

Sylvain Huet, créateur et auteur du blog « La passion du Saké », est un des rares spécialistes français du Saké japonais. Proche des producteurs qu'il visite régulièrement depuis des années et seul expert véritablement indépendant, il a décidé de se consacrer à l'éducation du public et à la formation des professionnels en fondant l'Académie du Saké en 2010.

N'étant lui-même ni importateur, ni distributeur ou vendeur de saké, il a pu développer de très bonnes relations avec chacun de ces acteurs du marché, d'autant plus qu'il n'entre pas en concurrence avec eux mais, au contraire, contribue en parallèle à la croissance de leur secteur. Cette position unique lui a permis, entre autre, d'initier dès 2013 le Salon du Saké à Paris, à ce jour le plus important événement de ce type en Europe.

Il propose aussi ses services de consultant et de relation avec les journalistes aux institutions japonaises et aux producteurs de saké ainsi qu'aux entreprises européennes s'y intéressant et contribue ainsi à l'élargissement du marché du saké en France et en Europe.

Dans le numéro de février 2015 de DANCYU, magazine gastronomique de référence au Japon, consacré à la boisson nipponne, John GAUNTNER, le journaliste en saké mondialement connu, écrit à son propos : « **Sylvain porte le titre d' "éclaireur en saké japonais". C'est un homme brillant, en constante activité. En France, il a atteint une pleine maturité dans son domaine et je le considère comme une personne incontournable pour le développement du saké en Europe. »**

BIOGRAPHIE

Né en 1970 à Poissy, son parcours atypique l'amène, après une formation universitaire scientifique, à devenir danseur contemporain. Pendant ses 10 années de carrière, il rencontre un maître d'aïkido et c'est le point de départ de sa passion pour les arts traditionnels du Japon qu'il visite dorénavant plusieurs fois par an. Il pratique cet art martial japonais depuis 20 ans maintenant (et l'a enseigné jusqu'en 2009 à Paris). Sa découverte de la gastronomie locale et du saké japonais l'ont amené à se former au près des plus grands experts du Japon (il est aujourd'hui le seul français à être officiellement reconnu et certifié « Advanced Sake Professional » par le Sake Education Council). Ayant appris le japonais, il profite de ses nombreux séjours au Japon pour visiter les maisons de production de saké ou « *sakagura* » et, au fil des années, a même été invité à travailler dans plusieurs maisons traditionnelles où il a pu apprendre et vivre au quotidien toutes les étapes de la fabrication du saké.

En 2009, grâce à une bourse culturelle, il part vivre au Japon pour intégrer une des écoles les plus anciennes de la Voie du thé. A son retour en France l'année suivante, il arrête toutes autres activités pour consacrer 100% de son temps au saké à travers ses formations, conférences, écrits, dégustations et autres événements qu'il organise ou auxquels il participe, etc...

En 2012, il est le premier français à être consacré « saké samouraï » par les producteurs eux-mêmes en reconnaissance de son expertise et de son travail pour faire connaître le saké aux français. L'année suivante, avec un ami restaurateur, il crée le premier Salon Européen du Saké à Paris qui connaît, dès sa première édition, un grand succès public et médiatique.

Avec l'intérêt croissant des français pour le saké, il est de plus en plus sollicité par les écoles hôtelières ou gastronomiques, dans les restaurants, dans les salons professionnels et autres. Il accompagne aussi et guide les journalistes français et autres professionnels à la découverte des *sakagura* au Japon mais n'oublie pas le grand public, jusque dans les musées en animant, par exemple, l'an dernier plus d'une dizaine d'ateliers sur le saké au Grand Palais auprès d'environ 280 participants à l'occasion de la grande rétrospective Hokusai.

Il est actuellement en train d'écrire un ouvrage de référence en langue française entièrement consacré à la sakéologie pour lequel il a visité plus de 200 producteurs et prépare la 3ème édition du Salon du Saké qui se tiendra du 22 au 24 Octobre 2016 à Paris.

