

Akira Oze

1



Natsuko no Sake

Dossier de presse

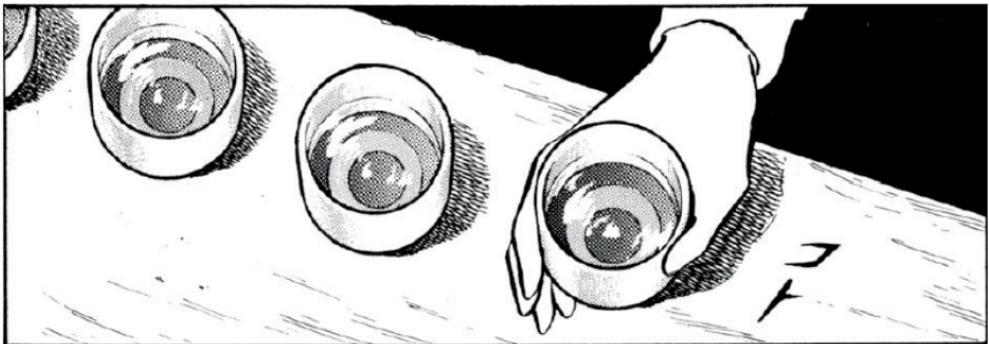
**Un manga sur le saké
en librairie le 10 septembre.**

VEGA



Le Saké, le nouvel alcool tendance

Le manga *Natsuko no Sake* de Oze Akira, à paraître aux éditions VEGA en septembre 2019, nous plonge dans les coulisses de la fabrication du saké japonais, un alcool de riz qui n'a de cesse de conquérir l'Occident. On suit une jeune femme qui reprend la brasserie familiale et poursuit le rêve de son frère : brasser un saké à partir du riz Tatsu-Nishiki, appelé également "dragon merveilleux". Cette variété permet de créer un saké d'exception. C'est avec cette exigence que le saké s'est offert les meilleures tables de France : Joël Robuchon, Yannick Alléno, Xavier Thuizat, tous ont succombé à l'alcool japonais. Ainsi, Joël Robuchon en collaboration avec Hiroshi Sakurai a inauguré en avril 2018, l'adresse parisienne de Dassai, la maison du saké japonais. Cocktails, accords gastronomiques étonnant, le saké ouvre de nouvelles expériences culinaires...



... et transcende les frontières ! Ainsi, depuis 2012, Osaké, dirigé par Julien Casora et Siméon Mollard importe du *junmai*, un saké sans ajout d'alcool. Passionnés par la culture japonaise et convaincus que leur cuisine peut enchanter la nôtre, Siméon et Julien importent du saké produit par six brasseurs traditionnels chez lesquels ils se forment chaque année. D'ailleurs, ils ne se contentent pas de nous faire découvrir du saké japonais, ils en élaborent ! 2017 a vu naître leur première cuvée « Les larmes du levant ».



La reconnaissance du Saké



+ 238% en valeur



+ 161% en volume

En 2018, *Whisky Mag* rapportait qu'en 5 ans, les exportations de saké du Japon vers la France avaient fait un bond de + 161 % en volume et + 238 % en valeur. L'Hexagone est devenu le deuxième pays importateur en Europe !

Depuis 2013, le salon parisien du saké connaît une fréquentation annuelle en hausse de 20 %.

En septembre 2016, le saké figure pour la première fois au palmarès de l'influente revue *Wine Advocate*, fondée par le célèbre œnologue américain Robert Parker.

Décidément, le saké est la boisson incontournable !

美酒、なないろに輝いて。



甘・辛・酸・苦・渋
酒の味わいを語る時、私たちはどれほどの言葉を用いても、それを言いつくす事はできません。その透みさつた、何の色も持たない液体の中には、ちように太陽の光がプリズムを通すと七色の虹になるように、様々な味が息づいているのですから。酒造りの長い歴史と最高の技術・設備の中で、金寿は変わる事なく、なないろに輝いて、多くの方々に御愛飲いただいております。

醸造元
廣谷酒造株式会社





第3話 ほん じょう ぞう 本醸造



Saké et Girl Power

Natsuko Saeki, une femme d'exception

Le manga *Natsuko No Sake* montre une femme qui dénote dans le Japon patriarcal des années 80. Célibataire, travailleuse et indépendante, Natsuko Saeki travaille comme copywriter au sein d'une agence de publicité. Habituee aux publicités de supermarchés, sa carrière connaît un bon en avant lorsque son supérieur l'implique sur la promotion d'un saké. Cette opportunité ne sera néanmoins pas sans condition. Une abnégation totale est attendue. Ni le cancer de son frère, ni la mise en péril de la brasserie familiale ne sauraient la détourner de son objectif.

En négatif, son parcours reflète l'ambivalence de la place des femmes au Japon. D'une part, si le marché du travail tend à s'ouvrir, les inégalités hommes-femmes sont flagrantes : en moyenne à poste égale, elles gagnent 30% de moins et sont plus exposées aux emplois précaires. D'autre part, elles souffrent de l'image de la ménagère nippone. Les médias ne cessent de présenter des façons d'améliorer le *joshi-ryoku*, ce « pouvoir féminin » dont les critères se résument à savoir cuisi-

ner, coudre et préparer des repas à emporter pour mari et enfants. De fait, ce modèle freine l'ascension des femmes dans les entreprises puisqu'il semble impossible de conjuguer vie de famille et vie professionnelle. Nombre de japonaises quittent leur emploi à la suite d'une grossesse.

« Ecoute Saeki ! Il y a tellement de gens capable de te remplacer ! Si la maladie de tes proches t'empêche de travailler, laisse tomber dès maintenant ! »

Présenter Natsuko comme une *working girl*, comme une collaboratrice à laquelle on confie des responsabilités est déjà transgressif.

Natsuko Saeki, une entrepreneuse

Natsuko Saeki est une femme qui décide de s'émanciper de sa condition en reprenant le flambeau de son frère décédé, pour tenir la brasserie de saké familiale. Pourtant, les difficultés sont multiples. Elle doit faire face à de nombreux préjugés de la part de sa propre famille. Natsuko est une femme qui, de plus, est partie vivre à Tokyo. Elle est devenue une fille de la ville. Comment, alors qu'elle s'est détournée de la brasserie familiale, serait-elle en mesure de prendre la relève ?

Le milieu dans lequel elle souhaite évoluer n'est pas non plus propice à sa prise de responsabilité. « Une kura reste une Kura » affirme le père de Natsuko, signe qu'avec ses 150 ans d'histoire la brasserie Saeki tient à ses coutumes et traditionnellement, le milieu de la brasserie est masculin. La

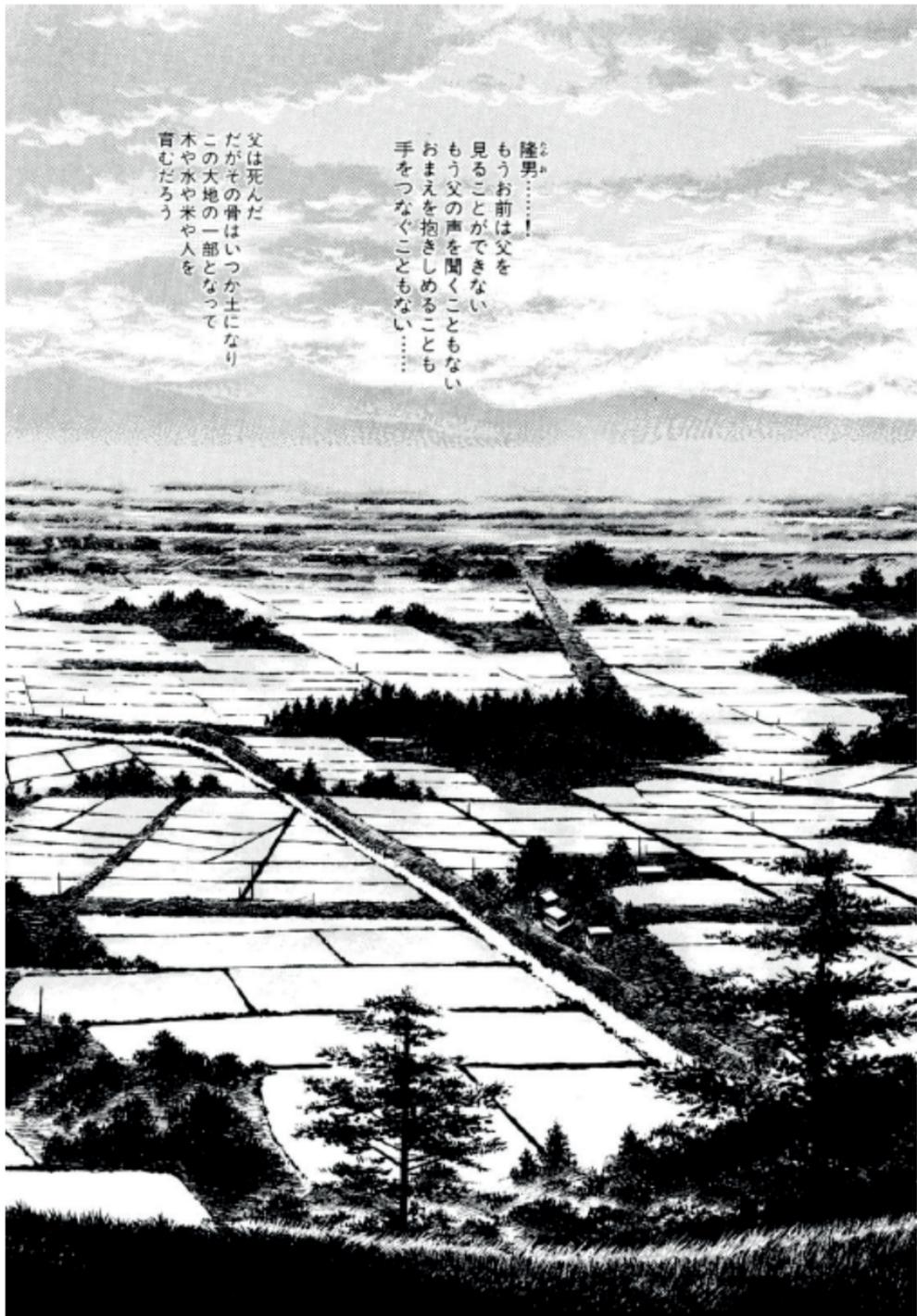
Kura* : brasserie de saké

place des femmes reste au foyer. Cette idée devient flagrante quand la veuve du frère de Natsuko, décide de continuer son travail au sein de l'entreprise familiale. Cette dernière est sommée de s'occuper exclusivement de son fils. Ses efforts n'étaient que tolérés du temps de son mari.

Enfin, au sein même de la petite brasserie on retrouve la problématique de la pression sociale. Si le père de Natsuko n'envisage pas que sa fille puisse poursuivre la production de saké, l'idée de la marier pour confier l'entreprise au gendre est effleurée.

Ce qui rend le personnage de Natsuko remarquable, c'est qu'elle se défait de ces prérogatives. Dans l'agence de publicité ou au sein de la brasserie familiale, elle affirme ses idées. Elle assume son refus de mentir et de ne pas mentionner la présence d'alcool dans sa publicité pour la brasserie Hase comme elle assume son retour au sein de la brasserie familiale. D'ailleurs sa dernière parole « l'harmonie brasse le bon saké ... ça me plaît, frangin... » est une promesse, celle de produire et défendre leur cuvée « La rosée de lune ».





隆男……！

もうお前は父を
見ることができない
もう父の声を聞くこともない
おまえを抱きしめることも
手をつなぐこともない……

父は死んだ
だがその骨はいつか土になり
この大地の一部となって
木や水や米や人を
育むだろう

Agriculture intensive VS Agriculture raisonnée

Le manga *Natsuko No Sake* nous fait découvrir les coulisses de la production de Saké au Japon. Deux visions de la production s'affrontent : si le frère de Natsuko milite en faveur d'un saké traditionnel brassé à partir d'un riz rare, le gérant de la brasserie Hase est le visage d'une production de masse.



La brasserie Hase ou le rendement maximum

Avec la brasserie Hase, l'auteur du manga, met en lumière l'industrialisation du saké. Fier de son rendement de 500 000 litres d'alcool en trois jours, le gérant de la brasserie n'hésite pas à exhiber sa technologie de pointe. Ordinateurs, capteurs pour réguler l'humidité et la température... tout est mis en place pour fournir le breuvage japonais en quantité. Le bon saké est alors un saké régulier, produit tout au long de l'année et au goût uniforme. La qualité ou l'innovation ne sont pas les priorités de ce type d'usine. Ainsi, le saké privilégie une unique variété de riz et contient toujours de l'alcool ajouté. 70% de la production de la brasserie Hase correspond à du Kinju, soit un saké composé à 55% d'alcool.

Nous sommes donc loin de la boisson élaborée par la brasserie Saeki.

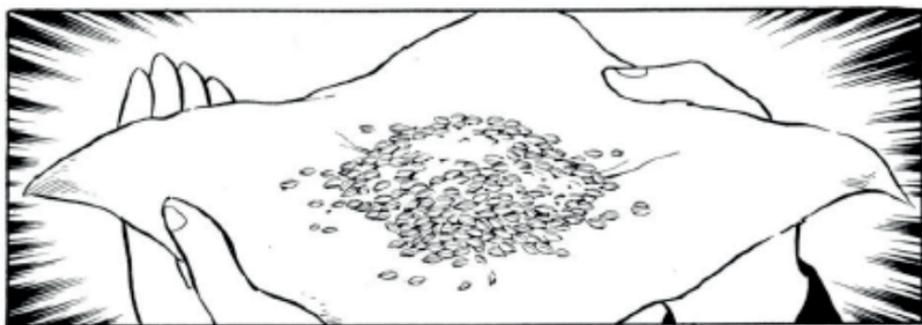
La brasserie Saeki ou le produit d'exception

En filigrane des aventures de Natsuko Saeki, l'auteur du manga expose le problème de l'industrialisation de la culture du riz. Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, une évolution importante s'est produite dans les variétés de riz cultivées au Japon. En effet, le besoin d'autonomie alimentaire a poussé les japonais à privilégier les riz réceptifs aux engrais dont l'utilisation a augmenté, les riz pouvant être plantés tardivement puisque que la culture d'arrière-saison s'est étendue et enfin les riz à haut rendement. Autrement dit le mot d'ordre était de cultiver les variétés s'adaptant le mieux aux terres les plus favorables.

L'objectif que s'est fixé le frère de Natsuko est ambitieux : produire du saké à partir d'un riz précieux et fragile dont la culture ne peut être industrialisée, normée, soumise au rendement.

« "Dragon merveilleux" n'est pas un riz qu'on peut produire en utilisant sans réserve les pesticides et les engrais chimiques. C'est une variété qui meurt, si on ne lui apporte pas le soin d'une culture biologique. »

Enfin, l'auteur finit de peindre la fracture entre les deux brasseries en opposant leur méthode de fabrication. Si nous avons vu que la brasserie Hase était fière de ses machines ultra sophistiquées, la famille de Natsuko préfère des méthodes de brassages traditionnelles, qui sont certes plus risquées et soumises aux aléas des saisons, mais qui sont garantes d'un saké d'exception.



A propos de l'auteur

Akira Oze a débuté sa carrière en 1971 sous le pseudonyme Megumu Matsumoto. Il est alors surtout connu comme auteur de *shonen*. D'ailleurs en 1986, il remporte le Shogakukan Manga Award pour *Hatsukoi Scandal* et *Tobe! Jinrui II*. Dans les années 80, il s'essaie au *seinen* et signe son oeuvre la plus connue *Natsuko no Sake*. Elle est publiée par Kodansha dans le magazine *Morning* et connaît plusieurs éditions. Un téléfilm live lui est même consacré.

Les éditions VEGA

Les éditions VEGA sont le fruit de la collaboration du groupe d'éditions Steinkis et de Nexusbook. Depuis octobre 2018, elles proposent des mangas destinés à un public adulte.

Exposition parisienne !



Du 11 au 21 septembre l'espace Japon accueille l'exposition *Natsuko No Sake* !

Espace Japon

12 Rue de Nancy, 75010 Paris





Titre : *Natsuko No Sake*
Auteur : Akira Oze
Editeur : VEGA
Pagination : 464 pages
Format : 130x180
Prix : 11 euros
ISBN : 9782379500640

Natsuko Saeki réussira-t-elle à brasser le meilleur saké du monde, issu d'un riz unique, réputé impossible à cultiver ?

Natsuko Saeki est une employée de bureau à Tokyo, qui ne s'épanouit pas dans son travail. Ses supérieurs ne voient en elle qu'une subalterne juste bonne à faire des photocopies et servir du café. Quand son frère tombe malade et l'opportunité s'offre à elle de rentrer auprès de sa famille pour l'aider. Or Natsuko est issue d'une famille de modestes brasseurs de saké, qui tente depuis des années de brasser un saké particulièrement savoureux et unique. Motivée par ce défi, Natsuko, va se plonger corps et âme dans le travail du saké et se frayer une place dans un milieu très traditionnel et dominé par les hommes.

En librairie le 10 septembre 2019

CONTACTS

Chargée de communication : Lucie Leturcq
Email : lleturcq@steinkis-groupe.com
Ligne directe : 0179975805

Diffusion : Interforum
3 Allée de la Seine, 94200 Ivry-sur-Seine
Téléphone : 01 49 59 10 10