



JFOODO

LES SEMAINES DU SAKÉ 2025

La quatrième édition des Semaines du Saké, qui se tiendra en février prochain, s'annonce riche en beaux accords mets et saké autour des produits de la mer et autres finesses qui font la grandeur de la gastronomie française.

Elle sera célébrée avec d'autant plus d'enthousiasme et de ferveur que le 4 décembre 2024, l'UNESCO a inscrit le savoir-faire traditionnel de fabrication du saké japonais sur la liste du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité.

Initié par l'agence administrative à but non lucratif JFOODO attachée à JETRO (Organisation Japonaise du Commerce Extérieur), cet événement est une ode aux savoir-faire dans l'art culinaire tout en créant des ponts entre Japon et France.

En effet, plus d'une vingtaine de restaurants renommés, de cuisine française, à Paris et en régions, mettront à l'honneur, en février, un accord qui reste une véritable découverte pour grand nombre de fins gourmets : l'accord met et saké.

Au-delà d'offrir au public une expérience gustative riche et innovante, ce rendez-vous est l'occasion de rassembler chefs et chefs sommeliers d'horizons différents autour d'une dynamique créative. Chaque année, des par tenaires des éditions précédentes réitèrent leur engagement et de nouveaux restaurants rejoignent l'aventure, certains sont des experts du saké, d'autres des novices, et tous se réunissent autour d'une même envie : exploiter tous les possibles de l'harmonie des saveurs et créer de belles expériences pour leurs clients.

En quoi consiste les Semaines du Saké ?

Le principe des Semaines du Saké est très simple : les chefs et chefs sommelières des restaurants par tenaires proposent à leur carte un ou plusieurs accords mets et saké qui peuvent être réalisés avec un plat signature ou un plat créé pour l'occasion. Les saké proposés en accord sont sélectionnés avec le concours de l'équipe des Semaines du Saké qui met en relation les tables par tenaires avec les importateurs de saké artisanaux japonais.

Chaque restaurant par tenaire peut participer aux Semaines du Saké quand il le souhaite en février, pendant une ou plusieurs semaines, aux dates qui lui conviennent.

La liste des restaurants participants et le calendrier seront mis en ligne à partir de mi-janvier sur le site <https://japan-food.jetro.go.jp/sake/fr/index.html>

Le saké à table

Le saké artisanal japonais, bien que peu connu en Europe, possède une richesse culturelle et artisanale étroitement comparable à celle du vin.

Le saké, composé d'ingrédients simples comme l'eau, le riz et le koji, dévoile une richesse infinie de saveurs, façonnée par la sélection des matières premières, la précision des proportions et le savoir-faire des artisans. La qualité de l'eau, le choix des variétés de riz et le polissage de chaque grain influencent profondément l'identité du saké, révélant toute sa subtilité.

La fabrication du saké réside dans l'harmonie entre l'artisanat méticuleux et la nature qui l'entoure. Les maîtres brasseurs, appelés TOJI, dialoguent avec la nature : ils observent les saisons, maîtrisent les micro-organismes et ajustent chaque étape avec soin. Ainsi, chaque bouteille de saké raconte une histoire unique, née de la rencontre entre la nature, le savoir-faire et la culture. C'est une tradition vivante, enracinée dans des siècles d'histoire, tout en restant ouverte à l'innovation et à la créativité contemporaine.

Produit dans toutes les régions, en bord de mer comme en montagne, le saké se distingue aussi par sa grande diversité aromatique, reflétant la diversité climatique des quarante sept préfectures de l'Archipel, ce qui lui permet de s'harmoniser avec une multitude de saveurs. Adopter le saké dans des accords mets et boissons, c'est ouvrir une porte sur la richesse de la gastronomie japonaise et mondiale. Pour les novices comme les amateurs, explorer cette boisson raffinée enrichit l'expérience culinaire et ouvre le palais à des harmonies inédites.

