

Le goût du Japon

Programme des ateliers

juin >> décembre



Quoi ?

Dans la cuisine de Speak'Eat, **Ikuko** vous invite à voyager autour du Japon ! Vous ferez la découverte d'un **évènement** ou d'un grand moment de la **vie culturelle** ou quotidienne japonaise, tout en préparant des **spécialités culinaires** à déguster autour d'une conversation **interculturelle** !

Quand ?

■ Mardi 10 juin / 18h30 - 22h :

Tsuyu - mariage au Japon

Boeuf à l'ail et sauce soja

Tempura de légumes émincés

Yaki-onigiri (boulette de riz grillée)

Nérikiri (gâteau à base de pâte de haricot rouge et pâte d'amande)



■ Mardi 1er juillet / 18h30 - 22h :

Ochugen (cadeaux de milieu d'année) - fêtes de Tanabata - Gion Matsuri et Yamakasa - Kaïdan (histoires de fantômes)

Porc haché au miso

Sauté de tofu émincé et légumes

Aubergine à l'ail et au gingembre

Minazuki (gâteau à base de mochi et haricot rouge)



■ Mardi 5 août / 18h30 - 22h :

Traditions d'Obon - le sport au Japon

Buta-shabu Somen (nouilles et porc à la sauce sésame)

Edamamé

Salade de gombos

Kaki gôri (glace pilée)



■ **Mardi 23 septembre / 18h30 - 22h :**

Otsukimi (fête de la lune)
et Chôyô (fête des Chrysanthèmes)

Soboro-don (viande hachée et légumes
hachés sur le riz)

Gyozas (raviolis japonais)

Osumashi (soupe claire)

Chofu (gâteau à base de mochi et cake)



■ **Mardi 14 octobre/ 18h30 - 22h :**

Le Japon et le monde du travail

Gyudon (bœuf en lamelles sur le riz)

Soupe miso avec légumes de saison

Sunomono (petite salade japonaise)

Ama natto (haricot blanc sucré)

■ **Mardi 18 novembre / 18h30 - 22h :**

Shichi-go-san (fête des enfants) - Koyo gari

Okonomi yaki (Osaka et Hiroshima)

Negi yaki (okonomi yaki à la
ciboulette)

Oshiruko (soupe de haricot rouge
sucré)



■ **Mardi 9 décembre/ 18h30 - 22h :**

Omisoka (fête de fin d'année)

Niku jaga (mijoté de bœuf et pomme de terre)

Potimarron à la japonaise

Soja et tofu frit à la sauce sésame

Uirô (gâteau à base de farine et macha)

Comment ?

Tarif : 45 euros

(inclus: atelier, ingrédients, thé, dégustations, documents et recettes)

Un atelier offert pour 6 participations ou nouvelles personnes envoyées.

Possibilité de privatiser un atelier !

Où ?

Atelier Speak'Eat - Balma

Informations et réservations : contact@speakeat.fr / 06 84 52 42 46