

À la recherche d'hôtels qui donnent envie de revenir

また行きたい **宿** を探して

~Un grand restaurant doublé d'une auberge historique~

Takashimaya,

dans la station thermale Echigo-Iwamuro
(auberge inscrite sur la liste nationale des biens culturels matériels)

Un cadre qui dès la première visite suscite une certaine nostalgie, un joyau d'architecture historique, une cuisine kaiseki qui met en valeur les produits locaux, et une hospitalité chaleureuse et sans manière. Offrez-vous de précieux moments de détente dans cette auberge.

Photos/ Yuko Iida Texte/ Hayato Nakatsuki



La patronne, sympathique et aimée des habitants de la localité, réserve aux clients un accueil chaleureux.

De nombreuses célébrités viennent à la station thermale Echigo-Iwamuro pour séjourner à Takashimaya, comme Tetsuya Takeda (NDR : chanteur devenu acteur) qui, après y avoir passé une nuit, a déclaré : « Ici, tout est parfaitement équilibré ! ». À Echigo (ancienne appellation du département de Niigata), Takashimaya est connu de tous comme « l'auberge du prévôt ». Mais pourquoi des voyageurs invétérés viennent-ils de loin pour dormir dans cette ancienne maison de prévôt ?

Après la défaite à la bataille d'Osaka

Les ancêtres de Takashimaya étaient des samouraïs basés à Omi (ancien nom du département de Shiga). En 1615, Hidetaka, chef du clan Takashima, participe à la bataille d'Osaka comme allié des Toyotomi. Après la débâcle du camp des Toyotomi et la victoire définitive des Tokugawa, Masataka, fils de Hidetaka, s'enfuit en direction du nord-est. C'est finalement à Iwamuro qu'il s'installe et se met à travailler comme forgeron. À l'époque d'Edo, la famille Takashima se voit accorder le titre de prévôt et s'occupe de l'administration générale du village. La maison du prévôt construite il y a 260 ans, actuel bâtiment principal de l'auberge Takashimaya, est un joyau d'architecture traditionnelle. En 1878, l'empereur Meiji s'est reposé dans une des salles de ce manoir lors de son voyage dans la région.

La spacieuse entrée principale communique directement avec la réception. On se déchausse et se dirige vers la gauche, le regard attiré par le salon qui garde son cachet d'antan. Là, une horloge murale semble rythmer le temps au ralenti, un foyer est creusé au sol et les grosses poutres du plafond protègent cette maison contre le poids écrasant de la neige en hiver. L'espace n'est ni trop grand ni exigü. Il y règne une ambiance paisible et reposante.

Une salle où de grands joueurs de shōgi (échecs japonais) se disputent des titres prestigieux

Toutes les chambres sont de style japonais et respirent la sérénité. Trois chambres sont équipées d'un bain privé en plein air. Il y a également un pavillon aménagé façon vieille maison rustique. La chambre « Tokiwa » d'où on peut admirer un beau jardin de bambou est surnommée « salle des tournois » parce qu'elle sert de cadre aux importants tournois de shōgi ou de jeu de go. Les grands bains de Takashimaya sont alimentés par la source chaude naturelle d'Iwamuro. On dit que cette source chaude a été découverte par un des ancêtres de la famille Takashima. En 1713, Shōzaemon Takashima rêve trois nuits de suite d'un vieil homme aux cheveux blancs venu à son chevet pour lui révéler l'existence d'une source chaude. À l'endroit indiqué par ce personnage mystérieux, le prévôt trouve une source aux vertus curatives où des canards sauvages blessés se baignent. D'où le surnom de la station thermale d'Iwamuro : « source chaude aux canards sauvages célestes ».

Un dîner savoureux arrosé de bons sakés

Echigo (Niigata) est connu pour la qualité de ses produits agricoles, entre autres le riz koshihikari. Qui plus est, Iwamuro n'est pas loin de la mer du Japon qui abonde en poissons et crustacés. Le chef cuisinier de Takashimaya utilise des produits locaux triés sur le volet pour élaborer des menus inspirés de la saison. Selon la tradition de la cuisine kaiseki, les menus sont composés en principe de six plats : hors d'œuvre, soupe, sashimi, grillade, plat mijoté et friture. Une cuisine gastronomique à savourer autant avec la bouche qu'avec les yeux. Arrosé d'un excellent saké local, chaque mets s'exprime d'une façon



Niigata est une région pittoresque. Après la fonte des neiges, les fleurs de printemps colorent le paysage. En été, le ciel est bleu et les feux d'artifice illuminent la nuit étoilée. En automne, les montagnes s'enflamment de l'écarlate des feuilles d'érable. L'hiver venu, la neige couvre tout pour créer des paysages fantastiques dignes de tableaux à l'encre de Chine !



surprenante. Pour les amateurs de bonne chère, Takashimaya est un grand restaurant qui propose un service d'hébergement. De nombreux clients viennent en effet à cette auberge attirés par la qualité de sa restauration.

Tout est parfaitement équilibré

Qui ne rêve pas de passer une nuit dans une de ces auberges traditionnelles renommées, symboles d'une élégance absolue ? Mais l'atmosphère sophistiquée à l'extrême de ces établissements prestigieux peut être intimidante. Pour ceux qui veulent avant tout fuir le quotidien et se détendre, Takashimaya, où tout est raffiné sans être alambiqué, est une destination idéale. De surcroît, Takashimaya est tenu par une famille illustre ancrée à Iwamuro depuis l'époque d'Edo. La patronne et le manager, tous deux sympathiques et aimables, mobilisent les réseaux sociaux tissés depuis des générations pour satisfaire les requêtes des clients. Décidément, Takashimaya est une auberge qui incarne à merveille l'« omotenashi », l'esprit d'hospitalité à la japonaise.



Yasushi Kaneko, chef cuisinier, élabore des menus kaiseki avec des produits locaux triés sur le volet (photo de gauche). On peut commander à la carte d'autres plats : nodoguro en croûte de sel (photo de droite), sashimi de fugu (de la mi-novembre à février), bifteck de bœuf japonais...

DATA



Takashimaya, auberge de Koshi
Prix : 19 590 ~ 44 500 yens (par personne et par nuit avec deux repas, TTC)
Adresse : 678 Kou, Iwamuro-Onsen, Nishikan-Ku, Niigata-Shi, Niigata
Tél: 0256-82-2001
<http://takasimaya.co.jp>