WAKAZE

COLLAB

WAKAZE DÉVOILE 3 NOUVELLES CUVÉES EXCLUSIVES AVEC THIERRY MARX

NOS BOUTEILLES
WAKAZE & THIERRY MARX
AU RESTAURANT ONOR.

En panne d'inspiration pour gâter vos parents à l'approche des fêtes ?
La marque de saké français a pensé à tout et sort pour le printemps, 3 cuvées premium en collaboration avec le chef Thierry Marx.

Après la gamme Hero et les saké en éditions limitées, Wakaze lance un nouveau trio de saké français début mai. La marque perpétue sa mission de briser les stéréotypes d'un alcool encore mystérieux pour beaucoup et prouve une fois de plus que le vrai saké, tel qu'il est au Japon, se consomme tel un vin lors d'apéritifs et accompagne à merveille vos repas. La preuve en est, le chef Thierry Marx s'associe à l'élaboration de ces nouveaux breuvages et les accorde même à ses créations culinaires.

Comme une évidence

Si Takuma Inagawa, le créateur de Wakaze, s'est tourné vers Thierry Marx pour concevoir ces nouvelles recettes de saké, ce n'est pas par hasard. La cuisine du chef est empreinte d'influence asiatique et s'inspire particulièrement du Japon, un pays qu'il affectionne depuis longtemps et dont la gastronomie l'anime. Admiratif du travail singulier du chef, Takuma fait la connaissance de son sommelier, dans son adresse à Tokyo. C'est ainsi que le premier saké de Wakaze se retrouva à la carte du restaurant, en accord avec les mets du chef. Depuis ce jour, le fondateur de la marque rêve de collaborer avec lui et deux ans plus tard, après quelques échanges, l'idée du projet de collaboration prend vie.

WAKAZE

COLLAB

Des valeurs communes pour une collaboration innovante

Les deux parties ont cette même volonté expérimentale, le chef dans l'assiette, Wakaze dans le verre, ce qu'ils veulent avant tout c'est casser les codes. Tous deux sont tournés vers l'avenir et la recherche de l'innovation. Des valeurs communes qui se traduisent également par leur volonté de produire et consommer local. Thierry Marx a une conscience en matière de qualité, de circuits courts et de responsabilité sociale et environnementale que Wakaze admire et tend à suivre. La marque de saké a d'ailleurs rejoint le Collège Culinaire de France en 2022 dans cette optique.

« Avec un saké, on ne peut qu'imposer le goût. Avec deux, on hésite. Avec trois, on a le choix et on peut apprécier plus facilement. »

— Thierry Marx

De leur réflexion naît une gamme de produits aux noms épiques :

L'ICONIQUE | 50 € TTC

Un saké premium, au goût franc et pur, fermenté à basse température et non raffiné pendant plus de 30 jours. Des notes rondes, c'est un saké riche en bouche et subtilement fruitées.

Idéal avec :

- le poisson cru, mariné ou en ceviche
- le fromage à pâte dure (comté)
- légumes et pousses de printemps (asperges, ail des ours, artichauts etc.)

LE MAGNIFIQUE | 40 € TTC

Ce saké exprime un arôme d'agrumes suite à la fermentation du riz et du koji blanc qui est présent à presque 60% contrairement aux autres saké. Il révèle une tonicité et une belle acidité naturellement équilibrées grâce à la minéralité de l'eau française.

Idéal avec :

- carpaccio de poisson à chair blanche
- huîtres
- coquilles saint Jacques
- fruits de saison

L'UNIQUE | 60 € TTC

Une recette de saké plus authentique, sec en bouche et vieilli en fût de whisky parisien (La Fabrique à Alcool) pour lui donner un corps plus profond. A l'image de la tourbe pour le whisky, il développe des notes plus rustiques, boisées qui s'allient à une délicate saveur de riz.

Idéal avec :

- une tarte au fruit, amandes et miel
- des fruits secs

Le chef souhaitait proposer une collection capsule pour dévoiler toute la complexité du saké, mais aussi pour que les gens puissent apprécier cette boisson selon leurs goûts.

Le saké et la cuisine française

Ces créations reflètent la diversité du saké et prouve surtout qu'il peut se marier à merveille avec la cuisine française. Tout comme le vin, en fonction de ses caractéristiques, la boisson peut s'accorder différemment et ainsi sublimer un bon plat, un fromage ou encore un dessert. Thierry Marx a pensé plusieurs accords :

> « Là où il y a des désaccords mets et vins, il y a toujours un accord met et saké. »
> — Thierry Marx

PÉTALE DE DORADE AGRUMES SEMI PRIS DE DASHI

Servi en accord avec l'Iconique, ce plat frais et vivifiant viendra sublimer la rondeur du saké.

SOLE VAPEUR FARCE FINE PERSILLÉE, ASPERGES VERTES ET GREMOLATA

Servi en accord avec le Magnifique, pour souligner les notes d'agrumes et ainsi faire écho à cette acidité naturelle.

VOLAILLE FERMIÈRE, ARTICHAUTS, SAUGE ET POIVRE DE SZECHUAN

Servi en accord avec l'Unique, dont l'élevage en fût de whisky va permettre de révéler toute sa complexité et ainsi réhausser la sauce du plat.

Retrouvez toute la gamme

→ Dès le 19 avril :
- sur le site web de Wakaze

→ Début mai :
- au restaurant Wakaze Paris
- dans les adresses de Thierry Marx : Le Sur-Mesure, Madame Brasserie, ONOR

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 5e 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)