

HÔTEL de CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

PARIS

L'HÔTEL DE CRILLON CELEBRE LE NOUVEL AN DU SAKE

DU 1^{ER} AU 15 OCTOBRE 2023



À l'occasion de la journée mondiale du saké (1er octobre au Japon), l'Hôtel de Crillon célèbre cet alcool de riz traditionnel du 1er au 15 octobre 2023. Xavier Thuizat, European Chef Sommelier du groupe Rosewood, Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France, désigné Saké Samurai par son Excellence l'Ambassadeur du Japon en France, s'associe pour l'occasion à la prestigieuse marque de Saké mondialement reconnue: Daishichi.

Fondée en 1752, Daishichi est l'une des marques de saké japonais les plus réputées au monde. Elle utilise une méthode de fabrication traditionnelle à base de micro-organismes qui offre une plus grande liberté d'expression et de nombreuses possibilités d'innovations. Son processus de fermentation, mis au point il y a 300 ans, fait la part belle aux ingrédients de première qualité, ce qui en fait un choix de prédilection pour les amateurs de saké exigeants.



XAVIER THUIZAT, véritable expert œnologique, est l'un des plus grands connaisseurs français de Saké. Il acquiert une réputation mondiale grâce à un travail méticuleux et haute-couture qu'il développe au sein de l'Hôtel de Crillon depuis 2017 : il est reconnu pour sa capacité à harmoniser les vins et spiritueux avec la cuisine de haut niveau. Son parcours illustre son engagement envers l'excellence dans l'art de la sommellerie, faisant de lui une figure emblématique de la scène gastronomique française.

A l'occasion du nouvel an du Saké, ce véritable amoureux de ce précieux élixir japonais, met son expertise à profit pour imaginer une myriade de rendez-vous qui seront proposés à vivre au sein de l'Hôtel de Crillon.

Le rendez-vous est fixé au 5 octobre où Xavier Thuizat, en compagnie de Mr Otha, Président de Daishishi, présenteront une Rencontre Exclusive à la Cave d'Exception de l'Hôtel de Crillon.

À L'Ecrin, le Chef Boris Campanella imagine une dégustation de foie gras accompagné de saké Kimoto Classic, ainsi que la création d'un beurre à base d'alcool de riz.

Au Jardin d'Hiver, l'heure du thé se fera autour du saké Umesu pour une expérience unique.

Au Bar Les Ambassadeurs, les équipes spécialisées en mixologie, ont créé un cocktail exclusif à base de saké Masakura.

Chez Nonos & Comestibles, il sera possible de déguster un beurre spécial à base de Saké et découvrir un pairing d'exception d'un saké Minowamon et huitres.



Le Nouvel An du saké est une tradition japonaise célébrée le 1er octobre pour marquer le début de la saison de production du saké. C'est l'occasion de bénir les cuves de riz, de déguster du saké frais et de rendre hommage aux artisans du saké !

INFORMATIONS PRATIQUES

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel
10 place de la Concorde
75008 Paris

