



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



L'ATELIER DU SAKÉ ET FOOD EX AU SIRHA 2025 :

L'authenticité japonaise au service des nouvelles inspirations culinaires

Avec plus de 3 000 restaurants japonais recensés en France ([source](#)), la cuisine nipponne s'est solidement ancrée dans les habitudes des consommateurs français.

Du ramen, désormais incontournable, aux sushis, en passant par des plats plus confidentiels comme les tapas japonaises (izakaya) ou le curry, les professionnels de la restauration font face à un double défi : répondre à une demande croissante d'authenticité tout en proposant des solutions accessibles et faciles à mettre en œuvre. Dans le même temps, le saké japonais, encore méconnu du grand public, émerge peu à peu comme une boisson élégante et polyvalente, prête à conquérir les cartes des sommeliers et des barmans.

C'est dans ce contexte que [Foodex](#), leader européen de l'importation de produits alimentaires japonais, et [L'Atelier du Saké](#), sa branche experte dédiée au saké, annoncent leur participation au [SIRHA 2025](#) à Lyon, du 23 au 27 janvier.

À travers des démonstrations culinaires inspirantes, des master-classes pédagogiques et des dégustations immersives, Foodex et L'Atelier du Saké proposeront des solutions concrètes et innovantes pour intégrer la gastronomie japonaise dans tous types d'établissements, en sublimant la richesse et l'authenticité des saveurs nipponnes.



Foodex et L'Atelier du Saké : experts d'une gastronomie japonaise authentique

Une mission : démocratiser la cuisine et les boissons japonaises

Depuis plus de 30 ans, Foodex joue un rôle de pionnier en Europe dans l'importation et la distribution de produits japonais. Avec plus de 1500 références, un réseau de 9 entrepôts stratégiquement situés et plus de 10 000 clients fidèles, Foodex facilite l'accès à une offre alimentaire qui allie qualité, innovation et respect des traditions japonaises.

Sa division L'Atelier du Saké, unique en son genre, incarne cette même démarche avec une spécialisation pointue dans le saké, véritable emblème culturel. Fruit d'une collaboration directe avec Takara Shuzo, un leader historique au Japon et des brasseries du Nord au Sud du Japon, elle propose plus de 40 références de sakés sélectionnées avec soin.



Des expériences concrètes pour les professionnels : un programme riche et inspirant

À l'occasion du [SIRHA 2025](#), du 23 au 27 janvier à Lyon, Foodex et L'Atelier du Saké invitent les professionnels de la restauration, les boulangeries et pâtisseries ainsi que les métiers de bouche et traiteurs à découvrir des solutions simples et innovantes pour intégrer les saveurs japonaises dans leur offre.

Ce rendez-vous, conçu pour répondre aux besoins des chefs, sommeliers, barmans, restaurateurs, et établissements de snacking, mêlera démonstrations culinaires, master-classes exclusives et dégustations immersives.

L'objectif :

- Accompagner les professionnels dans l'élargissement de leur offre culinaire en intégrant des concepts japonais. Cela inclut la fourniture de tous les produits nécessaires à la préparation de ces plats et accords sakés, ainsi que des outils pratiques et inspirants pour enrichir leurs menus.
- Proposer aux établissements types boulangeries et pâtisseries une offre innovante et différenciante pour le snacking du midi, avec des bento et sandwich Gua Bao

L'enjeu est de séduire une clientèle en quête d'authenticité, et répondre aux nouvelles tendances de consommation.

Sur cinq jours, les visiteurs bénéficieront d'un **programme varié** conçu pour les professionnels, articulé autour de trois grands axes :

1. Le saké : Une boisson à découvrir, comprendre et intégrer

Master-classes avec Maryam Masure, Saké Sommelière

Maryam Masure, ambassadrice de L'Atelier du Saké, animera des sessions dédiées à cette boisson millénaire :



- **“ Qu'est-ce que le saké et comment l'intégrer facilement à votre carte ? ”**

Des conseils concrets pour positionner le saké comme une véritable alternative aux vins traditionnels et l'utiliser dans des accords mets-boissons créatifs.

Sessions : Jeudi 23 et Vendredi 24 janvier – 15h-15h30 et 16h30-17h

2. Des démonstrations culinaires animées par des chefs experts

Les chefs invités partageront leurs savoir-faire pour proposer des plats et des formats innovants tout en respectant l'authenticité de la cuisine japonaise :



Jeudi : Yuki Ichikawa – Omotenashi Cuisine



- **Curry Japonais :** Découverte de ce plat emblématique et polyvalent, avec des déclinaisons adaptées aux formats rapides ou gastronomiques ;



- **Intégrer le matcha :** Utiliser cette poudre emblématique dans des préparations simples mais efficaces pour séduire une clientèle en quête de nouveauté ;

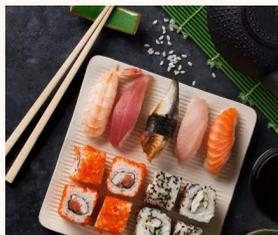
- **Izakaya – Tapas Japonaises :** Une solution clé pour créer une ambiance conviviale autour de petites assiettes japonaises faciles à partager.



Vendredi à Lundi : Pierre Boudy – Japan Food Institute



- **Découpe du poisson (Buri):** Techniques professionnelles pour valoriser la sériole japonaise ;



- **Déclinaisons modernes aux sushis :** Intégrer des plats à base de poisson comme le chirashi ou poke sans expertise préalable grâce à des solutions prêtes à l'emploi ;

- **Capitaliser sur la tendance ramen :** Des solutions simples pour proposer des ramen authentiques, même sans matériel spécialisé ;



- **Cocktails japonais :** Proposer des recettes classiques de cocktails avec une touche japonaise.

3. Expérience et dégustations : le Japon s'invite à table

Toute la semaine, les visiteurs pourront découvrir :

- **Le bar à mochi :** Un espace dédié à la dégustation de ces pâtisseries japonaises délicates, véritables ambassadeurs des douceurs nippones ;
- **Rencontres avec les équipes Foodex :** Un moment pour échanger sur les besoins spécifiques des établissements et découvrir des solutions concrètes adaptées à chaque activité.

Informations pratiques :

- Salon SIRHA 2025 – Eurexpo Lyon ;
 - Du 23 au 27 janvier 2025 ;
 - Stand 3H61 ;

EN SAVOIR PLUS



Pourquoi venir au stand Foodex et L'Atelier du Saké ?

Le stand Foodex et L'Atelier du Saké au SIRHA 2025 propose une véritable immersion dans l'univers japonais, avec des réponses concrètes aux attentes des professionnels de la restauration.

Des solutions applicables immédiatement : Chaque démonstration culinaire et master-class est conçue pour permettre aux restaurateurs d'intégrer facilement des plats emblématiques japonais à leurs cartes. Du ramen, plat en pleine tendance, aux tapas japonaises (Izakaya) et au curry, en passant par les cocktails japonais, les chefs experts partagent des techniques accessibles, adaptées aux différents formats de service et contraintes opérationnelles.

Le saké, un atout différenciant : À travers les master-classes animées par Maryam Masure, L'Atelier du Saké met en lumière cette boisson emblématique et ses multiples usages. Les visiteurs découvriront des conseils pratiques pour l'intégrer à leurs cartes de manière naturelle, qu'il s'agisse d'accords mets-saké, de suggestions pour les sommeliers ou d'innovations en mixologie.

Un accompagnement personnalisé : L'équipe Foodex, présente tout au long de l'événement, propose un accompagnement sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques des chefs et restaurateurs. Présentation de produits, conseils sur la création de cartes, sourcing de qualité : Foodex offre des solutions adaptées pour valoriser la cuisine japonaise dans tous les types d'établissements.

Une qualité irréprochable et une logistique maîtrisée : Grâce à une certification ISO 22000 et une gamme rigoureusement sélectionnée en partenariat avec des producteurs japonais, Foodex garantit à ses clients des produits authentiques, conformes aux standards les plus exigeants. Avec ses livraisons rapides en tri-température, elle assure fiabilité et réactivité pour accompagner au mieux les professionnels.





L'Atelier du Saké, l'expert en saké japonais du Groupe Foodex

Créé en 2015, l'Atelier du Saké est né de la synergie entre Foodex et Takara Shuzo, leader dans la production de saké au Japon et maison mère de la société Foodex.

Leader dans l'importation et la distribution de produits alimentaires japonais, Foodex a développé une réelle expertise du marché français et européen grâce à ses six filiales.

La mission de L'Atelier du Saké : démocratiser le saké japonais.

Il collabore avec des maisons de sakés du nord au sud du Japon, dont la maison mère Takara Shuzo pour proposer plus d'une quarantaine de sakés japonais.



Nous représentons l'ensemble des palettes aromatiques existantes, afin de faire découvrir toute la richesse et la grande diversité des sakés japonais.

En parallèle, L'Atelier du Saké organise des dégustations, formations, workshops pour les restaurateurs et professionnels du secteur alimentaire. Il accompagne aussi ses clients dans la création de leur carte et l'organisation d'événements.

Les divers showrooms à travers l'Europe accueillent les chefs, sommeliers, cavistes, barmans et journalistes sur rendez-vous.



Pour en savoir plus



Site web



Site web

