

LE JAPON À LA FOIRE DE DIJON !



Du 31 octobre au 11 novembre 2024
Parc des Expositions et Congrès de Dijon

**Une occasion unique de plonger
au cœur de la culture japonaise**

Pour la première fois en 100 ans d'histoire de la Foire de Dijon,
le Japon sera présent du 31 octobre au 11 novembre 2024.

Pendant cette période, un espace de 224 mètres carrés sera
entièrement dédié à la culture et à la gastronomie japonaise,
offrant aux visiteurs une occasion unique de découvrir
la richesse de cette culture.



2000

BOUTEILLES DE BOISSONS JAPONAISES À DÉGUSTER !

Une première historique en France :
une dégustation à grande échelle de
Saké, Shochu et Umeshu
authentiques du Japon.

224

**M² ENTIÈREMENT AUX
COULEURS DU JAPON !**

20

**MAÎTRES
BRASSEURS
TRADITIONNELS ET
INNOVANTS
EN PROVENANCE
DU JAPON SERONT
PRÉSENTS.**

9

**PRÉFECTURES JAPONAISES
APPORTANT AVEC ELLES
LEURS SAKÉS RÉGIONAUX ET
PRODUITS LOCAUX !**

7

INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES

de boissons alcoolisées japonaises en accord avec
des mets ! La gastronomie japonaise est inscrite au
patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis
2013, et le saké, en cours de candidature.

3

**ÉPISODES
INCONTOURNABLES À
DÉCOUVRIR EN 12 JOURS !**

1

**ÈRE FOIS QUE LE JAPON EST
ACCUEILLI CETTE ANNÉE EN
100 ANS D'HISTOIRE DE LA
FOIRE DE DIJON !**

AGENDA

Plongez dans l'univers du Japon à travers **3 ÉPISODES** captivants pendant les 12 jours de la foire.

31/10 ~
07/11

Épisode 1 : Saveurs Nippones en Fête !

« 5 IG » de l'Ouest du Japon : spécialités culinaires et Saké de Hiroshima

Explorez les meilleurs Sakés de Hyōgo, berceau du Saké et première région productrice du Japon. Découvrez également le Saké de Shiga et le vin d'Osaka, tous deux labellisés IG ces dernières années. Hiroshima vous invite à savourer ses spécialités locales : le célèbre Okonomiyaki et les huîtres frites, accompagnés de ses sakés renommés. Et bien sûr, l'incontournable Umeshu, grand favori en France, sera également à l'honneur ! Le stand de Hiroshima sera présent jusqu'au 3 novembre.

04/11 ~
07/11

Épisode 2 : Art de Vivre à la Japonaise

Japan Style !

Laissez-vous charmer par les encens raffinés d'Awaji (Hyogo), découvrez la vaisselle artisanale de Tajimi (Gifu), parfaite pour un usage quotidien et à petit prix, et savourez des découvertes culinaires inédites avec le Konjac de Gunma, un aliment healthy et faible en calories.

08/11 ~
11/11

Épisode 3 : Come back KUMAMOTO !

Kumamoto revient avec des saveurs authentiques et des cocktails exquis !

Après avoir fait sensation l'année dernière à la Cité de la Gastronomie et du Vin de Dijon, Kumamoto revient en force ! Découvrez les deux alcools distillés labellisés IG : les Shochus de Kuma (Kumamoto) et d'Iki (Nagasaki). Ouverture d'un bar à cocktails 【MÔ IPPAI !】 (encore un verre) avec un mixologue de renom qui vous proposera des cocktails uniques, spécialement pour vous !

SOYEZ AU RENDEZ-VOUS !

31/10 ~ 07/11

ÉPISODE 1

Saké japonais

GI NADAGOGO

GI HARIMA

LES GRANDS SAKÉS DE HIROSHIMA*

Umeshu

GI WAKAYAMA UMESHU

Gastronomie

OKONOMIYAKI (OTAFUKU)*

HUÎTRES DE HIROSHIMA*

Pâtisserie

MANGA-T

Librairie - Manga

MOMIE DIJON

Boutique Boissons alcoolisées

GALERIE K PARIS

Restaurant

JINCHAN SHOKUDO

08/11 ~ 11/11

ÉPISODE 3

Shochu

GI KUMA

GI IKI

Bar à cocktail

MO IPPAI !

Boutique Boissons alcoolisées

TAKUMI SPIRIT'

Restaurant

JINCHAN SHOKUDO

04/11 ~ 07/11

EPISODE 2

Saké japonais

GI SHIGA

Umeshu

GI WAKAYAMA UMESHU

Vin japonais

GI OSAKA

Gastronomie

KONJAC

KUMAROLL

Art de Vivre

ENCENS AWAJI

VAISSELLES

Pâtisserie

MANGA-T

Librairie - Manga

MOMIE DIJON

Boutique Boissons alcoolisées

GALERIE K PARIS

Restaurant

JINCHAN SHOKUDO

*Le stand de Hiroshima sera présent jusqu'au 3 novembre.

ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?

Les points forts de l'espace japonais en bref.

Saké, Shochu et Umeshu : Plus de 2000 bouteilles seront disponibles à la dégustation, notamment sur le stand, pour découvrir ces trois grands alcools typiques du Japon, que les Japonais chérissent depuis longtemps. Bien sûr, en plus des alcools, vous trouverez également des spécialités culinaires locales, un restaurant japonais éphémère, ainsi que des pâtisseries.

Que représente la culture du saké pour les Japonais ?

La culture du saké au Japon va au-delà de la simple consommation. Elle est considérée au Japon comme une boisson sacrée qui incarne une harmonie avec la nature, une expression de gratitude et un symbole profond de la spiritualité japonaise. La production de saké au Japon remonte à environ 2 000 ans.



L'estampe UKIYO-E "Shinshu Bansen". À l'époque d'Edo, une cérémonie avait lieu où des bateaux chargés des nouveaux sakés de l'année partaient en même temps pour concourir selon leur ordre d'arrivée à Edo.

Le saké dans le shintoïsme ?

Le Saké est utilisé dans les rituels shintoïstes et dans les festivités pour honorer les divinités et les ancêtres. Le processus de transformation du riz, un aliment de base, en saké est une expression de gratitude envers la nature, les ancêtres et les divinités. Il est aussi présent lors des événements importants tels que les mariages et les célébrations du Nouvel An.

« **Le saké japonais semble assez fort, donc je n'aime pas trop...** »

Non. LE SAKÉ N'EST PAS UN ALCOOL FORT. C'est une boisson fermentée, tout comme le vin, la bière ou le cidre avec une teneur en alcool moyenne de 14 à 16°.

Quels sont les types de boissons alcoolisées que les Japonais consomment quotidiennement au Japon ?

Au Japon, le Saké, le Shochu et l'Umeshu sont très populaires. Ce sont des boissons alcoolisées couramment appréciées dans la vie quotidienne des Japonais et possèdent une longue histoire et tradition. Le Saké est une boisson fabriquée par la fermentation du riz, tandis que le Shochu est obtenu par la fermentation de divers ingrédients comme le riz, l'orge ou les patates douces, suivi d'une distillation. L'Umeshu est une liqueur sucrée fabriquée à partir de fruits de prune.



Qu'est-ce que les IG : Indication Géographique du Japon ?

L'IG est un système qui garantit le goût et la qualité uniques des produits locaux, préservant ainsi les marques régionales japonaises. Chaque spécialité régionale est certifiée comme le véritable « goût local », transmettant aux consommateurs l'authenticité et la qualité de chaque terroir. L'IG pour les boissons alcoolisées est plus facile à comprendre si l'on pense au système des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) en France voire des IGP (Indications Géographiques Protégées). L'IG et l'AOC sont des systèmes établis sur le même principe.

Pourquoi les IG japonais participent-ils à la Foire de Dijon ?

C'est parce que l'AOC, le premier système de dénomination d'origine au monde, a été créé ici en Bourgogne en 1936 ! C'est pourquoi les producteurs d'IG se réunissent ici, attirés par cette riche tradition de reconnaissance des produits de qualité.



Des producteurs japonais, seront-ils présents ?

Oui ! Environ 20 producteurs japonais seront présents. Ils vous accueilleront tout au long des 12 jours au stand japonais. N'hésitez pas à saisir cette occasion précieuse et unique d'échanger directement avec eux !

Quels plats régionaux seront à l'honneur ?



De Hiroshima, nous vous proposerons l'authentique **Okonomiyaki** ainsi que les fameuses **huîtres** qui vous seront servies selon l'imagination du chef.

De Gunma, vous pourrez déguster un plat sain et faible en calories à base de **Konjac**.

Y aura-t-il un restaurant japonais ?

Oui, le populaire **Jinchan Shokudo** de Paris fait sa première apparition à Dijon ! Un ***IZAKAYA** éphémère sera ouvert pendant 12 jours !

*L'IZAKAYA désigne un type de restaurant japonais où l'on sert des petits plats, un peu comme des tapas et des boissons dans une ambiance décontractée.

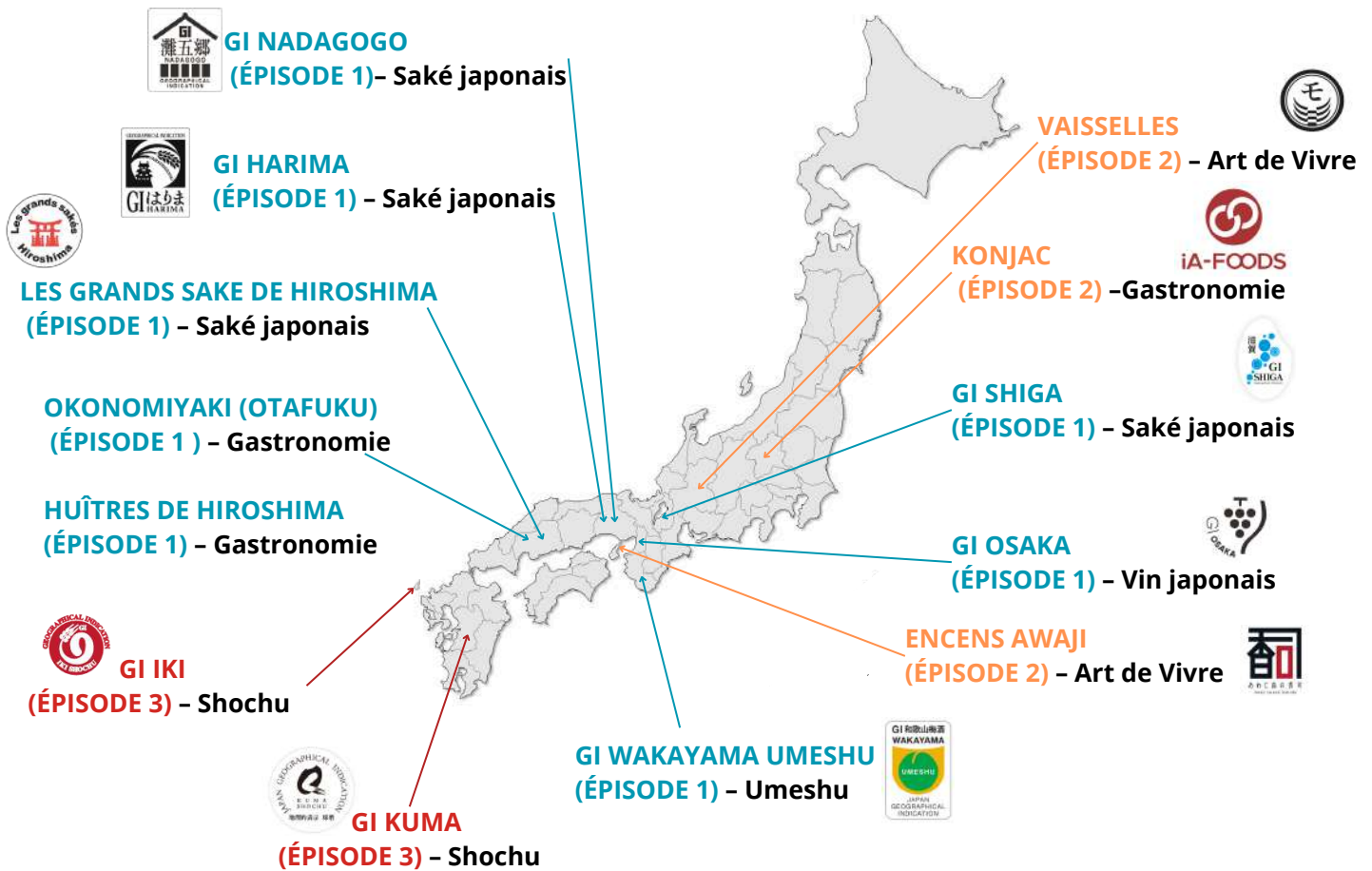


Quels sont les produits ou événements en édition limitée ?

Nous allons lancer une **série limitée de Shochu en bouteilles de 200 ml**, avec un emballage innovant inspiré par une des spécialités de Dijon... (Peut-être devinez-vous mieux en regardant la photo ci-dessus !) De plus, le bar "**MO IPPAI !**" (Encore un verre !) ouvrira ses portes avec la participation d'un célèbre barman venu de Paris, Baptiste Bochet, expert en cocktails et fondateur des ateliers Colada, n°1 en France. Il sera à Dijon pour vous préparer des cocktails exceptionnels à base de Shochu ! Ne manquez pas cette occasion !

D'OÙ VENONS-NOUS ?

La Foire accueillera de façon inédite des produits de grande qualité de 9 régions du Japon,



- **Hyogo**, réputée pour être le premier producteur historique de saké au Japon
- **Wakayama**, célèbre pour son Umeshu (liqueur de prune)
- **Osaka**, qui connaît un essor récent dans la production de vin
- **Shiga**, célèbre pour ses Sakés d'une nature riche et abondante.
- **Kumamoto & Nagasaki**, grands producteurs de Shochu (alcool distillé)
- **Hiroshima**, connue pour sa gastronomie et ses Sakés
- Et enfin, des contributions culturelles et artisanales variées de **Gifu** et **Gunma**.

ET AUSSI :

BAR À COCKTAIL " MO IPPAI ! "
(ÉPISODE 3) - Bar à cocktail



GALERIE K PARIS
(ÉPISODE 1) - Boutique
boissons alcoolisées



MANGA-T
(ÉPISODE 1) - Pâtisserie



TAKUMI SPIRIT'
(ÉPISODE 3) - Boutique
boissons alcoolisées



KUMAROLL
(ÉPISODE 2) - Gastronomie



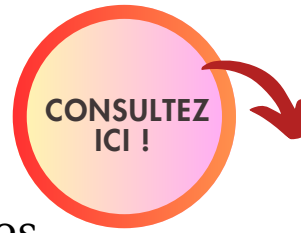
MOMIE DIJON
(ÉPISODE 1) - Librairie - Manga



JINCHAN SHOKUDO
- Restaurant

RETROUVEZ - NOUS !

Pendant les 12 jours de la Foire,
chaque stand japonais proposera des
activités limitées dans le temps chaque jour !



@JAPANSTYLE_FR

PARTICIPATION



PARTENARIAT



CONTACT



Ai MORIMOTO 森本愛
office@freemanfrance.com 06 50 78 97 17

Saké japonais

1. GI NADAGOGO
2. GI HARIMA
3. LES GRANDS SAKE DE HIROSHIMA

Umeshu

4. GI WAKAYAM UMESHU

Gastronomie

5. OKONOMIYAKI (OTAFUKU)
6. HUITRES DE HIROSHIMA

Pâtisserie

7. Manga-T

Librairie - Manga

8. MOMIE DIJON

Boutique Boissons alcoolisées

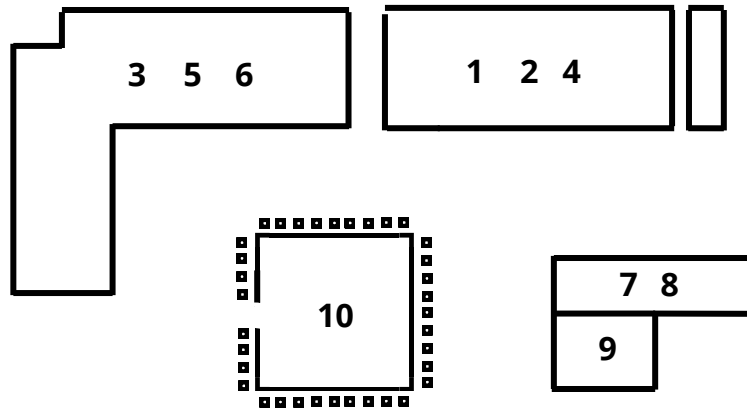
9. Galerie K PARIS

Restaurant

10. JINCHAN SHOKUDO

ÉPISODE 1

31/10 ~
07/11



Saké japonais

1. GI SHIGA

Umeshu

2. GI WAKAYAM UMESHU

Vin japonais

3. GI OSAKA

Gastronomie

4. KONJAC
5. KUMAROLL

Art de vivre

6. ENCENS AWAJI
7. VAISELLES

Pâtisserie

8. Manga-T

Librairie - Manga

9. MOMIE DIJON

Boutique Boissons alcoolisées

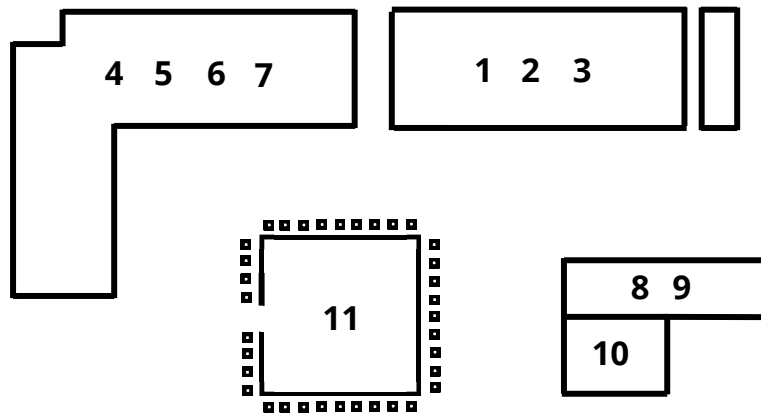
10. Galerie K PARIS

Restaurant

11. JINCHAN SHOKUDO

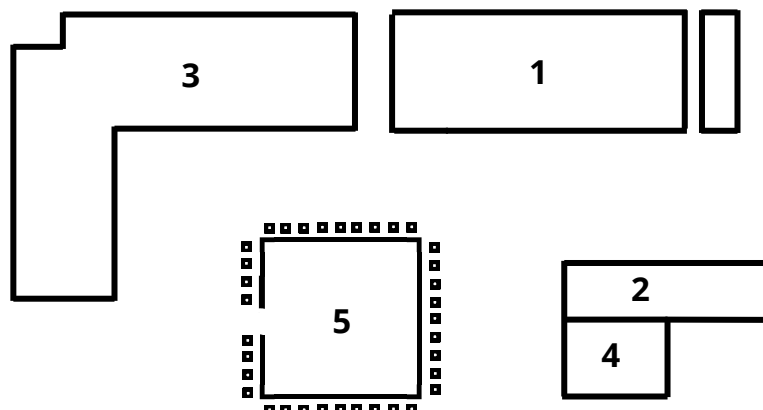
ÉPISODE 2

04/11 ~
07/11



ÉPISODE 3

08/11 ~
11/11



Shochu

1. GI KUMA
2. GI IKI

Bar à cocktail

3. MO IPPAI !

Boutique Boissons alcoolisées

4. TAKUMI SPIRIT

Restaurant

5. JINCHAN SHOKUDO

ÉVÉNEMENT D'OUVERTURE

DÉMONSTRATIONS & DÉGUSTATIONS

- SCÈNE COMPLÈTEMENT TOQUÉ -



11h00 – 13h00 Chirashi Sushi avec des ingrédients de la préfecture de Hyogo

Démonstration & dégustation
par le chef Kenta Oura



12h00 – 15h00 Desserts japonais avec l'Umeshu de GI Wakayama

Démonstration & dégustation
par la spécialiste culinaire Kanako Miyazaki



15h00 – 16h00 Huîtres d'Hiroshima

Démonstration & dégustation
par le chef étoilé Keigo Kimura (Restaurant L'Aspérule, Dijon)

DÉCORATION SPÉCIALE &

LA CHANSON TRADITIONNELLE DE FABRICATION DU SAKÉ

- LA TABLE LUCULLUS -

Jeudi 31 octobre & vendredi 1er novembre

La table centrale sera décorée par l'artiste Akari Ogawa, originaire de la préfecture de **Hyogo**, mettant en valeur la culture de cette région.

Lors de l'ouverture du 31 octobre, la chanson traditionnelle de fabrication de saké "Motosuri Uta" (GI NADAGOGO) datant de l'époque Edo sera interprétée pour la première fois à l'étranger (suite à l'événement du 28 octobre à la Maison de la culture du Japon à Paris).