



(Table de dégustation type des membres du jury Kura Master : verres, bouteilles anonymisées et formulaires)

Une édition hors normes et un septième succès !!

L'édition 2023 de Kura Master tant attendue, s'est tenue le 22 mai dernier. Notre équipe a su répondre présente très en amont et à nos efforts ont payé puisque la partition a été parfaitement exécutée et que tout s'est déroulé comme sur du papier à musique. Kura Master comportait pour la première fois, un troisième volet autour d'une boisson japonaise que beaucoup d'entre vous connaissent sûrement et que les autres ne manqueront assurément pas de découvrir avec délice : l'umeshu. Cette liqueur de prunes était en effet au cœur d'une récompense particulière et spéciale à nos yeux : "le Prix Alliance Gastronomie". Ce concours au sein du concours avait déjà eu pour sujet l'année dernière, les koshu (les sakés vieillis) qui se mariaient le mieux avec nos fromages français. Cette année, il est donc consacré à cette liqueur et récompensera celle qui aura su proposer le potentiel d'accords le plus intéressant avec des pâtisseries françaises confectionnées par le chef pâtissier Benoît CHARVET, de la très prestigieuse maison Paul BOCUSE. Pour cette grande boisson que nous intégrerons cette année... Il nous fallait bien sûr accueillir un grand monsieur d'une grande maison. Nous reviendrons un peu plus loin sur ce prix mais aussi sur la masterclass proposée par notre président M. Xavier THUIZAT avec toute l'éloquence et la pédagogie qui sont les siennes, et qui a eu pour sujet la liqueur évoquée plus haut. La cérémonie de remise de prix se tiendra au mois d'août mais nous aurons d'ici là, une actualité particulièrement chargée dont nous vous tiendrons bien sûr au courant !

Un allié de poids pour le saké !



Son visage n'est sûrement pas inconnu à ceux d'entre vous qui travaillent dans ce beau monde du vin. Il s'agit en effet de M. Fabrice SOMMIER, sommelier expérimenté s'il en est puisqu'il peut s'enorgueillir d'une superbe carrière de trois décennies, d'un prestigieux titre de M.O.F. obtenu en 2007 et qu'il est depuis peu le président de la grande et fameuse Union de la Sommellerie Française. M. Sommier nous a non seulement fait le grand plaisir de compter parmi les membres de notre jury "Saké" mais également l'honneur de monter sur scène pour partager son émotion et son admiration devant l'enthousiasme de tant de sommeliers qui aussi intéressés qu'investis se passionnent de plus en plus pour les boissons japonaises afin de découvrir d'autres façons de sublimer un repas en France. L'USF travaille déjà avec la JSS (l'association des producteurs japonais) et c'est une vraie joie de voir ainsi des liens se tisser entre les artisans de nos deux pays !

Retour du trio gagnant !



Derrière notre concours, ce sont aussi des retrouvailles au premier chef desquelles celles justement de nos trois chefs. À gauche, l'homme sans qui rien de toute cette aventure ne serait arrivé, le chef-sommelier M. Xavier THUIZAT qui a été doublement couronné de succès l'année dernière et qui est le président de notre jury "Saké". Au centre, l'ultra-talentueuse Mme Paz LEVINSON, qui a été sacrée meilleure sommelière d'Argentine en 2010 et 2014 avant de devenir celle des Amériques en 2015 et qui officie en tant que présidente d'honneur dans notre événement. Et à droite, le sémillant et brillant M. Christophe DAVOINE, M.O.F. barman et mixologiste de talent qui est à la tête du jury du deuxième volet de Kura Master : le concours "honkaku-shochu et awamori". Cette photo est belle et si la journée, on vous le garantis, l'a été particulièrement aussi, c'est grâce notamment à ces trio de choc et de génie !

VIIème édition du concours "Saké"



Créé en 2017, notre concours "SAKÉ" a connu cette année sa septième édition. Celle-ci s'est déroulée le lundi 22 mai dernier à Paris, dans l'Espace Charenton. Le jury de ce concours était présidé par M. Xavier THUIZAT, chef sommelier exécutif du groupe Rosewood et Meilleur Sommelier 2022. Il était composé de 104 sommeliers de premier plan et restaurateurs de haut vol, exerçant dans de prestigieux établissements hôteliers tels que le Cheval Blanc Paris ou bien encore le Mandarin Hôtel, ou bien des restaurants triplement étoilés tels que ceux du groupe d'Anne-Sophie Pic. Ces grands professionnels ont jaugé, jugé et annoté 1092 sakés et 102 umeshu, soit un total de 1194 boissons japonaises. Le concours a été divisé en six sessions d'une moyenne de 40 minutes chacune, basées sur huit sakés par table. Le TOP16 "saké" de cette année a été établi à partir des 34 meilleures boissons ayant passé la première dégustation.

IIIème édition du concours "Honkaku-shochu & awamori"

En parallèle du volet initial de notre concours, s'est déroulée la IIIème édition de notre concours "Honkaku-shochu & awamori". Le jury de ce concours était présidé par M. Christophe DAVOINE, Meilleur Ouvrier de France Barman. Il était composé de 38 professionnels de l'industrie des spiritueux, parmi lesquels barman, mixologues et cavistes comptant parmi les meilleurs de France. Ces grands professionnels ont jaugé, jugé et annoté 187 honkaku-shochu et awamori, répartis dans 8 catégories différentes. Des umeshu ont également été soumis à une équipe constituée des membres des deux jurys, pour la première fois de l'histoire de Kura Master. Le TOP16 "honkaku-shochu et awamori" de cette année a été établi à partir des 32 meilleures boissons ayant passé la première dégustation. Voici le commentaire du président du jury à travers lequel vous pouvez deviner tout l'enthousiasme qui est le sien :



"Pour notre concours de honkaku-shochu et awamori, nous avons pu déguster des choses absolument fantastiques et surprenantes. C'est aussi une très belle journée pour nous, car c'est l'occasion de nous retrouver, entre barmans, entre sommeliers, et de partager tous ensemble cette belle journée de cohésion, dans une organisation [réglée] au millimètre par les équipes de Kura Master qui font un travail fantastique pour faire en sorte que cet événement se déroule de la meilleure façon qui soit, mettre en avant les produits japonais et que les jurés soient dans les bonnes conditions pour déguster chacune de ces cuvées. J'ai hâte de visiter de nouveau le Japon, de rencontrer de nouveaux kuramoto et de découvrir encore de nouveaux produits. Nous allons de surprises en surprises et il me tarde de connaître la suite !"

Une Masterclass didactique et qualitative



Nous avons vu que l'édition de cette année comportait un troisième volet. Pour compléter ce triptyque, il nous fallait une boisson remarquable et le Japon, bien sûr, en possédait une. Il s'agit de l'umeshu sur lequel M. Thuizat, est revenu au cours d'une masterclass éclatante de brio et de maestria. Devant un parterre de pairs qui connaissait déjà sa verve et sa grande japanophilie, il est revenu avec le soin de son auditoire sur l'historique de cette boisson et en a décrit les qualités, à travers les caractéristiques des différentes prunes, nourrissant au passage la curiosité du public et lui donnant envie de découvrir cette liqueur japonaise. Rappelons au passage que la sommière Amandine PASTOUREL (en photo) est assurément la meilleure ambassadrice de cette boisson sous nos latitudes !

Accueil d'une sommité et alliance avec l'umeshu

Pâtissier de l'année en 2013 et champion du monde des desserts glacés en 2018, Benoît CHARVET officie depuis cinq ans en tant que chef pâtissier exécutif du prestigieux restaurant Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or. Avec cet homme qui définit l'art de vivre à la française comme "la combinaison parfaite du service, de l'art de la table et de la cuisine, le tout, dans l'excellence", nous savions que nous aurions droit à quelque chose d'exceptionnel et nous l'avons eu. Il a d'abord pris toute sa part dans notre concours. En effet, cette année, la catégorie "Alliance Gastronomie" qui depuis l'année dernière, prend en compte l'importance des accords dans la culture culinaire des Français, avait pour sujet la liqueur de prunes japonaises connue sous le nom d'umeshu. Le prix éponyme devait donc être conféré à la boisson qui présentait la plus belle harmonie avec le gâteau sélectionné par ce chef pâtissier parmi les 5 umeshu qui se trouvaient



toujours en lice à l'issue de la seconde dégustation. M. Charvet a également mis tout son talent au service de nos invités en préparant deux pâtisseries qui ont accompagné deux umeshu sélectionnés par M. Thuizat pour illustrer son propos pendant sa masterclass. La thématique de cette dernière reposait cette année sur "l'accord entre des liqueurs de prunes japonaises et des pâtisseries françaises de premier plan". Le talentueux chef-pâtissier, qui avait pu déguster les liqueurs à l'avance, a proposé deux pâtisseries à pas moins de 180 personnes, membres des jurys et journalistes, qui ont pu admirer l'harmonie extraordinaire de ces deux produits pourtant si culturellement et historiquement éloignés, et découvrir le potentiel remarquable de l'umeshu dans la culture culinaire française. Pour savoir quel umeshu a remporté tous les suffrages d'un jury spécial composé notamment de M. Charvet, M. Thuizat,

Mme Levinson et M. Dominique Laporte, il nous faudra patienter jusqu'à la cérémonie de remise des prix qui se déroulera cette année à la fin de l'été, dans la résidence de l'ambassadeur du Japon mais d'ici là, nous aurons encore pléthore de choses à vous raconter sur nos réseaux à propos des boissons japonaises et nous nous efforcerons de le faire avec sinon autant d'éloquence que nos présidents de jury, au moins autant de passion.