



Washoku
World Challenge
The 9th Competition

COMMUNIQUÉ PRESSE

03-Février-2022

WASHOKU WORLD CHALLENGE

The 9th Competition

WASHOKU WORLD CHALLENGE ANNONCE LES SIX FINALISTES DE SA 9IÈME EDITION.

CHAQUE FINALISTE RECEVRA UNE LEÇON SPÉCIALE EN LIGNE AVEC UN GRAND CHEF JAPONAIS. LES SIX LEÇONS SERONT DIFFUSÉES EN DIRECT POUR LE PUBLIC INTERNATIONAL

Le concours international de cuisine japonaise « Washoku World Challenge » organisé par le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche du Japon est ravi d'annoncer les six finalistes de sa 9ième édition :

M. Wing Chun Wilson CHAN	KIYOI Inc., U.S.A.
M. Mike CHU Pui Hei	MIZUTANI at ALVA HOTEL BY ROYAL, Hong Kong
M. Evandro Hidetoshi KAWANAMI	YUNAGI EDOMAE-ZUSHI, Brésil
Mlle. LEE Hyeon Jeong	NAKAMURA ACADEMY, Corée du Sud
M. Paride PASETTI	MARU, Royaume-Uni
M. YANG Peishih	TSUKIYOIWA, Taiwan

En réponse à la pandémie de Covid-19, le tournoi final, qui devait se tenir à Tokyo, a été annulé. À sa place, les six finalistes auront l'opportunité d'assister à une leçon spéciale en ligne avec un grand chef japonais. Ils recevront des conseils sur les recettes et les plats qu'ils ont soumis lors de la série de projections de vidéo lors de la première étape du concours. Les plats présentés par les finalistes 2021 sont les suivants :



Aki no Fukiyose Takiawase (Plat mijoté d'automne)

Mr. Wing Chun Wilson CHAN - KIYOI Inc., U.S.A.



Ormeaux et aubergines frits mijotés dans un bouillon japonais

Mr. Mike CHU Pui Hei - MIZUTANI at ALVA HOTEL BY ROYAL, Hong Kong



Sashimi Moriawase (assortiment de Sashimi)

Mr. Evandro Hidetoshi KAWANAMI - YUNAGI EDOMAE-ZUSHI, Brésil



Souple claire à la dorade et au riz rouge, façon galette de riz en pétale)

Ms. LEE Hyeon Jeong - ancienne assistante de l'école de cuisine, Corée du Sud



Rougets et Kabu suimono (Soupe claire au rouget et au navet)

Mr. Paride PASETTI - MARU, Royaume-Uni



Soupe à l'anguille de mer enrobée de kudzu

Mr. YANG Peishih - TSUKIYOIWA, Taiwan

Les commentaires du juge en chef, M. Yoshihiro MURATA, ont été filmés et peuvent être visionnés [ici](#). Un film d'accompagnement contenant des photos des finalistes et de leurs créations culinaires, ainsi que des commentaires sur chacun des plats des juges, est disponible [ici](#).

Les six finalistes bénéficieront désormais d'une leçon spéciale en ligne avec l'un des trois meilleurs chefs japonais : juge en chef, **M. Yoshihiro MURATA** (propriétaire et chef de Kikunoi, président de l'Académie culinaire japonaise et ambassadeur de bonne volonté de la cuisine japonaise*), **M. Hideaki MATSUO** (propriétaire et chef de la cuisine japonaise Kashiwaya à Osaka et ambassadeur de bonne volonté de la cuisine japonaise*), et **M. Kimio NONAGA** (propriétaire de troisième génération et chef de Nihonbashi Yukari à Tokyo et ambassadeur de bonne volonté de la cuisine japonaise*).

Ces cours spéciaux en ligne offriront à chaque finaliste une occasion exceptionnelle de recevoir les conseils d'un grand chef japonais. De plus, et pour la première fois dans l'histoire du concours, ces leçons spéciales en ligne seront diffusées en direct et ouvertes au public du monde entier. Elles seront accessibles gratuitement en ligne en direct ou à la demande sur [la chaîne YouTube du Washoku World Challenge](#). Le programme des cours est le suivant :

Date et heure de la diffusion en direct:	Chef	Finalistes
Lundi 7 Février 05:00-06:30am (CET) 13 :00-14:30pm (JST)	M. Hideaki MATSUO	M. Mike CHU Pui Hei
Lundi 7 Février 08:00-09:30am (CET) 16:00-17:30pm (JST)	M. Hideaki MATSUO	M. Paride PASETTI
Jeudi 17 Février 06:30-08:00 (CET) 14:30-16:00 (JST)	M. Yoshihiro MURATA	M. Wing Chun Wilson CHAN
Jeudi 17 Février 10:00-11:30am (CET) 18:00-19:30pm (JST)	M. Yoshihiro MURATA	M. Evandro Hidetoshi KAWANAMI
Dimanche 20 Février 05:00-06:30am (CET) 13 :00-14:30pm (JST)	M. Kimio NONAGA	Mlle. LEE Hyeon Jeong
Dimanche 20 Février 08:00-09:30am (CET) 16:00-17:30pm (JST)	M. Kimio NONAGA	M. YANG Peishih

Pour plus d'informations sur le Washoku World Challenge, cliquez [ici](#) ou suivez-nous : [@WashokuWorldChallenge](#) sur **Facebook**, **Instagram** et **YouTube**.

** Les ambassadeurs de bonne volonté de la cuisine japonaise sont nommés par le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche et ont pour rôle d'aider à communiquer le plaisir et la passion liés à la cuisine et à l'alimentation japonaise à la fois au Japon et à l'étranger.*