

# L'Allemagne sous le charme du saké

Susanne Rost-Aoki, une spécialiste du saké basée à Berlin, fait partager la surprise et l'enthousiasme qu'elle a ressenti lors de sa première dégustation au Japon



M<sup>me</sup> Rost-Aoki accueille chaque visiteur chaleureusement. Cette cliente, venue de Munich, a acheté sept bouteilles ce jour-là.

Susanne Rost-Aoki a goûté un saké pour la première fois dans un restaurant de sushi à Berlin. Elle a commandé un saké importé des États-Unis et l'a consommé chaud, à l'instar des Européens de l'époque.

« Plus tard, quand j'ai visité le Japon, j'ai bu un *daiginjo* - saké à haut taux de polissage - pour accompagner un plat d'huîtres, et j'ai découvert un goût qui n'avait rien à voir avec celui des sakés chauds que je connaissais, explique-t-elle. Son arôme était vif et fruité, et il était servi froid. Je me souviens qu'il s'accordait parfaitement avec les huîtres. Cette expérience m'a ouvert les yeux, elle m'a fait comprendre la qualité du saké. »

Après son retour en Allemagne, la jeune femme s'est mise à la recherche de sakés japonais similaires à ceux qu'elle avait appréciés sur place, pour constater qu'aucun caviste ni grossiste ne proposait de produit de cette qualité. Femme d'action et de conviction, M<sup>me</sup> Rost-Aoki a lancé son affaire d'importation et de vente de saké avant la fin de l'année. C'était en 2004.

Afin d'acquérir les connaissances nécessaires sur le saké japonais, elle a multiplié les lectures et participé à divers séminaires. Elle s'est aussi rendue au Japon pour visiter des brasseries et se construire un réseau professionnel, afin d'approfondir son savoir et son expérience.



Le logo rouge de Sake Kontor. Les bouteilles exposées dans la vitrine éveillent la curiosité des passants.



## Susanne Rost-Aoki

Experte allemande du saké et propriétaire de Sake Kontor à Berlin, où elle vit avec son mari japonais. Passionnée de saké japonais, elle a établi son entreprise d'importation et de vente en 2004, et en 2010, elle a ouvert sa première cave à Berlin.

À l'image du succès grandissant de la cuisine japonaise à travers le monde, le marché du saké est en pleine croissance en Allemagne. En dépit de cette évolution, la richesse de la gamme et la complexité des arômes sont encore mal connus. L'objectif de M<sup>me</sup> Rost-Aoki est de diffuser l'histoire du saké et ses vertus à un public plus large. En 2010, elle a ouvert son premier magasin de saké haut de gamme, *Sake Kontor*, dans le quartier de Ostkreuz à Berlin.

Quand on pénètre dans le magasin, une magnifique sélection de sakés décore toute la surface du mur. Des *daiginjo* aux *junmai* - saké sans alcool ajouté - on a plaisir à saisir quelques bouteilles parmi la large gamme proposée, et à profiter des explications du personnel sur les caractéristiques de chaque marque. *Sake Kontor* est un lieu unique où l'on peut déguster les produits, et sa réputation a depuis longtemps dépassé le quartier pour s'étendre à toute l'Allemagne.

Entre les passants qui poussent la porte par curiosité, les inconditionnels du saké venus d'autres villes et de pays étrangers, ou encore ceux qui cherchent des produits originaux à offrir, il règne dans le magasin une activité permanente. Des dégustations

sont organisées tous les deux ou trois mois, et les inscriptions dépassent toujours la limite de vingt personnes. Les participants viennent s'initier aux spécificités du saké avant de devenir des clients réguliers. « Je veux faire du saké un alcool populaire, au même titre que le vin ou la bière », explique M<sup>me</sup> Rost-Aoki. La majorité des gens pense encore que le saké est un alcool fort, ou qu'il se boit systématiquement chaud. C'est en comprenant les méthodes de production et les composants du saké japonais que ces idées préconçues vont disparaître, et la commerçante pionnière est heureuse de constater que l'évolution est déjà en marche. Elle souhaite à tous de ressentir cet enthousiasme qu'elle a vécu il y a bien longtemps en découvrant la vraie saveur du saké. ✨



En haut : On trouve aussi dans le magasin un livre écrit par Rost-Aoki sur le saké. En bas : Des dégustations sont organisées régulièrement et connaissent un franc succès.