



C'est Bon!
いいね! ニッポン le Japon

2023

LE SALON DES ARTS CULINAIRES JAPONAIS
Gastronomie, Arts de la table et Tourisme



C'est Bon! le Japon

Après 3 ans d'absence, le plus grand salon
sur la culture culinaire et le tourisme au Japon
est de retour !

0

Après le succès du dernier salon de 2019
qui a accueilli plus de 15 000 visiteurs,
la 9e édition se déroulera du **17 au 19 février 2023**

0

0



Venez à la rencontre de plus de
**60 acteurs de la gastronomie, des arts de la table,
et du tourisme japonais.**

0

Une réelle invitation au voyage
à travers un programme dédié aux arts de la table
et à la cuisine japonaise washoku 和食
avec des exposants investis et rassemblés autour
d'un même pays.





thème de cette année

Edo et Ninja

Voyagez avec nous
à l'époque des
samourais et ninjas!

Découvrez l'ère EDO à travers
des
animations autour de ninjas.

0

Petits et grands pourront être pris
en photo avec des ninjas.



Gastronomie

La texture fondante du bœuf wagyu japonais,

l'umami des sushi de poissons issus de la technique de pêche Ikejime.

Avez-vous déjà goûté à ces saveurs si uniques ?



Saké

Le saké japonais de WAKAZE produit localement en France, celui de Dassai dont même Robuchon était tombé sous le charme. Découvrez la bouteille qui va changer votre vision du saké!



MAISON
GHIBLI

Lifestyle Arts de la Table

La première bouteille Thermos pour les boissons gazeuses !
Convient aussi pour de la bière.
La boutique officielle de la Maison Ghibli sera aussi de la partie.



Stéphane Ferrandez

conteur et performeur de rakugo

lauréat 2009 de la Villa Kujoyama. Ethnologue de formation, il collecte et raconte les histoires du monde entier avec une prédilection pour l'Afrique, l'Asie et le Brésil.

Les membres de la Cie Balabolka diffusent cet art de la parole japonais à travers 6 spectacles entre l'Europe, le Japon et le Canada depuis une douzaine d'années.



NIKA TAIKO

groupe professionnel de percussions japonaises

Mêlant des rythmiques traditionnelles et des créations contemporaines originales, NIKA TAIKO développe son propre répertoire et attache une importance particulière à la précision et à l'esthétique des mouvements.

Proche d'un art martial, le travail technique sur les appuis, la détente et la fluidité des gestes apporte les nuances, la finesse et la grande puissance du son du taiko.



Le duo Lyodji

Maud et Hajimé se sont rencontrés à Disneyland Paris lorsqu'ils étaient acrobates aériens sur le spectacle "Tarzan".

Ils décidèrent de se former ensemble aux portés acrobatique. Après une intense formation, ils commencèrent à performer aux 4 coins du monde avec leur numéro de "Main à Main". Le duo LYODJI était né.



Cérémonies de Kagami-biraki

(ouverture rituelle d'un fût à saké)

Considéré comme sacré, le saké fabriqué à partir de riz a longtemps été offert aux dieux lors de divers rituels. Une fois la prière terminée il est coutume que le couvercle soit ouvert et que le saké soit servi aux personnes y assistant afin de prier pour leur accomplissement. Du saké Dassai sera servi pour l'évènement.

Animations

RESTAURATION

La Maison du Mochi

Pâtisserie Mayu desserts au matcha

TAIYAKI Paris

Togetsuen daifukus

Gili Gili onigiris

BON APPETIT JAPON ! By East wagyudon

Mog Mog Curry

Mog Mog Yatai

Poissonnerie **Ebisu**

Okami no enkai ramen

SAKÉS

DASSAI

WAKAZE

Epiq - L'Épicurieux amazake

EPICERIE

Otafuku sauce pour Okonomiyaki,

dégustation de Okonomiyaki et

Takoyaki

KEWPIE mayonnaise

Umami Soup soupe d'algues

déshydratées

HANSUKE SHOUTEN champignons

shiitakés

La Maison du KOJI

MONSIEUR SUZU tofu

KAMEYA FOODS wasabi

THÉS

Thé **SAYAMA**

Thé **HENTA**

Bowcha thé japonais bio

LIFESTYLE

Maison Ghibli

EDO Le Furoshiki

My Kelys

Japarisienne bijoux

La Luz

Aquaphyte kokedama

DISTRIBUTEURS

UMAMI

Takumi Flavours

Mon Panier d'Asie

Japan Mall

Nippon Travel Agency

Mog Mog Riz

Département du Ibaraki Département

du Hyogo Département de Hiroshima

huître

TOURISME

Office national du

tourisme japonais

JR East

Kintetsu Railway

Odakyu Electric Railway

CLAIR Paris

ARTS DE LA TABLE

Lisa maïofiss Céramiques

Tiger

Marché de la vaisselle japonaise

Exposants

WAKAZE, brasserie de saké
implantée en région parisienne
Epiq - L'Épicurieux amazake

17 février

16h30 Concours de **thé japonais**

18h Conférence sur le koji par **La maison du KOJI**

18 février

12h00 **Conférence sur les Ninjas** par le professeur Yuji Yamada, professeur d'histoire responsable du centre international d'études sur les ninjas de l'université de Mie.

Mie est une région où de nombreux ninjas ont existé, et le Centre international de recherche sur les ninjas est situé au sein de l'université de Mie. Comment étaient réellement les ninjas ? Dans quel but, quels vêtements ils portaient, ce qu'ils mangeaient et quels biens ils possédaient, seront abordés par le professeur Yuji Yamada sur la base des derniers résultats de la recherche.

13h30 **Performance de Ninjas** par Duo Lyodji, séance photo avec des Ninjas.

15h **Performance de Ninjas** par Duo Lyodji, séance photo avec des Ninjas.

16h Spectacle de **tambours japonais**

17h **Cérémonie de Kagami-biraki** (ouverture rituelle d'un fût à saké)

17h45 **Dance de Yosakoi**

19 février

11h30 Spectacle de **tambours japonais** par Nika Taiko.

13h30 **Performance de Ninjas** par Duo Lyodji, séance photo avec des Ninjas.

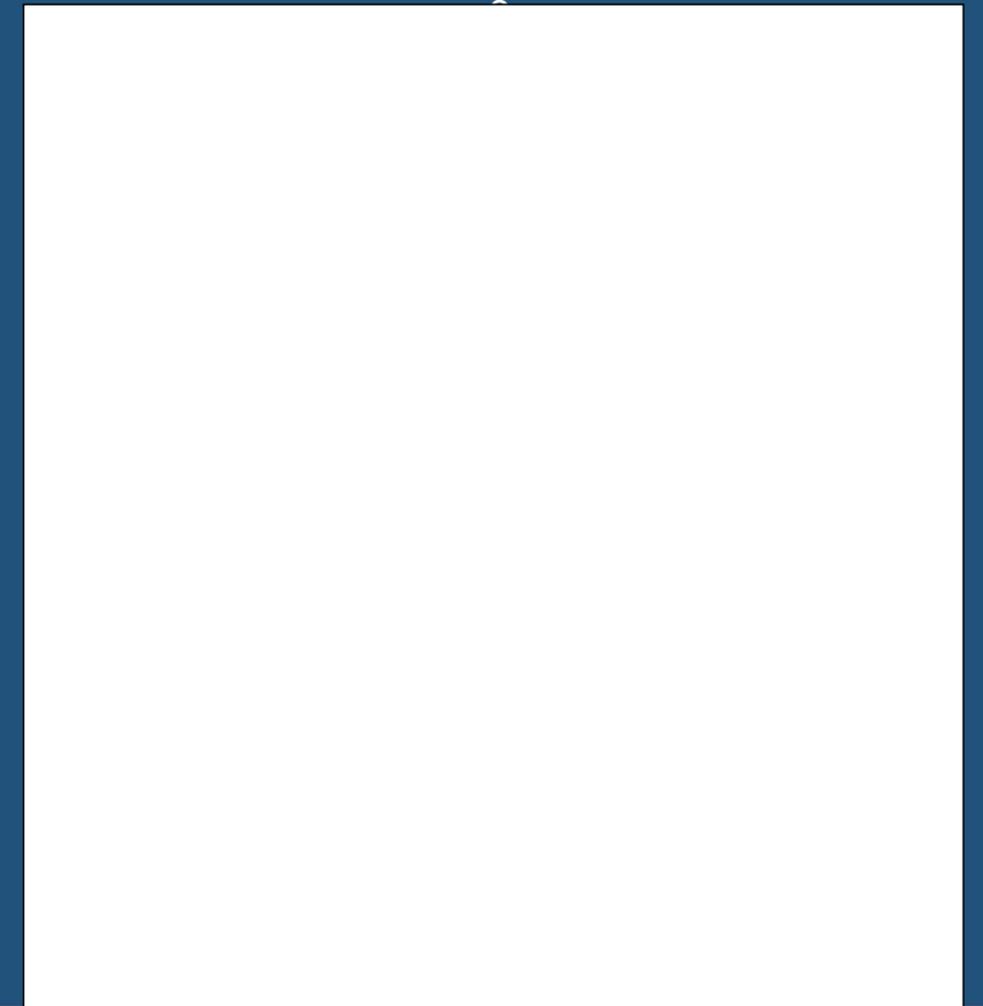
15h **Performance de Ninjas** par Duo Lyodji, séance photo avec des Ninjas.

16h **Le rakugo** (art traditionnel japonais du conte humoristique)

Stéphane Ferrandez, l'unique conteur française formé par des maîtres japonais, se produira sur scène pour conter une histoire autour de la nourriture japonaise.

Programme de la scène implantée en région parisienne
WAKAZE, brasserie de saké
Epiq - L'Épicurieux amazake

INFORMATIONS PRATIQUES



06 61 05 00 61

0

0

Événement organisé par