

## Bibliographie sur le saké

Documents disponibles à la bibliothèque de la MCJP.

(français / English / 日本語)



### En français et en anglais

---

- Shih, Rich, Umansky, Jeremy. ***Koji Alchemy : Rediscovering the Magic of Mold-Based Fermentation***. White River Junction, Vermont: Chelsea Green Publishing, 2020. (cote : 641.5 / Sr)
- Roussille, Gautier, ***Nihonshu : Le saké japonais : de la production à l'art de la dégustation***. Malakoff : Dunod, 2019. 259 p. (cote : 641.21 / Rg)
- Saulnier Blache, Adrienne Natsumi, Sekiguchi, Ryoko. ***Le guide du saké en France : apprendre déguster acheter***. Pantin: Kéribus éditions, 2018. 223 p. (cote : 641.21 / Sa)
- Roussille, Gautier, ***Nihonshu : Le saké***. Dijon : Gautier Roussille, 2016. 262 p. (cote : 641.21 / Rg)
- Leggeri-Bauer, Estelle, Brisset, Claire, Béranger, Véronique. ***Des mérites comparés du saké et du riz : Illustré par un rouleau japonais du XVIIe siècle***. Paris : Diane de Sellier, 2014. 245 p. (cote : 758.9 / Le)
- Dazai, Osamu, *Souvenirs de saké, in* Sekiguchi, Ryoko (dir.), ***Le Club des gourmets et autres cuisines japonaises***. Traduction par Sekiguchi Ryoko et Patrick Honoré. Paris : P.O.L, 2013. 208 p. (cote : 895.63 / Sr)
- Feneau, Laurent, ***Sakés***. Paris : Argol, 2013. 111 p. (cote : 641.21 / FI)
- Kuroda, Toshiro, ***L'art du saké***. Paris : La Martinière, 2013. 221 p. (cote : 641.21 / Kt)
- Ishige, Naomichi, Marès, Emmanuel, ***L'art culinaire au Japon***. Nîmes : Lucie éditions, 2012. 280 p. (cote : 641.5 / In)
- Baumert, Nicolas, Jean-Robert Pitte, ***Le saké : Une exception japonaise***. Tours, Rennes : Presses universitaires François-Rabelais de Tours / Presses universitaires de Rennes, 2011. 295 p. (cote : 641.21 / Bn)
- Akiyama, Hiroshi, Inoue, Takashi, ***Saké: The essence of 2000 years of Japanese wisdom gained from brewing alcoholic beverage from rice***. Tokyo: Brewing Society of Japan, 2010. 204 p. (cote : 641.21 / Ah)
- Taneda, Santoka, ***Santoka : Zen saké haiku***. Millemont : Moundarren, 2006. (cote : 895.61 / Ts)
- Kondo, Hiroshi, ***Saké: A drinker's guide***. Tokyo: Kodansha international, 1992. 128 p. (cote : 641.21 / Kh)

## Bibliographie sur le saké



### Mangas

---

- Chavouet, Florent, **Touiller le miso**. Arles : Philippe Picquier, 2020. 187 p. (cote : 741.5 / Cf)
- Oze, Akira, **Natsuko no sake**. Montrouge : Veda, 2019-2020. 6 vol.

### Revues

---

- Grinneiser, Jess, **Mets et sakés : marions-les ! France sushi**, automne 2022. p. 28-40
- Issei, Tamaki, **La tradition du saké**. *Yashima*, mars 2022. p. 70-78
- Sekiguchi, Ryôko, **Mauvaise passe pour le saké**. *Zoom Japon*, novembre 2021. p. 16
- **Le marché des alcools japonais**. *France Sushi*, automne 2021. pp. 34-42.
- **Spécial Saké**. *Zoom Japon*, octobre 2018. pp. 2-37.
- **Le saké, âme du Tôhoku**. *Zoom Japon*, avril 2014. pp. 6-18.
- Aoki, Takahiro, **Le mouvement antialcoolique au Japon de 1880 à 1920**, *Ebisu*, 35, printemps-été 2006, pp. 73-96.
- Baumert, Nicolas, **Modes et mondes du boire : vin et saké dans la mondialisation**, *Ebisu*, 35, printemps-été 2006, pp. 97-109.
- Baumert, Nicolas, **Peut-il exister des terroirs du saké ?**, *Ebisu*, 49, printemps-été 2013, pp. 5-29.

### En japonais

---

- キャンベル・ロバート、「外国人が教えてくれた!私が感動したニッポンの文化: 第2巻 こんなに美しい・おいしいなんて!高みをめざす職人の巧み」 東京: 日本図書センター、2015. 47 p. (cote : 361.5 / Cr / 2)
- 鈴木芳行、「日本酒の近現代史: 酒造地の誕生」 東京: 吉川弘文館、2015. 232 p. (cote : 588.52 / Sy)
- 伊藤信博「『酒飯論絵巻』影印と研究: 文化庁本・フランス国立図書館本とその周辺」 東京: 岩波書店、2015. 312 p. (cote : 721.2 / In)
- 石毛直道、「日本の食文化史: 旧石器時代から現代まで」 京都: 臨川書店、2015. 420 p. (cote : 383.81 / In)

## Bibliographie sur le saké



- 吉田元、「酒」東京：法政大学出版局、2015. 251 p. (cote : 588.5 / Yh)
- 吉田元、「近代日本の酒づくり：美酒探求の技術史」東京：法岩波書店、2013. 261 p. (cote : 588.52 / Yh)
- 田島奈都子、「明治・大正・昭和お酒の広告グラフィティ：サカツ・コレクションの世界」東京：国書刊行会、2011. 195 p. (cote : 674.3 / S)
- 山口昭三、「日本の酒蔵」. 福岡：九州大学出版会、2009. 282 p. (cote : 588.52 / Ys)
- 一島英治、「麴」. 東京：法政大学出版局、ものと人間の文化史、2007. 218 p. (cote : 588.51 / le)
- 坂倉登喜子、「関西周辺山と地酒の旅」東京：新潮社、1996. 119 p. (cote : 291.6 / St)
- 水沢溪、「新編日本酒事典 厳選美酒名酒」東京：健友館、1993. 435 p. (cote : 588.52 / Mr / U)
- 加藤百一、「酒は諸白」東京：平凡社、1989. 308 p. (cote : 588.52 / Kh)
- 麻井宇介、「「酔い」のうつろい：酒屋と酒飲みの世相史」東京：日本経済評論社、1988. 303 p. (cote : 588.5 / Yh)
- 京都市文化観光局文化観光部文化財保護、「伏見の酒造用具」京都：京都市、1987. 161 p. (cote : 588.52 / K)
- 本酒造組合中央会、「全国日本酒ラベル名鑑」東京：青娥書房、1982. 388 p. (cote : 588.52 / N / U)

### Audiovisuel

---

- 茂手木潔子、「越後酒造り唄の世界」日本コロムビア、1998. (cote : CD / 782)

## Bibliographie sur le saké



### Revue de presse années 2000 - 2023

---

#### 2023

08-14/06/23. *Le saké entame son exode vers le nord* (Michiyuki Suzuki, Nobuaki Tsuchiya, Misanao Ueda, Hiroko Michishita) [établissement de brasseries dans le nord du pays suite au réchauffement climatique]. *Le Figaro*

#### 2021

31/01/21. *Les toqués du saké français* (Sébastien Genvrin) [Les larmes du Levant, première *sakagura* en France]. *Le Monde – Supplément Style*

22/05/21. *Wakaze Le feu saké* (Camille Hispard) [brasserie de saké tenue par deux Japonais en banlieue parisienne]. *Libération*

#### 2020

05-06/01/20. *Le saké japonais veut séduire hors de l'Archipel* (Philippe Mesmer) [croissance des exportations de saké]. *Le Monde*

#### 2018

15/12/18. *Farce et attrape* (Camille Labro) [portrait d'Adrienne Saulnier-Blache, entrepreneuse franco-japonaise spécialisée dans le vin et le saké]. *Le Monde – Supplément Magazine*

#### 2017

05/08/17. *Saké soirée* (Camille Labro) [bars izakaya]. *Le Monde – Supplément Magazine*

#### 2016

18/02/16. *Des sakés purs et tendus comme de grands bourgognes* (Frédéric Durand-Bazin). *Le Figaro*

#### 2014

18/01/14. *Variations : sacré saké* (L. B.-C.). *Le Monde – Supplément Magazine*

23/07/14. *Saké, rêve américain* (Raphaële Brillaud) [nouveau départ aux États-Unis pour une famille de fabricants de saké, originaire de Futaba, près de la centrale de Fukushima Daiichi]. *Libération*

## Bibliographie sur le saké



2012

13-14/10/12. **Saké Graal** (Michel Henry, Rémy Artiges) [fabrication du saké, épicerie de saké à Paris].  
*Libération*

08/11/12. **La percée du saké** (Frédéric Durand-Bazin) [succès du saké en France]. *Le Figaro*

2011

03/03/11. **Le saké, esprit de l'eau** (Jean-Luc Toula-Breyse). *Le Monde – Supplément Magazine*

2010

06/03/10. **De Tokyo à Paris, le sacre du saké**. *Le Monde – Supplément Magazine*

2003

08-09/06/03. **In the land of sake, a new generation sniffs disdainfully** (Howard W. French) [saké]. *Le Monde – Supplément The New York Times*

(mise à jour : juin 2023 )

Retrouvez également en ligne notre « [Dossier de la bibliothèque](#) »

La Bibliothèque se trouve au 3<sup>e</sup> étage de la Maison de la culture du Japon à Paris :  
**101 bis, quai Jacques-Chirac, 75015 Paris**

[Catalogue en ligne](#)

<https://www.mcjp.fr/>