



EVREDIGEZH BOUTAILHERIEN BREIZH  
SOUETON DE VINOTIEER D B RTINGN

## Formation-Dégustation de Saké japonais (NIRONSHU) lundi 11 octobre 2021 à Lycée Hôtelier de Notre Dame de Saint-Méen LE GRAND

### L'Association des Sommeliers de Bretagne/Breizh/B-rtingn en dégustation au lycée Hôtelier.

Ce sont 18 membres de l'Association et 8 élèves sommeliers (ères) motivés, frais et dispos qui se sont donc présentés le lundi 11 octobre 2021 devant le lycée hôtelier de Saint-Méen LE GRAND, pour y suivre une formation et une dégustation de 9 Saké japonais.

Après une présentation PowerPoint par notre Sommelier de service « Laurent » pour comprendre ce qu'est un TOJI (chef de la brasserie à saké), il a fallu parler japonais, du moins apprendre que NIHONSHU est le vrai nom du saké japonais car le terme saké est un terme générique qui définit tous les alcools.

Pour l'élaboration du Saké, il faut bien évidemment du riz qui sera poli, puis lavé, et ensuite immergé. Vient alors la cuisson (le riz doit être dur à l'extérieur et mou à l'intérieur) puis le KOJI (riz cuit dont l'amidon a été transformé en sucre fermentable par l'action du KOJI-KIN (Champignon qui permet la saccharification)) et le SHUBO ou MOTO (mélange hautement concentré de levures), puis vient le MOROMI (le riz, le Koji et le Shubo sont ajoutés à l'eau dans de grandes cuves pour la fermentation).

Ensuite on presse, on filtre, on clarifie si besoin et on pasteurise. Vient ensuite le vieillissement, et l'ajout d'alcool puis on réduit pour faire descendre le niveau d'alcool si besoin et on procède enfin à l'embouteillage.

*Pour faire du bon Saké Japonais (NIHONSHU) de qualité, il faut donc ; du bon riz, de l'eau et un bon polissage.*

Il existe des Sakés moderne et traditionnel.

***Le saké est consommé dans des CHOKO (petites coupes).***

### **Puis après la théorie, place à la pratique.**

En présence d'un ami Sommelier Breton (Cyrile), qui a fait un séjour au Japon et travaillant aux Seychelles avec une clientèle asiatique, il nous a commenté la dégustation de Saké et les accords Mets/Saké.

Très belle présentation.

### **La fiche de dégustation dans l'ordre de préférence des sommeliers (ères) de A.S.B:**

- 1° MISUBACHO Pure Sparking (Sparking Saké), Région Gunma, Arôme fruité comme le litchi
- 2° KRIMZAM Green Bottle, Région Niigata, Herbes aromatiques et légumes blancs
- 3° ZAKU GEN NO TOMO « Junmai », Région Mié, Senteur de pêche blanche et de fleurs
- 4° SAYURI NIGORI, Région Hyogo, Douceur rafraichissante
- 5° SENPUKU SHINRIKI KIMOTO, Région Hiroshima, Puissance gustative
- 6° YAMATAN MASAMUNE SHIMANAMI, Région Ehime, Belle douceur et grande fraîcheur
- 7° AZUMAISHI YAMADANISHIKI JUNMAI GINJO, Région Saga, Arômes de fruits tropicaux
- 8° KUHEIJI 35, Région Aichi, Arômes de melon des Andes, de poire et de peau de pommes
- 9° MANSAKUNO HANA « Junmai » DAIJINJO, Région Akita, La fleur de saké

A l'issue de ce travail long et plein d'émotion, nous nous sommes retrouvés au restaurant d'application, où une petite coupe pour une mise en bouche nous y attendait.

Le repas fut divin et servi par nos jeunes élèves de salle.

Merci à la cuisine et aux élèves sommeliers (ères) pour le service de grande qualité.

Merci à lycée Hôtelier pour son accueil sans faille.

Comme de coutume qui est maintenant la règle de notre Association des Sommeliers de Bretagne/Breizh/B-rtingn, se fut une journée passionnante d'échange et de partage, sous le signe de la convivialité.

Nous nous sommes dit aurevoir et à la prochaine fois, « Kenavo Ar Wech All »

**Sous la conduite de Madame Huguette LEFRANC**

**Présidente de l'Association des Sommeliers de Bretagne/Breizh/B-rtingn**