

pen
PARIS

*inspired
by Japan*

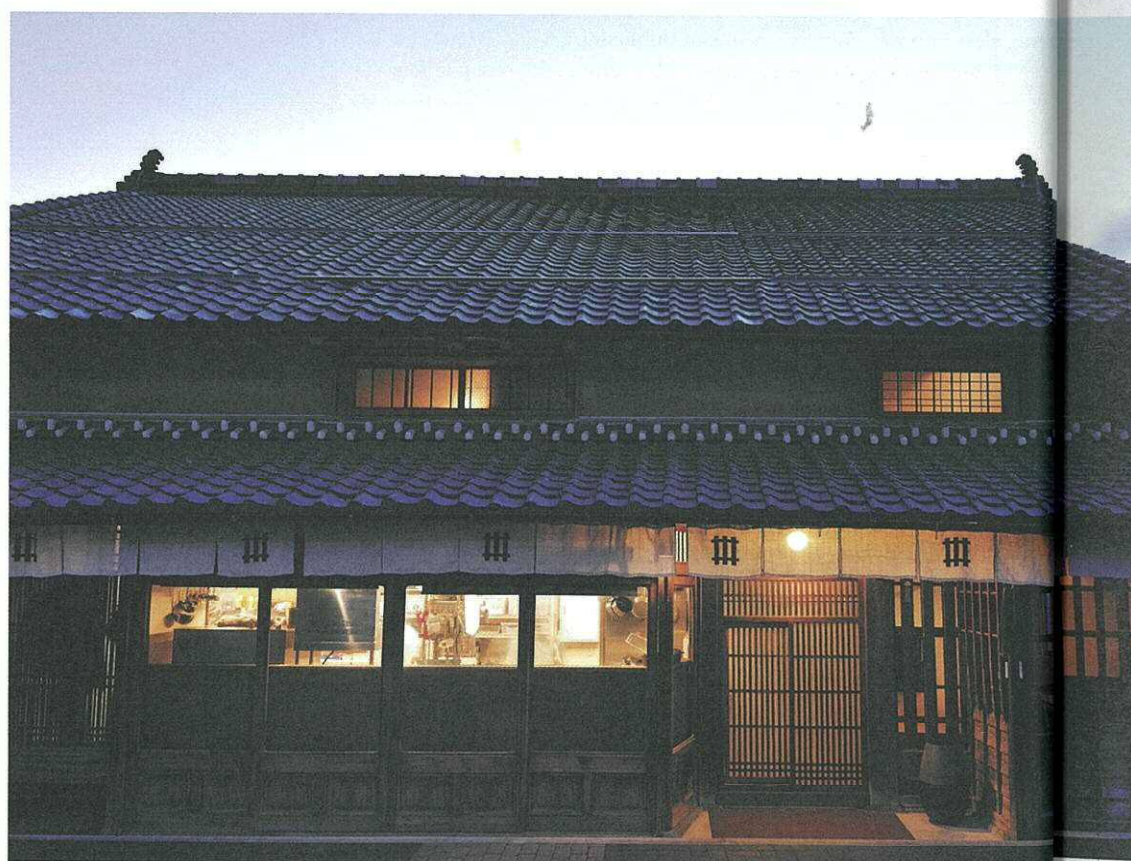
HÔTELS DE CARACTÈRE

Design - Présent - Évasion - Saveurs - Idées



SAVOURER LA VIE DE CHÂTEAU

Faire d'une ancienne place forte un hôtel confortable et original, tel est le pari réussi de cet établissement implanté à Sasayama, dans la préfecture de Hyogo.



En l'an 1608, la construction du château de Sasayama, dans le bassin de Tamba-Sasayama, fut commanditée par Ieyasu Tokugawa, l'homme qui unifia le Japon et inaugura l'ère Edo (1603-1867). Aujourd'hui encore, de charmantes rues témoignent de sa prospérité. L'hôtel Nipponia est le seul établissement à donner la possibilité de redécouvrir avec autant de richesses le Japon de cette époque, dans un cadre où les maisons sont identiques à celles de l'époque. Quatre bâtiments servent à l'hébergement des visiteurs. Parmi eux, certains ont plus de

100 ans et présentent un style architectural rare, composé de menuiseries en bois et de murs en terre. Ils ont été rénovés, mais dans le respect de leur histoire. Dans le bâtiment Onae, la cuisine a par exemple été conservée avec son puits et son fourneau d'origine. L'entrepôt à l'écart du bâtiment principal sert aussi de chambre. Son décor d'époque est agrémenté de lits moelleux et confortables ainsi que d'une salle de bain bien équipée, le tout créant une atmosphère chaleureuse. Sasayama n'est pas uniquement célèbre pour son ancien château. Elle l'est également pour ses produits du terroir tels que le soja noir et les châtaignes *Tamba* ou



SASAYAMA CASTLE TOWN
HOTEL NIPPONIA

25, Nishimachi, Sasayama,
Hyogo, 669-2342
Tél. +81(0)12 021 0289
sasayamastay.jp
Maison Onae à partir de
23000 yens / par personne,
avec 2 repas.

AU MILIEU D'UNE NATURE PRÉSERVÉE, LES BÂTIMENTS ALLIENT BEAUTÉ DE L'ESTHÉTIQUE TRADITIONNELLE ET CONFORT MODERNE.



Utilisé il y a 100 ans comme cuisine, cet espace contient encore les souvenirs de la vie des habitants de l'époque.

saveurs propres de chacun des ingrédients. Pour accompagner vos repas, il est bien sûr possible de boire du vin, mais, ici, il est recommandé de trinquer avec un verre de saké de riz pur, brassé dans une cave de la région. Vous pouvez donc vous délecter de ces plats préparés à partir d'ingrédients locaux, confortablement installés dans une ancienne maison rappelant la vie des habitants de Sasayama à l'époque d'Edo. Mais, l'expérience ne s'arrête pas là. En vous éloignant un peu des logis répartis autour des ruines du château de Sasayama, enregistrées comme monument historique national, vous pourrez découvrir la culture de cette ville forte

encore les champignons *Matsutake* de Tamba. On dit que c'est la brume matinale appelée « brouillard de Tamba », qui apporte l'humidité indispensable à ces cultures et leur donne toutes leurs saveurs. Tous ces aliments sont ensuite abondamment utilisés par le restaurant du Nipponia. Il les marie avec des poissons frais pêchés dans la mer du Japon et du bœuf *Tajima* de la préfecture de Hyogo. Le chef cuisinier, Shu Ishii, explique qu'il évite autant que possible d'utiliser du beurre ou de la crème pour se concentrer sur les

de 400 ans d'histoire. En situant le château au centre, les bâtiments construits à 1 500 m d'est en ouest, ainsi que ceux à 600 m du nord au sud, ont été déclarés bâtiments historiques protégés. C'est pourquoi, lors de l'élaboration des plans de la ville, les anciennes résidences de samouraïs aux toits de chaume et les maisons des marchands à un étage avec leur toit en tuile ont été conservées telles quelles. Parmi ces bâtiments, de nombreuses maisons de marchands situées entre Ogawamachi et Kawaramachi sont toujours



utilisées. Elles ont été transformées en restaurants, cafés ou boutiques. Cet endroit est parfait pour faire le plein de souvenirs. Actuellement, Nipponia a pour projet de créer, en collaboration avec les commerçants locaux, des workshops de filage de coton ou encore de poterie, deux activités artisanales locales. Il ne fait aucun doute que l'hôtel trouvera encore de nouvelles idées pour permettre à ses hôtes de découvrir et d'apprécier les nombreux endroits de la ville.

Ce jardin intérieur permet de profiter de la verdure du printemps, des couleurs rougeâtres de l'automne et de tous les autres aspects des quatre saisons.

Le steak de bœuf Tajima, emblématique de la préfecture de Hyogo, est cuisiné avec des légumes et des œufs de la région.

