



Sake  
Sommelier  
Association

Approved Course Provider

osake.fr  
.be

# Devenez saké sommelier

8 & 9 octobre 2019  
Paris

10<sup>ème</sup> édition  
formation certifiante  
Saké Sommelier

# LE SAKE JAPONAIS

## Saké japonais / Saké « chinois »

**Le saké japonais se distingue de son homonyme, le saké « chinois » : ce dernier est un alcool fort, distillé et offert comme digestif en fin de repas dans les restaurants asiatiques.**

Le saké japonais, en revanche, est une boisson issue de la fermentation du riz. Il titre généralement entre 13° et 16° d'alcool et se consomme tout au long du repas, en apéritif ou en dessert. Il se déguste à différentes températures, à servir entre 5° et 55°C ! Très souvent d'un raffinement exquis, le saké japonais sublime le goût des plats, que ceux-ci soient issus de la cuisine japonaise ou de la gastronomie française.

## L'art du Toji (maître brasseur de saké)

**Le saké japonais se déguste comme du vin et est issu d'un processus de fermentation, mais la comparaison s'arrête ici. Les catégories de sakés sont variées et dépendent des méthodes de production. Celles-ci sont (très) nombreuses, et complexes.**

Des centaines de critères entrent en compte pour obtenir le résultat final : la variété de riz, le type d'eau, les levures, le type de *kojikin* (champignon qui oeuvre à transformer l'amidon en sucre). Puis vient le pourcentage de polissage du grain de riz, son temps d'immersion dans l'eau, son temps de cuisson à la vapeur.... Après ces étapes cruciales, le véritable talent du brasseur entre en jeu lorsqu'il s'agit de préparer le *koji* (riz saupoudré de *kojikin* utilisé comme agent de saccharification pour transformer l'amidon en sucre) et le pied de cuve...

## Entre tradition et innovation

**Le saké japonais est ancré dans l'art culinaire du Japon. On trouve des traces des premiers sakés il y a plus de 2000 ans !**

Certaines méthodes actuelles remontent au XI<sup>ème</sup> siècle, et quelques brasseurs continuent de préserver la tradition en limitant strictement l'utilisation de la technologie. Mais l'évolution et l'apport des techniques modernes a aussi du bon : la qualité générale des sakés va croissante. Les innovations repoussent les limites et multiplient les perspectives de développement... Une aubaine pour tous les amateurs de saké !



*Le saké moderne est servi dans de la verrerie élégante.*



*Préparation du koji*



*Dans les Izakaya (bar japonais traditionnel), les sakés sont nombreux*

# PRESENTATION

## SSA International

Depuis 9 ans maintenant, la **Saké Sommelier Association (SSA)** forme à travers le monde des amateurs et professionnels au saké japonais.



### La Saké Sommelier Association (SSA)

L'association **Saké Sommelier (SSA)** est la première organisation en Europe à offrir une éducation au saké japonais hors du pays.

Reconnue internationalement, elle propose de nombreuses formations et dispense le certificat de *Saké Sommelier* aux professionnels et amateurs du monde de l'alcool. Localisée à Londres, elle est actuellement présente dans de nombreux pays, dont le Japon, et est un acteur leader de l'éducation au saké.



### Les personnes

#### Membres fondateurs :

1. **Xavier CHAPELOU**, est reconnu comme l'un des plus influents experts mondiaux en saké japonais. Fondateur de la *Saké Sommelier Association*, il est un précurseur dans l'importation du saké en Europe par le biais de son entreprise *Isake international*. Également sommelier réputé du restaurant du Dorchester à Londres, il a reçu, entre autres, le prix du *Taste Sommelier Award* et fut le premier non-japonais à recevoir la certification *Saké Sommelier* de la SSI (Sake Study Institute) au Japon. Il est nommé *Educator of the Year* en 2013 par le prestigieux magazine *Imbibe*.

2. **Kumiko OTHA**, vice-présidente de la SSA, détentrice du *kikizake-shi (Saké sommelier qualification)* est une haute autorité du saké dans le monde, recevant le prestigieux titre de *Woman of the year* par le journal *Nikkei* pour sa contribution à populariser le saké dans le monde. Juré pour de nombreuses compétitions internationales, elle est souvent sollicitée par les journaux et télévisions spécialisés.



Xavier Chapelou, co-fondateur de la SSA



Kumiko OTHA, co-fondatrice de la SSA

### Un peu d'histoire

Lorsqu'au début des années 2000, Xavier Chapelou et Kumiko OTHA fondent *Isake International*, ils se retrouvent confrontés à un problème majeur : les occidentaux ne connaissent pas le saké japonais. Cette boisson si complexe requiert une certaine expertise pour être appréciée à sa juste valeur. Xavier et Kumiko décident alors de créer la *Saké Sommelier Association* en 2009. Cette association indépendante, à but non lucratif, a pour objectif de former les professionnels de l'alcool au saké japonais et d'œuvrer à promouvoir le saké dans le monde. Fort de leurs expertises en la matière et grâce à une éthique strictement respectée, la SSA gagne rapidement ses lettres de noblesse et s'impose comme la référence mondiale hors du Japon en matière de formation.

### L'éthique de la SSA

La confusion est facile entre la SSA et l'entreprise *Isake International*, créées toutes deux par Xavier et Kumiko. Afin d'éviter les incompréhensions et les soupçons de mercantilisme, la SSA a adopté une charte claire sur ses objectifs et ses structures.

La SSA œuvre à la promotion du saké japonais dans le monde. Les sakés présentés lors des formations et dégustations sont sélectionnés en fonction du thème de chaque formation. La SSA s'engage par ailleurs à présenter tout type de sakés y compris issus des importateurs concurrents de *Isake* au cours de ses formations. Le seul critère de sélection étant la pertinence du type de saké à présenter.

Les franchisés à travers le monde, s'ils sont importateurs par eux-mêmes, doivent faire valider la sélection effectuée auparavant. C'est cette éthique, strictement appliquée, qui a permis à la SSA d'obtenir très rapidement une reconnaissance internationale, y compris de la part des concurrents sur le marché du saké.

# PRESENTATION

## SSA International

**La SSA oeuvre à la promotion du Saké dans le monde. Elle est aussi à l'initiative de 2 évènements novateurs : le *London Sake Challenge* et le *Sake Sommelier Of the Year*.**

### **Le *London Sake Challenge***

**Depuis sa première édition en 2012, le *London Sake Challenge* est organisé tous les ans dans le prestigieux centre commercial de luxe Harrods.**

C'est le premier concours de saké en Europe. Des experts venus du monde entier se réunissent à l'occasion de cet évènement pour tenter d'identifier le meilleur Saké japonais. Chaque année, un jury composés exclusivement de Saké Sommeliers a la difficile tâche d'élire le Saké de l'année parmi les nombreux échantillons présentés. Cet évènement a été salué par les critiques et les médias du monde entier et a eut un fort impact sur les brasseries distinguées au Japon, augmentant considérablement leurs chiffres de ventes.

**Plus d'info sur : [www.londonsakechallenge.com](http://www.londonsakechallenge.com)**

### ***Sake Sommelier of the Year***

**Depuis sa première édition en 2013, le *Sake Sommelier of the Year* a pour objectif de distinguer un expert du saké chaque année.**

Cet évènement est organisé par la SSA, l'*Academy of Food and Wine Service* et *Gekkeikan*.

La compétition consiste en trois phases : les qualifications, les demi-finales et la finale. Au cours de celles-ci, des épreuves tels que des dégustations à l'aveugle, des questions théoriques, des concours de descriptions, des accords mets/sakés... Sont notées les compétences, les connaissances théoriques et pratiques, mais aussi le « savoir présenter » et la capacité à se distinguer par son originalité et son charisme : la finale ayant lieu en public. Le gagnant gagne, entre autre, un séjours unique au Japon pour participer à la formation *Advanced Sake Sommelier Course* ainsi qu'une carte de membre à la prestigieuse *Academy of Food and Wine Service*.



# PRESENTATION SSA France

La SSA est représentée en France par Dev-A, une entreprise gérée par 2 Saké Sommeliers français.



Siméon Molard (g.) et Julien Casorla (d.), responsables SSA France

## La SSA France

SSA France est officiellement née en 2012. C'est l'entreprise Dev-A qui a été sélectionnée pour représenter l'association dans l'hexagone.

## Les Responsables SSA FRANCE

**Siméon Molard & Julien Casorla**, Co-fondateurs de Dev-A, dont l'activité principale est l'importation de saké japonais en France et la distribution via l'enseigne OSAKE. Saké Sommeliers depuis 2011, Saké Educator. Ils se rendent deux fois par an au Japon pour faire le tour des brasseries, découvrir de nouveaux sakés, et parfaire leur connaissance du saké. Ils contribuent à cette occasion au brassage de sakés au sein de différentes *sakagura* (=brasseries à saké). Ils sont également à l'origine et associés à la première brasserie à saké française d'envergure «Les Larmes du Levant».

## Un peu d'histoire

L'entreprise Dev-A a été créée en 2009. Son objectif est de favoriser les échanges culturels entre la France et le Japon. C'est au cours d'un des voyages sur l'île nipponne que Julien et Siméon ont été initiés au Saké Japonais. Rapidement convaincus de la qualité de cette boisson méconnue en France, ils décident de se former à l'art du saké. Après 3 ans d'études, la première importation fut réalisée en 2012. Devenus entre temps *Sake Sommelier* et *Sake Educator*, ils sont sélectionnés pour représenter la SSA en France en cette même année 2012. En 2016, ils créent l'enseigne commerciale OSAKE.fr, sortent le livre «*Les secrets du saké*» et créent la chaîne Youtube OsakeTV. En 2017 ils deviennent associés-membres fondateurs de la brasserie à saké française «Les Larmes du Levant». En 2019 a lieu le premier «Osake tour» : formation au Japon au sein des brasseries à saké traditionnelles. «*Nous continuons de nous former au saké, boisson si complexe qu'une vie d'étude ne suffirait pas pour en maîtriser tous les composants. Nous partons travailler en hiver dans des brasseries pour participer à l'élaboration de leurs sakés*»

## Intervenants spéciaux

### Frederic Habay,

«*Histoire du saké*» et «*Saké et gastronomie européenne*»



Ancien IT Business Analyst, Frédéric Habay est avant tout un fin amateur du saké japonais depuis plus de 20 ans. Saké Educator SSA, il se consacre aujourd'hui pleinement à sa passion en important et distribuant en Belgique une sélection originale de sakés japonais via sa structure OSAKE.be.

Passionné par le breuvage mais aussi par l'art de le déguster, il n'envisage pas le saké en dehors de la gastronomie et de ses meilleurs accords pour sublimer la saveur des plats de nos tables.

Son expertise en fait aujourd'hui l'interlocuteur privilégié des chefs, sommeliers et cavistes du plat pays avec lesquels il échange quotidiennement sur les meilleurs accords mets-sakés.

«*Je vous propose de découvrir ensemble les aliments riches en substances naturelles avec lesquels il sera judicieux d'accorder le saké afin d'en révéler l'umami, de repérer les modes de préparation culinaire qui seront les plus adaptées aux sakés et d'apprendre comment construire un menu autour d'un seul saké ou intégrer celui-ci dans un menu comprenant d'autres boissons.*»

### Kevin Lemonnier

«*Présentation du saké pour les professionnels*»



Serveur de formation, détenteur d'un C.A.P. salle, Kevin Lemonnier est un autodidacte dans l'art de la sommellerie. Sa passion et son professionnalisme lui valent d'être repéré et d'entrer sous la coupe de Manuel Peyrondet au Royal Monceau (meilleur sommelier de France, meilleur ouvrier de France sommellerie, Master of Port).

Egalement passionné par le Japon depuis son enfance, Kevin eut tôt fait de s'intéresser au saké japonais et de pouvoir travailler ses connaissances

en la matière lorsqu'il officia en qualité de chef sommelier au restaurant japonais, «Kinugawa» où cette boisson était servi en grande majorité en accompagnement des mets. Perfectionniste dans l'âme, Kevin ne tarda pas à partir plusieurs fois au Japon pour visiter les *sakagura* (=brasseries à saké) et percer les mystères de cette boisson. Il est à présent Jury régulier lors du Kura Master (concours des sakés japonais en France).

«*Je vous propose de découvrir ensemble les différentes approches que peut avoir un établissement professionnel sur le saké japonais afin de booster ses ventes en la matière.*»

# LA FORMATION SAKE SOMMELIER

## Une formation complète

**La formation *Certified Sake Sommelier* est dispensée par des professionnels du monde du saké. Cette formation s'adresse aussi bien aux professionnels qu'aux amateurs.**

Pendant 2 jours sont abordés tous les aspects importants à connaître pour maîtriser l'art du saké japonais ; les méthodes de brassages, les catégories et types de sakés, son histoire... et bien sûr, les méthodes de dégustations avec 20 sakés proposés et analysés.

Parmi les sakés proposés, les participants pourront déguster quelques raretés telles que : un saké vieilli en fût de chêne français, un saké issu de riz biologique, un autre au taux de polissage du riz bien particulier...

## Le certificat SSA de Saké Sommelier

**La formation *Certified Saké Sommelier* permet l'obtention d'un certificat garantissant un niveau de connaissance nécessaire pour travailler dans le marché du saké.**

Il est destiné à ceux qui souhaitent comprendre la culture inhérente à cette boisson, acquérir les connaissances de production du saké, apprendre son histoire, parfaire leurs connaissances en matière de dégustation et apprendre à distinguer les différents types et catégories de saké. Ce certificat, unique au monde, est de plus en plus recherché par de nombreux restaurants renommés qui proposent des postes attractifs aux Saké Sommeliers. Reconnu à travers de nombreux pays, il présente la particularité de distinguer des personnes sur leurs seules compétences et connaissances, non sur la maîtrise de la langue japonaise. Le certificat de Saké Sommelier permet en outre d'avoir accès au *London Sake Challenge* et aux qualifications pour le *Sake Sommelier of the Year*.

## Une formation plébiscitée

Au cours des 6 dernières années, la SSA a formé plus de 100 diplômés dont, entre autres :

- Gérard Basset, Meilleur Sommelier du monde,
- Fiona Beckett, award en gastronomie, chroniqueuse au Guardian, écrivain
- Kevin Pastant, responsable cocktail au Ritz Genève.
- Benjamin Roffet Meilleur Sommelier de France 2011 & Meilleur Ouvrier de France
- Christian Maspes, Meilleur Bartender du Monde, Shangri-La, The Shard et formateur
- Les sommeliers réputés de l'Hôtel Armani, du Jumeirah Hôtel...
- Xavier Thuizat, chef sommelier de l'Hôtel de Crillon, Ex-sommelier en chef de The Peninsula Paris, ex-sommelier de M. Gagnaire.
- Des acheteurs de Harrods, Selfridges, Emirates...

La liste est longue, prestigieuse, et évolue tous les ans !



Benjamin Roffet, Meilleur Sommelier de France 2011

## PROGRAMME :

### Jour 1 : Introduction professionnelle au Saké

*Introduction professionnelle au Saké* offre une première présentation du Saké. Vous y découvrirez le saké, son histoire, sa culture et sa production.

Une première journée intensive, idéale pour développer vos connaissances sur le Saké japonais.

Ce premier jour de cours vous permettra d'étudier :

- L'histoire du Saké
- La production du Saké
- Les terminologies du Saké et ses classifications
- La dégustation de Sakés par catégories

### Jour 2 : Saké Sommelier certifié

Le second jour est destiné à donner un niveau supérieur de compréhension aux stagiaires qui aspirent à devenir Saké sommeliers.

Ce second jour est destiné à vous aider à comprendre :

- L'étiquetage du Saké et les techniques pour le lire
- La dégustation verticale de Sakés par types
- Comment réaliser une introduction au Saké pour vos clients
- Les logiques d'achat, de conservation et de service en salle
- Comprendre la science de l'Umami et sa relation avec le saké.

Ce second jour se termine par l'examen en vue de l'obtention du certificat *Sake Sommelier*.



# LA FORMATION SAKE SOMMELIER

## Formation «Certified saké sommelier»

### Lieu de la formation :

Restaurant La Cagouille  
10 Place Constantin Brancusi,  
75014 Paris

### Dates :

Mardi 8 et mercredi 9 octobre 2019

### Horaires de formation :

Mardi 8 octobre : 9h30 - 18h  
Mercredi 9 octobre : 9h30-18h

### Tarifs d'inscription (TTC)

Formation Certified Saké Sommelier

**579€**

### Ce tarif comprend ;

- Les 2 jours de formation
- 2 repas du midi
- Les dégustations de 20 sakés
- L'obtention et l'envoi du certificat officiel SSA *Saké Sommelier* pour les personnes qui réussissent l'examen.
- Le pin's officiel *Sake Sommelier*
- Envoi du livre «Les mystères du saké» afin de vous familiariser avec les termes japonais.

### Ce tarif ne comprend pas ;

- L'hébergement
- Le transport
- Les repas du soir

### Financement dans le cadre d'une formation professionnelle

Le financement DIF sera possible, plus d'informations à venir prochainement. Si vous souhaitez en profiter, merci de nous contacter au préalable.

**Inscrivez vous grâce au formulaire ci-dessous !  
ou directement sur le site : [www.osake.fr](http://www.osake.fr)**

### Contact :

Dev-A sarl  
SSA FRANCE

Tel. 06 75 11 55 74  
06 74 52 16 54

1 rue de l'agriculture  
42600 Savigneux

[www.osake.fr](http://www.osake.fr)  
[info@dev-a.com](mailto:info@dev-a.com)

[www.sakesommelierassociation.com](http://www.sakesommelierassociation.com)

**Lieu de la formation :**

Restaurant La Cagouille  
10 Place Constantin Brancusi,  
75014 Paris

**Dates :**

Mardi 8 et mercredi 9 octobre 2019

**Horaires de formation :**

Mardi 8 octobre : 9h30 - 18h  
Mercredi 9 octobre : 9h30-18h

**Tarif de la formation : 579€ TTC**

**Ce tarif comprend ;**

- Les 2 jours de formation
- 2 repas du midi
- Les dégustations de 20 sakés
- L'obtention et l'envoi du certificat officiel SSA *Saké Sommelier* pour les personnes qui réussissent l'examen.
- Le pin's officiel *Sake Sommelier*
- envoi du livre «Les mystères du saké» afin de vous familiariser avec les termes japonais.

**Ce tarif ne comprend pas ;**

- L'hébergement
- Le transport
- Les repas du soir

## INSCRIPTION

- **Inscription instantanée par CB ou Paypal via le site internet [www.osake.fr](http://www.osake.fr) (page FORMATION SSA)**

**Ou par retour du formulaire d'inscription complété ci-joint, accompagné du chèque de règlement.**

(Votre inscription au cours ne sera validée qu'à réception du règlement)

**Le présent formulaire peut nous être retourné :**

- par courrier à l'adresse : Dev-A, 1 rue de l'agriculture 42600 Savigneux
- par mail à l'adresse : [info@dev-a.com](mailto:info@dev-a.com)

**Date limite d'inscription : 6 octobre 2019**

**Places limitées**

**Règlement de votre inscription :**

- **Par chèque :** à l'ordre de DEV-A

Nous offrons la possibilité de régler en 2 fois par chèque, encaissés à un mois d'intervalle. Votre inscription à la formation sera validée dès réception du règlement.

Dev-A Saké

1 rue de l'agriculture 42600 Savigneux

- **Par virement :**

**Intitulé du compte DEV-A**

St Etienne alma

11 Rue de l'Alma

42000 St Etienne

Tel : 04.77.47.77.10

14265 00600 08770994220 23

CE Loire Drome Ardeche

IBAN : FR76 1426 5006 0008 7709 9422 023

BIC : C E P A F R P P 4 2 6

**Financement DIF possible**

Le financement DIF sera possible, plus d'informations à venir prochainement.

Si vous souhaitez en profiter, merci de nous contacter au préalable.

**Contact :**

Dev-A sarl  
SSA FRANCE

Tel. 06 75 11 55 74  
06 74 52 16 54  
Fax. 04 77 58 57 56

1 rue de l'agriculture  
42600 Savigneux

[www.osake.fr](http://www.osake.fr)  
[info@dev-a.com](mailto:info@dev-a.com)



Nom	
Prénom	
Adresse	
Téléphone	
E-mail	
Date de naissance	
Profession	
Entreprise	

**Tarif de la formation :** 579€ TTC

**Règlement par :**

Chèque (en une fois)  Chèque (en deux fois)  Virement bancaire

par CB via le site [www.osake.fr](http://www.osake.fr) page formation SSA

**Lieu de la formation :**

Restaurant La Cagouille  
10 Place Constantin Brancusi,  
75014 Paris

**Dates :**

Mardi 8 et mercredi 9 octobre 2019

**Horaires de formation :**

Mardi 8 octobre : 9h30 - 18h  
Mercredi 9 octobre : 9h30-18h

**CONDITIONS GENERALES DEVENTE**

Toute inscription implique l'acceptation de nos conditions générales de vente.

**Remboursement :**

Dev-A SARL ne procédera à aucun remboursement des frais d'inscription après le délai de rétractation soumis par la loi.

Toute personne inscrite ne se présentant pas le jour de la formation perd intégralement les droits d'inscription versés et devra s'acquitter d'une pénalité de 200,00 € TTC s'il souhaite reporter.

**Report :** Il est possible de reporter une réservation une fois dans les conditions suivantes :

La demande de report ne pourra être acceptée que si elle est signalée par écrit 7 jours ouvrés avant le début de la formation.

Toute demande de report entre le 13ème jour ouvré et la veille du début de la session entraîne une pénalité de 200,00€ TTC.

Le participant ayant reporté et ne se présentant pas à la nouvelle session de cours perd intégralement les droits d'inscription versés.

Les dates et lieux des prochaines sessions certifiantes seront communiquées aux candidats ayant reporté, ceux-ci sont à la discrétion exclusive de DEV-A

**Date et Signature :**

Précédé de la mention  
« Bon pour accord »