vinetur

La foire du saké de Tokyo 2024 attire une foule record et met en valeur la diversité de la culture du saké au Japon

Les exportations de saké montent en flèche : La foire vise à renforcer l'attrait mondial du saké japonais

lundi 15 juillet 2024



La 16e foire du saké, organisée par l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu (JSS), s'est déroulée à Tokyo les 5 et 6 juillet 2024, attirant une foule impressionnante d'environ 4 600 participants venus du Japon et de l'étranger. Cet événement annuel, qui se tient traditionnellement entre juin et juillet, vise à préserver les éléments essentiels de la fabrication du saké, tels que la culture du riz et la culture du koji. Il met en valeur l'attrait unique du saké, qui est profondément lié à la diversité des environnements et des contextes culturels des différentes régions. En tant que plus grand événement au monde consacré au saké, la foire au saké se compose de trois attractions principales : la "foire au saké japonais", la "dégustation publique de sakés primés" et une série de séminaires sur le saké.

Le "All Japan Sake Fair" présente environ 600 marques provenant de 45 préfectures du Japon, offrant aux participants une expérience de dégustation complète. Parallèlement, la "Dégustation publique des prix annuels du saké japonais", le plus ancien concours de saké au monde, a mis en lumière environ 400 variétés de saké Daiginjo primé. Cette combinaison d'événements a offert aux amateurs de saké une occasion rare d'explorer un large éventail de saveurs et de styles, approfondissant ainsi leur appréciation de cette boisson japonaise traditionnelle.

Hitoshi Utsunomiya, directeur de la JSS, a souligné l'attente suscitée par la foire au saké, notant que les billets se sont vendus rapidement. Il a fait remarquer que le succès continu de l'événement, qui en est à sa 16e année, a permis aux associations régionales de producteurs de saké d'affiner leurs stratégies de relations publiques, en présentant et en proposant des dégustations de manière de plus en plus créative.



Le salon du saké de cette année a introduit deux initiatives importantes. La première a été la mise en place d'une option d'achat direct de billets depuis l'étranger. Cette initiative reflète l'intérêt croissant pour le saké dans le monde, avec des valeurs d'exportation qui atteindront environ 41,1 milliards de yens en 2023, soit près de 3,9 fois le chiffre de 2013, ce qui représente un taux de croissance annuel composé de 14,6 %. Utsunomiya a souligné que l'intérêt pour la foire du saké est particulièrement élevé à Hong Kong, à Taïwan et aux États-Unis, ce qui rend la vente de billets internationaux essentielle pour répondre aux plans de voyage. À l'avenir, la JSS prévoit d'ajouter des fonctions de réunions d'affaires pour attirer les acheteurs internationaux, afin de transformer la foire du saké en un salon du saké véritablement international.

La deuxième nouvelle initiative a été la mise en place d'un bureau d'information pour les participants étrangers, doté d'interprètes parlant couramment l'anglais et le mandarin. Le personnel de la JSS a organisé des visites guidées mettant en évidence les régions certifiées avec des indications géographiques (IG). Le saké suscitant un intérêt croissant dans le monde entier, l'association reconnaît l'importance de diffuser des informations précises sur le saké et les caractéristiques géographiques qui

contribuent à sa qualité. Un participant taïwanais a noté avec enthousiasme que l'apprentissage des IG du saké était instructif et qu'il guiderait ses futures sélections de saké, soulignant ainsi la valeur de cette initiative éducative.

Kensuke Shichida, président du comité de développement de la demande de la JSS, a exprimé son espoir d'approfondir l'expérience du saké initiée par la foire du saké. Avec plus de 10 millions de visiteurs au Japon en avril de cette année, après la conférence COVID, la Foire du saké offre une occasion unique de découvrir les caractéristiques distinctives du saké de chaque préfecture et d'en apprécier la riche diversité. M. Shichida espère que l'événement encouragera les gens à visiter les brasseries de saké dans tout le pays, ce qui permettra d'approfondir le lien avec la culture du saké.

En 2023, le saké a été exporté vers 75 pays et régions, le prix unitaire moyen d'une bouteille de 720 ml dépassant pour la première fois les 1 000 yens. Les exportations de saké en 2024 restent robustes, avec une augmentation de 105 % en valeur d'une année sur l'autre de janvier à mai. Toutefois, M. Shichida a fait remarquer que le saké devait encore relever des défis. À l'étranger, le saké est principalement servi dans les restaurants japonais. Son objectif est de faire en sorte que le saké soit apprécié avec les cuisines locales dans le monde entier. Il envisage que les consommateurs qui découvrent le goût du saké à la foire du saké l'associent à divers ingrédients internationaux tels que le fromage et les huîtres, soulignant ainsi les efforts déployés pour renforcer l'attrait du saké à l'échelle mondiale.

Le salon du saké 2025 se tiendra à Osaka en juin, en même temps que l'exposition Osaka-Kansai. La JSS prévoit de continuer à renforcer les cadres afin de rendre le salon du saké plus accessible aux participants internationaux, en leur permettant de découvrir les caractéristiques régionales du saké et de faire l'expérience de son charme moderne. Cette évolution permanente de la foire au saké garantit que le saké continue d'être reconnu et apprécié à l'échelle mondiale, en comblant les fossés culturels et en favorisant une meilleure compréhension et un plus grand amour de la boisson nationale du Japon.