



Les fromages NIKKA de Madame Hisada

Entre puissance et finesse,
la maîtresse fromagère
affineuse japonaise
signe quatre créations.



MADAME HISADA

À vingt ans, Sanae Hisada est une jeune tokyoïte sportive et dynamique, elle ouvre son premier restaurant et tombe amoureuse. Il est hollandais. Il s'appelle Edam. À trente ans, elle ouvre une fromagerie à Tokyo et à quarante ans elle entreprend pour la première fois une série de voyages dans toute l'Europe.

Elle découvre, elle déguste et tombe sous le charme de notre patrimoine fromager. Dix ans plus tard elle fait un stage chez Philippe Olivier et passe son diplôme de Maître fromager affineur. Première Japonaise à obtenir ce titre, elle devient célèbre et construit deux caves d'affinage à Tokyo. En 2004, celle que l'on appelle désormais Madame Hisada possède 21 fromageries dans tout le Japon et s'installe dans l'une des plus anciennes caves d'affinage parisienne au cœur du 16ème arrondissement. En 2011, naît une deuxième boutique, rue Richelieu.

FROMAGE ET WHISKY, UNE UNION RÉINVENTÉE

Un parmesan et un curado au Miyagikyo 12 ans, un maroilles et un gâteau de chèvre frais au Yoichi 15 ans...

Lorsque Madame Hisada s'empare des single malts provenant des deux distilleries Nikka, le résultat est tout simplement époustoufflant. Le parmesan Reggiano affiné 24 mois puis un mois au Miyagikyo 12 ans se pare d'une robe ambrée et prend les notes d'épices et de cacao propres à ce whisky. Son goût est marqué et garde une belle longueur en bouche alors que le curado à la pâte plus ferme arbore des arômes plus subtils.

Madame Hisada avait déjà innové en frottant son maroilles avec du saké. Après un essai au Yoichi 15 ans, elle est séduite par la fraîcheur de ce whisky qui vient attendrir et parfumer cette pâte à la saveur affirmée.

Mais la spécialité de Madame Hisada sont les gâteaux fromagers et pour Nikka, elle a imaginé un chèvre frais garni d'une fine couche de noix et de miel et recouvert de féculé de pomme de terre imbibée de Yoichi 15 ans : un habile mélange sucré-salé !

Retrouvez la recette en vidéo sur la chaîne YouTube NIKKA :
<http://youtu.be/9n0mCl5KQw>

Prix sur demande

Salon du fromage Hisada
47, rue de Richelieu 75001 Paris
Tél.: +33(0) 1 42 60 78 48

CONTACT PRESSE LMDW
Pauline Mayot
mail : pmayot@agencesource.com
Tél. : +33(0) 1 53 34 64 33

PARMESAN REGGIANO

au Miyagikyo 12 ans - affiné 24 mois
puis minimum 1 mois au Miyagikyo 12 ans

CURADO au Miyagikyo 12 ans - affiné 18 mois
puis minimum 1 mois au Miyagikyo 12 ans

MAROILLES au Yoichi 15 ans - entièrement affiné
par Madame Hisada, lavé à l'eau salée et frotté au
Yoichi 15 ans

GÂTEAU FROMAGER AU CHÈVRE FRAIS,
aux noix, au miel et au Yoichi 15 ans

