

L'Académie
du Saké

& Sylvain Huet
Saké Samouraï
présentent

9^{ème} édition

De l'eau et du riz

du 30 septembre
au 2 octobre 2023

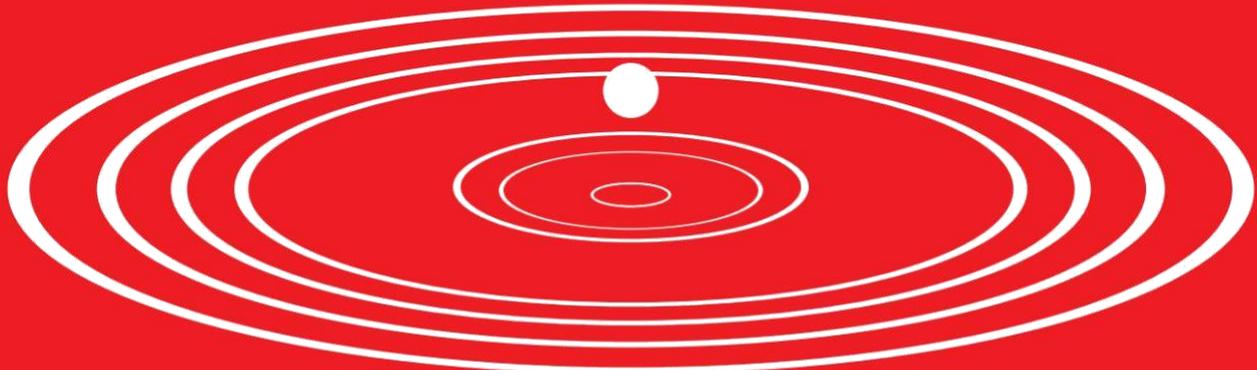
LE SALON EUROPÉEN DU SAKÉ ET DES BOISSONS JAPONAISES

OUVERT À TOUS. PRIX PUBLIC : 25€

Des centaines de sakés, *shochu*, whiskies, vins, *umeshu*, bières, thés et autres boissons japonaises à déguster. Conférences, ateliers, master-classes, tables

www.salon-du-sake.fr

SALON
DU
SAKÉ
2023



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Communiqué de presse 7 juillet 2023

SALON
DU
SAKÉ
2023



9^e Salon Européen du Saké et des boissons japonaises

Salon du Saké 2023 : le grand retour des préfectures japonaises

Pour la neuvième fois depuis 2013, le Salon du Saké ouvrira ses portes le 30 septembre 2023 à 10h30 pour accueillir près de 6000 visiteurs attendus, amateurs et professionnels du

monde de la gastronomie et boissons pendant 3 jours jusqu'au lundi 2 octobre 18h.

L'édition 2023 se tiendra sous le thème « **de l'eau et du riz** ».

Cette édition post-covid verra le retour en force des producteurs de nombreuses préfectures japonaises :

en tout premier **Okayama** et **Niigata** (pour la première fois!), toutes deux réputées non seulement pour leur sakés mais aussi pour leur production de riz.

D'autres grandes régions de saké seront présentes : Hiroshima, Hokkaido, Saga et Shizuoka pour profiter de **l'attractivité exceptionnelle du marché français** dont la croissance des importations de saké a pulvérisé ses records précédents, devenant ainsi **le premier marché européen**. (Voir notre précédent communiqué : [2022, une nouvelle année record pour le saké et les boissons japonaises en France et en Europe ? \(salon-du-sake.fr\)](https://www.salon-du-sake.fr))

Quelques points forts de cette édition 2023 :

- Déjà 6 grandes régions de sakés annoncées
- World Saké Day : Journée mondiale du Saké le 1^{er} octobre 2023
- 600 sakés et boissons japonaises en dégustation en exclusivité
- 25 conférences, ateliers-dégustations, master-class

Le Salon Européen du Saké et des boissons japonaises est organisé par Sylvain Huet et l'académie du saké

Sylvain Huet est le premier français à avoir reçu le titre prestigieux de **Saké Samourai** en 2012,

à Kyoto, de la main des producteurs de sakés du Japon.

Passionné depuis toujours, de culture japonaise: aikido, cérémonie du thé, calligraphie et bien sûr saké, il est devenu un expert indépendant en saké reconnu internationalement. En 2010, il crée l'Académie du Saké pour enseigner et transmettre son expertise.

En 2013, pour aider les producteurs à trouver de nouveaux débouchés, il crée le Salon européen du Saké, devenu en quelques années, l'événement de référence dans le monde du saké et des boissons japonaises.



9^e Salon Européen du Saké et des boissons japonaises

Informations pratiques :

Entrée grand public samedi et dimanche : 25 € par jour

Entrée professionnelle les 3 jours : gratuite par accréditation sur www.salon-du-sake.fr

New Cap Event Center
3 Quai de Grenelle, 75015 Paris

Métro : Bir Hakeim
RER : Champs de Mars Tour Eiffel

SAMEDI 30 SEPTEMBRE ET DIMANCHE 1^{er} OCTOBRE 2023 PROFESSIONNELS ET GRAND PUBLIC
OUVERTURE DE L'ESPACE DÉGUSTATION DE 10H30 À 19H30

LUNDI 3 OCTOBRE 2023
JOURNÉE RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS DE 10H À 18H.

Demande d'accréditation Presse

