vinetur

Le saké américain prend de l'ampleur, les rizières du sud alimentant une nouvelle vague de brasseries artisanales.

Les brasseurs locaux associent la tradition japonaise à des ingrédients régionaux, ce qui permet au saké de dépasser les frontières des restaurants japonais et d'entrer dans la culture américaine traditionnelle.

vendredi 22 août 2025



Ces dernières années, le saké américain est apparu comme une nouvelle force sur la scène des boissons du pays, avec des racines profondément ancrées dans les rizières du Sud. Historiquement, la culture du riz dans le Sud était liée au travail des esclaves avant la guerre civile, et aujourd'hui, l'Arkansas est le premier État producteur de riz des États-Unis. Aujourd'hui, cette culture de base est transformée en saké par une nouvelle génération de brasseurs qui s'inspirent à la fois des ressources locales et de la tradition japonaise.

Ben Bell, fondateur d'Origami Sake à Hot Springs, dans l'Arkansas, se souvient de sa première rencontre avec le saké alors qu'il travaillait chez un caviste de Little Rock. Cette expérience l'a conduit au Japon, où il s'est formé auprès de Nanbu Bijin et a obtenu des certifications avancées du Conseil de l'éducation du saké. Après avoir travaillé comme importateur à New York, M. Bell est revenu en Arkansas avec une idée en tête : fabriquer du saké de classe mondiale en utilisant du riz et de l'eau de la région.

Origami Sake a ouvert ses portes en 2022. La brasserie s'approvisionne en riz Yamada Nishiki - considéré comme l'étalon-or du saké - auprès de la ferme Isbell, située à proximité, l'une des deux seules fermes américaines à cultiver cette variété. Origami utilise également des riz Omachi et Somai provenant de producteurs locaux. L'eau provient de l'aquifère de Ouachita Mountain, très prisé pour sa pureté et sa teneur en minéraux idéale pour le brassage. L'objectif de Bell est de voir le saké s'imposer dans les menus des restaurants du Sud et de faire en sorte que les habitants de l'Arkansas soient fiers de leur héritage rizicole.

L'essor du saké américain ne se limite pas à l'Arkansas. Dans tout le pays, les brasseries expérimentent avec des ingrédients et des techniques locaux. À Brooklyn, George Padilla, cofondateur de la boutique Bin Bin Sake, constate que la plupart des clients sont novices en matière de saké et désireux d'apprendre par la dégustation. Il propose des marques nationales comme Brooklyn Kura et Kato Sake Works, ainsi que Dassai Blue, une antenne américaine de la célèbre brasserie japonaise Dassai.

Brooklyn Kura utilise du riz cultivé en Californie et de l'eau des Catskill Mountains pour produire des sakés en petites séries au profil vif et floral. M. Padilla établit un parallèle entre la situation actuelle du saké américain et les débuts du vin de la Napa Valley : dans les deux cas, il a fallu se forger une réputation à partir de rien. Il observe que de plus en plus de sommeliers ajoutent le saké aux menus des restaurants non japonais, bien que la demande des consommateurs soit encore en développement.

La pandémie a joué un rôle dans le développement de l'intérêt pour le saké, car les Américains ont exploré de nouvelles boissons chez eux. Eric Crane, directeur de la formation chez Empire Distributors, explique que si les sommeliers apprécient le saké depuis longtemps, ce n'est que récemment qu'il est apparu plus largement dans les commerces de détail et les restaurants en dehors de la cuisine japonaise. Il souligne que l'éducation reste la clé d'une acceptation plus large.

La fascination des Américains pour la culture japonaise a également contribué à la popularité croissante du saké. L'augmentation du tourisme au Japon et l'exposition à la cuisine, aux médias et à la culture pop japonaise ont rendu le saké plus familier aux consommateurs américains. Des programmes éducatifs tels que ceux proposés par le

WSET et le Brooklyn Kura's Sake Studies Center contribuent à démystifier cette boisson.

Les producteurs japonais s'intéressent à cette tendance. L'installation de Dassai Blue dans le nord de l'État de New York marque un investissement important d'une grande marque japonaise dans la production américaine. D'autres brasseries voient le jour dans tout le pays : Sequoia Sake, à San Francisco, utilise de l'eau de Californie du Nord et du riz biologique ; North American Sake Brewery opère à côté d'un bar à ramen en Virginie ; Arizona Sake incorpore du thé Navajo récolté à l'état sauvage pour donner une touche régionale.

Contrairement au Japon, où des réglementations strictes régissent ce qui peut être étiqueté comme saké, les brasseurs américains travaillent avec moins de restrictions. Cette liberté favorise l'innovation, mais impose également aux producteurs la responsabilité de maintenir la qualité et de respecter la tradition. Bell reconnaît ce défi, soulignant la nécessité d'une autorégulation et d'une sensibilité culturelle alors que les brasseurs américains définissent leur propre approche.

Alors que le riz continue de façonner l'agriculture et l'identité du Sud, son rôle dans la fermentation s'étend au-delà des frontières traditionnelles. Qu'il accompagne un steak ou des tacos ou qu'il soit dégusté seul, le saké américain se taille une place sur les tables du pays, reflétant à la fois le caractère local et l'influence mondiale.