

# Cérémonie saké

La région de Niigata, au nord-ouest du Japon, prépare les meilleurs sakés du monde. Un goût unique allié à des rituels ancestraux. Découverte.

Texte Marie Létang-Horay

DEPUIS TOKYO, le Shinkansen file entre les montagnes et les champs, pour enfin atteindre Niigata deux heures plus tard, au bord de la mer du Japon. Si la ville est peu connue des touristes, elle est une référence en matière de gastronomie pour tous les Japonais. Mais en dehors du poisson cru, des soba et du ragoût Noppé, la spécialité de la région est le saké, dont la réputation dépasse les frontières de l'archipel. Et il y a une raison : la pureté de l'eau issue de la fonte des neiges sur les montagnes toutes proches et les rizières à perte de vue, qui ont fait de la région le premier producteur de riz du Japon. Dans les restaurants, le riz Koshihikari se déguste d'ailleurs pur, juste cuit à la vapeur, pour conserver son goût unique. Un mets quasi gastronomique pour les Japonais.

Ici, les premières brasseries datent de l'époque d'Edo, au XVII<sup>e</sup> siècle. On en compte aujourd'hui quatre-vingt-dix, chacune produisant un saké d'exception aux déclinaisons de saveurs infinies. Rien à voir avec l'alcool de riz chinois tord-boyaux servi dans les restaurants européens. Le saké doit sa noblesse au taux de polissage : chez Imayo Tsukasa, le grain de riz est poli jusqu'à 75% de sa surface, selon les différents sakés que propose cette brasserie presque tricentenaire. La cuisson à la vapeur, la fermentation, le pressage... Les nombreux procédés nécessaires à l'élaboration ont

traversé les années. Les ouvriers, avec des gestes cadencés, répètent une chorégraphie immuable et parfaitement maîtrisée.

Mais à Niigata, on apprend, entre autres, que le saké n'est pas juste une boisson, c'est un rituel. Au musée des Cultures du Nord, une maison traditionnelle de 1882, on peut découvrir les "shuki", ces petits verres en céramique dans lesquels la boisson est servie encore aujourd'hui. Leur particularité : chaque création est le reflet d'un territoire et de son histoire. Ainsi les Mumyoï, conçus à partir d'argile rouge, proviennent de l'île de Sado, rocher vert caressé par le vent, auquel on accède en ferry.

Si les côtes sauvages de Sado attirent les randonneurs et ses petites criques les baignades estivales, ce sont aussi ses montagnes percées de mines qui ont fait sa valeur. Creusées pour leur or, emplies d'argile rouge, elles permettent de conserver à une température idéale les sakés de la brasserie Obata Shuzo. A sa tête, Rumiko Obata, héritière de la maison et seule femme brasseur de saké du pays, s'est donné pour mission de faire découvrir le raffinement de ses alcools et de leur cérémonial au monde entier. ■

traversé les années. Les ouvriers, avec des gestes cadencés, répètent une chorégraphie immuable et parfaitement maîtrisée.

De gauche à droite et de haut en bas : les carafes en céramique du brasseur de saké Imayo Tsukasa. Le sanctuaire shinto Hakusan, au cœur de Niigata. A la brasserie Imayo Tsukasa, un komodaru, tonneau en bois de cèdre recouvert d'une "paillasse" décorée, destiné au transport du saké. Des rivières d'eau pure bordent la ville de Niigata. Les gâteaux wagashi à la pâte de haricor rouge sont élaborés comme de véritables œuvres d'art. Le littoral escarpé de l'île de Sado, au large de Niigata. Formes et couleurs variées : les étiquettes des bouteilles de saké varient selon les crus. Autour de Niigata, les rizières précèdent les montagnes.



## Celestial brew

UNIQUE FLAVORS AND AGE-OLD RITUALS: THE NIIGATA REGION OF WESTERN JAPAN IS HOME TO THE WORLD'S FINEST SAKES.

A two-hour ride by bullet train from Tokyo, the seaside city of Niigata is not well known to tourists, but it's a gastronomic landmark for the Japanese. The town and the surrounding region are famous for producing exceptional sakes, brewed with the pure water that flows from the snow-capped mountains and Koshihikari rice from the paddies that blanket the countryside.

Perpetuating a tradition that dates back to the 17th century, the area's 90 breweries make smooth, delicious sakes with infinite subtleties of flavor. The quality of a sake depends on the polishing of the rice. At Imayo Tsukasa, the grains are polished to 75% of their surface. Steaming,

fermentation, pressing... Over the centuries, the processes have been refined to an art.

In Niigata, sake is not just a beverage, it's an entire ritual. At the Northern Culture Museum we discover *shuki*, the little ceramic cups used to serve sake. Each kind reflects its geographic origin. Those from Sado Island, called *Mumyoï*, are made of red clay—the same clay that lines the disused gold mines now used to store the highly prized sakes of Obata Shuzo Brewery. Its director, Rumiko Obata, the only woman to head a sake brewery, has made it her mission to share the finesse of sake and its ceremonies with epicures around the globe. ■

**Y ALLER :** Vol **AIR FRANCE** Paris-Tokyo. Rens au 3654 ou sur [airfrance.com](http://airfrance.com)

**SE LOGER :** **ANA CROWNE PLAZA**, et sa vue imprenable sur Niigata et le fameux Bandai Bridge. Au sous-sol, Kura, une table traditionnelle raffinée. 5-11-20 Bandai, Chuo-ku, Niigata. [igh.com](http://igh.com)

**SE RESTAURER :** **IKINARI-YA**, une maison tricentenaire au jardin apaisant et aux serveuses en tenue traditionnelle; cuisine raffinée exigeant une réservation. 573 Nishiohatacho, Chuo-ku, Niigata.

**MARUYA HONTEN DOSHIN KASHO :** pour les gâteaux wagashi de Mr Takami Watanabe. 1038 Higashibori-dori, 6 Bancho, Chuo-ku, Niigata. [maruyahonten.com](http://maruyahonten.com)

**SHOPPING :** **MUMYOIYAKI GYOKUDO**, pour les céramiques rouges de l'île de Sado. Kubota 122-1, Sado. [gyokudou.com](http://gyokudou.com)

**VOIR :** **MUSÉE DES CULTURES DU NORD**, une villa de 65 pièces qui abrite calligraphies, laques, céramiques, et un jardin créé par le paysagiste Tanaka, prisé pour les tournages de films. 2-15-25 Soumi, Konan-ku, Niigata.

**IMAYO TSUKASA**, l'une des plus anciennes brasseries de saké, qui dévoile ses processus de fabrication. 1-1 Kagamigaoka, Chuo-ku, Niigata. [imayotsukasa.co.jp](http://imayotsukasa.co.jp)

**OBATA SHUZO**, une brasserie datant de 1892, sur l'île de Sado. 449 Manoshinmachi, Sado. [obata-shuzo.com](http://obata-shuzo.com)

PHOTOS MARIE LÉTANG-HORAY, DR L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION