WLP 2025

WHISKY LIVE PARIS

LA GRANDE HALLE DE LA VILLETTE

L'ÉVÉNEMENT INCONTOURNABLE DE LA RENTRÉE POUR LES PASSIONNÉS DE WHISKIES ET SPIRITUEUX !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
JUIN 2025

SAKÉ DISTRICT 2025

L'ANNÉE OÙ LE SAKÉ S'IMPOSE

Depuis plusieurs années, le Whisky Live Paris s'est affirmé comme un rendez-vous incontournable de découverte et d'exploration pour les amateurs de spiritueux. À l'avant-garde des tendances, l'événement a permis à de nombreuses catégories de se révéler, parmi lesquelles le saké qui occupe une place de plus en plus forte.
Inauguré en 2022, le Saké District est devenu un repère pour les passionnés comme pour les curieux, un espace pensé pour démocratiser une boisson souvent méconnue et faire résonner la richesse de la culture japonaise à Paris.

Situé au cœur du Plateau Dégustation, le Saké District bénéficie d'une mise en valeur équivalente aux grandes catégories classiques. Une visibilité assumée qui reflète l'ambition de faire de cet espace un **passage incontournable**. Avec une fréquentation estimée à **près de 8 000 visiteurs** sur le Saké District ces dernières années, l'espace a doublé de surface en trois ans, preuve d'un **engouement croissant**, aussi bien du côté des professionnels que du grand public.

Grande nouveauté en 2025 : la création du premier concours de dégustation et de service dédié au saké, *Saké Master 2025*, organisé par Kura Master et Whisky Live Paris dont la finale aura lieu au cœur de l'événement.

UN ESPACE EN CONSTANTE ÉVOLUTION

2022 > 150 m²
9 marques
dont Hakutsuru, Hirazumi, Izumibashi, Iwamura, Kinryo, Masumi, Takeno, Takumi, Wakaze.

2023 > 250 m²
11 marques
dont Dassai, Hakutsuru, Inishie, Izumibashi, Kizakura, Kinryo, Les Larmes du Levant, Maison Takeno, Masumi, Wakaze, La Maison du Saké.

2024 > 350 m²
une masterclass dédiée, 15 marques
dont Dassai, Hakkaisan, Hakutsuru, Inishie, Kizakura, Maison Takeno, Masumi, La Maison du Saké et son stand multimarques regroupant 7 maisons.

2025 > 450 m²
annoncés pour cette 4e édition

Chaque stand présente en moyenne six références à la dégustation, dont certaines cuvées inédites en France, voire introuvables au Japon, à l'image de **la création exclusive La Maison du Whisky x La Maison du Saké YUJI dévoilée en 2024**. En 2025, la sélection permettra une exploration riche et variée des styles, des terroirs et des savoir-faire.

UN TRÉSOR JAPONAIS À REDÉCOUVRIR

Loin des idées reçues, le saké japonais (ou nihonshu) est une **boisson raffinée**, bien différent d'un alcool fort. Issu d'un savoir-faire ancestral, de matières premières soigneusement sélectionnées et de techniques de fermentation millimétrées, il se déguste **comme un grand vin** et est de plus en plus prisé par les sommeliers. Il permet d'explorer de nouveaux accords gastronomiques, à l'heure où les vins du monde séduisent un public toujours plus curieux.

UNE CLASSIFICATION SIMPLE POUR MIEUX COMPRENDRE LE SAKÉ

Pour rendre cette catégorie plus accessible, Youlin Ly, Saké Samuraï et fondateur de La Maison du Saké, propose une classification simple selon la palette aromatique et gustative :

- Les **sakés modernes**, dont la pureté, la fraîcheur et les notes fruitées évoquent certains vins blancs.
- Les **sakés traditionnels**, aux profils plus marqués, se composent des sakés traditionnels de type riz aux arômes céréaliers tandis que les sakés traditionnels de type eau dévoilent des notes minérales, très subtiles et cristallines. Ils sont parfaits pour accompagner un repas.
- Les **sakés natures**, complexes et fermentaires, qui séduisent les amateurs les plus avertis.
- Les **sakés pétillants**, qui comme son nom l'indique, se rapprochent des vins effervescents.

LES MAISONS PRÉSENTES AU WHISKY LIVE PARIS 2025

Chaque année, les marques présentes au Saké District dévoilent une **sélection pointue de cuvées, certaines disponibles pour la première fois en France**, voire totalement **inédites à l'international**.

Parmi les maisons à retrouver au Whisky Live Paris 2025 :

- Takeno
- Hakutsuru
- Takumi
- Kizakura
- Miyasaka (Masumi)
- Hakkaisan
- Fukumitsiya
- Kenbishi
- Daishichi
- Koshi No Kambai
- Nishi No Kinryo
- La Maison du Saké

SAKÉ MASTER 2025, LE PREMIER CONCOURS FRANÇAIS DE DÉGUSTATION ET DE SERVICE DÉDIÉ AU SAKÉ

Lundi 29 septembre, le **premier Concours de dégustation et de service dédié au saké, intitulé Saké Master 2025,** verra le jour à la Grande Halle de La Villette. Organisé par le Whisky Live Paris en partenariat avec Kura Master, cet événement inédit marque une grande première pour la restauration française. La finale, ouverte aux visiteurs du Whisky Live Paris, se tiendra dans l'Auditorium Boris Vian, et mettra à l'épreuve les candidats à travers un format complet : épreuves théoriques, techniques de service et dégustations à l'aveugle.

Destiné à révéler les futurs ambassadeurs du saké en restauration, ce concours s'adresse aux sommeliers et professionnels du CHR, qu'ils soient confirmés ou en formation, souhaitant se distinguer dans une catégorie en plein essor.

Pensé par et pour les professionnels, ce concours exigeant a pour vocation de devenir un rendez-vous annuel, pilier de la démocratisation du saké en France. Il permet de valoriser une expertise différenciante, de continuer de promouvoir le saké et de contribuer à sa visibilité.

À la clé : un voyage professionnel au Japon, à la rencontre des producteurs et à la découverte des terroirs du saké. **Inscriptions gratuites ouvertes via ce lien.** Fin des inscriptions le 15 septembre 2025.

LE SAKÉ SÉDUIT DE PLUS EN PLUS

En trois éditions, le profil des visiteurs a profondément changé. En 2022, on y croisait surtout des curieux, venus découvrir. En 2024, **la catégorie attire aussi des professionnels du CHR, sommeliers, cavistes et restaurateurs**, avec un public de plus en plus connaisseur et fidèle. Le saké n'est plus une surprise, il **s'impose comme une catégorie incontournable**. L'édition 2024 marque une nette progression, avec davantage de références proposées, une hausse significative des ventes, ainsi qu'une augmentation de 6,73% du panier moyen. L'évolution des préférences se fait également sentir, avec une ouverture vers des profils plus accessibles et festifs. La visibilité du saké connaît un véritable tournant : **en 2024, le saké Hakutsuru entre dans le top 10 des meilleures ventes**, toutes catégories confondues, de la boutique du Whisky Live Paris, confirmant sa démocratisation.

LE SAKÉ, UN PATRIMOINE DÉSORMAIS RECONNU

Le 4 décembre 2024, le saké a officiellement rejoint la liste du **patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO**. Une reconnaissance mondiale qui vient saluer la richesse d'un savoir-faire unique, transmis de génération en génération.
Importateur et distributeur historique en France via La Maison du Saké, **La Maison du Whisky** contribue depuis 2015 à son rayonnement avec une sélection de plus de **130 cuvées issues d'une trentaine de brasseries**.

En 2025, plus que jamais, le saké s'affirme comme une catégorie forte, inspirante, en pleine expansion. **Un espace à découvrir, à comprendre, et surtout à déguster.**

WHISKY LIVE PARIS

Depuis sa création en 2004 par La Maison du Whisky, le Whisky Live Paris est devenu le plus grand événement de dégustation de whiskies et de spiritueux au monde. Incontournable pour les professionnels du secteur et les amateurs de spiritueux, il attire chaque année des milliers de visiteurs français et internationaux. Le Whisky Live Paris offre une occasion unique de déguster toutes les catégories de spiritueux - whiskies, rhums, gins, sakés, agaves, etc – et de découvrir des distilleries de renommée mondiale ou émergentes, mais aussi les dernières tendances et les innovations du secteur. En Asie, La Maison du Whisky organise également l'édition singapourienne du Whisky Live depuis 2010.

LA GRANDE HALLE DE LA VILLETTE

WHISKY LIVE PARIS

Pour les particuliers
Samedi 27 et dimanche 28 septembre 2025 de 13h30 à 19h (et dès12h30 pour les détenteurs de Pass VIP)

Pour les professionnels
Lundi 29 septembre 2025 de 10h à 18h

COCKTAIL STREET

Entrée libre
Samedi 27 septembre 2025 de 12h30 à 00h
Dimanche 28 septembre 2025 de 12h30 à 22h
Lundi 29 septembre 2025 de 10h à 20h

LA BILLETTERIE WHISKY LIVE PARIS

La billetterie est ouverte et accessible via
www.whiskylive.fr/billetterie

PASS VIP

Samedi : 130€ - Dimanche : 125€ - 2 jours : 205€

PASS DÉCOUVERTE

Samedi : 72€ - Dimanche : 66€ - 2 jours : 122€

ADRESSE

La Grande Halle de la Villette
211, avenue Jean Jaurès - 75019 Paris

ACCÈS

Métro : Porte de Pantin (ligne 5)
Tram : Porte de pantin - Parc de la Villette (ligne 3B)
Parking : Q-Park Paris Philharmonie
185, boulevard Sérurier 75019 Paris

www.whiskylive.fr
www.cocktailstreet.fr

C de Luze

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