

LE SAKE

Toute la rigueur et l'amour de la perfection à la japonaise au cœur d'une bouteille.

Le saké est la boisson spiritueuse traditionnelle du Japon par excellence.

Le saké est un alcool traditionnel japonais, un vin à base de riz.

On lui a longtemps alloué le rôle de « lubrifiant social », un incitateur à la communication. Certains le considèrent même comme indispensable aux fêtes et il fut longtemps offert aux dieux au cours de cérémonies célébrant les récoltes exceptionnelles et magnifiques. Le saké est omniprésent dans l'histoire japonaise.

Les festivités religieuses, bourgeoises et aristocratiques sont arrosées de saké. Il est si apprécié dans certaines régions qu'il constitue 80% des boissons alcoolisées consommées. Aujourd'hui encore, de nombreuses brasseries japonaises produisent du saké, et malgré cela, il est encore assez difficile de trouver du saké hors du Japon. Au Japon à l'heure du repas il est servi bien chaud dans une bouteille de porcelaine fine et versé en petites quantités dans de minuscules gobelets de porcelaine fine pour qu'il conserve toujours son bon degré de chaleur. Si vous allez au Japon, il vous faut goûter à cet alcool typique ; un voyage au Japon sans goûter le saké serait un peu comme aller en Belgique sans goûter à la bière...

KANPAÏ