



**LA VILLA9TROIS PROPOSE DE
(RE)DÉCOUVRIR LE SAKÉ JAPONAIS
AVEC DES ACCORDS METS & SAKÉS
DU 8 AU 19 FÉVRIER**

La **chaleureuse** maison de **Montreuil** propose de **découvrir** ou de **redécouvrir** les **célèbres** vins japonais : les **Sakés**.

Au programme : **trois bouteilles** du maître Saké **Kei Miyagawa**, **sélectionnées** par le **sommelier** du restaurant, Jérémie Chemama, seront **présentées** du 8 au 19 février, en **accord** avec les **mets** du **chef Camille Saint-M'leux**.

Le **Saké** peut facilement **se marier** avec certaines **saveurs marines, iodées, salines** ou encore **acides**, grâce à sa teneur en acide aminé et acide succinique. Dans la **cuisine créative et engagée** du chef **Camille Saint-M'leux**, le saké se trouve être un **allié** pour proposer des **accords** toujours plus **harmonieux**.





Parmi les **accords proposés**, il sera possible de découvrir le **Caviar oscietre**, **transparence de riz et crème fumée** servi avec le **Fukucho Hattanso Junmai Ginjo**. **Riche et corsé** avec une note finale simple et **rafraîchissante**, il possède des **saveurs fruitées d'ananas**, **idéales** pour **accompagner** ce **caviar** d'exception.
