



VANITÉS VOYAGES



TOKYO en mode infiltré

Oubliez les clichés sur la capitale japonaise et partez avec l'écrivaine June Fujiwara à la découverte du quartier qui monte, Kiyoshumi-Shirakawa, et ses 12 adresses en vogue. Texte Pierre Groppo Illustration Amélie Manchoulas

~ LA PLUS LOCALE ~

1. The Share Hotels Lyuro

Qui ? Ce boutique-hôtel de 27 chambres à prix raisonnables donne sur la rivière Sumida. Le concept ? « Partager avec les locaux » et s'intégrer à la communauté du quartier. D'où les expositions et les événements qui sont organisés sur place.

À ne pas rater : le restaurant et sa terrasse face à l'eau, où les habitués se régalaient d'un « slow smoke barbecue ».

Où ? 1-1-7 Kiyosumi, Koto-ku.
thesharehotels.com/lyuro

~ LA PLUS DESIGN ~

2. 10 TEN

Qui ? Choc des temporalités : ce concept store épuré côtoie une vieille quincaillerie traditionnelle. Il propose une sélection pointue de produits conçus par des designers et réalisés par des artisans japonais.

À ne pas rater : la gamme d'encens créée spécialement par la maison Tokyo Kd.

Où ? 2-1-17, Saga, Koto-ku.
online.10-tokyo.com

~ LA PLUS ARTY ~

3. Musée d'art contemporain de Tokyo

Qui ? Le plus grand musée de Tokyo est situé dans le parc de Kiba. Entièrement dédié à l'art contemporain, il propose sur cinq étages plusieurs milliers d'œuvres, mais aussi une boutique et un restaurant qui valent le détour.

À ne pas rater : l'exposition consacrée à David Hockney et le café, qui propose les meilleurs sandwiches japonais au pain de mie – différents chaque jour.

Où ? 4-1-1 Miyoshi, Koto-ku.
mot-art-museum.jp/en

~ LA PLUS SOCQUETTE ~

4. Yahae

Qui ? Cette boutique de chaussettes mise sur la carte écologique, le coton bio et l'utilisation de chutes de tissus.

C'est la première adresse tokyoïte de la maison mère fondée il y a cent ans à Nara, capitale japonaise de la chaussette.

À ne pas rater : le modèle « Garabou » tricoté sur des machines traditionnelles, ultradoux et parfait pour la maison.

Où ? 3-3-30 Kiyosumi, Koto-ku.
yahae1921.com/en

~ LA PLUS CAFÉINÉE ~

5. The Cream of the Crop Coffee

Qui ? L'endroit a lancé il y a un peu plus de dix ans la mode des coffee-shops dans le quartier de Kiyosumi-Shirakawa. Les grains de café, sélectionnés avec soin dans le monde entier par le patron, sont torréfiés sur place dans cet ancien entrepôt reconverti.

À ne pas rater : le iced coffee (café froid) plébiscité par les clients, et le mug, à rapporter en souvenir.

Où ? 4-5-4 Shirakawa, Koto-ku, Tokyo.
c-c-coffee.com



LA PLUS CONCEPT

6. Fukadaso

Qui ? Ce bâtiment resté dans son jus a été converti en boutiques. Le café du rez-de-chaussée est une destination en soi, tandis que le premier étage accueille des commerces où l'on trouve même des accessoires scientifiques récupérés dans les écoles.

À ne pas rater : le pancake et la crème caramel, dignes d'un film de Miyazaki.

Où ? 1-9-7 Hirano, Koto-ku. fukadaso.com

LA PLUS VERTE

7. Le jardin Kiyosumi

Qui ? Ce splendide jardin invite à la déambulation autant qu'à la méditation. Inauguré à la fin du XIX^e siècle, il orchestre plusieurs styles japonais, regroupés autour du lac central. L'entrée est payante, de 9 h à 17 h.

À ne pas rater : les bouddhas de pierre, qui, dit-on, porteraient bonheur...

Où ? 3-3-9 Kiyosumi, Koto-ku, Tokyo

LA PLUS AUTHENTIQUE

8. Chyu-an kysh

Qui ? Ce petit restaurant spécialisé dans les soba (les nouilles de sarrasin) et ouvert en 1952 semble défier le temps, avec ses tables de bois et ses tabourets coussinés.

À ne pas rater : le « Fukagawa Tenseiro », une préparation de nouilles froides accompagnée de palourdes servies en tempura; choc des saveurs assuré.

Où ? 1-7-2 Hirano, Koto-ku. kyosyo.gorp.jp

LA PLUS DÉLICATE

9. Aoba-do

Qui ? Cette charmante adresse s'est spécialisée dans la porcelaine et la céramique japonaises, sourcées à travers tout l'archipel. Elle propose, à prix raisonnables, des assiettes et des bols au design traditionnel et contemporain.

À ne pas rater : une tentative de conversation avec son enthousiaste propriétaire, Mme Shibata.

Où ? 1-1-1 Shirakawa, Koto-ku. aoba-do.com

LA PLUS COSY

10. Iki Espresso Tokyo

Qui ? Cet ancien entrepôt a été converti en coffee-shop cool par le patron japonais et son épouse néo-zélandaise. Un peu plus loin dans la rue, la maison sœur Iki Roastery & Eatery (1-4-7 Tokiwa, Koto-ku, Tokyo) propose une gamme de boulangeries ainsi qu'un restaurant.

À ne pas rater : le menu à emporter, à déguster au bord du canal.

Où ? 2-2-12 Tokiwa, Koto-ku. iki-espresso.com/cafe-en

LA PLUS PASSÉE AU FOUR

11. Cotoripan

Qui ? Cette boulangerie locale propose une centaine de variétés de pain à la japonaise, comme le « curry pain » ou le « an pain » aux haricots rouges. Ici, c'est devenu une légende, qui génère parfois des files d'attente.

À ne pas rater : le pain « Cotori », fourré au chocolat et à la crème anglaise, arborant l'oiseau, signature de la maison.

Où ? 2-7-21 Fukuzumi, Koto-ku.

LA PLUS FLASHBACK

12. Fukagawa Edo Museum

Qui ? Ce petit musée vaut absolument le détour, pour un voyage dans le temps à l'époque où Tokyo s'appelait Edo (entre 1603 et 1867). On se promène parmi les reproductions grandeur nature des rues et des intérieurs des maisons pour découvrir la vie des Edokko.

À ne pas rater : les visites guidées (en anglais), et l'espace dédié aux tout premiers mangas...

Où ? 1-3-28 Shirakawa, Koto-ku. kcf.or.jp/fukagawa

LE JAPON EN V.O.

Balade dans la capitale nippone, au gré des souvenirs d'enfance.

La parfaite Tokyoïte

June Fujiwara



Née à Tokyo, installée à Paris depuis une vingtaine d'années, June Fujiwara partage sa connaissance de la culture japonaise et de sa gastronomie sur Instagram (@junettejapon) mais aussi en version papier. Après *Les secrets du savoir-vivre nippon* et *Mes rituels japonais*, elle publie *La parfaite Tokyoïte*, un livre à la croisée du guide et des souvenirs d'enfance.

Avec un regard sensible et très personnel sur la capitale nippone, sa foule, ses trains, ses recoins cachés et tous ses habitants anonymes célébrés dans ces pages.

La parfaite Tokyoïte de June Fujiwara (éd. Les Arènes & Komon), en librairie le 23 septembre.

