

WA KA ZE

EN COLLABORATION AVEC **GALLIA**
PARIS 1890®

COLLAB

QUAND LE SAKÉ



« Après de nombreux voyages, le Japon est devenu mon pays favori, avec sa riche tradition culinaire et sa profonde appréciation du saké. C'est cette affection qui m'a inspiré à créer une bière hybride, fusionnant le saké et la bière. »

— Rémy Maurin,
créateur de la
recette, ex-brasseur
chez Gallia

RENCONTRE LA BIÈRE



À LA DÉCOUVERTE DES DEUX ÉDITIONS LIMITÉES SIGNÉES WAKAZE & GALLIA !

La marque de saké français Wakaze et la brasserie française Gallia s'associent pour créer deux flacons en édition limitée : Le Houblon Saké de Wakaze et La Kojitation de Gallia.

Le projet est né d'une rencontre entre deux maîtres brasseurs passionnés : Rémy de la brasserie de bière Gallia et Kurose de la brasserie de saké Wakaze.

Une collaboration audacieuse et contemporaine, mêlant les deux ingrédients phares des deux maisons : le koji, au cœur des créations Wakaze et le houblon de Gallia.

Une vision commune

Rémi et Jackey partagent la même ambition : celle d'explorer sans cesse, de repousser les limites de l'inconnu en utilisant des ingrédients audacieux qui dépassent les frontières de leurs produits respectifs. C'est cette même vision qui les réunit et les invite à se lancer dans une aventure audacieuse : mêler leurs deux univers pour créer des flacons uniques.

Après les premières rencontres, faites d'échanges passionnants ainsi que de découvertes gustatives : Gallia s'est vu livrer 50 kg de koji blanc et Wakaze un mélange de houblon, issu de la fameuse East IPA de Gallia. 6 mois de dégustation et de test plus tard, Gallia et Wakaze sont enfin prêts à révéler leurs créations. Des liquides singuliers, aux saveurs inédites rendant hommage à deux univers et cultures différents.



Je suis ravi de cette collaboration avec Gallia car nous avons un rapport d'estime réciproque. Nous avons démarré cette aventure ensemble avec l'envie de créer des produits innovants, frais, dans l'image comme dans le goût, pour séduire des consommateurs jeunes, en quête d'originalité. 6 mois de réflexion, de dégustation et de test, pour aboutir enfin sur ces deux nouvelles cuvées, un mariage d'originalité et d'excellence.

— Takuma Inagawa,
cofondateur
de Wakaze



←
LE HOUBLON SAKÉ DE WAKAZE
AU BAR GALLIA À PANTIN.

PAGE PRÉCÉDENTE : LE HOUBLON
SAKÉ & LA KOJITATION DE GALLIA
AU BAR GALLIA À PANTIN.

DES CRÉATIONS AUX SAVEURS UNIQUES



HOUBLON SAKÉ DE WAKAZE | 24 € TTC

Houblon Saké est élaboré avec du houblon issu de la fameuse East IPA de Gallia. Pour sa réalisation, des techniques de brassage de bière se sont mêlées à celle de la production de saké, donnant naissance à un saké aux saveurs uniques. Ce saké à la couleur jaune clair dévoile des arômes de mangue et fruits tropicaux dérivés du houblon avec un soupçon de pin. En bouche, les agrumes se révèlent et l'aigreur du saké se mêle à l'amertume du houblon pour une finale douce.

Il se doit d'être consommé frais, comme une bière.

Édition limitée disponible en pré-commande en contactant pro-fr@wakaze.jp, en coffret au Bar Gallia à Pantin et sur le site internet de Wakaze dès le 5 juillet.



KOJITATION DE GALLIA | 10 € TTC

Élaboré à partir de riz de koji blanc incorporé dans un moût de bière d'orge et de blé, Kojitation est une bière au caractère et à l'acidité singulière. Cette bière rappelle le goût sec et effervescent d'un champagne, tout en conservant l'identité et la complexité que peut offrir une boisson comme la bière. Une bière qui rend hommage à l'art culinaire japonais grâce à des arômes discrets et raffinés.

Disponible en édition limitée sur le site web de la marque, à emporter au bar Gallia à Pantin et vente aux professionnels en direct.

À PROPOS DE WAKAZE



↑
LES FONDATEURS DE WAKAZE :
TAKUMA INAGAWA (GAUCHE),
SHOYA IMAI (DROITE).

Wakaze, c'est la rencontre de deux cultures, l'alliance entre la tradition japonaise du saké et la philosophie française, le tout brassé au sein même de la région parisienne. Créé au Japon en 2016, sous la tutelle du Maître Saké Koichi Moriya, Wakaze a adapté les techniques de brassage aux conditions françaises. En 2019, Takuma Inagawa et le maître de chai Shoya Imai, fondent leur sakagura, aujourd'hui considéré comme la plus grande brasserie de saké d'Europe. La marque souhaite révolutionner l'industrie du saké et compose ses créations uniquement de produits locaux et donc 100% français.



Inspiré par la France, notre vision est de n'utiliser que des produits locaux et naturels. Cela permet un processus de production plus respectueux de l'environnement et la production d'un saké de plus grande qualité.



Takuma Inagawa

Leur objectif ? Démocratiser le saké en France, en Europe, puis dans le monde ! Pour découvrir ces créations et s'immerger dans la culture nippone, rendez-vous au restaurant Wakaze Paris dans le 5^e arrondissement de Paris. Un comptoir aux saveurs du soleil levant, où la fermentation est à l'honneur et où il est possible de déguster du saké à la tireuse !

Informations pratiques

Tous les produits Wakaze sont en vente sur le site web de la marque : www.wakaze-sake.com

**BRASSERIE WAKAZE
(KURA GRAND PARIS)**
9 Rue de la Bergerie
94260 Fresnes (Visite de la brasserie bientôt disponible)

**NOTRE RESTAURANT,
WAKAZE PARIS**

31 Rue de la Parcheminerie
75005 Paris

Ouvert du lundi au samedi
de 18h à 23h

(Il est fortement recommandé de réserver une table : [cliquer-ici](#))

Contact Presse : Agence 14 Septembre, Giulia Molari | giuliamolari@14septembre.fr —
Elise Anastasio | eliseanastasio@14septembre.fr

A PROPOS DE GALLIA®

Gallia®, c'est d'abord une aventure humaine qui a débuté en 1890. Plus de 130 ans après sa création, la brasserie bouscule les codes et insuffle un vent nouveau de créativité à l'univers de la bière en France. Implantée en plein cœur de la ville de Pantin, aux portes de Paris, Gallia® explore toutes les directions sans s'imposer de limites, pour imaginer des bières différentes, de caractère, en accordant toujours plus de place à la nature, à la richesse des terroirs français et au monde du vin. Tout simple-ment craft* à la Française !

Artisanale*



↑
LA KOJITATION DE GALLIA
AU BAR GALLIA À PANTIN

Informations pratiques

Tous les produits Gallia sont en vente sur le site web de la marque : www.galliaparis.com

BAR GALLIA PANTIN
35 rue Méhul
93500 Pantin
Téléphone : 01 57 14 56 72
Mail : bar@galliaparis.com