À NISEKO, SKIER AU-DESSOUS DU VOLCAN

La station la plus chic de l'île d'Hokkaido, capitale mondiale de la poudreuse, attire les skieurs du monde entier pour ses paysages oniriques et son art de vivre à la montagne. Complètement atypiques.

PAR MARIE-ANGÉLIQUE OZANNE (TEXTE)
ET ÉRIC MARTIN (PHOTOS) POUR LE FIGARO MAGAZINE

Face au mont Yotei, « le Fujiyama d'Hokkaido », Kasara, une nouvelle collection de villas hôtelières privatives où luxe rime avec sobriété et authenticité.

UNE STATION CHIC QUI SE RÊVE EN ASPEN DE L'EST

Niseko est une région d'onsens, littéralement « sources d'eau chaude » thermales. Le pays en compte plus de 3 000. Une coutume ancestrale pour les Japonais, un moment de détente après l'effort pour les étrangers.

Dans la galerie design Odin Place, le Cafe & Bar Morinoma allie influences japonaises et occidentales.

Les meilleurs free riders du monde considèrent Niseko comme la Mecque de leur discipline.

Yuki Chichibu Onsen (à gauche), un des plus beaux du mont Annupuri. La villa Aoyama, ici, datant du début du XXe, dans la ville portuaire d'Otaru, à 1 h 30 par route de Niseko.

DÈS LA FIN OCTOBRE, LA NEIGE ENVELOPPE L'ÎLE D'HOKKAIDO

Derrière les grandes baies vitrées, face au volcan cotonneux, les flocons tombent comme une nuée de plumes blanches. Une neige vaporeuse et luxuriante, d'une extraordinaire légèreté. Attablé au café, les coudes sur la grande table d'hôtes de bois blond, Aïko, un skieur venu de Tokyo, balaie du regard la salle bondée. Ambiance jeune, stylée et cosmopolite. Son bonnet de laine enfoncé jusqu'aux sourcils, il avale une gorgée de Sapporo Beer, la célèbre bière locale. *« Regardez autour de vous : Niseko c'est une "bulle", pour moi ce n'est pas le Japon. Ce sont principalement les étrangers qui viennent skier ici ; les Japonais, même s'ils ont accueilli deux fois les JO d'hiver, ne sont pas des mordus du ski ; vous en croiserez peu sur les pistes. »* Et pourtant, pour les Occidentaux que nous sommes, le ski à Niseko est unique.

Ici, pas d'immenses forêts de sapins, pas de relief abrupt ni de sommets vertigineux, pas de refuge d'altitude, ni de chocolat chaud ni de vin à la cannelle sur les pistes, et encore moins de fondue ni de raclette… On skie sur des pistes à une altitude qui varie de 300 à 1 308 m (point culminant), sur une neige aérienne comme un nuage. On slalome entre les bouleaux et les cerisiers, face au mont Yotei, « le Fujiyama d'Hokkaido ». On se réchauffe avec une tasse de matcha latte dans une ravissante maison de thé, avant de se baigner dans l'eau chaude des onsens, ces sources thermales volcaniques aux vertus multiples. On se régale de fruits de mer, poisson cru et autres spécialités locales comme le crabe des neiges. On trinque au saké tiède et au whisky japonais, au Bar Gyu, le surprenant « bar frigo ».

Rien à Niseko n'évoque l'art de vivre à la montagne, tel qu'il est pratiqué en Europe ou en Amérique. Et c'est là tout son charme.

Situé sur Hokkaido, l'île la plus septentrionale du Japon, Niseko se trouve dans un parc volcanique, à 100 km au sud-ouest de Sapporo et à 35 km des côtes de la mer du Japon. Lové sur le flanc de la montagne Niseko Annupuri, Niseko United (communément abrégé en Niseko) est un domaine skiable qui regroupe quatre stations principales interconnectées : Grand Hirafu, Niseko Village, Hanazono et Annupuri. A l'origine, il y avait deux villes blotties dans la plaine, Niseko-cho et Kutchan-cho, mais pas de stations de ski sur les versants de la montagne. En 1961, les premières remontées mécaniques sont installées entre les deux villes, à Hirafu. En 1972, la station d'Annupuri est inaugurée, suivie dix ans plus tard par Niseko Village, connu alors sous le nom d'Higashiyama. La première télécabine, elle, ne date que de 1986. Autant dire que quand les skieurs australiens et néo-zélandais débarquent à la fin des années 1990 et au début des années 2000, ils ne trouvent pas grand-chose à part un enneigement exceptionnel, une poudreuse unique au monde, des petites auberges dans des maisons typiques de la campagne japonaise, où l'on doit se contenter d'un bol d'udons et d'une coupelle de ramens au crabe pour dîner. Greg, un quadra australien, se souvient : *« Après le 11 Septembre, les formalités pour entrer aux Etats-Unis – où nous allions* rider *– se faisant plus compliquées, nous avons cherché de la bonne neige plus près de chez nous. Hokkaido est face à la Sibérie. Quand les masses d'air très froid venant du continent rencontrent les courants humides de la mer du Japon, cela crée une neige particulièrement sèche et légère, composée à 8 % d'eau et 92 % d'air, qui tombe à profusion sur les reliefs de l'île. Sur le Niseko Annupuri, nous avions trouvé notre graal. »* Une communauté de fans de glisse, free riders et snowboarders, commence à s'installer, générant une activité économique plus importante. Des commerces et des hébergements nouveaux voient le jour. Kristian Lund, le rédacteur en chef de *Powderlife* – un magnifique *coffee table magazine* consacré à Niseko –, raconte comment le regard des villageois sur les étrangers a changé. Il y a dix ans, quand il a fondé son journal, les Japonais du cru, confrontés à l'altérité, adoraient le questionner. Aujourd'hui, plus personne ne se retourne sur son passage. La métamorphose, opérée il y a une vingtaine d'années, s'est accélérée en dix ans. Outre les remontées mécaniques, hôtels, chalets, restaurants, bars et concept stores ont poussé comme des champignons à Hirafu, le centre névralgique du domaine. Les architectes les plus célèbres du Japon, tels Tadao Ando, Kengo Kuma ou Shigeru Ban y ont apposé leur marque. L'immobilier s'envole. Le domaine s'inscrit sur la carte internationale des destinations de ski trendy. Mais qui vient skier à Niseko ? *« Un tiers des skieurs est australien et kiwi, un deuxième tiers est composé d'expatriés – Anglais, Français, Américains, Allemands, Canadiens, Autrichiens… qui ont une véritable culture des sports d'hiver – et le dernier tiers se compose de riches Asiatiques – Chinois, Singapouriens, Hongkongais, Malaisiens… et, bien sûr, de Japonais »*, nous dit l'investisseur Nicolas Gontard. Ce Français, un entrepreneur expatrié à Hongkong, est tombé sous le charme de Niseko en 2002. Avec ses deux associés scandinaves, passionnés →

Cérémonie du thé, dans les règles de l'art, chez Green Saso.

Le lac Toya s'étend dans une ancienne caldeira de 10 km de diamètre. Une excursion en ferry dévoile ses quatre îles intérieures et un panorama fabuleux.

LA BEAUTÉ IMMUABLE DES PAYSAGES D'ES TAMPES

d'architecture contemporaine, il a fondé le groupe Odin qui développe de nombreux projets autour de l'hôtellerie et du lifestyle. Leur signature : luxe, design et simplicité. Outre les cinq magnifiques appartements de la résidence Yasuragi, des villas et des appartements privés, ils ont créé le restaurant The Barn, et Kimamaya, un ravissant boutique-hôtel de neuf chambres, conçu dans un esprit japonais élégant et épuré. Leur dernière réalisation – en attendant que les suivantes soient inaugurées – se nomme Odin Place. Un vaisseau de bois et de verre qui s'illumine le soir venu comme une lanterne magique. Il héberge des cafés, boulangerie, restaurants et boutiques alliant les prestigieuses marques internationales – Moncler, Spyder… – et les nouveaux labels nippons. Après des rumeurs évoquant l'hypothétique arrivée de Cheval Blanc, finalement démentie, puis de Como Hotels and Resorts et d'Aman, tout le monde ne parle aujourd'hui que des deux prochaines ouvertures, celles du Park Hyatt à Hanazono en 2019, et du Ritz-Carlton Reserve à Niseko Village.

En 2010, Francis Yeoh, le patron du groupe hôtelier malaisien YTL avait senti le potentiel exponentiel de Niseko en rachetant Niseko Village à Citygroup. La station comprenait déjà deux hôtels « skis aux pieds ». L'imposant Hilton – une tour circulaire de 16 étages, aux chambres un peu vieillissantes mais aux multiples restaurants animés – et le Green Leaf, plus cosy et récemment rénové.

L'ambition avouée de Yeoh ? « *Faire de Niseko, l'Aspen de l'Est.* » Entre ses deux hôtels, le magnat fait construire, sur le front de neige, une galerie commerçante particulièrement exotique. Elle évoque une ruelle traditionnelle bordée de maisons de bois anciennes, abritant des restaurants et des commerces chics. Dans une optique de montée en gamme à un niveau encore supérieur, YTL fait bâtir la villa hôtelière Kasara, première d'une longue série à venir. Kasara est imaginé comme un précieux écrin, une ode à l'art de vivre nippon. Le concept allie le summum du confort occidental (literie digne d'un palace, *butler* anglais à demeure…) au raffinement d'un décor typiquement japonais (baignoire en bois, kimonos…).

Au-delà des infrastructures – ski room, école de ski, location d'équipement complet (des vêtements au matériel), vente de forfaits, restaurants, spas, onsens… –, l'inestimable valeur ajoutée des établissements YTL est la vue sur le mont Yotei. Une partie des chambres donne sur le volcan au teint de porcelaine. La beauté immuable du paysage évoque les estampes d'Utagawa Hiroshige, le maître de la fin de l'époque d'Edo. Chaque moment de la journée appose sur la silhouette conique, sa palette de couleurs, passant du rose orangé de l'aube, au bleu féerique du crépuscule.

Autre point de vue remarquable pour observer ce magnifique tableau naturel, le domaine skiable de Niseko. Soit 44,5 km de pistes desservies par une trentaine de remontées mécaniques. Des pistes balisées et damées, particulièrement bien entretenues, adaptées à tous, et ouvertes même la nuit. L'office de tourisme les classe en trois niveaux : facile, intermédiaire et difficile. En marge, les parcours de « hors-piste autorisé », sous la houlette d'un guide, font le bonheur des snowboarders et free riders. Non seulement la qualité de la neige est unique au monde, mais elle tombe en quantité telle que chacun peut dessiner ses traces sur des pentes immaculées, plusieurs fois par jour.

Niseko Village organise aussi des excursions en motoneige, des expéditions à skis de randonnée (comme l'ascen-

UN TERROIR RICHE ET INSPIRANT POUR LES CHEFS

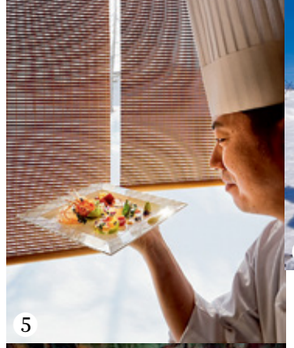
sion du mont Yotei à peaux de phoque puis la descente dans le cratère du volcan) et des balades en raquettes. Les promenades le long des rivières, à travers les sous-bois, dans les prairies enneigées relèvent de l'enchantement. La neige crisse sous les pas feutrés. Le silence s'étourdit dans le manteau ouaté. Le vent caresse le givre comme l'archet d'un violon. Des volutes de vapeur s'échappent des lèvres essoufflées. Quand, soudain, le toit de bois d'un onsen se dessine au loin dans la vallée.

Comme le veut la coutume depuis l'ère Meiji, les femmes et les hommes se baignent dans des bassins séparés. Avant l'immersion dans l'eau chaude d'un bleu laiteux, il est d'usage de se laver minutieusement, aux yeux de tous, pour bien prouver que l'on pénètre, propre, dans le bain commun. On laisse sa pudeur au vestiaire. Assis sur un petit tabouret de bois dans la salle des douches communes, on procède, comme tout le monde, à la cérémonie individuelle de purification. Le bain est dédié à la relaxation. A la paix du corps et de l'esprit. Mais aussi aux bavardages...

A l'heure du dîner, direction la galerie de Niseko Village pour les spécialités de crabe (royal ou poilu), le Hilton pour la cuisine gastronomique locale du chef Ogawa, ou bien EZO Seafood, le restaurant de fruits de mer du centre d'Hirafu. James parcourt chaque matin cinq heures de route, souvent dans la tempête, pour rapporter du marché d'Hokkaido la pêche du jour : saint-jacques, huîtres d'Akkeshi, ormeaux, thon rouge... que sa femme Keiko prépare le plus simplement possible, pour révéler la qualité des produits de l'île.

Cet amour du produit et du terroir, on le retrouve au restaurant Bras Toya, à 40 km au sud de Niseko. Quand Michel et Sébastien Bras sont sollicités pour ouvrir une maison au Japon, autant dire qu'ils ne sont pas convaincus. Ils font quand même le voyage. Pour voir. Et là, c'est la révélation. C'était il y a quinze ans. *« En débarquant sur l'île d'Hokkaido, nous avions l'impression d'être au bout du monde. Et puis nous découvrons les paysages de neige, le climat rigoureux, les villages authentiques, les petits producteurs passionnés, une lumière magique... Soudainement, nous avons le sentiment réconfortant d'être à la maison. Nous étions sous le charme de cette région située à près de 10 000 km de chez nous, mais tellement proche de l'Aubrac par de nombreux aspects »*, nous confie Sébastien Bras. Il envoie son brillant bras droit avec pour mission de porter les valeurs de la maison Bras mais aussi de *« valoriser les produits d'Hokkaido »*. Aujourd'hui le chef italien Simone Cantafio orchestre une cuisine précise et exquise. L'expérience est un émerveillement des sens. Les tables, dressées face au lac Toya, contemplent un paysage brumal d'un éclat sidérant. Splendeur instantanée d'un monde flottant.

■ **MARIE-ANGÉLIQUE OZANNE**


5

4

3

2

6

7

8

9

1

NISEKO

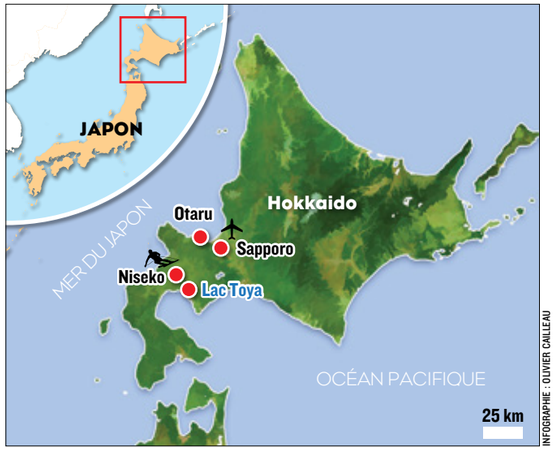
CARNET DE VOYAGE

SE RENSEIGNER

Auprès de l'**office national du tourisme japonais** *(01.42.96.20.29 ; www.tourisme-japon.fr)*. Brochures gratuites (en anglais) Complete Japan Ski Guide et Travel Around Hokkaido. Et de **Niseko United** *www.niseko.ne.jp)* pour les prévisions météo, les images des webcams, et les infos pratiques sur le domaine skiable.

Y ALLER

Le plan de vol quotidien le plus facile pour rejoindre l'île d'Hokkaido est celui proposé par **Korean Air** *(00.800.0656.2001 ; www.koreanair.com)*. Départ de Paris-CDG à 21 h, arrivée à Séoul à 15 h 55 (J + 1), puis le vol de 18 h 50 qui se pose à Sapporo-Chitose à 21 h 25. Pour le retour, nous recommandons le Sapporo-Chitose de 8 h 40 qui arrive à Séoul à 12 h, puis le vol direct de 14 h qui atterrit à Paris-CDG le même jour à 18 h 30. Aller-retour à partir de 781 € en classe Economique, et 2 312 € en classe Affaires.



INFOGRAPHIE : OLIVIER CAILLEAU

ORGANISER SON VOYAGE

L'agence de voyages cousus main, **Mon Plus Beau Voyage** *(01.77.01.86.22 ; www.monplusbeauvoyage.fr)* compose des carnets 100 % sur mesure quels que soient l'hébergement et les prestations souhaités. Pour un séjour de 7 nuits à l'hôtel **The Green Leaf Niseko Village**, incluant les transferts privés aéroport-hôtel, la location de matériel de ski et le forfait des remontées mécaniques, il faut compter environ 4 175 € par personne en chambre double, hors vols internationaux.

NOTRE SÉLECTION D'HÔTELS

Les trois adresses du **groupe YTL** *(www.niseko-village.com)* à Niseko Village.
Hilton *(00.81.136.44.1111)*, de 150 à 755 € la nuit.
The Green Leaf 7 *(00.81.136.44.3311 ; www.thegreenleafhotel.com)*, de 155 à 1 090 €.
Et **Kasara** *(00.60.327.83.1000)*, le top de l'élégance traditionnelle japonaise, de 1 300 à 3 560 €.

BONNES TABLES

A Niseko Village.
Two Sticks *(136.44.1152)*, un restaurant de tapas asiatiques (tempura d'huîtres, 10 €) avec musique live le soir (jazz-band, DJ sets...) et un bar à saké à l'étage.
The Crab Shack 3 *(136.44.1153)* pour goûter au fameux crabe des neiges. Formule avec un bol de soupe miso et un plat de riz recouvert d'œufs de saumon et de chair de crabe, 25 €.
Sisam 5 *(136.44.1111)*, spécialités japonaises, repas autour de 115 €.
Yang Shu Ten *(136.44.1160)*, des classiques comme le bœuf wagyu, le shabu-shabu ou les sushis préparés à la minute selon l'inspiration du chef. Menu sushis entre 100 et 150 €.

A Hirafu.
EZO Seafood 9 *(www.ezoseafoods.com)*, menu dégustation de 6 ou 7 plats de fruits de mer, crus et cuits, à ne rater sous aucun prétexte ! 60 €.

SUR LES PISTES

The LookOut Café *(136.44.1111)*, vue superbe, ravissante déco. Agréable pour faire une pause et prendre un thé chaud. Côté plats, ils sont roboratifs et très moyens (burgers, plat de pâtes, etc.).

MAISON DE THÉ

A Hirafu.
Green Saso *(136.55.5934 ; www.greensaso.com)*. Chalet japonais contemporain ouvert de 12 h à 17 h 30 pour s'initier à l'art du thé ou grignoter une pâtisserie maison accompagnée d'un matcha latte. Délicieux.

BOIRE UN VERRE

A Hirafu.
Bar Gyu 4 *(136.23.1432 ; www.gyubar.com)*, le bar branché de Ioanna Morelli et Hisashi Watanabe pour écouter de la bonne musique et déguster les meilleurs cocktails de Niseko.

SHOPPING

A Hirafu. **Cocoroya** 2 *(136.23.0008)*, une petite boutique de brocanteurs, pour y dénicher des poupées Kokeshi anciennes (à partir de 30 €) et autres curiosités (chinées sur l'île : kimonos, théières, affiches, matériel de ski vintage...).

LE COUP DE CŒUR

Pour le boutique-hôtel **Kimamaya**, le restaurant The Barn 8, et le centre commercial Odin Place *(www.odin-property.com)*.

FORFAIT DE SKI

« Niseko All Mountain Pass », pass journalier pour l'ensemble des remontées du domaine skiable, 45 €. Forfait dégressif sur plusieurs jours. La saison de ski commence début décembre et se termine en avril.

ONSENS

L'onsen de l'hôtel Hilton offre un magnifique panorama sur le mont Yotei, celui du Green Leaf n'a pas de vue, mais un décor de carte postale (paysager comme un bassin naturel). On recommande aussi **Yuki Chichibu Onsen** *(136.58.2328)*, en pleine nature, à 18 km de Niseko, et **Goshiki Onsen** *(www.goshiki-onsen.com)* situé dans le ryokan du même nom, un bain très ancien et populaire, pour vivre l'expérience comme un Japonais.

AUX ALENTOURS

Dîner au restaurant **Maison Bras Toya Japon** 6 *(www.bras.fr)*, menus entre 144 et 205 €, et passer une nuit à l'hôtel **The Windsor Toya Resort & Spa** 1 *(www.windsor-hotels.co.jp/en)*, à partir de 561 € en chambre double avec vue sur le lac.
Visiter la distillerie de **whisky Nikka** *(135.23.3131 ; www.nikka.com/eng)*, construite en 1934, à Yoichi.
Se balader à **Otaru**, ville portuaire, pour les ateliers de verre, les anciens entrepôts reconvertis en cafés, les bars à sushis et les canaux.

À LIRE

Pays de neige, de Yasunari Kawabata, Le Livre de Poche. **M.-A. O.**