

LA MAISON DU WHISKY

LA MAISON DU WHISKY ET LA MAISON DU SAKÉ, AMBASSADRICES DU SAKÉ EN FRANCE ET EN EUROPE

Depuis sa création en 2015 par le Saké Samouraï Youlin Ly, La Maison du Saké joue un rôle clé dans la démocratisation du saké en France. Désormais filiale de La Maison du Whisky, elle s'impose comme l'un des

plus grands importateurs de saké en France et en Europe, offrant une sélection pointue de cuvées et des embouteillages exclusifs réalisés avec ses partenaires japonais. Elle lance en 2025 sa propre marque de saké, Yuji.



Entré au patrimoine mondial de l'Unesco en décembre 2024, le saké, boisson traditionnelle du Japon, est désormais exporté dans plus de 80 pays et enregistre une forte progression sur le marché mondial (+80 % en valeur en comparaison avec 2019).¹ Deuxième pays européen importateur de saké derrière le Royaume-

Uni, la France constitue à elle seule un tiers des exportations vers l'Europe. Une croissance à laquelle La Maison du Saké, son premier importateur dans l'Hexagone, a fortement contribué en popularisant le saké auprès des particuliers et des restaurateurs notamment.

¹ Source : *Rapport sur l'Exportation du Saké Japonais en 2024*, statistiques douanières du ministère des Finances pour 2024.



LE MEILLEUR DU SAKÉ JAPONAIS POUR LA FRANCE ET L'EUROPE

Depuis 2015, La Maison du Saké et La Maison du Whisky contribuent activement à la reconnaissance du saké sur les marchés français et européens. Avec un chiffre d'affaires doublé en cinq ans dont une hausse de 15,6 % en 2024 et plus de 110 000 bouteilles vendues sur l'année, elles confirment leur rôle d'acteurs incontournables dans l'importation et la distribution de cette boisson traditionnelle japonaise.

Avec plus de **130 références sélectionnées auprès de 30 brasseries japonaises**, La Maison du Saké propose effectivement l'une des offres les plus riches et diversifiées de saké, incluant de nombreuses cuvées exclusives embouteillées spécialement pour les marchés français et européens. Parmi ses marques incontournables, citons les maisons Hakutsuru, Izumibashi, Kitajima, Masumi et Takeno.

L'ensemble de ces références est disponible dans **la boutique parisienne La Maison du Saké / La Maison du Whisky Tiquetonne** (2^e arrondissement) qui détient par ailleurs un large assortiment de spiritueux japonais, à la carte du restaurant gastronomique ERH et au Golden Promise Whisky Bar, situés à la même adresse. Ces références sont également proposées dans les **réseaux de distribution professionnels** de La Maison du Saké.

LE SAKÉ SE DÉVELOPPE DANS TOUS LES RÉSEAUX

Au-delà du canal BtoC, La Maison du Saké et La Maison du Whisky s'adressent aussi à l'ensemble des circuits de distribution français et européens : cavistes, CHR, grande distribution, grossistes et export.

Le **CHR parisien est le réseau prescripteur** qui permet de démocratiser le saké auprès des particuliers, notamment grâce aux restaurateurs et sommeliers (61 % du CA global CHR en France). Côté cavistes, les deux maisons s'appuient sur **un réseau de plus de 600 clients**, avec une forte présence à Paris (26 % du CA) même si la Provence représente 10 % du CA et



l'Aquitaine ainsi que la Vallée du Rhône, 6 % chacune. Enfin, l'export est à ce jour un important moteur de croissance puisqu'il pèse à lui seul près d'un tiers du chiffre d'affaires (31 %). **La Maison du Saké et La Maison du Whisky exportent vers 46 pays** dont l'Allemagne, la Belgique, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, la Suisse, l'Ukraine et même dans les Caraïbes.

En 2025, La Maison du Saké et La Maison du Whisky prévoient de porter leurs ventes à 150 000 bouteilles, tout en continuant à s'adresser en priorité au réseau cafés, hôtels, restaurants (CHR).



LE LANCEMENT D'UNE NOUVELLE MARQUE : YUJI

En 2025, La Maison du Saké et La Maison du Whisky dévoilent leur propre marque développée par leurs experts : **Yuji**. Cette première cuvée brassée à Kobe, dans la préfecture de Hyogo, bouscule les codes en conciliant une très **faible teneur en alcool** ainsi qu'un profil aromatique et gustatif généreux.

Élaborée dans la **pure tradition japonaise** à partir de riz, d'eau, de *koji-kin* (champignons qui jouent un rôle dans le processus de fermentation) et de levures, Yuji affiche seulement **7,3 % alc.** Il s'apprécie en **apéritif ou à table à l'instar du vin** et s'associe parfaitement à des salades estivales, des fruits de mer, à la cuisine méditerranéenne, des fromages frais ou encore des desserts aux fruits.



DEPUIS 2015, FAIRE RAYONNER LA “CULTURE SAKÉ”

Pour démocratiser cette boisson encore confidentielle en France et la positionner comme une véritable alternative aux vins à la carte des restaurants, La Maison du Saké a élaboré une **nouvelle classification** permettant au public de mieux se repérer dans l'univers du saké. Cette approche caractérise les sakés selon leur **palette aromatique et gustative**, en mettant au **second plan les notions techniques**

(comme le taux de polissage) peu connues des consommateurs. Ainsi, La Maison du Saké distingue les sakés d'après **cinq profils différents** : **moderne** avec des notes fruitées et florales proches de certains vins blancs, **traditionnel de type riz** avec des notes céréalières, **traditionnel de type eau** pour les profils très subtils et cristallins, **nature** avec des saveurs plus rustiques et fermentaires, et enfin, **pétillant**.



UN PROGRAMME DE FORMATION DÉDIÉ

La Maison du Whisky propose, en partenariat avec le WiSP, la formation **WSET Saké** niveau 1 aux professionnels et aux amateurs qui souhaitent s'initier à cet alcool traditionnel. Les experts, certifiés par le WSET, abordent les modes de production et les

caractéristiques des différents styles de saké, les principes de conservation et de service, ainsi que la dégustation à travers différentes cuvées. Il s'agit d'une formation certifiante, largement reconnue dans le secteur.

Prochaine session le 26 avril 2025.

Inscriptions et renseignements : www.whisky.fr/menu/education/wset/sake-1

DES RENDEZ-VOUS ANNUELS AUTOUR DU SAKÉ

Enfin, pour accompagner le développement de la catégorie, La Maison du Saké et La Maison du Whisky valorisent le saké auprès des particuliers et des professionnels du secteur à travers des événements annuels.

LE SAKÉ DISTRICT AU WHISKY LIVE PARIS

Depuis 2022, le saké est aussi à l'honneur au **Whisky Live Paris**, le plus grand salon de dégustation de spiritueux au monde organisé par La Maison du Whisky. Réparti sur 400 m², le Saké District rassemblera du **27 au 29 septembre 2025** une **quinzaine de maisons** japonaises d'excellence telles que Takeno, Kizakura, Hakutsuru ou encore Masumi.

LE PRINTEMPS DU SAKÉ

Du **20 mars au 27 avril 2025**, le Printemps du Saké mettra à l'honneur une sélection de maisons japonaises et **Yuji**, la nouvelle marque lancée par La Maison du Saké et La Maison du Whisky. Des offres exclusives à destination des professionnels, des masterclasses ainsi que des animations en partenariat avec des chefs et des sommeliers seront proposées pendant cette période.



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 la bière, le saké et le vin... 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.

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.

