vinetur

L'essor du saké haut de gamme : une analyse de la demande mondiale

L'attrait mondial du saké et la recherche de la qualité

lundi 12 février 2024



Le paysage mondial des exportations de saké a connu une évolution dynamique, reflétant à la fois les défis et les opportunités au sein de l'industrie. En 2023, l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu a dressé un tableau nuancé : alors que la valeur totale des exportations de saké a grimpé à environ 41,1 milliards de yens, marquant une croissance significative d'environ 1,8 fois depuis 2019, il y a eu une baisse de 13% en valeur et de 19% en quantité par rapport à l'année précédente. Cette complexité souligne l'évolution des préférences et des comportements d'achat des consommateurs internationaux, ainsi que l'impact des tendances économiques mondiales sur la boisson emblématique du Japon.

La distribution du saké s'étend désormais à un large éventail de 75 pays et régions, ce qui témoigne de son attrait croissant à l'échelle mondiale. Cette expansion est notable dans le contexte de la pandémie de COVID-19, qui a modifié les habitudes de consommation et accéléré l'intérêt pour la culture et la cuisine japonaises. Le prix moyen à l'exportation par bouteille, qui a atteint un niveau record, indique une préférence croissante pour les variétés de saké haut de gamme, ce qui suggère que les consommateurs du monde entier développent un palais plus averti pour cette boisson japonaise traditionnelle.

L'Asie reste le plus grand marché pour les exportations de saké, avec la Chine et Hong Kong en tête, malgré une baisse de la valeur. Fait remarquable, le prix unitaire moyen en Chine a augmenté de manière significative, ce qui témoigne d'une appréciation croissante du saké de haute qualité. Cette tendance se retrouve sur d'autres marchés asiatiques, tels que la Corée du Sud et Taïwan, qui ont connu une croissance robuste, soulignant le rôle essentiel de la région dans le paysage des exportations de saké.

L'Amérique du Nord, et en particulier les États-Unis, est devenue un marché important pour le saké, avec des exportations dépassant pour la première fois les 1 000 yens par bouteille. L'évolution du comportement des consommateurs aux États-Unis, comme l'a noté Marcus V. Pakiser, spécialiste du saké, reflète une acceptation et une intégration plus larges du saké dans l'expérience culinaire américaine, tant dans les restaurants que dans les commerces de détail. Toutefois, l'impact de l'inflation et le changement des habitudes de consommation induit par la pandémie ont posé des défis, soulignant la nécessité d'une adaptation stratégique de la part des producteurs et des

exportateurs de saké.

En Amérique latine et en Europe, des efforts sont déployés pour approfondir la compréhension et l'appréciation du saké, avec des initiatives telles que des cours de maître et des concours de saké. Ces régions, bien qu'elles constituent actuellement des marchés plus petits, représentent des opportunités émergentes pour l'expansion mondiale du saké, motivées par une curiosité et une ouverture croissantes à l'égard de la culture et de la gastronomie japonaises.

L'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu s'est employée à promouvoir le saké à l'échelle internationale, en participant à des manifestations mondiales sur les vins et les spiritueux et en collaborant avec des associations de sommeliers pour améliorer l'éducation au saké. Ces efforts sont essentiels pour corriger les idées fausses sur le saké, telles que sa teneur en alcool et ses méthodes de consommation, et pour faire connaître la polyvalence et l'importance culturelle de cette boisson à un public mondial.

À l'avenir, l'industrie devra relever des défis, notamment celui de naviguer sur le marché de l'alcool dans des régions clés comme les États-Unis et de continuer à innover dans la manière dont le saké est commercialisé et consommé dans le monde entier. L'accent mis sur les accords culinaires, les initiatives éducatives et l'exploration de nouveaux marchés sont des stratégies prometteuses pour l'avenir des exportations de saké.

Alors que le monde se remet progressivement de la pandémie et que la dynamique du commerce mondial évolue, l'industrie du saké est prête à poursuivre sa croissance. En mettant l'accent sur la qualité, l'éducation et l'expansion stratégique des marchés, le saké peut continuer à enchanter les consommateurs du monde entier, en transcendant les frontières culturelles et géographiques pour s'assurer une place de choix dans le paysage culinaire mondial.