

# Une touche d'exotisme pour les fêtes : L'Atelier du Saké lance une journée Découverte et Dégustation du Saké le jeudi 26 octobre

C'est "la" tendance food qui fait vibrer les gourmets français depuis ces trois dernières années : remplacer le vin par du véritable saké japonais.

Même les plus grands chefs s'y mettent ! Le sommelier Matthieu Guérain chez Grain(s) en fait un incontournable pour accompagner un jambon Serrano ([source](#)), Thierry Marx loue ses "subtilités" supérieures au vin pour son restaurant Onor ([source](#)), Alain Ducasse a collaboré avec une brasserie japonaise pour créer son propre saké ([source](#))...

Un engouement que l'on doit en partie à Maryam Masure, Ambassadrice Saké et Saké Sommelière pour L'Atelier du Saké : cette passionnée travaille depuis plus de 8 ans à la démocratisation du saké japonais, notamment en organisant des journées Découvertes dans une ambiance conviviale.

Ainsi, suite au succès de la dernière dégustation organisée en mai dernier, [L'Atelier du Saké](#) lance un nouvel événement inédit 100 % saké japonais dans son showroom : une dégustation des sakés de fêtes.

Un must pour découvrir comment enchanter les papilles en osant d'incroyables accords mets-boissons !

Rendez-vous le jeudi 26 octobre, de 10h à 18h, 2 impasses des carrières 75016 Paris.



## Découvrir et déguster les meilleurs sakés de fête avec la Saké Sommelière Maryam Masure

Si vous ne savez pas pourquoi le saké est une boisson idéale pour les fêtes, faites confiance à Maryam Masure, pour dévoiler les multiples facettes de cette boisson japonaise.

Cette journée a été spécialement conçue pour montrer que cette boisson s'associe très bien avec des plats de fêtes.

Vous découvrirez notamment de formidables accords mets-sakés, cocktails, avec des créations des plus belles maisons nipponnes.

De plus, en tant que non-Japonaise, Maryam Masure sait faire le lien entre ses deux cultures pour rendre le saké, une boisson tout en finesse, compréhensible par tous.

## Zoom sur une sélection de saké à servir durant les fêtes

Saké pétillant : [Mio et Mio Dry](#) - 5 % d'alcool



Le saké Shirakabegura Mio de la maison Takara Shuzô est finement pétillant et fruité, offrant des saveurs douces et moelleuses. Quant au dry, il est naturellement demi-sec et finement pétillant, aux arômes de poire et de raisin.

Le saké Mio se déguste en toute occasion, pur mais également en cocktail. Ultra-tendance, il séduit pour son côté rafraîchissant.

Son degré d'alcool de 5 % et son format de 150 ml et 300 ml rendent ce produit accessible à tous. C'est "la" boisson à découvrir pour s'initier au monde du saké.

Saké avec du foie gras ou chocolat : [Jijoshu Vintage](#) - 17,2 % d'alcool



La maison Kaetsu a été fondée en 1880 dans la préfecture de Niigata, célèbre pour ses paysages naturels et ruisseaux montagneux. La période hivernale très froide et l'eau pure de la région conviennent parfaitement aux exigences de la culture du riz et de la production de saké.

Le saké Jijoshu Vintage (un Junmai Jukusei Genshu) est délicieusement moelleux, doux, léger avec une texture crémeuse et des arômes de caramel.

Saké avec des huîtres et fruits de mer : [Seafood Junmai Genshu Shirokoji](#) - 13 % d'alcool



Fondée en 1868, la maison Imada Shuzo est située face à la mer, dans la préfecture de Hiroshima, connue pour son eau particulièrement douce. La maison est dirigée par une femme toji qui favorise les techniques anciennes et traditionnelles. Elle est la seule à utiliser une souche ancienne de riz : le Hattanso.

Le Seafood Junmai Genshu Shirokoji Saké est un saké léger et frais aux notes citronnées grâce à l'utilisation d'un koji blanc et de cette eau aux propriétés spécifiques.

Il est idéalement servi en accompagnement de fruits de mer, de fromages crémeux ou de desserts à base de fruits.

Saké avec de la viande et en cocktail : [L'Atelier du Saké Daiginjo](#) - 17,5 % d'alcool



La société Takara Shuzô est célèbre au Japon pour ses productions de saké depuis plus d'une centaine d'années. Elle produit tous ses sakés prestigieux à Nada (Hyogo) dans une toute nouvelle maison, ouverte en 2001 : Shirakabegura.

L'ATELIER DU SAKÉ a été produit dans cette maison de saké, en association avec L'Atelier du Saké Paris.

Ce saké daiginjo est particulièrement apprécié pour ses notes florales et racées. Généreux et parfumé, il est l'aboutissement d'un mariage de deux cultures. Il se déguste en accompagnement de mets et en cocktail.

**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 : faire découvrir et 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 gratuitement 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.

## À propos de Maryam Masure, Ambassadrice Saké et Saké Sommelière



Maryam Masure, diplômée de l'association Sake Sommelier, est Ambassadrice Saké pour le groupe Foodex (leader dans la distribution de produits alimentaires japonais).

Depuis 8 ans, elle travaille à la démocratisation du Saké auprès des professionnels.

Elle a commencé par faire connaître cet alcool japonais aux chefs étoilés, qui le choisissent aujourd'hui pour réaliser des accords saké & met. Aujourd'hui, elle s'attache aussi à le rendre accessible à d'autres restaurateurs (japonais, fusion, mais également français), aux cavistes et aux épicerie, afin de toucher une plus large audience.

Forte de son expertise du saké et de sa connaissance du marché, Maryam a également développé sa propre marque de saké qu'est L'Atelier du Saké.

Elle intervient régulièrement sur les réseaux sociaux, dans les magazines et les radios pour partager ses conseils et renforcer la notoriété de cette boisson.

## Informations pratiques

Découverte et dégustation de saké japonais

- Date : le 26 octobre prochain (vous n'êtes pas disponible le 26 ? Contactez Maryam Masure pour planifier une autre date) ;
- Horaires : visite libre de 10h à 18h ;
- Lieu : showroom L'Atelier du Saké à Paris, 2 impasse des carrières, 75016 Paris.

## En savoir plus

Site web : <https://www.atelierdusake.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/atelierdusake>

Instagram : <https://www.instagram.com/atelierdusake/>

LinkedIn : <https://fr.linkedin.com/company/foodex-group>