

WLP 2025

WHISKY LIVE PARIS



LA GRANDE HALLE DE LA VILLETTE

L'ÉVÉNEMENT INCONTOURNABLE
DE LA RENTRÉE POUR LES
PASSIONNÉS DE WHISKIES
ET SPIRITUEUX !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
SEPTEMBRE 2025



CHLOÉ CAZAUX GRANDPIERRE, VAINQUEUR DU SAKÉ MASTER 2025, PREMIER CONCOURS DE DÉGUSTATION ET DE SERVICE DÉDIÉ AU SAKÉ.

Paris, le 29 septembre 2025 – c'est dans le cadre de l'auditorium Boris Vian de La Grande Halle de la Villette qu'a eu lieu le Saké Master 2025, premier concours de dégustation et de service dédié au saké.

C'est **Chloé Cazaux Grandpierre**, fondatrice du restaurant Oba, qui s'est distinguée par son expertise et qui a su convaincre un jury composé de professionnels et experts de cette catégorie.

Organisée par le **Whisky Live Paris** et **Kura Master**, avec **Dassai** comme partenaire exclusif de l'événement, cette première édition a mis en valeur la richesse de la culture japonaise et la montée en puissance de cette boisson, en plein essor, sur le marché français.



TROIS ÉPREUVES AU SERVICE DE LA MAÎTRISE DU SAKÉ

Pendant une journée, **une quarantaine de candidats candidats** – parmi lesquels **des sommeliers** confirmés ou non et **des membres du secteur CHR** – se sont affrontés à travers un programme complet incluant un QCM de culture saké, une analyse sensorielle à l'aveugle et une argumentation d'accords mets & saké.

La finale, disputée ce lundi dans l'auditorium Boris Vian devant un public de professionnels, a vu les candidats défendre leur expertise dans un format conçu pour révéler les ambassadeurs de cette catégorie. Une démonstration du savoir-faire entourant le saké, saluée par le jury, et qui a permis à **Chloé Cazaux Grandpierre** de décrocher son titre de vainqueur, ainsi qu'un voyage professionnel au Japon, à la rencontre des producteurs et à la découverte des terroirs du saké.

Le jury de la 1^{ère} édition du Saké Master 2025 était composé de :

- **Estelle Touzet** – Sommelière et consultante
- **Sakura Franck** – Cheffe du restaurant
« Paris sous les cerisiers »
- **Gwilherm de Cerval** – Sommelier
et journaliste gastronomique
- **Youlin Ly** – Saké Samourai
- **Key Miyagawa** – Saké Samourai

LES LAURÉATS DU SAKÉ MASTER 2025



Gagnante :

Chloé Cazaux Grandpierre, Saké Sommelière, Saké Educator et Shochu & Awamori Advisor, fondatrice du restaurant Oba à Bordeaux.

Lauréate numéro 2 :

Julia Scavo, Sommelière.

Lauréat numéro 3 :

Jean-Baptiste Bosc, Chef Sommelier du restaurant Vaisseau à Paris.

UN ENGAGEMENT FORT POUR LA RECONNAISSANCE DU SAKÉ EN FRANCE

Cette première édition, appelée à devenir un rendez-vous annuel, confirme la volonté de La Maison du Whisky et La Maison du Saké d'accompagner la montée en puissance de cette catégorie sur le marché français. Au-delà du concours, cette ambition se traduit notamment à travers le **Saké District**, espace dédié au saké au sein du Whisky Live Paris, mis en valeur de manière équivalente aux grandes catégories de spiritueux et confirmant l'intérêt croissant du public pour cette boisson japonaise.

À PROPOS DU WHISKY LIVE PARIS

Depuis sa création en 2004 par La Maison du Whisky, le Whisky Live Paris est devenu le plus grand événement de dégustation de whiskies et de spiritueux au monde. Incontournable pour les professionnels du secteur et les amateurs de spiritueux, il attire chaque année des milliers de visiteurs français et internationaux. Le Whisky Live Paris offre une occasion unique de déguster toutes les catégories de spiritueux - whiskies, rhums, gins, sakés, agaves, etc - et de découvrir des distilleries de renommée mondiale ou émergentes, mais aussi les dernières tendances et les innovations du secteur. En Asie, La Maison du Whisky organise également l'édition singapourienne du Whisky Live depuis 2010.

À PROPOS KURA MASTER

Le Kura Master est un concours de saké japonais de renommée internationale, organisé chaque année à Paris. Créé en 2017, il met en lumière l'excellence et la diversité du saké auprès des sommeliers, chefs et professionnels de la gastronomie française et européenne. Réunissant un jury composé de sommeliers, bartenders et experts du monde du vin et des spiritueux en France, le concours valorise les sakés et shochus selon des critères sensoriels proches de ceux utilisés pour les grands vins ou spiritueux occidentaux, facilitant ainsi leur intégration dans la culture gastronomique française et internationale. En s'imposant comme un pont entre le Japon et l'Europe, le Kura Master œuvre à démocratiser le saké et à renforcer sa place sur les tables du monde entier. Symbole de rencontre culturelle et de transmission, il contribue activement à inscrire le saké comme boisson d'excellence dans l'univers gastronomique contemporain.

Kura Master
PARIS

À PROPOS DE DASSAI

La marque Dassai est une référence mondiale du saké premium, produite par la brasserie Asahi Shuzo dans la préfecture de Yamaguchi. Symbole d'un saké moderne, la marque associe innovation technologique et respect des traditions pour offrir une expérience unique et raffinée. Reconnue pour sa gamme de junmai daiginjo d'une grande pureté et d'une élégance aromatique remarquable (DASSAI 45, DASSAI 39, DASSAI 23 et DASSAI AU DELÀ), Dassai a pour ambition de rendre le saké accessible au plus grand nombre et de le placer au cœur de la gastronomie internationale. Avec son approche visionnaire, Dassai incarne l'avenir du saké : une boisson d'excellence, universelle et contemporaine.

**獺
祭**
DASSAI



de Luze -