kabuki - et pour diriger la conception du stade principal des Jeux Olympiques et Paralympiques de Tokyo en 2020, a également conçu un restaurant japonais traditionnel de prestige au centre de la ville de Fukui. Il a été conquis par le quartier Hama-machi de la ville, et a passé près d'une décennie à travailler pour le développement de cette zone. Selon Kuma, « Les limites entre les bâtiments et la nature sont en train de disparaître. Il vaut mieux pour les habitants d'avoir un mode de vie apaisé, en connexion avec la nature. » Cela ne signifie pas que les gens doivent simplement vivre dans la nature telle qu'elle est. De manière très similaire aux célèbres jardins et ceux en pierre japonais, nous devrions plutôt consacrer notre temps et nos efforts au développement d'un mode de vie harmonieux et intégré à la nature, plutôt que de se considérer en opposition avec elle. Même les champs de culture peuvent être considérés comme un exemple de cela. Pour créer de si beaux paysages, les habitants travaillent dur pour désherber et entretenir les champs. Cela constitue l'essence d'une vie en communion avec la nature dans un esprit ZEN, ce qui influence subtilement la fameuse sensibilité esthétique du Japon. À une époque où cet esprit est en train de disparaître rapidement dans tout le Japon, le département de Fukui s'investit pour promouvoir la manière dont il incarne cet esprit.

# 身土不二

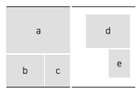
Le corps humain ne peut être séparé de ce qui l'entoure : manger des produits locaux et de saison est la clé d'une bonne santé.

Produits saisonnier des quatre saisons. Fruits de mer provenant de l'eau pure de l'océan. La saveur particulière de la nature luxuriante à Fukui se démarque dans chaque ingrédient, et les plats gastronomiques suivant le mouvement slow food préparés avec ces ingrédients et un soin digne du ZEN purifient à la fois le corps et l'esprit. La courte prière offerte avant le repas - qui signifie simplement et humblement que l'on reçoit ce repas - connote cette conscience partagée par les habitants de Fukui.



**Cuisine végétarienne bouddhique Shojin-ryori du Monastère Eiheiji**
Au monastère Eiheiji, les repas constituent une part importante de la pratique du Zen. Le Tofu au sésame est préparé pour les occasions spéciales ; il est fait à la main à partir de graines de sésame, d'eau et de fécule de kudzu et sa conception prend plus de deux heures.

Les nombreuses *Satoyama* de Fukui, c'est-à-dire des paysages agraires traditionnels, ont permis à la préfecture d'accueillir la conférence mondiale pour les partenariats internationaux pour l'initiative Satoyama. L'environnement dans cette région est tel qu'il suffit de sécher des produits naturels comme les kakis ou les poissons plats pour en faire de véritables mets de choix. Le riz *koshihikari*, développé ici à Fukui il y a près de 60 ans, est rendu d'autant plus délicieux lorsqu'il a été séché naturellement au soleil.




**[a]** Kakis accrochés pour sécher sous les toits.

**[b]** Riz Koshihikari de Fukui suspendu pour sécher au soleil. Cette célèbre variété de riz a été conçue il y a environ 60 ans à Fukui.

**[c]** Le riz Koshihikari de Fukui, cultivé avec le climat de Fukui, présente un lustre particulier lorsqu'il est cuit.

**[d]** On peut souvent voir des poissons plats Wakasa *Garei* accrochés pour sécher en hiver à Wakasa. Ces poissons plats sont considérés comme un mets tellement fin qu'ils sont même offerts à la famille impériale.

**[e]** La plupart des plats gastronomiques de Fukui sont simples et permettent aux saveurs naturelles des ingrédients de livrer toutes leurs subtilités.

©Ishizuka Sagen Academy of Food Health

**Ishiduka Sagen**
(1851–1909) était un docteur et pharmacien du domaine de Fukui, qui a été l'un des pionniers du shokuiku*. Sa conviction que le fait de manger des produits locaux et de saison est la base d'une vie en bonne santé - une manière de penser que l'on trouve également dans le ZEN -, entre autres, a servi comme précurseur des régimes macrobiotiques et du mouvement « Slow Food » aujourd'hui. La philosophie du shokuiku fut rapidement adoptée par des écoles dans tout le département de Fukui avant de se propager partout au Japon et c'est notamment grâce à elle que les étudiants de Fukui ont dominé le pays en matière de capacités physiques et scolaires.

*La conviction que l'éducation concernant la nourriture et une alimentation complète constituent un élément clé de l'éducation de base.

## Les anciens fondements de la gastronomie japonaise continuent de vivre à Fukui

Les aliments exquis de la baie de Wakasa, située à Fukui au nord de Kyoto, sont de véritables trésors. De longue date, les poissons et fruits de la mer de la baie de Wakasa ont été si prisés qu'ils ont constitué un élément-clé de la cuisine impériale. L'itinéraire emprunté pour emporter ces superbes poissons et fruits de mer vers Kyoto, la capitale de l'époque, prit le nom de « route du maquereau » et fut rapidement utilisé pour transporter des éléments culturels en plus de la nourriture.

En outre, les algues *kombu*, utilisées pour préparer le bouillon *dashi* qui est à la base de nombreux mets japonais, étaient importées de leur site d'exploitation sur les côtes de l'île septentrionale, de Hokkaido vers Tsuruga à Fukui, grâce aux navires de commerce Kitamae et étaient préparées, ici, à Fukui avant d'être exportées vers Kyoto.

<u>Route Saba-kaido (Route du maquereau)</u>
<u>(Ancienne route d'échanges d'aliments et de cultures)</u>
La route autrefois utilisée pour emmener les poissons et fruits de mer fraîchement pêchés dans la baie de Wakasa vers les cours impériales de Kyoto et Nara était connue comme « Route Saba-kaido » (route du maquereau). Des vestiges de cette époque peuvent être admirés dans la ville historique de Kumagawa-juku. Dégustez le maquereau grillé *Hamayakisaba*, une spécialité locale préparée par un cuisinier expérimenté qui grille le maquereau entier, fraîchement pêché et délicieusement gras.

8 Route Saba-kaido (Route du maquereau)
9 Ville-étape historique Kumagawa-juku

La route Saba-kaido partait autrefois d'Obama à Fukui, passait par la ville-étape historique de Kumagawa-juku avant d'arriver finalement à Demachiyanagi à Kyoto.

**[a] Crabes Echizen-gani**
Les crabes Echizen-Gani sont bouillis en portant une attention toute particulière au climat et aux conditions du jour où ils ont été attrapés, ce qui conduit par exemple à ajuster la quantité de sel ajouté dans l'eau, de manière à avoir l'assaisonnement parfait pour rehausser la suavité de leur chair.

Le crabe des neiges local connu sous le nom de crabe Echizen-Gani est la star de la mer du Japon chaque hiver. Les ports de pêche d'Echizen, Mikuni, Tsuruga et Obama rapportent des quantités de crabes Echizen-Gani d'une telle qualité qu'ils peuvent être offerts à la famille impériale. Les amateurs de fruits de mer de tout le pays attendent avec impatience la saison du crabe Echizen-Gani - début novembre jusqu'à fin mars - et nombre d'entre eux se rendent en personne à Fukui pour savourer les crabes les plus fins et les plus frais possible.

**Chua Lam**
Né en 1941.
Un réalisateur de films, rédacteur, écrivain et fin gourmet basé à Hong-Kong.
Ambassadeur de l'image de marque de Fukui.
Président de Bo Bo's Travel Co., Ltd.

« Fukui offre une sélection impressionnante de mets provenant de la mer, des montagnes et des villages. Personnellement, j'apprécie particulièrement les crabes Echizen-Gani, les crevettes douces et les fruits de mer en général. Avec son riz délicieux et son saké local d'exception, je suis toujours impatient de me mettre à table à chaque fois que je me rends à Fukui.
Fukui offre de splendides destinations touristiques comme Awara Onsen et les falaises de Tojinbo, et des mets excellents comme les bols de riz avec du crabe Seiko-Gani (la femelle du crabe Echizen Gani) qui se marient parfaitement avec le saké, ce qui en fait l'endroit idéal pour se relaxer. »

a

b

c

**[b]** Le port de pêche Mikuni, où les crabes Echizen-Gani sont vendus aux enchères en soirée.

**[c]** Les femelles des crabes Echizen-Gani sont connues sous le nom de « crabes Seikogani » et les œufs de crabe *Uchiko* que l'on trouve à l'intérieur constituent un mets raffiné, que l'on compare à des diamants rouges. Le bol de riz avec fruits de mer *Kaiko-don*, éponyme de l'écrivain Takeshi Kaiko qui en raffolait, est tel un écrin à bijoux rempli des meilleurs ingrédients de l'océan.

Les chefs gastronomiques japonais s'efforcent de représenter les quatre saisons à travers leur cuisine. Les ingrédients de Fukui proviennent de sols fertiles et d'eau pure, ce qui donne aux chefs une chance unique de mettre en valeur leurs saveurs naturelles exceptionnelles. Chaque plat est préparé individuellement et avec soin avec une spiritualité ZEN qui régale à la fois le corps et l'esprit.

**Gastronomie japonaise**
Des mets d'exception qui tirent le meilleur des ingrédients de saison. Le chef démontre son talent au travers de chaque étape de la préparation de ses plats, y compris dans la sélection de la vaisselle de servic

*Kintsugi*, une technique de restauration traditionnelle utilisée pour les objets laqués. Bien plus qu'un simple processus de réparation, cette technique met en valeur la partie restaurée d'un objet détérioré. Cette technique augmente ainsi la valeur artistique de l'objet en mettant en valeur le défaut. En somme, c'est une manière d'insuffler une nouvelle vie à des plats.

# 松樹千年翠

Alors même que notre époque subit des changements rapides et importants, la valeur de l'authentique, elle, ne change jamais.

Les habitants de Fukui ont a cœur de se transmettre la conviction que même si les temps changent, la valeur de l'authentique reste constante de génération en génération. La maîtrise soigneusement acquise des talents artisanaux incarne l'essence de la beauté, tandis que les festivals traditionnels et les coutumes dénotent notre reconnaissance envers la nature et nos ancêtres.



Ici à Fukui, de nombreux talents artisanaux traditionnels ont été transmis de génération en génération sans interruption jusqu'à ce jour, que ce soit la conception d'objets laqués d'Echizen et de papier d'Echizen - les deux pouvant s'enorgueillir de plus de 1500 ans d'histoire - ou encore les traditions vieilles de plus de 800 ans de la céramique d'Echizen et de la coutellerie d'Echizen. La poterie d'Echizen est l'héritage de l'un des « six fourneaux antiques du Japon », avec Bizen, Shigaraki, Seto, Tokoname et Tamba Tachikui. Cette histoire et ces traditions doivent beaucoup au savoir-faire et à l'esprit ZEN des artisans qui vivent ici.

Citons pour exemple de cet esprit ZEN la conception d'objets laqués d'Echizen, qui constitue un artisanat traditionnel comprenant une grande diversité de techniques soigneusement travaillées dont chacune est réalisée par un artisan différent qui s'est rendu maître d'une seule étape de ce processus. Chaque artisan fait son travail en tenant compte des autres de manière à ce que chacun puisse mettre en valeur sa maîtrise.
Les objets laqués d'Echizen sont faits en bois, d'abord sculptés pour leur conférer leur forme de base, puis sont recouverts de laque et décorés de motifs en poudre d'or Maki-e. Chacune des étapes de ce processus est réalisée par un maître différent et chaque partie n'est considérée comme terminée que lorsqu'elle est parfaite. Et pourtant, malgré son ancrage dans la tradition, l'art des objets laqués d'Echizen a évolué avec le temps. Au 19e siècle, les maîtres du Maki-e étaient conviés de Kyoto pour réaliser les splendides et minutieuses décorations de ces objets laqués, ce qui a contribué à élever les objets laqués d'Echizen au rang de véritable art. Aujourd'hui, ces pièces d'une beauté exceptionnelle sont commandées par des amateurs du monde entier qui apprécient le souci du détail que les objets laqués d'Echizen incarnent.

10 Hall des objets laqués d'Echizen

Les artisans de Fukui s'adonnent à leur ouvrage avec une dévotion toute spirituelle. Même dans des conditions naturelles difficiles, leur détermination à créer les produits les plus fins possible est aussi inébranlable que leur foi. Tout au long des 1500 ans d'histoire du papier d'Echizen, la production d'une seule feuille de papier a toujours impliqué l'utilisation d'une grande quantité d'eau fraîche. Ce travail est réalisé même sous les neiges importantes d'hiver. Cependant, telle est la voie que les artisans de Fukui ont choisie. Il est dit que des esprits résident dans le papier d'Echizen et une cérémonie est tenue chaque année dans un sanctuaire en leur honneur. Chaque feuille de papier d'Echizen est conçue avec une spiritualité inspirée du ZEN qui se manifeste dans le travail attentionné de ces artisans.

a

b c

**[a]** Les sanctuaires Okamoto et Otaki, désignés comme des propriétés culturelles importantes du Japon, sont dédiés à Kawakami Gozen, une déesse qui aurait appris aux hommes à faire du papier d'Echizen. Leurs toits exceptionnels sont considérés comme un chef-d'œuvre d'architecture japonaise.

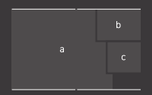
**[b]** Les artisans du papier d'Echizen ont été reconnus comme trésors nationaux vivants et la qualité exceptionnelle de leur papier fait à la main a de longue date été appréciée par le monde de l'art. Il est dit que Rembrandt, peintre néerlandais du 17e siècle, aurait également utilisé du papier d'Echizen pour ses œuvres.

11 Sanctuaires Okamoto et Otaki

**[c]** Le festival printanier « *Kami to kami no matsuri* », ce qui signifie « festival du papier et des Dieux », se tient chaque année en mai et a été désigné par la préfecture de Fukui comme une propriété culturelle populaire intangible. Ce festival est apprécié par les personnes qui travaillent avec du papier, de même que les nombreux locaux qui se rassemblent ici.

[a] Couteaux d'Echizen
Les couteaux d'Echizen ont une réputation bien établie grâce à leurs techniques traditionnelles japonaises de forge au charbon et leurs finitions minutieuses faites à la main.

On peut retrouver ce même esprit dans la fabrication des couteaux d'Echizen - du travail d'équipe nécessaire au martèlement initial du fer jusqu'à la combinaison des techniques traditionnelles et du design moderne que l'on trouve dans chaque couteau d'Echizen. La conception des couteaux d'Echizen est influencée par un sous-courant du ZEN, qui enseigne de se débarrasser de tout le superflu pour révéler la forme véritable d'un objet. Des chefs européens et du monde entier patientent des années le temps que leurs couteaux Echizen soient fabriqués. Toutefois, les artisans fabriquant ces couteaux ne s'enorgueillissent pas de cette demande. Ces artisans sont motivés uniquement par la satisfaction de leurs clients et chérissent chaque produit achevé. Si un couteau s'émousse, l'artisan l'aiguise de manière experte pour en faire une lame encore plus affûtée. Il insuffle ainsi une nouvelle vie à des objets conçus pour être utilisés tout au long de la vie. Cela illustre encore le soin que ces artisans locaux donnent, par conviction, à l'esthétique.



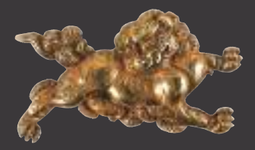

[b] Les trois couteaux les plus importants pour la cuisine du quotidien au Japon sont le couteau *nakiri*, le couteau *deba* et le couteau *sashimi*. Chacun d'entre eux est conçu avec l'épaisseur idéale pour son utilisation et chacun est aiguisé de manière à offrir un tranchant optimal.

[c] La finesse de son tranchant est le test le plus authentique d'un couteau. Ces couteaux sont choyés par des chefs de premier plan dans le monde entier.

12 Village de la coutellerie de Takefu

**[a] Armure Kikarachaitoodoshi-nimaidou-gusoku**
**黄唐茶糸縅二枚胴具足**
Une armure complète transmise de génération en génération au sein du domaine de Fukui. Les deux côtés du casque comportent des ornements avec des dragons. Ces ornements furent réalisés par l'armurier du domaine de Fukui, Myochin Yoshihisa.

**[b] Sabre court Wakizashi Mei Echizen Yasutsugu**
**脇差 銘 越前康継**
Forgé par le premier maître de la famille Yasutsugu d'Echizen. Ce forgeron de renom fut employé par Yuki Hideyasu, le fondateur du domaine de Fukui, ce qui le conduisit à s'installer à Echizen (aujourd'hui au nord du département de Fukui).

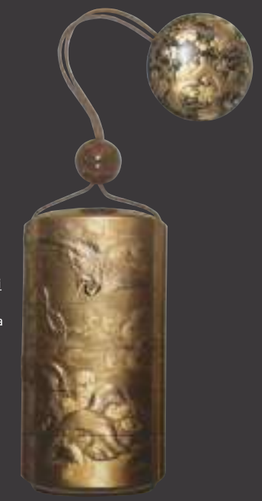


**[c] Écrin Shigebishi-hanamaru-makie-ryoushibako**
**繁菱花丸蒔絵料紙箱**
Cet écrin présentant des ornements en *maki-e* destiné à conserver des documents fut offert à Matsudaira Shungaku par la famille shogunale Tokugawa. Le *maki-e* est un art fin pratiqué au Japon consistant à appliquer de la poudre d'or, d'argent ou d'un autre métal sur de la laque pour créer des motifs.
(En 1838, à l'âge de onze ans, Matsudaira Shungaku devint le 16e seigneur féodal du domaine de Fukui. Les objets 1, 5 et 6, présentés ici, sont des objets historiques qui lui ont été offerts en guise de cadeaux de la part de la famille shogunale Tokugawa.)

**[d] Éventail Tenshi Hanae-on-uchiwa**
**天賜 花絵御団扇**
Un éventail de type « *uchiwa* » présentant des ornements d'un grand raffinement.

**[e] Coupe à saké Kajikawa-saku Tsurukame-moyou-makie-shuhai**
**梶川作 鶴・亀模様蒔絵酒盃**
Une coupe à saké avec des ornements *maki-e* utilisée par Matsudaira Shungaku lors d'une visite au château Nijo de Kyoto en 1864. Nous pouvons y lire le nom « Kajikawa », qui est celui d'une célèbre famille
d'artistes de *maki-e* au sein du gouvernement shogunat sur plusieurs générations.

**[f] Lions Ippikishishizu - Ornements pour sabre menuki Mumei Teijo**
**一疋獅子図目貫 無銘 程乗**
Ces pièces en métal forgé, appelées *menuki*, sont placées sur la poignée d'une épée de manière à maintenir en place la corde enroulée autour. Les *menuki* avec des motifs aussi raffinés sont si beaux que l'on peut les considérer comme de véritables œuvres d'art. Ceux-ci représentent des lions, mais nous pouvons en trouver avec de nombreux autres motifs.



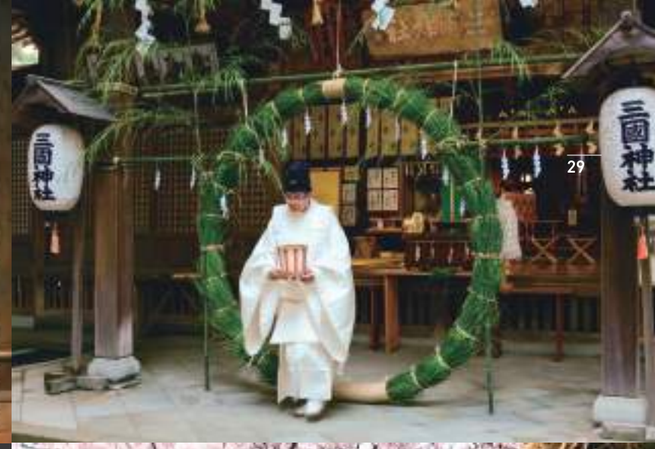
Les nombreux produits et activités artistiques et artisanaux que l'on trouve à Fukui de nos jours racontent l'histoire qui perdure à travers eux. De la sensibilité artistique raffinée à la finition soignée trouvée dans une armure, vous pouvez en apprécier l'amusement caché ainsi que les éléments ZEN dans sa conception.

**[g] Lapins en ivoire Gohairyou-ontaisetsu-no-onsaikumono**
**御拝領御大切之御細工物**
Ces lapins en ivoire sculpté furent offerts en cadeau par la famille shogunale Tokugawa à Matsudaira Shungaku à l'occasion de son investiture en tant que 16e seigneur féodal du domaine de Fukui, à l'âge de onze ans. Ces petits objets ont été conçus avec une maîtrise et une dextérité exceptionnelles et démontrent l'affection du shogun pour le jeune seigneur.

**[h] Boîte à pilules Issaihisataka-saku Kinikakezi-shoukakurokuzu-makie-inrou**
**い一齋久孝作 金沃懸地松鶴鹿図蒔絵印籠**
Une petite boîte portative *inrou* avec des ornements *maki-e*, offerte à Matsudaira Shungaku par le shogun. Une boîte *inrou* était généralement utilisée pour emporter avec soi des médicaments ou autres petits objets, et se portait communément accrochée à la taille par sa cordelette. À partir de l'ère Azuchi-Momoyama (1573 - 1603), ces boîtes devinrent de plus en plus raffinées. Le petit butoir sur la cordelette, appelé *netsuke*, comporte des ornements raffinésui en font un véritable ouvrage d'art. Les *Netsuke* pouvaient également comporter différents motifs.

Musée d'histoire de la ville de Fukui/Adresse : 3-12-1 Hoei, ville de Fukui

**[a] Le *mikoshi*, sanctuaire portatif, est acheminé dans la mer.**
Mikuni a longtemps prospéré comme ville portuaire. Dans les alentours des sanctuaires Ominato et Hakusan, et autres se tient un festival durant lequel un *mikoshi* est acheminé dans la mer. C'est un présent rituel destiné à propitier les divinités de la mer afin qu'elles consentent à veiller sur la sécurité de la navigation et accordent des pêches abondantes.






**[b] Festival Sagicho de Katsuyama**
Le festival Sagicho de Katsuyama, qui se tient les derniers samedi et dimanche de février, est une tradition du début du printemps à Katsuyama depuis plus de trois siècles. La ville est ornée de bandes de papier colorées, tandis que les musiciens, les danseurs et les batteurs de tambour *Taiko* du festival, tous vêtus de tenues de cérémonie traditionnelles rouges, donnent leur spectacle du haut de tours en bois spécialement érigées pour le festival. Il est possible de voir des festivals de Sagicho un peu partout au Japon, mais celui de Katsuyama est particulièrement spectaculaire.

⑭ Festival Sagicho de Katsuyama

**[c] Cercle en paille Chinowa**
Un rituel de purification pour l'été qui se tient de fin juin à mi-juillet. Le fait de traverser le cercle en paille *Chinowa* situé à l'entrée permet de se purifier des impuretés de la première moitié de l'année et sert de prière pour être en bonne santé pour le reste de l'année.

⑮ Sanctuaire de Mikuni

**[d] Théâtre Mibu Kyogen de Wakuri**
Une fois tous les six ans, pendant trois jours en avril, cette représentation masquée *Kyogen* sans mots est offerte au monastère Saihoji à Wakuri, dans la ville d'Obama. Mibu Kyogen fut à l'origine un art du spectacle importé de Kyoto. Toutefois, l'art du théâtre Mibu Kyogen fut interdit à Kyoto, lui donnant d'autant plus d'importance, ici, à Obama où il a été transmis de génération en génération comme un élément précieux de l'héritage culturel populaire de la région.

⑯ Théâtre Mibu Kyogen de Wakuri

**[e] Festival de Hoze (Hoze Matsuri)**
Le festival de Hoze se tient un samedi et un dimanche à la mi-septembre chaque année au sanctuaire Hachiman à Obama. *Hoze* signifie la compassion qu'on montre lorsqu'on relâche des animaux capturés dans les montagnes, les champs et dans l'eau. Ce festival comporte un grand nombre de spectacles traditionnels.

⑰ Festival de Hoze (Hoze Matsuri)

Toute chose commence par le respect de la nature et des esprits. À Fukui, nous sommes convaincus que des esprits habitent la mer, les montagnes et tout entre les deux ; nous leur témoignons notre respect et les remercions de nous permettre de vivre au seinmême de la nature. Pour cette raison même, nous montrons notre respect et notre reconnaissance à travers de nombreux rites religieux.

**[f]** Une image représentant une procession datant de la fin de l'ère Edo pour le festival Gion Matsuri qui s'est tenu le 14 juin au sanctuaire Hiromine dans la ville d'Obama. Ce rouleau illustré nous livre une représentation détaillée des vêtements et des coutumes de l'époque.

# 一期一会

Il nous sera à jamais impossible de revenir au moment présent : chaque rencontre est une opportunité précieuse et unique dans une vie.

De l'eau aspergée et de l'encens en train de brûler
Les visages souriants des propriétaires de l'auberge d'Awara Onsen. Les personnes rassemblées sous les lanternes. Un instant précieux de ZEN, partagé par tout le monde sur place.



**Awara Onsen**
Les sources chaudes apaisent la fatigue du corps et peuvent même avoir des effets médicinaux.
Les auberges thermales établies de longue date à Awara offrent une cuisine gastronomique et un cadre raffiné, associés à des bains de sources chaudes exceptionnels et un service irréprochable. Les propriétaires de ces auberges y jouent un rôle essentiel, en visitant chaque chambre pour y saluer les invités et en accueillant chaleureusement les nouveaux arrivants.

18 Awara Onsen

Fukui offre des événements et des endroits propres à apaiser les âmes des visiteurs. Au Japon, les sources chaudes sont considérées comme le summum en matière de relaxation et on peut trouver des sources chaudes naturelles à Fukui de la côte jusqu'aux montagnes. Dans la ville thermale Awara Onsen, l'hospitalité est reine et les visiteurs sont accueillis dans l'esprit du ZEN. Reposez-vous dans des chambres d'auberge privées conçues dans les règles de l'esthétique japonaise pour compléter idéalement une baignade relaxante dans les bains de source chaude. Fukui est l'endroit rêvé pour faire soi-même l'expérience de la célèbre hospitalité japonaise.

⑳ Ashiyu Onsen (établissement public de bain de pieds)

**Une vue de la mer du Japon depuis Mikuni Onsen**
Les bains en plein air de Mikuni Onsen dans la ville de Sakai font face à la mer du Japon, offrant ainsi un cadre exceptionnel assorti de la brise marine et des chants des oiseaux, pour créer une expérience de bain en sources chaudes unique et typique.

⑲ Mikuni Onsen

**Un bain de source chaude dans une clairière de cèdres**
La zone d'Ichinami de la ville de Fukui abrite un bain de source chaude au sein d'une clairière de cèdres japonais. Savourez un bain relaxant, entouré par la beauté naturelle de la forêt.

㉑ Mirakuru-tei

Fukui offre une grande diversité d'endroits et de moments propres à apaiser une âme lasse. Par exemple, cette soirée particulière commence par un coucher de soleil spectaculaire derrière un superbe paysage naturel, puis continue avec une cérémonie religieuse solennelle et paisible. Cette soirée se termine par un spectacle de feux d'artifice à couper le souffle dont l'ampleur a fait la réputation dans tout le Japon depuis des siècles. Le festival de feux d'artifice de Mikuni comporte des feux d'artifice lancés depuis la mer qui illuminent la nuit comme des fleurs de lumière. Enfilez un *yukata* (un kimono décontracté en coton) et rendez-vous sur la plage pour profiter du spectacle de feux d'artifice avec une tenue traditionnelle japonaise et admirer la vue sur la mer du Japon, avec un éventail à la main pour rester au frais. Partagez un moment inestimable avec toutes les personnes qui s'y réunissent, d'une manière qui transcende les frontières entre pays et cultures.

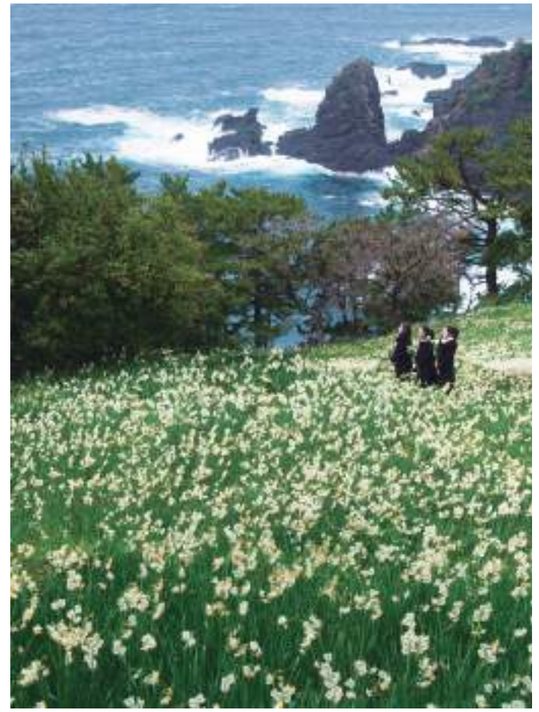
**Festival des lanternes flottantes d'Eiheiji**
Des lanternes sont mises à l'eau pour flotter le long de la rivière Kuzuryū, de manière à honorer nos ancêtres au cours de ce festival solennel.
Les moines bouddhistes du monastère Eiheiji lisent des sutras tandis que des lumières qui semblent appartenir à un autre monde voguent doucement sur la rivière, ce qui vous laissera un souvenir du Japon qui restera à jamais gravé dans votre mémoire.

**Festivals**
Depuis plusieurs siècles, les feux d'artifice occupent une place particulière dans le coeur des Japonais en été. Le festival de feux d'artifice de Mikuni - qui se tient le 11 août - comporte des feux d'artifice à couper le souffle lancés à partir de bateaux au large de la côte, offrant un spectacle inoubliable qui ravit les visiteurs comme les locaux.

㉗ Festival de feux d'artifice de Mikuni

**Falaises de Tojinbo**
Les falaises de Tojinbos ont considérées comme faisant partie des plus beaux paysages naturels au monde. Des colonnes de roche surplombent l'eau de près de 25 m le long de ce littoral, donnant des vues sur la mer à couper le souffle.

㉘ Falaises de Tojinbo



[d] Fleurs de lotus
La ville de Minami-Echizen est le premier producteur de fleurs de lotus au Japon et le festival local du lotus se tient de fin juin jusqu'à fin juillet en guise de célébration.

27 Parc Hanahasu (Parc floral de lotus)

a b c d

[b] Château de Maruoka
Le château de Maruoka et sa tour, la plus ancienne du Japon. Aussi connu sous le nom du « Château de la Brume », le château de Maruoka est considéré aujourd'hui comme l'un des 100 plus beaux sites pour admirer les cerisiers en fleurs au Japon grâce aux nombreux cerisiers qui l'entourent.

25 Château de Maruoka

[c] Côte d'Echizen
La côte d'Echizen est l'un des sites où poussent le plus grand nombre de jonquilles au Japon. En hiver, les visiteurs peuvent admirer les jonquilles pousser naturellement le long de la côte d'Echizen et apprécier leur parfum délicat avec en arrière-plan les vagues de la mer du Japon qui se brisent sur le rivage.

26 Parc des jonquilles du cap d'Echizen

Le cycle des saisons est particulièrement marqué à Fukui, et chaque période de l'année se distingue bien des autres, que ce soit par les floraisons de cerisiers, de jonquilles, de fleurs de lotus ou encore par les feuilles rouges des érables. L'esprit du ZEN réside dans chacune de ces merveilles de la nature et, à Fukui, vous pouvez toutes les apprécier dans leur environnement naturel. Les paysagistes de jardins japonais consacrent un effort important à former une harmonie avec la nature d'une manière spécifiquement japonaise, créant ainsi un espace apaisant où les visiteurs peuvent oublier le reste du monde.

[a] Jardin Yokokan
Le jardin Yokokan était autrefois la résidence secondaire du clan Matsudaira d'Echizen, les seigneurs féodaux du domaine de Fukui, il y a des siècles de cela.
Connu à l'époque sous le nom du manoir Osensui Yashiki, il était utilisé pour accueillir des cérémonies du thé et des banquets, mais aussi tout simplement comme résidence où le clan Matsudaira venait se reposer. Le jardin Yokokan se classe chaque année dans le top 5 du classement des jardins japonais de l'*American Journal of Japanese Gardening*.

24 Jardin Yokokan

Oyadani no Oiwa 28

# 自返昭看

Libérez votre esprit et essayez d'atteindre un état de pleine conscience à Fukui.

Arrêtez-vous un moment, restez immobile et prenez le temps de sentir le temps passer paisiblement. Échappez au vacarme de la vie de tous les jours grâce à un voyage dans un lieu où votre âme peut s'apaiser.
Savourez une introspection unique à Fukui dont il est impossible de faire l'expérience à Tokyo, Kyoto ou Osaka.



Une violoncelliste revenue au Japon après un séjour en Europe a remarqué que : « Fukui abrite des lieux où je peux revenir à un état d'apaisement mental, soulageant ainsi mon épuisement spirituel. » Après plus d'une décennie de dur labeur alors qu'elle vivait aux États-Unis et en Allemagne, lorsqu'elle est revenue au Japon, cette artiste a choisi de s'installer à Fukui pour y développer son art. Fukui est l'endroit idéal pour échapper au vacarme des grandes villes et savourer un mode de vie non astreignant, de manière à libérer son esprit et se relaxer entouré par la mer et les montagnes. Pour les artistes, il est important de trouver un endroit où il est possible de libérer sa créativité.
Une promenade apaisante autour de sanctuaires et de monastères aide naturellement l'esprit à se relaxer et à se concentrer sur le moment présent. Cette expérience n'est pas réservée qu'aux artistes. Fukui est l'endroit idéal pour une telle relaxation et il ouvre toujours les bras à tout un chacun.

Sanctuaire Hakusan Heisenji
Le sanctuaire Hakusan Heisenji fut fondé il y a plus de 1300 ans par le moine Taicho, comme lieu de culte principal pour la foi Hakusan. Au Moyen-Âge, il est dit que des dizaines de bâtiments se tenaient sur le vaste terrain de ce sanctuaire et abritaient des milliers de moines. Toutefois, le site tout entier fut incendié et détruit durant la révolte *Ikko-ikki* de 1574, lorsque des paysans et des religieux s'insurgèrent contre le pouvoir des seigneurs féodaux. Aujourd'hui, le site est entièrement recouvert d'une épaisse couche de mousse, créant un paysage qui semble presque respirer en prévision des visiteurs.

29 Sanctuaire Hakusan Heisenji

**Jakushu Itteki Bunko**
Le Jakushu Itteki Bunko fut établi par l'écrivain Tsutomu Mizukami, originaire de Fukui, comme un musée dédié à l'art et à la littérature, mais aussi pour préserver et promouvoir l'art du théâtre de marionnettes Jakushu Ningyoza. Le théâtre Kurumaisu qui s'y trouve n'a pas de mur au fond et révèle un bosquet de bambous, créant ainsi un sentiment d'unité entre l'intérieur et l'extérieur.

30 Jakushu Itteki Bunko

**Matsuo Basho**
Le poète Matsuo Basho, maître du *Haïku* et connu pour avoir voyagé dans tout le Japon, a visité en 1689 ce qui est aujourd'hui la ville de Tsuruga. Cet endroit l'inspira pour écrire un poème *Haïku* qui figure dans son chef d'œuvre, *Oku no Hosomichi*, et qui décrit le paysage élégant du début de l'automne où les belles fleurs des buissons de trèfles se mêlent aux petits coquillages sur une plage à la marée descendante.

32 La statue de Matsuo Basho

**Le port dédié à l'humanité et à Chiune Sugihara à Tsuruga**
Chiune Sugihara, alors consul adjoint du Japon en Lithuanie, sauva la vie de nombreuses personnes persécutées par les Nazis. Environ 6000 « visas à vie » comme celui-ci furent donnés à des réfugiés juifs qui purent ainsi traverser la Sibérie pour enfin arriver au port de Tsuruga au Japon. Un réfugié commenta : « Pour nous, Tsuruga avait des allures de paradis ».

33 Musée du port humanitaire de Tsuruga

波の間や　小貝にまじる　萩の塵

Vague après vague //
se mêlent des minuscules
coquillages // aux fleurs
des buissons de trèfles

31 Irogahama

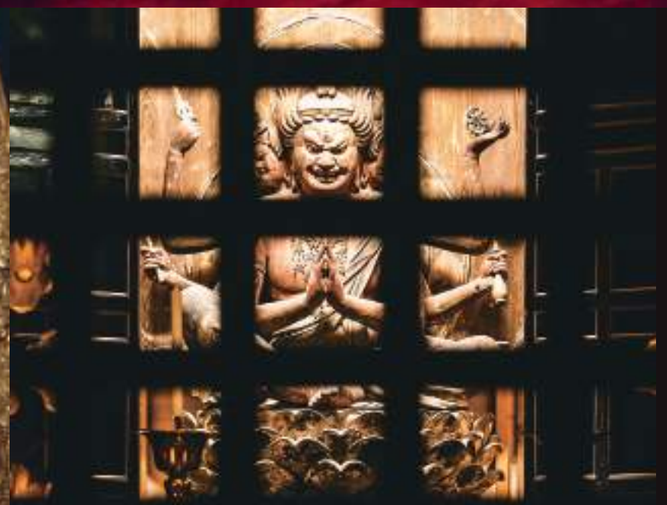
Ce bateau s'appelle « Harubin Maru ».
Il a transporté de nombreux réfugiés juifs.

Chiune Sugihara, un diplomate japonais qui fut en poste en Lithuanie, est connu pour avoir donné pendant la Seconde Guerre Mondiale des « visas à vie » aux réfugiés qui purent ainsi traverser la Russie et la mer du Japon pour finalement arriver à Tsuruga, dans le département de Fukui au Japon. Ces juifs purent fuir la persécution et commencer une nouvelle vie sans crainte à Fukui.

La ville d'Obama aussi connue sous le nom de « petite Kyoto » est située à moins d'une heure de la vraie Kyoto, à Wakasa, au sud-ouest du département de Fukui. Avec ses nombreux sanctuaires et monastères anciens et riches en traditions, cette zone est considérée comme une « terre sacrée » pour les passionnés de statues bouddhistes japonaises. Les habitants locaux œuvrent à la préservation des édifices et des statues qui s'y trouvent, y compris la pagode à trois étages désignée comme trésor national et les statues désignées comme propriétés culturelles importantes. Cet endroit dédié à la méditation accueille peu de touristes, ce qui permet aux visiteurs de s'immerger véritablement dans cet univers. Ces statues bouddhistes ont chacune leur propre signification profonde dans les croyances locales, même si un voyageur pourrait y voir de simples œuvres d'art. Les messages de leurs créateurs transcendent le temps à travers la vie qu'ils ont su insuffler à leurs œuvres ; elles ont toujours été - et resteront toujours - là dans l'attente de votre venue. Venez vous accorder un moment de détente dans ce cadre apaisant pour savourer un instant de pleine conscience qui ne peut être atteint nulle part ailleurs.

[a] Bâtiment principal du monastère Jinguji
Il est estimé que le monastère Jinguji de Wakasa a été érigé en 714 à l'origine. Son bâtiment principal, appelé « Hondo », fut reconstruit en 1553 par Asakura Yoshikage, le seigneur féodal de l'ère Sengoku, et abrite une collection exceptionnelle de statues bouddhistes.

34 Monastère Jinguji



[b]Statue en bois de Kannon Bosatsu à onze visages debout au monastère Hagaji
Cette statue en bois de Kannon Bosatsu à onze visages debout (désignée comme propriété culturelle importante du Japon) fut sculptée pendant l'ère Heian (794-1185) et on raconte qu'elle a été faite à l'image de l'impératrice Gensho. Une grande partie des couleurs d'origine reste intacte et le bras droit exceptionnellement long est représentatif de cette période.

35 Monastère Hagaji

a
b c d

[c]Statue de Kannon Bosatsu assise et portant un masque de cheval au monastère Nakayamadera
Cette statue inestimable n'est normalement montrée au public qu'une fois tous les 33 ans. Sculptée à l'origine pendant la période Kamakura (1185-1333), elle conserve encore aujourd'hui sa couleur et sa forme d'origine et dégage une énergie surprenante malgré sa position assise.

36 Monastère Nakayamadera

[d] Danse Itozaki no Hotokenomai
La danse Itozaki no Hotokenomai est une danse sacrée traditionnelle, transmise de génération en génération, qui est interprétée au monastère Itozakiji de la ville de Fukui le 18 avril une année sur deux. Importée de la dynastie Tang en Chine pendant la période Nara, cette danse sacrée est un élément précieux de l'héritage culturel local. De nombreuses traditions culturelles anciennes comme celle-ci perdurent encore aujourd'hui à travers Fukui.

37 Danse Itozaki no Hotokenomai

a

b

c

**[a] Cèdre Iwaya no Osugi**
Ce cèdre japonais gigantesque a plus de 500 ans et une hauteur de 33 mètres, avec un tronc de 17 mètres d'envergure ; il est dit qu'il est béni des dieux. Il est situé sur le terrain du sanctuaire Iwaya Kannon, dont il est dit qu'il a été bâti à l'ère Nara (710-794) par le moine Taicho.

38 Cèdre Iwaya no Osugi

**[b] Rituel Omizuokuri**
Le rituel Omizuokuri est effectué le 2 mars de chaque année au monastère Jinguji à Wakasa. De l'eau sacrée de la source Unose de Wakasa est transportée lors d'un pèlerinage de 10 jours jusqu'au bâtiment Nigatsu-do du temple Todaiji de Nara.

34 Monastère Jinguji

**[c] Icho Kannon au monastère Taiouji**
Près de la porte Sanmon du monastère Taioji – un monastère Zen situé à Wakasa – se trouve une statue de Kannon aux onze visages sculptée directement dans un arbre ginkgo vieux de 450 ans.
On raconte que cette statue a délivré de nombreuses personnes de leurs souffrances et nombreux sont ceux qui viennent des quatre coins du pays pour y offrir leurs prières.

39 Monastère Taiouji

# L'esprit et les enseignements du Zen, préservés depuis plus de sept siècles.

Le monastère Eiheiji fut établi en l'an 1244 par Dogen Zenji, le fondateur du Zen Soto, pour servir de monastère de formation au Zen ; c'est le monastère principal du Zen Soto au Japon. Situé au plus profond des montagnes luxuriantes de l'est du département de Fukui, ce monastère paisible permet de faire pleinement l'expérience des quatre saisons au Japon, à la fois dans leur beauté et dans leur rigueur.

Lorsque Dogen Zenji donna son nom au monastère Eiheiji (qui signifie « Paix éternelle »), il écrivit : « Lorsque le ciel suit la Voie, il est majestueux et limpide ; lorsque la terre suit la Voie, elle est solide et inébranlable ; lorsque les êtres humains suivent la Voie, ils sont sereins et apaisés… Par-dessus les cieux et en-dessous des cieux, cet endroit est Eihei (en paix éternelle). »
Dogen Zenji était de lignée noble, mais il fit personnellement l'expérience de l'impermanence de toute chose lorsque ses deux parents s'éteignirent alors qu'il était encore jeune ; il quitta alors son foyer pour devenir un moine bouddhiste à l'âge de 13 ans.
Le terrain du monastère couvre quelque 330 000 m² avec près de 70 bâtiments de toutes tailles utilisés pour la formation religieuse. Les visiteurs peuvent admirer les portes Karamon et Tsuyo-mon, de même que le Kichijokaku, le Sanshokaku, l'enceinte du monastère à sept édifices, le Joyoden (monument du fondateur), le Shidoden (monument commémoratif), le Rurishobokaku, et bien d'autres. L'enceinte du monastère à sept édifices comporte le Sodo (bâtiment des moines), le Hatto (édifice dédié à Dharma), le Butsuden (édifice dédié à Bouddha), le Daikuin (cuisine), le Sanmon (porte principale), le Yokushitsu (bain) et le Tosu (aisances), qui constituent le cadre principal de l'ascèse des moines.
Aujourd'hui, le monastère Eiheiji accueille près de 150 moines apprentis qui pratiquent la voie du Zen jour et nuit.

**Service du matin**
Plus de 100 moines apprentis récitent solennellement des sutras à l'occasion de ces services du matin. Les visiteurs peuvent participer à un service du matin pour en faire l'expérience aux premières loges.

Monastère Eiheiji

**[a]** Zazen (Zen assis),
aussi appelé *shikantaza* (le simple fait d'être assis).

**Le Zazen n'est pas une manière d'atteindre l'Éveil.**
**Le Zazen est l'Éveil en lui-même.**

Le monastère Eiheiji est principalement connu pour le zazen (Zen assis). Bouddha lui-même se consacra au zazen et celui-ci reste au cœur de la pratique du Zen.
En s'asseyant et en équilibrant son corps, son esprit et sa respiration, l'harmonie du soi et du monde prend forme. Dans les enseignements de Dogen Zenji, le zazen n'est pas pratiqué en tant que technique pour atteindre un objectif tel que l'éveil. La pratique du zazen est l'éveil en lui-même.

**La préparation et le partage des repas constituent une partie importante de la pratique du Zen.**

La nourriture est la source de toute vie.

Les repas du monastère Eiheiji sont préparés avec l'idée que les repas sont également une partie importante de la formation religieuse.
Le Daikuin (cuisine) du monastère Eiheiji est géré par un moine en charge des repas qui a le titre de *tenzo*.

La cuisine bouddhiste, appelée *Shojin-Ryori*, n'utilise que des plantes et ne comporte ni viande ni fruits de mer. Les plats utilisent des ingrédients de saison et un effort important est dédié à la création d'un équilibre entre saveurs épicées, acides, douces, amères, salées et neutres. De cette manière, il est possible d'apprécier la richesse et la profondeur de cette cuisine.

En résumé, du moment où l'on se réveille à celui où l'on va dormir, que ce soit lorsque l'on se lave le visage, lorsque l'on pratique la méditation zazen, lorsque l'on lit des sutras, lorsque l'on mange et lorsque l'on travaille à nettoyer le monastère ou à entretenir les champs, tout ce que l'on fait au monastère Eiheiji fait partie de la formation religieuse. Pour y parvenir, les moines apprentis s'imposent de nombreuses rigueurs.
Le fait de montrer leur appréciation pour les repas et celui de manger lesdits repas font tous deux partie intégrante de leur pratique du Zen.

a b c d

**[b]** La porte Karamon d'Eiheiji dans le style de la dynastie Tang.

**[c]** Sodo (bâtiment des moines) : Le son de la sculpture en bois en forme de poisson suspendue et du tambour *taiko* indique l'heure du repas.

**[d]** Le monastère Eiheiji est entouré d'un environnement naturel luxuriant qui varie au gré des quatre saisons, ce qui convient parfaitement à un endroit dédié à l'entraînement religieux.

## 1 Cerisiers pleureurs à Takeda 【竹田のしだれ桜】

- Adresse : 94-10 Yamatakeda, Maruoka-cho, ville de Sakai
- Renseignements : Conseil du village de Takeda 0776-67-3097

## 2 Cascade Uriwari no taki 【瓜割の滝】

- Adresse : 37-1-3 Tentokuji, Wakasa-cho
- Renseignements : Meisui no mori 0770-62-0186
- Tarif d'entrée : gratuit

## 3 Les cinq lacs de Mikata (Mikatagoko) 【三方五湖】

- Adresse : Mihama-cho et Wakasa-cho
- Renseignements : Association de tourisme de Mihama-cho 0770-32-0222 / Association de tourisme de Wakasa-Mikatagoko 0770-45-0113

English OK

## 4 Pont Kazura 【かずら橋】

- Adresse : Shizuhara, Ikeda-cho
- Renseignements : Division spéciale d'Ikeda-cho 0778-44-8003
- Fermeture : premier et troisième mardi du mois, durant l'hiver
- Tarif d'entrée : 300 ¥ (adultes) / 200 ¥ (enfants)

English OK

## 5 Vestiges du clan Asakura à Ichijodani 【一乗谷朝倉氏遺跡】

- Adresse : Kidonouchi-cho, ville de Fukui
- Renseignements : Association de préservation des vestiges du clan Asakura 0776-41-2330
- Tarif d'entrée : gratuit

## 6 Monastère Zuigenji 【瑞源寺】

- Adresse : 5-10-17 Asuwa, ville de Fukui
- Renseignements : 0776-35-1868
- Horaires d'ouverture : de 9h à 17h
- Tarif d'entrée : 200 ¥

## 7 Château d'Echizen-Ono 【越前大野城】

- Adresse : 3-109 Shiromachi, ville d'Ono
- Renseignements : Musée historique de la ville d'Ono 0779-65-5520
- Division du commerce, de l'industrie, de l'emploi, et du tourisme de la ville d' Ono 0779-64-4816
- Tarif d'entrée : 200 ¥ (adultes) / gratuit (enfant)
- Horaires d'ouverture : de 9h à 17h

## 8 Route Saba-kaido 【鯖街道】

- Adresse : 14 Hiromine, ville d'Obama (Musée Saba-kaido)
- Renseignements : Association de tourisme de Wakasa, ville d'Obama 0770-64-6019

## 9 Ville-étape historique Kumagawa-juku 【熊川宿】

- Adresse : Kumagawa, Wakasa-cho, Mikatakaminaka-gun
- Renseignements : Shukubakan 0770-62-0330
- Fermeture : les lundis (le jour suivant, si le lundi est un jour férié) et durant les congés de Noël et Nouvel An
- Tarif d'entrée : gratuit

## 10 Hall des objets laqués d'Echizen 【うるしの里会館】

- Adresse : 40-1-2 Nishibukuro-cho, ville de Sabae
- Renseignements : Coopérative des laques d'Echizen 0778-65-0030
- Tarif d'entrée : gratuit
- Horaires d'ouverture : de 9h à 17h

## 11 Sanctuaires Okamoto et Otaki 【岡太神社・大滝神社】

- Adresse : 23-10 Otaki-cho, ville d'Echizen
- Renseignements : 0778-42-1151

## 12 Village de la coutellerie de Takefu 【タケフナイフヴィレッジ】

- Adresse : 22-91 Yokawa-cho, ville d'Echizen
- Renseignements : Coopérative du village de la coutellerie de Takefu 0778-27-7120
- Horaires d'ouverture : de 9h à 17h
- Ouvert toute l'année
- Tarif d'entrée : gratuit



## 13 Festival de l'île d'Oshima 【雄島祭り(大湊神社例大祭)】

- Adresse : 23-14 Anto, Mikuni-cho, ville de Sakai (Alentours du sanctuaire d'Ominato et sur l'île d'Oshima)
- Renseignements : 0776-82-5515
- Date : 20 avril

## 14 Festival Sagicho de Katsuyama 【勝山左義長まつり】

- Adresse : Motomachi, ville de Katsuyama
- Renseignements : 0779-88-8117
- Date : dernier samedi et dernier dimanche de février

## 15 Sanctuaire de Mikuni 【三国神社】

- Adresse : 6-2-80 Sanno, Mikuni-cho, ville de Sakai
- Renseignements : 0776-81-2514
- Date : dernier dimanche de juin (*chinowa* : anneau de paille)

## 16 Théâtre Mibu Kyogen de Wakuri 【和久里壬生狂言】

- Adresse : Wakuri, ville d'Obama (monastère Saihoji)
- Renseignements : Association de tourisme de Wakasa 0770-64-6019

English OK

## 17 Festival de Hoze (Hoze Matsuri) 【放生まつり】

- Adresse : 9 Obama-otoko-yama, ville d'Obama (sanctuaire de Hachiman)
- Renseignements : Association de tourisme de Wakasa 0770-64-6019
- Date : samedi et dimanche mi-septembre

English OK

## 18 Awara-onsen (source chaude) 【あわら温泉】

- Renseignements : Association coopérative d'Awara-onsen 0776-77-2040

## 19 Mikuni Onsen (source chaude) 【三国温泉】

- Renseignements : Association de tourisme de Mikuni, ville de Sakai 0776-82-5515

## 20 Ashiyu Onsen (établissement public de bain de pieds) 【芦湯】

- Adresse : 1-1 Onsen, ville d'Awara
- Renseignements : Association de tourisme de la ville d'Awara 0776-78-6767
- Horaires d'ouverture : de 7h à 23h

## 21 Mirakuru-tei (source chaude) 【みらくる亭】

- Adresse : 38-2 Ichinami-cho, ville de Fukui
- Renseignements : 0776-96-4141
- Horaires d'ouverture : de 6h à 9h, puis de 10h à 21h (de 15h30 à 21h le mardi)
- Tarif d'entrée : 510 ¥ (adultes) / 250 ¥ (enfants)

## 22 Festival de feux d'artifice de Mikuni 【三国水上花火】

- Adresse : Plage de Mikuni Sunset Beach Shuku, Mikuni-cho, ville de Sakai
- Date : 11 août (jour férié) Horaire : de 19h30 à 20h30

## 23 Falaises de Tojinbo 【東尋坊】

- Adresse : Anto, Mikuni-cho, ville de Sakai
- Renseignements : Association de tourisme de Mikuni, ville de Sakai 0776-82-5515

## 24 Jardin Yokokan 【養浩館庭園】

- Adresse : 3-11 Hoei, ville de Fukui
- Renseignements : Division de promotion culturelle de la ville de Fukui 0776-20-5367
- Horaires d'ouverture : de 9h à 19h (du 1er mars au 5 nov.) / de 9h à 17h (du 6 nov. à fin février)
- Tarif d'entrée : 210 ¥

## ㉕ Château de Maruoka 【丸岡城】

・Adresse : 1-59 Kasumi-cho, Maruoka-cho, ville de Sakai
・Renseignements : 0776-66-0303
・Horaires d'ouverture : de 8h30 à 17h
・Tarif d'entrée : 300 ¥ (adultes) / 150 ¥ (moins de 15 ans)

## ㉖ Parc des jonquilles du cap d'Echizen 【越前岬水仙ランド】

・Adresse : 27-1-2 Chigadaira, Echizen-cho, Nyu-gun
・Renseignements : 0778-37-2501
・Horaires d'ouverture : de 9h à 17h
・Tarif d'entrée : gratuit

## ㉗ Parc Hanahasu (Parc floral de lotus ) 【花はす公園】

・Adresse : 64-41 Nakagoya, Minami Echizen-cho
・Renseignements : Hanahasu Onsen Somayama 0778-47-3368
・Date : de fin juin à fin juillet

## ㉘ Oyadani no Oiwa 【大矢谷の大岩】

・Adresse : Oyadani, Heisenji-cho, ville de Katsuyama
・Renseignements : Division de tourisme de la ville de Katsuyama 0779-88-8117

## ㉙ Sanctuaire Hakusan Heisenji 【白山平泉寺】

・Adresse : Heisenji, Heisenji-cho, ville de Katsuyama
・Renseignements : 0779-88-8117
・Tarif d'entrée : gratuit

## ㉚ Jakushu Itteki Bunko 【若州一滴文庫】

・Adresse : 33-2-1 Okata, Oi-cho, Oi-gun
・Renseignements : 0770-77-2445
・Fermeture : les mardis et les dimanches (le jour suivant quand le mardi ou le dimanche est un jour férié), congés de Noël et de Nouvel An
・Horaires d'ouverture : de 9h à 17h

## ㉛ Irogahama 【色ヶ浜】

・Adresse : Irogahama, ville de Tsuruga
・Renseignements : Bureau de tourisme de Tsuruga 0770-21-8686
English OK

## ㉜ La statue de Matsuo Basho (sanctuaire Kehi Jingu) 【氣比神宮】

・Adresse : Sanctuaire Kehi Jingu, 11-68 Akebono-cho, Tsuruga City
・Renseignements : 0770-22-0794
・Horaires d'ouverture : de 6h à 17h

## ㉝ Musée du port humanitaire de Tsuruga 【敦賀ムゼウム】

・Adresse : Kanegasaki Ryokuchi, 44-1 Kanegasaki-cho, ville de Tsuruga
・Renseignements : 0770-37-1035
・Horaires d'ouverture : de 9h à 17h
・Fermeture : du 29 déc. au 3 janv.

## ㉞ Monastère Jinguji 【神宮寺】

・Adresse : 30-4 Jinguji, ville d'Obama
・Renseignements : 0770-56-1911
・Tarif d'entrée : 400 ¥
・Fermeture : du 15 fév. au 5 mars

## ㉟ Monastère Hagaji 【羽賀寺】

・Adresse : 82-2 Haga, ville d'Obama
・Renseignements : 0770-52-4502
・Tarif d'entrée : 400 ¥

## ㊱ Monastère Nakayamadera 【中山寺】

・Adresse : 27-2 Nakayama, Takahama-cho, Oi-gun
・Renseignements : 0770-72-0753
・Horaires d'ouverture : de 9h à 17h
・Tarif d'entrée : 400 ¥ (adultes) / gratuit (enfants)



## ㊲ Itozaki no Hotokenomai (danse sacrée traditionnelle) 【糸崎の仏舞】

・Adresse : Ikuozanryugein-itozakiji Itozaki-cho, ville de Fukui
・Renseignements : Division de promotion culturelle de la ville de Fukui 0776-20-5367
・Date : le 18 avril tous les 2 ans

## ㊳ Cèdre Iwaya no Osugi 【岩屋の大杉】

・Adresse : Iwaya, Kitago-cho, ville de Katsuyama
・Renseignements : Division de tourisme de la ville de Katsuyama 0779-88-8117

## ㊴ Monastère Taiouji 【諦応寺】

・Adresse : 33-1 Agari, Wakasa-cho, Mikatakaminaka-gun
・Renseignements : Division d'histoire et de culture de Wakasa 0770-62-0864

## ㊵ Monastère Eiheiji 【大本山永平寺】

・Adresse : 5-15 Shihi, Eiheiji-cho, Yoshida-gun
・Renseignements : Accueil central du monastère Eiheiji 0776-63-3102

## ㊶ Vue panoramique de la ville de Katsuyama 【勝山市全景】

・Renseignements : Division de tourisme de la ville de Katsuyama 0779-88-8117
(※ Photo prise depuis le mont Mt. Hoonji.)

## ㊷ Tree Picnic Adventure IKEDA (Aire de loisirs : accrobranche, pique-niques) 【ツリーピクニックアドベンチャー いけだ】

・Adresse : 28-16 Shizuhara, Ikeda-cho, Imadate-gun
・Renseignements : Tree Picnic Adventure IKEDA 0778-44-7474
・Tarif d'entrée : Mega Zipline 3000 ¥~ (adultes) 1100 ¥ (enfants)

## ㊸ Mémorial Genkuro Fujino 【藤野厳九郎記念館】

・Adresse : 1-203 Onsen, ville d'Awara
・Horaires d'ouverture : de 9h à 18h
・Tarif d'entrée : 200 ¥

## ㊹ Musée des dinosaures du département de Fukui 【福井県立恐竜博物館】

・Adresse : 51-11 Terao, Muroko-cho, ville de Katsuyama
・Renseignements : 0779-88-0001
・Horaires d'ouverture : de 9h à 17h
・Tarif d'entrée : 720 ¥ (adultes) / 410 ¥ (lycéens et étudiants) / 260 ¥ (élèves du primaire / collégiens)

## ㊺ Musée de la famille Ukon (Centre d'archives sur les bateaux Kitamaebune) 【北前船主の館 右近家】

・Adresse : 2-15 Kono, Minami Echizen-cho Nanjo-gun
・Renseignements : 0778-48-2196
・Horaires d'ouverture : de 9h à 16h
・Fermeture : les mercredis / du 29 déc. au 3 janv
・Tarif d'entrée : 500 ¥ (adultes) / 300 ¥ (enfants)

## ㊻ Echizenyaki-no-Yakata (boutique de céramique d'Echizen) 【越前焼の館】

・Adresse : 5-33 Ozowara, Echizen-cho, Nyu-gun
・Renseignements : Association coopérative de céramique d'Echizen 0778-32-2199
・Tarif d'entrée : gratuit
・Horaires d'ouverture : de 8h30 à 17h

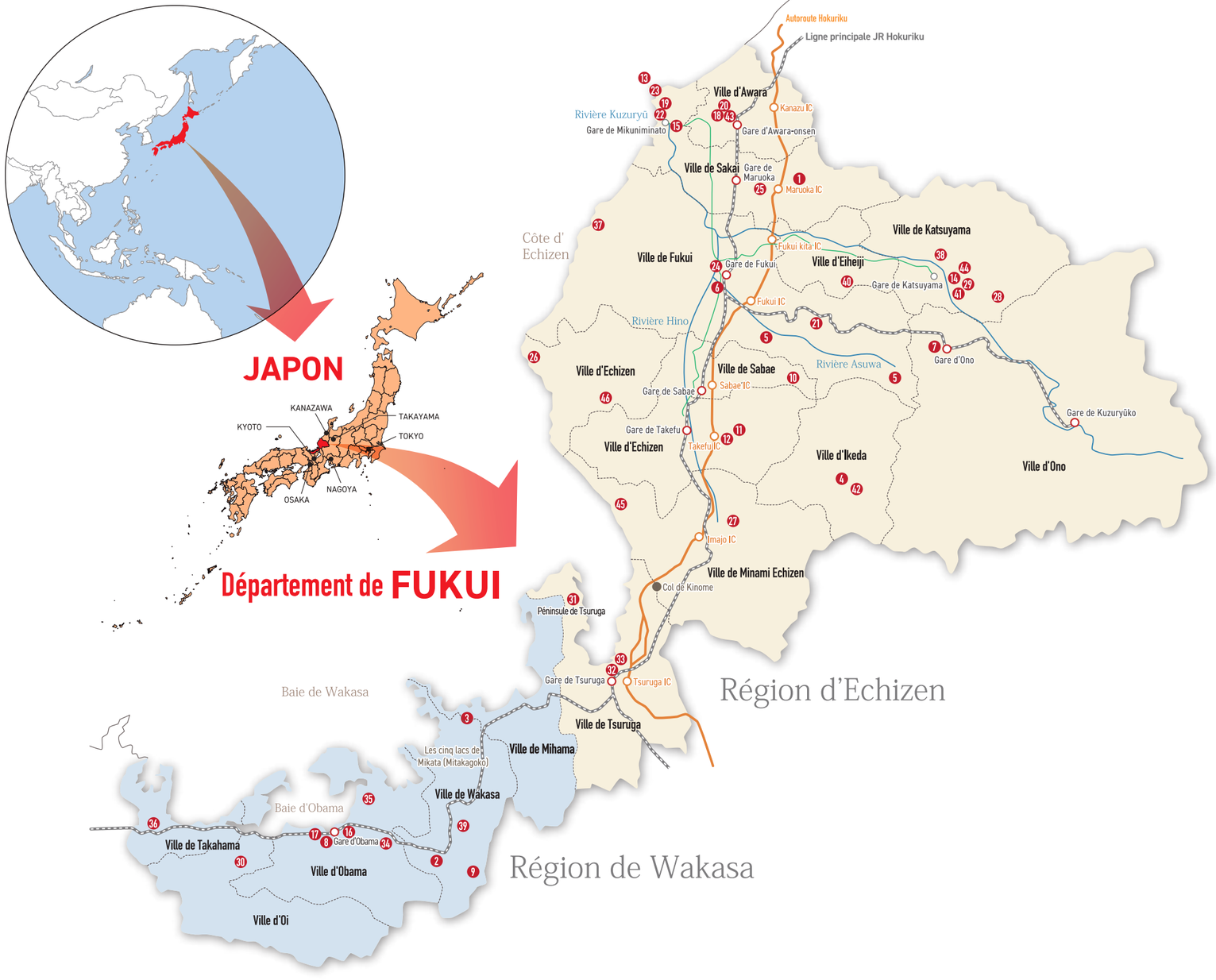
※Veuillez noter que dans tout établissement où il n'est pas expressément indiqué que les informations sont disponibles en anglais, elles ne le sont qu'en japonais.

ENJOY FUKUI

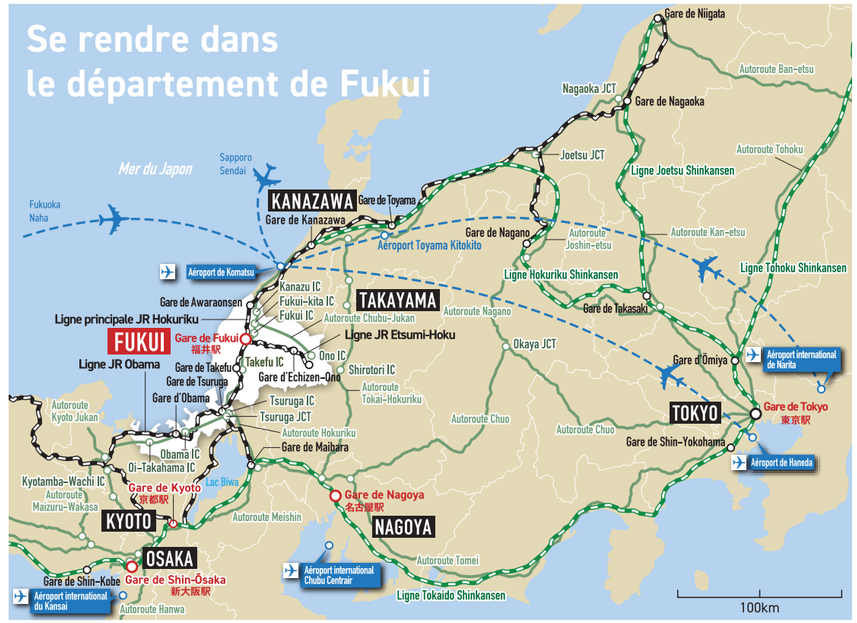
Centre d'informations touristiques de Fukui 0776-20-5348

・Centre d'informations touristiques d'Echizen 0778-24-0655
・Centre d'informations touristiques de Wakasa Obama 0770-52-2082 ・Centre d'informations touristiques de Tsuruga 0770-21-8686
・Centre d'informations touristiques de Sabae 0778-51-2229 ・Centre d'informations touristiques de Tsuruga Matsubara 0770-22-1520
・Centre d'informations touristiques de Yunomachieki 0776-77-2279 ・Centre d'informations touristiques de Mikuni 0776-82-5515

# Département de FUKUI






## Par avion

L'aéroport de Komatsu est l'aéroport le plus proche de Fukui. Des vols relient Komatsu aux aéroports de Tokyo (Haneda et Narita), de Sapporo, de Sendai, de Fukuoka, et de Naha. Un service de navette directe relie l'aéroport de Komatsu à la gare JR de Fukui en environ une heure (9 liaisons par jour). Depuis la gare de Komatsu, le train Limited Express de la ligne principale JR Hokuriku permet également d'accéder à Fukui.

**Renseignements :**
All Nippon Airways (ANA): (0570) 029-222
Japan Airlines (JAL) et Japan Transocean Air (JTA): (0570) 025-121
Ibex Airlines: (03) 6741-6688

| Au départ de : | Aéroport de Komatsu |
|---|---|
| | Durée de vol |
| Haneda [Tokyo] | 1 hr. |
| Narita [Tokyo] | 1 hr., 15 min. |
| Shin-Chitose [Sapporo] | 1 hr., 35 min. |
| Sendai | 1 hr., 5 min. |
| Fukuoka | 1 hr., 15 min. |
| Naha [Okinawa] | 2 hr., 10 min. |

## Par train

Depuis Tokyo, empruntez soit la ligne Hokuriku Shinkansen, soit la ligne Tokaido Shinkansen. Depuis Nagoya, le train Shirasagi Limited Express assure un accès direct. Il est également possible d'emprunter la ligne Tokaido Shinkansen jusqu'à la gare de Maibara, puis le train Shirasagi Limited Express. Depuis Osaka, le train Thunderbird Limited Express assure un accès direct.

| Au départ de : | Jusqu'à la gare de Tsuruga | Jusqu'à la gare de Takefu | Jusqu'à la gare JR de Fukui | Jusqu'à la gare d'Awara-onsen |
|---|---|---|---|---|
| **Gare de Tokyo** par le Kagayaki Shinkansen (correspondance à la gare de Kanazawa : prendre le Limited Express de la ligne principale Hokuriku) | – | 3 hr., 28 min. | 3 hr., 10 min. | 3 hr., 3 min. |
| **Gare de Tokyo** par le Hikari Shinkansen (correspondance à la gare Maibara : prendre le Shirasagi Limited Express) | 2 hr., 40 min. | 3 hr., 1 min. | 3 hr., 15 min. | 3 hr., 27 min. |
| **Gare de Nagoya** par le Hikari Shinkansen (correspondance à la gare Maibara : prendre le Shirasagi Limited Express) | 55 min. | 1 hr., 16 min. | 1 hr., 29 min. | 1 hr., 41 min. |
| **Gare de Nagoya** par Nagoya par le Shirasagi Limited Express | 1 hr., 34 min. | 1 hr., 52 min. | 2 hr., 5 min. | 2 hr., 17 min. |
| **Gare d'Osaka** par le Thunderbird Limited Express | 1 hr., 19 min. | 1 hr., 39 min. | 1 hr., 47 min. | 2 hr. |

## Par voiture de location

La circulation est en général fluide dans le département de Fukui. Les déplacements en voiture sont aisés et agréables.
Il est possible de louer une voiture dans un aéroport, puis de rejoindre Fukui par la route.

Aéroport international Chubu Centrair : adressez-vous au comptoir d'information Access Plaza pour une location de voiture.
Aéroport international du Kansai : adressez-vous au comptoir de location de voiture au rez-de-chausée, Aero Plaza.
Komatsu Airport: adressez-vous au comptoir de location de voiture du rez-de-chaussée.

Il est également possible de louer une voiture à proximité des gares de Fukui et de Tsuruga.

好雪片々不落別處

Quel splendide paysage enneigé !
D'innombrables flocons de neige voltigeant
délicatement sont venus s'amonceler au fil
du temps jusqu'à créer ce tableau enchanteur.
Voltigeant dans l'oubli d'eux-mêmes, désintéressés,
ces flocons ont un à un trouvé leur juste place,
participant à la beauté de l'ensemble.

Tels ces flocons, il suffit de se fier au vent pour
qu'il nous conduise jusque là où se trouve notre vraie place.
Nous espérons que la place qui vous est prédestinée,
vous la trouverez ici, à Fukui.

**Trouvez votre ZEN, ici, à Fukui**

41 Vue panoramique de la ville de Katsuyama

ZEN Alive. Fukui