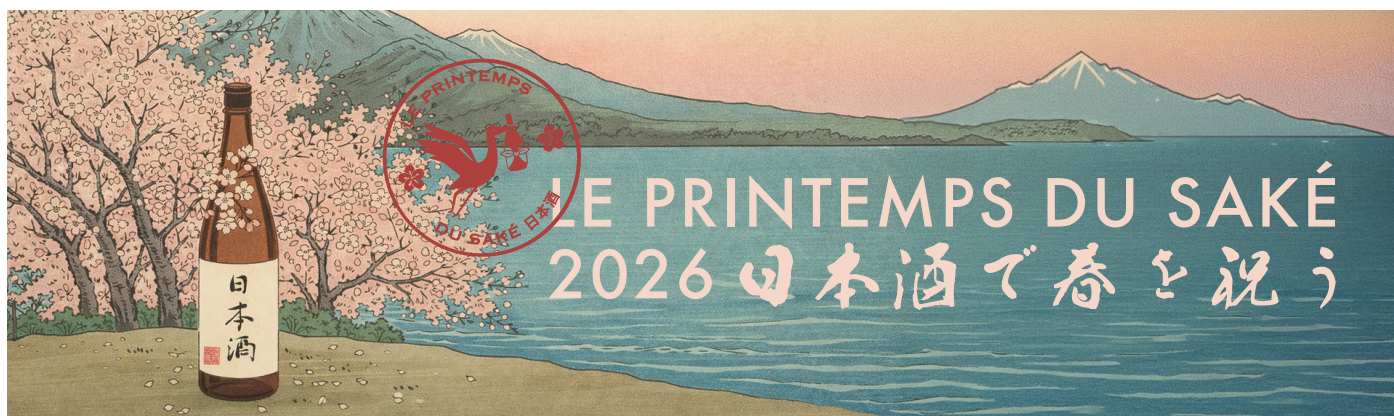


LE PRINTEMPS DU SAKÉ : LA MAISON DU SAKÉ ET LA MAISON DU WHISKY FONT VIBRER LE 11 RUE TIQUETONNE



C'est la catégorie qui monte. Inscrit au patrimoine de l'UNESCO, adulé par les sommeliers, le saké s'est hissé au rang d'incontournable des tables les plus prestigieuses. En dix ans, La Maison du Whisky et La Maison du Saké ont été moteurs de la métamorphose d'une boisson jadis confidentielle, en symbole d'une élégance contemporaine. Sakés nature, pétillants ou vintage : plus de 200 000 bouteilles écoulées par le distributeur cette année témoignent d'un engouement qui ne faiblit pas. Le Printemps du Saké, qui investit le 11 rue Tiquetonne (Paris 2^e) jusqu'au 30 avril, célèbre cette ascension et invite à une exploration inédite des savoir-faire japonais.

LE SAKÉ, UNE CATÉGORIE EN PLEINE EFFERVESCENCE

Depuis 2015, La Maison du Saké s'impose comme l'acteur-clé du marché français. Sous l'impulsion de son fondateur Youlin Ly, Saké Samurai, la filiale s'est donné comme objectif de faire reconnaître le saké auprès des professionnels et du grand public mais aussi de transformer son image en France.

Dix ans après sa création, le pari est tenu. Avec plus de 200 000 bouteilles distribuées cette année et un catalogue de plus de 150 références (sakés traditionnels, modernes, vieillis, nature ou pétillants), La Maison du Saké se place comme moteur d'une catégorie qui confirme sa tendance en 2026.

« Le saké s'invite aujourd'hui sur les plus belles tables et inspire une nouvelle génération de sommeliers et de chefs », souligne Youlin Ly. Inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis 2024, la boisson se retrouve désormais à la carte d'établissements prestigieux comme le George V, l'Hôtel Mondrian à Cannes ou le Buddha Bar Paris. S'adaptant aux mêmes moments de consommation que le vin, elle s'impose comme une alternative élégante et surprenante.

Pour accompagner cette évolution, **La Maison du Whisky et La Maison du Saké**, ambassadrices de la catégorie en France et en Europe, rééditent le **Printemps du Saké**. Une 2^{ème} édition qui consacre le **11 rue Tiquetonne** comme la destination incontournable de cette culture en mouvement.



COLLECTION PRINTEMPS 2026 : QUATRE VISAGES DU SAKÉ

« Au Japon, il existe une tradition appelée hanami : s'arrêter au printemps pour contempler les cerisiers en fleurs, entre amis, un verre de saké à la main. Cette beauté-là est éphémère — quelques jours seulement. Le Printemps du Saké est né de cette même idée : ce qui est éphémère mérite qu'on s'y arrête. » raconte le saké samurai.

Pour incarner cette vision, les experts de La Maison du Saké ont sélectionné **quatre sakés et deux liqueurs** emblématiques, illustrant la diversité technique des brasseries japonaises :



Le Pétillant :
*une alternative élégante
au champagne -*
Masumi Sparkling
75cl - 45,90€



L'Accessible :
*le saké des nouvelles
générations -*
Yuji
72cl - 19,90€



Le Premium :
*un pont unique entre les
spiritueux et le riz -*
Link 8888
72cl - 99,90€



Le Coup de Cœur :
*l'équilibre parfait entre
acidité et texture -*
Cloudy Sour
50cl - 27,00€



La Touche Fruitée :
*toute la gourmandise
du terroir japonais -*
Hoshiko Umesu
70 cl - 49,90€



L'Agrume :
*l'éclat du yuzu pour une
fraîcheur intense -*
Hakutsuru Yuzu
70cl - 24,90€

11 RUE TIQUETONNE : UNE DESTINATION IMMERSIVE

Durant toute la période, l'écrin de la rue Tiquetonne se pare d'une scénographie printanière dédiée pour devenir une destination à part entière, un secret bien gardé à partager :



Le restaurant **ERH** (*Eau, Riz, Homme*) situé à la même adresse continue de sublimer l'accord mets-sakés, proposant une immersion sensorielle unique sur la scène food parisienne.

Le Golden Promise Whisky Bar, lieu confidentiel niché sous la boutique, propose une carte de cocktails et de sakés au verre spécialement créée pour l'occasion, prolongeant le voyage.

Les dégustations du jeudi : chaque jeudi jusqu'au 30 avril, des séances de dégustation permettent de découvrir la sélection de la saison et d'échanger avec des experts. Accompagnées d'amuse-bouches, ces rencontres offrent une initiation à l'art des accords.

Les Académies restent ouvertes toute l'année pour ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances, confirmant ce lieu comme repaire des curieux et amateurs du saké et de la culture japonaise.

À propos de La Maison du Saké

Fondée en 2015 par Youlin Ly, saké samurai, et filiale de La Maison du Whisky, La Maison du Saké s'engage activement dans la promotion du saké en France et en Europe. À travers sa boutique parisienne, son restaurant gastronomique ERH et un réseau de distribution dédié aux professionnels, elle sélectionne et importe des sakés d'exception directement depuis le Japon. Forte d'une approche exigeante, La Maison du Saké met en avant la richesse, la diversité et le savoir-faire des maisons productrices, tout en veillant au respect du produit à chaque étape de son importation. Avec une offre pointue et un souci constant de pédagogie, elle contribue chaque jour à l'essor de cette boisson emblématique et à l'émergence d'une véritable culture du saké en Europe.

À propos de La Maison du Whisky

Spécialiste des whiskies et des spiritueux fins depuis 1956, La Maison du Whisky est un acteur majeur du marché des alcools premium en France et à l'international. Importateur, distributeur, exportateur, également détaillant, embouteilleur et producteur, La Maison du Whisky explore toutes les catégories d'eaux-de-vie – whisky, rhum, cognac, armagnac, calvados, tequila, mezcal – mais aussi le saké. Son portefeuille rassemble plus de 240 marques exclusives haut de gamme. La Maison du Whisky s'appuie sur une équipe de passionnés pour accompagner l'effervescence du secteur, anticiper ses tendances et éclairer le choix des amateurs, professionnels et particuliers.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

