

HOTEL & LODGE

SPÉCIAL JAPON

Hyogo, Okayama, Hiroshima,
Yamaguchi, Ehime, Kagawa et Tokushima



La mer intérieure de Seto

& HÔTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND / KOBE / HYOGO

ENTRE TRADITION ET *modernité*

DANS LA PLUS COSMOPOLITE DES VILLES JAPONAISES,
SUR LA MARINA HARBORLAND,
UN HÔTEL ET SES 70 CHAMBRES ILLUMÉES.

Une ville à admirer du haut
du 11^e étage, sur la toit-terrasse
de l'hôtel.



*Une décoration raffinée
dans des camaïeux
de beige et de gris.*

Outre son fameux bœuf massé à la bière, le port de Kobe est l'un des premiers de l'archipel japonais et ses constructions rivalisent d'originalité. Parmi elles, la tour Port Tower, le musée maritime ou encore les nombreuses boutiques de luxe du centre ville. Cette cité vibrante d'1,5 million d'habitants s'est éprise de culture et accueille, tout au long de l'année, une biennale d'art contemporain et de nombreuses expositions. Dès le soir venu, elle met ses habits de lumière et s'illumine de rouge, de vert et de néons multicolores dans les quartiers animés de Motomachi et Nankinmachi, le Chinatown local. Un festival de couleurs à admirer du haut des 11 étages de l'hôtel Suite, confortablement installé sur les canapés du toit-terrasse. On y découvre aussi, un décor raffiné et surtout la cuisine des chefs, lesquels ont l'art de sublimer les mets. Au pays du Soleil Levant, la nourriture

fait partie intégrante de la culture et l'art culinaire est bien loin de se limiter à de petites pièces de saumon cru et de riz. Présentant une décoration avec des tapis soyeux et de larges fenêtres, le restaurant Le Cœur sert une cuisine française traditionnelle. Le Kokoro propose quant à lui une cuisine japonaise contemporaine inspirée de plats traditionnels. Si les Japonais sont friands de poissons crus, ils affectionnent également la viande de bœuf. Et pour déguster le meilleur bœuf de la ville, une seule adresse : Aragawa, une institution depuis plus de 50 ans, récompensée de deux macarons au Michelin. Une viande si exceptionnelle, qu'il faut s'y prendre plusieurs semaines à l'avance pour avoir la chance d'y obtenir une table. Des pièces à se damner, aussi rares que le caviar et en nombre limité. En effet, les cheptels étant de petite taille, chaque restaurateur dispose d'un quota qu'il ne peut dépasser. Ne cherchez pas à voir des élevages, ils sont tous confidentiels, à des dizaines de kilomètres de Kobe. Mais la ville offre aussi sa part de nature et de romantisme, en quelques minutes de téléphérique, vous atteindrez le Mont Rokko et ses pâturages. La vue y est exceptionnelle. Enfin, retour à l'hôtel pour un dernier plongeon dans le luxueux Spa face à la mer intérieure de Seto. Un voyage, dans une ville portuaire aux saveurs exotiques et aux couleurs de modernité. ■

