



Éditions Issekinicho
13 rue de la 67300 Schiltigheim Tél : 03 69 78 86 82



Les secrets du saké

Auteurs : Siméon Molard

Prix TTC : 11,50 €

Format : 14,8 x 21 cm

Éditeur : Éditions Issekinicho

Date d'office : 13 février 2018

Couverture : souple

Nombre de pages : 128

Langue : français

Taux de TVA : 5,5%

Isbn : 979-10-95397-04-5

Thème : Japon, cuisine, alcool

Tous public

Rayon librairie : Cuisine, Japon

Dilicom/CLIL : 3859



Diffusion : CED-CEDIF

128 bis avenue Jean Jaurès 94200 Ivry Sur Seine Tél : 01 46 58 38 40

Distribution : Pollen 81 rue Romain Rolland 93260 Les Lilas Tél : 01 43 62 08 07

Du même éditeur

Onibi

Carnets du Japon invisible

Auteur : Atelier Sentô

Format : 19 x 25 cm

Thème : Japon, yokai, BD, fantastique

Nombre de pages : 128

Prix TTC : 18,90 €



Les saisons du Japon

Coloriage zen & haïkus

Auteur : Nancy Peña

Format : 21 x 28 cm

Thème : Japon, haïku, poème, coloriage

Nombre de pages : 112

Prix TTC : 12,80 €



Résumé

Le saké japonais est un alcool méconnu en France. Il est confondu à tort avec cet alcool fort chinois consommé aussi sous le nom de saké.

Le saké japonais est un alcool fermenté brassé comme la bière, il offre une multitude de saveurs, de couleurs, de parfums et d'arômes.

Dans ce livre découvrez à travers une quarantaine de questions / réponses les techniques de brassage, les sakés traditionnels et modernes, la différence entre le saké chaud et le saké froid, si l'on peut faire vieillir son saké et avec quoi le déguster.

Un livre ludique destiné aux gourmets désirant percer les secrets du saké.

L'auteur

Siméon Molard est saké-sommelier, il parfait sa connaissance dans l'art du saké en brassant chaque année au Japon à la brasserie Umetsu Shuzo. Importateur de saké en France, il sillonne le Japon à la rencontre des brasseurs afin de déguster et sélectionner les meilleurs sakés de l'archipel.