

JAPANESE TEA

SELECTION PARIS







GRAND CONCOURS DE THÉ JAPONAIS DE PARIS

Concours de thé japonais de Paris

L'édition 2020



Calendrier

2020						2021
~ Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier
						
						
	Inscription ~21/08	Etape 1 entre fin septembre et mi octobre		Etape 2 le 9 novembre		Grand Prix & Cérémonie le 11 janvier 2021
	Envoi des thés ~18/09					

JAPANESE TEA SELECTION PARIS

Objectif Informations Générales

À travers ce concours, nous visons à élargir le marché du thé japonais en transmettant ses charmes et en sensibilisant le public et les professionnels français, tout en informant les producteurs japonais de l'attirance des Français pour leur thé.

6 Catégories de thés pour candidater

Sencha
Futsumushi

Sencha
Fukamushi

Tamaryokucha

Gyokuro

Matcha

Autres



Hojicha, Genmaicha
Thé parfumé,
Thé mélangé,
Thé légèrement oxydé,
etc.

Méthode d'évaluation et d'attribution des prix

L'évaluation repose sur 3 critères : Saveur, Parfum et Couleur. (Le barème est de 40 points : 20 pts pour la saveur, 14 pts pour le parfum et enfin 6pts pour la couleur). Le concours s'effectuera sous la direction de l'ambassadrice du thé japonais de Paris, certifiée par Association « Instructeur de thé japonais ».

1^{ère} étape

Fin septembre – mi octobre
Évaluation par des professionnels / spécialistes de la gastronomie

40% des thés ayant obtenu les meilleurs notes dans chaque catégorie passent à la 2^{ème} étape.

Le jury est composé de chefs, acheteurs de thé, experts en gastronomie, etc.

2^{ème} étape

Le 9 novembre
Évaluation par le comité du jury

Attribution des Prix.
La note de la 2^{ème} étape est :
Supérieur à la moyenne : Or
Moyenne : Argent
Inférieur à la moyenne : Bronze

Le jury est composé de dirigeante d'une maison de thé, responsable acheteur de thé japonais, journaliste, sommelier.

Grand Prix

Le 11 janvier 2021
Évaluation par le comité du jury

Sélection du GP dans chaque catégorie, parmi les thés vainqueurs du Prix d'Or,



Président du jury : Directeur des cuisines du Ritz Paris Nicolas Sale

Cérémonie

Le 11 janvier 2021
Lieu prévu : résidence de l'ambassadeur du Japon en France

Remise de certificats et d'un trophée.



Récompenses

- Distribution de certificats et étiquettes électroniques selon le prix obtenu (Grand Prix, Or, Argent, Bronze) afin de promouvoir vos produits
- Les thés vainqueurs du Grand Prix* seront vendus dans la boutique concept store « Takumi Flavours », situé dans la maison de la culture du Japon pour une durée limitée. (*les thés doivent être conformes aux normes européennes de l'agriculture)
- Les gagnants du Prix d'Or seront également invités à assister à la cérémonie de remise d'un certificat et d'un trophée, distribuer aux gagnants du Grand Prix par le président du jury.
- Les thés vainqueurs du GP et du Prix d'Or seront vendus dans un stand d'exposition au salon « C'est Bon le Japon », qui se déroulera le 20 et 21 février 2021. (*les thés doivent être conformes aux normes européennes de l'agriculture)
- Articles sur média



Inscription

Date limite : Le 21 août 2020 Tarif : 80€/produit (HT)

Veuillez télécharger et remplir la fiche d'inscription sur notre site internet et l'envoyer à info@ejcrossing.com

Sponsors de l'édition précédente Organisateur et Contacte

JETRO Paris / CLAIR Paris /
Association « Instructeur du Thé
Japonais »/ Iwachu / Pâtisserie TOMO
/1899 ToriMési / La Maison du Mochi

(ordre non préférentiel)

Euro Japan Crossing

✉ : info@ejcrossing.com

Entreprise : www.ejcrossing.com

Concours : www.japaneseteaselection-paris.com

: @japaneseteaselectionparis

: <https://www.youtube.com/watch?v=jGwgAiup3JQ>

Japanese Tea Selection Paris

Options

Salon de la gastronomie japonaise et du tourisme au Japon

Organisé tous les ans depuis 2014 par notre agence Euro Japan Crossing, « C'est Bon ! le Japon » est un salon dédié à la cuisine japonaise et au tourisme au Japon. La 7^{ème} édition aura lieu le 2 et le 21 février 2021, juste à côté de la Tour Eiffel, symbole de Paris ! Un stand de thé japonais s'y tiendra et avec l'inscription à cette option, une équipe de vente sera chargée de vendre vos produits sur place afin de les faire découvrir et déguster aux clients. Après l'événement, nous vous ferons parvenir un rapport récapitulatif le nombre et le montant des ventes ainsi que la réaction des visiteurs. Versement des recettes après le salon.

C'est Bon le Japon : <http://cestbonlejapon.com/ja/> Instagram : @mogmogjapon Facebook : @cestbonlejapon



<https://youtu.be/p7crHB8FiXM>

Date limite : le 21 août 2020 Tarif : 130€/produit (HT)

Conditions :

- ① 20 exemplaires par produit max. Les produits doivent être conformes aux tests de pesticides résiduels en Europe.
- ② Etiquettes indiquant les ingrédients obligatoires
- ③ Envoi des produits à notre bureau (arrivée au plus tard début février)

Veuillez vous rendre sur le site officiel pour plus d'informations.



« Takumi Flavours » : concept store de la Maison de la Culture du Japon



Le comptoir de l'artisanat japonais
TAKUMI FLAVOURS



Takumi Flavours est un concept store situé dans la Maison de la Culture du Japon. Nous avons ouvert la boutique en janvier 2020 et elle a pour ambition d'être reconnue comme étant le magasin incontournable pour présenter les produits japonais. La maison de la Culture du Japon, organisée par la fondation du Japon à Paris, est visitée par 120,000 personnes par an et notamment par des passionnés de la culture japonaise. Alors, si vous souhaitez pouvoir profiter de cette affluence, nous vous proposons de mettre en vente vos produits dans notre boutique Takumi Flavours. Pour en savoir plus, n'hésitez pas à nous contacter.

Inscription : ouverte sans date limite

Tarif : 250€/produit pour 1 mois de vente (HT)

(L'inscription est possible à partir de 3 mois de vente au minimum)

Conditions :

- ① 6 exemplaires par produit max
- ② Les produits doivent être conformes aux tests de pesticides résiduels en Europe.
- ③ Etiquettes indiquant les ingrédients obligatoires

Evaluation supplémentaire de packaging

Avec cette option, l'évaluation supplémentaire de packaging de votre produit se fait par le jury de Japanese Tea Selection Paris. Nous vous fournirons la note et les commentaires qui vous permettront d'améliorer le packaging. Si vous le souhaitez, merci de vous inscrire avec le choix de "l'évaluation supplémentaire de packaging" sur la fiche d'inscription. Les places sont limitées à 50.

✂ Cette évaluation supplémentaire est détachée de l'évaluation au concours.

Tarif: 20€/produit (HT)