



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

16 NOVEMBRE 2020

Dans les trois plus importants concours de saké artisanal de luxe au monde

FRANÇOIS CHARTIER, DE BARCELONE, REMPORTE TROIS MÉDAILLES D'ARGENT AVEC SON PREMIER SAKÉ BLEND 001 TANAKA 1789 X CHARTIER, DANS LES TROIS PLUS PRESTIGIEUX CONCOURS DE SAKÉ AU MONDE

Une reconnaissance qui arrive au moment où il lance son nouveau site web www.francoischartier.ca dans sa générosité à partager un univers aromatique à travers toute son expérience qui inspire tant de chefs, de

producteurs de vin et de bière (et bien plus encore) en Espagne et dans le monde.

Madrid, le 16 novembre 2020 - Trois des concours de saké les plus importants au monde, le London Sake Challenge, l'U.S. National Sake Appraisal et le International Wine Challenge viennent d'annoncer les gagnants de ces éditions 2020, où le saké "Blend 001 2018" de TANAKA 1789 X CHARTIER a reçu trois médailles d'argent pour son premier saké artisanal de luxe, fait pour les amateurs de grands vins, des reconnaissances qui le place parmi les sakés les plus appréciés de la planète.

UNE RÉVOLUTION DANS LE MONDE DU SAKÉ

Le créateur des harmonies François Chartier, expert mondial des arômes, chercheur, consultant, auteur, cuisinier, conférencier, professeur et proclamé Meilleur Sommelier du Monde en 1994 (Grand Prix Sopexa), en association avec la Brasserie de Saké Tanaka, l'une des plus anciennes et des plus prestigieuses caves du Japon - fondée en 1789 -, utilise ses connaissances approfondies dans la science aromatique "Harmonies Moléculaires" créée en 2004 et qui a publié dans son livre Papilles y Molécules, également son expérience sur les assemblages, dans le développement depuis 2011 de l'élaboration de ses propres vins.

Chartier a perfectionné ses compétences au cours de son travail dans le monde du vin en rejoignant Pascal Chatonnet, considéré comme l'un des meilleurs vigneron et maîtres assembleurs au monde, qui a travaillé pour des caves comme Vega Sicilia en Espagne. C'est de cette expérience et des connaissances liées au mélange qu'est né le saké phare du blend 001 - 2018 de TANAKA 1789 X CHARTIER.

Pour réaliser ce type de mélange spécifique, salué par de nombreux critiques de vin influents tels que Jancis Robinson, Chartier s'est associé au maître (toji - Morikawa San) de la Tanaka Shuzo Sake Brewery. Ensemble, ils ont créé une ligne de nouveaux styles de saké rappelant les meilleurs vins blancs tout en conservant l'âme du saké, qui ont ensuite été utilisés comme notes de musique pour composer un mélange harmonieux de saké.

Le résultat est un BLEND 001-2018 iconique de référence dans lequel Chartier a trouvé un équilibre unique de saké aromatique avec un mélange où dominant des saveurs anisées, comme un Sancerre Sauvignon Blanc et des fruits crémeux, comme un Montrachet de Bourgogne.

Le résultat est une explosion de saveurs en bouche avec une sensation dense et arrondie, suivie d'une longue et agréable finale - umami. Sa fraîcheur unique est très rare dans le saké, avec une acidité naturelle que l'on trouve généralement dans le vin blanc. Ce saké aux saveurs persistantes nous rappelle l'élégance et la polyvalence des meilleurs vins blancs du monde.

LE SAKÉ BLEND 001 2018 JUNMAI DANS LES CAVES DES MEILLEURS RESTAURANTS DU MONDE

Après son lancement en août 2020, le saké TANAKA 1789 X CHARTIER, BLEND 001 2018, est maintenant disponible pour distribution par Salvioni Alomar (www.salvioni-alomar.com/sake/tanakaxchartier/) à Madrid, aussi par Vila Viniteca (<https://www.vilaviniteca.es/es/>) à Barcelone et bientôt avec l'agence Vinicolor au Québec et bien d'autres.

<https://tanaka1789xchartier.com/en/find-it>

À Barcelone, les meilleurs restaurants étoilés au Michelin comme Abac, Alkimia, Cocina Torres, Disfrutar et Dos Palillos sont déjà de grands fans de ce saké kimoto de Migayi fait à la main. Et au Japon, certains des meilleurs restaurants de Tokyo et d'Osaka, étoilés au Michelin, comme Araya Totoan, Mitani, Ochiairo, Ogata et Sushi M, servent le nouveau saké Blend 001. La liste continue de s'allonger chaque semaine avec des magasins emblématiques comme Imadeya à Ginza, à Tokyo, et plusieurs pays d'Asie et d'Amérique du Nord.

À PROPOS DU NOUVEAU PORTAIL WEB

Le nouveau portail web de François Chartier www.francoischartier.ca vient d'être lancé. Il est également en espagnol, dans sa volonté de continuer à se développer sur de nouveaux marchés, mettant en avant sa brillante expérience dans la réalisation de ses créations uniques au monde.

Sur le site, vous pouvez apprendre en détail toute son histoire, en particulier les principes essentiels de la recherche depuis les années 80 de sa théorie des "Harmonies moléculaires" sous la rubrique Science, ce qui rend indispensable la compréhension du monde de la gastronomie, du vin, des boissons et des parfums.

A noter également la contribution dans le monde de l'édition que François apporte depuis 1996 en guidant les amateurs de vin à travers les plaisirs culinaires avec son célèbre guide "Le Chartier" ou "A table avec François Chartier". Il n'a jamais cessé d'approfondir ses recherches en partageant ses découvertes avec tous ceux qui

s'intéressent aux sciences aromatiques grâce à la publication de "Papilles y Molécules" ou "L'Essentiel de Chartier", ainsi que de 30 autres titres, dont beaucoup ont remporté des prix prestigieux et ont révolutionné le monde de la gastronomie.

Sur le web, vous pouvez également trouver des détails sur les sakés exclusifs de François Chartier avec des informations très précises sur chacun d'entre eux en termes de types de riz utilisés, de procédés, de temps, etc. Afin de révéler les principales clés d'un saké unique.

Nous tenons à souligner la section "Consulting" où Chartier aide les meilleurs chefs du monde et des entreprises gastronomiques de renommée mondiale à perfectionner leurs propositions, comme Ferran Adrià, Andoni Aduriz, Nandu Jubany, Damm, D.O. Cava ou Hermanos Torres, entre autres, en apportant leurs vastes connaissances en créant des arômes inspirés par la science des harmonies moléculaires.

SUR LE CONCOURS DU SAKÉ DE LONDRES 2020

Organisé par l'Association des sommeliers de saké (SSA), le London Sake Challenge est le plus ancien concours de saké en Europe et l'un des plus prestigieux au monde. Créé en 2012, il a été le pionnier d'un nouveau style de concours de boissons alcoolisées en Europe, le premier à se concentrer exclusivement sur le saké. Le London Sake Challenge a annoncé les résultats en octobre.

S'appuyant sur des années d'expérience et sur l'expertise de son équipe de juges certifiés et de maître sommelier, le London Sake Challenge cherche à identifier et à célébrer ce que le monde du saké a de meilleur à offrir.

À PROPOS DE FRANÇOIS CHARTIER, MASTER BLENDER DE TANAKA 1789

Installé à Barcelone depuis 2016, le Canadien François Chartier, expert mondial des arômes, chercheur, consultant, auteur, cuisinier, conférencier, professeur et sommelier, travaille sans relâche depuis la fin des années 1980 pour comprendre l'impact des arômes sur notre vie quotidienne, notamment dans le monde de la gastronomie, des vins et des spiritueux.

Ce "créateur d'harmonies" a obtenu le prestigieux prix du meilleur sommelier du monde en 1994 (Grand Prix Sopexa), et ce qu'aucun autre professionnel du monde de la gastronomie n'a obtenu, comme "Meilleur livre de cuisine du monde" à trois reprises en 2010 et 2013 à Paris, et en 2016 en Chine.

Chartier s'est surpassé en 2004 en créant une nouvelle science qu'il a appelée "Harmonies moléculaires", basée sur le potentiel de synergie

aromatique entre les aliments, les vins et les spiritueux. En plus d'expliquer cette harmonie, il a pu retracer l'impact des arômes du patrimoine gastronomique mondial.

Depuis lors, Chartier est reconnu comme l'un des plus grands spécialistes mondiaux des arômes. Le critique de vin américain Robert Parker Jr. affirme que le travail de Chartier est "du pur génie", tandis que Ferran Adrià le qualifie d'"expert numéro un des saveurs". Il a travaillé comme consultant aromatique pour certains des grands chefs internationaux qui ont créé des recettes ensemble, tels que Ferran Adrià, Joan Roca et Andoni Aduriz, etc., et pour de grandes entreprises/organisations gastronomiques de renommée mondiale telles que Cacao Barry, le Centre culinaire basque (BCC), musée Picasso de Barcelone, Álvaro Palacios, Torres, Damm ou D.O. Cava.

Il passe maintenant plusieurs semaines par an au Japon où il a commencé sa dernière aventure dans le monde du saké. Depuis 2018, il est master-Blender pour la brasserie Tanaka Shuzo et a lancé sa première ligne de sakés TANAKA 1789 X CHARTIER au printemps dernier.

À PROPOS DE LA BRASSERIE DE SAKÉ TANAKA SHUZO

Fondée en 1789 et située à Migayi, au Japon, la Tanaka Shuzo sake Brewery a célébré son 231^e anniversaire en fabriquant certains des meilleurs sakés du monde en 2019. Depuis plus de deux siècles, la brasserie de saké Tanaka fabrique des sakés artisanaux en utilisant des méthodes naturelles, ce qui donne un caractère complexe, riche et unique à ses sakés primés, fabriqués un par un par le meilleur master-blender à partir des meilleures variétés de riz Kuro no Hana et du noble Miyama Nishiki. Dans les élaborations, le riz poli est mélangé dans différentes proportions pour mettre en valeur la structure et les saveurs les plus complexes.

La brasserie elle-même a une histoire architecturale unique. Ses toits en tuiles céladon-porcelaine et ses Namako kabe (murs) incarnent les caractéristiques uniques de l'architecture Kura de la période Edo, un joyau de la tradition architecturale japonaise. Certains des murs du bâtiment murmurent encore le passé, avec des écritures sur la fabrication des anciens millésimes. La brasserie de saké Tanaka est un musée vivant du saké et continue aujourd'hui encore à mettre en valeur et à partager son étonnante histoire.

En 2018, un nouveau chapitre de la longue histoire de cette brasserie s'écrit avec l'arrivée de François Chartier. La brasserie a proposé de collaborer avec eux. Après avoir passé une semaine à la brasserie de

saké Tanaka Shuzo, Chartier a été surpris d'apprendre que le blend n'avait pas encore été utilisé au Japon pour améliorer le saké, et il a essayé d'introduire de nouvelles expériences et de nouveaux blend qui ont réussi à améliorer les combinaisons des sakés. Depuis lors, Chartier a été nommé le nouveau master-blender de la brasserie de saké Tanaka et travaille main dans la main avec son toji principal (Morikawa San).