vinetur

Les exportations de saké atteignent le chiffre record de 3,45 millions de caisses après que la reconnaissance du patrimoine de l'UNESCO a stimulé la demande mondiale

La tradition séculaire de brassage du koji au Japon gagne de nouveaux adeptes à l'échelle internationale, tandis que l'éducation et la gastronomie alimentent l'essor mondial du saké.

mercredi 7 janvier 2026



Un an s'est écoulé depuis que l'UNESCO a reconnu les connaissances et les compétences traditionnelles de la fabrication du saké avec le moule koji au Japon en tant que patrimoine culturel immatériel. L'inscription, qui a eu lieu le 5 décembre 2024, a marqué une étape importante pour l'industrie brassicole japonaise. Plutôt que de se concentrer sur une seule technique ou un seul ingrédient, la décision de l'UNESCO reconnaît le savoir collectif, les coutumes et l'artisanat qui ont façonné la fabrication du saké depuis des siècles. Cela inclut le travail des toji (maîtres-brasseurs) et des kurabito (ouvriers de la brasserie), ainsi que les pratiques culturelles qui ont permis à ces traditions d'être transmises de génération en génération.

La fabrication du saké au Japon aurait pris sa forme actuelle il y a plus de 500 ans. Au cœur de ce processus se trouve la moisissure koji, un groupe de micro-organismes qui jouent un rôle clé dans la saccharification et la fermentation des matières premières. Les principales espèces utilisées sont Aspergillus oryzae (moule à koji jaune), Aspergillus luchuensis (moule à koji noir) et Aspergillus kawachii (moule à koji blanc). Ces moisissures ont été soigneusement sélectionnées et affinées dans les brasseries japonaises parmi des dizaines de milliers d'espèces de moisissures dans le monde.

Dans la production de saké, le koji jaune est cultivé sur du riz cuit à la vapeur pour créer du malt de riz, tandis que les koji noir et blanc sont utilisés dans la fabrication du shochu et de l'awamori, souvent sur du riz ou de l'orge.

Le processus commence avec le tane-koji, ou démarreur de koji, qui consiste en des spores produites par des fabricants spécialisés depuis le XVIIIe siècle. Chaque brasserie choisit son moule de koji en fonction du profil de goût souhaité, du climat local et des matières premières disponibles. Les enzymes produites par les différentes souches de koji influencent le goût et l'arôme du produit final. Si d'autres pays d'Asie de l'Est utilisent également des cultures de fermentation, la culture systématique de koji sur des ingrédients cuits à la vapeur pour des aliments tels que le miso, la sauce soja, le mirin et le saké est unique en son genre au Japon.

En 2024, les exportations de saké ont atteint un niveau record, avec des expéditions vers 80 pays totalisant 3,45 millions de caisses de neuf litres et une valeur d'exportation de 43,5 milliards de yens. De janvier à octobre 2025, les exportations ont continué à croître à un taux annuel de 8 %. L'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu (JSS) s'est concentrée sur l'éducation et le marketing expérientiel dans les régions où la culture du saké est encore en développement, telles que l'Europe de l'Est et l'Amérique latine.

En Pologne, Dawid Sojka, de SommEvent, a introduit le saké par le biais de sessions de formation obligatoires et de dégustations avant l'achat. Il rapporte qu'environ 90 % des participants trouvent un saké qu'ils apprécient après avoir goûté différentes variétés. En Europe occidentale, le saké devient de plus en plus courant dans la gastronomie ; environ un cinquième des restaurants français trois étoiles au guide Michelin le proposent aujourd'hui. Des chefs comme Andoni Luis Aduriz, du restaurant Mugaritz en Espagne, ont intégré le koji dans leur cuisine pour ses propriétés transformatrices - décomposition des amidons en sucres et des protéines en acides aminés -, ce qui donne de nouvelles saveurs et textures qui se marient bien avec le saké.

Luke French, chef du restaurant Jöro, dans le nord de l'Angleterre, souligne également l'importance du koji dans sa cuisine pour sa capacité à créer des saveurs uniques grâce à diverses préparations.

La préservation de ce patrimoine repose non seulement sur la documentation, mais aussi sur les personnes qui continuent à pratiquer et à enseigner ces techniques. Tatsuya Ishikawa, président de la Japan Toji Guild Association, insiste sur la nécessité de créer des environnements où les nouvelles générations peuvent apprendre les méthodes traditionnelles directement auprès de brasseurs expérimentés.

La JSS représente environ 1 600 producteurs de saké, de shochu, d'awamori et de mirin dans tout le Japon. Sa mission consiste notamment à créer une demande pour ces boissons nationales afin d'assurer la continuité de leur production et de leur transmission. En septembre 2025, lors du concours du meilleur sommelier de l'ASI pour l'Asie et le Pacifique à Kuala Lumpur, une masterclass a permis aux participants de découvrir l'importance culturelle du saké. Reese Choi, de Hong Kong, qui a remporté le titre de meilleur sommelier lors de cet événement, a décrit le saké comme l'incarnation de la culture japonaise.

Le 6 décembre 2025, un événement a été organisé à Asakusa, Tokyo, pour marquer le premier anniversaire de la reconnaissance du saké par l'UNESCO. Brasseurs, éducateurs, mixologues, chefs cuisiniers et autres parties prenantes se sont réunis pour discuter de l'avenir de la fabrication du saké à base de koji. Malgré la diversité de leurs origines, les participants partagent la même volonté de préserver et de développer cette tradition, tant au Japon qu'à l'étranger.

La JSS prévoit de continuer à promouvoir le saké et les boissons apparentées dans le monde entier tout en soutenant les efforts visant à transmettre les techniques de brassage enracinées dans la culture du koji. Alors que l'intérêt mondial pour les traditions alimentaires et les boissons japonaises va croissant, la reconnaissance de l'UNESCO est à la fois un honneur et une responsabilité pour les personnes impliquées dans cet artisanat séculaire.