



BILAN 2025/ PROJECTIONS 2026

Table des matières

01

KURA MASTER

- Qui sommes-nous P2
- Le Board P3

02

NOTRE ACTIVITÉ 2025

- Moments Forts 2025 P5
- Nos concours P6-8
- La cérémonie P10-15
- Les autres event P16,17
- Relations publiques P18,19
- Sensations 2025 P20
- Projets P21
- Médias P22
- Sponsors p23

03

PLANS POUR 2026

- Prévisions P25
- Nos concours P26-29
- Sponsors P30-32

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**, puis en 2023 à un troisième concours consacré à l'**umeshu** et depuis 2025, aux **vins japonais**.

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 évènements, 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 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

**Président du concours
“Saké Japonais”**

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

**Présidente du concours
“Vins Japonais”**

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



CHRISTOPHE DAVOINE

**Président du concours
“Honkaku-shochu & awamori”**

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

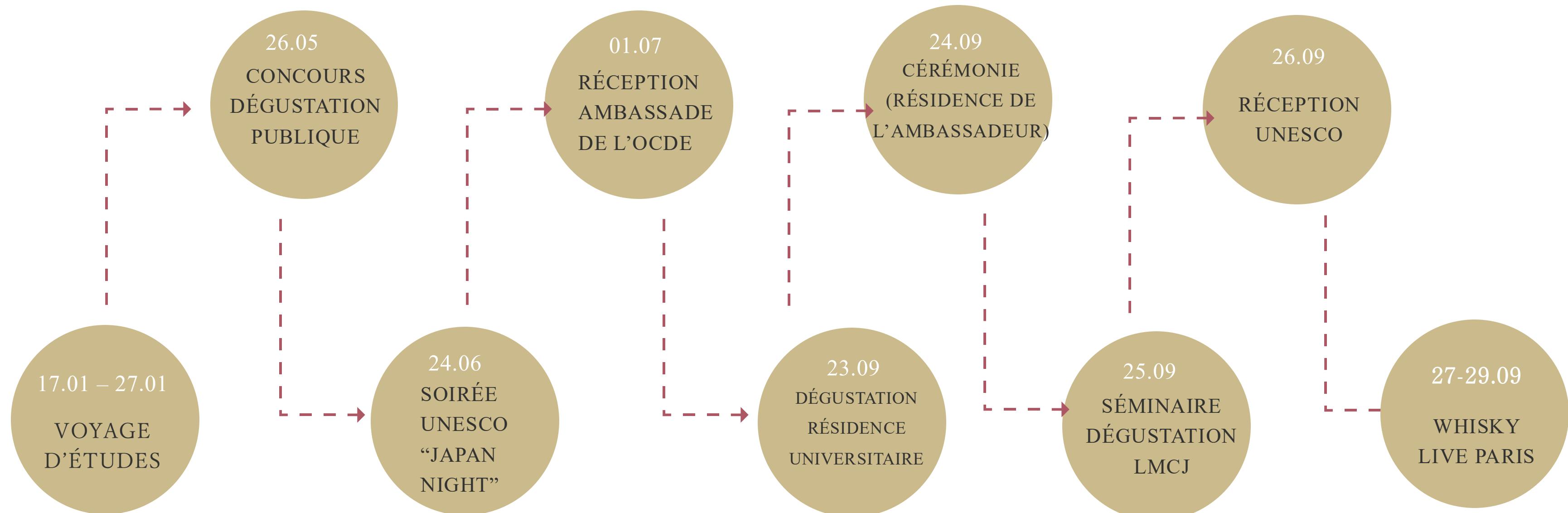


KURA MASTER 2025

(26 MAI 2025)

NOTRE ACTIVITÉ EN 2025

MOMENTS FORTS 2025



CONCOURS KURA MASTER 2025

DATE : lundi 26 mai 2025

LIEU : Espace Charenton

JURY : 135 membres

INTITULÉ DES CONCOURS & CATÉGORIES :

IXe Concours “saké”

- 8 catégories :
Saké Sparkling, Junmai-Daiginjô (1-35%), Junmai-Daiginjô (36-50%), Junmai (51-65%), Junmai (66-100%), Daiginjô,, Classique Moto, Koshu
- 4e prix “Alliance Gastronomie”

Ve Concours “honkaku-shochu & awamori”

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

IIIème Concours “Umeshu”

Ier Concours “Vin Japonais” (catégorie : Kôshû)



L'ÉVÈNEMENT KURA MASTER 2025

Notre neuvième édition s'est déroulée le lundi 26 mai 2025 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 135 professionnels de haut vol, qui ont jaugé, jugé et annoté 1350 bouteilles de saké. Les dégustations se sont tenues autour de 6 sessions par table composées de 8 bouteilles (40 min/session)/

Catégories de saké japonais	Platine	Or	Bouteilles récompensées	Total des inscriptions
Saké Sparkling	7	12	19	
Junmai-daijinjō (1 – 35%)	14	27	41	
Junmai-daijinjō (36% – 50%)	35	69	104	
Junmai (51 – 65%)	35	70	105	
Junmai (66 – 100%)	6	10	16	
Daijinjō	11	18	29	
Moto Classique	8	17	25	
Sakés Vieillis	7	12	19	
Total	123	235	358	1083

Catégories de Honkaku Shochu & Awamori	Platine	Or	Bouteilles récompensées	Total des inscriptions
Imo	4	10	14	
Komé	2	4	6	
Mugi	3	7	10	
Kokutō	1	1	2	
Awamori	2	2	4	
Variés	2	4	6	
Vieillis en fûts	3	5	8	
Prestige Kōji Spirits	1	3	4	
Total	18	36	54	162

Catégories de Umeshu	Platine	Or	Bouteilles récompensées	Total des inscriptions
Total	11	13	24	73

Catégories de Vins Japonais (Kōshū)	Platine	Or	Bouteilles récompensées	Total des inscriptions
Total	3	8	11	32

Les meilleures boissons de toutes les catégories de chaque concours ont toutes été couronnées d'un PRIX DU JURY qui a été remis à l'occasion de notre cérémonie. Les concours « Sakés japonais » et « Honkaku-shochu & awamori » ont également octroyé un PRIX DU PRÉSIDENT par l'entremise de leur président.



IVe PRIX « ALLIANCE GASTRONOMIE »

Prix récompensant le potentiel d'accords entre la gastronomie française et les boissons japonaises avec cette année les Daiginjō et les fruits de mer français.



Lors du masterclass de cette année, deux grands sakés de la préfecture de Hiroshima ont été associés à des créations culinaires de **Sonia Bichet**, qui a imaginé des mariages franco-japonais autour de produits de la mer.

Première session

Saké : *Hakuko Junmai Daiginjō 50 "Shara Sōju"* (Morikawa Shuzō Co., Ltd.)

Accord : Une galère méditerranéenne légèrement saisie — un crustacé pêché par **Mathieu Chapel**, pêcheur méditerranéen et fondateur de **Côté Fish**, fournisseur de nombreux restaurants étoilés —, servie surmontée d'un trait de **caviar**.

Deuxième session

Saké : *Ryūsei Yuragi no Nagi* (Fujii Shuzō Co., Ltd.)

Accord : Des huîtres expédiées depuis Hiroshima jusqu'en France, délicatement pochées, accompagnées d'une **sauce sabayon** préparée au saké.

Sonia BICHET (MOF poissonnerie – écaillerie 2023 présentant son plateau de fruits de mer premium

Pour la quatrième année consécutive, le **Prix Spécial « Alliance Gastronomie »** a distingué le meilleur accord entre mets et saké. Cette récompense, dédiée à l'harmonie entre la gastronomie et le saké, s'est appuyée sur les associations réalisées entre **cinq grands sakés Daiginjō finalistes** et un **assortiment de fruits de mer** préparé par **Sonia Bichet**, titulaire du titre de *MOF Poissonnier-Écailler*. Les dégustations ont été évaluées par un jury désigné par le président des juges, et le saké présentant la plus grande affinité gustative avec les mets a été **sélectionné comme lauréat du Prix Spécial**.

La cérémonie de remise des prix 2025



La cérémonie de remise des prix Kura Master s'est tenue comme d'habitude dans la magnifique demeure de l'ambassadeur du Japon, le 24 septembre 2025.

Après l'allocution d'ouverture de Christophe Davoine, président du jury pour la catégorie shōchū authentique et awamori, Son Excellence Makita Shimokawa, ambassadeur du Japon en France, a prononcé un discours de bienvenue. La cérémonie s'est ensuite poursuivie avec la remise des Prix du Jury aux producteurs lauréats. Le Prix Spécial « Alliance Gastronomie » a, quant à lui, été remis directement par Sonia Bichet, spécialiste des produits de la mer et membre du jury invité, à la maison de saké distinguée pour l'excellence de son accord.

Enfin, les Prix du Président — distinction suprême du Concours du Saké Japonais et du Concours du Shōchū et de l'Awamori — ont été annoncés et remis aux producteurs primés, accompagnés d'un diplôme et d'un trophée. Cette année, la cérémonie s'est déroulée en présence de Yûdai Kanô, ambassadeur, délégué permanent du Japon auprès de l'UNESCO, ainsi que de Philippe Faure, président du Comité France-Japon, et de nombreux membres du jury, conférant à l'événement un éclat tout particulier.

Prix du Président “Sakés japonais” 2025



Lors du Concours du saké japonais, un jury composé de 135 sommeliers français, dont plusieurs titulaires du titre prestigieux de Meilleur Ouvrier de France (MOF), a évalué 1 083 sakés répartis en huit catégories.

Le Prix du Président, distinction suprême du concours, a été décerné à la maison Yaoshin Shuzō (préfecture de Yamaguchi) pour son saké Gangi Junmai Daiginjō “Sekirei”.



Gangi Junmai Daiginjō Sekirei
(Brasserie Yaoshin de la préfecture de Yamaguchi)



Commentaire de M. Xavier Thuizat
(président du concours)

Lauréat du Prix du Président pour Kura Master 2025, ce saké est extraordinaire : lumineux, rafraîchissant, désaltérant, dans l’air du temps — alliant pureté, fraîcheur et éclat. Un fruit très net, un aspect très floral, un nez également très ouvert, très épanoui, mais d’une grande élégance.

En bouche, ce que j’ai aimé, c’est cette énergie, cet aspect fruit exotique, avec aussi la pêche bien présente. Une finale très brillante, assez kiré, que j’aime beaucoup, et qui apporte un éclat de fraîcheur. C’est ce qu’on aime dans le saké : la fraîcheur. Et ici, c’est un saké très gastronomique, capable de réunir tous les goûts des Français. Félicitations !

Prix du Président “Honkaku-shochu & Awamori” 2025



135 professionnels français du secteur de la restauration et des boissons — parmi lesquels figuraient des barman et des sommeliers titulaires du titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) ont procédé à l'évaluation de 162 références réparties en huit catégories et c'est le « Hamachidori no Uta Gold » de la société Amami Ōshima Shuzō Co., Ltd. (préfecture de Kagoshima) qui a remporté le Prix du Président pour cette édition.

La cérémonie de remise des prix s'est déroulée en présence du président de l'Association française des barman.



Hamachidori no Uta Gold
(Distillerie Amami Oshima de la préfecture de Kagoshima)



Commentaire de M. Christophe DAVOINE
(président du concours)

J'ai la chance aujourd'hui de déguster tous les meilleurs Shochu et Awamori de cette compétition Kura Master, et celui qui m'a peut-être le plus fait ressentir d'émotion, c'est ce Shochu, c'est un kokutō-shochu. Ce qui m'a frappé, c'est sa fraîcheur et sa finesse au nez : la canne à sucre, les herbes fraîches... Et quand je l'ai dégusté, j'ai eu ce mélange de fraîcheur mais aussi de mélasse. Je me suis retrouvé sur les îles d'Amami, avec ce sucre qui est en train de cuire pour réduire la teneur en eau de ce jus de canne à sucre, pour obtenir ce pain de kokutō, ce sucre de canne concentré, et qui est formidablement retranscrit dans ce verre. Donc on a la mise en beauté de la canne à sucre, la fraîcheur avec de jolies notes d'umami. C'est une belle découverte qui promet de très jolies dégustations. Merci beaucoup et à très vite !

PRIX DU JURY “SAKÉS JAPONAIS” 2025



Catégorie	Nom du saké	Kuramoto	Préfecture
Saké Sparkling	Kitaya Sparkling Awa Sake	KITAYA	Fukuoka
Junmai Daiginjo 1-35%	Gangi Junmai Daiginjo Sekirei	Yaoshin Shuzo	Yamaguchi
Junmai Daiginjo 36-50%	Junmaidaiginjo Kinoene Hatsuyuki	Iinumahonke	Chiba
Junmai 51-65%	Haneya Junmaiginjo Tominokaori	Fumigiku Sake Brewery	Toyama
Junmai 66-100%	KIKUYU Karakuchi Junmai	Kikkawa Jozo	Kanagawa
Daiginjo-	Rikishi Daiginjo	Kamaya	Saitama
Moto Classique	BYx Yamahai	Brooklyn Kura	New York
Sakés Vieillis	TENJU Junmaiginjo brewed in 9th year of the Heisei period	TENJU SHUZO	Akita

PRIX DU JURY “HONKAKU-SHOCHU & AWAMORI” 2025



Catégorie	Nom du saké	Kuramoto	Préfecture
Imo	YAMADAICHI Matured Eimurasaki 2016	Ooyama Jinhichi Shoten	Kagoshima
Komé	Joatsu Toyonagakura 35percent	Toyonaga Distillery	Kumamoto
Mugi	Housenbou	Himebayashi Co.	Ehime
Kokuto	Hamachidori no uta Gold	Amami Oshima Shuzo Distilling	Kagoshima
Awamori	Aka no Matsufuji	Matsufuji	Okinawa
Variés	MINATO DISTILLERY APPLE SPIRITS	HACHINOHE SHUZO	Aomori
Vieillis en fûts	Tora Fugu	Ohtemon	Miyazaki
Prestige Koji Spirits	Asakura	Shinozaki Co.	Fukuoka

2025 PRIX DU JURY “VINS JAPONAIS”

2025



15



Catégorie	Nom du saké	Kuramoto	Préfecture
Koshu	Château Mars Koshu Verdinho 2024	<u>Hombo Shuzo</u> , <u>Hombo Shuzo Mars Hosaka Winery</u>	Yamanashi

2025 PRIX ALLIANCE GASTRONOMIE



2025 PRIX DU JURY “UMESHU”



♦ Nom du saké	♦ Kuramoto	▪ Préfecture
Okagesama Daiginjo	ISEMAN	Mie

Nom du saké	Kuramoto	Préfecture
Takachiho Umeshu	Takachiho shuzo	Miyazaki

NOS AUTRES ACTIVITÉS



22.01-30.01
SÉJOUR
D'ÉTUDES
AU JAPON

12月9日
Grand Palais
RECEPTION



PARTICIPANTS (gauche à droite) :

Christophe DAVOINE Président du concours Honkaku-shochu & Awamori, Président-adjoint de l'Association des Barmen de France, MOF barmen 2015

Sarah MOUDOULAUD Dirigeante et Bartender du "Bar Nouveau"

Romain DE COURCY Directeur du bar de l'Hôtel Ritz

Quentin LOISEL Ex-chef sommelier du Jules Verne (restaurant 2 étoiles de la Tour Eiffel)

Dominique PERETTI Chef sommelier au Beau-rivage Palace (restaurant 2 étoiles)

Agnese MORANDI Sommelier à la Table-Bruno Verjus & lauréate du Identita Golose 2024

Laetitia MARTIN Enseignant en sommellerie au lycée Paris Albert de Mun

Régions visitées : Kagoshima, Kumamoto, Okamoto, Nagasaki, Okayama



01.07
Garden Party
dans les locaux
de l'OCDE



31.01
Réception Unesco
(pour l'inscription
au patrimoine)



24.06
SOIRÉE
JAPAN NIGHT
À la MCJP

23-29.09
AUTOUR
DE LA
CÉRÉMONIE



SOIRÉE DES WASHU PRIMÉS
(RÉSIDENCE DE L'AMBASSADEUR
UNESCO)



SOIRÉE DE RÉCEPTION
(HÔTEL DE CRILLON)



VISITE DE DOMAINES
BORDELAIS



STAND KURA MASTER
(WHISKY LIVE PARIS)



SOIRÉE DÉGUSTATION
(CITÉ UNIVERSITAIRE)



SOIRÉE SPÉCIAL
(RITZ PARIS)

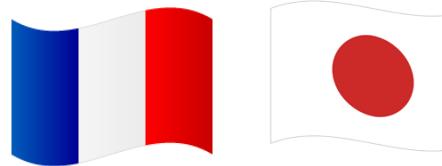


CONFÉRENCE – DÉGUSTATION
(MAISON DE CULTURE DU JAPON)



SAKE MASTER
(WHISKY LIVE PARIS)

NOTRE ACTIVITÉ NUMÉRIQUE



SITE / Réseaux Sociaux

Nos informations sont diffusées en japonais et en français

The website features a banner for the 2025 competition, followed by sections for the Grand Concours des Sakés Japonais, Honaku Shochu & Awamori, Umeshu, and Vins Japonais. Below these are smaller banners for the 2025 Wine and Shochu competitions.

Kura Master
850 publications 6021 followers 5214 suivi(e)s

[10e édition : le 27 avril 2026]
Concours de Sakés japonais, d'Honaku Shochu & Awamori, d'Umeshu et de Vins japonais.
#日本酒 #本格焼酎 #泡盛 #梅酒 #日本ワイン

linktr.ee/kura_master

@kura_master_fr



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

1,5 K J'aime • 1,7 K followers

Intro: Premier concours de Saké Japonais de Paris avec les sommeliers français et de professionnels de la gastronomie. Publications: Kura Master - le grand concours des sakés japonais de Paris - ...
Page - イベント
Paris, France
01 40 28 42 65
info@kuramaster.com
kura_master_fr
kuramaster.com
Promouvoir le site web



Kura Master PARIS

@kuramasterparis2651 · チャンネル登録者数 388人 · 129 本の動画
2017年から開催されているフランスの地で行なうフランス人のための日本酒コンクールさらに表示
kuramaster.com

ホーム 動画 ライブ 再生リスト 検索
新しい順 人気の動画 古い順
Kura-Master CONCOURS HIGHLIGHT 2024
Prix du Jury 8 Umeshu
Prix du Jury 8 Honaku Shochu & Awamori
Retour sur l'édition Kura Master 2024 [KM2024] Annonce du TOP3 et du Prix 1:59
[KM2024] Annonce des Prix du Jury 2:23
[2024] Annonce des Prix du Jury 8:46



Site officiel :
<https://kuramaster.com/>



Instagram
kura_master_fr



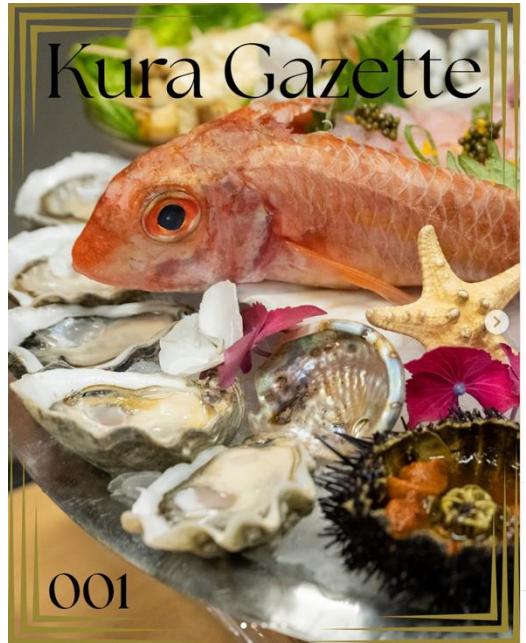
Facebook
Kura Master - le grand concours des sakés japonais de Paris -



YouTube
Kura Master PARIS

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 ainsi qu'une diffusion axée sur des posts Instagram plus facilement partageables par nos followers.

DIFFUSION : 1 à 2 fois / mois (les 1^{er} et 15 de chaque mois)

ABONNÉS : 6024 pers. (au 12.08.2025)

LES SENSATIONS 2025



CONCOURS VINS JAPONAIS

NOUVELLE ÉTAPE POUR DÉVELOPPER LES WASHU

Inaugurant une nouvelle étape pour les alcools japonais, le Concours des vins japonais, lancé cette année, a débuté en se concentrant sur le cépage autochtone "Kōshū". Les vins issus de ce raisin, venus de différentes régions du Japon, ont offert une grande diversité d'expressions, reflétant le caractère unique de chaque terroir et de chaque vigneron. Le jury, composé des meilleurs sommeliers de France, a mené une évaluation rigoureuse. À travers ce concours, un premier pas a été franchi pour faire connaître au monde entier le charme des vins japonais, à commencer par les vins de Kōshū.



UN SERVICE ASSURÉ PAR DES ÉTUDIANTS

DE FUTURS MEMBRES DU JURY ?

Poursuivant notre collaboration entamée l'an dernier avec des écoles françaises, nous avons associé des étudiants français à notre évènement cette année. Au total, 55 étudiants issus de trois établissements — écoles de sommellerie, de bar et d'hôtellerie — ont apporté leur précieuse aide à l'organisation du concours Kura Master, des master classes et des séances de dégustation. Ces jeunes, appelés à devenir les futurs sommeliers et barmen d'élite, incarnent la relève du monde des boissons. Nous espérons qu'un jour, ils participeront à leur tour au Kura Master en tant que membres du jury.



NOTRE PRIX DU PRÉSIDENT AU MENU

Grâce au soutien et à la collaboration de Japan Airlines, partenaire du Kura Master depuis sa création, le saké "Chōtokusen Shirayuki Itami Morohaku Daiginjō" de la brasserie Konishi Shuzō (préfecture de Hyōgo), lauréat du Prix du Président lors du Concours Kura Master 2024, a été servi en classe affaires sur les vols internationaux de JAL (ligne Paris-Haneda) en juin 2025. C'est la deuxième année consécutive que Japan Airlines propose à bord un saké primé à Kura Master.

2025 PROJECT

NEW !

by Kura Master

Un but : populariser le vrai shochu en France



Shochu 365

Promouvoir le honkaku-shochu et l'awamori toute l'année

Site web : plateforme permettant de rechercher facilement les lieux en France où l'on peut déguster ou acheter du shōchū et de l'awamori authentiques.

Instagram : diffusion d'informations en temps réel et développement de l'image de marque de Shochu365.

Shochu November

FOCUS SUR UN MOIS

- CAMPAGNE PROMOTIONNELLE
- EVENT

ACTIVITÉ

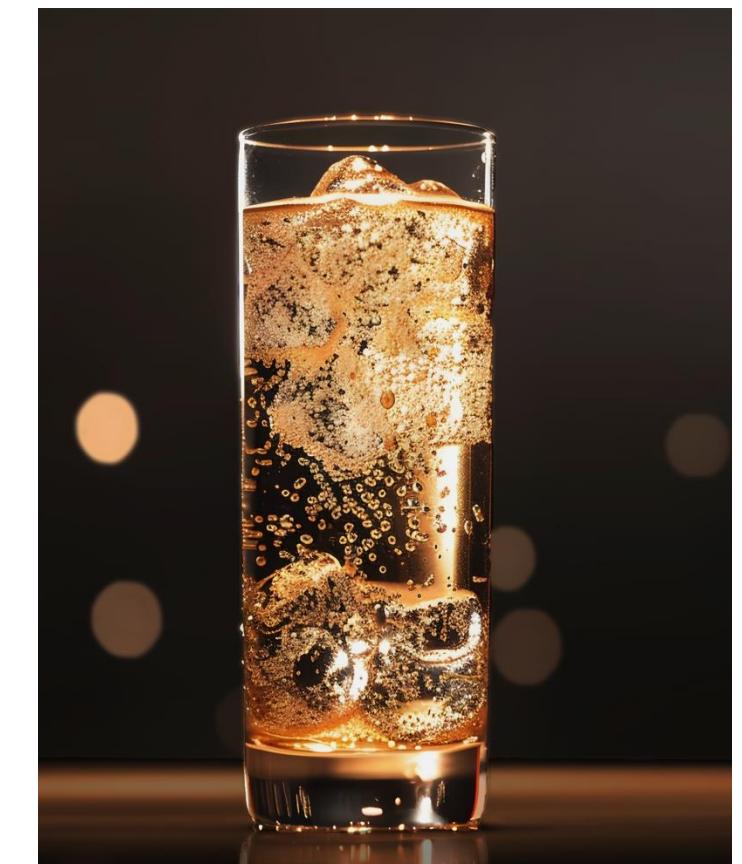
PÉDAGOGIQUE

CONFÉRENCIER : M. MIYAGAWA

Public visé : bars, restaurants et cavistes.

Formation : histoire, régions de production, matières premières, méthodes de fabrication, types de shōchū et d'awamori, etc.

Dégustation : analyse du goût, des arômes et de la texture.



NOS SPONSORS

(TRI PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE)

SOUTIENS

Ambassade du Japon
en France
在フランス日本国大使館



PARTENAIRES



EuroJapan
ROSSING
Agence événementielle, coordination, import-export



HIS

JFC FRANCE

KIOKO
Epicerie Japonaise à Paris depuis 1972



JETRO
Paris

JNTO
Office National du Tourisme Japonais



JAPAN AIRLINES



SPONSORS DIAMOND



岐阜県
酒造組合連合会



長期熟成酒研究会
Reserve Sake Association



RICHARD
VINS & SPIRITUEUX



Restaurant OKUDA



COLLABORATEURS



SOLSTICE

SPONSORS CRYSTAL



SATSUMA SHOCHU



Sydonios

THONON

oe
un oeil en salle

U.TEC
Gastronomie Academy
IT-Cyber Academy
Management & Marketing
Hospitality



PASONA
農援隊



Plan pour Kura Master 2026

LES ÉVÈNEMENTS PRINCIPAUX 2026

1. INSCRIPTIONS

05.01 – 27.02

- Concours “Sakés japonais”
- Concours “Honkaku-shochu & Awamori”
- Concours “Liqueurs japonaise” (NOUVEAU)
- Concours “Vins japonais”

4. CÉRÉMONIE

30.09 (à confirmer)

À Paris
Annonce des Prix du Président

Dans la continuité :

Grande fête pour les 10 ans à Paris

2. CONCOURS

27.04

LIEU : Le Pavillon Ledoyen

Matin : concours

Après-midi : Masterclass

5. DIVERS

01.10 (à confirmer)

Cérémonie dans la résidence officielle de l’ambassadeur du Japon de l’UNESCO

08.10 (à confirmer)

Conférences, dégustations, échanges à LMCJ et dans la ville de Paris.

3. ANNONCE

11.05 • RÉSULTATS “SAKÉS JAPONAIS”

PRIX DU JURY, MÉDAILLES + PRIX ALLIANCE GASTRONOMIE

▪ RÉSULTATS “VINS JAPONAIS”

PRIX DU JURY & MÉDAILLES

18.05 • RÉSULTATS “HONKAKU-SHOCHU & AWAMORI”

PRIX DU JURY, MÉDAILLES

▪ RÉSULTATS “LIQUEURS JAPONAISES”

PRIX DU JURY, MÉDAILLES

6. SÉJOUR AU JAPON

20-28.02.2027 (à confirmer)

Séjour au Japon avec différents événements au Japon liés à notre 10e anniversaire

LES CONCOURS KURA MASTER 2026

1
SAKÉS
JAPONAIS

PRIX ALLIANCE
GASTRONOMIE

9 CATÉGORIES :
Saké Sparkling, Junmai-Daiginjô (1-35%),
Junmai-Daiginjô (36-50%), Junmai (51-65%), Junmai (66-100%), Daiginjô,,
Classique Moto, Sake vieilli ambré, Sake
vielli

2
HONKAKU
SHOCHU
& AWAMORI

8 CATÉGORIES :
Imo-shochu, Kome-shochu, Mugi-shochu, Kokuto-shochu, Awamori,
Variés, Vieillis en fût, Craft Kôji Spirit

3
LIQUEURS
JAPONAISES

2 CATÉGORIES :
Liqueurs d'umeshu, liqueurs d'agrumes

4
VINS
JAPONAIS

4 CATÉGORIES :
Kôshû, Muscat Bailey A, Cépages internationaux (vin blanc), Cépages internationaux (vin rouge)

2026 Special Guest

À l'occasion de la dixième édition de Kura master, nous aurons l'honneur d'accueillir, en tant que membre de notre jury spécial chargé de décerner le Prix Alliance Gastronomie, le grand chef Yannick Alléno, figure emblématique de la gastronomie française.

Notre prochaine édition se tiendra par conséquent au Pavillon Ledoyen, le bâtiment indépendant le plus étoilé au monde, au bas de la plus belle avenue de France. Fondé en 1779, ce site patrimonial majeur où se concentrent plusieurs restaurants étoilés, dont le fameux établissement trois étoiles, Alléno Paris, est assurément un des centres gastronomiques les plus prestigieux de France.

Yannick Alléno, le chef le plus étoilé au monde avec 21 restaurants auréolés de 17 étoiles Michelin, est reconnu mondialement pour ses techniques innovantes et son approche moderne de la Cuisine, et a largement contribué à l'évolution de la gastronomie contemporaine.

