## Discours de Son Excellence Monsieur KANO Takehiro Ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire Délégué permanent du Japon auprès de l'UNESCO lors de la remise des prix du 8ème Concours Kura Master (Mercredi 2 octobre 2024)

Monsieur Xavier Thuizat, Président du Jury de Kura Master Monsieur Kenjiro Monji, Président d'Honneur de Kura Master Son Excellence Monsieur Makita Shimokawa, Ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire du Japon en France Mesdames et Messieurs.

C'est un grand honneur pour moi de participer à la remise des prix du Concours Kura Master et de prendre la parole aujourd'hui devant vous.

Je souhaite remercier ceux qui ont travaillé à l'organisation de cet événement, et je tiens à adresser toutes mes félicitations aux lauréats de cette huitième édition.

C'est également l'occasion de dire à mes amis français, dont certains font partie du jury en tant que sommeliers, hôteliers, restaurateurs, combien je suis sensible à leur amour pour le Saké.

Forts de leur histoire et de leur tradition, le saké, l'umeshu, le shochu et l'awamori sont des éléments essentiels de notre culture culinaire. Et je me réjouis qu'ils puissent contribuer à l'édification d'une passerelle culturelle entre le Japon et la France.

L'UNESCO travaille à la protection du patrimoine culturel immatériel dans le cadre de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée en 2003 sous l'égide de M. Koichiro Matsuura, Directeur général de l'UNESCO à l'époque.

En décembre prochain, le Comité intergouvernemental de la Convention se réunira à Asunción, au Paraguay. Cette année est historique, car on y examinera notre dossier « les connaissances et savoir-faire traditionnels relatifs à la fabrication de saké à base de koji au Japon ».

L'inscription de cet élément sur la Liste du Patrimoine culturel immatériel nous permettra de promouvoir davantage ces « connaissances et savoir-faire ».

Enfin, je souhaite que cette cérémonie contribue au développement des échanges culturels entre nos deux pays et à la promotion du saké,

de l'umeshu, du shochu et de l'awamori en France et dans le monde.

J'aimerais maintenant porter un toast avec un saké qui s'appelle Shuwa Shuwa. Ce saké est un produit de la brasserie Kamikokoro Shuzo qui est basée dans la préfecture d'Okayama. Sans plus tarder, levons nos verres. Je souhaite beaucoup de succès à chacun d'entre vous. Comme on dit en japonais, Kampaï!

(FIN)