

175. Le saké (le 11 juillet 2023)

En France, la popularité du saké, ou "*nihonshu*" pour être plus précis, ne cesse de croître. En effet, cette boisson alcoolisée fermentée, élaborée selon des méthodes traditionnelles japonaises, séduit de plus en plus les amateurs. Il est intéressant de noter qu'en japonais, bien que le terme "saké" englobe les boissons alcoolisées en général, les Japonais préfèrent employer le terme "*nihonshu*" pour désigner spécifiquement leur boisson nationale.

Le saké est élaboré à partir de riz, de *koji* (riz cuit à la vapeur puis inoculé avec un champignon avant d'être fermenté) et de l'eau. Souvent, un type de riz spécifique, particulièrement adapté à la confection du saké, est privilégié. Bien que le *nihonshu* soit produit à travers tout le Japon, les régions bénéficiant d'une eau de grande pureté sont à l'origine de sakés de qualité supérieure, le riz et l'eau constituant les ingrédients principaux. Sa fabrication est assurée par des artisans, placés sous la direction d'un maître brasseur, et s'étend de l'automne au printemps. Quant à la dégustation, l'elixir nippon peut être apprécié aussi bien frais que chaud.



Le saké trouve également sa place dans la vie quotidienne des Japonais à travers diverses utilisations. A l'instar du vin, il s'invite dans la cuisine où il joue un rôle déterminant. En effet, les acides aminés qu'il contient permettent d'éliminer les odeurs désagréables provenant de la viande et du poisson, tout en sublimant les saveurs des mets. Bien qu'il soit possible d'utiliser du saké de dégustation pour cuisiner, en réalité, on préfère employer un saké spécialement conçu pour les préparations culinaires.

Par ailleurs, les résidus de saké, appelés *sakekasu*, visibles sur la photo de droite, trouvent également leur utilité en cuisine. Issu du processus de filtration, le *sakekasu*, bien que résiduel, conserve une teneur en nutriment et demeure ainsi exploitable. On peut notamment le retrouver dans des soupes (*kasujiru*) ou



Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon

comme ingrédient pour mariner légumes et poissons. En effet, lors de la marinade, l'*umami* (reconnu comme l'une des cinq saveurs de base, au goût savoureux et complexe) * imprègne les aliments, et il suffit de griller le poisson ainsi mariné pour obtenir un succulent plat de poisson.

Le vin de riz japonais, dont la préparation repose sur la fermentation du *koji*, gagne en reconnaissance pour ses vertus santé en raison d'un récent essor de l'alimentation saine. De plus, des produits cosmétiques à base de saké, réputé aussi pour ses bienfaits sur la peau, sont également développés.

Ces dernières années, non seulement divers sakés sont exportés vers les pays européens, dont la France, mais certaines personnes n'hésitent pas à en produire avec du riz et de l'eau français. Lors d'une visite d'une brasserie à Kyoto il y a quelques années, le propriétaire m'a confié que les goûts des Japonais avaient évolué, privilégiant des sakés aux notes fruitées, similaires au vin français, plutôt que des sakés secs. En outre, des experts soulignent que la cuisine française moderne, aux saveurs plus délicates et légères que la traditionnelle, offre davantage de plats se mariant harmonieusement avec le saké. Comme vous pouvez le constater, la frontière entre le saké et le vin blanc semble ainsi s'estomper progressivement.

Par conséquent, le saké ne se contente pas d'être apprécié en tant que boisson, mais représente également un pilier incontournable de la gastronomie nippone. Par ailleurs, il ne cesse d'évoluer en s'adaptant aux préférences gustatives changeantes des consommateurs. J'espère qu'un jour le saké vienne enrichir les cartes des vins des restaurants français et soit aisément disponible dans les supermarchés, permettant ainsi aux Français de savourer plus régulièrement ce délicieux breuvage du pays du Soleil Levant.

* [149. L'umami](#)

