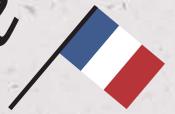


Premier Symposium franco-japonais sur les aliments fermentés :  
de AICHI à l'AQUITAINE

Symposium et Atelier de sushi roulé à la main

# Japon · Aichi × Bordeaux

~ Vin · Sake · « Umami » de la cuisine japonaise ~



## Redécouvrir les bienfaits de l'alimentation fermentée :

le vinaigre, indispensable au sushi ; le « mamemiso » mûri pendant 1,000 jours ;  
le sake, fabriqué avec du riz et de l'eau...  
En France et au Japon les chercheurs et les producteurs s'intéressent à l'« umami »  
contenu dans divers aliments, boissons et assaisonnements fermentés...

Participez à l'atelier de sushi roulé à la main !  
Venez goûter et déguster !

Il y aura aussi des souvenirs du Japon. Nous vous attendons !



la date et l'heure : Samedi 5 novembre 2016 à 14 heures

Entrée gratuite

le lieu : Hôtel Mercure Bordeaux Château Chartrons

81 Cours Saint-Louis, 33300 Bordeaux, France \*vous serez informés en cas de changement.

Participation au programme sur réservation, limitée à 150 participants :

## Le programme

- 14 : 00 **cérémonie d'ouverture** Discours de l'organisateur et des hôtes  
Diffusion de la vidéo « Aichi, berceau du sushi »
- 14 : 20 **présentation** de Mr. Masashi KATO, Professeur à l'Université de Meiji  
« Particularité de l'alimentation fermentée de la région japonaise d'Aichi » **Comparaison du sake et du vin** »
- 15 : 00 **pause** dégustation de sake, de mirin et de liqueur de prune au stand des aliments fermentés d'Aichi
- 15 : 30 **Colloque** « Comparaison des traditions de fermentation à Aichi · Japon et à Bordeaux : du vin, du sake et de l'umami de la cuisine japonaise »  
Coordinateur : Mr. Sylvain Huet, proclamé « Saké Samurai »
- Présentation 1** Mr. Hirofumi ITO, gérant de SARL KUHEIJI-FRANCE (Banjo Jozo Co., Ltd.)  
« La fabrication de notre sake »
- Présentation 2** Mr. Bertrand BOURDIL, directeur de Saint-Emilion Union de  
« La vinification à Saint-Emilion »
- Présentation 3** Mr. Kaoru SHIGIHARA, SALIN Japan Export Manager  
« L'attrait du vin de Bordeaux, vu par un négociant »
- 17 : 00 **Atelier de « tēmaki » = sushi roulé à la main + expérience de l'« umami » de l'alimentation fermentée**
- le goût du « dashi » (bouillon)
  - apprentissage du « tēmaki » - sous la direction de Mr. Hayahisa OSADA, maître du restaurant « Ittō » (« une lampe ») - atelier limité à 30 personnes
  - commentaire scientifique sur l'« umami » et sur les alliances de saveurs du sushi, du sake et du vin
  - « douceurs et fermentation » : pâtisseries de Mlle Mika Yamada, professeur adjoint à l'Institut Universitaire de Nagoya
- 18 : 30 **Clôture**

Dégustations et cadeaux !!  
Autant d'occasions délicieuses !!  
Venez participer !!  
Nous vous attendons !!

\*Merci de votre compréhension en cas de changement soudain du programme



Cet évènement sur la tradition culinaire de la fermentation se tiendra à Bordeaux, terroir réputé pour ses vignobles.

Vin · sake japonais · « umami » de la cuisine traditionnelle japonaise en seront les thèmes abordés par des spécialistes. Tandis que des ateliers permettront de s'initier au « temaki sushi » ou de découvrir une pâtisserie utilisant des produits fermentés.

### Mr. Bertrand BOURDIL

Directeur Technique de l'Union de Producteurs de Saint Emilion (UDPSE)



Environ 150 producteurs de vins appartiennent à l'UDPSE. La particularité de cette coopérative est de cultiver le raisin dans le champ de chaque viticulteur, puis d'assembler les vins dans une usine de production commune et de les commercialiser par viticulteurs eux-mêmes.

### Mr. Kaoru SHIGIHARA

Responsable Export Japon chez SALIN



Manager chez le grand négociant SALIN, établi depuis plus de 200 ans, Mr SHIGIHARA assure le lien entre le Japon et la plupart des Grands Crus de Bordeaux et de ses châteaux.

## Les ateliers

### Mr. Hayahisa OSADA

Représentant de la SARL Kobanten. Chef du restaurant de cuisine japonaise « Ittô »



Apprentissage chez « Tsukiji Tamura », une étoile au guide Michelin. En parallèle à son restaurant il s'investit dans la divulgation de la tradition culinaire. Secrétaire ou membre de plusieurs commissions japonaises, Mr OSADA est aussi l'auteur du livre « La cuisine japonaise par la cuisson à vide »

## Conférenciers

### Mr. Masashi KATO

Professeur à l'Université de Meijo, département biologie et agriculture



Enseignant et chercheur à la même faculté que le lauréat du prix Nobel de physique Isamu Akasaki, Mr KATO développe de nouveaux alcools japonais proches du vin, à partir de levures issues de fleurs de cerisier et d'œillet.

### Mr. Hirotaka ITO

Entré en 2000 chez le producteur BANJO JOZO Co.,Ltd.



Responsable de la fabrication du sake pendant 13 ans, il s'est en parallèle intéressé à celle du vin en tant qu'alcool fermenté. En 2013, déplacé en Bourgogne, il y a poursuivi l'étude de la vinification. Il crée sa propre entreprise en 2015.

### Mr. Sylvain Huet

Fondateur de l'Académie du Saké et organisateur du Salon du Saké



Né en 1970, il a vécu au Japon en 2009 afin de s'initier aux arts traditionnels, dont la cérémonie du thé, et aux arts martiaux. Fasciné par le saké, il a visité plus de 200 sakagura (maisons de production de saké) jusqu'à recevoir le titre de « Saké Samurai ». Il est l'organisateur du Salon du Saké dont la 3ème édition s'est tenue à Paris du 22 au 24 Octobre.

### Mlle. Mika Yamada

Professeur adjoint à l'Institut Universitaire de Nagoya.



Après ses études universitaires, elle travaille comme pâtissière. Elle vient ensuite en France pour des stages, entre autres à l'Hotel Ritz-Escoffier de Paris. A côté de son travail d'enseignante, elle s'implique dans plusieurs activités en lien avec la pâtisserie.

## Hôtel Mercure Bordeaux Château Chartrons

81 Cours Saint-Louis, 33300 Bordeaux, France



[Le contact] La Maison du Japon

28 Rue Cheverus, 33000 Bordeaux, France ☎ +33 5 56 79 05 36

f <https://www.facebook.com/lamaisondujapon>

## [Inscription · Contact]

<http://www.fermented-food-culture-forum.org/>

## Les cadeaux

Des condiments japonais seront remis aux personnes qui auront rempli le questionnaire distribué sur place.



Sake, miso, sauce de soja, vinaigre de riz, mirin, tsukemono, etc.