



OSEZ
L'INATTENDU

*Mer,
saké,
l'accord parfait*

Accords mer et saké – Ici vous saurez tout sur le saké

Ici, vous saurez tout sur les accords mer et saké!

Osez l'inattendu : Découvrez le saké!

Ainsi, JFOODO (Le Japan Food Product Overseas Promotion Center) ouvre un pop-up restaurant à Paris, afin de mettre à l'honneur la boisson nationale japonaise : le saké en accords mer et saké!

A lire aussi : [Apéritif « FROMAGE & SAKÉ » au bar du Renaissance Vendôme](#)

Pourquoi des accords mer et saké ?

Parce que le saké a la capacité à mettre en avant les saveurs naturelles du poisson et des fruits de mer ; tout en masquant les odeurs potentiellement désagréables

Aussi, saisissez l'occasion de découvrir une nouvelle alliance culinaire grâce à JFOODO. En effet, pour l'occasion, il met en avant cette boisson qui sublime avec excellence le goût du poisson et des fruits de mer

Menu dégustation accords mer et saké

« Inspiration Saké »

Bisque de Homard, légèrement crémée 12€

avec son verre de Kubota Senjyu

—

Rillettes de Saint-Jacques au citron vert 12€

avec son verre de Kubota Junmaidaiginjo

—

Chair de tourteau, avocat & agrumes 16€

avec son verre de Mutsu Hassen Black Label

–

Dégustation 4 huîtres 15€

avec son verre de Premium Gekkeikan Daiginjo Yamada Nishiki

–

Fritures mixtes, sauce samouraï 19€

avec son verre de Matsu Hassen Tokubetsu-Junmai

–

Gambas en ceviche, condiment de légumes 23€

avec son verre de Gekkeikan Namazake

–

Moules de bouchot, au chorizo façon catalane 21€

avec son verre de Premium Gekkeikan Taru Sake

–

Gambas, lentilles crémeuses & lard fumé 28€

avec son verre de Kubota Hekijyu

–

Saint-Jacques françaises, risotto safrané 29€

avec son verre de Mutsu Hassen Black Label

—

1/2 Homard rôti, bisque & purée au basilic 31€

Prenium Gekkeikan Daiginjo Yamada Nishiki

Sablé breton, mousse au chocolat 12€

Dunes blanches & caramel au beurre salé 14€

Pavlova, coing & vanille 14€

Le saviez-vous ?

Saké et fruits de mer

Le saké est une boisson qui a longtemps été associée au washoku (la tradition culinaire japonaise inscrite au patrimoine culturel de l'humanité)

En effet, le saké est servi dans tout le Japon. Aussi bien dans les montagnes qu'en bord de mer. D'un point de vue historique, le poisson et les fruits de mers sont ancrés dans la culture culinaire japonaise ; et donc servis avec du saké

plutôt que du vin. Ainsi, les ventes de saké à l'international explosent. On compte près de 180 millions d'Euros en 2018, de sakés vendus dans le monde entier. En effet, le saké est dorénavant de plus en plus connu et apprécié hors Japon, par différentes cultures gastronomiques avec des fruits de mer, du poisson, ou autres mets.

Le + : Une expérience autant délicieuse qu'exceptionnelle, célébrant l'accord du poisson, des fruits de mer et du saké.

Le - : C'est seulement du jeudi 31 octobre au samedi 2 novembre.

Alors, ne ratez pas l'occasion de comprendre à travers un menu dégustation pourquoi le saké s'associe parfaitement avec le poisson et les fruits de mer !

J'aime : Un verre de saké offert, en accord avec le plat choisi.



Durant trois jours ; expert, sommelier et maître-brasseur invite le public à déguster une sélection de sakés traditionnels, accompagnés de divers fruits de

mer.

Du jeudi 31 octobre au samedi 2 novembre, le pop-up « Restaurant Paired » s'installe chez Hugnette, restaurant de fruits de mer 81 rue de Seine à Paris 6ème.

foodandsake.com