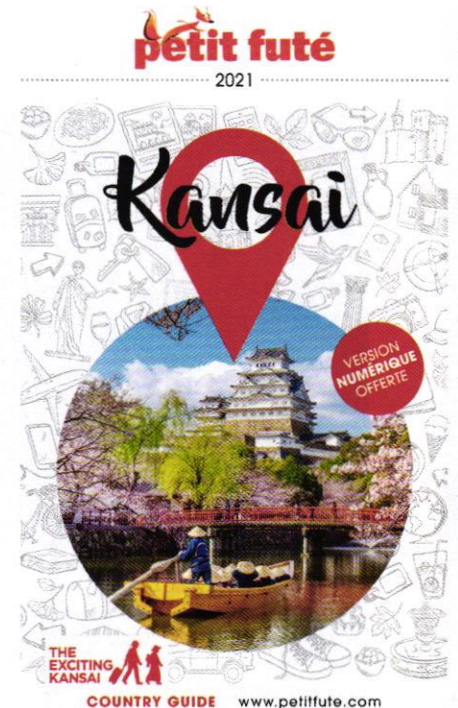


Le Petit Fûté : Kansai

Berceau même de l'Archipel, le Kansai compile la quasi-totalité de tout ce qu'un voyageur est en droit d'attendre du Japon. C'est dans le village d'Asuka (préfecture de Nara), il y a 1 400 ans, qu'a eu lieu la fondation du Japon, avec l'installation du siège du pouvoir impérial. Ne pas évoquer les anciennes capitales que sont Kyoto et Nara est impossible. Deux villes qui resplendissent par leur richesse patrimoniale. La nature fascine par son immensité et son mysticisme. L'artisanat y est aussi très bien représenté avec les villes historiques de Sakai, de Kyoto ou d'Echizen. La gastronomie est à l'honneur avec le mondialement célèbre bœuf *wagyu* de Kobe ! Le Kansai, c'est un concentré de culture, de gastronomie, de paysages somptueux, d'artisanat traditionnel et d'histoire séculaire.

Dans sa nouvelle formule, *Le Petit Fûté* propose une intégration de pictogrammes spécifiques au fil des pages grâce auxquels le voyageur pourra (après s'être rendu sur l'appli *petitfute.app* sur son smartphone) avoir accès à un contenu additionnel (photos, vidéos, playlist). Une nouvelle formule dynamique et enrichie du guide qui ne manquera pas de vous faire découvrir des trésors insoupçonnés !

■ Pauline Garaude



Du gin japonais

Après des années d'ignorance, les alcools japonais se font de plus en plus remarquer sur le marché français. Nous connaissons surtout le *sake*, ce traditionnel alcool de riz. Le whisky japonais, lui, commence à se faire connaître et reconnaître par les amateurs. Pourtant, il en existe une grande variété, caractérisée par la diversité de leurs goûts



et de leurs modes de fabrication, témoignant de l'histoire du Japon. Un savoir-faire méconnu de la culture et de la gastronomie japonaise que nous dévoile la distillerie Kaikyo d'Akashi et de son maître-distillateur Kimio Yonezama.

Le gin est souvent associé à l'Angleterre, et pourtant... Élaboré par Kimio Yonezawa au sein de la distillerie Kaikyo, le gin « 135 East » fait référence à l'ouverture du Japon dans les années 1920 et à l'influence exercée par l'Occident sur les Japonais et les Japonaises, contribuant à la diffusion du jazz, du féminisme, des cafés européens...

L'étiquette, son design et sa couleur comme son nom participent à évoquer cette occidentalisation du Japon. Ainsi, le rouge retranscrit le dynamisme et l'énergie des Années folles. Son nom, « 135 East », fait écho à la ville d'Akashi et à son méridien sur lequel se fonde l'heure officielle du Japon, lui-même représenté en arrière-plan sur l'étiquette. Sur celle-ci, des hommes habillés en *businessmen* à l'occidental lisent un journal, porteur de nouvelles et de nouveautés, apporté par un *newsboy*.

De ce mélange des cultures émerge une recette inspirée par le London Dry Gin, avec les trois ingrédients classiques du gin (baie de genièvre, graines de coriandre et angélique) associé à des végétaux proprement japonais, comme le *yuzu*, les feuilles de *shiso* et le poivre *sansho*, avec une touche de *sake* Junmai, le grand cru de la distillerie. Tous proviennent de producteurs locaux ou de fournisseurs spécialisés. Fabriqué de façon artisanale avec une distillation sous vide préservant les saveurs inspirées de la haute parfumerie, chaque élément composant ce gin est distillé séparément avant d'être assemblé.

■ Pierrine Malette

<https://akashisakebrewery.com/fr/brands/hatozaki/>

Un packaging au design incroyablement attrayant et des effluves sucrées et fleuries.