

INVITATION

Les vacances joueront les prolongations chez Brachard, où un petit air du Japon flottera jusqu'à la fin août. Le jeudi 29 août Brachard honorera une nouvelle fois la beauté des stylos-plume japonais [Namiki](#) en exposant toute la collection et la maison de thé éphémère *Aux milles pins*, situé au 1^{er} étage de la boutique, accueillera pour quelques heures seulement une dégustation de shochu l'un des spiritueux les plus raffinés du Japon.

Le shochu est une boisson traditionnelle japonaise apparue aux alentours du XVI^{ème} siècle sur l'île de Kyushu au sud de l'archipel. C'est une boisson alcoolisée, distillée à partir d'un moût fermenté avec un taux d'alcool situé entre 25% et 43%. Le shochu peut être à base de riz, de patate douce, d'orge, de blé, de sarrasin ou encore de canne à sucre.



DEGUSTATION DE SHOCHU

Date : le jeudi 29 Août 2019 de 17h00 à 20h00

Lieu : Maison de thé Aux Mille Pins

Brachard, 10 rue de la Corraterie, Genève

1er étage

Entrée gratuite

Lors de cette dégustation exceptionnelle, vous découvrirez d'excellents shochus de la région de Kagoshima: le *Kakuto Shochu* à base de sucre noir de canne, produit sur la magnifique île tropicale de Kikai, le *Imo Shochu* à base de patate douce au goût suave et rafraichissant, ou encore un shochu subtilement parfumé à la rose. Ces shochus seront accompagnés de merveilleux biscuits confectionnés par Emiko Okamoto d'*Aux Mille pins*.

Organisé par : [Brachard](#), [Aux mille pins](#) et [JETRO Genève](#)

Remerciements aux sociétés : [Kokuto Shochu Asahi Distillery Co. Ltd](#) et [Taikai Shuzo](#)

Pour plus d'information contactez Nathalie Cornier, JETRO Genève
au 022 732 13 04 ou SWG@jetro.go.jp

JETRO

Japan External Trade Organization