

**weekend.levif.be**

Date: 23-05-2023

Periodicity: Continuous

Journalist: Michel Verlinden

Circulation: 0

Audience: 43 333

<https://weekend.levif.be/culinaire/produits/une-degustation-de-sake-en-presence-dun-maitre-brasseur/>

## Le saké, boisson méconnue, nous révèle ses mystères, dégustation incluse



© Niko Niko / DR La team Niko Niko

Le saké mérite mieux que le sort qui lui est fait en Belgique. Trop souvent confondu avec les alcools distillés que l'on sert chaud dans les restaurants de la communauté asiatique du sud-est, le saké découle d'une tradition millénaire de brassage – et non de distillation. Lorsque l'on parle de « saké » au Japon, le mot revêt le sens général d'alcool. Souvent, lorsqu'un interlocuteur annonce qu'il ne boit pas de saké, cela signifiera qu'il ne boit pas d'alcool tout simplement. Raison pour laquelle, les connaisseurs parlent plutôt de « Nihonshu », un terme qui signifie littéralement « alcool japonais ».

Le Nihonshu est en réalité davantage une bière de riz. Celle-ci est fabriquée à partir d'une eau de source dans laquelle le brasseur fait étuver et fermenter du riz à l'aide d'un levain traditionnel appelé koji. Quand on s'y intéresse, on mesure toute la richesse de ce produit. Loin d'être standard, il affiche une palette de goûts que l'on n'aurait pas forcément soupçonnée. Sept facteurs caractérisent un saké : la fragrance (plus ou moins odorant), l'attaque (plus ou moins explosif), le caractère sec ou moelleux, l'acidité, le corps (léger à mûr), la longueur (persistance en bouche) et la marque du terroir (léger à présent).

Dégustation en présence du maître brasseur



Envie d'en apprendre davantage ? Petite enseigne prisée par les amateurs de cuisine japonaise, Niko Niko organise le mercredi 31 mai – en collaboration avec Annabelle Maes en Joost Sunt de Kaori – une après-midi pour en savoir davantage sur ce breuvage fascinant. L'initiation en question se présente sous la forme d'une dégustation-découverte en présence du maître brasseur Toji Muramatsu, spécialiste des sakés de la région de Nagano (les Alpes japonaises) connue pour la qualité exceptionnelle de son eau.

Quatre sessions de 30 minutes sont disponibles :

- 1 ère session : 15h-15h30
- 2 ème session : 16h-16h30
- 3 ème session : 17h-17h30
- 4 ème session : 18h-18h30

Chez Niko Niko / Nippon Restaurant , 104 Chaussée d'Alseberg, à 1060 St-Gilles.

Participation : 9,90€ par personne.

Réservation : 0472 70 13 38 et [fumi@niko-niko.be](mailto:fumi@niko-niko.be)