

La VIIème marche !

L'aventure Kura Master a débuté en 2017 sur une idée du chef sommelier Xavier THUIZAT, aujourd'hui oeuvrant à l'Hôtel de Crillon, qui était déjà à l'époque fasciné par la culture et la gastronomie japonaises. L'entreprise fut montée et lancée en 2017, et n'a eu de cesse de grandir jusqu'à cette année où notre association s'apprête à lancer sa 7ème édition. Le chemin parcouru est déjà immense mais nous ne comptons pas nous arrêter en si bon chemin, et ce palier ne signifie pas encore que nous sommes arrivés en haut des escaliers que nous avons décidé, ensemble de gravir ! En tout cas, les crus de cette année ont déjà été emballés au Japon et font désormais route vers notre pays. L'impatience est palpable !



Un hinomaru original

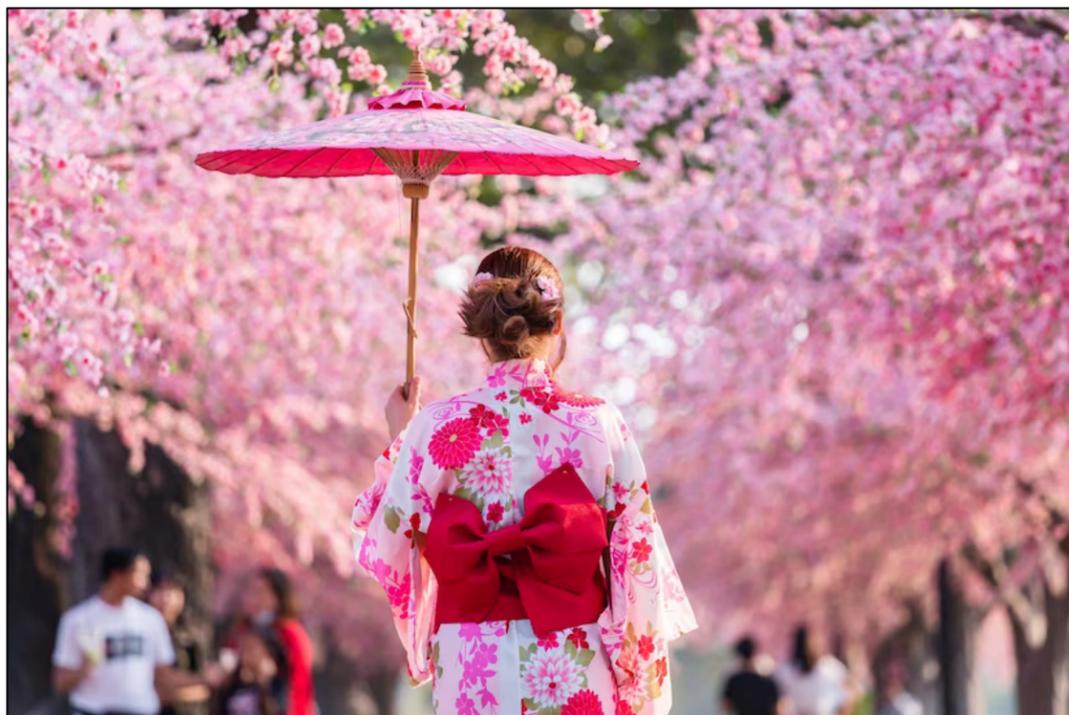
La délégation des membres de notre jury partie quelques jours au Japon afin d'étudier et d'affermir leurs connaissances des boissons japonaises, a emporté un "hinomaru" (le surnom du drapeau national) avec eux et celui-ci a été signé par toutes les personnes qu'ils ont rencontrés tout au long de leur périple dont vous savez déjà sûrement à quel point il a été riche et chargé ! C'est par ce genre d'initiatives que nous contribuons, à notre modeste mesure à la coopération entre nos deux pays et à une meilleure compréhension de nos patrimoines culturels respectifs.



Le lexique du mois

"gochiso-sama deshita"

Il est des mots qui sont difficilement traduisibles voire littéralement impossibles à traduire sous peine de paraître très peu naturel. La langue japonaise en comporte plusieurs dont certains sont très liés à la culture même de l'archipel. Si nous avons en français "bon appétit" pour enjoindre quelqu'un à entamer son repas, nous n'avons pas comme les Japonais s'exclamant "itadakimasu" en claquant dans leurs mains avant chaque déjeuner, de mot pour nous exhorter nous-mêmes à manger. Par ailleurs, si nous pouvons remercier quelqu'un pour nous avoir cuisiné ou payé un repas, il n'existe pas de formule consacrée pour le dire. Les Japonais de leurs côtés mettent un point d'honneur à remercier, peu importe le repas et s'ils l'ont eux-mêmes payé ou non. Ils disent "gochiso-sama deshita" en quittant la table. À retenir !



Au Japon, le printemps rime avec hanami, ces pique-niques faits sous les branches fleuries de cerisiers roses ou blancs

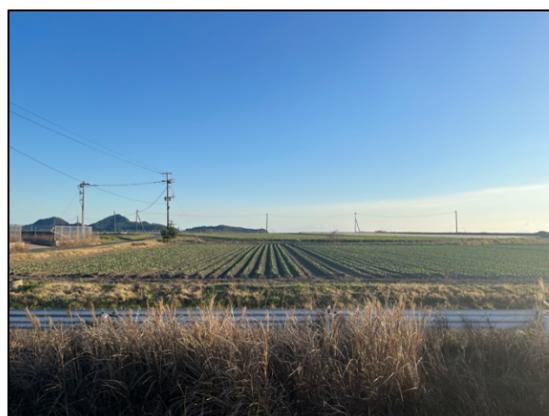
Les préparatifs sont lancés !!!

La chanteuse Yumi Matsutoya, qui continue de faire les belles heures de l'industrie du karaoké même depuis sa retraite, peut cesser de ségosiller en appelant le printemps à venir au plus vite ("haru yo, koi" - 1994), la saison bénie pour qui aime les hanami ou simplement les promenades, est ici. Si toute l'équipe de Kura Master n'a pas compté les hirondelles pour le vérifier, nous avons l'œil rivé sur nos écrans afin de travailler d'arrache-pied à préparer l'évènement le plus sensationnel et le plus attendu de tous les amateurs de boissons japonaises que compte notre pays. Nombreux sont les brasseurs japonais qui, de nouveau, nous ont fait confiance et qui nous ont remis des échantillons de leur production afin que nous les soumettions aux membres de nos deux jurys. Ou plutôt, devrais-je dire, de nos trois jurys car si vous nous suivez sur nos réseaux, vous avez sûrement eu vent de la nouveauté majeure de cette année. L'édition 2023 Kura Master comportera exceptionnellement un 3ème volet autour d'une boisson japonaise que beaucoup d'entre vous connaissent sûrement et que les autres découvriront assurément avec délice : l'umeshu. Cette liqueur de prunes sera en effet au cœur d'une récompense particulière : "le Prix Alliance Gastronomie". Ce concours au sein du concours avait pour sujet l'année dernière, les koshu (sakés vieillies) qui se mariaient le mieux avec nos fromages français. Cette année, il sera attribué à l'umeshu proposant le potentiel d'accords le plus intéressant avec des pâtisseries françaises ! De quoi faire saliver les becs sucrés que nous sommes.

D'autant plus que ce sera Benoît CHARVET, immense chef pâtissier de la très prestigieuse maison Paul Bocuse, qui aura la charge de ces pâtisseries et qui, en compagnie avec deux autres membres du jury, attribuera ce prix. Rappelons que si la crise sanitaire paraît derrière nous, pour des raisons géopolitiques et même des raisons de politique intérieure, l'organisation d'un évènement nécessitant le transport de marchandises d'un pays à l'autre est une vraie gageure. L'archipel japonais, habituellement à 12h de vol, se trouve plus loin aujourd'hui, puisqu'il faut au minimum 15h de vol pour en apercevoir les frontières, du fait de l'interdiction russe de survol de son territoire. Ces contraintes n'ont pas chamboulé le séjour d'étude de nos membres partis le mois dernier (et dont vous pourrez retrouver le compte rendu sur plusieurs posts avec de nombreuses photos sur les mêmes réseaux évoqués plus haut) mais elles apportent un stress supplémentaire pour la logistique et la mécanique bien huilée malgré tout de notre évènement. Il faut dire que nous allons recevoir un très grand nombre de bouteilles mais surtout de professionnels dont la tâche sera justement de jauger et juger ces dernières. Petit rappel, l'édition 2023 de Kura Master aura lieu le **22 mai 2023**, à l'Espace Charenton, situé dans le XIIème arrondissement de Paris. Sachez aussi qu'une dégustation ouverte au grand public aura lieu le même jour de 16H à 19H alors n'hésitez pas à la faire savoir autour de vous !

Le Japon à Lyon

Washoku



Un très bel event s'est tenu dans la belle ville de Lyon et plus précisément dans la Cité Internationale de la Gastronomie. Des conférences, des ateliers ont eu lieu durant tout le mois de mars. Le mot "washoku" désigne l'ensemble des pratiques et de savoir-faire associés au respect de la nature et à l'utilisation durable des ressources naturelles. Il est inscrit sur la liste du patrimoine culturel de l'humanité de l'UNESCO depuis 2013, cette même liste sur laquelle nous sommes nombreux à vouloir voir également apparaître les techniques traditionnelles de brassage japonaises, ce qui consacrerait, au sens propre comme au sens figuré, les nectars à la démocratisation desquels nous travaillons depuis plusieurs années. L'évènement washoku a aussi été l'occasion pour les riverains de découvrir à travers un atelier les sakés de la préfecture de Gifu.

Les sakés de la préfecture de Hyôgo

Premiers pas vers une inscription au patrimoine immatériel de l'Humanité



Avez-vous déjà entendu parler de la préfecture de Hyôgo ? Il s'agit de l'une de celles qui compose la grande région du Kansai (dont le rôle de capitale officielle est généralement attribué à Osaka) venant bien sûr en opposition fraternelle à celle du Kantô (dont la capitale est bien sûr celle du pays). Cette préfecture est bordée par la mer du Japon et l'océan Pacifique, s'imposant comme un passage obligé entre le Japon de l'Est et celui de l'Ouest. L'étymologie qui pourrait signifier "coffre à soldats" s'explique par la réserve d'hommes forts qu'elle semblait être aux yeux des contemporains, notamment durant le règne de l'empereur Tenji, au VIIème siècle. La région est connue pour tout bon touriste par la ville portuaire de Kobe avec laquelle les Européens ont régulièrement commercé au milieu du XIXème siècle, mais aussi et surtout pour le château de Himeji, dans lequel ont été tournés des films de sabre du cultissime Akira Kurosawa. Sur le plan culinaire, on peut citer le fameux bœuf de Kobe ou bien encore les akashiyaki, faits à partir d'une pâte à frire riche en œufs et en poulpe. Concernant la boisson, il vous suffira de jeter un œil sur cette sélection de 6 sakés pour avoir un bref aperçu de la richesse locale !

KONISHI SHUZÔ "Konishi Edo Genroku Shirayuki"

Contenance : 720 ML

Saké junmai inspiré par un livre dans lequel ont été consignés des secrets de brassage, vieux de 470 ans (1550). Il a été confectionné comme il était bu à l'époque Genroku (1688-1704). Sa robe ambrée est la marque des sakés ayant subi une lente mais longue maturation. Caractérisé par des notes aromatiques typiques des alcools vieillis et dans le même temps un arrière-goût parfaitement clair.

Commander (FR) :

<https://drankdozijn.fr/artikel/fles-konishi-edo-genroku-shirayuki-vintage-72cl>



NADAGIKU SHUZÔ "Junmai-daiginjo Judo"

Contenance : 720 ML

Cuvée spéciale produite en l'honneur de Mikinosuke Kawaishi, un judoka émérite ayant largement contribué au développement de ce sport dans notre pays au point où il est connu comme "le père du judo français". Fabriqué à partir exclusivement de hyogo-yume-nishiki, une variété de riz développée dans la région de Harima. Ce saké est embouteillé et chauffé dans les trois jours qui suivent le pressage, afin de conserver la fraîcheur et le goût agréable du saké fraîchement pressé.

Commander (FR) :

<https://www.midorinoshima.com/fr/>

SANYOHAI SHUZÔ "Hanshû-Ikkon Junmai-daiginjô Yamada-nishiki"

Contenance : 720 ML

Saké d'une grande élégance, confectionné à partir de la variété de riz de grande qualité yamada-nishiki cultivée dans les environs de la ville de Miki, et poli à hauteur de 35%. Ses notes aromatiques de melon jeune et ses notes gustatives claires et nettes, en feront une boisson idéale pour un moment de convivialité entre amis ou simplement se faire plaisir.

Commander (FR) : NON DISPONIBLE (encore)





Le yamada-nishiki : kézaco ?

Qu'est-ce que ce fameux "yamada-nishiki" qui fait tant pétiller les yeux des connaisseurs de saké ? Il s'agit sans nul doute de la plus prestigieuse variété de riz destinée à la confection de cet alcool que nous affectionnons tant. Pour en parler, le laudatif est de vigueur et les superlatifs manquent même pour décrire ce riz considéré comme le "nec plus ultra". C'est dans cette préfecture de Hyôgo que cette variété a été créée (en 1923, suite à un croisement entre le yamadaho et le tankan-wataribune). On le trouve aujourd'hui également dans les préfectures d'Okayama, Fukuoka, Tokushima, Shiga et Kanagawa, mais c'est toujours celui de la préfecture de Hyogo qui apparait aux yeux des Japonais et des connaisseurs, comme

le plus prestigieux. Les sakés que donne cette variété ont tendance à être plus aromatiques, plus fruités, mais aussi plus élégants et complexes. Une de ses caractéristiques est qu'il peut être "poli" sans être brisé (le taux de polissage indiquant en fait la proportion de riz restant au terme de cette étape – ainsi un taux à 60% ne laisse que 40% du grain de riz). Ses tiges sont longues qu'il peut facilement en revanche être couchés par les bourrasques : ce qui explique qu'il soit rarement présent sur des terres planes.



AKASHI SHUZÔ "Akashi-Tai tokubetsu-junmai"

Contenance : 720 ML

Voici un saké bien équilibré, dans lequel ressort pleinement tout l'umami si caractéristique du riz. Il peut être consommé à des températures variées, froid ou réchauffé et vous surprendra par son étonnant potentiel d'accords. Ce saké peut être savouré dans un verre à vin, afin de profiter pleinement de ses notes aromatiques et florales.

DÉTAILS (FR) :

<https://akashisakebrewery.com/fr/product/tokubetsu-junmai/>

FUKUNISHIKI "Fukunishiki Anrakuji Yamada-nishiki 2020 in the barrel"

Contenance : 720 ML

Saké produit à partir du meilleur riz issu des rizières travaillées par des artisans avec lesquels la brasserie est liée. Le yamada-nishiki cultivé à l'ombre des montagnes où les écarts de températures entre la nuit et le jour sont aisément perceptibles, donne des junmai-daiginjô ultra qualitatifs qui sont ensuite lentement maturés dans des fûts de chêne français afin d'enrichir lentement leur potentiel aromatique.

Commander (FR) :

Elmeria, vins et sakés de terroirs

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063483671485>



TAJIME GOUMEI-GAISHA "Chikusen Junmai Yamada-nishiki"

Contenance : 720 ML

Saké junmai confectionné à partir exclusivement de riz de la variété yamada-nishiki dont nous avons déjà vu à quel point elle était considérée comme la meilleure d'entre toutes. Cette boisson d'exception, vieillie dans les locaux de la brasserie, présente une belle couleur ambrée brillante, une jolie rondeur, un umami surprenant et un kire clair en fin de bouche. Cette boisson se marie parfaitement avec de nombreux plats, non seulement ceux de la cuisine japonaise mais également des différentes cuisines occidentales. Ce saké se consomme délicieusement à température ambiante, rafraîchi ou bien réchauffé, selon vos propres affinités.

Commander (FR) : NON DISPONIBLE (encore)