

Dégustation Publique !

L'évènement Kura Master comporte deux parties. La première est assurée par d'éminents professionnels autour d'un jury « saké » et un jury « honkaku-shochu & awamori ». La seconde, quant à elle, est ouverte au grand public qui serait intéressé par les boissons japonaises. L'entrée se fera sur inscription sur le lien suivant : <https://my.weezevent.com/kura-master-2023-degustation-dalcool-japonais>



De gauche à droite : Frédéric Devautour, Xavier Thuizat, Fabrice Sommier, Philippe Faure-Brac et Florent Martin

Le Meilleur des Deux Mondes

De Dom Pérignon au Saké

Beaucoup d'entre vous connaissent Richard Geoffroy, qui a officié en tant que chef de cave pendant presque 30 ans auprès de l'une des plus prestigieuses marques de Champagne. L'homme ou plutôt la légende voue désormais sa vie à la production de saké japonais dans sa propre brasserie à Shiraiwa, située dans la préfecture de Toyama. Il nous avait fait l'honneur de nous présenter en 2020 lors d'une masterclass son saké IWA5 qui fait aujourd'hui sa fierté. Forbes lui a consacré un portrait complet de plusieurs pages.



Alors que nous ne sommes désormais plus qu'à moins de trois semaines de notre grand évènement annuel, que nos préparatifs avancent bon train et que tous les indicateurs laissent présager que l'édition Kura Master 2023 s'apprête à marquer tous les esprits par la qualité des boissons participantes, l'excellence des jurys et les nouveautés proposées, nous avons appris que M. Xavier THUIZAT, chef sommelier aux multiples casquettes et aux titres innombrables (dont celui de meilleur sommelier de France et de meilleur ouvrier de France) a intégré l'Union de la Sommelierie Française en qualité de trésorier. Il s'agit d'une association qui depuis la fin des années 1960, succédant à l'Union des Sommeliers fondée au début du siècle, œuvre de toutes ses forces pour promouvoir l'indispensable métier de sommelier. Elle participe conjointement avec l'Association de la Sommelierie Internationale aux concours de Meilleur Sommelier de France et de Meilleur Sommelier du Monde (l'édition de cette année a d'ailleurs eu lieu en France et aura débouché sur la victoire du candidat letton, M. Raimonds TOMSONS qui a d'ailleurs déclaré que « gagner à Paris, en terre sainte du vin, était un véritable rêve »).

Depuis 2020, la JSS (la Japan Sake and Shochu Makers Association) que vous connaissez désormais pour être un des acteurs japonais du monde des alcools nippons parmi les plus actifs sur le plan international, entretient un partenariat privilégié avec l'UDSF qui a déjà permis à de nombreux sommeliers de pouvoir s'initier ou développer leurs connaissances des boissons japonaises et ainsi étoffer la palette qu'ils sont susceptibles de présenter à leur clientèle. L'une des grandes préoccupations de Kura Master est de faire prendre conscience aux Français que le saké ou le shochu ne s'allie pas uniquement avec la cuisine japonaise mais peut se marier avec des plats des principales cuisines occidentales. Par son prestige, par la noblesse de sa mission, et par la qualité de ses membres, l'UDSF est une association-phare dans le monde de la sommelierie. C'est avec grand plaisir que nous voyons jour après jour de grands professionnels du vin et des acteurs aussi éminents que cette dernière s'intéresser de très près aux qualités des boissons japonaises qui viennent non pas supplanter le vin mais agréablement le compléter.

La curiosité à découvrir du mois

Le Yogurt-shu

De la liqueur de yaourt ? Pareille boisson sonnerait presque comme une plaisanterie, tant les deux termes qui la définissent, nous paraissent appartenir à deux mondes aussi opposés que radicalement différents : la liqueur s'adresse en effet strictement aux adultes, tandis que le yaourt régalerait plutôt les enfants. Et pourtant, le yôguruto-shu (ヨーグルト酒), comme l'appellent les Japonais par un terme dont on aura rapidement déduit l'étymologie, existe bel et bien, et réjouit même une très large communauté d'amateurs. Le saviez-vous ? Il s'agit d'une boisson pouvant être bue en apéritif ou en digestif, mais qui, à l'évidence, accompagnera difficilement un repas, du fait de sa grande onctuosité. Elle s'obtient ni plus ni moins par un mélange de yaourt et d'alcool (principalement du *nihonshu*, le saké japonais, mais le *makkori*, un alcool coréen peut également être mis à l'honneur). Les résultats obtenus dépendent alors de la proportion du premier et du type du second.



Le saké : un nectar qui fait saliver !

Origines historiques et genèse mythologique du nihonshu



Quelques précisions lexicales :

La boisson que nous appelons saké est appelée *nihonshu* au Japon. Le terme saké est en effet une appellation générale qui renvoie à n'importe quelle boisson alcoolisée, que celle-ci soit un cocktail acidulé industriel ou bien une excellente vodka finlandaise. À l'oral, cette appellation est précédée d'un préfixe qualifié d'honorifique « o » (o-saké) que l'on retrouve dans d'autres termes comme l'argent (o-kané), le bain (o-furo) ou bien encore les baguettes (o-hashii), et sans lequel le niveau de langage de celui qui parle baisse d'un cran, frôlant alors une familiarité qui peut être déplacée. Une bonne façon de s'en rappeler est de se dire « qu'un bon saké sans eau fait grimacer » !! À l'inverse, le mot *nihonshu* qui signifie littéralement « alcool du Japon » cible uniquement cette boisson qui nous intéresse et qui se heurte toujours tristement à des aprioris fort malheureux dans notre pays. Le *nihonshu* ou,

puisque le terme est désormais dans notre langue, le saké japonais, est élaboré à partir de riz, d'eau, de levures et d'un dernier élément qui échappera peut-être à la compréhension du néophyte : le *kôji* (麹). Après avoir fait cuire le riz, l'artisan va en effet en champ ponctionner une partie pour la mélanger à un champignon dont l'essence le rapproche de la moisissure de nos fromages (et qui est appelé *kôji-kin* 麹菌 en japonais) dans le but de transformer l'amidon présent dans le riz en sucre, ce qui rendra possible ensuite une fermentation alcoolique (grâce à l'ajout de levures qui, à leur tour, transformeront le sucre en alcool). Outre le savoir-faire et le niveau de technicité de l'artisan, la qualité d'un saké dépend donc de la variété et de la qualité du riz utilisé, tout comme de la pureté de l'eau employée. Les *kuramoto* (producteur de saké) ne s'y trompent pas et cherchent à mettre en avant l'environnement naturel dans lequel ils se sont installés. Quant à la catégorisation des sakés, si peu compréhensible pour le néophyte non-japonais, elle dépend d'autres facteurs sur lesquels nous reviendront une prochaine fois en détails.

Sans mastication, pas de plaisir :

Devant les ingrédients indispensables à l'élaboration de cette boisson, nous pouvons en déduire que son apparition coïncide probablement avec les débuts de la riziculture au Japon, c'est à dire durant la période Yayoi (Entre 300 av. JC et 300 ap. JC) même si des spécialistes défendent aujourd'hui l'hypothèse d'un enracinement plus ancien encore. C'est logique : sans riz, il serait difficile de faire un alcool de riz... Par ailleurs, les techniques rizicoles étant passées de la Chine antique aux actuelles régions du Kyûshû et du Kansai, avant de se diffuser dans le reste de l'archipel, il est probable que ce soit avant tout dans ces régions que les premiers sakés furent fabriqués. La plus ancienne mention du saké japonais se trouve dans un des *fûdoki* qui nous sont parvenus. Les *fûdoki* sont des registres commandés par l'impératrice Gemmei en 713, compilant l'essentiel des coutumes et traditions des différentes provinces japonaises dont certaines étaient alors déjà éteintes ou en passe de l'être. Les textes mentionnent une boisson que le japonais moderne connaît sous le nom de *kuchikamizake* et dont le processus d'élaboration diffère de celui du saké que nous connaissons. La fabrication de cette boisson alcoolisée s'inscrivait au cœur de rituels shintoïstes, la religion ancestrale du Japon. De jeunes femmes vierges, considérées comme sacrées car au service des divinités, mâchaient du riz cuit pour le mélanger à leur salive, avant de recracher ensuite le liquide obtenu dans un récipient, que le prêtre du temple laissait reposer plusieurs jours. Cette démarche, qui nous semble aussi cocasse que peu ragoutante, n'est pas anodine. Pendant la mastication, les enzymes présents dans la salive viennent en effet attaquer l'amidon du riz et transformer celui-ci en glucose (les scientifiques parlent d'un phénomène de *glycation*), qui sera ensuite fermenté en alcool grâce aux levures présentes naturellement dans l'air. Avec le temps, le ferment salivaire sera progressivement remplacé par le *kôji* que nous avons explicité plus haut. Plus personne ne fabrique donc plus de saké de cette manière, mais on peut noter une proximité linguistique claire entre le verbe renvoyant à l'action de brasser de l'alcool (*kamosu*) et l'action de mâcher (*kamu*). Par ailleurs, les férus de janimation connaissent sûrement le film *Your Name* de Makoto Shinkai dans lequel une scène montre l'héroïne confectionner ce genre de saké avec sa sœur.

Le premier saké japonais était-il divin ?

La toute première boisson alcoolisée de l'histoire japonaise semble avoir eu, sinon un goût divin, du moins une origine divine. C'est le texte du *Kojiki* qui la mentionne : d'après l'évocation qui en est faite, il ne semble toutefois pas que cette boisson ait été tirée du riz, comme le nihonshu, mais plutôt de noix et de fruits. Dans la mythologie japonaise, **Susanô** est présenté comme le frère d'Amaterasu, la déesse éblouissante du Soleil et le dieu régnant sur les mers. D'une nature colérique, instable, lunatique et capricieuse, c'est un personnage ambigu qui n'a de cesse tantôt de harceler son père pour lui demander la permission de pénétrer dans les Enfers où se trouve sa mère, tantôt de chercher des noises à sa sœur. C'est d'ailleurs au terme d'une brouille avec celle-ci qu'il se retrouve expulsé des hauteurs célestes, et qu'il arrive à Izumo, une ancienne province japonaise. Là, il rencontre un couple de vieillard et leur fille nommée Kushinada, qui lui racontent en pleurant qu'un monstre doté de 8 têtes et de 8 queues, vient tous les ans leur dévorer une de leurs 8 filles, et qu'il reviendra demain pour leur ôter la dernière. Ému et surtout fasciné par la jeune fille, Susanô propose alors son aide contre la main de celle-ci. Les deux parents éplorés acceptent sans tarder. Susanô transforme alors leur fille en un peigne qu'il vient fixer dans sa chevelure, puis il demande aux villageois faire construire des barricades autour d'un vaste champ, avec 8 portes, devant chacune desquelles il fait entreposer une cuve remplie d'un alcool fort et doux, ayant été filtré 7 fois. Le lendemain, **Yamata Orochi**, monstre hideux, approche en déclenchant orages et éclairs. Attirée par l'odeur sucrée de l'alcool, l'immonde bête s'abstient néanmoins d'attaquer immédiatement et vient boire entièrement le contenu de chacune des cuves avant de s'écrouler de sommeil. Susanô en profite alors pour trancher une à une toutes les têtes du monstre, et faire de même avec chacune de ses queues. Au moment de trancher la toute dernière, son arme rencontre néanmoins une certaine résistance. Il plonge ses mains dans l'appendice de la créature et en sort une magnifique épée longue (la lame *kusanagi-no-tsurugi* qui comptera parmi l'une des trois reliques sacrées légitimant le trône impérial japonais). Après avoir terrassé le monstre, Susanô se maria avec la princesse et offrit l'épée sacrée à sa sœur en guise de réconciliation. Il s'installa à Izumo et honora sa femme le tout premier *waka* de l'Histoire.

