

Livre : Le saké de A à Z – Introduction au saké japonais

Yoko Yamamoto

Le saké de A à Z Introduction au saké japonais



Sympathique et détaillé, l'ouvrage de Yoko Yamamoto qui vous initiera à l'univers du saké en abordant les choses "à l'envers". Au lieu de commencer par le classique "comment est fait le saké", les ingrédients, etc... on entre tout de suite dans le vif du sujet, un verre à la main !

Partez à la découverte du saké japonais

Dimensions : 14,8 x 21 cm, Couleur, 200 pages

A propos du livre : Maiko, novice en saké, n'en boit qu'une fois par an. Sa rencontre avec Junko, spécialiste du saké depuis 25 ans, lui donne envie d'en savoir plus sur ce précieux breuvage japonais dont la tradition remonte à plus de mille ans. Commence un voyage initiatique unique et passionnant. Des méthodes de sa fabrication aux conseils pour bien le choisir et le déguster, de son histoire à une sélection des meilleurs bouteilles, partez à la découverte du saké japonais.

A propos de l'auteure : Yoko Yamamoto, originaire de Sakaiminato, la ville associée aux yôkai (créatures surnaturelles) de Kitarô, est une spécialiste en cuisine japonaise et une journaliste culinaire. Elle occupe le poste de rédactrice en chef dans un magazine qui explore les domaines de la cuisine végétarienne, macrobiotique, à base de céréales complètes, de fermentation traditionnelle et d'alcool de riz. Elle est passionnée par la promotion de la nourriture locale et elle anime des séminaires à travers tout le pays, notamment sur le Junmaishu, ainsi que sur l'alimentation et le saké.