



Le 6^{ème} Salon du saké et des boissons japonaises sous le signe des « Traditions et (R)évolutions »

Le Salon Européen du Saké et des boissons japonaises vous donne rendez-vous du **samedi 5 au lundi 7 octobre 2019** pour sa 6^{ème} édition au centre de congrès New Cap Event Center (Paris 15^{ème}).

Devenu, en quelques années, **l'événement de référence internationale pour le saké et les boissons japonaises**, ce salon unique en son genre permet autant aux professionnels du secteur qu'aux amateurs les plus éclairés de rencontrer plus d'une centaine de producteurs venus spécialement du Japon et tous les acteurs européens du marché (importateurs, distributeurs, etc..) qui offrent à la dégustation leurs meilleurs crus.

Organisée par **Sylvain Huet**, 1^{er} français « Saké Samouraï » et président-fondateur du salon, cette nouvelle édition sera placée sous la double **thématique « Traditions et (R)évolutions »** mettant en valeur tous les aspects de la mythique boisson nipponne.

Pour la toute première fois, les préfectures d'**Iwate** et de **Shizuoka** rejoindront celles du **Hyogo** et de **Tottori** entre autres parmi la dizaine de grandes régions de saké participantes.

Comme chaque année, mais avec de nouveaux thèmes, les **ateliers-dégustations « 4 mets / 4 sakés »** vous feront découvrir de nouveaux accords mets et sakés étonnants !

L'occasion de venir goûter à cette occasion, l'un des plats emblématiques japonais : **l'anguille, « unagi »**. En gelée, frite ou laquée, les accords avec le saké sonnent comme une évidence.

Deux autres ateliers seront eux dédiés aux **deux grandes tendances de cette année : les « aliments fermentés » et la « street food »**.

Sans oublier, **l'atelier « carte blanche »** offerte à un chef parisien de renom, qui sera encore cette année, l'un des moments forts de ces ateliers gourmands.

L'atelier du **lundi** destiné aux professionnels, proposera quant à lui, une sélection de **fromages fermiers en accord avec des sakés**.

Infos Pratiques

6^{ème} Salon Européen du saké et des boissons japonaises

Samedi 5 et dimanche 6 octobre
2019 de 10h à 19h

Lundi 7 octobre de 10h à 18h

New Cap Event Center
3-11 quai de Grenelle
75015 Paris

+600 sakés japonais et 200 autres
boissons japonaises en dégustation.

Programme exceptionnel d'une
trentaine de conférences, ateliers,
master classes et tables rondes.

5.000 visiteurs de 45 pays.

Le Salon du Saké est organisé par
Sylvain Huet et l'Académie du saké :

06.24.80.67.68

contact@salon-du-sake.com

<https://twitter.com/salondusake>

<https://facebook.com/salondusake>

www.salon-du-sake.fr

Contact Presse :

Emilie Stofft (Emilie Press)

12 rue Dupetit Thouars 75003 Paris

06 63 57 04 56

emiliestofft@emilie-press.fr

www.emilie-press.fr

- *Le plus grand événement consacré au saké en dehors du Japon*
- *Une fréquentation en forte hausse depuis 6 ans tant pour les particuliers que pour les visiteurs professionnels (4.653 visiteurs de 42 pays différents en 2018)*
- *Un programmation unique regroupant plus d'une cinquantaine d'experts de tous domaines (producteurs de saké, chefs, sommeliers, artisans, journalistes, scientifiques, etc..)*