

**« Sushi, shoyu, kaki...,**

**la présence du Japon dans notre gastronomie occidentale »**

Avons-nous « vraiment » pu nous nourrir avant de découvrir les sushis, le thé vert, la sauce soja, les mochis ?

Mais surtout, que sont ces mets pour les Japonais au Japon ?

Le sushi à l'avocat ? Une création de la communauté japonaise en Californie, grand sujet d'étonnement pour les cousins insulaires.

Et quid de l'influence coréenne dans la gastronomie japonaise ?

Les algues, le poisson cru, l'aguar-aguar, les produits lacto-fermentés... que doit notre gastronomie à l'héritage culturel gourmet japonais ?

Je vous propose trois

Visioconférences sur Zoom

Mardi 4 mars, mardi 18 mars et mardi 1er avril 2025, de 18 h 30 à 20 h

ou disponibles en enregistrement

La PAF : 15 euros

L'inscription : un petit courriel pour me faire part de votre intérêt.