L'ABECEDAIRE DE TOKYO

Par Natsuki Nguyên Cao Duc

Asakusa (prononcer «asaksa»): quartier de Tokyo ayant gardé un certain côté nostalgique évoquant le Tokyo d'avant les gratte-ciels; les amoureux du charme de l'ancien Tokyo du début du 20è siècle aimeront.

Petite fille à Asakusa pour son « shi chi go san », anniversaire des 7, 5 et 3 ans

Temple de Sensoji, vu à partir de l'intérieur







Bains publics: c'est une tradition japonaise de se baigner ensemble en famille tout nus et tous nus, à la maison, ou dans des bains publics (hommes et femmes séparés). On passe naturellement à la douche et au savon auparavant car l'eau chaude du bassin doit rester totalement propre durant le bain.

A gauche : les bains publics tokyoïtes sont toujours immaculés.

Depato (prononcer « dé-pa-tô », de l'anglais department store): les grands magasins sont ouverts le dimanche ce qui aide beaucoup les familles pour leurs achats ; les rayons alimentation (en général au sous-sol) vous permettent de goûter gratuitement certains pro duits et vous n'avez plus faim en sortant. L'une des chaînes de grands magasins les plus chics: Takashimaya; même le papier d'emballage des cadeaux, au motif superbe, y est sous marque et modèle déposés, tout comme chez Hermès ou Dior.

Fontaine intérieure d'un grand magasin Takashimaya





Hachiko: sa statue érigée à la fin des années 30 est le point de rendez-vous incontournable des Tokyoïtes à la gare de Shibuya, parfois cachée par la foule de ceux qui attendent. Ce chien a attendu chaque soir à la gare pendant 10 ans -en vain- son maître décédé. A sa mort, le chien fit l'objet d'une quête pour immortaliser cet animal doté d'une fidélité peu commune.

Fruits: vraiment chers à Tokyo, ils sont vendus à la pièce et non pas au kilo; la poire verte sur la photo coûte 3 euros pièce, et c'est une variété nommée « La France » (c'est vrai!) issue d'un croisement de poire Williams française.



Fugu (« fou-gou ») : poisson-lune, très apprécié, à condition d'être préparé par un poissonnier spécialisé et diplômé d'Etat, sinon vous risquez la mort instantanée (plusieurs cas / an) à cause de son venin : il est même vendu tout préparé à emporter, 55 euros la grande assiette en bas, pour 4 personnes.



Japonaises de Tokyo: non, ce ne sont pas des « Marie-couche-toi-là » (merci Georges, pour cette expression française), même si les jeunes Tokyoïtes sont aussi libres que les Européennes. Pour les charmer: prendre un accent européen, en particulier le français ou le britannique. Elles travaillent dès la fin de l'université (22-23 ans) et deviennent extrêmement sérieuses dès 28-30 ans.

Japonais de Tokyo: ils sont parfois étroits d'esprit et machos, mais d'une très grande politesse en public

Kabukicho: quartier des plaisirs nocturnes jouxtant Shinjuku: bars « gay », librairies pornographiques, boîtes de strip tease etc. Si vous êtes délicats, évitez ce quartier, sinon vous aimerez...peut-être.

Mais c'est aussi là que vous trouverez parfois des boutiques normales vendant des tas d'objets typiques du Japon. Et c'est également là que vous pourrez voir vers 11h le soir plein de salarymen (salariés) japonais faire l'échelle (passer d'un bar à l'autre jusqu'à plus soif) avant de rentrer chez eux par le dernier train. S' y trouvent également quelques soaplands: salons de « massage »...





Rues: 80% des rues tokyoïtes sont très petites, sans trottoirs, et sans nom, d'où l'obligation de circuler partout avec un plan; même les Tokyoïtes s'y perdent (photo de gauche)

Ryokan: c'est l'hôtel à la mode traditionnelle; il y en a beaucoup à Tokyo; le prix inclut automa tiquement le dîner, servi très tôt, à 18h (photo de droite)



Ramen-ya (prononcer « lamen-ya »): échoppe de nouilles; c'est là qu'il faut aller pour manger pas cher (1 ramen + 1 bière = 7 euros environ); y faire du bruit en aspirant les nouilles est considéré comme normal sauf dans les milieux extrêmement bien élevés.



Shibuya: quartier de Tokyo où on peut voir les très jeunes Japonaises les plus branchées, sinon les plus incroyables, ainsi que leurs homologues masculins.

Beaucoup viennent là par provocation pure, afin de se faire prendre en photo par les passants!

A cause de leurs dépenses énormes, certaines de ces jeunes filles y pratiquent aussi et malheureusement la prostitution non-profession nelle.





Shinjuku: « le » quartier de Tokyo pour les sorties, avec une animation matin/soir permanente (restaurants, magasins, cinémas, boîtes et ...love hotels pour les rencontres furtives). Un mélange de Grands Boulevards, du quartier parisien de l'Opéra, et de Pigalle, avec des gratte-ciels pour décor. Dans la journée, y aller pour visiter la mairie de Tokyo (2 tours immenses), œuvre de Kenzo TANGE, et les grands magasins. Y dîner le soir dans un des différents « ya » (maison de): unagi-ya, sushi-ya, etc. Shinjuku-gare/station de métro : le plus fort trafic ferroviaire du Japon et peut-être du monde: plus de 2 millions de passagers par jour, 3 fois le trafic de la gare St Lazare, pourtant la plus dense de Paris: déambuler dans ses galeries commerciales (et s'y égarer vraiment!) est un must.

Unagi : l'anguille. Dans les *unagi-ya*, elle est servie grillée, sur un lit de riz blanc chaud, et nappée d'une sauce qui rappelle un peu celle de votre « ca kho »



L'anguille est con sidérée comme un mets de choix à Tokyo et au Japon, d'où un coût assez élevé. Vous pouvez en ramener à Paris sous vide, à la fin de votre séjour, dans une petite enveloppe scellée spéciale.



Taxi

MAIS EGALEMENT....



Discipline : à ce carrefour de Ginza, les feux sont neutralisés plusieurs dizaines de secondes pour laisser les passant traverser – dans les clous- les rues, en tout sens



Robotisation: en cas de travaux de rues, la circulation est réglée par des automates; les Tokyoïtes respectent totalement leurs « ordres » car il y a des caméras avec des hautparleurs, dirigés d'un centre d'opérations.



A Tokyo, vous verrez partout et tout le temps des lycéens en uniforme, souvent accompagnés de leurs professeurs (à gauche)

Pensez à goûter le Shabu-shabu (à droite), un équivalent lointain du « bo nhun dam » vietnamien en moins assaisonné; mon mari Georges prétend même que c'est un peu fade : il a tort!





Tsukigi: gigan tesque marché aux poissons, le plus grand au monde. Visi tez-le le matin puis installezvous dans un restaurant proche pour savou rer les sashi mis les plus frais qui soient.



Police tokyoïte: serviable et polie, elle ne plaisante pourtant jamais: obéissez toujours quand il vous dit de remonter sur le trottoir, cà peut coûter très cher!

Les seuls vrais postes de gros coût à Tokyo: les transports et la nourriture. Ne prendre que le métro. Prendre à midi le «Téishoku» (menu à prix fixe) d'environ 10 euros vous permet de mieux dîner le soir. L'hôtel n'est pas trop trop cher , surtout sur Internet (discount de 20%): 100 euros la nuit sur Internet pour l'équivalent d'un petit Mercure ou un Holiday Inn Express. Faire une orgie d'achats en électronique: appareil photo numé rique à 5 mégapixels pour 150 euros.

Après ce tout petit parcours visuel, je vous souhaite de pouvoir visiter ma ville natale, où mon mari Georges – qui a corrigé ce texte - a été 2 fois. Merci beaucoup de m'avoir lu.

Natsuki Nguyên Cao Duc