

Le Japon, ses goûts et ses couleurs

Grâce à une sélection exceptionnelle de produits encore peu connus sur le marché français, le Pavillon Japon (5.1 C055) comblera autant les professionnels en quête de saveurs inédites que les passionnés de la culture populaire nippone. Afin de vous familiariser avec ces nouvelles tendances, il y sera organisé chaque jour des dégustations en partenariat avec vingt-cinq experts (spécialistes du bœuf *wagyu*, du riz, du thé, du saké, des confiseries et des produits de la mer) mais aussi des mini-conférences ainsi que des ateliers culinaires pour adultes et enfants.

Rendez-vous au Pavillon Japon (situé dans le hall 5 et facilement reconnaissable à ses magnifiques drapeaux de bateaux de pêche) pour explorer les goûts et les couleurs du pays du Soleil-levant ! C'est promis, vous n'en croirez ni vos yeux ni vos papilles !

Présentations et dégustations (le programme varie tous les jours) :

Noix de Saint-Jacques, *buri*, daurade clémentine *mikan*, bœuf *wagyu*, riz, nouilles, *inarizushi* (sushi au tofu frit), sauce soja, patates douces, melon, *umibudô* (littéralement « raisin de mer »), *wagashi* (pâtisseries traditionnelles), thé/infusion, protéine de soja, bouillon *dashi*, sirop de sucre brun et gingembre, *umeshu* (liqueur de prune *ume*), vin, saké, etc...

Micro-événements (sous-réserve) :

Mini-conférences

- Découverte de produits de la mer du Japon
- Alimentation, nutrition et santé au Japon

Mini-ateliers

À partir de 6 ans

- Atelier *temarizushi* (sushi ronds) *kawaii*
- Atelier *omusubi* (*onigiri* / boulettes de riz)

Pour les plus de 18 ans à partir du 16h

- L'art et la manière de déguster l'alcool japonais (saké et *shôchû*)

Contact :

Jetro Paris : 27 rue de Berri 75008 Paris France

M. SANO Fumiaki (en japonais et anglais)

Tel: +33 7 69 77 69 94

fumiaki_sano@jetro.go.jp

Mme. NAITO Hanako (en français)

Tel: +33 6 82 47 43 42