

L'ECHO du ROTARY
Le bulletin du RC
FIRMINY-GORGES de la LOIRE
La Tour Allée de la Silardière
42500 Le Chambon Feugerolles



Philippe GAY
GOUVERNEUR
DISTRICT 1710



2018



Bruno RIVORY
PRESIDENT RC
FIRMINY



2019



Ian RISELEY
PRESIDENT
INTERNATIONAL



REPORTER :
Jean-Christophe
GENEVRIER

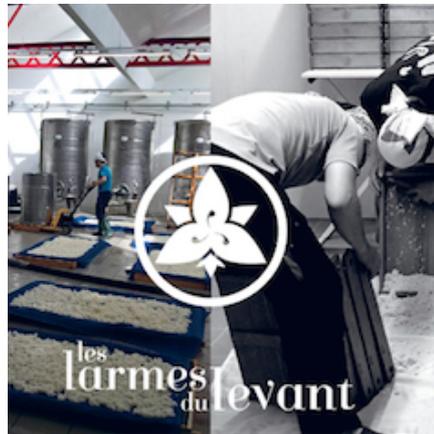
MARDI 4 SEPTEMBRE 2018
Conférence sur le Saké
REUNION STATUTAIRE

Un intervenant Pélussinois, GREGOIRE BŒUF, Brasseur de Saké nous expose la fabrication du saké japonais dans sa brasserie de Pélussin. Sa brasserie se nomme « les larmes du levant ».

L'idée de produire du saké lui est venue après plusieurs voyages au Japon.

Ce fut pour lui un coup de cœur, une sorte de révélation.

En produire en France, presque un pari.



Le saké est avant tout à boire pendant les repas et non à la fin contrairement au saké de médiocre qualité offert dans les restaurants asiatiques.

La production est issue du riz fermenté.

Il s'agit essentiellement de riz d'importation actuellement mais l'élaboration du saké à partir de variété camarguaise serait possible. Le saké est au cœur des rituels de base au Japon. C'est la boisson des dieux.



La fabrication respecte un processus long de 14 étapes et chacune est à respecter scrupuleusement.

Le geste est fondamental et même la façon de retourner le riz, chaque grain, est faite au regard du client final selon la tradition japonaise.

Il existe 140 variétés de riz à saké et chacune donne au saké des propriétés propres. Le producteur cuit son riz à la vapeur. Il n'existe

pas de millésime de riz ni de saké.

À la différence du vin, en vieillissant le saké ne change pas fondamentalement.

La différence gustative se fait grâce à la fermentation et à l'eau utilisée. Justement à pelussin, l'eau a des qualités excellentes de pureté qui permettent la fabrication d'un excellent saké.

La présentation se termine comme il se doit par une dégustation.



Le saké remporte un franc succès et étonne tant il est à des lieux du breuvage proposé dans les restaurants habituellement.

La réunion se poursuit avec les mots du président puis par un dîner dans la plus pure tradition française...

BREVES DU CLUB

Anniversaires



1



20

L'agenda du Club

Mardi 18 septembre : Réunion statutaire avec visite des établissements ABC MINET (St Chamond). RDV à 18h à l'entreprise puis à 20h30 au restaurant « LE PONT NANTIN » pour le repas.

Mardi 25 septembre : Réunion statutaire avec 2 intronisations sous la bienveillance de Nicole Darmency (notre past gouverneur qui manifestement aime beaucoup notre club). RDV 19h30 au restaurant de la Tour au Chambon avec votre conjoint et votre costume du parfait Rotarien !

Mardi 9 octobre : Réunion statutaire avec Assemblée Générale