

LA MAISON DU WHISKY

AU PRINTEMPS, LA MAISON DU WHISKY INAUGURE  
LE PLUS GRAND BAR À SAKÉ DE PARIS



**En avril, le bar de La Maison du Whisky, le Golden Promise, devient le plus grand bar à saké de la capitale. Sa carte éphémère dévoile plus d'une centaine de sakés élaborés par les plus belles maisons du Japon, sélectionnés avec La Maison du Saké. Pour l'occasion, le chef du restaurant étoilé ERH, situé à la même adresse, proposera un menu spécial d'amuse-bouches.**

UNE AUTHENTIQUE  
"SAKÉTHÈQUE"

Du 15 avril au 4 mai, le bar de La Maison du Whisky, le Golden Promise (11 rue Tiquetonne, 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris), lance une carte inédite entièrement dédiée au saké, boisson traditionnelle du Japon issue de la fermentation du riz.

Haut lieu du saké à Paris, le Golden Promise mettra ainsi en avant plus de cinquante maisons incontournables de l'archipel, à travers 111 références sélectionnées par les experts de La Maison du Saké et de La Maison du Whisky.

Cette carte exceptionnelle permettra d'explorer toutes les nuances du saké : un vin de riz dont la diversité des gammes aromatiques s'apparente à celle du vin — le Japon comprenant plus d'un millier de producteurs de saké. Y seront représentés les différentes catégories de sakés, définies par leurs profils aromatiques :

modernes avec des notes fruitées et florales proches du vin blanc, traditionnels de type riz avec des notes céréalières, traditionnels de type eau avec un profil très subtil et cristallin, natures avec des saveurs brutes et fermentaires et même pétillants. Sans oublier des sakés vintage, à savoir maturés pendant plusieurs années.

**Cette carte inédite a été conçue à l'occasion de la sixième édition du Saké Nouveau (15 avril au 4 mai) :** un événement organisé par La Maison du Saké et La Maison du Whisky depuis 6 ans, qui invite chaque année le public à découvrir cette catégorie, fruit de savoir-faire ancestraux et véritable laboratoire d'expérimentation pour les nouvelles générations de producteurs.

*L'assortiment sera disponible au verre (à partir de 8€), mais aussi à la bouteille (à partir de 15€).*





## LES INCONTOURNABLES DE LA CARTE

### Saké moderne

#### **TAKENO 2021 Asahi Kurabu** (72cl, 14,20%)

Fondée en 1947 à Kyoto suite à la fusion de quatre *sakaguras* (maisons de saké), la maison Takeno produit des cuvées millésimées à partir de sa propre variété de riz (*Evolving Kamenoo*) qu'elle a développée dans les années 2000. Les techniques de fermentation, gardées secrètes par le sixième *Toji* ("maître sakéificateur" en charge de la production de saké) de la maison, Yoshiki Yukimachi, permettent à cette maison de créer des sakés hors du commun.

Profil : Ce saké de garde révèle un nez légèrement herbacé, une bouche complexe successivement composée de séquences tantôt florales puis fruitées, relevées d'une pointe d'amertume, puis de notes de vanille.

*Proposé au prix de 64,90€ à la bouteille.*

### Saké traditionnel, type eau

#### **MASUMI Shiro White** (72cl, 12%)

Depuis 1662, la famille Miyasaka produit son saké à Suwa, dans la région de Nagano, sous le nom Masumi, qui signifie transparence et vérité. En 1946, l'institut national de recherche de Brassage reconnaît la levure de Masumi comme levure nationale. Elle devient ainsi la levure numéro 7, qui est encore à ce jour l'une des plus utilisées dans la production de saké.

Profil : Ce saké traditionnel exprime la pureté de l'eau et dévoile des notes de yaourt à la vanille et de fleurs blanches. À la fois gourmand et minéral, il évoque également des arômes de banane verte, de pomme et d'umami.

*Proposé au prix de 49,90€ à la bouteille.*



## LES INCONTOURNABLES DE LA CARTE

### Saké traditionnel, type riz

#### **IZUMIBASHI Tonbo Green** (72cl, 15%)

Fondée en 1857, la maison de saké Izumibashi est nichée au cœur de la région d'Ebina (préfecture de Kanagawa). En 1995, Yuichi Hashiba, représentant de la sixième génération du domaine familial, crée le Groupe d'étude sur le riz du saké Sagami et développe ainsi l'agriculture raisonnée en lien avec d'autres riziculteurs. Depuis, la brasserie continue de respecter les techniques ancestrales de riziculture et de fabrication de sakés.

**Profil :** Ce saké est issu de différentes variétés de riz à saké, toutes cultivées par la brasserie. Cet assemblage, à la fois riche et doux, peut être considéré comme l'expression du terroir de Kanagawa. Il dévoile notamment des notes céréalières et d'umami.

*Proposé au prix de 51,50€ à la bouteille et de 10€ au verre.*



IZUMIBASHI Tonbo Green



KITAJIMA Natural I

### Saké nature

#### **KITAJIMA Natural I** (72cl, 12%)

Fondée en 1805 dans la préfecture de Shiga, la maison Kitajima élabore des sakés à partir d'une technique de production ancestrale : la méthode *Kimoto*. Son eau de brassage provenant d'une source souterraine originaire des montagnes de Suzuka, à l'est du lac Biwa, lui permet d'exalter les arômes du riz.

**Profil :** Puissante et légèrement acidulée, cette cuvée diffuse au nez des arômes de lait d'amande, de kumquat confit et de camomille. En bouche, elle évoque la pistache et le beurre de cacao. Sa texture lactique et veloutée s'associe à un goût salin et épicé.

*Proposé au prix de 45,90€ à la bouteille et de 8€ au verre.*

### Saké pétillant

#### **MASUMI Sparkling Origarami** (72cl, 11%)

**Profil :** Cette cuvée tout en finesse et en subtilité présente un profil lactique, frais, léger et assez vif, marqué de notes de levures. Un saké proche d'un champagne blanc de blancs.

*Proposé au prix de 63€ à la bouteille.*



## UNE NOUVELLE CARTE D'AMUSE-BOUCHES AUX INSPIRATIONS JAPONAISES

Pour accompagner la dégustation de saké, le Golden Promise propose également une nouvelle carte de *finger food* à partager et de sushis imaginés par le chef du restaurant étoilé ERH, Ryuichi Utsumi. Les recettes sont conçues comme un voyage gastronomique entre la France et le Japon et **s'associeront à la perfection avec les sakés du jour.**



Chef Ryuichi Utsumi

### À découvrir notamment, deux recettes de sushis :

*Thon rouge de Saint-Jean-de-Luz, gingembre mariné au whisky tourbé, riz vinaigré au sésame et shiso vert.*

*Maquereau fumé au bois de Sakura, riz vinaigré à la sauce teriyaki et au gingembre.*

### Infos pratiques

Date : du 15 avril au 4 mai 2024.

Lieu : Golden Promise Whisky Bar, 11 rue Tiquetonne, 75002 Paris

*Plus de 110 références disponibles à la bouteille (prix compris entre 15€ et 415€) et au verre (à partir de 8€).*