

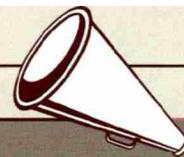


Horeca
1634 La Roche
026 565 22 73
www.mediaffair.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 6'700
Parution: 4x/année

N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 12
Surface: 46'307 mm²

CHRONIQUE DIONYSIAQUE



LA
CHRONIQUE

ÉLOGE DU SAKÉ



Depuis près de quarante ans, je déguste avec enthousiasme la gastronomie japonaise. Je précise la haute gastronomie japonaise, celle élaborée par des chefs japonais qui travaillent de beaux produits, ce qui est aux antipodes des sushis-bars qui éclosent sur les grands boulevards de la plupart des villes européennes. Résumer cette cuisine raffinée à des sushis très médiocres vendus pour être absorbés sur place ou à l'emporter dans des restaurants avec un personnel, certes asiatique, en tout cas pas japonais, c'est un peu le prolongement des pizzas industrielles qui s'autoproclament représentantes de la vraie cuisine italienne. Je force à peine le trait. Lorsque l'on parle du saké, la plupart des européens n'ont peu ou pas d'opinion sur le sujet en dehors de caractéristiques très générales du genre: «c'est très alcoolisé et cela se boit chaud». Le riz étant la nourriture de la majeure partie des

7 239 152 357 habitants, à ce jour, de notre planète, il m'apparaît opportun et urgent d'explorer ce breuvage qui en matière de complexité, de savoir-faire n'a rien à envier au jus de raisin fermenté, j'ai nommé le vin. Au cours d'un récent voyage au Japon, j'ai largement étudié cette boisson qui est le résultat d'une évolution de techniques qui s'est déroulée sur une période de plus de mille ans, par étape, de façon empirique, avec pragmatisme et une bonne part d'observation.

Les premiers textes attestant de son existence nous ont été laissés, au troisième siècle, par les Chinois dans les chroniques des Trois Royaumes où on lit: «père, fils, homme ou femme, tous aiment le saké». L'usage du saké était lié aux cultes rituels dont les cérémonies funèbres étaient un des éléments. On ne peut donc s'empêcher de rapprocher l'usage du saké dans les rites sacrés avec la place du vin chez les Grecs anciens, au



Horeca
1634 La Roche
026 565 22 73
www.mediaffair.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 6'700
Parution: 4x/année

N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 12
Surface: 46'307 mm²

cinquième siècle, dans le culte de Dionysos. À la Cour impériale de Nara, vers l'an 710, des notes rédigées sur les coutumes locales mentionnent l'existence d'un saké fermenté après mastication du riz. Si le saké est la dénomination des Chinois, d'un alcool de riz fermenté, les Japonais le traduisent simplement par «alcool». L'appellation générique du saké japonais est nihon-shu. Comme pour la vigne, où l'ampélographie décrit des centaines de cépages, il existe avec le riz des variétés nombreuses, entre 60 et 80 types, que l'on peut classer en deux groupes: les riz alimentaires et les riz sakéïfaires. Ces derniers sont utilisés pour la production du saké même si l'usage d'un riz alimentaire est aussi possible. Parmi les riz dévolus à l'élaboration, la variété Yamada Nishiki est la plus convoitée et la plus connue. Dans le long processus d'élaboration du saké, deux opérations sont déterminantes: le polissage des grains de riz qui selon le pourcentage opéré vont peu à peu conférer au grain l'aspect facetté d'un diamant. Enfin, l'ensemencement du riz par un champignon nommé koji qui avec l'ajout de levures va devenir générateur d'enzymes. Si un saké ordinaire appelé futsû-shu soulève peu les passions, il faut se tourner vers les sakés d'appellation: tokutei-meishôshu qui atteint un taux de polissage de 30%.

Au sommet de cette hiérarchie, on distingue les honjôzô-shu qui sont des sakés mutés avec ajout d'alcool avant la filtration. Le sommet de l'art des maîtres-brasseurs est un saké nommé junmaï, pur riz, sans ajout de distillat d'alcool. Selon le degré de polissage, on distingue le junmaï ginjô avec un taux de polissage d'au moins 40%. Mais on touche au sublime avec le junmaï daiginjô et son taux de polissage de 50% et pouvant encore aller au-delà. Seul le cœur du

grain de riz riche en amidon est conservé et tout le savoir-faire lors du brassage va alors s'exprimer. Ce cru se boit tempéré ou frais afin qu'il développe sa large gamme aromatique.

Lors de mon voyage, j'ai pu constater la riche palette des saveurs des junmaï daiginjo, en parfaite harmonie avec les cuisines locales propres à chaque région. Il reste cependant, pour un palais occidental, à définir des fragrances nouvelles, des couleurs inédites, des nez que l'on tente de rapprocher de saveurs connues: pâte d'amande, cire d'abeille, résine de pin, etc. Les Japonais, amoureux notamment des grands vins de la Bourgogne, ont fait l'essentiel du chemin à la rencontre du fruit de la vigne. Il me semble que les Européens doivent avoir cette curiosité qui leur fera faire le premier pas dans un univers fascinant, harmonieux et enrichissant.

PIERRE CHEVRIER



Le Vin d'hier, vins historiques et d'exception

Ed Slatkine
Pour recevoir le bon de
commande, contacter
pvpc@gmx.ch