

MASTERCLASS SAKÉ

08 OCTOBRE 2026
18H - 19H30



Informations pratiques

18h – Accueil des participants, début de l'atelier

- Date : Jeudi 8 octobre 2026
- Horaire : De 18h00 à 19h30
- Lieu : Art by Friend, 14 avenue du Rhône
74000 Annecy
- Tarif : 30 € par personne
- Âge minimum : 18 ans
- Nombre de places : Limité

19h30 – Fin de l'expérience

Les horaires sont donnés à titre indicatif et peuvent légèrement évoluer selon le rythme du groupe.

À LA DÉCOUVERTE D'UN BREUVAGE EMBLÉMATIQUE DU JAPON

Après une première édition couronnée de succès, la Masterclass Saké revient à l'occasion d'Orinasu – L'Art du Japon à Annecy.

Pendant 1h30, Karen Esteves Ribeiro, sommelière saké certifiée par la SSA et fondatrice de L'Ivresse Nippon, vous invite à découvrir l'univers fascinant du saké japonais à travers une dégustation conviviale et accessible à tous.

Souvent méconnu en France, le saké est pourtant l'une des plus anciennes boissons fermentées au monde et occupe une place centrale dans la culture japonaise. À travers plusieurs dégustations de sakés premium, cette Masterclass vous permettra de mieux comprendre son histoire, sa fabrication et les nombreuses possibilités qu'il offre à table.

Vous découvrirez notamment :

- L'histoire et les origines du saké.
- Les grandes étapes de sa fabrication.
- Les différentes catégories de saké.
- Les températures de service.
- Ses accords avec la cuisine française et japonaise.
- Les idées reçues qui entourent encore ce produit d'exception.

Que vous soyez amateur de gastronomie, passionné du Japon ou simplement curieux, cette Masterclass est une invitation à porter un nouveau regard sur ce breuvage emblématique et à découvrir toute sa richesse aromatique.

« Le saké n'est pas là pour remplacer le vin, mais pour offrir une autre émotion. »

Informations importantes

Cette Masterclass comprend une dégustation de plusieurs sakés japonais premium.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

@livressenippon

30€ par personne - places limitées

Uniquement par réservation :

L'Ivresse Nippon : Ker@livressenippon.com ou au 06 87 6 52 17