vinetur

Au Japon, la filière du saké mise sur la Journée mondiale du saké pour séduire les jeunes consommateurs

La campagne intervient après un recul de 12 % des expéditions intérieures depuis 2020, tandis que les exportations progressent en France.

mardi 6 octobre 2026



La filière japonaise du saké profite de la Journée mondiale du saké, le 1er octobre, pour attirer de nouveaux consommateurs sur son marché intérieur et gagner en reconnaissance à l'étranger, alors que les expéditions nationales reculent et que les exportations continuent de progresser, selon un communiqué de la Japan Sake and Shochu Makers Association.

L'organisation professionnelle, connue sous le sigle JSS, indique que cette célébration annuelle a été instaurée en 1978 afin de préserver la culture du saké et de la transmettre aux générations futures. Le 1er octobre a été choisi car il marquait autrefois le début de l'année de brassage, même si le calendrier de production s'étend désormais du 1er juillet au 30 juin.

Cette année, l'association s'attaque à deux enjeux simultanément : faire mieux connaître le nihonshu, ou saké japonais, aux jeunes consommateurs au Japon et lui faire dépasser, sur les marchés étrangers, son rôle traditionnel d'accompagnement de la cuisine japonaise.

Seul un saké élaboré à partir de riz cultivé au Japon, puis brassé et mis en bouteille dans le pays, peut être désigné sous le nom de nihonshu, précise l'association, ajoutant que ce terme bénéficie d'une indication géographique protégée. Hitoshi Utsunomiya, directeur de la JSS, indique que l'organisation entend profiter de la Journée mondiale du saké pour promouvoir l'attrait de la boisson au Japon comme à l'étranger.

Cette initiative intervient alors que le marché intérieur reste sous pression. Selon la JSS, les expéditions de nihonshu au Japon ont atteint environ 40 millions de caisses en 2025, sur la base de 9 litres par caisse, soit une baisse de 12 % par rapport à 2020. De janvier à juin 2026, elles ont encore reculé de 5,8 % sur un an.

Pour enrayer ce recul, l'association et les brasseurs cherchent à présenter le saké sous des formes qui pourraient sembler plus accessibles aux jeunes adultes. L'un des principaux exemples est le « Sake High », ou saké highball, qui consiste à mélanger du nihonshu avec de l'eau gazeuse. La JSS précise qu'un saké titrant 15 % d'alcool atteint environ 7,5 % lorsqu'il est mélangé à parts égales avec de l'eau pétillante. L'association indique que cette initiative, lancée véritablement en 2024, s'est étendue à plus de 10 000 établissements à travers le Japon.

La filière cherche également à rendre les grands événements ouverts au public plus attrayants pour les jeunes visiteurs. Lors du Sake Fair 2026, organisé en juin, des billets à tarif réduit ont été proposés aux personnes âgées de 20 à 39 ans. Selon l'association, ces mesures visent à multiplier les occasions de découvrir le saké directement, plutôt que de le rencontrer uniquement comme une boisson traditionnelle ou formelle.

Parallèlement à ses efforts pour élargir la consommation, la filière met aussi l'accent sur la préservation des savoir-faire de brassage, après une importante reconnaissance culturelle. En décembre 2024, les « savoir-faire et connaissances traditionnels liés à la fabrication du saké avec le koji au Japon » ont été inscrits par le Japon sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

La JSS affirme que cette reconnaissance renforce l'urgence de former de jeunes professionnels, tant à la théorie qu'à la pratique du brassage. Selon le communiqué, l'Institut national de recherche sur le brassage organise des cours et des formations pratiques fondés sur la recherche en matière de brassage, la théorie de la production et la gestion. La formation pratique porte notamment sur la maîtrise des micro-organismes essentiels au brassage du saké et l'apprentissage des techniques par l'expérience sensorielle directe.

L'institut indique que de nombreux participants récents ont relativement peu d'années d'expérience. Certains souhaitent mieux maîtriser les principes fondamentaux de la production du saké, tandis que d'autres veulent découvrir des méthodes qu'ils ne peuvent pas apprendre dans leurs propres brasseries. L'institut ajoute que les participants échangent de plus en plus activement avec les formateurs et entre eux, notamment lors des séances consacrées à l'évaluation sensorielle des arômes et des saveurs.

Alors que la demande intérieure s'affaiblit, la valeur des exportations continue de progresser. Selon la JSS, les exportations de nihonshu ont atteint environ 45,9 milliards de JPY en 2025, pour un volume d'environ 3,73 millions de caisses de 9 litres. Ces deux chiffres dépassaient ceux de l'année précédente. Au premier semestre 2026, la valeur des exportations a augmenté de 4,2 % sur un an, à 23,8 milliards de JPY, tandis que leur volume a légèrement reculé de 0,8 %, à environ 1,85 million de caisses.

L’association indique qu’elle a cherché à soutenir la croissance à l’étranger en travaillant avec des sommeliers, qui peuvent faire découvrir le saké aux convives grâce à des menus d’accords et à des programmes de boissons. La JSS est partenaire de l’Union de la Sommellerie Française depuis 2020 et de l’Association de la Sommellerie Internationale depuis 2022.

La France est devenue l’un des principaux terrains d’expérimentation de cette stratégie. Keiichiro Miyagawa, sommelier et importateur installé en France, qui travaille également avec la JSS, indique que les restaurants locaux recherchent de plus en plus des alternatives au vin et que le saké commence à être considéré comme une option crédible plutôt que comme une curiosité. Selon lui, des années de travail des importateurs ont aidé les chefs et les sommeliers à expliquer le saké aux clients dans des termes qui leur sont familiers.

Miyagawa indique que, selon les recherches actuelles, le nihonshu est désormais servi dans environ 22 % des restaurants français trois étoiles au Michelin, environ 22 % des restaurants deux étoiles et environ 33 % des restaurants une étoile à Paris. Il estime que ces chiffres auraient été difficiles à imaginer il y a 15 ans et montrent que le saké commence à passer du statut de spécialité étrangère à celui d’accord régulier dans les grands restaurants.

Il observe également des signes d’évolution dans la distribution. Des entreprises qui vendaient traditionnellement du vin en ligne ont commencé à se renseigner sur la commercialisation du nihonshu, précise-t-il, et les cavistes commencent progressivement à en proposer. Selon la JSS, la valeur des exportations de nihonshu vers la France en 2025 était environ trois fois supérieure à son niveau de 2020, faisant de la France le premier marché européen du saké japonais.

Une partie du soutien le plus marqué à l’essor du saké au-delà des restaurants japonais vient des tables gastronomiques des hôtels parisiens. Emmanuel Cadieu, directeur des vins du Cheval Blanc Paris, apprécie tout particulièrement l’accord entre anguille et saké vieilli servi au restaurant japonais de l’hôtel, Hakuba. Le plat est préparé avec une anguille ikejime maturée et mijotée dans une sauce à base de sauce soja, de mirin et de saké. Cadieu estime que les notes de noisette grillée et d’épices douces du saké

vieilli peuvent s’accorder étroitement avec la profondeur de la sauce.

Cadieu affirme toutefois qu’il ne souhaite pas que les convives considèrent le saké comme une boisson réservée à la cuisine japonaise. Il décrit la texture et l’umami comme deux de ses principaux atouts et estime que ces caractéristiques peuvent accompagner un plat et en prolonger la finale, ouvrant ainsi de nombreuses possibilités d’accords.

Florian Guilloteau, qui dirige le département sommellerie du Ritz Paris, défend une position similaire. Il cite un plat du restaurant de l’hôtel, Espadon, qui associe poisson gras, cassis et café. Selon lui, la texture et la profondeur du saké peuvent faire le lien entre le gras du poisson, l’amertume du café et le fruit du cassis.

Guilloteau estime que l’un des principaux atouts du saké réside dans sa capacité à rehausser les saveurs déjà présentes dans un plat. Là où le vin crée souvent un contraste grâce à l’acidité, aux tanins et à l’intensité aromatique, le saké prolonge et amplifie plus souvent les saveurs déjà présentes dans l’assiette, explique-t-il. Cela peut révéler différentes facettes tant du mets que de la boisson.

Les deux sommeliers estiment que le saké peut accompagner une gamme de plats bien plus large que ne le pensent de nombreux convives. Guilloteau indique que les styles plus amples et structurés peuvent convenir aux viandes rôties ou grillées et aux sauces à base de jus de viande. Cadieu ajoute que les styles plus riches et crémeux peuvent s’accorder avec du poisson cuit au beurre noisette ou un risotto crémeux, tandis que le saké vieilli peut accompagner un jus de viande réduit, des légumes rôtis et des fromages affinés. Leurs propos illustrent l’un des principaux objectifs de la filière à l’étranger cette année : présenter le nihonshu non seulement comme un symbole de la tradition japonaise, mais aussi comme une boisson polyvalente, adaptée aux cultures culinaires locales et au service gastronomique hors du Japon.