



TRAIN(S) DE VIE À HACHINOHE

Le Japon dispose de l'un des meilleurs réseaux ferrés du monde : plus de 23.000 km de rails sillonnent le pays du nord au sud. Le premier TGV, le célèbre Shinkansen, y a vu le jour en 1964, soit 10 ans plus tôt qu'en Europe, et l'archipel nippon détient toujours le record de vitesse jamais atteint en train avec un pic à plus de 600km/h. Connus pour leur incroyable ponctualité et leur efficacité, les trains sont probablement le meilleur moyen de se déplacer à travers le pays et beaucoup de Japonais entretiennent une véritable histoire d'amour avec le rail. Cette passion a entraîné la création de nombreuses lignes ferroviaires touristiques, surnommées « Joyful trains », à bord desquelles prendre le train devient un véritable art de vivre.

Coup de projecteur sur deux de ces lignes à découvrir depuis Hachinohe.



LES TRAINS DU BONHEUR



Le Resort Shirakami devant le Mont Iwaki, également dans la préfecture d'Aomori

L'apparition du premier Joyful train remonte aux années 1960 lorsqu'un ancien wagon datant des années 30 a été entièrement transformé pour lui donner un style japonais traditionnel avec des tatamis au sol et des cloisons coulissantes à claire-voie. Aujourd'hui le terme fait référence à tous les trains qui proposent **une expérience particulière allant au-delà du simple déplacement**. Cela recoupe aussi bien des expériences vintages (trains à vapeur, anciens trains reconvertis, wagons au look retro) que modernes, voir futuristes (train-musée dédié à l'art contemporain, voitures d'observation vitrées du sol au plafond, bains de pied). Beaucoup de ces trains **se concentrent également sur un thème** : un personnage de dessin animé (train Pokémon ou Hello Kitty), la haute gastronomie ou les produits du terroir, l'observation des feuilles d'automne ou des étoiles, etc. Leur point commun est de chercher à **réinventer le voyage en train** en offrant aux voyageurs une manière inédite de découvrir le pays et de profiter de ses paysages ou de ses traditions.

TOHOKU EMOTION



Le Tohoku, toute cette région du Nord du Japon, avec ses longues distances, ses paysages grandioses et sauvages, sa nature à l'état brut, se prête particulièrement bien aux voyages en train : prendre le temps de regarder à travers la fenêtre défiler les montagnes enneigées, les côtes abruptes, les rizières ou les villages isolés. C'est l'expérience que propose le **Tohoku Emotion**, un train restaurant de trois voitures seulement, qui longe la côte Pacifique d'Hachinohe jusqu'à Kuji dans la préfecture voisine d'Iwate. Son allure lente permet de prendre toute la mesure de la beauté de la côte Sanriku tout en dégustant ses spécialités.

Un voyage émotionnel

De nombreuses parties de la région du Tohoku ont été dévastées par le tsunami et le tremblement de terre de 2011. Lancé en 2013, le Tohoku Emotion avait d'abord pour but d'aider à financer les efforts de reconstruction des lignes de train perdues dans la catastrophe. L'objectif était également d'encourager le retour des touristes dans la région et de favoriser l'économie locale. Pour cela, **la compagnie ferroviaire a misé sur les grands atouts de la région – son terroir, son artisanat et ses paysages** – pour pouvoir offrir un voyage tout en émotion à travers les différentes préfectures du Tohoku.

Le design extérieur du Tohoku Emotion a été dessiné par Ken Okuyama, un célèbre designer automobile japonais connu pour ses réalisations chez Porsche, Ferrari ou Maserati. Il représente la devanture d'un restaurant avec ses murs en maçonnerie blanche et ses lanternes au-dessus des portes. A l'intérieur, **le design et la décoration ont été pensés du sol au plafond pour rendre hommage aux différentes techniques d'artisanat de la région** : broderies d'Aomori, ambre d'Iwate, tapisseries de Fukushima, ustensiles en pierre de Miyagi.

Un restaurant sur rail



Plus qu'un train encore, le Tohoku Emotion se définit comme un **restaurant gastronomique itinérant** et son wagon central est entièrement occupé par une grande cuisine ouverte où l'on peut voir les Chefs s'affairer sur le menu du moment. Tous les six mois, un nouveau Chef, généralement de restaurants étoilés ou de palaces, prend la direction de la carte et propose l'un après l'autre **deux menus réinterprétant à sa manière les produits stars du terroir local**, réputé à travers tout le pays pour sa richesse : oursin, bœuf, shiitake, etc.

Les voyageurs peuvent ainsi déguster un menu en 4 plats pendant les trois heures du trajet aller et profiter d'un buffet de dessert pendant le trajet retour d'une heure et demie. Les tables sont disposées le long des fenêtres ou dans des compartiments privés pour offrir les paysages du Tohoku en toile de fond.

RESORT ASUNARO



Le train nature

Le Resort Asunaro fait partie de la nouvelle génération de **trains hybrides** qui fonctionnent en combinant diesel et batterie au lithium afin d'être plus respectueux de l'environnement. La ligne part d'Hachinohe et s'enfonce cette fois-ci vers le nord de la préfecture à travers **deux branches longeant chacune une partie de la baie de Mutsu**. L'une file vers la péninsule de Shimokita au nord-est, où l'on peut admirer les étonnantes formations rocheuses de Hotokegaura ou l'imposant Mont Orose, et l'autre prend la direction de la péninsule de Tsugaru au nord-ouest, d'où il est facile de poursuivre son chemin vers Hokkaido.

Les paysages admirés alternent **entre montagnes et mer**, la campagne se couvrant du jaune des champs de colza au printemps ou d'un épais manteau blanc de neige en hiver. Son nom de « resort » fait référence à ses différentes caractéristiques permettant de profiter pleinement de la vue : de très grandes fenêtres panoramiques, une salle d'observation à l'avant au niveau du poste de conduite donnant une vue panoramique plus large, des sièges pivotants, des écrans affichant les vues arrière et avant du train. Pour parfaire l'expérience, de nombreuses **spécialités locales** sont proposées à la dégustation à bord et les voyageurs peuvent également profiter de **performances de shamisen**, sorte de luth japonais, par des locaux.



Baie de Mutsu et Mont Orose



Falaises de Hotokegaura à Shimokita

Retrouvez nos newsletters précédentes :



Gastronomie

Slow tourisme

Hébergements
design & luxe

Hébergements
insolite &
nature

Marchés

Automne

A PROPOS DE VISIT HACHINOHE

Visit Hachinohe est un organisme formé par un ensemble d'acteurs du secteur du tourisme japonais. En tant qu'office de tourisme officiel des 8 entités composant la région d'Hachinohe, située dans la préfecture d'Aomori, Visit Hachinohe est en charge de la promotion touristique, du marketing et du développement commercial de la région à l'international. L'objectif principal de Visit Hachinohe est de valoriser les atouts majeurs de la région et d'accroître son attractivité touristique.



EN SAVOIRPLUS

Contact presse : Alice Kabanoff & Indji de Caupenne
hachinohe@interfacetourism.com – 01 53 25 51 07



VISIT HACHINOHE
Japan's Northern Frontier