

« 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 mochi ? 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 ?

Séminaire de 2 capsules de 2 heures sur Zoom disponible à votre rythme.

« Sushi, shoyu, kaki... la présence du Japon dans notre gastronomie occidentale : séminaire UDA <https://www.uda-uclouvain.be/page3.asp?CodeInterne=&Search=LACROIX+Genevi%E8ve&ProfID=412834&CategorieEvenement=Cours&EvenementPeriodeID=&EvenementLieuID=78&ActiviteSelecti onee=&PageGroupeID=432&ClubID=164&LG=FR&TypeTriListe=1&ModalFormule=O&EvenementID=27656&EvenementLieuID1=78>