



OKINAWA, L'ARCHIPEL SECRET JAPONAIS

Okinawa... Quatre syllabes pour désigner un archipel de 160 terres s'étirant en mer de Chine orientale, et formant un trait d'union entre Taïwan et Kyūshū – la plus méridionale des grandes îles nipponnes. Quatre syllabes, dont la sonorité finale évoque une exclamation admirative. Quatre syllabes, autant que dans « ravissement » et « éternité »...

Sa position géographique privilégiée rend Okinawa accessible depuis la plupart des pays voisins (Corée du Sud, Taïwan, Chine...); quant à son cadre et à ses paysages préservés, ils en font l'une des stations balnéaires les plus prisées de la région. Située au sein des îles Yaeyama dessinant l'extrémité occidentale de cet archipel dans l'archipel, Ishigaki-jima mérite que l'on s'y attarde. Le décor, presque irréel, semble issu d'un rêve : comment résister à la clarté de ses plages de sable blanc ? comment ne pas succomber à la beauté de ses eaux bleu turquoise ? Spot de plongée mondialement reconnu, Ishigaki abrite dans sa lagune le plus grand récif corallien du Japon : on y admire 400 variétés différentes de coraux, parmi mout splendours marines.

Papilles et pupilles à la fête

Autre source d'éblouissement pour le visiteur de passage à Ishigaki, sa délicate gastronomie, alliance harmonieuse des produits terre-mer. Le restaurant Funakura no Sato figure au nombre des bonnes adresses où l'apprécier sur l'île. Après une déambulation dans son vaste jardin d'agrément, parmi les plantes et légumes endémiques d'Ishigaki, on pénètre dans cette maison traditionnelle pour savourer ses spécialités. Au menu figurent les

incontournables sobas, nouilles uniques de la région fabriquées à partir de farine de blé. Elles sont agrémentées d'algues, d'oreilles de porc ou de tofu aux cacahuètes, que l'on arrose – avec modération – d'Awamori, l'alcool de riz d'Okinawa distillé ici depuis des siècles. Malgré la profusion des mets et leur irrésistible attrait, on prendra garde à se conformer à la coutume locale : cesser de manger un peu avant d'éprouver le sentiment de satiété. C'est, dit-on, l'un des secrets de la longévité des habitants de l'archipel, parmi les cinq régions du monde à compter le plus de centenaires ! Un autre secret serait d'accommoder son repas de chants et de danses ; bref, de célébrer dans la convivialité ce petit bonheur du quotidien. Et Funakura no Sato y veille avec dévouement.

Mais Ishigaki recèle d'autres trésors cachés, notamment dans son artisanat d'art. Ici, l'inspiration se trouve spontanément dans les panoramas, les lumières, voire... sur les plages. Potier à la notoriété grandissante, Dan Miyara les arpente pour collecter les plus beaux coquillages qu'il pulvérise pour en faire une argile, la matière première de ses œuvres. Le résultat dépasse l'entendement : abstraites ou usuelles, ses poteries et faïences uniques restituent des transparences bleutées rappelant la pureté des eaux marines. Il faut visiter son atelier pour admirer et comprendre son savoir-faire, en prise directe avec les éléments.



Ayant su conserver son authenticité paradisiaque, Ishigaki s'impose à tout amoureux de beauté et de nature. Il faudrait mille vies pour en épuiser les merveilles, mais à quoi bon attendre...

Pour organiser votre voyage à travers le Japon et Okinawa : Beauty of Japan (Tokyo)
beauty-of-japan.com
inquiry@bojinc.com

Hirata Tourism (Okinawa, île d'Ishigaki)
Agence de tourisme avec des guides locaux
taka@hirata-group.co.jp (M. Okudaira)
nick@hirata-group.co.jp (Nick)
hirata-group.co.jp/english/

