

Madame, Monsieur,

Nous vous invitons à venir découvrir la coquille Saint-Jacques et le saké japonais lors de notre évènement où vous pourrez rencontrer des producteurs et des chefs de talent. Alexandre Bourdas (2 étoiles au Guide Michelin) et Shun Miyahara du restaurant Okuda réaliseront des démonstrations culinaires dont quelques recettes estivales à base de Saint-Jacques surgelées de qualité. Alexandre Bourdas s'est d'ailleurs rendu sur les sites de production au Japon, a travaillé et testé ce produit afin de vous révéler toutes ses caractéristiques gustatives. Vous découvrirez que le saké japonais trouve également sa place au sein de la gastronomie française et qu'il se marie à la perfection avec de nombreux mets.

Grâce à la passion et à l'amour des produits de qualité partagés par tous les professionnels qui ont collaboré à ce projet, nous sommes heureux de vous convier à ce moment d'échange culinaire.

Date : Lundi 10 février 2014 de 15h à 18h30

Lieu : Pavillon Gabriel, Potel & Chabot 5 avenue Gabriel 75008 PARIS

PROGRAMME

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

Le saké japonais

Toshiro KURODA d'Issé Workshop (épicerie fine japonaise)

Avec la participation de François SERVIN, Domaine Servin (producteur de Chablis) et Gautier ROUSSILLE (œnologue)

La coquille Saint-Jacques japonaise

- Mode de production présenté par Takashi KASE, Fédération des associations des coopératives de pêche de Hokkaido et Mikio IWATANI, Sté Seihoshoji d' Aomori
- Sécurité sanitaire des produits de la mer au Japon (Préfecture de Hokkaido)
- « Récit de voyage » par Alexandre BOURDAS, restaurant SaQuaNa, et Yumiko AIHARA, journaliste culinaire

Démonstrations culinaires et dégustations

- Alexandre BOURDAS
- Shun MIYAHARA (restaurant OKUDA)

Avec la collaboration de Jean-Pierre BIFFI, chef de Potel & Chabot et Keiko NAGAE, Chef Pâtissier/ Conseil en pâtisserie, Arôme Paris

18 :30 : Clôture de l'évènement

Merci de nous confirmer votre présence par mail au plus tard le 4 février 2014 à food-prs@jetro.go.jp et de nous indiquer votre Nom, Prénom et Société.

Contact : Brigitte GEORGES au 01 42 61 59 79