



Organisateur : Ambassade du Japon / JETRO Brussels  
Collaborateur : Gouvernement de la Prefecture de Wakayama



# Condiments Japonais

-Découverte de Saveurs Uniques-



Jeudi 12 octobre, 2017

Lieu: Centre Culturel et  
d'Information  
de l'Ambassade du Japon,  
Bruxelles



## Condiments Japonais -Découverte de Saveurs Uniques-

*Quand les condiments japonais s'invitent en cuisine, c'est parfois pour nous proposer des couleurs ou des goûts inédits, pour nous surprendre et innover.*

*Hormis les bien connus Yuzu, Sauce Soja et Miso, vous pourrez découvrir et savourer une palette d'autres condiments typiquement japonais.*

*Monsieur Kris VANDORPE, connaisseur des produits alimentaires japonais, sera présent pour vous faire découvrir tous ces condiments qui ne se trouvent qu'au Japon.*

*A travers des techniques culinaires utilisées depuis des millénaires au Japon, un jeune chef talentueux, Chef Minoru SEINO, réalisera devant vous quelques préparations à base de condiments japonais et vous emmènera pas à pas vers des nouvelles saveurs.*

*Il vous présentera également des astuces pour utiliser efficacement ces condiments japonais grâce à sa cuisine inventive bien adaptée à la cuisine européenne.*

*Ne ratez pas cette occasion! Gardez la date dès maintenant !*

Lieu: Centre Culturel et d'Information de l'Ambassade du Japon

Rue Van Maerlant 1, 1040 Bruxelles

Date : Jeudi 12 octobre, 2017 à partir du 16h00 au 18h00

\*Enregistrement : A partir de 15h45

## Programme

Présentation par Mr. Kris Vanderpe

« Condiments japonais »

\*\*\*

Démonstration par Chef Minoru SEINO

« Techniques spécifiquement issues de la cuisine traditionnelle japonaise, 'Kobu-Jime' et 'Nuka-Doko' »

\*\*\*

Découverte

« Recettes adaptées à la cuisine européenne  
autour des condiments japonais »

\*Présentation en français

\*\*\*

Importateurs et producteurs de condiments japonais seront présents pour vous faire déguster leurs délicieux produits du Japon.

\* Les places sont limitées.