

SPIRITS OF JAPAN

PARIS

ATELIER RICHELIEU

30-31 JANVIER 2022

À la découverte
de la Culture
Japonaise !

Information presse - décembre 2021

SPIRITS OF JAPAN UNE EXPÉRIENCE JAPONAISE À PARIS LES 30 ET 31 JANVIER 2022

« Si tu ne peux pas aller au Japon, le Japon viendra à toi ». C'est l'esprit de l'évènement oeno-touristique Spirits Of Japan, dont la première édition se tiendra samedi 30 et dimanche 31 janvier 2022. **Deux jours pour partir en voyage à la découverte des boissons japonaises traditionnelles** et d'un art de vivre qui a le vent en poupe en France. En vedette, une sélection de produits authentiques tout exprès venus du Japon pour être présentés à un public réputé pour sa curiosité et son influence.

Avec en ligne de mire l'explosion depuis 15 ans des whiskies japonais sur le marché mondial, France en tête, le gouvernement japonais a fait appel au duo d'experts de Liquid Liquid pour faire découvrir aux épicuriens français les boissons traditionnelles qui constituent le patrimoine gastronomique liquide du pays. À commencer par trois d'entre elles, merveilleuses dans leur diversité gustative : le saké, la plus connue ; l'awamori, la plus ancienne ; le shochu, la plus méconnue. On pourra les découvrir à Paris à l'occasion de **Spirits of Japan** et de **son OFF : une édition spéciale Japon de la Paris Cocktail Week**.

SPIRITS OF JAPAN PARIS : 1 ÉVÈNEMENT, 1 OFF, 1 REVUE

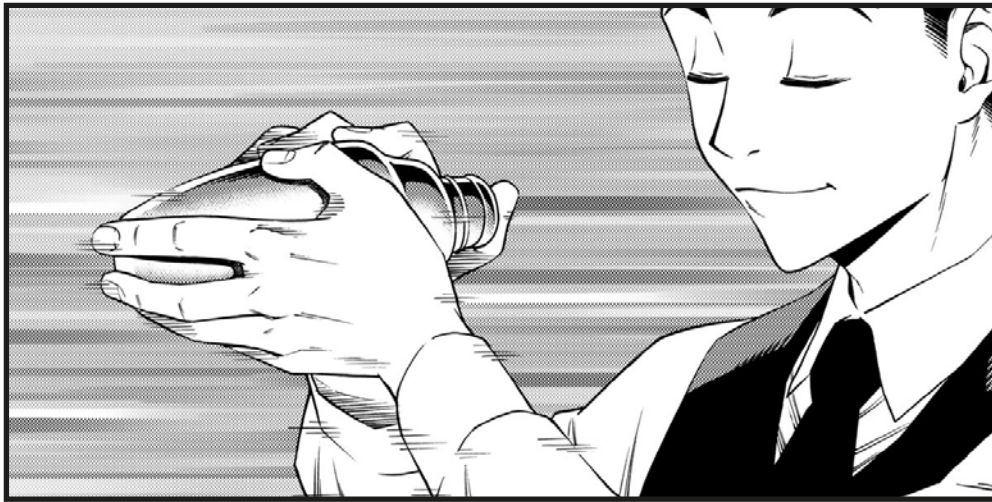
L'évènement - 30 / 31 janvier 2022 - : un voyage à portée de vélib

Ce voyage, il a lieu à l'Atelier Richelieu. Sur deux étages, les visiteurs pourront rencontrer les **50 producteurs présents** (ou leurs représentants) et découvrir la diversité des boissons japonaises : **saké, shochu, awamori, umeshu, whisky, gin, bière...**

Saveurs de riz, de sarrasin, de patate douce, d'orge, de fruits issus des terroirs où sont produites les boissons : c'est une fête des sens et une découverte pour les palais européens non initiés, loin, très loin des clichés de fond de verre servis dans de nombreux restaurants dits japonais en France, qui font passer pour des alcools traditionnels de grossières eaux de vie de prune peu travaillées.

Pour compléter l'immersion culturelle, le parcours est enrichi :

- ~ **d'une revue** sous forme d'un carnet de route, passionnante balade dans un Japon versant liquide, très humain et peu connu. Elle est le fruit des voyages que l'équipe a fait au Japon en 2019 et 2020, qui furent une révélation. Le résultat : *The Liquid roadbook of Japan* ;
- ~ **d'une exposition** du photographe Philippe Lévy qui illustre toute la revue. Ses photos splendides nous transportent d'une région à une autre, d'une distillerie à l'autre, d'une famille à une autre ;
- ~ **d'une sélection de produits d'épicerie** ;
- ~ **d'un espace de conférence & masterclasses** où visiteurs et producteurs pourront pousser plus loin les échanges, la connaissance et les dégustations.



Le OFF : une Paris Cocktail Week spéciale Japon - du 24 au 31 janvier 2022 -

6 ans que la Paris Cocktail Week existe, attendue chaque année par une communauté de plus de 12 000 amateurs. Un rendez-vous créé par Liquid Liquid pour transmettre et démocratiser la culture cocktail lorsqu'elle était encore une affaire de geeks. D'édition en édition, les bars à cocktails de haute facture ont fleuri à Paris, c'est un constat réjouissant. Avec eux, l'émergence d'une génération de bartenders passionnés, créatifs, festifs. Après deux ans de pause (covid), **la Paris Cocktail Week revient avec une édition spéciale Japon, en OFF de Spirits of Japan. Objectif : jeter des passerelles entre la culture japonaise et la culture française, pour proposer un prolongement de l'expérience Spirits of Japan.** Au total, une 30aine de bars, restaurants, cavistes accueilleront ce rendez-vous avec des cartes de cocktails sur-mesure, des menus à 4 mains, des sélections en dégustation encore jamais bues en France. Une fête multiculturelle.

La revue : le Liquid Roadbook of Japan

À retirer à l'entrée.

LES BASES

Saké : en France, le terme japonais 'saké' désigne une boisson alcoolisée & fermentée, non distillée, élaborée à base de riz, de kôji et d'eau de source (on l'appelle nihonshu en japonais).

Awamori : on dit qu'il est l'ancêtre du shochu et le plus vieil alcool distillé du Japon. Boisson fermentée (riz + kôji noir + eau + levure) puis distillée dans un alambic à repasse.

Shochu : son élaboration est très proche de celle de l'awamori mais les matières premières utilisées sont ouvertes, souvent liées au terroir local (riz mais aussi patate douce, orge, sarrasin, fruits...). Divergent aussi : la diversité de koji (toutes variétés) et le cycle de fermentation.

Liquid Liquid

Derrière Liquid Liquid on rencontre Thierry Daniel et Eric Fossard, un duo d'experts du monde des spiritueux, des cocktails et autres boissons intéressantes ! Thierry a travaillé 10 ans à la Maison du whisky où il a notamment fait connaître les whiskies japonais ; Eric, bartender de métier, a passé 10 ans à Londres lorsque le monde du cocktail a connu sa révolution. Ensemble, ils ont créé en 2008 le salon professionnel référent Cocktails Spirits, et en 2015 son pendant grand public : la Paris Cocktail Week. Leurs piliers : transmettre et démocratiser.

Spirits of Japan
Dimanche 30 et lundi 31 janvier 2022
Atelier Richelieu - 60 rue de Richelieu 75002 Paris
www.spiritsofjapan.fr

Pour accéder à Spirits of Japan, rendez-vous **sur notre site** - L'achat d'un exemplaire du Liquid Roadbook Japan donne accès à l'ensemble de l'évènement. 18 euros ttc