

Libre Quartier

Le mensuel dédié aux quartiers qui font le monde

#1

Shibuya - Tokyo
JAPON



Page 3. **L'identité**

Page 5. **L'histoire**

Page 6. **Un lieu**

Page 8. **L'architecture**

Page 9. **Les arts**

Page 11. **La cuisine**

Quartier le plus populaire de Tokyo, Shibuya bat au rythme de la tentaculaire capitale. Le quartier compte plus de 230 000 habitants et affiche une superficie de 15,11km².

Axe majeur de circulation à Tokyo, Shibuya est un quartier administratif, commercial et d'affaires énormément visité par les touristes du monde entier.



Shibuya est un des vingt-trois arrondissements spéciaux de Tokyo. L'activité commerciale draine une large population de travailleurs de la capitale japonaise, qui arrivent tôt le matin depuis l'immense gare de Shibuya. Si vous quittez les grands axes ultra fréquentés autour du Shibuya Crossing, vous découvrirez des ruelles typiques et des allées charmantes.

À Shibuya, trois écoles s'affrontent :

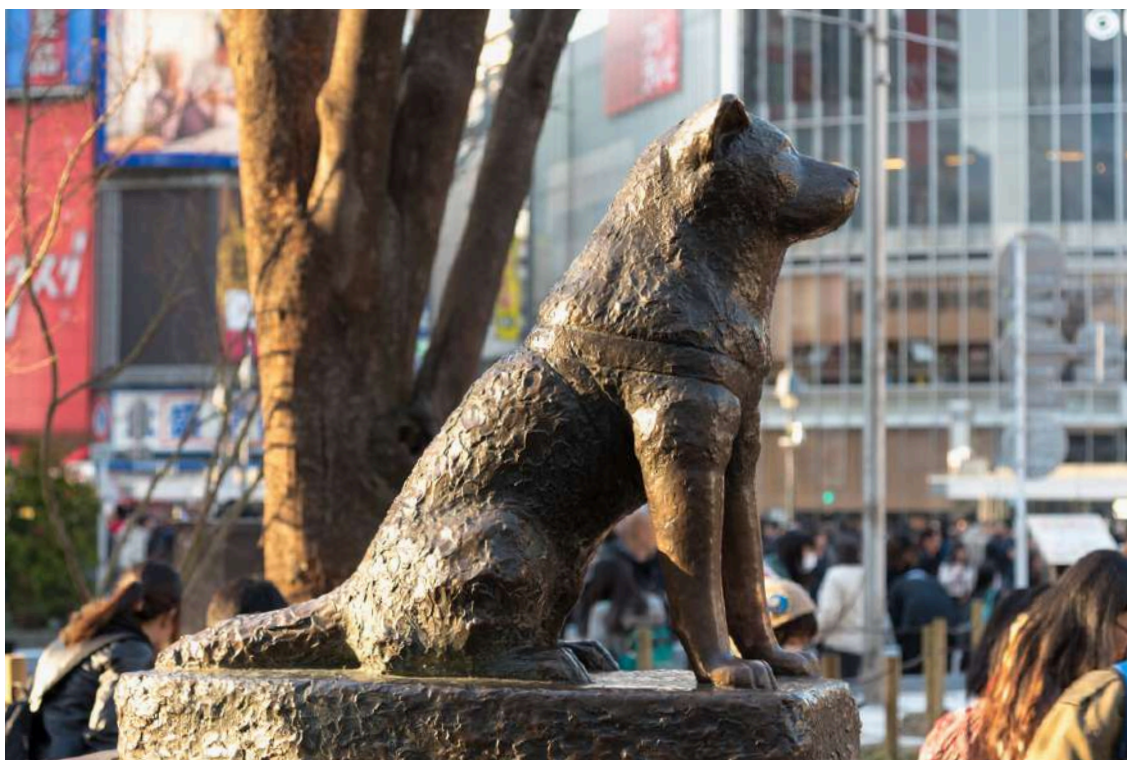
- les locaux qui considèrent ce quartier uniquement comme un lieu de travail éreintant et le délaissent le week-end ;
- les amoureux de mode et de shopping qui décortiquent la multitude de boutiques branchées à la recherche de la dernière tendance vestimentaire ;
- les amateurs d'espaces verts qui profitent du calme et de la beauté du grand parc Yoyogi, pour visiter l'élégant sanctuaire shintoïste Meiji et pour flâner autour des Arbres aux 40 écus, le ginkgo, et ses sublimes fleurs jaunes.



Mondialement connu pour son célèbre carrefour, Shibuya est un quartier emblématique de la pop culture japonaise. Une institution à la croisée de la mode et de la technologie, qui incarne à elle seule l'effervescence de Tokyo. D'ailleurs, si Tokyo avait un centre névralgique, cela pourrait être Shibuya.

Shibuya est aussi un haut lieu de la scène culturelle japonaise et de la vie nocturne tokyoïte : les restaurants, les bars, les clubs et autres salles de concert se comptent par dizaines. La jeunesse de la capitale et les touristes s'y retrouvent chaque soir pour sortir jusqu'au bout de la nuit. Marée humaine constante, écrans vidéo et néons scintillants : Shibuya est étourdissant. Vous voilà prévenus !

À deux pas du carrefour iconique, vous tomberez peut-être nez à nez, ou plutôt nez à truffe, avec la statue d'Hachiko, l'akita qui veille fièrement sur le quartier. Hachiko a passé la postérité pour son attente dévouée à son maître, décédé au début des années 20. Selon la légende, il aurait ainsi attendu chaque jour pendant onze ans. Sa loyauté et son amour pour son défunt maître ont ému le pays. Sa statue a été dressée en 1934. Depuis, c'est un lieu de rendez-vous mythique pour les touristes du monde entier et pour les tokyoïtes.



Autrefois un village rural, comme il en existe des centaines autour de Tokyo, Shibuya s'est métamorphosé petit à petit depuis un siècle pour devenir le quartier de la capitale le plus connu et le plus côté à l'international.

Le village de Shibuya a été fondé en 1889. En 1905, il comptait à peine 9 000 habitants. Shibuya a été intégré à Tokyo, lorsque la métropole s'est étendue et s'est organisée en arrondissements en 1932, et il a été maintenu parmi les 23 arrondissements spéciaux après les réformes de Tokyo post 2^{de} guerre mondiale.

Pour les Jeux olympiques de Tokyo de 1964, de nouvelles routes ont été construites et élargies, et de nombreuses installations sportives, dont le stade national Yoyogi, ont été construites, modifiant radicalement le paysage de la ville et du quartier. Une forte activité économique (hôtels, restaurants, magasins, etc.) s'est créée dans le quartier pour pouvoir accueillir au mieux les JO. Par la suite, de nouvelles boutiques de mode et autres centres commerciaux ont vu le jour, entraînant dans son sillage toute la jeunesse tokyoïte.

Le développement progressif de la gare de Shibuya pour devenir la deuxième gare la plus fréquentée du Japon (en 2025, 3.1 millions de visiteurs l'empruntent quotidiennement) et l'inauguration du temple de la mode, le Shibuya 109, un centre commercial de dix étages en 1979, ont participé à la dynamique positif du quartier et à sa popularité.

Shibuya se veut résolument innovant et poursuit ses projets de réaménagement urbain ambitieux, avec la construction de nouveaux gratte-ciel et la création d'espaces verts.

*La gare de Shibuya,
en 1979*

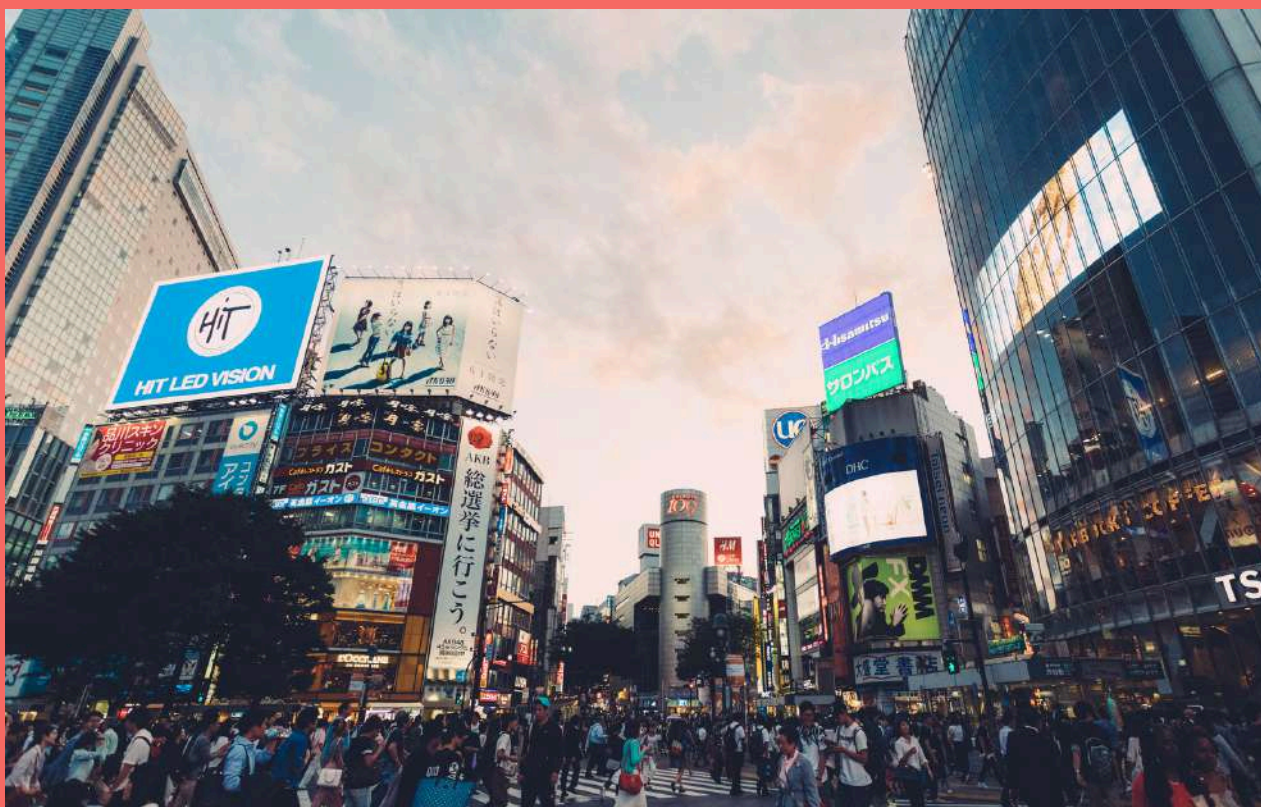


Ce carrefour comme on le connaît aujourd'hui a été inauguré en 1973, pendant longtemps il a simplement eu une utilité fonctionnel, mais il est réellement devenu populaire pour la jeunesse japonaise puis à l'international au milieu des années 2010. Les nombreux clips de japonais en cosplay et de vidéos esthétiques ont donné un second souffle à ce carrefour qui est désormais un incontournable pour chaque touriste au Japon.

Près de 2.5 millions de personnes empruntent les cinq passages piétons synchronisés du carrefour chaque jour. Aux heures de fortes affluences, il est possible de retrouver jusqu'à 3 000 personnes traverser en même temps. Vertigineux.

Lorsque les feux des piétons sont verts, la circulation des voitures est interrompue de tous les côtés du carrefour pour garantir la sécurité de tous.

Le Shibuya Crossing n'aurait sans doute pas atteint une telle popularité sans ses trois immenses écrans de télévisions fixes accrochés de part et d'autre du carrefour et sans les nombreux panneaux publicitaires qui rappellent la ville de New York et son exubérant Times Square. D'ailleurs, comme son homologue américain, la beauté, la vitalité et l'ostentation du Shibuya Crossing se révèlent encore mieux de nuit.



しぶや百軒店

Hyakkendana

渋谷道頓堀劇場

LAWSON

渋谷百軒店

渋谷百軒

鳥升

無料
所

ライオン



D'un point de vue architectural, il existe véritablement trois Shibuya :

Un moderne avec des touches futuristes du côté du Shibuya Crossing et de la gare de Shibuya ;

Un plus traditionnel dans toute la zone du sanctuaire shintoïste, le Meiji-jingū ;

Un résidentiel quasiment partout ailleurs, avec un entrelacs de ruelles, d'appartements et de maisons de petites tailles.



*Shibuya
Crossing*



*Meiji-
jingū*



*Rue calme et
résidentielle
de Shibuya*

Shibuya, bien aidé par son carrefour en forme de croix ultra photogénique, occupe une place importante dans la pop culture grâce à une surreprésentation au cinéma et sur le petit écran : des dizaines de films et séries du monde entier ont tourné une ou plusieurs scène(s) sur le Shibuya Crossing. Voici quelques exemples très connus.



*Lost in
Translation,
2003*

*Alice in
Borderland,
2020*



*Fast & Furious :
Tokyo Drift,
2006*

Ces objets culturels mondialement connus ont permis d'ancrer Shibuya et son carrefour comme un symbole de la culture japonaise, mais aussi aidé à démocratiser le Japon aux yeux du reste du monde et à lui donner un côté "cool" et tendance.

Le quartier de Shibuya dans son entièreté se veut résolument créatif et ouvert sur toutes les formes d'arts. Parcourez les ruelles commerciales et résidentielles du quartier, vous découvrirez peut-être des petits cinémas, des galeries et musées d'art (Design Festa Gallery, Ōta Memorial Museum of Art, D47 Muséum, le musée d'art contemporain Watari, Archive Store, etc.), des salles de concerts (Bunkamura par exemple, bijou multifonctionnel) ou des magasins pour acheter des vieux disques. Ce quartier est un véritable mine d'or culturelle.

Shibuya est également reconnu comme un lieu marqué par le street art. Même si le gouvernement a fortement nettoyé les rues de Tokyo en prévision des Jeux Olympiques de 2020, Shibuya reste plutôt épargné : en vous promenant, vous apercevrez sans doute une œuvre temporaire urbaine, une fresque ou un sticker.



La cuisine japonaise est orientée autour du riz, qui est l'aliment de base, mais aussi autour des nouilles sautées ou d'udon. Vous trouverez également beaucoup de ramen et de jiǎozi, des raviolis chinois.

Pour accompagner leurs féculents, les japonais consomment beaucoup de légumes : tofu, patate douce, namsu, soja, chou chinois, champignon, algue ou du gingembre par exemple. À côté, il y a beaucoup d'arrivage de la mer, qui est consommé cru, cuit ou frit : bonite, limande, dorade, saumon, sardine ou du maquereau pour les poissons, ainsi que des coquilles Saint-Jacques, oursins, crevettes voire des seiches pour les coquillages et fruits de mer, défilent régulièrement dans les assiettes.

Quant à la viande, vous en dégusterez également sous différentes formes : crue, avec du tataki de boeuf ; grillée, avec les yakiniku ou le teriyaki ; frite, avec du tonkatsu, c'est à dire des tranches de porc panés et frits, ou bien avec du tempura de poulet.

Tout ce que je viens de citer n'est qu'une infime partie de la riche gastronomie japonaise. Je vous assure d'ailleurs qu'elle va bien plus loin que ses exportations les plus connues : les sushis, les makis, les sashimis et les brochettes.



Chaque préfecture japonaise possède ses propres spécialités culinaires, et Tokyo est la parfaite synthèse de la diversité de la gastronomie japonaise. À Tokyo vous trouverez véritablement de tout : des spécialités occidentales, des fast-food, mais aussi des particularités japonaises. Shibuya a la réputation de quartier où l'on on mange bien. Je vous propose une liste non exhaustive des bonnes adresses de Shibuya.



Gyukatsu Motomura,
un excellent restaurant de
tonkatsu situé à deux pas
du Shibuya Crossing

Soak,
un rooftop avec une vue à
couper le souffle sur la
partie moderne de Shibuya



Imari,
un restaurant gourmand
d'okonomiyaki, des
omelettes japonaises