



(gauche : Prix du Président du concours « honkaku-shochu & awamori » : aokage de la distillerie Yanagita - droite : Prix du Président du concours « saké » : tamakashiwa junmai daiginjo de la maison Yamadashoten)

## UN ÉVÈNEMENT DOUBLEMENT PRÉSIDENTIEL

Depuis 2017, Kura Master a su se ménager une place au cœur des nombreux événements français consacrés aux alcools et spiritueux. Il est devenu le rendez-vous par excellence des aficionados des boissons japonaises et sa cérémonie finale marque un point d'orgue tant dans le calendrier de l'amateur éclairé que dans celui du professionnel impatient de découvrir les références qui auront su se démarquer chaque année. Car un concours ne va pas sans récompense. Et c'est une lapalissade que de rappeler qu'une cérémonie de remise de prix ne va pas sans prix et sans enveloppe contenant le nom de lauréats. C'est le moment de la consécration et des lauriers. L'instant qui voit des efforts couronnés, reconnus et médiatisés. Celui qui permet à des artisans japonais, déjà primés et remarquables d'un Prix du Jury, de remporter la palme ultime et d'arracher au passage le plaisir inestimable d'avoir plu à un de nos deux présidents de jury. Nous avons déjà rappelé dans cette newsletter et sur nos différents canaux de diffusion à quel point l'édition de nos deux concours (nous pouvons même parler de trois concours puisque si Kura Master se divise désormais officiellement en deux volets : un dédié au nihonshu, le saké japonais, et un consacré à une autre boisson traditionnelle japonaise, le honkaku-shochu ainsi que sa variation produite dans les îles d'Okinawa, l'awamori, nous avons instauré pour cette édition 2023 un concours spécial en l'honneur de l'umeshu pour lequel ont été mobilisés des membres de nos deux jurys) avaient été une nouvelle fois exceptionnels cette année, d'un point de vue du nombre de boissons proposées, du prestige des membres du jury, et bien sûr de la grande qualité du palmarès. Il fallait donc attendre le 28 août dernier pour qu'une cérémonie, donnée dans les locaux de l'ambassade japonaise en France, en présence de l'ambassadeur, vienne couronner les deux heureux qui avaient fait le trajet depuis le Japon pour l'occasion. Nous reviendrons par ailleurs dans la page suivante sur les quelques jours durant lesquels les *kuramoto* qui nous ont honorés de leur présence, et qui ont été particulièrement placés sous le signe des boissons japonaises, mais retrouvez tout d'abord ci-dessus les deux vainqueurs de la VIIème édition (saké) et IIIème édition (honkaku-shochu & awamori)

### Du Koshu pour Montmartre



Dans la foulée de notre cérémonie, nous avons investi les hauteurs de la bulle si chère aux artistes parisiens et aux touristes étrangers en proposant aux amateurs, des dizaines de véritables et inestimables « sakés vieillis » et en réveillant même certaines bouteilles d'un sommeil de plusieurs décennies. La dégustation s'est ensuite poursuivie par un dîner à la française avec des brasseurs japonais visiblement ravis de l'accueil que leur a fait la capitale, et des commentaires aussi éclairés que précieux distillés par les visiteurs. Moment de rencontre féérique sous la tutelle de ce bon vivant de Bruant.

### Un ambassadeur à l'atelier



Ceux qui nous suivent connaissent le nom de M. Monji, ancien représentant du Japon auprès de l'UNESCO et président d'honneur de notre événement, dont la retraite s'avère bien remplie puisqu'il a troqué la tenue du diplomate contre la plume de l'écrivain en rédigeant une somme sur le saké, et la pédagogie du professeur en menant un travail didactique auprès des membres des délégations de l'UNESCO afin de les convaincre d'inscrire les techniques de brassage japonaises au patrimoine immatériel de l'Humanité. Et le voici barman chez Colada !

## Après la patience : la consécration, les sourires et le triomphe



Plusieurs représentants des maisons récompensées par un Prix du Jury avaient fait le déplacement jusqu'à Paris à l'occasion de notre cérémonie. Nous avons organisé une croisière sur la Seine, un des fleuves les plus connus au monde et qui devrait être au centre de tous les regards l'année prochaine quand la ville-lumière organisera les Jeux Olympiques. Ils ont été rejoints par l'Awa Sake Association qui travaille à faire reconnaître les *sakés sparkling* (que l'on appelle « awa-sake » en japonais) produits à la manière de nos champagnes. Une trentaine de ses membres ont admiré en notre compagnie les feux de la ville de Paris défiler sous leurs yeux pendant que M. Monji les félicitait et leur rappelait le sens de leur mission. Les différents kuramoto ont ensuite pu visiter la manufacture Kaviari où ils ont pu éprouver leurs boissons en les soumettant à un pairing hors du commun avec quatre variétés de caviar.



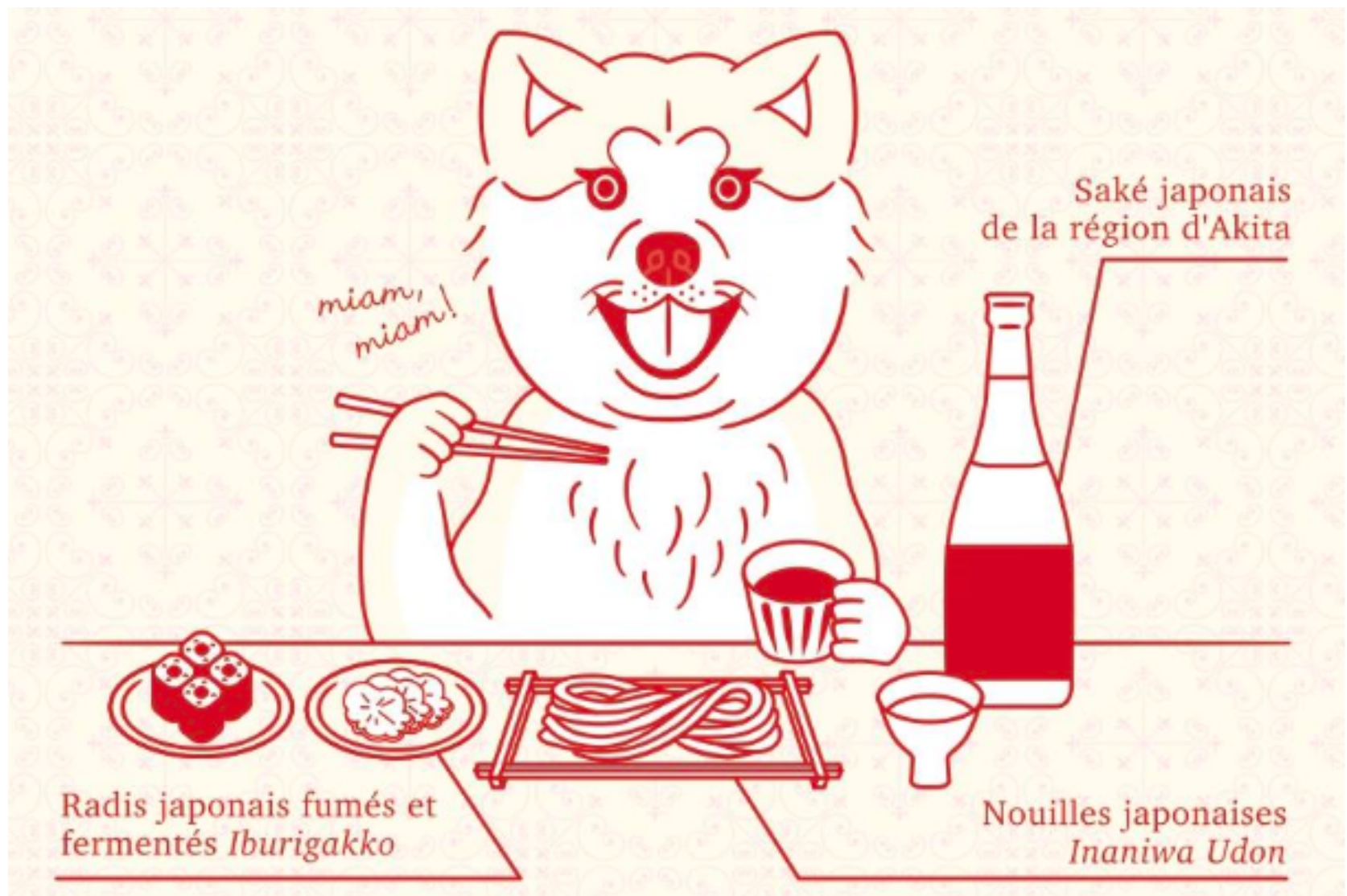
Le 28 août dernier, la cérémonie s'est déroulée comme du papier à musique. Sans accroc ni faux accords. Tout était chronométré et le point d'orgue s'est révélé être véritablement le moment où M. Thuizat et M. Davoine ont pu annoncer quels étaient leur coup de cœur parmi les différents Prix du Jury des concours respectifs. La distillerie Yanagita, qui avait été couronnée dans la catégorie « Mugi » a ainsi reçu le Prix du Président dans le concours « Honkaku-shochu & Awamori » pour son **AOKAGE**. Dans la lignée de l'Akashikage, c'est un shochu d'orge créé en 2006 grâce à l'introduction de nombreuses innovations et de multiples ajustements au cours du processus de brassage. Cette boisson habituée de notre concours, se caractérise par une profondeur et une richesse gustatives qui ont su dénoter. Pour le concours « saké », le volet phare de notre événement, c'est la maison Yamada Shoten qui emporte le Prix du Président pour son **TAMAKASHIWA JUNMAI-DAIGINJO** élaboré à partir d'une des plus excellentes variétés de riz qu'offre le Japon, le yamada-nishiki. Cette maison, 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 !



On ne pouvait finir ce récapitulatif sans évoquer bien sûr l'une des grandes sensations de cette édition, à savoir le vainqueur de notre prix « alliance gastronomie » orchestrée cette année avec M. Benoît CHARVET, chef-pâtissier chez Bocuse et Mme Amandine PASTOUREL, chef-sommelière ambassadrice de cette liqueur de prunes japonaises. Ce prix est revenu à la maison Manzairaku de la préfecture d'Ishikawa pour son « Manzairaku Kagaumeshu » qui a ravi et continuera de ravir tous les becs sucrés que compte la France ! Voilà : l'édition Kura Master 2023 s'est donc achevée sur ces belles récompenses mais l'aventure continue puisque toute l'équipe s'attelle désormais à la prochaine édition !

# Venez découvrir à Paris le terroir japonais !

La région d'Akita investit nos assiettes ! Sortez vos plus belles baguettes !



Nul besoin d'être un japonisant bardé de diplômes en civilisation japonaise pour comprendre, lors d'un voyage dans l'archipel nippon à quel point les régions qui le composent, possèdent toutes des richesses et des atouts qui leur sont propres. Ces forces peuvent être multiples, protéiformes, et procéder à la fois du relief, de l'histoire ou bien encore de la culture. Certaines régions ont toutefois la chance d'avoir plusieurs cordes à leur arc et peuvent jouer sur celles-ci pour promouvoir leur patrimoine et leur terroir. C'est le cas de la préfecture d'Akita que nous allons vous présenter brièvement le long de ces lignes. Le nom d'abord ne vous est sûrement pas inconnu puisqu'une espèce canine parmi les plus appréciées le porte également. Nous sommes ici à 450km au nord de la capitale japonaise. La région est bordée d'un côté par la Mer du Japon et de l'autre par des massifs imposants et majestueux (comme celui de Shirakami ou bien encore les monts Ōu). Au nord, elle abrite également une forêt de hêtres classée au patrimoine de l'Unesco, tandis qu'au sud, on peut apercevoir le mont Chōkai, point culminant de la préfecture. Elle a donc la chance de pouvoir jouir des bienfaits de la mer, de la terre et de la montagne. Fière également d'un savoir-faire culinaire pluriséculaire, Akita compte clairement parmi ces endroits de l'archipel où la luxuriance de la végétation et l'excellence de la gastronomie locale en font une destinations prisées à la fois des touristes désireux de se ressourcer et des gourmets impatientes de se délecter des mets hors du commun.



Depuis plus de mille ans, la région est accessoirement renommée par les Japonais pour ses beautés locales (on parle d'akita-bijin en japonais) mais c'est aujourd'hui pour la richesse de son patrimoine culinaire qu'elle attire et fascine autant. Les plus assidus d'entre vous connaissent déjà plusieurs maisons dont bien sûr la brasserie Dewatsuru qui vient cette année de repartir avec un Prix du Jury dans la catégorie

des sakés sparkling pour son « ashita-e », véritable invitation à embrasser l'avenir avec sourire et optimisme. Le saké est profondément ancré dans la région d'Akita et nous vous parlerons sur la page suivante d'un évènement qui va ravir tous les passionnés de cet alcool de riz et tous ceux qui guettent les possibilités de découvrir de nouvelles saveurs sans forcément voyager très loin. Retenez simplement qu'un aller simple pour la région d'Akita est synonyme de délectation tant dans l'assiette que dans les verres et préparez-vous pour un voyage qui saura autant vous rassasier que ravir votre palais !



## Du 12 au 23 septembre : la région d'Akita s'invite à Paris !



Dans le cadre d'une campagne organisée par le département d'Akita et Euro Japan Crossing, visant à promouvoir les spécialités de la région susnommée, deux restaurants gastronomiques de la capitale française ouvre les portes de leur cuisine d'Akita pour un peu plus d'une dizaine de jours. C'est l'occasion ou jamais, pour les amoureux de la culture japonaise ou bien pour les simples curieux et les vrais gourmets à qui l'exotisme peut donner des ailes, de venir se sustenter à leurs tables et goûter ainsi à l'*iburigakko* (radis fumé et fermenté), un excellent allié pour votre nutrition doublé d'un bel exemple des merveilles réalisées par la fermentation, ainsi qu'aux *inaniwa udon* (nouilles de blé typiques de la région à la texture lisse et ferme) servies généralement froides en été ou accompagnées d'une soupe chaude en hiver. Il s'agit de plats hautement emblématiques de la région et qui font le bonheur des Japonais et qui ne manqueront pas de vous émerveiller.

Et du côté de la boisson, puisque vous êtes tous ici susceptibles d'être intéressés par le saké en général, voici ce que ces restaurants vous proposeront comme nectars japonais :

**Orient Extrême** : 4, rue Bernard-Palissy 75006 / 01.45.48.92.27 (Station : Saint-Germain-des-Prés)

**Junmai Ginjo Shosei** (Suzuki Brewing and Co.)

**Junmai Daiginjo Chokaisan** (Tenju Shuzo Co., Ltd.)

**Yamabuki Gold** : saké de blends de 10 ans et 18 ans d'âge (Kinmon Akita Sake Brewery)

**Grains Nobles et Plus** : 8, rue Boutebrie 75005 / 01.75.57.89.07 (Station : Cluny La Sorbonne)

**Sparkling Saké Lachamte** (Suzuki Brewing and Co.)

**Junmai Ginjo Shosei** (Suzuki Brewing and Co.)

**Junmai Daiginjo Chokaisan** (Tenju Shuzo Co., Ltd.)

**Kimoto Shikomi Junmaishu Chokaisan** (Tenju Shuzo Co., Ltd.)

**Yamabuki Gold** : blend de sakés de 10 ans et 18 ans d'âge (Kinmon Akita Sake Brewery)



Alors ? Le rendez-vous est pris ? Du mardi 12 au samedi 23 septembre, c'est une opportunité en or ! Un simple ticket de métro vous permettra de vous initier aux trésors d'Akita : cela ne se refuse pas ! Ne tardez pas à réserver votre table et surtout à dire ce que vous pensez de ces produits typiques sur les réseaux sociaux !

Renseignements : EURO JAPAN CROSSING (Atsuko OHNO)  
[atsuko.ohno@ejcrossing.com](mailto:atsuko.ohno@ejcrossing.com) (01.42.63.59.90)