



La Mission du Japon auprès de l'Union européenne et
l'Ambassade du Japon en Belgique présentent



Bon Appétit JAPON 2024

Le 11 mars 2011, l'Est du Japon a été frappé par un grand tremblement de terre.

13 années se sont écoulées depuis lors et nous avons accompli beaucoup de travaux de reconstruction dans les zones touchées. L'année dernière, l'UE a également levé ses mesures d'importation sur les produits alimentaires japonais.

À l'occasion du **13^e anniversaire** du grand tremblement de terre ayant frappé l'Est du Japon, cette réception propose de nouvelles rencontres avec de délicieux et magnifiques produits alimentaires et fruits de mer japonais, en particulier provenant de la région de Tohoku/Fukushima.

Vous pourrez découvrir de nouveaux ingrédients pour la première fois ou apprécier de nouveaux aspects d'ingrédients que vous connaissez déjà. Nos chefs et pâtisseries travaillant à Bruxelles vous attendent avec leurs chefs-d'œuvre !



Menu du dîner de travail au sommet du G7 à Hiroshima © Ministry of Foreign Affairs of Japan



Lundi 11 mars 2024



18h – 20h



Hôtel Renaissance Bruxelles
Rue du Parnasse, 19
1050, Bruxelles, Belgique

Nos "Spécialités"



Les fruits de mer

Il n'y a pas que les sushis ! Mijotés dans une marmite, grillés sur du charbon de bois ou frits comme tempura, les fruits de mer peuvent être préparés de multiples façons au Japon. Essayez aussi nos coquilles Saint-Jacques, un aliment nutritif riche en vitamine B12, en acides gras oméga-3 et en zinc.



Wagyu

Le Wagyu est la viande la plus prisée du Japon, dont le goût et la qualité sont remarquables. Tendre et savoureuse, la viande fond dans la bouche. Cette texture unique a un attrait particulier qu'aucune autre viande ne peut égaler. Vivez une expérience gastronomique qui vous mènera au summum du luxe.



Sake

Les Sakés japonais offrent une grande variété de saveurs, qui dépendent en grande partie du degré de polissage du riz avant brassage, de la date de mise en bouteille et de la durée de maturation du Saké. Trouvez votre préféré !

Mot de bienvenue des organisateurs

Nous avons le plaisir de partager avec vous notre délicieuse cuisine japonaise et nos ingrédients qui peuvent également être utilisés dans de nombreux plats non japonais. J'espère que vous saisissez l'occasion de cette réception et que vous apprécierez votre rencontre avec de nouveaux produits !



Razutoshi Aikawa

Ambassadeur Extraordinaire et Plénipotentiaire,
Mission du Japon auprès de l'Union européenne
[https://www.eu.emb-japan.go.jp/itprtop_en/
index.html](https://www.eu.emb-japan.go.jp/itprtop_en/index.html)



Masahiro Mikami

Ambassadeur Extraordinaire et Plénipotentiaire,
Ambassade du Japon en Belgique
[https://www.be.emb-japan.go.jp/itprtop_en/
index.html](https://www.be.emb-japan.go.jp/itprtop_en/index.html)

Liste des exposants



Nourriture



Coquilles Saint-Jacques, Wagyu

Chef Arima

M. Arima est le chef cuisinier officiel de l'ambassadeur Aikawa. Avec plus de 25 ans d'expérience, il est spécialisé dans la cuisine japonaise, y compris les sushis.

URL : https://www.eu.emb-japan.go.jp/itprtop_en/index.html



Riz, tofu, kaki

Chef Ishii

M. Ishii est le chef cuisinier officiel de l'ambassadeur Mikami. Avec plus de 30 ans d'expérience dans la cuisine japonaise authentique, il est spécialisé dans la cuisine japonaise classique et inventive.

URL : https://www.be.emb-japan.go.jp/itprtop_ja/index.html



ENISHI
by TOSHIRO

Coquilles Saint-Jacques à la française

ENISHI by TOSHIRO

Le chef Toshiro Fujii met à l'honneur les meilleurs produits et vous propose une cuisine gastronomique française qui garde des inspirations japonaises. Après avoir cuisiné pour L'Air du Temps et les restaurants SAN, le chef ouvre son propre établissement à Waterloo.

URL : <https://enishi.be/>



Sushi, Sashimi

Hokkai Suisan

Hokkai Suisan propose de délicieuses spécialités japonaises à base de poisson à cuisiner chez soi. Nous sélectionnons les meilleurs ingrédients et fabriquons de délicieux produits pour un usage quotidien. Facile, rapide, original et savoureux.

URL : <https://www.hokkai.com/>



Riz, tofu, kaki

J-Next

J-Next devient un pont entre le Japon et l'Europe. Nous importons le meilleur bœuf Wagyu dans l'UE et diffusons la culture japonaise et l'excellence culinaire. Nous organisons «Fêtes du Japon» en avril 2024. Veuillez consulter notre site web.

Fêtes du Japon URL : <https://www.japanfes.be/>



Soupe dashi

Nonbe Daigaku

Nonbe Daigaku propose une cuisine japonaise authentique et son chef, M. Suetsugu, qui travaille en Belgique depuis 1977, a été nommé ambassadeur Goodwill pour la cuisine japonaise et ambassadeur Cool Japan.

URL : <https://www.nonbedaigaku.be/>



Sushi

Yamayu Santatsu

Le Yamayu Santatsu sert une fabuleuse cuisine japonaise comprenant des sushis, des sashimis, des makimono, des soupes et bien d'autres plats japonais. Tous les plats sont préparés avec des ingrédients frais et de qualité

URL : <https://yamayu.be/>



Dessert Matcha
& Miso

Yasushi Sasaki

Yasushi Sasaki est la seule confiserie de Belgique dirigée par un Japonais. La boutique propose des confiseries occidentales fabriquées dans une perspective japonaise et à partir d'ingrédients japonais.

URL : <https://www.patisserie-sasaki.be/>



Coquilles Saint-Jacques au curry
et riz

Yoka Tomo

Yoka Tomo propose une carte de plats japonais traditionnels, en particulier de la région de Kyushu, dans le sud du Japon, ainsi que du saké, du shochu (spiritueux japonais), de la bière et des vins naturels pour accompagner les plats.

URL : <https://yokatomo.brussels/en>

Boissons



Thé japonais

Eden

Spécialisés dans les thés verts japonais, nous travaillons avec des producteurs de Kyoto, Shizuoka et Kyushu. Nous importons des céramiques et rendons visite à des artisans à Gifu, Shiga, Aichi, Kyoto et Arita. Nos cafés, tous en pur arabica, sont torréfiés sur place.

Adresse : Rue du Page 27, 1050 Ixelles



Saké japonais

Kanpai

Kanpai ! Le mot japonais signifiant «acclamations» donne souvent le coup d'envoi d'une soirée fantastique entre amis, famille ou collègues, accompagnée d'une bonne bouteille de saké bien sûr. Kanpai vise à recréer ce sentiment de convivialité.

URL : <https://www.kanpai.eu/index-en.asp>



Saké japonais

Kuratje

Kuratje est un nouvel importateur de saké aux Pays-Bas. Le propriétaire, originaire de la région de Tohoku, est un sommelier de saké certifié qui a travaillé dans une brasserie de saké. Outre le saké, nous présentons également les charmes de la culture japonaise.

URL : <https://www.kuratje.com/>



Saké japonais

Oh! My Sake

Oh ! My Saké sélectionne et importe des boissons japonaises authentiques directement auprès des producteurs. Nous proposons nos services à la gastronomie de haut niveau ainsi qu'aux meilleurs restaurants japonais, asiatiques, de fusion et aux bistrots.

URL : <https://ohmysake.com/en>



Bière

Uijin Yuzu Blond

La Uijin Yuzu Blond est brassée en Belgique en utilisant des écorces de yuzu soigneusement sélectionnées dans la préfecture de Kochi dans un processus de houblonnage à sec. Vous pouvez la déguster avec divers mets japonais.

URL : <https://www.riobrewing.jp/#beer>

Autres



Stand d'exposition

Kitoku Shinryo/Foodex

Kitoku Shinryo est un grossiste en riz japonais qui a plus de 140 ans d'histoire et qui exporte du riz japonais délicieux vers le groupe FOODEX, sur le marché de l'UE. Le groupe FOODEX fournit plus de 2 500 articles japonais qui sont régulièrement mis à jour.

URL : <https://www.kitoku-shinryo.co.jp/ja/index.html>



Stand d'exposition

Japan National Tourism Organization (JNTO)

Que vous visitiez le Japon pour la première fois ou que vous y soyez déjà allé, nous vous fournirons des informations appropriées.

URL : <https://www.japan.travel/fr/fr/>



ULB UNIVERSITÉ
LIBRE
DE BRUXELLES
Takoyaki, snacks,
etc.

Tagawa

Tagawa, votre magasin d'alimentation japonaise à Bruxelles, vous propose des produits soigneusement sélectionnés, notamment des sushis frais et des repas bento. Aujourd'hui, avec les étudiants des cours de japonais de l'ULB, nous vous proposons un menu qui peut facilement être dégusté à la maison...

URL : <https://www.tagawa.eu/>