



(gauche : affiche de la 2^{ème} édition de Matsuri – droite : Miss Saké 2022 lors de notre dernière édition de Kura Master)

Dégustation Estivale au Parc Floral : MATSURI

Vous aviez été très nombreux à vous rendre à la première édition de Matsuri à la Cité Fertile de Pantin l'année dernière. Kura Master était présent dans la zone Sake Station pour vous permettre de déguster de nombreux nectars japonais. Plus de mille flacons. Ce festival a été un double succès critique et public. L'affluence de l'année passée a permis aux organisateurs de revenir pour une deuxième édition et de mettre la barre encore plus haut, en s'installant pour les 7, 8 et 9 juillet dans le Parc Floral de Paris ! La culture japonaise (dans son spectre le plus large) sera mise à l'honneur et que les amateurs des richesses culinaires de ce pays auront de quoi saliver et bien sûr Kura Master y sera également présent ! Nous avons même déjà hâte d'y être ! Il faut dire que malgré les progrès fulgurants de SpaceX et la baisse tout aussi fulgurante du yen, l'archipel nippon reste (super) éloigné et peu d'entre nous ont la chance de pouvoir s'y rendre... Mais Matsuri nous offre l'occasion de sortir notre yukata préféré, de faire résonner le bois de nos geta contre le sol, de sentir notre cœur s'accélérer au son des taiko, de nous laisser emporter dans une bon-odori, de nous laisser bercer par les accords mélodieux de shamisen, de savourer des dango, de découvrir des cocktails au shochu, de croquer dans des kara-age et plein d'autres joyusetés japonaises. Si vous n'êtes pas encore habitué à ce lexique pour le moins japonisant, venez-vous immerger au Japon avec nous : après quelques heures passées sur place, vous ferez vôtre non seulement tout ce vocabulaire qui peut vous être nébuleux mais vous aurez aussi la possibilité de déguster plus de 1000 alcools différents parmi lesquels d'incroyables sakés, de délicieux shochu et de précieux awamori. À vos agendas !

Intronisation de notre président



M.O.F. : Derrière ces trois lettres qui désignent la quintessence de l'artisanat français, se trouvent à la fois une formidable passion qu'on imagine dévorante, un rêve semblable à nulle autre et une consécration que beaucoup ambitionnent mais que peu parviennent à atteindre.

Le chef-sommelier Xavier Thuizat, que vous connaissez tous pour être l'homme sans qui l'aventure Kura Master n'aurait jamais eu lieu, est un de ceux-là. Couronné Meilleur Ouvrier de France en Sommelier l'année dernière, il devait attendre la cérémonie officielle au cours de laquelle il serait intronisé avant de pouvoir se présenter par ce titre glorieux qui vient compléter son brillant palmarès. C'est désormais chose faite aujourd'hui. Bravo à celui qui est le plus japanophile de nos sommeliers : bravo à notre président !

Un siècle d'histoire pour Suntory



S'il est une marque japonaise que les grands amateurs de whiskies peuvent connaître, c'est bien Suntory. À l'occasion de son centième anniversaire, celle-ci a dévoilé quatre nouvelles éditions limitées et Sofia Coppola est retournée au Japon pour réaliser avec Keanu Reeves, un hommage dans la lignée de son célèbre film "Lost in Translation". Le président de notre jury "Honkaku-shochu & Awamori", qui représente la fine fleur de la mixologie française est également un ambassadeur de la marque. Il a effectué une démonstration avec une édition spéciale de la gamme Hibiki, au flacon si emblématique et un blend Toki, réalisé avec le whisky des trois distilleries de Suntory : Yamazaki, Hakushu et Chita. La maison fête ainsi un premier siècle d'histoire et sûrement pas le dernier !

LES PRIX DU JURY DU CONCOURS "SAKÉ"

Présentation du concours et des 5 catégories

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.



Catégorie JUNMAI: "Kunizakari Junmai-ginjô Handago 1801"



La maison Nakano est créée en 1844 dans la ville de Handa située entre les actuelles Tokyo et Osaka, qui produisait alors près d'un tiers des sakés vendus dans la capitale. Son site officiel nous rappelle qu'elle a été élue 8ème meilleure sakagura au classement officiel en 2020 (les classements sont publiés chaque année et les maisons récompensées par des points collectés en fonction des médailles/prix/récompenses obtenus dans les différents concours nationaux et internationaux – dont le nôtre), et elle continue depuis plus de 150 ans à brasser avec le respect de son savoir-faire et l'envie, forcément nécessaire, d'innover et de se frayer de nouveaux marchés. Il est probable qu'elle trouve très facilement désormais le chemin de établissements de notre pays ! Bravo de nouveau à M. Nakano pour la belle réussite de sa maison !

Catégorie JUNMAI-DAIGINJÔ : "Tamakashiwa"

Ce saké, brassé par la maison Yamada Shoten, est élaboré à partir d'une des plus excellentes variétés de riz qu'offre le Japon, le yamada-nishiki, et au savoir-faire éprouvé de l'équipe. L'étiquette de la bouteille est en mino-washi, un type de papier typiquement japonais ayant été précisément inventé dans la préfecture de Gifu), dans laquelle une feuille de bambou du genre sasa est incrustée. La maison est située dans le bourg de Yaotsu particulièrement renommé pour la qualité de son eau. Fondée la première année de l'ère Meiji, en 1868, elle n'a eu de cesse de poursuivre son activité avec pour mot d'ordre de produire "un saké qui désaltère et dont la saveur ne lasse pas". Le moins qu'on puisse dire au regard des récompenses légitimement remportées par cette belle maison, c'est que l'objectif est atteint !



Catégorie SAKE SPARKLING : "Dewatsuru Ashitae"



L'histoire de la maison Dewatsuru commence en 1865 dans l'ancienne province de Dewa. Le nom tsuru renvoie à la fameuse grue japonaise que les écoliers japonais peuvent tous faire en origami. Le fils du successeur, à l'origine du nom "dewatsuru" voulait en effet produire une gamme de saké dont l'élégance puisse rappeler celle de cet oiseau si emblématique et si gracieux. En 1972, la brasserie joint ses forces avec celles de la maison Kariho et se fond avec elle dans une structure qui porte le nom de Akitaseishu. On parle alors de deux brasseries-sœurs produisant des sakés différents. L'expression "ashitae" signifie en français "vers demain" et exprime à l'évidence une volonté de se projeter vers l'avenir que l'on retrouve régulièrement chez les artisans japonais. Le flambeau a changé de mains depuis, mais la flamme allumée voilà plus d'un siècle et demi n'est pas près de s'éteindre !

Catégorie KOSHU : "Shirayuki Edo-Genroku extra matured"

Cela fait sept ans que la brasserie Konishi (de la préfecture de Hyôgo) caracole dans le haut du tableau des sakagura qui participent à notre concours. Elle voit cette année l'excellence de son travail récompensée avec ce prix du jury dans la catégorie des koshu, ces sakés vieillis pendant plus de trois ans (en cuve ou en bouteille). Cette durée semble assez dérisoire devant l'histoire pluriséculaire de la maison qui compte parmi les plus anciennes de l'archipel puisque sa genèse remonte à 1550, alors même que le Japon que nous connaissons aujourd'hui, n'était pas encore réellement unifié. La brasserie n'a eu de cesse depuis le milieu du XVIème siècle de relever des défis dont l'exportation sur notre marché n'est pas le plus petit.



Catégorie FERMENTATION CLASSIQUE : "saku R03BY"



Le caractère du terme "Saku" est un kanji qui désigne le premier jour du mois ou plutôt la nouvelle lune dans le calendrier lunaire. C'est à partir de cette nuit que le cycle lunaire débute et progresse jour après jour jusqu'à atteindre une pleine lune. Il s'agit de l'instant idéal pour les résolutions, les prises de décisions, les challenges et les lancements. Ce saké haut de gamme est brassé à partir de yamada-nishiki, la variété reine de toutes les variétés de riz spécialement cultivées pour le brassage de saké. Il s'agit ici de la première production de la nouvelle maison "New Moon" qui semble assurément placée sous une bonne étoile puisque ce Prix du Jury les place forcément d'emblée dans la dernière sélection pour le Prix du Président, le plus prestigieux de tous ceux que nous conférons. Pour savoir si la maison "New Moon" verra ce coup d'essai se confirmer en un véritable coup de maître, il vous faudra attendre la fin de l'été avec la cérémonie de remise des prix qui se déroulera dans la demeure de l'ambassadeur japonais le 28 août prochain.