

INVITATION

Si vous avez de la difficulté à vous approvisionner en coquilles Saint-Jacques fraîches surgelées cet été, le JETRO y pourvoira !

Vous êtes cordialement invité à une présentation / démonstration en cuisine / dégustation de coquilles Saint-Jacques et de saké japonais qui aura lieu **le 12 Février à Nice**, à l'attention des principaux chefs, directeurs de la restauration, grossistes en produits de la mer, cavistes et journalistes gastronomiques de la Côte d'Azur.

L'Organisation Japonaise du Commerce Extérieur, le JETRO Paris, a sélectionné pour l'occasion la Fédération des associations des coopératives de pêche de Hokkaido et quatre distributeurs de saké japonais sur le marché français afin de développer la demande de ces produits.

Date : Mercredi 12 février 2014, de 15h à 18h

Lieu : Cave Bianchi, 7 rue Raoul Bosio (Vieille-Ville) - 06300 NICE

Programme :

15:00 : Diffusion d'une vidéo sur le saké et la coquille Saint-Jacques

Le saké japonais

Jean-Jacques BACCI, société Midorinoshima

La coquille Saint-Jacques japonaise

- Mode de production présenté par Takashi KASE, Fédération des associations des coopératives de pêche de Hokkaido
- « Récit de voyage » par Alexandre BOURDAS, restaurant SaQuaNa, et Yumiko AIHARA, journaliste culinaire

Démonstrations culinaires et dégustations

- Christophe DUFAU (restaurant Les Bacchanales à Vence)
- Kazuomi OTA

Avec la collaboration de M. Eric FINON, chef de Lenôtre .

Cet espace-temps offrira l'opportunité aux invités d'échanger avec les producteurs/ distributeurs japonais.

18:00 : Clôture de l'évènement

Démonstrations :

(1) **Christophe Dufau** a travaillé pendant 9 ans dans plusieurs Relais & Châteaux danois après avoir commencé sa carrière à Londres et chez Bernard Loiseau (***) à Saulieu, puis chez Daniel Boulud (***) à New-York. Après une escapade par Kuala Lumpur, Hong-Kong, San Sébastien, la Martinique et la Ligurie, il obtient sa première étoile au restaurant « Les Bacchanales » à Tourrettes-sur-Loup qu'il a transféré, depuis, à Vence.



(2) **Kazuomi Ota** est un chef originaire du nord du Japon, installé sur la Côte d'Azur où il a pratiqué au Hi-Hôtel/Hi Beach une cuisine créative et décomplexée, détachée du poids culturel de la tradition culinaire japonaise. Elle est très influencée par la saveur des produits locaux et des marchés de Nice et également par un goût prononcé pour le contemporain et le design.



Invités :

(3) **Alexandre Bourdas** a travaillé chez Michel Bras(*** Michelin), Régis Marcon (***) , Michel Guérard (***) , avant de devenir le chef de «Michel Bras Toya» à Hokkaido au Japon. Il rentre en France en 2006 pour ouvrir son propre restaurant à Honfleur, le SaQuaNa. (**).En 2011 il a ouvert son auberge-restaurant «Pascade» à Paris.

(4) **Jean-Jacques Bacci** est Neurobiologiste de formation. C'est aux Etats-Unis qu'il découvre le saké. Très vite, la passion grandit et prend davantage de place dans sa vie. Dès son retour en France, il crée la société Midorinoshima, spécialisée dans les sakés haut de gamme.

(5) **Yumiko Aihara** est une journaliste installée à Paris et spécialisée dans les produits et les cuisines japonaise et française. Depuis 7 ans, elle organise de nombreuses manifestations culinaires à la Maison de la Culture du Japon à Paris.

Organisateur :

Brigitte GEORGES
JETRO PARIS - Organisation Japonaise du Commerce Extérieur
27, rue de Berri - 75008 PARIS
Tel : 01 42 61 59 79
Fax : 01 42 61 19 46
Brigitte_Georges@jetro.go.jp



INSCRIPTION / RENSEIGNEMENTS & PRESSE

Contact Côte d'Azur :

Martine DELOUPY
DELOUPY & Co
Tel : 06 63 10 11 72
Fax : 09 70 61 31 85
martine@deloupy.com