

Discours de Son Excellence Monsieur KANO Takehiro

Ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire

Délégué permanent du Japon auprès de l'UNESCO

à l'occasion de la Réception/Master Class de Kura Master

Lundi 27 mai 2024

1 C'est un honneur et un immense plaisir pour moi de prendre part aujourd'hui à la Réception et à la Master class organisées par l'Association Kura Master. J'ai également eu l'occasion d'assister quelques instants à la 8ème édition du concours Kura Master, que j'ai trouvée très intéressante. Pour ma part, en tant que Délégué permanent du Japon auprès de l'UNESCO, je voudrais dire quelques mots pour montrer que les objectifs de l'Association Kura Master vont dans le même sens que les efforts de l'UNESCO dans le domaine du patrimoine culturel immatériel.

2 L'UNESCO œuvre pour la transmission du patrimoine culturel immatériel aux générations futures, dans le cadre de la Convention pour la sauvegarde du Patrimoine culturel immatériel qui instaure un programme d'inscription de biens sur la Liste du Patrimoine culturel immatériel afin de les protéger. Lors du prochain Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, qui se réunira à Asunción (Paraguay) en décembre, le Japon soumettra la candidature du bien intitulé : « Les connaissances et savoir-faire traditionnels relatifs à la fabrication de saké à base de koji au Japon ». Cela englobe un large éventail de méthodes traditionnelles de fabrication de boissons alcoolisées au Japon, telles que le saké, le shochu et l'awamori. L'inscription de ces techniques sur la Liste du patrimoine culturel immatériel complète celle du *washoku* en 2013, et nous offrira une nouvelle fois l'opportunité de promouvoir la

culture gastronomique japonaise dans le monde entier. Moi-même, je porte systématiquement des toasts avec du saké japonais pour en faire découvrir les charmes à mes interlocuteurs de l'UNESCO, et ainsi contribuer à la réussite de l'inscription.

3 Au-delà de l'inscription elle-même, il est très important de saisir cette occasion pour s'adresser de manière efficace et efficiente au grand public qui n'a pas forcément eu l'occasion de découvrir les alcools japonais. A cet effet, l'année 2024 et l'année 2025 seront déterminantes, et nous aimerions coopérer avec tous les acteurs concernés pour promouvoir les boissons alcoolisées japonaises. Bien entendu, les efforts pour promouvoir le saké japonais ne doivent pas se limiter à la France, mais la France, avec sa culture du vin mondialement reconnue, constitue un terroir d'exception qui dispose à la fois d'un terrain fertile pour

l'implantation de la culture japonaise du saké et d'une capacité à la diffuser dans le reste du monde.

4 Enfin, je voudrais rendre hommage à tous ceux qui travaillent pour la promotion de la culture japonaise du saké en France.

(FIN)