

**LE SALON EUROPÉEN DU SAKÉ
ET DES BOISSONS JAPONAISES**

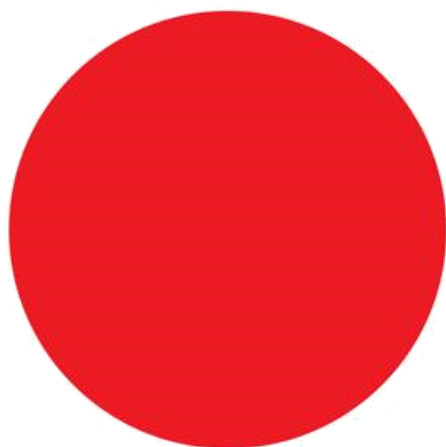
SAMEDI 1^{er} OCTOBRE 10:00 - 19:00

DIMANCHE 2 OCTOBRE 10:00 - 19:00

PROFESSIONNELS ET GRAND PUBLIC

LUNDI 3 OCTOBRE 10:00 - 18:00

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS



Communiqué de presse 26 septembre 2022

Le 8^e **Salon Européen du Saké et des boissons japonaises**
s'ouvrira dans 5 jours...

à l'occasion du **World Sake Day**,
la journée mondiale du Saké !

Après une édition de reprise réduite en 2021 dont la fréquentation avait cependant dépassé toutes nos attentes, de nombreux producteurs japonais sont de retour cette année parmi lesquels ceux des préfectures de **Hiroshima**, **Okayama** et **Saga** ainsi qu'un certain nombre de nouveaux producteurs venus individuellement, parfois pour la première fois en Europe, pour profiter de **l'attractivité exceptionnelle du marché français** dont la croissance des importations de saké a pulvérisé ses records précédents en 2021, 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 ? \(salon-du-sake.fr\)](#))

Cette édition se tiendra sous le thème « **d'un terroir à l'autre** » dont le président-fondateur du salon nous parle dans son édito : [Edito 2022 par Sylvain Huet \(salon-du-sake.fr\)](#).

Quelques points forts de cette édition 2022 :

1. Samedi 1^{er} octobre **World Saké Day**, journée mondiale de célébration du saké japonais : plusieurs *kampaï* au saké seront organisés en mondio-vision via internet avec :

- Les producteurs du Japon et nombre de ses régions à 12h

- Hong-kong, Singapour et des milliers d'internautes de par le monde à 13h
- La côte est du continent américain à 18h30

Avec la présence de **Miss saké 2022** et de M. Miyake, Vice-président de l'Association Nationale des producteurs de saké et de *shochu* du Japon, venus tout exprès.

1. Un programme de **conférences**, d'**ateliers-dégustations**, de **master-classes** explorant non seulement différents terroirs mais aussi leurs nombreuses passerelles et influences mutuelles avec notamment des **sessions d'accords mets et sakés** (gyoza « homard-shiitaké », bœuf façon *tataki*, fromages de saison, duo de caviars), des conférences avec dégustations sur les terroirs de l'homme, du cheval et du saké, sur les évolutions en parallèle des terroirs du saké et des cuisines locales japonaises, des master classes sur l'impact comparé des contenants occidentaux ou japonais sur nos sensations de dégustation, l'aération possible pour certains sakés, etc...) ainsi que le 6^e Sommet Européen du Saké.

Programme détaillé des activités sur notre site



Nouveautés 2022

- Le retour en force des producteurs japonais qui viennent proposer leurs nouveaux sakés (environ 500 produits en dégustation comprenant aussi une centaine de liqueurs, *shochu*, awamori, whisky, rhum, gin, bière et même des thés japonais). A noter la toute première participation de **Oishi shuzo (Kyoto)**, une des plus anciennes maisons de saké du Japon (1659) et de **BaiHua BaiShou**, une liqueur blanche délicate, extrêmement originale et innovante, produite par la maison de saké la plus septentrionale du Japon et combinant le meilleur des savoir-faire japonais et chinois!
- Un nouvel espace destiné aux produits d'épicerie fine japonaise.
- Des boissons sans alcool (depuis une nouvelle bière japonaise d'une célèbre marque à un *amazaké*... produit à Paris!)
- Des rencontres BtB privées en face-à-face mais aussi en ligne depuis le Japon réservées aux professionnels français en recherche de nouveaux produits exclusifs.
- des conférences et tables rondes sur l'art japonais (Kôdô ou l'art de l'encens, une démonstration de kimonos, de cérémonie du thé sur table occidentale, etc...)

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 Samouraï 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.



8^e Salon Européen du Saké et des boissons japonaises

New Cap Event Center
3 Quai de Grenelle, 75015 Paris

Métro : Bir Hakeim
RER : Champs de Mars Tour Eiffel

**SAMEDI 1er ET DIMANCHE 2 OCTOBRE 2022 PROFESSIONNELS ET
GRAND PUBLIC OUVERTURE DE L'ESPACE DÉGUSTATION DE 10H À 19H**

LUNDI 3 OCTOBRE 2022
JOURNÉE RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS DE 10H À 18H.

Demande d'accréditation Presse



