

# SAKÉ NOUVEAU

À l'image du Beaujolais Nouveau, le Saké Nouveau offre l'occasion de déguster les premières cuvées de l'année. Cette édition 2023, organisée par La Maison du Saké et La Maison du Whisky, met à l'honneur quatre brasseries de saké dont les cuvées inédites seront proposées dans plusieurs adresses parisiennes.



## Le Saké Nouveau, un événement venu du Japon

Au Japon, le Saké Nouveau constitue un moment festif pendant lequel amis et famille se rassemblent pour partager les nouvelles cuvées de saké. La dégustation de cette boisson, traditionnellement élaborée en hiver lorsque le climat est plus favorable à sa production, marque le début du printemps et symbolise le renouveau et la prospérité.

Fondateur de La Maison du Saké à Paris et détenteur du titre de saké samouraï, Youlin Ly organise une première édition du Saké Nouveau en 2018. Depuis, chaque année, l'événement offre la possibilité de mieux connaître cet alcool de riz fermenté, indissociable de l'art de vivre au Japon.

La cinquième édition du Saké Nouveau, organisée par La Maison du Saké et La Maison du Whisky, se tiendra du **24 avril au 14 mai 2023**, en partenariat avec plusieurs adresses incontournables de la gastronomie française et japonaise, notamment, **ERH, Sola, Ze Kitchen Galerie, Kitchen Galerie Bis, Les Enfants du Marché et La Dame de Pic**. Les cuvées inédites de quatre brasseries de saké d'excellence — Takeno, Masumi, Izumibashi et Hakutsuru — seront proposées à la dégustation et à la vente.

## Les adresses partenaires

### ERH

À l'abri des regards, au sein de La Maison du Saké, ce restaurant étoilé par le Guide Michelin propose une carte créative signée Keita Kitamura.

*11 rue Tiquetonne, 75002 Paris*

### Boutiques La Maison du Whisky

À travers ses trois boutiques parisiennes et son bar, Le Golden Promise, La Maison du Whisky accompagne néophytes et connaisseurs dans leur découverte des spiritueux d'exception.

*20 rue d'Anjou, 75008 Paris*

*6 Carrefour de l'Odéon, 75006 Paris*

*11 rue Tiquetonne, 75002 Paris*

### Sola

Niché dans le quartier latin, ce restaurant étoilé au guide Michelin offre une immersion dans l'univers de Kosuke Nebeta.

*12 rue de l'Hôtel Colbert, 75005 Paris*

### Ze Kitchen Galerie

Restaurant étoilé depuis 2008, Ze Kitchen Galerie joue sur les frontières entre art et cuisine. Le chef William Ledeuil donne libre cours à sa passion pour les saveurs de l'Asie du Sud-Est où il puise son inspiration.

*4 rue des Grands Augustins, 75006 Paris*

### Kitchen Galerie Bis (KGB)

Alter ego de Ze Kitchen Galerie, le KGB a ouvert ses portes en 2009 et propose une cuisine aux influences européenne et asiatique, sous la direction du chef Martin Maumet.

*25 rue des Grands-Augustins, 75006 Paris*

### Les Enfants du Marché

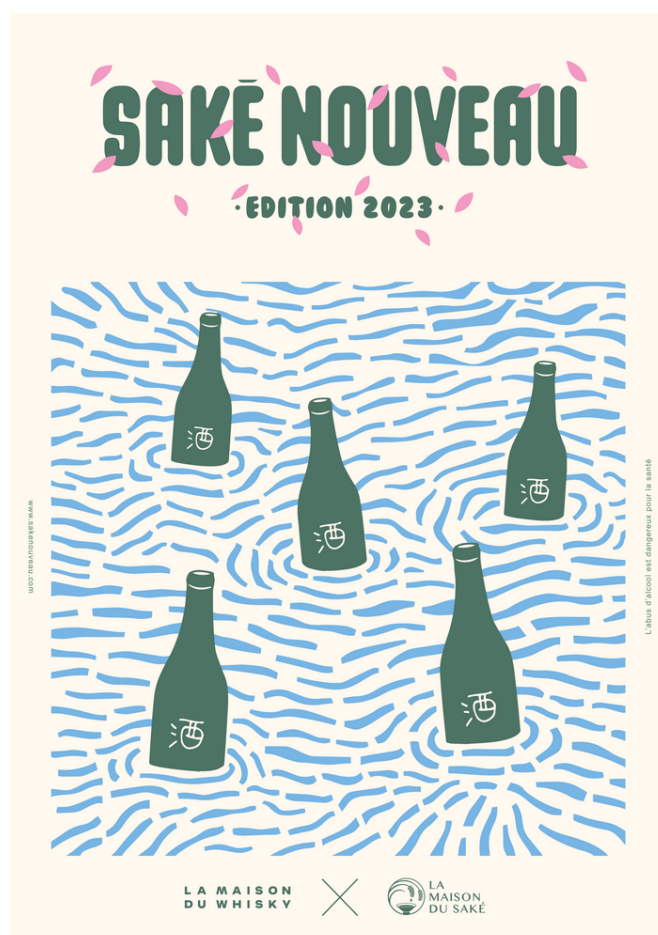
Dans l'enceinte du marché historique des Enfants Rouges, dans le Marais, Masa Ikuta et Michael Grosman proposent une sélection de mets entre terre et mer, accompagnée d'une large carte de vins.

*39 Rue de Bretagne, 75003 Paris*

### La Dame de Pic

Situé à deux pas du Louvre, le restaurant La Dame de Pic Paris est une invitation à découvrir les recettes de la cheffe Anne-Sophie Pic.

*20 rue du Louvre, 75001 Paris*



## Les maisons de saké partenaires

Le Japon compte plus d'un millier de producteurs de saké sur son territoire, dont de nombreuses brasseries pluricentennaires. Pour cette nouvelle édition du Saké Nouveau, les maisons **Takeno**, **Masumi**, **Izumibashi** et **Hakutsuru** seront mises à l'honneur : quatre producteurs sélectionnés pour leur excellence et leur caractère historique. Chacune de ces maisons de saké sera l'invitée des établissements partenaires de l'événement.

### TAKENO

La maison Takeno a été fondée en 1947 à Kyoto suite à la fusion de quatre sakaguras (maisons de saké). Elle est située dans une région aux températures extrêmes et qui bénéficie d'une eau de qualité, ce qui en fait un endroit idéal pour l'agriculture et la production de riz. Après avoir développé sa version de la variété de riz *kame No O* (ou *kamenoo*), appelée *Evolving Kamenoo*, Takeno innove en proposant des cuvées millésimées haut de gamme. Chacune d'entre elles est unique et dépend de la récolte de riz annuelle. À l'instar du vin, chaque bouteille peut être consommée dans sa jeunesse ou bien après quelques années de vieillissement. Les techniques de fermentation, gardées secrètes, permettent à cette maison de créer des sakés hors du commun.



### MASUMI

Depuis 1662, la famille Miyasaka produit son saké à Suwa, dans la région de Nagano, sous le nom Masumi, qui signifie transparence et vérité. Si la maison de saké fût obligée de diversifier ses activités au cours du XIXème siècle pour survivre, au début des années 1920, elle décide de se reconcentrer sur son élaboration de saké en collaboration avec un jeune *toji* (maître sakéificateur responsable de la production). En compagnie de l'héritier de la brasserie, ils voyagent aux quatre coins du Japon pour étudier les méthodes de production de l'alcool japonais ancestral. C'est en 1946 que l'institut national de recherche de Brassage reconnaît la levure de Masumi comme levure nationale. Elle devient ainsi la levure numéro 7, qui est encore à ce jour l'une des plus utilisées dans le saké. Reconnue aussi bien par les amateurs que par les professionnels, Masumi fait partie des sakés les plus populaires du Japon.



## IZUMIBASHI

Fondée en 1857, la maison de saké Izumibashi est nichée au cœur de la région d'Ebina (préfecture de Kanagawa). En 1995, Yuichi Hashiba, sixième héritier du domaine familial, crée le Groupe d'étude sur le riz du saké Sagami et développe ainsi l'agriculture raisonnée en lien avec d'autres riziculteurs. Depuis, la brasserie continue de respecter les techniques ancestrales de riziculture et de fabrication de sakés. Elle peut également compter sur le mont Oyama, qui fait partie de la chaîne de montagnes de Tanzawa, visible depuis la brasserie et qui représente la principale source d'eau, riche en minéraux. Elle se prête tout particulièrement à l'élaboration de saké et permet d'en exhaler les meilleurs arômes.



## HAKUTSURU

Basée à Kobe, Hakutsuru est l'une des plus vieilles brasseries au Japon. Elle a commencé à produire du saké en 1743 sous la direction de M. Jihei Kano. Plus tard, la société fut renommée Hakutsuru, en hommage aux grues blanches que l'on peut voir dans les rizières. Hakutsuru a participé à l'Exposition universelle de Paris de 1900, ce qui a stimulé son innovation et son développement, faisant d'elle aujourd'hui l'un des plus importants producteurs de saké au Japon. Située au pied du massif montagneux Rokkō, Hakutsuru profite d'une source d'eau naturelle, particulièrement adaptée au brassage et considérée comme "la meilleure eau pour faire du saké". La brasserie a également développé sa propre variété de riz, nommée *Hakutsuru Nishiki*, officiellement enregistrée par le Ministère de l'Agriculture japonais en 2007.

## Le saké, une boisson ancestrale japonaise

Le saké ou *Nihonshu* (littéralement *Nihon* : Japon et *Shu* : alcool) est un symbole de la culture japonaise et un véritable emblème national. L'apparition de cette boisson remonterait au III<sup>e</sup> siècle, suite au développement de la riziculture. Si la fabrication du saké était réservée aux prêtresse qui mâchaient le riz afin de le laisser fermenter grâce aux enzymes de leur salive, les méthodes de brassage, complexes, ont bien évolué.

## Production

Élaboré à partir d'eau et de riz, le saké est issu d'une double fermentation réalisée à partir d'un champignon nommé koji. D'abord poli puis lavé et trempé dans de l'eau, le riz est cuit à la vapeur. Une partie de ce riz estensemencé avec le koji qui change l'amidon du riz en sucre. Cette portion de rizensemencé est ensuite mélangée avec le reste du riz cuit, de l'eau et des levures. Le mélange est laissé en culture dans de grandes cuves durant près de deux semaines. Puis, on incorpore du riz et de l'eau pure en plusieurs étapes, et la fermentation se poursuit pendant un mois. Le saké est ensuite pressé avant d'être mis en bouteille, ce qui permet d'obtenir un alcool d'apparence translucide, aux notes aromatiques qui varient entre les sakés modernes (fruités, floraux), naturels (levures naturelles) et traditionnels (l'essence de l'eau ou du riz). Le saké titre généralement entre et 18°.



## Mode de consommation

Si, traditionnellement le saké se déguste chaud dans une petite coupe en céramique, les sakés modernes peuvent être appréciés frais, à l'instar d'un vin blanc. Il accompagne admirablement les repas, de l'apéritif jusqu'au dessert : on le marie avec des poissons, des fruits de mer, des fromages ou des desserts à base de fruits. Certains sakés sont même désormais millésimés et peuvent être gardés pour leur laisser développer toute leur puissance aromatique, de la même manière que les grands crus de vins.

[TÉLÉCHARGER LE KIT MÉDIA](#)

# LA MAISON DU WHISKY

Depuis sa création en 1956, La Maison du Whisky accompagne le développement du marché des whiskies et spiritueux en France, anticipe ses grandes tendances et éclaire les choix d'un public d'amateurs toujours plus nombreux. En six décennies, La Maison du Whisky a successivement - et simultanément - endossé les rôles de détaillant, de grossiste, de distributeur, d'importateur et d'exportateur de whiskies et spiritueux fins à l'échelle nationale, européenne puis mondiale. Fidèle à ses engagements d'origine, attachée à son patrimoine entrepreneurial et humain, La Maison du Whisky se distingue par une curiosité sans cesse renouvelée et par une quête permanente de la perfection.