



JapanConnect

Au cœur de Rausu : l'aventure des 5 sens

Imaginez : en plein virage sur une route isolée de la péninsule de Shiretoko, un cerf jaillit des sous-bois, traverse lentement devant votre vélo, puis s'éloigne vers la mer. Le bruit de ses sabots s'efface. Vous vous trouvez ici, tout au nord du Japon, à Rausu, pour une aventure captivante où chaque sens est en éveil. Guidé par les vents marins et subjugué par la vue spectaculaire sur des îles lointaines et énigmatiques, vous ressentez la puissance de la nature sauvage et brute d'Hokkaido.



"Reine du kombu" (c) Hokkaido Tourism Organization

À vélo le long de la côte

Ce tour, organisé par Terayama-san, guide anglophone, et conçu par Sasaki-san, passionné de la région, constitue une invitation rare. Il promet de s'immerger dans la vie des habitants et de découvrir des secrets que beaucoup de Japonais ignorent eux-mêmes. Le vélo s'avère un excellent moyen de se familiariser avec le territoire. Sasaki-san ne l'a pas choisi par hasard ! Contrairement à la voiture ou au transport en bus, il permet de ralentir le rythme, d'aiguiser ses sens. Expérimentez le vent froid qui vous mordille, le chant des oiseaux ou celui des vagues, la silhouette d'un animal qui passe dans les herbes ou plane juste au-dessus de vous.

Athlètes comme sportifs du dimanche apprécieront les 25 km de route côtière sans gros dénivelé. Les plus craintifs pourront même utiliser le mode électrique !

Ce tour vous donne aussi l'occasion de découvrir la richesse culturelle de la région. Terayama-san se fera un plaisir de vous expliquer l'histoire des temples et sanctuaires de la ville, celle des sources chaudes qui jaillissent directement de la mer, ainsi que leur importance dans la vie quotidienne des habitants.

Après l'effort, rien de tel qu'un bain relaxant dans un onsen traditionnel. Appréciez cette récompense bien méritée : la chaleur apaisante des eaux thermales naturelles pour détendre vos muscles fatigués.

Sur le port de Rausu

Étape inoubliable du voyage, un tour dans le bouillonnant marché aux poissons du port de Rausu. Approchez-vous. Les sons résonnent dans ce grand hangar : les pêcheurs qui déchargent leurs caisses débordant du produit de la pêche du matin, les enchères qui battent leur plein. Écoutez le chant rapide et rythmé d'un homme en casquette rouge, ainsi que les rires. Inspirez l'odeur iodée qui imprègne le lieu.

Dans cette scène vivante, poissons variés, poulpes, coquillages sont exposés aux yeux des clients. Ici, tout est cadencé, une pulsation presque sacrée. Ce lieu est uniquement accessible aux pêcheurs qui y débarquent leurs marchandises ainsi qu'aux acheteurs professionnels cherchant à y faire affaire. Un ballet incessant qui vous sera décrypté par vos guides. N'hésitez pas à poser vos questions où vous le regretterez ! Ce n'est pas tout les jours qu'on assiste à un tel spectacle.

La reine du Kombu

La pêche est l'une des principales sources de revenus des habitants et c'est une industrie que connaît bien Risa Kase, fille de pêcheur, petite fille de pêcheur, femme de pêcheur et... reine du kombu !

À son tour d'entrer dans la danse. Avec générosité et patience, elle explique les étapes de récolte et de transformation du kombu de Rausu, cette algue précieuse utilisée dans les cuisines japonaises les plus raffinées. Moissonnée à la main, dans des conditions particulièrement exigeantes, celle-ci est un véritable trésor qui fait la fierté des habitants. C'est un type de kombu rare, réputé pour sa qualité exceptionnelle. Il est très apprécié pour sa forte teneur en acide glutamique, le composant responsable de la saveur umami, ce fameux "5e goût" si présent en gastronomie japonaise.

Chaque étape du traitement du kombu est minutieuse : moisson, séchage, découpage, sélection et emballage pour l'exportation.

Elle révèle ainsi chaque secret des pêcheurs, avec leur bénédiction. Voici un étrange objet conique, pourvu d'une vitre en verre... « Il s'agit d'un masque muni d'une attache au niveau de la bouche qu'il faut serrer avec les dents, ce qui permet au pêcheur de regarder sous l'eau depuis son bateau et de garder les deux mains libres pour couper et récolter le kombu ».

Risa-san est fascinante. Elle explique en détail les techniques employées, l'histoire du kombu et le concept d'umami.

Après ces explications, il est d'ailleurs temps de goûter aux petites spécialités de kombu sucrées originales qu'elle a préparées. Un délice !

Dans les coulisses de l'aventure

Pour Sasaki-san, fondateur du tour, rencontrer les habitants et écouter leurs histoires est vital. Venir jusqu'ici et se contenter d'admirer la vue serait comme rester au seuil d'une maison chaleureuse sans jamais en franchir la porte, en laissant échapper la vraie richesse qui se trouve à l'intérieur. C'est au fil de discussions informelles qu'il a eu l'idée d'inviter des figures locales à partager leurs récits et leur savoir-faire, offrant aux visiteurs une plongée au cœur de cette région unique.

Chaque étape du tour est conçue comme un coup de pinceau qui ajoute de la profondeur au paysage, jusqu'à transformer un simple décor en une toile vivante.

Ce voyage ne se limite pas à l'observation, il invite à s'immerger dans les histoires, les traditions et le quotidien de Rausu. Les rencontres avec les habitants révèlent les liens subtils et puissants qui les unissent à cette terre et à la mer environnante, des liens forgés au fil des générations. Dans chaque échange, qu'il s'agisse d'une conversation avec un pêcheur au port ou d'un moment avec votre guide, vous découvrirez les couleurs et les textures invisibles du paysage. Au contact de ceux qui y vivent, la nature prend une dimension plus intime, chaque détail, chaque objet mystérieux trouve un sens.

Au-delà de cette volonté de partager les beautés et singularités de Rausu, Sasaki-san envisage le projet comme un levier pour dynamiser l'économie locale. Il songe également à développer des activités complémentaires et à diversifier les parcours proposés, dans le but d'assurer la pérennité et la rentabilité de ces initiatives.

L'objectif ultime ? Améliorer la qualité de vie des habitants de Rausu et attirer davantage de visiteurs sensibles à un tourisme responsable et respectueux de l'environnement.

Pendant plusieurs jours, le voyageur, accompagné de ses guides, découvre d'autres secrets bien gardés de Rausu : petits temples discrets, haltes cachées au bord du port, anecdotes sur la pêche. Ici, même la pause bento devient un rituel, bercée par le vent qui balaye les rives et par le chant des mouettes. Entre les routes cabossées et les arrêts improvisés, ce périple révèle des bribes de vie que seuls les initiés peuvent entrevoir.

Au moment de partir, vous jetez un dernier coup d'œil autour de vous, et soudain tout s'éclaire : ce tour est plus qu'une simple aventure, c'est un privilège. En s'ouvrant aux récits des locaux, le voyageur touche à l'essence même de Rausu, un Japon authentique, autant façonné par les forces de la nature que par le savoir-faire humain. Cette expérience laisse une empreinte indélébile dans le cœur de chaque visiteur. Ce dernier emporte avec lui bien plus que des souvenirs : une compréhension profonde et un respect renouvelé pour ce coin du monde.

Liens connexes :

<https://en.visit-hokkaido.jp/adventure-travel/traveltrade-press/news/>

Film officiel d'images :

https://drive.google.com/file/d/1rXILKd161lzsF526ASAnc3Q5xq10lkYu/view?usp=drive_link

Article d'Isabelle VanSteenkiste, journaliste.

Les articles et autres contenus ci-dessus sont fournis par AFPBB News. N'hésitez pas à partager ces histoires sur vos réseaux sociaux, à condition de les créditer correctement.

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

Organisation du tourisme d'Hokkaido

URL : <https://www.visit-hokkaido.jp/en/>

ishibashi@visithkd.or.jp

+81 11 231 0941

Press kit

1



En surplomb de la ville de Rausu (c) Hokkaido Tourism Organization

2



À vélo le long de la côte (c) Hokkaido Tourism Organization

3



Le marché aux poissons du port de Rausu (c) Hokkaido Tourism Organization

4



Reine du kombu (c) Hokkaido Tourism Organization

5



Œufs de saumon et coquilles Saint-Jacques. Bol de fruits de mer (c) Hokkaido Tourism Organization

6



Rausu gongensui (c) Hokkaido Tourism Organization