

CULTURE JAPONAISE

LE JAPON COÛTE-T-IL CHER ?

Comme beaucoup de pays, le Japon peut se révéler coûteux à visiter si l'on ne planifie pas bien son séjour en amont. Pourtant, un large choix d'hébergements bon marché, des titres de transport illimités et des réductions sur les sites touristiques contribuent à rendre le pays plus abordable, même pour les voyageurs les plus consciencieux vis-à-vis de leur budget. Il sera donc judicieux de bien prendre son temps avant le départ pour décider quelle option correspond le mieux à son style de voyage.

Consultez la page « [Guide du Japon pour petits budgets](#) » pour des exemples de prix de divers produits du quotidien ou utiles en voyage.



Voici quelques exemples :

Menu "teishoku" (riz, soupe, plat principal et accompagnement) : 1000 yens = 6,06€

Coca Cola (350 ml) : 135 yens = 0.81€

Eau minérale (500 ml) : 130 yens = 0.78€

Cheese Burger McDonald's : 200 yens = 1.21€

Expresso Starbucks : 415 yens = 2.50€

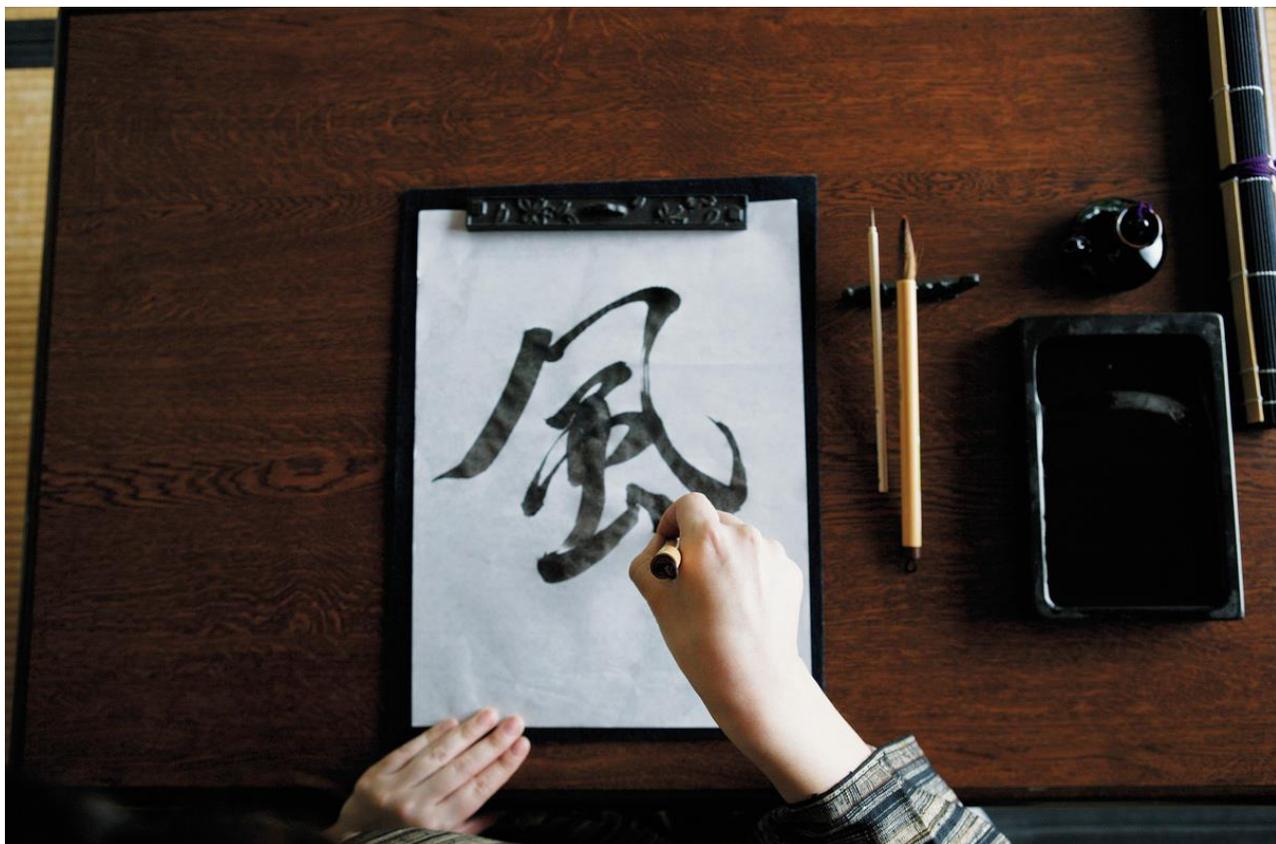
Ticket de métro simple, tarif minimal à partir de la gare de Tokyo : 180 yens = 1.09€

Chambre double dans un hôtel de moyen standing : 10 000 yens (par personne) = 60€

*1 euro = 165 yens (29/10/2024)

LA LANGUE

Le japonais est la langue officielle au Japon. L'anglais est enseigné au cours de la scolarité obligatoire, si bien que la plupart des Japonais peuvent le parler mais, pour les ménager, merci de parler lentement et d'utiliser des mots simples. La signalisation dans les aéroports, les gares, les hôtels et les sites touristiques est à la fois en japonais et en anglais.



Quelques phrases utiles : **(japonais > français)**

Ohayoo gozaimasu > Bonjour (le matin)

Kon nichi wa > Bonjour (l'après-midi)

Kon ban wa > Bonsoir

Oyasumi nasai > Bonne nuit

Sayoonara > Au revoir

Sumimasen > Excusez-moi

Wakarimasen > Je ne comprends pas

Arigatoo > Merci

Hai > Oui

Iie > Non

Un guide du japonais pour touristes est disponible [ici](#) (en français)

CUISINE ET RESTAURATION

La variété des climats régionaux due à l'étirement du territoire national du nord au sud fait que la gastronomie japonaise bénéficie d'une grande variété de produits en fonction des saisons. La combinaison du savoir-faire gastronomique local avec les plats traditionnels japonais comme le *sushi* ou le *tempura* ont abouti à une culture culinaire unique au monde. Si les *sushis* et *sashimi* font partie des plats japonais les plus connus, le poisson cru est loin d'être le seul met proposé au menu. En effet, il y a toute une variété de plats différents à essayer, à commencer par les *yakitoris* (brochettes grillées), le *donburi* (bol de riz surmonté de garnitures telles que lamelles de bœuf mijotées, porc pané, crevettes frites), *ramen* (soupe de nouilles), *udon* ou *soba* (nouilles japonaises) ainsi que le *shabu shabu* (fines tranches de viande de bœuf ou de légumes mijotées dans un bouillon). Il faut savoir que, jusqu'à il y a 150 ans, on évitait de manger de la viande au Japon, si bien que les végétariens trouveront eux aussi forcément de quoi les satisfaire. La cuisine japonaise repose avant tout sur les fruits de mer, les légumes de saison ainsi que les produits à base de soja.

Bien sûr, il y a aussi des Mc Donald's, KFC, SUBWAY, Domino's Pizza et Starbucks au Japon.

LA CUISINE KAISEKI

Généralement servie dans des établissements haut de gamme tels que les *ryokan*, le *kaiseki* représente la forme ultime de la haute cuisine japonaise dans laquelle la préparation et le raffinement de la présentation confinent à la perfection. Le menu est constitué de divers plats servis en petites portions disposées de sorte à combiner couleurs et ingrédients : la manière de couper puis d'arranger ces derniers ainsi que tous les ustensiles de table reflètent tous l'esthétique de la culture japonaise.



BOISSONS

Le *nihonshu*, connu mondialement sous le nom de saké, est un vin de riz translucide. Il est fermenté de la même manière que peut l'être le vin, à partir de riz, d'eau, et de levures. La teneur en alcool varie entre 13 et 16 degrés, et on peut le déguster frais ou chaud.

IZAKAYA

Les *izakaya* sont considérés comme l'équivalent japonais d'un pub : on y sert des plats en petite portion, comme des tapas, que les convives se partagent, et le menu propose généralement un large choix de boissons alcoolisées de toutes sortes comme notamment du *nihonshu* (*saké*), du *shochu* (eau de vie distillée à partir de maïs, patate douce, riz ou encore sarrasin), des cocktails ou du vin. Certains *izakaya* proposent même des menus avec boissons à volonté.

RESTAURATION DU QUOTIDIEN

La cuisine des restaurants japonais populaires a été surnommée « gastronomie de classe B », par opposition à celle de classe A désignant les établissements haut de gamme. Cette gastronomie de classe B est abordable, goûteuse et présente partout au Japon. Voici quelques exemples de plats typiques de ce répertoire gastronomique populaire :

Originellement introduits de Chine, les *ramen* ont évolué pour constituer désormais un des plats favoris des Japonais. Ces nouilles servies dans une soupe proposent une grande variété de saveurs en fonction des ingrédients utilisés qui varient selon la région. Les types de bouillon les plus populaires sont à base de : *tonkotsu* (os de porc), *shoyu* (sauce soja), *shio* (sel) ou *miso*. Les restaurants de ramen restent souvent ouverts tard le soir, si bien qu'il n'est pas rare de voir des salariés japonais déguster un bol de nouilles ramen après une soirée arrosée.

Okonomiyaki est un autre plat populaire japonais, généralement classé en deux catégories : à la mode du Kansai (région incluant Osaka, Kyoto, Himeji...) ou à celle de Hiroshima. Les voyageurs peuvent profiter du spectacle qu'offre la préparation de leur plat par le cuisinier sur une large plancha ou, s'ils le veulent, le faire eux-mêmes !

Yakiniku, littéralement « viande grillée », désigne des restaurants de viande grillée comme sur un barbecue. Des morceaux de viande découpés et divers légumes sont cuits sur le grill à charbon, directement à votre table. L'expérience culinaire est ainsi à la fois goûteuse et ludique.

Eki-ben est un type de *bento* (repas japonais présenté dans une boîte compartimentée) que l'on trouve dans les grandes gares ferroviaires desservant les lignes longue distance. Ces *eki-ben* sont généralement bien équilibrés avec un plat principal servi avec plusieurs petits accompagnements et du riz ou un *onigiri* (boulette de riz). Déguster un *eki-ben* lors d'un trajet en Shinkansen est un moment à ne pas manquer si vous voulez toucher à la quintessence du quotidien japonais.

Pour trouver des restaurants et des bars japonais, cliquez [ici](#).

POURBOIRE

Il n'est pas courant de donner un pourboire au Japon. Certains hôtels ou restaurants haut de gamme facturent, à la place, 10 ou 15% en plus pour le service.

Dans les hôtels les plus hauts de gamme, un supplément de 10 à 20% est facturé pour le service. Aucun supplément de service n'est facturé dans les *business hotels*, les maisons d'hôtes et autres hébergements bon marché.

BAINS ET ONSEN

Le Japon étant à 70% montagneux et ces montagnes étant pour une large part des volcans actifs, on compte plus de 2 500 *onsen* (sources chaudes naturelles) à travers le pays. Les Japonais sont friands de ces *onsen* depuis les temps anciens, et la culture du bain fait partie intégrante du quotidien au Japon. On dit que les *onsen* ont une action bénéfique pour guérir les blessures ou les maladies, tout comme ils permettent d'évacuer la fatigue. Vous trouverez dans la plupart des stations thermales tout un choix d'hébergements variés, y compris les traditionnelles auberges *ryokan*. Les « *rotenburo* » sont des *onsen* en plein air où les visiteurs peuvent se détendre dans un bain chaud au beau milieu de la nature.



On se baigne complètement nu dans le *onsen*, chacun amenant juste une petite serviette dans l'espace réservé aux bains. Au Japon, le bain est autant une question de relaxation que d'hygiène. C'est pourquoi il est demandé aux visiteurs de prendre d'abord une douche pour se laver avant d'entrer dans le bain. En outre, et même si les mentalités évoluent lentement, de nombreux *onsen* et *ryokan* interdisent toujours l'accès aux bains aux personnes tatouées. Nous suggérons à ces dernières, en guise d'alternative, de veiller à prendre une chambre avec salle de bain ou de réserver une plage horaire dans un des bains privatifs mis à la disposition des clients. Si les tatouages sont suffisamment petits pour être dissimulés, il est toujours possible de se baigner en les cachant avec un pansement imperméable par exemple.

En règle générale, les bains pour hommes et pour femmes sont séparés. Vous verrez, à l'entrée de chaque, un petit rideau appelé « *noren* » indiquant soit « *OTOKOYU* » ou « *TONOGATA* » pour les hommes, et « *ONNAYU* » ou « *GOFUJIN* » pour les femmes. Les *onsen* mixtes sont rares et se trouvent généralement plutôt à la campagne.

Il existe également des bains publics payants appelés *sentō*. Après avoir réglé son droit d'entrée, le client passe ensuite dans un des espaces séparés hommes / femmes où il trouve à sa disposition un grand vestiaire et une zone de bains avec une immense baignoire et suffisamment de petites douchettes pour fournir de l'eau chaude à des dizaines de personnes en même temps. Ces bains publics sont relativement bon marchés et constituent un espace social important pour la communauté locale, car ce sont avant tout les résidents alentours qui s'y retrouvent.

Pour plus d'informations : [Bains japonais](#)

Le voyageur pourra ainsi prendre un bain dans le style japonais à peu près partout dans le pays, y compris dans les grandes villes comme Tokyo. [Voici](#) quelques exemples de *sentō* et *onsen* à Tokyo.

Faites attention cependant : la température du bain au Japon est plus élevée qu'en Europe, avoisinant en moyenne les 42°C !

Consultez le « [Guide du bain au Japon](#) » pour vous initier à la manière de prendre un bain japonais.

BAGAGES

Si les trains express desservant les aéroports comme le Narita Express, le Keisei Skyliner ou le Haruka sont équipés d'un espace pour ranger les bagages, il n'y en a pas dans le Shinkansen (train à grande vitesse), les trains intercités ou encore les bus.

Nous recommandons aux voyageurs prévoyant d'emporter des bagages encombrants de demander à leur agence de voyage d'organiser un transfert de leurs effets vers l'hôtel, ou bien de faire appel au très pratique service nommé *takkyubin*. Plusieurs entreprises proposent ce service de livraison express, comme par exemple Yamato Transport, et vous pouvez les réserver directement (dans les kombini, par exemple) ou via la conciergerie de votre hôtel. Ce type de livraison est sûr, bon marché et ponctuel : à l'exception des régions les plus reculées du Japon, les bagages sont livrés dès le lendemain. Le client peut également spécifier une date et un créneau horaire de son choix pour la livraison.

La plupart des gares proposent des consignes automatiques de tailles différentes pour y déposer ses bagages temporairement. JR East Travel Service Center à la gare de Tokyo ou Yokohama City Air Terminal (Y-CAT) et les principaux aéroports proposent également un service de consigne avec un tarif journalier.

Le service « Hand-Free Travel » vous permet d'entreposer vos bagages ou de les envoyer à votre hôtel ou l'aéroport pour que vous puissiez voyager les mains libres.

Pour plus d'informations : [Bagages et consignes](#)

QUIZ : CULTURE JAPONAISE

1) ROTENBURO DÉSIGNE :

A - Les bains pour hommes B - Un onsen en plein air D - Des bains publics C - Les bains pour femmes

2) QUEL TYPE D'ÉTABLISSEMENT RECOMMANDERIEZ-VOUS À QUELQU'UN SOUHAITANT GOÛTER À LA CUISINE POPULAIRE JAPONAISE ?

A - Izakaya B - Ryokan C - Karaoke bar D - Shukubo

3) OÙ PEUT-ON ACHETER LES PANIERS REPAS APPELÉS EKI-BEN ?

A - Dans les supermarchés B - Dans les gares C - Dans les supérettes D - Dans les grands magasins

4) LES SOURCES THERMALES NATURELLES SONT APPELÉES :

A - Onsen B - Bento C - Ryokan D - Sento

5) OÙ LES VISITEURS PEUVENT-ILS DÉGUSTER DE LA CUISINE KAISEKI ?

A - Izakaya B - Ryokan C - Karaoke bar D - Fastfood

6) COMBIEN DOIT-ON LAISSER DE POURBOIRE AU JAPON ?

A - Environ 5% B - Environ 10% C - Environ 15% D - On ne laisse généralement pas de pourboire

7) TAKKYUBIN DÉSIGNE :

A - La location d'un téléphone portable B - Des bus faisant la navette vers l'aéroport
C - Un service de livraison express D - Un Japan Rail Pass

Bonnes réponses : 1-B , 2-A , 3-B , 4-A , 5-B , 6-D , 7-C