

Agenda



Atelier : Cuisinez avec les condiments japonais !

Tout d'abord, nous prendrons le temps de vous présenter l'entreprise et les différents produits qui sont fermentés sur place.

Une petite visite vous permettra de mieux appréhender leurs différentes étapes de production.

Puis, en cuisine ! Au sein de la gamme, on trouve du saké de cuisine, du mirin, du vinaigre de riz, de la sauce soja (shoyu), du miso... Chacun est fabriqué à partir de matières premières françaises et fermenté sur place.

Nous passerons ainsi en revue les principaux condiments liquides et solides, connus et inconnus avant de nous atteler à quelques préparations : marinades, déglacage, assaisonnement, sauces ... toutes les excuses sont bonnes pour s'approprier ces produits et en saisir le rôle.

C'est un atelier qui se veut interactif et convivial où chacun peut mettre la main à la patte comme il l'entend.

Enfin, nous goûterons ensemble les mets réalisés façon donburi.

Vous repartirez de cet atelier avec de nouvelles connaissances et de belles recettes à refaire chez vous !

C'est un atelier d'initiation -ouvert à tous.tes- pour découvrir les condiments japonais fermentés, leur usage simple et apporter de nouvelles saveurs dans la cuisine du quotidien.

Au terme de l'atelier, vous aurez accès à la petite boutique de la fabrique, seul lieu où sont présentés tous les produits

KURA.Samedi 30 Mai 2026, de 10h à 12h

Adresse : Brasserie Kura de Bourgogne, 71800

VARENNES-SOUS-DUN

Tél : 09 85 10 43 85

Email : developpement@kuradebourgogne.fr

Site internet : <https://www.kuradebourgogne.com/>