



SANAE HISADA (HISADA)

À LA VERTICALE DU GOÛT

TOWERING TASTE

Connue comme le loup blanc pour ses affinages au saké, madame Hisada tient à préciser que la technique existait au Japon avant son entrée dans le métier. Maître fromager et sensible à la transmission des savoir-faire, elle se passionne pour les fromages traditionnels. Pour le plaisir d'une clientèle parisienne curieuse, elle insuffle à ses créations une autre dimension : mozzarella sertie d'une feuille de cerisier, chèvre frais au wasabi, accords au whisky japonais et aux mille sakés... les ingrédients de son pays d'origine font leur effet. Ne vous laissez pas, pour autant, détourner des classiques français affinés par madame Hisada avec une vision et une fulgurance toute personnelle : du grand art, à déguster cru ou cuisiné, dans son très original «salon de fromages».

47, rue de Richelieu, Paris 1^{er} (01 42 60 78 48, hisada.fr).

Known as the White Wolf for her sake-aged cheeses, Madame Hisada takes care to point out that the technique existed in Japan before she got in the cheese business. This master cheesemaker, invested in passing on the savoir-faire of her trade, is passionate about traditional cheeses. To please her adventurous Parisian clientele, she adds a novel touch to her creations: mozzarella topped with a cherry leaf, wasabi-flavoured fresh goat cheese, pairings with Japanese whiskey and a thousand sakes... ingredients from her homeland have pride of place. But let not exoticism bewitch you away from aged French classics by Madame Hisada. She works with a very personal vision and intensity, creating truly great art to be enjoyed, raw or cooked, in her inimitable "cheese salon."

47, rue de Richelieu, Paris 1 (+33 (0)1 42 60 78 48, hisada.fr).