

Artisanat et gastronomie japonais à Gifu : pourquoi Higashi Mino est un joyau caché pour les amateurs d'art et de cuisine



HO-CA (Home of Clay Arts). © Ben Weller

Niché au cœur de la préfecture de Gifu, Higashi Mino est un joyau caché qui ne demande qu'à être découvert. Avec l'arrivée très attendue du Chuo Shinkansen qui rendra la région plus accessible, Higashi Mino est en passe de devenir une destination prisée. Cependant, face aux inquiétudes grandissantes liées au surtourisme, le moment est venu de découvrir cette région au patrimoine culturel exceptionnel avant qu'elle ne soit envahie par les touristes.

Alors que l'Expo 2025 Osaka approche, Higashi Mino se prépare à briller sur la scène internationale. Au-delà de ses sentiers de randonnée pittoresques, la région offre un voyage culturel authentique à travers l'artisanat traditionnel et des expériences culinaires exquises. De la maîtrise de l'art délicat de la poterie Mino à la dégustation de plats locaux servis dans des céramiques artisanales, cette région allie magnifiquement tradition et créativité moderne. Que vous soyez amateur d'art, fin gourmet ou simplement à la recherche d'une nouvelle aventure, Higashi Mino vous invite à prendre le temps, à savourer l'instant et à soutenir la préservation du patrimoine culturel japonais. N'attendez pas que cette région devienne la prochaine destination touristique à la mode : découvrez Higashi Mino dès maintenant, alors qu'elle est encore un trésor à l'état pur. Que vous aimiez la randonnée, recherchiez un endroit où voyager en douceur ou souhaitiez vous immerger au Japon pour un séjour prolongé, vous trouverez ci-dessous une sélection exclusive de lieux à ajouter à votre carnet de voyage.

La ville de Tajimi : cœur historique de la céramique Mino

La ville de Tajimi offre une immersion profonde dans l'histoire et la tradition de la poterie Mino, ce qui en fait une étape incontournable pour les passionnés de culture. La céramique Mino, connue sous le nom de *Minoyaki*, est depuis longtemps reconnue comme l'un des styles de poterie les plus raffinés du Japon. D'abord simple poterie utilitaire, elle s'est transformée au cours des siècles en superbes chefs-d'œuvre artistiques qui sont aujourd'hui prisés dans le monde entier.

Afin de vraiment comprendre la richesse de l'histoire de la céramique Mino, une visite au [Musée d'art Céramique Mino](#) s'impose. Vous pourrez y retracer l'évolution des styles de poterie et découvrir comment les techniques ont été préservées et transmises de génération en génération. Le musée illustre avec brio la métamorphose de cet artisanat modeste en une forme d'art des plus respectées, soulignant ainsi l'importance culturelle et la beauté intemporelle du Minoyaki.

Si vous souhaitez mettre la main à la pâte, le [Home of Clay Art \(Ho-CA\)](#) organise des retraites immersives dédiées à la fabrication de poterie. Lancé en 2012 avec le soutien de la municipalité de Tajimi, Ho-CA propose aux visiteurs de s'évader du tumulte quotidien et de s'immerger dans l'art de la céramique, au cœur de Tajimi, « ville de la céramique ». Ce qui rend cet établissement vraiment unique, c'est son programme de résidence, spécialement conçu pour les visiteurs internationaux passionnés par la céramique de style japonais. Ces séjours d'un mois offrent une occasion rare d'apprendre auprès de maîtres locaux, s'adressant à tous les niveaux de compétence, des débutants aux artistes confirmés. À Ho-CA, on ne se contente pas d'apprendre la poterie, on la vit pleinement, en expérimentant les traditions profondément enracinées de la céramique japonaise dans un cadre authentique et stimulant. Près de 200 hôtes ont déjà participé à ce programme de résidence, et nombreux sont ceux qui, conquis par l'expérience, reviennent.

La ville de Toki : l'artisanat moderne à KOYO Base

La ville de Toki illustre parfaitement la fusion harmonieuse des techniques traditionnelles de la céramique Mino avec le design et la fonctionnalité modernes. Pour entrevoir le côté moderne de la céramique Mino, rendez-vous à [KOYO Base](#). Cette installation innovante réussit le parfait équilibre entre artisanat traditionnel et design contemporain, ce qui en fait un lieu de prédilection pour les passionnés d'art. Une visite de l'**usine de poterie Koyo** révèle comment les techniques anciennes de poterie sont imprégnées d'une esthétique moderne, créant des pièces à la fois fonctionnelles et magnifiquement conçues.

KOYO Base se démarque par son concept original « CLAY to Table » (de l'argile à la table). Ici, les visiteurs peuvent découvrir la poterie d'une manière totalement nouvelle : en mangeant, en faisant du shopping, en apprenant et en appréciant l'art de la céramique. Qu'il s'agisse de savourer de délicieux plats locaux servis sur des céramiques artisanales ou de vous essayer à la fabrication de poteries, KOYO Base vous invite à redécouvrir la beauté du Minoyaki d'une manière interactive et inoubliable.

La ville de Mizunami : adopter le style de vie de la céramique Mino Momoyama

Dans la ville de Mizunami, la poterie n'est pas seulement un art, c'est un mode de vie. À [Hanzawagama](#), les maîtres céramistes **Hirohisa Kondo** et **Seiko Kondo** font perdurer le style de vie de la céramique traditionnelle Mino Momoyama. Connus pour leur attachement aux techniques ancestrales, les Kondo créent des pièces qui reflètent la philosophie et l'art du Japon traditionnel. Visiter leur atelier, où chaque pièce de poterie raconte une histoire ancrée dans l'histoire et la tradition, c'est comme remonter le temps.

Le restaurant de cuisine japonaise **Kingyo** élève le repas au rang d'art en servant une cuisine japonaise de saison, certains plats étant même dressés sur de superbes poteries Mino. Leur menu fait la part belle aux ingrédients locaux, mettant en valeur les saveurs de la région tout en honorant les méthodes de cuisine traditionnelles. Kingyo organise également des ateliers d'accords mets et saké, offrant une expérience culturelle unique aux visiteurs. En été, ils proposent des accords créatifs tels que le saké avec l'ayu ou une technique unique consistant à chauffer le saké puis à le refroidir instantanément avec des glaçons. Ces ateliers mettent non seulement en valeur la polyvalence du saké, mais contribuent également à redynamiser la scène du saké à Higashi Mino.

Pour un séjour exclusif et intime dans la ville de Mizunami, [KAWAZU](#) offre une expérience unique en son genre en tant qu'auberge privée qui n'accueille qu'un seul client par jour. Installé dans un bâtiment historique datant de 1861, avec un jardin aménagé en 1926, KAWAZU permet aux hôtes de s'immerger dans la tranquillité d'un cadre magnifiquement préservé. L'élégance architecturale et la quiétude du jardin évoquent une atmosphère nostalgique, offrant un aperçu du patrimoine et de l'art intemporels du Japon.

La ville de Nakatsugawa : saveurs et histoire à Yakeyama

Dans la ville de Nakatsugawa, les expériences culinaires sont intimement liées à l'histoire, offrant un voyage savoureux dans le passé. [Yakeyama](#) est un restaurant historique associé à un samouraï et homme d'État nommé Kogoro Katsura. Ce lieu a servi de refuge aux samouraïs pendant la restauration de Meiji au Japon. Avec ses styles architecturaux préservés, Yakeyama transporte les visiteurs dans le passé, leur donnant l'impression de revivre une époque lointaine du Japon. L'environnement authentique restitue avec force le charme d'antan, suscitant un sentiment de nostalgie et permettant d'imaginer ce qu'aurait pu être la vie dans un passé lointain. Prendre un repas à Yakeyama offre une expérience culturelle, avec des plats soigneusement dressés, servis dans de la vaisselle artisanale locale et japonaise. Leur carte met à l'honneur les saveurs locales, proposant champignons sauvages, légumes de montagne, gibiers comme le cerf et le sanglier en ragoût, ainsi que le célèbre bœuf de Hida. Chaque repas reflète la saison, préservant la tradition de l'art culinaire japonais tout en améliorant l'expérience gustative avec de la poterie artisanale.

Pour les amateurs de douceurs, [Minoya](#) est une boutique incontournable pour déguster des sucreries japonaises traditionnelles. Leurs spécialités comprennent des délices à base de châtaignes et le *karasumi*, une confiserie au mochi sucré inspirée de la forme du bâton d'encre chinois, qui rappelle les montagnes environnantes de la région. Cette originalité témoigne de l'art complexe de la fabrication des wagashi, un savoir-faire transmis de génération en génération. À Minoya, les visiteurs peuvent observer directement le dévouement et l'habileté nécessaires pour créer ces délicates confiseries.

En explorant Higashi Mino, vous ne faites pas que du tourisme, vous contribuez à la préservation du patrimoine culturel japonais dans des régions souvent délaissées par le tourisme en plein essor au Japon.

Voyager de manière significative et durable afin de préserver la culture

Higashi Mino allie de manière extraordinaire l'art, l'histoire et la gastronomie, préservant des traditions qui se font de plus en plus rares dans le Japon moderne. En découvrant son artisanat et sa gastronomie, les visiteurs contribuent à la survie de ces pratiques culturelles, en soutenant les artisans locaux et en aidant à préserver des arts en voie de disparition. Cette approche du tourisme favorise l'appréciation culturelle et la durabilité, offrant une alternative significative aux sites touristiques saturés.

La visite d'Higashi Mino offre aux voyageurs une immersion profonde au cœur du patrimoine culturel japonais, assurant ainsi que ces traditions soient valorisées et perpétuées pour les générations à venir. Planifiez votre escapade culturelle et découvrez par vous-même la beauté

et les saveurs intemporelles d'Higashi Mino, un lieu où tradition et modernité coexistent en parfaite harmonie.

Liens connexes pour plus d'informations : <https://visitgifu.com/>

Article de Nina Cataldo, journaliste

Les articles et autres contenus ci-dessus sont fournis par AFPBB News. N'hésitez pas à les utiliser dans vos propres médias.

À propos de « **Japan Connect** »

« Japan Connect » vous propose les dernières actualités sur le Japon.

Ce nouveau service est assuré par AFPBB News, lancé par l'AFP en 2007.

Contact

Préfecture de Gifu

E-mail : .c11337@pref.gifu.lg.jp

Photos de presse



HO-CA (Home of Clay Arts). © Ben Weller



HO-CA (Home of Clay Arts). © Ben Weller



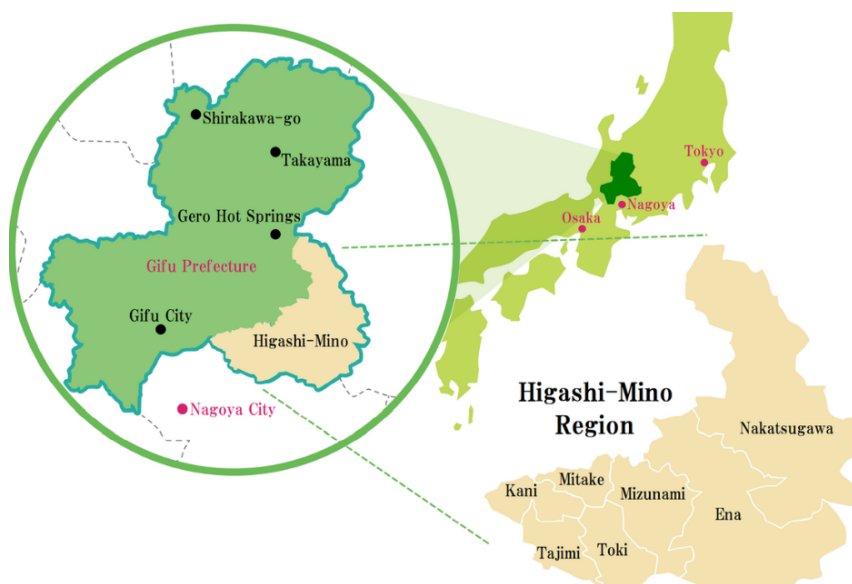
Des plats traditionnels à base d'ingrédients locaux à KOYO Base. © Ben Weller



HO-CA est un centre de création de poterie proposant un hébergement. © Ben Weller



Minoya. © Ben Weller



Carte_Higashimino_Japon. © Préfecture de Gifu.