



UMAMI FÊTE SES 10 ANS

ET OUVRE LE PLUS GRAND POP-UP D'ÉPICERIE JAPONAISE
LES 26 & 27 OCTOBRE

Créé il y a tout juste 10 ans par Laure et Jean Beguin, Umami – importateur et sourceur de produits japonais pour les chefs et le grand public – célèbre cet anniversaire avec un pop-up inédit à la galerie Joseph rue Bailly, sur plus de 300 m². Réunissant 30 producteurs-artisans japonais venus spécialement pour l'occasion, Umami ouvre la plus grande épicerie éphémère de Paris le temps d'un weekend. Avec des produits d'épicerie, mais aussi des arts de la table et couteaux japonais, ce pop-up inédit est également ponctué par des animations traditionnelles comme la cérémonie du thé.

UN MATSURI POUR L'ANNIVERSAIRE D'UMAMI

Pensé comme un véritable "Matsuri" (fête japonaise traditionnelle), cet événement unique rend hommage à l'artisanat culinaire japonais. **Trente artisans-producteurs sourcés par Umami font le déplacement pour rencontrer le public parisien et faire découvrir leurs produits** : riz, miso, yuzu, prunes umeboshi, sauces, ainsi que l'art de la table (baguettes, vaisselles, tasses, couteaux, théières...) – mais aussi des rencontres mais également des dégustations pour ouvrir son esprit et son appétit !

DES SPÉCIALITÉS POUR VOYAGER AU CŒUR DES TERROIRS

Ces producteurs représentant les préfectures d'Ibaraki, de Hiroshima, de Fukuoka, de Tokushima, d'Osaka dévoilent des spécialités régionales (agrumes, thé, condiments, nouilles), dont Shibamura (sauce soja), Sennari (vinaigres), Bando Foods (agrumes), Wadaman (sésame), Tsurumiso (miso), Naogen Shoyu (sauces soja), Agri Yamazaki (riz) et Tahara Shunichi (coutellerie). La région de Hokuriku aura également son propre corner présentant les produits de ses préfectures Fukui, Ishikawa et Toyama.

UNE CÉLÉBRATION DE L'ARTISANAT CULINAIRE JAPONAIS

Également à la tête de deux cafés-boutiques parisiens dédiés au matcha, Umami dévoile un mini Umami Matcha Café ainsi que plusieurs animations dont la cérémonie du thé, des ateliers de dégustation, un atelier d'aiguisage et de gravure de couteau. Un bar à saké se tiendra pour faire déguster le meilleur de ce vin de riz japonais. Deux exposants partenaires viendront aussi présenter leurs trouvailles : Yasai avec ses légumes japonais d'exception cultivés en France en Touraine ainsi que Gubi Gubi (qui regroupe des viticulteurs japonais de terroir) permettra d'appréhender le vin naturel japonais pour la première fois en France.

Umami fait vibrer le Marais le temps d'un weekend par ses saveurs venues d'ailleurs, avec un pop-up où amoureux du Japon et fins gourmets viendront se retrouver.



Galerie Joseph

A propos d'Umami :

Créé en 2014 par Laure & Jean Beguin, frère et sœur à la ville et amoureux du Japon, Umami fut une des premières sociétés d'import de produits japonais en direct d'artisans et producteurs. En japonais, Umami signifie "goût savoureux" et c'est également la 5ème saveur. Les produits sont présents sur les tables des plus grands chefs, dans les restaurants bistrologiques et sur internet pour les particuliers. Umami a ouvert en 2016 le premier matcha café de France, Umami matcha Café, lieu précurseur sur les produits japonais.

POP UP UMAMI - 10 ANS

**Galerie Joseph, 5 rue Bailly 75003 Paris
(métro Arts et métiers, lignes 3 et 11)**

**Dates et horaires :
Samedi 26 & Dimanche 27 octobre - de 11h à 19h**

Entrée libre et gratuite.

