

Kura Master

PARIS

BILAN 2024

Table des matières

01

KURA MASTER

- Qui sommes-nous ? P2
- Le Board P3

02

NOTRE ACTIVITÉ 2024

- Moments Forts 2024 P5
- Nos concours P6-9
- La cérémonie P10-15
- Nos autres event P16,17
- Relations publiques P18,19
- Sensations 2024 P20,21
- Médias P22
- Sponsors P23

Qui sommes-nous ?

Un concours de saké japonais fondé en 2017, organisé en France, à destination d'un public français. La VIIIème édition de ce concours s'est tenue en 2024. Et depuis 2021, nous avons élargi notre cible en ouvrant nos portes à un deuxième concours, autour du honkaku-shochu et de l'awamori.

Les membres de nos jurys sont pour leur grande majorité Français et ils comptent dans leurs rangs des sommeliers de renom au premier titre desquels des MOF, ainsi que différents professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, tels que des bartenders ou des cavistes. Il existe de nombreux concours autour des boissons alcoolisées japonaises dans le monde, mais Kura Master se démarque en mettant l'accent sur les accords "mets-boissons" au sein d'un pays, la France, dont le patrimoine gastronomique est mondialement connu.

Nous cherchons à promouvoir les alcools japonais à travers nos concours, mais également de dégustations publiques et de grands événements, afin de faire prendre conscience au public français mais plus généralement européen, la potentialité d'accords avec le saké, le honkaku-shochu ou l'awamori et les cuisines occidentales.

Par ailleurs, par souci de proposer une évaluation impartiale et juste, nous cherchons à organiser depuis 2017 des séjours d'étude annuels au Japon en emmenant des sommeliers membres de nos jurys pour affermir leurs connaissances de l'univers des boissons japonaises. Cela leur permet de visiter des brasseries et des distilleries locales, mais également de rencontrer un grand nombre d'acteurs du secteur et des collectivités locales par l'entremise de séminaires et de rencontres.



LE BOARD

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Kura Master



KENJIRO MONJI

Après des études à l'université de Tokyo, il entre au ministère des Affaires Étrangères. Entre 1976 et 1978, il suit une formation à l'ENA et à l'université de Montpellier. Il s'occupera au cours de sa carrière de traités internationaux, d'alliance autour de la sécurité, de diplomatie et d'économie. Il deviendra diplomate en France, en Autriche, en Belgique, en Angleterre, et pour l'UE, mais aussi pour l'Irak, le Qatar, l'Unesco et le Canada. Il prendra sa retraite à en 2017. Devenu Saké samurai en 2008, il travaille aujourd'hui très activement à la promotion du saké japonais.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Kura Master



XAVIER THUIZAT

**Kura Master Président
du Jury "Concours"**

Meilleur Sommelier de France 2022 et Meilleur Ouvrier de France 2022, il travaille en tant que chef sommelier dans l'hôtel de Crillon, un hôtel 5 étoiles parisien. Président du jury "Saké".



PAZ LEVINSON

**Kura Master Vice-présidente
du Jury "Concours"**

Chef sommelière du groupe Anne-Sophie Pic, 3 étoiles. Meilleure sommelière d'Argentine en 2010 et 2014, puis d'Amérique en 2015. 4ème au classement "Meilleur Sommelier du Monde" en 2016. Présidente-adjointe du jury "Saké".



CHRISTOPHE DAVOINE

**Kura Master Président
du Jury "Honkaku-shochu & awamori"**

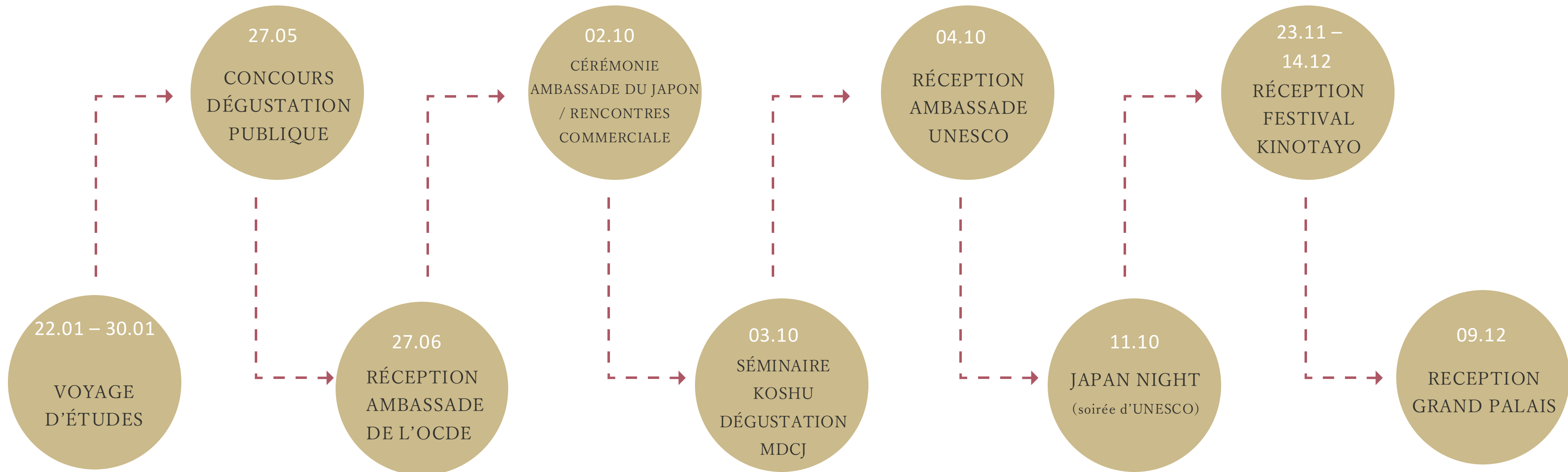
Président-adjoint de l'Association des barmen de France. Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie barman. Président du jury "Honkaku-shochu et awamori".



KURA MASTER 2024
(27 MAI 2024)

NOTRE ACTIVITÉ EN 2024

MOMENTS FORTS 2024



CONCOURS KURA MASTER 2024

DATE : lundi 27 mai 2024
LIEU : Espace Charenton
JURY : 123 membres

INTITULÉ DES CONCOURS & CATÉGORIES :

VIIIème Concours “saké”

- 6 catégories :
Saké Sparkling, Junmai-Daiginjô, Daiginjô, Junmai, Classique Moto, Kosu
- 3ème prix “Alliance Gastronomie”

IVème Concours “honkaku-shochu & awamori”

- 8 catégories :
IMO, KOME, MUGI, KOKUTO, Awamori, Variés, Vieillis en fût, Prestige Kôji Spirit

IIème Concours “Umeshu”



VIIIème édition du concours “Saké”

La VIIIème édition du concours de saké de Kura Master s’est déroulée le lundi 27 mai 2024 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 123 professionnels de haut vol, qui ont jaugé, jugé et annoté 1223 bouteilles de saké.

Les dégustations se sont tenues autour de 6 sessions par table composées de 8 bouteilles (40 min/session). Une dégustation finale a déterminé un TOP22 et retenu 6 Prix du Jury.

Les 1223 sakés proposés par 370 maisons différentes sont répartis dans six catégories (Saké Sparkling, Junmai-Daiginjô, Junmai, Ginjô, Classique Moto, Koshu). Tout se passe en conformité avec les règlements de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, ce qui a donné 134 médailles de platine, 269 médailles d’or pour un total de 403 bouteilles récompensées.



SAKÉ

1223 candidats

403 prix

IIIème PRIX « ALLIANCE GASTRONOMIE »

Prix récompensant le potentiel d'accords entre la gastronomie française et les boissons japonaises

“Classique Moto”
124 candidats
41 prix



Des masterclass ont été organisés autour des thématiques suivantes et d'accords réalisés autour d'un plateau de charcuterie et de boissons japonaises. Ces conférences ont été données successivement par Mme Paz LEVINSON (cheffe sommelière du Groupe Pic), M. Florian GUILLOTEAU (directeur de la Sommellerie du Ritz) et M. David PALANQUE (MOF barman 2019).

1^{ère} session : boudin blanc & saké classique

2^{ème} session : foie gras & jukuseishu

3^{ème} session : bœuf séché & cocktail au kokuto-shochu réalisé par David PALANQUE



Romain Leboeuf (au centre de la photo)

Romain Leboeuf, boucher originaire du Berry, est installé dans le 15^{ème} arrondissement de Paris depuis plus de dix ans. Il est lauréat du prix de Meilleur Boucher Européen en 2009 et de MOF boucherie en 2015.

Le prix « Alliance Gastronomique » dont l'objectif est de mettre chaque année l'accent sur la capacité d'accords entre un pan de la culture gastronomique française et des boissons japonaises, a été décerné cette année par un jury de quatre experts réunis pour éprouver les accords entre cinq sakés issus de la catégorie « Moto Classique » et un plateau de charcuterie préparé par Romain Leboeuf, MOF boucher 2015.

IVème édition “HONKAKU SHOCHU & AWAMORI”

IIème édition “UMESHU”

La IVème édition de notre concours « Honkaku-shochu & awamori » s’est déroulée le lundi 27 mai dernier à Paris, dans l’Espace Charenton. Un jury de 123 professionnels, présidé pour ce concours par M. Christophe DAVOINE, Meilleur Ouvrier de France Barman. Il était composé de professionnels de l’industrie des spiritueux, parmi lesquels barman, mixologistes et cavistes comptant parmi les meilleurs de France.

Ces grands professionnels ont jaugé, jugé et annoté 197 honkaku-shochu et awamori, proposés par 86 répartis dans 8 catégories différentes : Imo, Kome, Mugi, Kokuto, Awamori, Variés, Vieilli en fût et Prestige Koji Spirits. 21 médailles de platine et 44 médailles d’or ont été attribuées. Pareillement, le concours « umeshu » a permis d’attribuer 7 médailles de platine et 26 médailles d’or.

Les dégustations se sont tenues autour de 6 sessions par table composées de 8 bouteilles (40 min/session). Une dégustation finale a déterminé un TOP17 pour les « honkaku-shochu & awamori » et un TOP3 pour « l’umeshu ».



Honkaku
Shochu &
Awamori

197 candidats
65 prix

Umeshu

80 candidats
26 prix

La cérémonie de remise des prix 2024



La cérémonie de remise des prix Kura Master s'est tenue comme d'habitude dans la magnifique demeure de l'ambassadeur du Japon.

Après un discours introductif effectué par M. Xavier THUIZAT, quelques mots glissés par notre président d'honneur M. Kenjiro MONJI, ce fut à son excellence M. Shimokawa, ambassadeur du Japon de prendre la parole devant un parterre attentif et intrigué par les Prix du Jury de cette année et notre fameux prix « Alliance Gastronomie » décerné cette année par Romain Leboeuf, MOF boucherie. Ce fut également et bien sûr le moment de découvrir nos "Prix du Président" récompensant les meilleures boissons aux yeux de nos presidents de nos différents concours. Nous avons eu également l'honneur de recevoir l'ambassadeur Takehiro KANO, représentant du Japon auprès de l'UNESCO. Par ailleurs nous avons été heureux de constater que de nombreux membres de notre jury étaient présents à l'occasion de cette cérémonie qui restera indubitablement dans toutes les mémoires !

Prix du Président “Saké” 2024



La VIIIème édition de ce concours, présidée par M. Xavier THUIZAT, a réuni un jury de 123 professionnels de haut vol, qui ont jaugé, jugé et annoté 1223 bouteilles de saké. Le Prix du Président a été remporté par la brasserie Konishi



Shirayuki Daiginjo Itami Morohaku
(Brasserie Konishi de la préfecture de Hyogo)

Commentaire de M. Xavier Thuizat
(président du concours)

C'est un saké qui se dévoile sous une robe argentée, aux teintes jaune pâle ; brillante et éclatante. Le nez est d'une superbe complexité qui allie les codes du saké moderne comme l'exotisme, la peau du yuzu, la pomme verte, et une expression de tradition comme l'herbe séchés, le foin coupé, l'épices fines comme le poivre blanc.

La mise bouche est brillante, fraîche avec une très belle énergie, le saké prend de l'ampleur au fur et à mesure en bouche avec une aspect caressant et texturé, il se révèle très présent en bouche et la rétro-olfaction nous permet de remettre en évidence des notes de poire et de boutons de roses séchées.

C'est un saké d'une grande complexité, qui arrive à jouer sur plusieurs tableaux, un véritable caméléon gastronomique qui offrira des belles complicités. Laissez-moi traiter d'un produit, la Saint-Jacques et la décliner avec ce saké. Tout d'abord une recette fraîche comme le carpaccio de saint jacques, huile de verveine et yuzu ; belle harmonie avec l'aspect ginjo de ce saké, servi en coupelle en porcelaine et bien froid ; puis une autre recette avec la Saint Jacques fortement poêlé, café, enoki grillés, purée de topinambour pour mettre en avant l'Umami et l'épices de ce saké, servi dans un verre à bourgogne blanc à 14° ...

Prix du Président “Honkaku-shochu & Awamori” 2024



La IVème édition de notre concours « Honkaku-shochu & awamori » a réuni un jury présidé par M. Christophe DAVOINE et composé de 123 professionnels de l'industrie des spiritueux, parmi lesquels barman, mixologues et cavistes comptant parmi les meilleurs de France.



Commentaire de M. Christophe DAVOINE
(président du concours)

Toutes mes félicitations pour cette belle victoire, quelle mission difficile de devoir choisir un seul produit parmi les meilleurs de chaque catégorie, encore une fois, félicitation à tous les vainqueurs de ce concours !

Ce qui m'a décidé dans ma sélection, c'est avant tout la surprise et l'émotion que j'ai ressentie en dégustant ce verre à l'aveugle, j'ai été transporté. Au travers de ce prix, je suis ravi de mettre à l'honneur la distillerie Matsufuji, qui fait un travail remarquable, et qui est chaque année reconnue à Kura Master. Et plus largement, je suis ravi de mettre en lumière les awamori, spiritueux spécifique aux îles d'Okinawa, où l'on retrouve les plus anciennes traces et de boissons distillés au Japon.

Ce n'est certainement pas le plus conventionnel des awamori, mais il permet de mettre en lumière la richesse et la diversité que l'on retrouve dans ces grands spiritueux, de retrouver autant de Umami, de notes de sous-bois, de champignon, et bien plus encore, c'est absolument fantastique. Encore une fois, bravo, et merci de nous permettre de vivre ces émotions.

Araroka Matsufuji

(Distillerie Matsufuji de la préfecture d'Okinawa)

Prix du Jury “Saké” 2024



Nom du saké	Kuramoto	Préfecture
MIZUBASHO PURE	NAGAI SHUZOU	Gunma
SHIRAYUKI Edo-Genroku extra matured	Konishisyuzo	Hyogo
Shirayuki Daiginjo Itami Morohaku	Konishisyuzo	Hyogo
Tengumai Yamahai Jikomi Junmaishu	Shata Shuzo	Ishikawa
Daishinshu Teippai	SAKAGURA DAISHINSYU	Nagano
Haneya Junmaiginjo TOMINOKAORI	Fumigiku Sake Brewery	Toyama

Prix du Jury “Honkaku-Shochu & Awamori” 2024



Nom du saké	Kuramoto	Préfecture
<u>MINATO DISTILLERY AOMORI HIBA CASK -Toast-</u>	<u>HACHINOHE SHUZO</u>	Aomori
<u>Hatsushio</u>	<u>NISHIYOSHIDA-SYUZO</u>	Fukuoka
<u>YAYOI GOLD</u>	<u>YAYOI SHOCHU Brewery</u>	Kagoshima
<u>R5 Kawachi Genichiro</u>	<u>KIRISHIMA HIGHLAND BREWERY</u>	Kagoshima
<u>3S OHISHI PREMIUM BLENDED</u>	<u>G-BRIDGE</u>	Kumamoto
<u>Asagiri no Hana</u>	<u>Takata shuzohjyo</u>	Kumamoto
<u>Araroka Matsufuji</u>	<u>Matsufuji</u>	Okinawa
<u>shimmer#10 awamori hanejisan hitomebore 50per iwatekensan awa 50per</u>	<u>Chuko Awamori Distillery, Nanto Liquor</u>	Okinawa

Prix Alliance Gastronomie 2024

Prix du Jury Umeshu 2024



Nom du saké	Kuramoto	Préfecture
Tengumai Yamahai Jikomi Junmaishu	Shata Shuzo	Ishikawa

Nom du saké	Kuramoto	Préfecture
UMESAKE 8nen jukusei	Eisen shuzo	Fukushima

NOS AUTRES ACTIVITÉS



22.01-30.01
SÉJOUR
D'ÉTUDES
AU JAPON

Participants au jury Kura Master (de gauche à droite)

David PALANQUE (MOF & bar manager dans le “Harry’s Bar” de Cannes)

Cédric MAUPOINT (Sommelier passé par le George V et son restaurant Princes de Galles)

Fabien GUILLEMOT (Chef sommelier du Christian Le Squer de Brest)

Pascaline LEPELTIER (MOF et représentante de la France au concours du Meilleur Sommelier du monde)

Christophe DAVOINE (MOF et président du concours “honkaku-shochu & awamori”)

Camille THOUIN (Directeur du Code Bar de Strasbourg))

Maeva ROUGEOREILLE (Chef sommelier de l’Auberge du Père Bise)

Romain GALLEGRO (Directeur du 21 grammes))

Florian GUILLOTEAU (Chef sommelier du Ritz de Paris)

PRÉFECTURES VISITÉES : Oita, Fukuoka, Saga, Hyôgo (Harima)

Résumé du séjour :

<https://kuramaster.com/fr/news/fr/formation-sur-la-culture-du-sake-fr/>

27.06

Garden Party chez
l'ambassadeur japonais
auprès de l'OCDE



11.10

Japan Night
au siège de
l'UNESCO



Masterclass Whisky Live Paris
"LE SAKÉ VA-T-IL REMPLACER LE VIN
?"



Soirée de Bienvenue des
Kuramoto à l'Hôtel de Crillon



Soirée d'échanges et de
discussions commerciales

30.09 – 05.10

ÉVÈNEMENTS
LIÉS À NOTRE
CÉRÉMONIE



EXPÉRIENCE PAIRING
à la Maison de la Truffe



CONFÉRENCE & DÉGUSTATION
à la Maison de la Culture du Japon

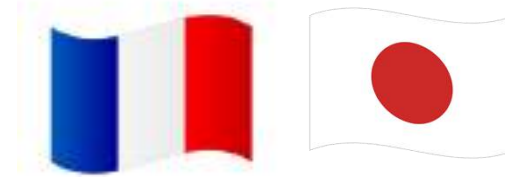


PRÉSENTATION DES BOISSONS AUPRÈS
DES AMBASSADEURS DE L'UNESCO



VISITE DE DOMAINES VITICOLES À
BORDEAUX

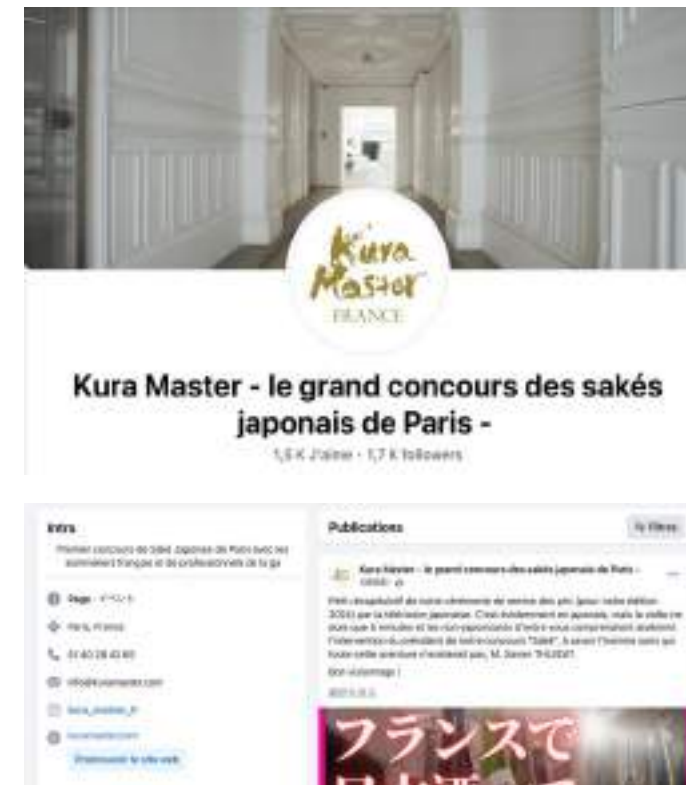
NOTRE ACTIVITÉ NUMÉRIQUE



SITE / Réseaux Sociaux

Nos informations sont diffusées en japonais et en français

Nous avons fusionné nos deux comptes INSTAGRAM en un seul depuis le 1^{er} octobre 2024



Site officiel

<https://kuramaster.com/>



Instagram

[kura_master_fr](https://www.instagram.com/kura_master_fr)



Facebook

Kura Master - le grand concours des sakés japonais de Paris -



YouTube

Kura Master PARIS

L'actu des alcools japonais

Kura Gazette

Notre concours

[Le Prix du Président : aller-simple pour l'Olympe](#)



L'année olympique qui égrène ses derniers mois devant nous n'aura pas été avare en émotions. Vous n'avez sûrement pas cliqué sur le titre de cet article pour vous offrir un énième récapitulatif exhaustif du palmarès sportifs de la France ou du Japon lors de ces dernières olympiades, même si nos deux pays n'auraient à l'évidence pas vraiment à rougir de l'exercice au vu des prouesses accomplies par leurs délégations respectives. Trêve de J'Ostalgie toutefois...

LIRE

EVENT

Shochu November

Le shochu fait son show cette année !



Du comment Kura Master vous prépare plus qu'une « journée du shochu »...

LIRE

FOCUS

Compte à rebours enclenché

Le futur du saké se jouera au Paraguay ?



Le gouvernement japonais a récompensé pour leur travail de promotion du saké...

LIRE

L'actu des alcools japonais

Kura Gazette

Dégustation & rencontres

[Le meilleur du Japon sera à Montmartre](#)



Vous êtes un professionnel œuvrant dans les métiers de bouche, de la sommellerie ou des spiritueux ? Nous vous proposons un événement unique à Paris durant lequel vous aurez l'occasion de déguster des bouteilles primées lors de notre dernier événement Kura Master. Vous pourrez sur place déguster TOUS les Prix du Jury, c'est à dire toutes les meilleures boissons de toutes les catégories de nos concours cette année...

LIRE

Focus

Une nouvelle corde à votre arc
Découvrez les atouts
du saké mûré



Nous organisons en collaboration avec la Maison de la Culture Japonaise, un événement dédié au kosha...

LIRE

Brasserie

Du platine pour Saga
Les grues s'envolent
vers l'Ouest



Kiyama Shoten est une petite brasserie située dans la ville de Kiyama, à l'extrémité Est de la préfecture de Saga...

LIRE

NEWSLETTER

TENIR NOTRE COMMUNAUTÉ INFORMÉE

Notre newsletter, baptisée Kura Gazette, est diffusée tous les mois depuis le mois de février 2022. Nous y parlons de notre actualité bien sûr, mais nous nous en servons aussi pour informer notre communauté des tendances autour des alcools japonais et lui donner un lexique ainsi que des données propres à notre secteur. Nous y présentons aussi nos sponsors et les produits que ces derniers veulent mettre en avant.

Afin de faciliter sa diffusion et d'améliorer le confort de sa lecture, nous avons procédé à plusieurs changements dont une meilleure présentation de nos articles sur notre site

ABONNÉS : 948 pers. (au 25.10.2024)

LES SENSATIONS 2024



UN JURY MÉLANGEANT BARMEN & SOMMELIERS

PLUS DE DISCUSSIONS POUR UNE NOTATION PLUS AVISÉE

Dans nos éditions précédentes, nous avons deux jurys distincts qui étaient réservés aux professionnels du vin pour l'un et à leurs homologues du bar pour l'autre. Nous avons pris la décision cette année de faire tomber ces barrières qui différencient les bartenders des sommeliers pour permettre aux uns de goûter les shochu et aux autres d'exprimer un avis sur le nihonshu.

Les résultats de cette tentative ont été remarquablement bien attendus par le jury et le président du concours « honkaku-shochu & awamori », M. Christophe DAVOINE, nous a même dit que « le mélange de sommeliers et de barmans a donné lieu à une excellente coopération, à des échanges d'opinions et à de nouvelles découvertes. »



SERVICE PLEINEMENT ASSURÉ PAR DES ÉLÈVES DE 4 ÉCOLES

LE FUTUR DE LA SOMMELLERIE ET DU BAR FRANÇAIS NOUS A RALLIÉS

Pour la première fois, pas moins de 62 élèves issus de quatre écoles françaises formant les sommeliers et les barmen de demain, ont participé directement à l'organisation de notre concours en ayant la charge du service et de l'élaboration de cocktails.

Ces jeunes garçons et ces jeunes filles sont appelés à devenir de grands professionnels dans un avenir proche et nous serions ravis s'ils pouvaient participer un jour à Kura Master dans la future profession qui sera la leur.



LE PRIX DU PRÉSIDENT SUR UNE LIAISON JAL !

« TAMAKASHIWA JUNMAI DAIGINJO » DE LA PRÉFECTURE DE GIFU

Partenaire de notre aventure depuis la première heure, la compagnie aérienne japonaise JAL a proposé le superbe junmai-daiginjo de Yamada Shoten, lauréat du Prix de Président en 2023, sur sa liaison Paris-Haneda entre juillet et septembre dernier, en classe affaires.





Cérémonie d'intronisation « Saké Samurai »
de M. Xavier THUIZAT



Décoration par M. Shimokawa
(ambassadeur du Japon en France)

Xavier Thuizat et Keiichiro Miyagawa ont été décorés
pour leur contribution au renforcement de l'amitié
franco-japonaise



Participation à Whisky Live Paris

Évènement lancé en 2004, et rassemblant sur 15.000 m2 près de 9000
professionnels et 21000 visiteurs. Plus de 200 distilleries y participent et dans le
coin Cocktail Street, près de 70.000 cocktails ont été préparés



Chiharu Shiota, *Uncertain Journey*, 2016, cadre de métal, laine rouge
© Adsgp, Paris, 2024

Service et présentation d'umeshu, d'awamori, de
honkaku-shochu et de saké à l'occasion de la
réouverture du Grand Palais avec l'exposition
consacrée à Chiharu SHIOTA.



Première édition « Shochu November »

Organisé autour du jour du shochu défini le 1er novembre, ce mois
consacré aux plus anciens alcools distillés japonais se tient dans des bars,
restaurants et cavistes de France



Travail de promotion des techniques de brassage
traditionnelles japonaises auprès de l'UNESCO
en vue de leur inscription au patrimoine de
l'Humanité

ILS PARLENT DE NOUS



DÉGUSTATION ABE | SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

DÉGUSTATION EN PARTENARIAT AVEC KURA MASTER

— HÔTEL DE SÈZE - BORDEAUX —

Après une expérience plus que réussie l'année dernière, Si Sommeliers International a renouvelé son partenariat avec Kura Master, qui a offert à notre panel de professionnels le plaisir de pouvoir déguster une quarantaine de produits japonais (saké, shochu, sake, sake sparkling, umeshu).

L'événement s'est déroulé dans les salons élégants de l'Hôtel de Sèze à Bordeaux où les dégustateurs ont été accueillis par le directeur d'affaires et de savoirs des alcools japonais.

Avec la présence de Makiko Kame, du concours Kura Master qui, pour sa part, récompense depuis 2017 les meilleurs alcools japonais grâce à un panel de dégustateurs professionnels japonais, les alcools ont également été évalués par les présentations animées de Naohiro Miyagawa, fondateur de l'association Kura Master, qui dirige le concours. Également fondateur de Gakko & Tani et directeur de SI International, Kame est assistée et accompagnée en salle par deux de ses collègues dans toute l'Europe à travers des conférences, ateliers, présentations et soirées.

Cette dégustation nous a offert une véritable escapée vers l'Asie, comme une prolongation des vacances, en évitant nos sacs à dos de vacances.

Si Sommeliers International / Photo: Nicolas



Article issu d'une revue spécialisée dans la sommellerie et paraissant à 25.000 exemplaires

ACTUALITÉ

Kura Master 2024 : 1 500 bouteilles dégustées par une centaine de professionnels

Par Un Œil En Salle | 28 Mai 2024

Il y a une dizaine d'années, Kura Master qui se tient le 27 mai à l'Esplanade Charente à Paris (68e), a fédéré plus d'une centaine de professionnels pour la première fois de sa création afin de sélectionner les meilleurs sakés japonais. Depuis, ce concours a gagné en notoriété et a permis de faire connaître un grand nombre de producteurs japonais et plus largement japonais au public français. Les résultats de cette édition ont été dévoilés le 27 mai 2024 par les professionnels de la dégustation et les journalistes de la presse spécialisée.

Après la dégustation, nous avons rencontré, Luce de la salle de dégustation de l'Œil En Salle, qui a organisé cet événement. Elle nous a expliqué que cet événement est « une occasion de faire connaître les produits japonais et de permettre aux professionnels de la dégustation de découvrir les produits japonais et de faire connaître les produits japonais au public français ».

ACTUALITÉ | SOMMELIER

Kura Master 2024 : les alcools japonais continuent de conquérir la France

Par Nicolas Lacroix | 27 Mai 2024

Depuis 2017, Kura Master met à l'honneur la fine fleur des alcools japonais auprès du public français. Un jury de sommeliers et de bartenders d'exception goûte à l'aveugle saké, shochu, umeshu et awamori afin de nous en présenter une sélection de la plus haute qualité. Cette 7ème édition se déroulera sous la présidence de Xavier Chénat, chef sommelier du groupe Rosewood Hotel et Meilleur Sommelier de France, pour les concours Saké et Umeshu, et du MOF bartender Christophe Davoine pour le concours Hojicha Shochu et Awamori.

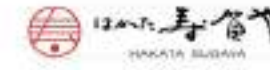
Mariage des saveurs

Kura Master, c'est également l'occasion de promouvoir les accords entre les boissons japonaises et la cuisine française, avec notamment le Prix Alliance Gastronomie qui récompense cette année le Mofo Classique présentant la plus belle harmonie gustative avec la charcuterie pâtissière spécialement pour l'occasion par Bernais Laboué, MOF boulanger. Les visiteurs peuvent également explorer ce mariage des saveurs au Pairing Labo, qui propose une sélection de mets japonais, fromages, pâtisseries et charcuteries pour accompagner ses vins.



NOS SPONSORS

SOUTIENS



SPONSORS DIAMOND



SPONSORS CRYSTAL



COLLABORATEURS



PARTENAIRES

