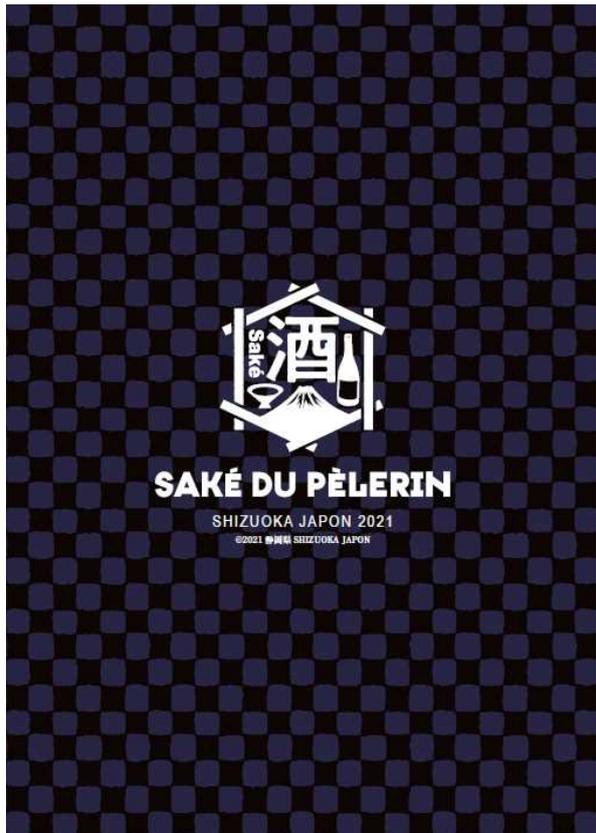


SAKÉ DU PÈLERIN



SAKÉ DU PÈLERIN

静岡

JAPON

SHIZUOKA
Il y existe 27 brasseries de saké

Sans doute longtemps sirotés par Hokusai, le célèbre peintre de la période d'Edo, les sakés de Shizuoka réchauffent le cœur des voyageurs et leur apportent détente et joie de vivre encore aujourd'hui.

Pèlerins-peintres, Hokusai et Hiroshige furent beaucoup inspirés par la route du Tôkaidô, une route côtière allant de Kyoto à Tokyo, sur laquelle se situent 53 étapes de repos. Quelques étapes se trouvant à Shizuoka où le majestueux Mont Fuji s'impose, eurent particulièrement marqué ces artistes notamment grâce à la bonne chère locale qui va avec le magnifique environnement. Ainsi, les pèlerins s'y furent servis les sakés tout au long de leur chemin ensemble.

Le développement du saké de Shizuoka au long de la route de Tôkaidô

La route de Tôkaidô reliant Edo (l'ancienne Tokyo) à Kyoto en passant par le littoral représentait une distance d'environ 500km. Parmi les 53 étapes 22 se trouvaient dans la préfecture de Shizuoka, et chacune d'elles offrait des sakés d'exception et de la convivialité. Après une longue journée de marche, les pèlerins récupéraient au sein d'une auberge de montagne en se régaland de plantes sauvages locales accompagnées de délicieux saké, quant aux auberges côtières, ils se régalaient de fruits de mer apportés directement par les pêcheurs du coin. Ainsi, le saké de Shizuoka devint peu à peu célèbre grâce au bouche à oreille.

Emporté par l'engouement pour le saké dans le pays

Dans les années 60, alors que le saké devenait populaire au Japon, les grandes industries commencèrent à vendre des assemblages de sakés provenant de multiples brasseries. Le saké typique de Shizuoka tant aimé était alors en train de s'éteindre. Toutefois, les brasseurs de la préfecture ne baissèrent pas les bras si facilement et réussirent à sauver la réputation du saké grâce à leur foi et celle de leur collaborateurs. La page se tourne.

Le renouvellement du saké grâce au nouveau riz à saké et à la nouvelle levure de Shizuoka

Dans les années 80, la mise au point d'une nouvelle levure permit au saké de Shizuoka de se développer à nouveau en tant que saké de grande finesse. Au même moment, un nouveau riz à saké de qualité supérieure « Honaré-Fuji » fut développé, égalant ainsi Yamada-Nishiki, l'un des meilleurs riz à saké du Pays. Le saké brassé à partir de ce nouveau riz, du nouveau koji (champignon *Aspergillus Oryzae*) et de l'eau souterraine du Mont Fuji devint d'une beauté comparable à celle d'un beau tableau impressionniste. Ainsi, le saké de Shizuoka racontait son histoire du pèlerinage.

C'est Parti! Les Sakés de Shizuoka

Sakés de Shizuoka

Située au cœur de l'archipel sur le versant sud, la région est très connue pour ses sakés purs et précis. Toujours d'une grande finesse grâce à l'eau du Mont Fuji, connu dans le monde entier pour sa délicatesse naturelle. Les sakés de montagne d'une grande précision et ceux de bord de mer avec leur tonalité rafraîchissante; il vous sera possible de les accorder avec une large palette de saveurs. A l'instar des vins Français, les Nihonshu Japonais ont également des saveurs caractéristiques en fonction du riz utilisé, de son implantation géographique de production ainsi que la manière dont il a été produit. Honjōzo, Junmai, Junmai Ginjo, Junmai Daiginjo ont en réalité autant de différence entre un saurignon blanc et un chardonnay ou d'un Syrah et d'un Gamay. D'un accord classique avec des poissons crus ou à des plats travaillés. D'une entrée autour du Fête Gras à une viande blanche. Il est possible de marier autant de plats qu'il existe de Kura au Japon. N'oublions pas que chaque Kuraamoto est unique; détenteur d'un style, d'un art de vivre et d'une vision propre. Tout comme une cave où chacun choisit d'entreposer les nectars qu'il aura soigneusement choisis, vous aurez la même possibilité avec les sakés: D'un saké riche en Umami où on privilégie un plat de forte saveur à un saké iodé et rafraîchissant où l'association se fera parfaitement avec des légumes printaniers; la seule limite sera encore et toujours votre imagination. Pour ma part, Shizuoka restera une Préfecture de prédilection pour ces saveurs élégantes et raffinées.



Etienne Billard/ Sommelier
ACCENTS table d'hôte/1 Étoile Michelin
Paris, FRANCE



Message de la gastronomie française



Saké et Cuisine



Saké et Cuisine

Je pense que le climat de la préfecture de Shizuoka, notamment côté mer, est similaire à celui de la mer Méditerranéenne, j'ai donc imaginé une entrée qui se marie bien avec le saké. Convient particulièrement au saké chaud avec du jambon de Bayonne enroulé autour de la cuisine locale du sud de la France. Dans le cas des panis, la farine de pois chiche est bouillie dans de l'eau puis versée dans un moule pour qu'elle refroidisse. Quand il se refroidit, coupez-le en morceaux de la taille d'une bouchée et faites-le frire dans l'huile. La salade de wasabi saké à la roquette enveloppée de prosciutto, les figues qui se marient bien avec les panis et le prosciutto, et la sauce à l'orange rehausse le goût général.

Je suis né et élevé dans la Préfecture de Shizuoka avant d'étudier les cuisines traditionnelles de la Suisse et de la France pendant six ans. Après quoi j'ai fait le tour de la France pour découvrir les ingrédients de chaque région avant d'aboutir à Paris. En association avec Tommy Goussier, chef propriétaire du Restaurant 1 étoile au Guide Michelin, Tom & Co j'ai ouvert trois restaurants à Paris. Actuellement je travaille comme chef de cuisine au sein du même groupe Marso & Co. J'ai déjà vécu près de 20 ans en Europe et souhaiterais d'y faire mieux connaître la si riche Préfecture de Shizuoka. Je voudrais donc créer un nouveau monde en alliant la gastronomie française aux ingrédients de Shizuoka avec d'autres chefs et si possible avoir le plaisir de boire à la santé de tous avec des sakés de Shizuoka.

Tomoki Matsuoka / Chef
Marso & Co.
Paris, FRANCE

DÉGUSTATION DE SAKÉS DE SHIZUOKA

MODERNE × LÉGER

Pour les débutants en saké. Sakés doux et rafraîchissants
En apéritifs avec de légumes et des herbes aromatiques amers

Salade Périgourdine
Fromages Mimolotte, Mascarpone
Déclinaisons d'huitres



OTSUMAMI: ACCORDS/MARIAGES AVEC LES SAKÉS

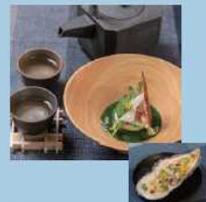
CLASSIQUE × LÉGER

Riche saveurs et précis
Se marie bien aux sushimi plats acides de la cuisine traditionnelle
Céville; de daurade/taï au yuzu
Fromage: Brie/Gouda
Huitres Poêlée d'huitres et de champignons



MODERNE × RICHE

Fruit et rafraîchissant
Fritures et plats épicés. Se marie bien aux fromages
Beignets de légumes et sauce banyacauda
Fromages, Crottin Chavign, Camembert
Huitres et confies



CLASSIQUE × RICHE

Riche complexité
Se marie bien à de riches plats de sushis jusqu'à poissons fumés, oeufs, et viandes
Oeufs Bénédicte Shizuoka
Fromages Gorgonzola/Roquefort
Fricassée d'huitres



SAKÉ DU PÈLERIN SHIZUOKA



Kuro Fuji (Mont Fuji sous l'orage) de Katsushika Hokusai (1760-1849)



Brasserie FUJI-NISHIKI

Fondée en 1688
Ville de Fujinomiya, Shizuoka

Depuis plus de 300 ans, soit 18 générations, la maison produit du saké au pied du majestueux Mont Fuji. L'eau de source utilisée pour le brassage est filtrée naturellement par le substrat rocheux de la montagne et puisée à 30m de profondeur. Extrêmement moelleuse et ronde, la gamme Fuji-Nishiki est produite à partir de cette eau pure souterraine, du riz à saké local et du savoir-faire ancestral.

- Sois le meilleur des sakés locaux • Cet enseignement des ancêtres étant au coeur de la maison, elle continue de transmettre son histoire et héritage.

FUJI-NISHIKI

FUJI-NISHIKI SHUZO



📷 sake_fujinishiki 🏠 www.fujinishiki.com



La brasserie se trouvant au pied du Mont Fuji jouit d'un authentique paysage provincial identique à autrefois, il y a 300 ans. Depuis, elle produit le riz à saké pendant l'été et brasse le saké pendant l'hiver, en transmettant son savoir-faire de génération en génération. À chaque printemps lorsque la production s'achève, une fête appelée « Kura-biraki » s'organise pour célébrer l'arrivée du nouveau saké, et accueille plus de 10.000 visiteurs.



Saveur laiteuse de yaourt, douceur arrondie. Un saké traditionnel léger facile à boire
Barman en spiritueux à Paris

- | | | | |
|--|---|--|---|
| <p>A Variété de riz : Miyama Nishiki
Type de levure : Levure de Shirooka
Taux de polissage : 55%
Degré d'alcool : 15%
Volume : 720ml
Méthode de stockage : endroit frais et sombre, température normale
Kura Master Variété de riz (Miyama Nishiki)
Médaille de Platine 2021
Type de goût : CLASSIQUE x LEGER
Riche saveurs et précis</p> | <p>B Aux saveurs précises et propres
Variété de riz : Miyama Nishiki
Taux de polissage : 60%
Degré d'alcool : 15%
Volume : 720ml
Méthode de stockage : endroit frais et sombre, température normale
Type de goût : MODERNE x LEGER
Pour les débutants en saké. Sakés doux et rafraichissants</p> | <p>C Variété de riz : Honmei-Fuji
Type de levure : Levure de Shirooka
Taux de polissage : 60%
Degré d'alcool : 16%
Volume : 720ml
Méthode de stockage : endroit frais et sombre, température normale
Type de goût : MODERNE x RICHE
Fruit et rafraichissant</p> | <p>D Parfum floral et saveur profonde
Variété de riz : Beze-Omachi
Taux de polissage : 64%
Degré d'alcool : 15%
Volume : 720ml
Méthode de stockage : endroit frais et sombre, température normale
Type de goût : MODERNE x LEGER
Pour les débutants en saké. Sakés doux et rafraichissants</p> |
|--|---|--|---|



Brasserie FUJI-NISHIKI Co., Ltd.
532 Kamiyuno, Fujinomiya, Shizuoka 419-0301, Japon Tél. +81 (0)544-66-0005
E-mail : info@fujinishiki.com Contact : Shinichi SEI (Directeur)

静岡 SAKÉ DU PÈLERIN

C'est Partii! Les sakés de Shizuoka leur apportent détente et joie de vivre encore aujourd'hui avec le majestueux Mont Fuji.

KAI-UN Tokubetsu Junmai



Un Junmai à partir du riz à saké le plus renommé Yamada-Nishiki, poli à 55%. Affiné en cuve en inox pendant 6 mois après la pasteurisation, sa finale est nette et tranchante.

Arômes harmonieux de noix et de banana

Variété de riz: Yamada-Nishiki
Type de levure : levure de Shizuoka
Taux de polissage: 55%
Degré d'alcool: 15%
Volume: 720ml
Méthode de stockage : endroit frais et sombre, température normale

Type de goût : Classique x Riche
Riche complexité

Se marie bien à de riches plats de sushis jusqu'à poissons fumés,

- œufs, et viandes
- Oeufs Bénédicte Shizuoka
- Fromages Gorgonzola • Roquefort
- Fricassée d'huitres

MEMO



Brasserie DOÏ

Fondée en 1872
Ville de Kakegawa, Shizuoka

La 26ème étape de la route de Tōkaidō s'appelle « Kakegawa », l'une des principales régions productrices de thé vert au Japon. De plus, ce lieu est réputé pour le saké de célébration « Kai-un » (porte bonheur), élaboré par le Toji Noto en utilisant la levure de Shizuoka.

Cette brasserie commença à brasser le saké en 1872, année de l'inauguration du premier chemin de fer du pays, et début d'une nouvelle époque au Japon. Le saké Kai-un est le fruit de l'amitié basée sur une confiance réciproque entre la maison familiale qui poursuit sa quête d'excellence de père en fils et le Maître Noto, qui possède le savoir-faire précieux. Lorsque la production s'achève, ils célèbrent chaque naissance sous les cerisiers en fleurs du domaine depuis 150 ans.

KAMPAI pour votre santé et votre bonheur !
Bonne dégustation à tous.

📷 sake.shizuoka

静岡 SAKÉ DU PÈLERIN

C'est Partii! Les sakés de Shizuoka leur apportent détente et joie de vivre encore aujourd'hui avec le majestueux Mont Fuji.

GARYUBAI Sparkling Saké



Excellent équilibre entre bouche et nez tout en délicatessen

Kura Master - Prix du Jury Kura Master 2021,
Médaille de Platine 2021 (Saké Sparkling)

Taux de polissage : 60%
Degré d'alcool : 12%
Volume : 720ml
Méthode de brassage : Fermentation secondaire
Méthode de stockage : endroit frais et sombre, température normale

Type de goût : MODERNE x LÉGER
Pour les débutants en saké. Sakés doux et rafraichissants

- En apéritifs avec de légumes et des herbes aromatiques amers
- Salade Périgourdine
 - Fromages Mimolette.Mascarpone
 - Déclinaisons d'huitres

MEMO



Brasserie SANWA

Fondée en 1686
Ville de Shizuoka, Shizuoka

Le shogun de l'Ère Edo (1603-1868) Ieyasu Tokugawa séjourna un moment à Seikenji, un temple zen se trouvant à Ejiri sur la route de Tōkaidō. Il y planta des pruniers, qui ont aujourd'hui 300 ans et qui révèlent leurs magnifiques fleurs en mars. Ces pruniers commencèrent peu à peu à porter le nom de « Garyubai » (prunier de dragon couché),

car la forme de ses branches rappelait celle du dragon couché. La brasserie transmet son savoir-faire depuis 300 ans comme avec les pruniers d'Ieyasu, et c'est aujourd'hui la 16ème génération de Tōji à élaborer un saké robuste et aromatique appelé « Garyubai », dont le nom fut choisi avec l'espoir qu'il soit considéré comme l'un des plus grands sakés du pays, à l'instar du shogun Ieyasu.

KAMPAI pour votre santé et votre bonheur !
Bonne dégustation à tous.

📷 sake.shizuoka