



La ville où les daims sont rois

JAPON A courte distance de Kyoto, Nara fut la première capitale de l'Empire du Soleil levant. Une visite enchantée.

TEXTES ET PHOTOS BERNARD PICHON



Friandises. Rassemblement de chevreuils au point de vente de leurs galettes.



Ce temple est réputé pour ses innombrables lanternes.



Binzuru. Les croyances lui prêtent des pouvoirs de guérison.



Monumental. Le temple Todai-ji, plus grande construction du monde en bois.

Dans cette cité hantée par l'âme du vieux Japon, ultime destination de la route de la Soie, personne ne s'étonne – hormis les touristes – de croiser à chaque carrefour des hordes de cervidés. Peu farouches, ces mammifères revendiquent la priorité pour traverser la chaussée. Ils s'agglutinent autour des kiosques où l'on vend des galettes spécialement adaptées à leur régime herbivore. Mais qu'est-ce qui leur vaut, ici, de tels privilèges?

Il faut chercher la réponse dans la religion, qui en a fait les messagers des dieux. Dans le bouddhisme, le cerf d'or est un animal sacré qui sauve les hommes du désespoir et apaise leurs passions. Pas question, donc, de bousculer les quelque 1200 chevreuils qui s'ébrouent alentour. Autrefois, quiconque s'avisaient de chasser était passible de la peine capitale. Seraient-ils au Japon ce que les vaches sacrées sont à l'Inde?

Ils nous font escorte jusqu'au sanctuaire shinto de Kasuga Taisha, dont l'impressionnante galerie peinte en vermillon aligne près de 3000 lanternes suspendues aux colonnes. On les allume deux fois par année – en février et en août – pour des

cerémonies dont on imagine aisément la magie.

Le lieu de tous les records

Le sanctuaire Todai-ji est un peu la Mecque de la secte bouddhiste Kegon. Tout Japonais se doit de le visiter un jour, ne fût-ce que pour s'ébahir face au pavillon principal, considéré comme le plus grand édifice en bois du monde. On ne s'y déchausse pas. L'énorme salle intérieure frappe par un autre gigantisme: celui de la statue du Grand Bouddha Vairocana, dont les 15 mètres lui valent la première place au palmarès des sculptures de bronze les plus massives, selon le «Livre des records». Le moulage de ce colosse datant de 752 nécessita des centaines de tonnes de métal fondu, du mercure et de la cire végétale. Les incendies et les tremblements de terre le décapitèrent à plusieurs reprises. A sa droite, la base d'un pilier est trouée. La croyance veut que celui qui parvient à traverser cet étroit passage, de la taille d'une narine du bouddha, ait une longue vie. Les enfants tentent leur chance, alors que leurs parents visent Binzuru, autre pôle de superstition, à l'extérieur du bâtiment.

Chaperon rouge

Mais que cherchent donc tous les dévots qui viennent effleurer cette figurine de momie ou de sorcière, coiffée de rouge? «Beaucoup de pèlerins s'intéressent à cette représentation de Binzuru, l'un des disciples du fondateur de la méditation zen. On lui attribue le pouvoir de soulager les douleurs. Il suffit de frôler la statue à l'endroit où l'on a mal, puis de toucher la même partie de son propre corps», explique la jeune Utako, qui a séjourné en France pour y apprendre notre langue. Par association d'idées, elle suggère de poursuivre vers l'élégante pagode Gojunoto (terme désignant ces constructions à 5 étages). Cette dernière est dédiée au Bouddha de la guérison. C'est l'une des onze de ce type au Japon, toutes considérées comme des trésors nationaux. Elle fut réalisée en 730 selon le souhait d'une impératrice. Frappée à plusieurs reprises par la foudre, incendiée et détruite, mais à chaque fois reconstruite dans le même style. Difficile de résister à la tentation de la photographier, tant elle semble iconique de l'idée qu'on se fait du Japon traditionnel.



Sushis. Au Japon, leur consommation est plutôt occasionnelle.

Coup de baguettes

Nara est réputée pour ses mets à base de légumes frais. Le kaki no hazushi est la spécialité locale: un sushi composé d'une tranche de maquereau ou de saumon sur du riz vinaigré et enveloppé d'une feuille de kaki. Autre incontournable: des nouilles blanches, longues et fines, à base de blé. On peut aussi tester l'asukanabe, une sorte de pot-au-feu de volaille cuit avec des légumes dans un bouillon de lait et de miso (pâte fermentée à haute teneur en protéines, de goût plus ou moins prononcé selon la fermentation, et relativement salée).

Nara aussi est le berceau des sakés japonais les plus raffinés. De type doux ou sec, il peut être dégusté froid ou chaud. Plusieurs brasseries de saké peuvent être visitées dans la ville. Elles proposent des dégustations.

PRATIQUE

→ Y ALLER

Air France relie Genève au Japon, via son hub parisien (environ seize heures de voyage). En classe économique, un supplément Premium offre davantage d'espace et de confort. www.airfrance.ch

→ VISITER

Spécialisée dans certaines destinations asiatiques (notamment le Sri Lanka), l'agence Let's Travel propose divers arrangements pour le Japon, avec des réceptifs très professionnels. www.letstravel.ch

→ SÉJOURNER

Dans des hôtels de caractère international et/ou des hébergements traditionnels.

→ COMMUNIQUER

Le wifi n'étant pas toujours accessible au Japon, des boîtiers de réception peuvent être loués pour le séjour. www.wifijp.com/fr/

→ SE RENSEIGNER

www.tourisme-japon.fr

→ LIRE

Japon (Guide Voir / Hachette)

→ INFOS

www.pichonvoyageur.ch