vinetur

# Le saké, le shochu et l'awamori en quête d'un statut de patrimoine de l'UNESCO

Le Japon veut faire reconnaître la production de saké

jeudi 3 octobre 2024




Les techniques traditionnelles de brassage du saké, du shochu et de l'awamori ont récemment été présentées comme candidates à l'inscription sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Cette démarche vise à reconnaître la valeur historique

et culturelle de ces boissons, qui sont profondément liées au patrimoine japonais. Le saké, en particulier, occupe une place particulière dans la culture japonaise, car sa production fait appel à un savoir-faire artisanal méticuleux transmis de génération en génération, utilisant des ingrédients locaux et des méthodes traditionnelles qui remontent à plusieurs siècles. La proposition d'inscription vise à préserver non seulement les méthodes de brassage elles-mêmes, mais aussi le contexte culturel plus large qui entoure le saké, à savoir les rituels, les cérémonies et les coutumes sociales qui font partie de l'identité nationale du Japon.

Pour marquer l'occasion et sensibiliser l'opinion internationale à ce patrimoine, l'Agence nationale des impôts du Japon a lancé une campagne visant à présenter les techniques traditionnelles de brassage du saké à un public mondial. Cette campagne prévoit une série d'événements dans plusieurs pays, au cours desquels les participants pourront déguster du saké accompagné de plats créés par des chefs renommés, mettant ainsi en évidence la polyvalence et la complexité du saké dans différents contextes culinaires. Ces événements sont conçus pour mettre en valeur les qualités uniques du saké et favoriser une meilleure compréhension de son rôle dans la culture japonaise, ainsi que de son potentiel d'association avec les cuisines internationales.

En plus de la campagne promotionnelle, l'Agence nationale des impôts a lancé un programme éducatif exclusif destiné aux sommeliers et aux restaurateurs du monde entier. Cette initiative vise à approfondir la connaissance du saké chez les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, en leur apportant l'expertise nécessaire pour représenter et servir correctement le saké dans leurs établissements. Le programme de formation comprend des ateliers sur la production de saké, les techniques de dégustation et les stratégies d'accord avec les mets, permettant aux participants de comprendre en profondeur les divers profils de saveurs du saké et la manière dont il peut compléter un large éventail de plats. En dotant les sommeliers et les restaurateurs de ces connaissances spécialisées, l'Agence nationale des impôts espère renforcer la présence du saké sur le marché mondial et faire en sorte que les techniques de brassage traditionnelles soient appréciées et préservées pour les générations futures.

Ces efforts arrivent à point nommé, car la popularité internationale du saké n'a cessé de croître ces dernières années. Alors que de plus en plus de consommateurs s'intéressent à la cuisine et à la culture japonaises, la nomination sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO est l'occasion de mieux faire connaître et apprécier le saké à l'échelle mondiale. En mettant en avant ses méthodes de production uniques et la signification culturelle qui l'entoure, le Japon vise à assurer la reconnaissance et la préservation de ces traditions, en veillant à ce qu'elles continuent à prospérer dans un contexte moderne tout en conservant leurs racines historiques.