

SAVEURS DU JAPON

Démonstration et dégustation



Sushi
par le chef du restaurant **MIKADO**
et
Thés japonais
par **Ritsuko UCHIYAMA**

Samedi 22 MAI 2010
13h - 15h

Restaurant **MIKADO**
399, Laurier Ouest

Coût : 20\$ par personne
RSVP au plus tard le 21 mai 2010 au **514.523.1047**

Le restaurant **Mikado** de la rue Laurier vous ouvre ses portes pour une expérience sensorielle inoubliable. Fier du succès de son activité «Saveurs du Tibet» de l'an dernier, le **Festival Accès Asie** vous convie cette année à découvrir les «**Saveurs du Japon**». Voilà une occasion agréable et unique de faire une incursion dans cette culture qui valorise la fraîcheur et les saveurs.

Pour cette occasion, vous assisterez à une démonstration de l'art délicat et raffiné de la confection et de la présentation des sushi. Vous serez ensuite invités à en goûter quelques morceaux.

En complément de cette dégustation, **Ritsuko Uchiyama** offrira un éventail de thés qu'elle propose dans sa boutique **R.Uchiyama, collection du Japon**, comme le thé vert régulier «sencha» ou le «matcha», une poudre verte utilisée dans la traditionnelle cérémonie du thé.

«Lorsque le thé est fait avec l'eau tirée des profondeurs de l'esprit dont le fond dépasse la mesure, nous avons vraiment ce que l'on appelle le cha-no-yu.» – Tyotomi Hideyoshi, 14^e siècle

Restaurant Mikado

Depuis 1987, le propriétaire **Kimio Nguyen** fait découvrir au public montréalais le raffinement de l'art de la cuisine japonaise. La philosophie du restaurant **Mikado** repose sur trois éléments fondamentaux : *créativité*, *simplicité* et *équilibre*. La *créativité* pour surprendre par des plats originaux; la *simplicité* pour permettre de jouir de toutes les saveurs dans leur intégralité; et l'*équilibre* pour associer avec justesse les polarités de goûts, de textures, d'ingrédients et de couleurs.

« *La cuisine japonaise est un art où l'on attache beaucoup d'importance à la fraîcheur et à la qualité des produits, à leur apprêt et à la présentation. La nourriture doit être aussi agréable à regarder qu'à déguster et ainsi éveiller tous les sens.* »

www.mikadomontreal.com

Ritsuko UCHIYAMA

Ritsuko Uchiyama a grandi sur la rivière Tenryu au Japon où son père cultivait et vendait le thé. Cette enfance passée à travailler pour l'entreprise familiale l'a marquée au point de dédier sa vie à cette plante.

Aujourd'hui, la qualité des thés **R.Uchiyama** est reconnue partout. Les docteurs Béliveau et Gingras en font d'ailleurs mention dans leur livre *Les Aliments contre le cancer*.

Dans sa boutique **R.Uchiyama, collection du Japon**, **Ritsuko Uchiyama** se consacre également à la vente d'objets culturels japonais. On y trouve entre autres des articles de calligraphie, des théières, des kimonos, des boîtes pour *bentō*, des tatamis et de l'art floral appelé *ikebana*.

www.collectiondujapon.com

Cha-no-yu ou la cérémonie du thé japonais

La **cérémonie du thé**, de par son caractère spirituel immuable, célèbre l'harmonie, le respect, la pureté et la tranquillité d'esprit.

C'est une expérience mystique à chaque fois unique.

Au cours du 12^e siècle, les moines bouddhistes japonais ont commencé peu à peu à préparer un thé à partir d'une poudre verte (*matcha*). Ils faisaient alors de ce moment une sorte de rituel qui incitait au calme et à la méditation. Cette cérémonie appelée **Cha-no-yu** (littéralement : eau chaude pour le thé), aboutit finalement à la cour de l'empereur où elle fut raffinée par un maître du thé.