OCTOBRE
2023

KURA GAZETTE

La revue d'actualité des alcools japonais en France

Numéro
23

LE SAKÉ JAPONAIS AU CENTRE DU WHISKY LIVE PARIS !
Les professionnels du secteur et tous les amateurs de spiritueux que compte la capitale avaient réservé leur journée. Le Whisky Live Paris qui nous donne rendez-vous tous les ans depuis 2004 dans la grande halle de la Villette revenait pour s'inscrire de nouveau comme le plus grand salon de dégustation de spiritueux de toute l'Europe : ce n'était ni le moment ni la saison d'être aux fraises ! 15.000 m2 : si les whiskies et bourbons se taillent légitimement la part du lion, les allées du salon présentent depuis longtemps aux visiteurs la possibilité de découvrir de nombreux autres alcools : gin, calvados, rhum, et bien sûr… des shochu et des nihonshu ! C'est d'ailleurs la raison première pour laquelle nous y étions.
Le salon : https://www.whiskylive.fr/

DES SHOCHU DE QUALITÉ VOISINENT DE RARES KOSHU
vous ne pouviez pas rater l'espace consacré aux sakés puisque celui-ci se trouvait littéralement au centre du salon. Entre les autres nectars asiatiques (les whiskies nippons dont la réputation n'est plus à établir, tout comme celle du whisky taiwanais Kavalan, mais également les produits de nos amis des 3S Super Shochu Spirits, qui importent notamment "Aokage" de la distillerie Yanagita, qui a obtenu le Prix du Président de notre concours shochu cette année) et puis les whiskies écossais, le "Sake district" était parfaitement bien situé et il fallait s'être un trop attardé aux stands de calvados normands et de whiskies bretons près de l'entrée pour le rater.
Les 3S : https://supershochuspirits.com/fr/

DES BRASSERIES JAPONAISES… ET FRANÇAISES !
Comme à chaque fois, les passionnés de saké étaient au rendez-vous et quant aux curieux encore néophytes, ils pouvaient compter notamment sur le magnifique visuel du stand Dassai ou bien sur les koshu ambrés qui brillaient de mille feux sur le stand d'inishie pour se laisser tenter. Le personnel de La Maison du Saké était au service des visiteurs et déployait toute sa science pour initier et répondre aux questions des professionnels les plus savants. Les maisons japonaises étaient notamment représentées par Kizakura (Kyôto), Kinryo (Kagawa), Izumibashi (Kanagawa) et Hakutsuru (Hyogo). Nous saluons également la présence de nos amis des Larmes du Levant et de Wakaze !
La Maison du Saké : https://www.lamaisondusake.com/

LA PRÉFECTURE D'AKITA CHEZ LES AMIS D'UMAMI
À quelques encablures de la place de la République dans le Xème arrondissement de Paris se trouve une enseigne que les aficionados de matcha connaissent particulièrement bien : l'Umami Matcha Café. Mais ce très joli salon de thé ne se résume pas à offrir à sa clientèle des rafraichissements, boissons chaudes et encas. Le commerce abrite aussi une partie épicerie dans laquelle vous trouverez de très beaux produits en provenance du Japon, tous triés sur le volet, qui ne manqueront pas tantôt de vous aider dans votre cuisine, tantôt simplement de ravir votre palais et celui de vos invités. L'enseigne invite régulièrement des producteurs japonais et a ainsi organisé une journée consacrée à la région d'Akita durant laquelle les Parisiens qui nous suivent le plus fidèlement ont pu rencontrer le kuramoto de la maison Kimura qui produit notamment le "Fukukomachi" dont le junmai-ginjo se classe régulièrement dans le (très) haut de notre classement.
L'épicerie : https://www.umamiparis.com/fr/

HORTICULTURE, ART ET SAKE AU PARC FLORAL

À la suite du succès des deux premières éditions, Bonsaï Culture Expo offrait ce mois-ci pour la 3ème fois, une expérience de qualité à tous les amateurs de cet arbre nain ainsi qu'aux esprits curieux férus de culture japonaise. Les bonsaï présentés, véritables témoins du savoir-faire et incarnation florale de la patience de ceux qui les ont entretenus à travers le temps, sont de véritables œuvres d'art. Des experts ont accepté de partager leurs connaissances et leurs techniques pour élargir le cercle des aficionados et enrichir le niveau de technicité des plus expérimentés d'entre les visiteurs.

Le salon : https://bonsaiculture.fr/expo/

UN MATSURI AUTOMNAL EN ATTENDANT LA 3ÈME ÉDITION !

Le festival japonais Matsuri a été l'événement de cet été. Gourmets japanophiles, véritables passionnés de la culture japonaise ou simples esprits curieux, vous avez été presque 30.000 cet été à venir lors de sa deuxième édition qui s'est tenue dans le parc floral et nombreux sont ceux qui se languissent et trouvent le temps très long d'ici la prochaine… Comme pour vous faire patienter, Matsuri était présent à l'occasion de la Bonsaï Expo, sous la forme d'un grand espace restauration dans lequel Galerie K donnait le "la" en termes de sakés et de shochu (préparés en yuwari – avec de l'eau chaude – ce qui était un bonus non négligeable en cette période de changement saisonnier). De la washoku (cuisine japonaise) proposée par les amis du Onigiri Club, de Shinjuku Pigalle ou bien encore de Yabai Sando a permis de satisfaire tous les appétits creusés par des déambulations dans le parc floral et des wagashi (pâtisserie japonaise) étaient également au menu pour contenter tous les becs sucrés d'entre vous !

L'importateur de boissons nippones : https://galeriekparis.com/fr/

SOIRÉE SAKÉ DANS LE ROYAUME DE L'INARIZUSHI

Jusqu'à l'arrivée dans la capitale de l'enseigne "oinari" tenue par le chef Iwasa, nombreux étaient les Français qui ignoraient encore tout de l'inari-zushi, ce plat qui semble se confondre avec les sushi à l'oral mais qui s'en écarte sensiblement dans l'assiette puisque s'il contient du riz vinaigré, il est en fait placé à l'intérieur de petites poches de tofu frit. La plupart des Japonais les consomme ainsi en bento, au déjeuner. M. Iwasa en a fait son plat-phare mais en soirée, son restaurant se mue en véritable izakaya où viennent s'attabler tout ce que Pigalle compte d'adorateurs de la nourriture japonaise. Grand amateur de saké, il organise également régulièrement des rencontres entre sa clientèle et des producteurs nippons. C'était le cas ce mois-ci avec M. Toshimori de la brasserie éponyme, venu présenter sa gamme de sakés "hitosuji" dont le junmai-ginjô kinrei décroche quasiment tous les ans une médaille à notre concours. L'homme, aussi aimable qu'intarissable, s'est fait un plaisir de répondre aux questions de la clientèle.

Oinari : http://oinariparis.com

LE PRIX DU PRÉSIDENT DE NOTRE CONCOURS "SAKÉ" SOLD OUT !

Les répercussions de notre dernier palmarès n'ont pas tardé avant de se faire sentir. La maison "Yamadashoten" récompensée pour son remarquable "Tamakashiwa Junmai daiginjo", était déjà connue de nos membres du jury les plus fidèles puisque déjà couronnée de plusieurs médailles depuis 2017 mais cet été fut l'été de sa consécration ultime ! C'est avec un certain plaisir et même une certaine fierté que nous pouvons constater le succès rencontré par cette boisson depuis l'annonce de ce prix : les commandes ont été temporairement stoppées pour permettre à la maison de suivre leur rythme frénétique et si vous avez eu la chance de pouvoir en commander une bouteille, vous la recevez dans un écrin magnifique qui fait la part belle à notre évènement et à ce prix que beaucoup de kuramoto doivent désormais très probablement lui envie

La brasserie : https://www.kura-yamada.com/

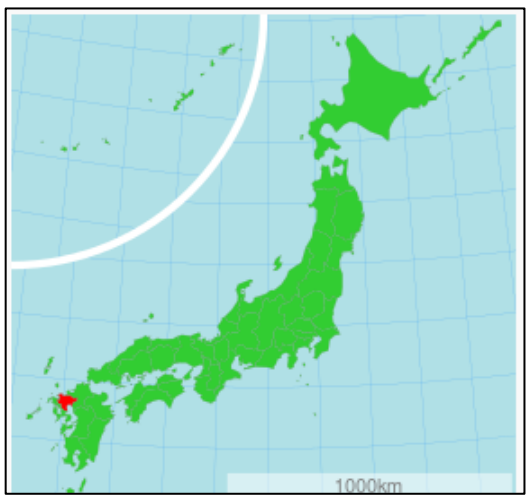
ET LE MOIS PROCHAIN ?

- Le salon "Spirits of Japan" : 12 & 13 novembre (https://www.spiritsofjapan.org)
- La shochu week : du 11 au 18 novembre (dans les meilleurs bars parisiens)

LE BIJOU DE KYÛSHU A UN NOM : SAGA

Embarquez vers l'ancien fief du prestigieux clan Nabeshima

Un voyage dans l'archipel nippon nécessite moins un doctorat en civilisation japonaise qu'un passeport encore valide et de bonnes chaussures. Ça, et un tant soit peu de préparation bien sûr ! Surtout si on veut quitter la zone métropolitaine tokyoite, sortir de l'ornière et avancer jusqu'à ces régions les plus méridionales de l'archipel, comme celle de Kyûshû. La préfecture de Saga se trouve sur au Nord-Ouest de l'île, avec sur son flanc Est, la préfecture Fukuoka et sur son franc Ouest, la préfecture Nagasaki. Au nord s'étend la mer de Genkai tandis qu'au Sud, la région fait face à la mer d'Ariake. La préfecture n'est pas qu'une simple porte océane et compte également sur ses terres intérieures, des massifs d'altitude moyenne émaillés de sources qui viennent gonfler des rivières coulant dans toute la région en contrebas, venant ainsi alimenter les rizières et en cela approvisionner les brasseries et distilleries locales de l'ingrédient indispensable à la production de ces élixirs dont nous raffolons tant. Les plaines de Saga sont des greniers à céréales et les températures moyennes de la région n'excédant pas 16 degrés, celle-ci présente un climat tempéré très agréable tout au long de l'année. C'est dans cette région que les Historiens s'accordent à dire que la riziculture a commencé et c'est d'ailleurs dans les environs que des fouilles archéologiques ont mis à jour des restes de la culture Yayoi qui a succédé à la culture Jômon (une période couvrant -18.000 à -300 av. J-C) et dont les poteries élaborées font la fierté des Japonais. Mais l'endroit est depuis lors connu davantage pour l'école d'arita-yaki, qui compte parmi les écoles de porcelaine les plus connues au monde et dont d'innombrables chef-d'œuvre sont sortis des fours. Les amateurs de littérature japonaise connaissent également la région pour son "Hagakure" (littéralement "caché dans le feuillage"), connu comme étant une sorte de manuel de stoïcisme ou de guide spirituel destiné aux guerriers, et rédigé par un membre du clan local, les Nabeshima qui l'auront longtemps gardé secret. Cet ouvrage a été popularisé en Occident sous le titre de "Livre du Samuraï" et a même fait l'objet d'un film de Jim Jarmush avec Forest Whitaker intitulé "Ghost Dog" (1999). Enfin, concernant un sujet qui est susceptible d'intéresser directement toute personne qui suit notre actualité, la région est connue comme une terre donnant d'excellents sakés, et comme étant la terre présentant la concentration de brasseries la plus élevée. Par ailleurs, c'est même la préfecture qui, de toutes celles qui composent l'île de Kyûshû, présente la consommation la plus élevée par habitant, tandis que Saga est la ville qui a consommé le plus de saké dans tout le pays en 2018 et que la région est . Nous verrons sur la page suivante quels sont les particularités des boissons de ce terroir.



Nous avons déjà dit plus haut que la région bénéficiait non seulement d'un climat tempéré mais également d'une profusion de sources et de rivières qui lui garantissait une eau d'excellente qualité, élément essentiel s'il en est à la fabrication de saké. L'eau utilisée par les brasseries provient notamment du mont Sefuri au Nord et du mont Tara au sud. Quant au second ingrédient indispensable à la production de bons sakés, il s'agit bien entendu de la céréale la plus chère aux yeux des Japonais, le riz, qui est cultivé dans la région depuis deux millénaires, comme l'attestent les ruines du site de Yoshinogari et de Nabata, parmi les plus anciennes du Japon. La préfecture est par ailleurs l'une des régions les plus fertiles et les plus productrices de toute l'île. Elle a la chance donc de réunir toutes les conditions pour produire du bon saké et elle le fait. Les "sakés Saga" sont caractérisés par un goût onctueux, très finement sucré et présentent une grande richesse aromatique. Ils sont aptes à accompagner vos repas et raviront tous vos convives. En 2013, la préfecture de Saga est la première à lancer un décret encourageant les habitants de la région à trinquer avec la production locale de saké et organise également tous les ans un "jour du saké" le 1er octobre durant lequel toute la population se retrouve et célèbre l'excellence de ce pan de l'artisanat local. Lors du dixième anniversaire de ce décret, des producteurs locaux se sont connectés en direct du Japon pour fêter le jour du nihonshu en plein Salon du Saké organisé à Paris. Par ailleurs, nous l'avons déjà évoqué un peu plus haut, mais la région peut s'énorgueillir aussi de posséder de la vaisselle en porcelaine grâce à laquelle elle peut sublimer les saveurs de ses boissons. Les porcelaines des écoles d'Imari et d'Arita remontent ainsi à l'an 1616 et il ne fallut pas attendre longtemps avant que les exportations de ces pièces commencent vers le vieux continent où elles sut séduire les différentes cours européennes. Ces traditions artisanales, conservées et transmises dans des familles depuis des générations sauront ravir vos pupilles tandis que vous vos papilles seront, elles, pleinement satisfaites des mets locaux et des sakés de Saga si gustativement généreux !

Alors n'hésitez pas à aller baguenauder sur les routes de Saga et partagez-nous vos découvertes du coin !!!!