

JAPANESE TEA SELECTION PARIS

GRAND CONCOURS DE THÉ JAPONAIS DE PARIS

Concours de thé japonais de Paris

Édition 2022



Calendrier

2022						2023
~ Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier
<p>Inscription : jusqu'au 19</p> <p>Envoi des thés Du 29 août au 7 septembre</p>			<p>1^{ère} étape De début octobre à mi-novembre</p>	<p>2^{ème} étape Fin novembre</p>		<p>Grand Prix & Cérémonie Prévu mi-janvier</p>

*Le planning est susceptible d'être modifié selon la situation sanitaire liée à la Covid-19

JAPANESE TEA SELECTION PARIS

Objectif Informations générales

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

6 catégories pour concourir

A : Sencha Futsumushi B : Sencha Fukamushi C : Tamaryokucha D : Gyokuro – Temomi-cha (thé malaxé à la main)
E : Matcha F : Libre*

*Hôjicha, genmaicha, thé parfumé, thé mélangé, bihakkô-cha (thé très légèrement oxydé), etc.

La participation au concours est limitée aux thés de fabrication japonaise issus des théiers *Camellia sinensis* cultivés au Japon. À l'exception du thé matcha, les thés sous forme de poudre ne seront pas acceptés. Merci de votre compréhension.

Méthode d'évaluation et d'attribution des prix

Plus de 33% des thés participants seront récompensés d'un Prix. Le barème est de 40 points et repose sur l'évaluation de 3 critères : 20 points pour la **Saveur**, 14 points pour le **Parfum** et 6 points pour la **Couleur**. Le concours s'effectuera sous la direction de l'Ambassadrice du thé japonais de Paris, certifiée par l'Association « Instructeur du thé japonais ».

※ Veuillez vous référer à notre site internet pour de plus amples informations quant à la méthode d'évaluation et d'attribution des prix.

1^{ère} étape

2^{ème} étape

Grand Prix

Cérémonie

Début octobre - mi-novembre

Novembre 2022

Janvier 2023

Janvier 2023 (prévision)

Évaluation par des professionnels et spécialistes de la gastronomie

Évaluation par le comité du jury

Évaluation par le comité du jury

Lieu prévu : Résidence de l'Ambassadeur du Japon en France

Détermination des Prix de Bronze (environ 50% des thés primés de chaque catégories).

Les thés ayant obtenu les meilleures notes dans chaque catégorie passent à la 2^{ème} étape.

※ Veuillez consulter notre site internet pour de plus amples informations.

Le jury se compose de professionnels de la gastronomie, de chefs, de sommeliers, d'importateurs de thé, etc.

Détermination des Prix pour chacune des catégories :
Prix d'Or : top 3 des thés
Prix d'Argent : les thés restants passés à la 2^{ème} étape qui n'ont pas obtenu le Prix d'Or.

※ Seule l'appréciation au cours de la 2^{ème} étape est prise en compte pour l'évaluation.

Le jury est composé de 7 experts dont des dirigeants de maison de thé, de responsables acheteurs de thé japonais, de journalistes et de sommeliers.

Sélection du Grand Prix de chaque catégorie parmi les thés vainqueurs du Prix d'Or.



Président du jury :
Président International des Disciples Escoffier Nicolas Sale (chef deux étoiles).

Remise des certificats et des trophées pour les vainqueurs du Prix d'Or et les Grand Prix.



Récompenses

- Expédition de certificats et d'étiquettes électroniques selon le prix obtenu (Grand Prix, Or, Argent, Bronze) afin de promouvoir vos produits.
- Les lauréats du Grand Prix seront mis en vente pour une durée limitée à Paris à la Maison de la Culture du Japon dans la boutique concept store « Takumi Flavours », ainsi que dans la seule boutique de produits japonais de Monaco « MONACO EMU SHOP SAKURA » (*les thés doivent être conformes aux normes agricoles européennes. Les tests européens de résidus de pesticides étant à la charge du participant).
- Les lauréats du Prix d'Or et du Grand Prix seront annoncés dans la revue mensuelle japonaise « Cha ».
- Les gagnants du Prix d'Or seront invités à la cérémonie prévue à la Résidence de l'Ambassadeur du Japon en France où ils se verront remettre un certificat. Un trophée sera également remis aux gagnants du Grand Prix.
- Diffusion d'un communiqué en français et en japonais



Inscription

Date limite : **Vendredi 19 août 2022** Tarif : **80€/produit** (HT)

Veuillez remplir le formulaire d'inscription sur le site du concours ou veuillez le télécharger et nous le retourner rempli via la page d'inscription. Une fois la période d'inscription close, nous vous informerons de votre numéro de participant par email. Après avoir collé ce numéro sur les sachets de thés, veuillez-nous les faire parvenir entre le 29 août et le 7 septembre 2022.

※ Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la page dédiée à l'envoi des thés sur notre site internet.

Sponsors de l'édition précédente Organisateur - Contact

Ambassade du Japon
en France

JETRO Paris

在フランス日本国大使館



(Ordre non préférentiel)

Euro Japan Crossing - Japanese Tea Selection Paris

✉ : ochakon@japaneseteaselection-paris.com

Entreprise : www.ejcrossing.com

Concours : www.japaneseteaselection-paris.com

Instagram Facebook : [@japaneseteaselectionparis](https://www.instagram.com/japaneseteaselectionparis)

YouTube : <https://www.youtube.com/watch?v=xfel3hK7S9w>

Présentation des options

Préparation des sachets d'échantillons

En principe, nous recevons les thés sous la forme de 10 échantillons, cependant nous proposons aux producteurs qui le souhaitent de procéder nous même à la préparation des sachets pour le concours.

※ À noter qu'il ne sera pas possible de choisir le grammage des sachets. Nous nous appuyons sur le tableau des méthodes d'infusion de chaque catégorie pour préparer les échantillons de thé. Merci de votre compréhension.

Tarif : 5€/thé (HT)

Analyse individuelle (analyse des résultats, commentaires du jury)

Cette option consiste en un compte-rendu détaillé des résultats obtenus par votre thé. Nous vous transmettrons un compte-rendu détaillé comprenant le ressenti de chacun des membres du jury, leurs notations respectives ainsi que leurs commentaires traduits en japonais. Cette option s'adresse aux producteurs qui souhaitent un retour sur leur production.

※ Celui-ci se présentera sous la forme d'un PDF. Les résultats d'analyse seront seulement disponibles en japonais. Merci de votre compréhension.

Tarif : 45€/thé (HT)

Analyse globale des résultats (comparaison des données)

Nous vous proposons une analyse des résultats ainsi qu'une comparaison détaillée des thés primés, non primés, des prix d'or et des prix d'argent pour chaque catégorie. Ce compte-rendu d'analyse globale permet d'avoir une vision d'ensemble des résultats et de mieux les comprendre.

※ Celui-ci se présentera sous la forme d'un PDF. Il ne sera disponible qu'en japonais. Merci de votre compréhension.

Tarifs :

- Analyse globale des 6 catégories : 60 € (HT)

- Analyse globale pour 1 catégorie : 30 € (HT)

Évaluation du packaging

Il est possible d'obtenir une évaluation supplémentaire du packaging réalisée par le comité du jury du concours Japanese Tea Selection Paris. Nous vous fournirons les notes et les commentaires du jury qui vous permettront d'améliorer votre packaging. Si cette option vous intéresse, veuillez choisir la case « évaluation du packaging » dans les options proposées lors de votre inscription. Cette option est réservée aux 50 premiers intéressés.

※ L'évaluation du packaging est organisée indépendamment du concours qui lui est réalisé à l'aveugle.

Tarif : 25€/produit (HT)

Enquête marketing auprès du public au salon « C'est Bon ! Le Japon »

Notre événement autour de la gastronomie et du tourisme « C'est bon ! le Japon » accueille plus de 10 000 personnes chaque année. Nous vous proposons de tester vos produits auprès du public français au cours de cet événement. Suite à l'enquête, nous vous fournirons les commentaires obtenus en japonais.

En plus de donner leur appréciation sur le goût et le parfum du thé, les consommateurs seront invités à évaluer, à l'aide d'une échelle de satisfaction de 1 à 5, le prix, la quantité et le packaging du produit.

※ À noter que deux échantillons supplémentaires de votre thé seront nécessaires. Nous vous prions de nous les faire parvenir en même temps que les autres échantillons. Toutefois, le salon ayant lieu en février, nous vous prions de bien faire attention aux dates de consommations de vos produits.

Tarif : 35€/thé (HT)



C'est Bon! Le Japon : <https://cestbonlejapon.com/fr/>

 : [@mogmogjapon](https://www.instagram.com/mogmogjapon)

 : [@cestbonlejapon](https://www.facebook.com/cestbonlejapon)

 YouTube : <https://youtu.be/p7crHB8FiXM>

