



PARIS

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 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 a 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. 4ème classement "Meilleur Sommelier du Monde" en 2016. Présidente-adjointe du jury "Saké".



CHRISTOPHE DAVOINE

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

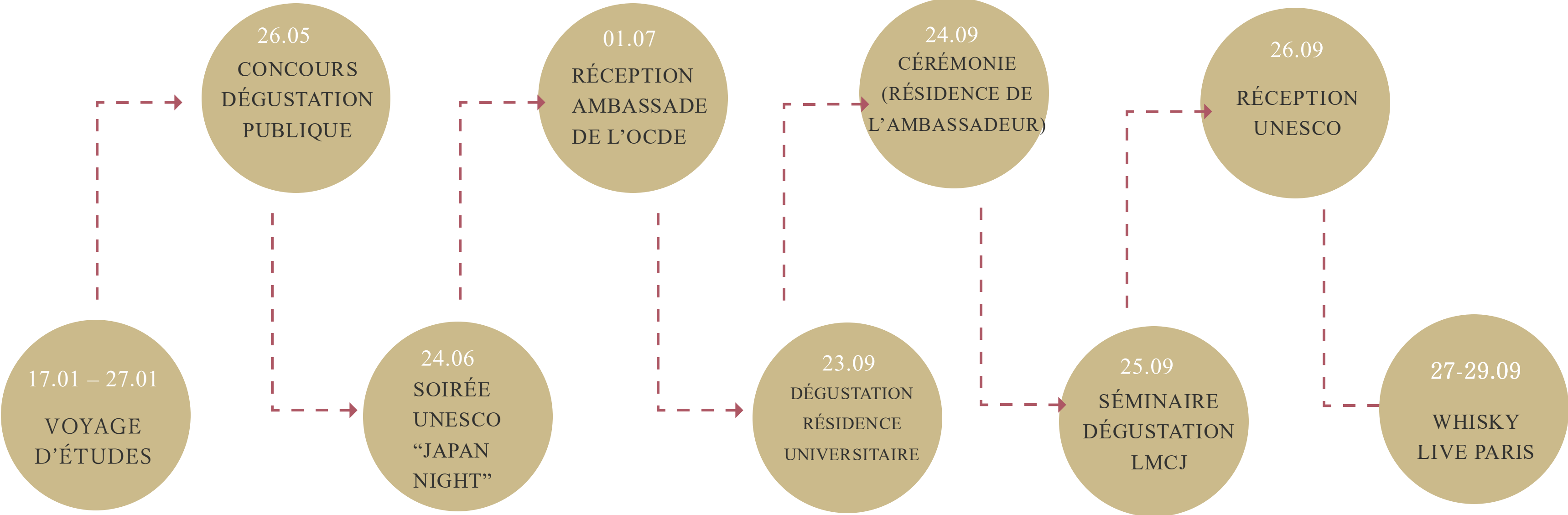
Président-adjoint de l'Association des barmen de France. Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie barman. Président du jury "Honkaku-shochu et awamori".



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 : Kōshū)



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-daiginjō (1 – 35%)	14	27	41	
Junmai-daiginjō (36% – 50%)	35	69	104	
Junmai (51 – 65%)	35	70	105	
Junmai (66 – 100%)	6	10	16	
Daiginjō	11	18	29	
Moto Classique	8	17	25	
Sakés Vieillis	7	12	19	
Total	123	235	358	1083

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

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 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 Kanō, 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 Daiginjo 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 barmen 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 barmen.



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

PRIX DU JURY “HONKAKU-SHOCHU & AWAMORI” 2025




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

2025 PRIX DU JURY “VINS JAPONAIS”



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



◆ Nom du saké	◆ Kuramoto	◆ Préfecture
 <u>Okagesama Daiginjo</u>	<u>ISEMAN</u>	Mie

2025 PRIX DU JURY “UMESHU”



Nom du saké	Kuramoto	Préfecture
 <u>Takachiho Umeshu</u>	<u>Takachiho shuzo</u>	Miyazaki

NOS AUTRES ACTIVITÉS

12月9日
Grand Palais
RECEPTION



31.01
Réception Unesco
(pour l'inscription
au patrimoine)



01.07
Garden Party
dans les locaux
de l'OCDE



24.06
SOIRÉE
JAPAN NIGHT
À la MCJP



22.01-30.01
SÉJOUR
D'ÉTUDES
AU JAPON



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

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



**SOIRÉE DE RÉCEPTION
(HÔTEL DE CRILLON)**



**SOIRÉE DÉGUSTATION
(CITÉ UNIVERSITAIRE)**



**SOIRÉE SPÉCIAL
(RITZ PARIS)**



**CONFÉRENCE – DÉGUSTATION
(MAISON DE CULTURE DU JAPON)**



**SOIRÉE DES WASHU PRIMÉS
(RÉSIDENCE DE L'AMBADEUR
UNESCO)**



**VISITE DE DOMAINES
BORDELAIS**



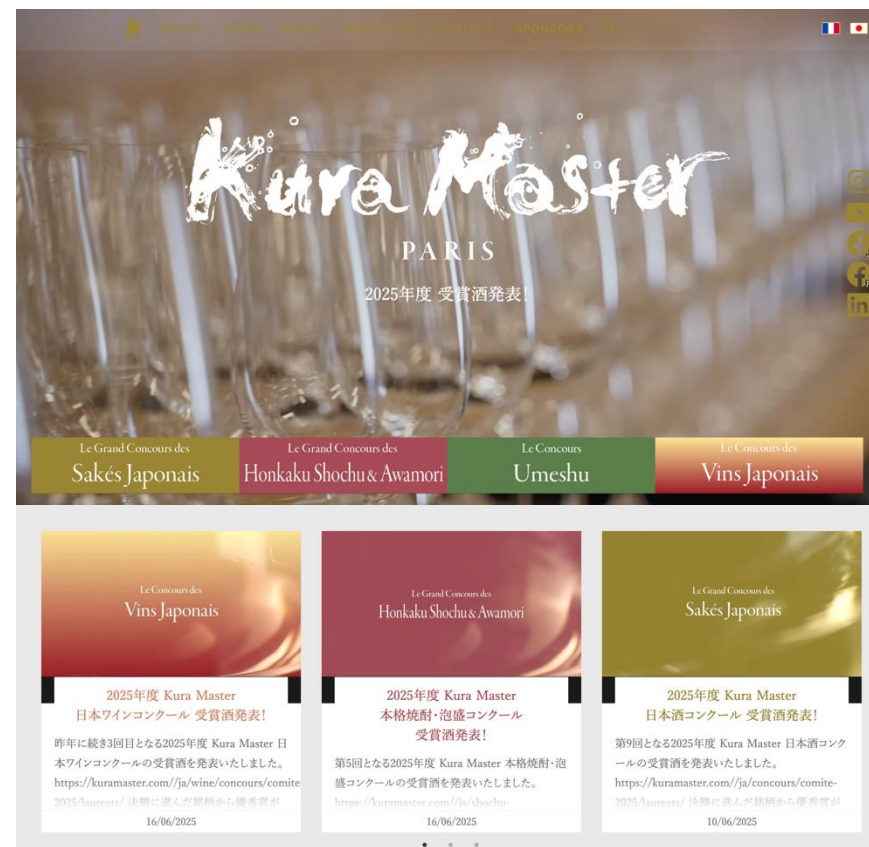
**STAND KURA MASTER
(WHISKY LIVE PARIS)**



**SAKE MASTER
(WHISKY LIVE PARIS)**

23-29.09
AUTOUR
DE LA
CÉRÉMONIE

NOTRE ACTIVITÉ NUMÉRIQUE



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



Kura Master

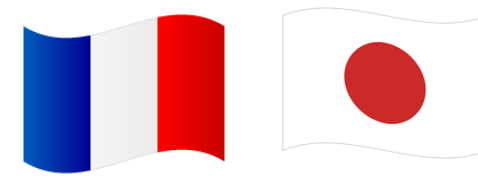
850 publications 6021 followers 5214 suivi(e)s

【10e édition : le 27 avril 2026】
Concours de Sakés japonais, d'Honkaku 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



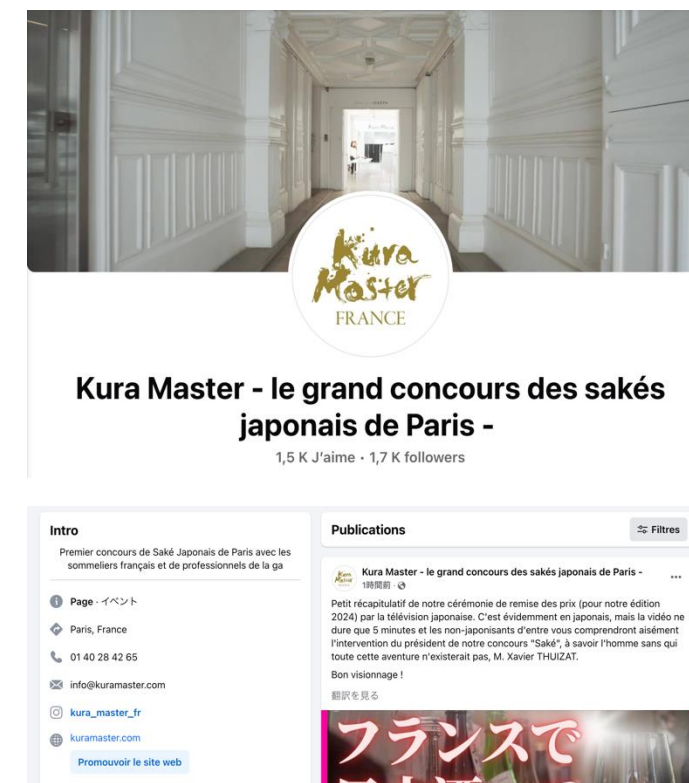
Instagram
kura_master_fr



SITE / Réseaux Sociaux

Nos informations sont diffusées en japonais et en français

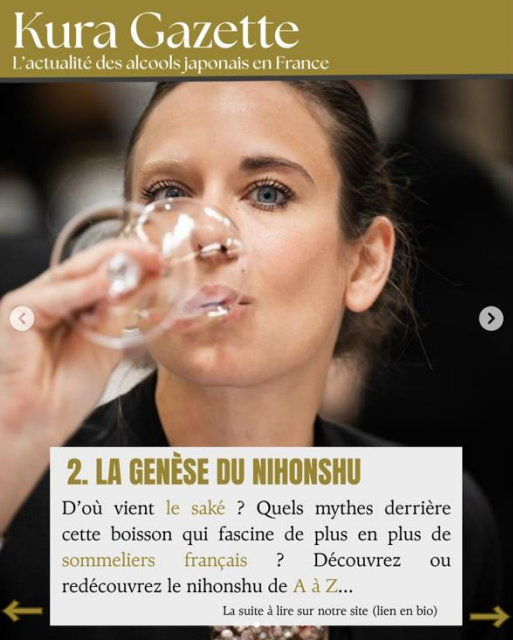
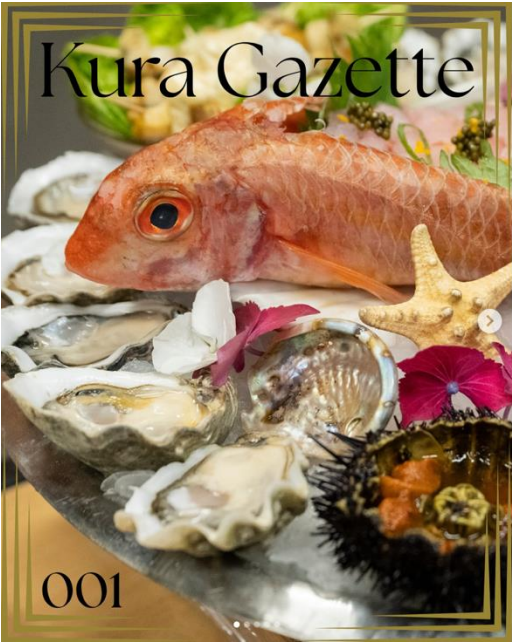
Nous avons fusionné nos deux comptes INSTAGRAM en un seul depuis le 1^{er} octobre 2024



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 événement 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

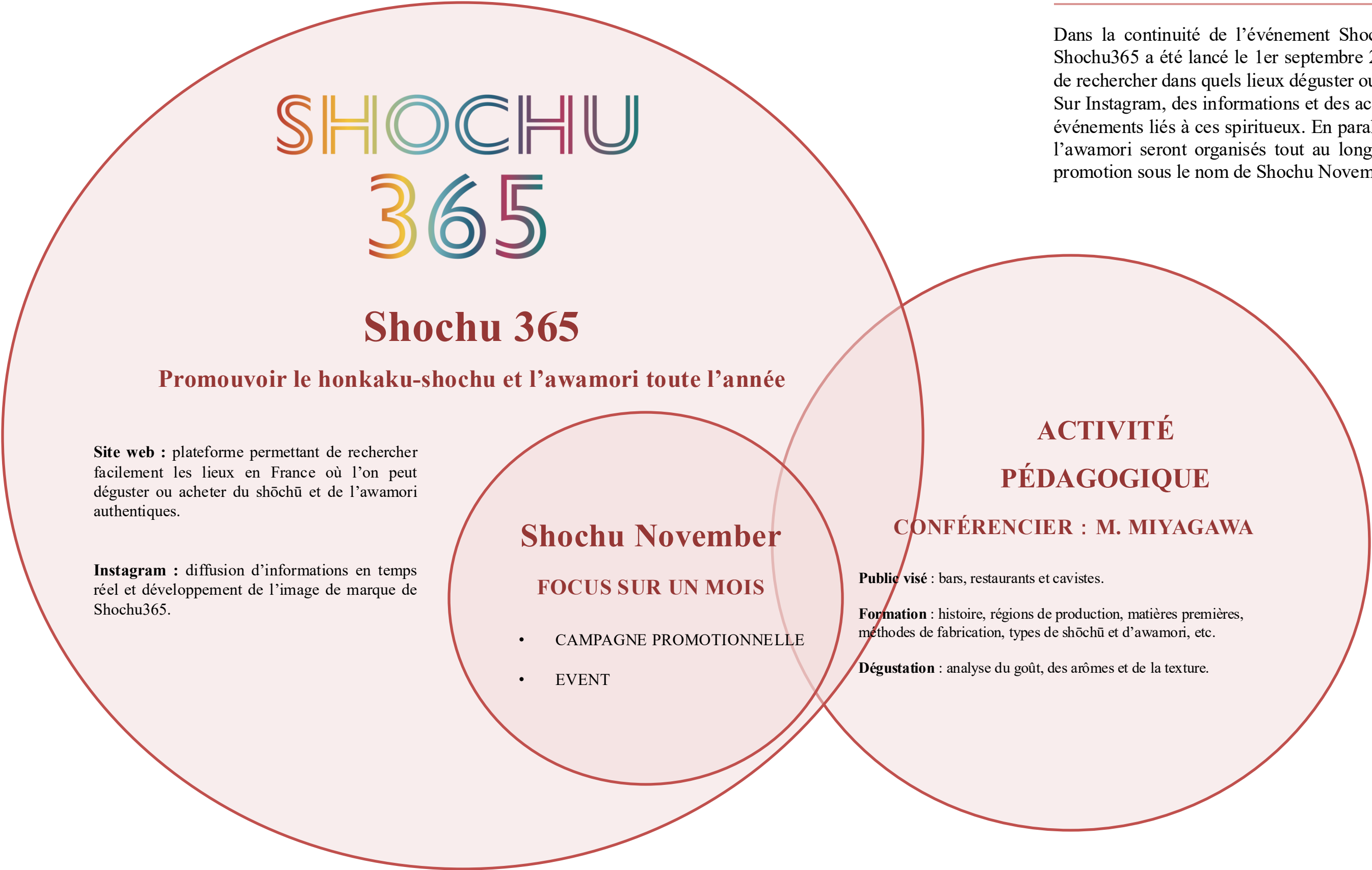
AU MENU

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.



Un but : populariser le vrai shochu en France

Dans la continuité de l'événement Shochu November organisé en novembre 2024, le projet Shochu365 a été lancé le 1er septembre 2025 ! Il s'agit du tout premier site français permettant de rechercher dans quels lieux déguster ou acheter du honkaku-shōchū et de l'awamori. Sur Instagram, des informations et des actualités sont diffusées en temps réel, notamment sur les événements liés à ces spiritueux. En parallèle, des cours et conférences consacrés au shōchū et à l'awamori seront organisés tout au long de l'année, avec un mois de novembre dédié à leur promotion sous le nom de Shochu November.



ILS PARLENT DE NOUS



SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

ALCOOLS JAPONAIS

ALCOOLS JAPONAIS

SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

JAPON

SAKAGURA OHTEMON CO., LTD.

Tora Fugu

HONKAKU SHOCHU VIOLUS EN RÔTS

Robe : or pâle, limpide, reflet vert. Nez : très rond, floral, un peu bauré et végétal. Pôvré, note de coco. **Bouche** : attaque franche, avec des arômes herbacés, floraux (rose), belle acidité, umami. Belle délicatesse, un côté épicé (dou de grille) et un alcool bien équilibré. Très élégant, amertume en fin de bouche, sur l'eucalyptus. **Accord** : bœuf aux épicées et soja, chips de patates douces. **Commentaire** : complexe, belle fraîcheur. Une très belle interprétation du shochu, fin et expressif.

Color : pale gold, clear, green reflections. **Nose** : very rounded, floral, slightly buttery and vegetal. **Peppery**, with a touch of coconut. **Palate** : crisp attack, herbaceous and floral aromas (rose), lovely acidity, umami. **Delicate**, slightly spicy (love), with a well-balanced alcohol. **Very elegant**, with a hint of bitterness on the finish, echoing eucalyptus. **Pairing** : spiced beef with soy, sweet potato chips. **Comment** : complex, fresh. A beautiful interpretation of shochu—refined and expressive.

JAPON

FUMIGIKU SAKE BREWERY CO., LTD.

Haneya Junmaiginjo Tominokaori

SAKÉ JAPONAIS

Robe : argentée, cristalline, fins reflets dorés. Nez : parfumé, intense. Banane, pomme, citron, herbaod, riz, levure baurée, champignons frais, herbes séchées. **Bouche** : riz, champignons, citron, citron vert. Ample, un côté umami très ample mais très frais. **Accord** : bœuf aux épicées façon tris, porcotto grillé. **Commentaire** : complexe, avec une belle concentration. On retrouve beaucoup de caractère mais aussi beaucoup de fraîcheur, et un fin côté iodé. Facile à déguster, avec de jolis parfums.

Color : silvery, crystalline, with golden glints. **Nose** : fragrant and intense. Banana, apple, lemon, herbal, rice, buttery yeast, fresh mushrooms, dried herbs. **Palate** : rice, mushrooms, lemon, lime. Broad and fresh, with a strong yet very fresh umami profile. **Pairing** : Thai-style spiced beef, grilled portobello. **Comment** : complex with great concentration. Plenty of character, but also freshness and a salty nuance. Easy to enjoy, with charming aromas.

JAPON

BROOKLYN KURA

BYx Yamahai

SAKÉ

Robe : blanc d'œuf, brillante, limpide. Nez : céréales grillées, tapioca, banane, pêche, pomme verte, légère note de caramel, cardamome, thym, pivoine. Frais, fruits acidulés, végétal. Belle acidité. **Bouche** : attaque vive, céréales, sous-bois, garrigue, miel, poivre noir, umami. Banane, note exotique et saline. Acidité entraînante. Petite amertume en fin de bouche. **Accord** : smorrecood avec du saumon fumé, betterave confite. **Commentaire** : un éveil des sens, atypique, avec une belle longueur.

Color : egg-white hue, brilliant, clear. **Nose** : toasted cereals, tapioca, banana, peach, green apple, light caramel note, cardamom, thyme, peony. **Fresh**, tangy fruit, vegetal notes. **Nice acidity**. **Palate** : lively attack, cereals, undergrowth, garrigue, honey, black pepper, umami. Banana, exotic and saline note. **Refreshing acidity**. Slight bitterness on the finish. **Pairing** : smorrecood with smoked salmon and roasted beetroot. **Comment** : a sensory awakening, unusual, with lovely length.

JAPON

IINUMA HONKE CO., LTD.

Junmaidaiginjo Kionoene Hatsuuyuki

SAKÉ JAPONAIS

Robe : belle transparence, limpide. Nez : iton, pomme, banane, riz cuit. Notes acidulées, herbacées, caramel. **Bouche** : très belle attaque, sur la puissance, avec une évolution marquée sur le fruit et la rondeur. Banane, citron, jasmin, notes herbacées. Belle fraîcheur, texture ample et fraîche, bel équilibre. Frais épicé (genièvre), umami. **Accord** : volaille moulée au miso, carottes frits. Banane, lemon, jasmin, herbal notes. **Fresh**, generous texture, great balance. **Spicy finish** (juniper), umami. **Pairing** : miso-marinated chicken, glazed carrots, reduced jus and ginger. **Comment** : a very elegant and delicate sake, with fine complexity.

Color : beautiful transparency, clear. **Nose** : lychee, apple, banana, cooked rice. **Tangy, herbal, and caramel notes**. **Palate** : very expressive attack, powerful, with a round evolution on ripe fruit. Banana, lemon, jasmine, herbal notes. **Fresh**, generous texture, great balance. **Spicy finish** (juniper), umami. **Pairing** : miso-marinated chicken, glazed carrots, reduced jus and ginger. **Comment** : a very elegant and delicate sake, with fine complexity.

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

Kura Master 2025 : 150 professionnels (sommeliers et barmans) réunis à Paris

Par Hélène BINET | 26 mai 2025



Le 26 mai, la neuvième édition Kura Master, concours valorisant les alcools japonais, a tenu sa dégustation le matin, suivie d'une masterclass avec la MOF poissonnerie-écaillière Sonia Bichet sur un pairing saké / huître d'Hiroshima. Nouveauté 2025 : la création de la catégorie « vins japonais » présidée par Paz Levinson.

C'est un événement devenu incontournable. Près de 150 sommeliers, barmans ont convergé vers l'Espace Charenton à Paris (91) pour la neuvième édition Kura Master. Ce grand concours récompense chaque année les meilleurs alcools japonais. Après les sakés sous la houlette du MOF sommelier **Xavier Thuizat** et les honkaku-shochu et awamori avec le MOF barmen **Christophe Davoine**, une nouvelle catégorie a été créée cette année : les vins japonais, sous la présidence de **Paz Levinson**. Ainsi, chaque professionnel était invité à déguster dès le matin près de 40 échantillons dans l'une des 3 catégories. Les boissons ayant retenues l'attention du jury final seront dévoilées à l'été 2025. Pour les producteurs japonais, les annonces sont très attendues, et elles permettent de se faire connaître à la fois en France, mais aussi d'avoir un effet médiatique au Japon – permettant de booster leurs ventes.

La présence exceptionnelle du gouverneur d'Hiroshima

Kura Master est une association qui vise à promouvoir les alcools japonais. En neuf ans, elle a fait un bon bonhomme de chemin, et la présence en nombre des sommeliers et bartenders ce jour-là est aussi un signe. Au-delà de la dégustation, l'événement donne des pistes pour mieux appréhender le



LES ALCOOLS JAPONAIS ET LES HUÎTRES DE HIROSHIMA À L'HONNEUR DU KURA MASTER

À l'occasion de la 9^e édition du concours d'alcools japonais Kura Master, organisée à Paris le 26 mai dernier, le chef sommelier de l'Hôtel de Crillon et Meilleur ouvrier de France Xavier Thuizat a dressé le constat d'un véritable plébiscite des français pour l'alcool japonais : « En presque 10 ans, le saké japonais est devenu un véritable partenaire de la gastronomie. Les Français ont pris conscience qu'il s'agissait d'une boisson fermentée, qui n'est pas distillée. Aujourd'hui, les consommateurs savent qu'il s'agit d'une boisson délicate à 14 ou 15°, qui reflète parfaitement l'eau de son terroir. » La Meilleure Ouvrière de France en poissonnerie-écaillière Sonia Bichet l'associe à l'huître de Hiroshima, produit à l'honneur lors de cette édition du concours. Une huître qui présente « de la mâche et un très beau pied – qui va lui donner beaucoup de goût et de longueur en bouche. » Un produit qui « raconte une histoire », selon l'experte : « Quand on choisit un aliment, c'est aussi pour son histoire. Avec l'huître de Hiroshima, on plonge dans le Japon. » Pour l'occasion, Sonia Bichet l'a travaillée avec un sabayon au saké, pour « entrer dans l'univers japonais à travers l'assiette. »

Yuzaki Hidehiko, Gouverneur de la préfecture d'Hiroshima



L'huître de Hiroshima est à l'honneur cette année : quelles sont ses caractéristiques et spécificités ? Génétiquement, elle est similaire à l'huître française, mais diffère par son élevage. Les huîtres de Hiroshima sont produites plus près du rivage, dans une mer riche en phytoplancton, et ce pendant deux ans. Cette durée plus longue leur permet de développer les composantes de l'umami.

Quelle est la meilleure saison pour la consommer ? La saison est d'octobre à avril, et le meilleur moment est de mars à début avril, quand elle est pleine de nutriments.

Est-ce plutôt une huître de dégustation ou destinée à être intégrée dans un plat ? Les deux. À Hiroshima, on la mange notamment crue, avec le ponzu [une sauce japonaise à base d'agrumes, NDLR], mais également cuite au barbecue, en friture, à la vapeur, en takikomigohan [un plat de riz, NDLR], de toutes sortes de manières.

En quoi le pairing de l'huître de Hiroshima avec le saké est-il un accord naturel ?

Les deux sont composés d'eau et on y retrouve des notes umami, de la douceur. Les acides aminés qu'ils contiennent, une fois combinés, apportent de la profondeur de goût. De plus, l'acidité du saké efface le goût poissonneux de l'huître, ce qui n'est pas toujours le cas quand on la consomme avec du vin blanc.



OÙ MANGER ? OÙ FAIRE SES COURSES ? ACTU LES RECETTES DE CHEFS

LIEN POUR LES OFFRES



Kura Master 2025 : l'huître et le saké de Hiroshima à l'honneur !

La 9^e édition du concours Kura Master s'est déroulée le 26 mai à l'Espace Charenton (Paris 91). Cet événement a rassemblé 150 sommeliers et barmans venus de toute la France, ainsi que des spécialistes et professionnels du monde de l'hôtellerie et de la gastronomie. Pour la plus grande satisfaction de nombreux visiteurs, président du Comité d'organisation de Kura Master, et de Xavier Thuizat, chef sommelier adjoint de l'hôtel de Crillon, Meilleur Sommelier de France 2022 et président du Jury Kura Master pour le saké et l'umami, le président d'honneur du concours est Keigo Matsui, ancien ambassadeur et collègue permanent du Japon auprès de l'Onsen. Son successeur, le barman Kura, très impliqué dans la promotion du saké japonais, héritier du patrimoine culturel immatériel de l'Onsen depuis décembre dernier, était présent.



En quatre de médailles, de reconnaissance internationale et de nombreux commentaires – les médailles ont été attribuées à partir de médailles du Japon (le saké reste du cœur du concours, avec l'huître shochu et awamori en 2021, puis les vins japonais kôshu pour cette édition du 26 mai 2025), présidé par Christophe Davoine, Meilleur Ouvrier de France (MOF) barmen 2015, à la tâche de juger 162 boissons (57 producteurs). C'est aussi la troisième année que l'umami (51 espèces de grains exotiques par 10 maisons) participent à Kura Master.



Kura Master 2025 : l'arrivée des vins japonais

Depuis sa création pour faire connaître les sakés en 2017, Kura Master s'efforce peu à peu vers les autres alcools japonais : d'abord les honkaku shochu et awamori en 2021, puis les vins japonais kôshu pour cette édition du 26 mai 2025.

PAR HÉLÈNE BINET - 15 JUIN 2025



Lors de cette 9^e édition, plus de 1300 échantillons furent proposés à la dégustation et évalués par 140 sommelier-ères et bartenders expert-es. Nous avons retrouvé **Xavier Thuizat** à la présidence du concours et de la catégorie Saké et Umeshu, **Christophe Davoine** pour le concours Honkaku Shochu et Awamori, et désormais **Paz Levinson** – directrice sommière du Groupe Anne-Sophie Pic, Meilleure sommière d'Argentine 2010 & 2014 et des Amériques 2015 – pour le jury Vin Japonais.

Le Prix Alliance Gastronomie

Après l'accord entre kôshu et fromages en 2022, entre umeshu et desserts glacés en 2023 et entre sakés traditionnels et charcuterie en 2024, cette édition récompensera le saké daiginjô qui s'accordera le mieux avec le plateau de fruits de mer préparé pour l'occasion par **Sonia Bichet**, MOF 2023 poissonnerie-écaillière. La préfecture de Hiroshima y était mise à l'honneur avec des huîtres de ses côtes, bien charnues et riches en umami et récemment introduites sur le marché européen.

NOS SPONSORS

(TRI PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE)

PARTENAIRES



COLLABORATEURS



SOUTIENS



SPONSORS DIAMOND



SPONSORS CRYSTAL



COOPÉRATION





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.

