

Agenda



Atelier "Réalisez votre miso"

Bienvenue dans l'univers fascinant de KURA pour une escapade au pays du soleil levant

Située aux portes de la Bourgogne, KURA est un haut lieu de fermentation : outre la bière, le saké, la sauce soja, on y trouve une large gamme de misos. Ce condiment traditionnel japonais se présente sous forme de pâte, fermenté, riche en probiotiques et acides aminés, il stimule le système digestif et immunitaire et donne du goût à tout ce qu'il touche !

Tout d'abord, nous prendrons le temps de vous présenter KURA et les différents produits travaillés sur place.

Puis, place au miso ! Tous les misos de la gammes sont produits à partir de matières premières françaises.

D'ailleurs, vous constaterez avec le guide qu'« il y a autant de misos que de fromages en France ».

Une petite dégustation vous permettra sans doute de vérifier ces propos.

Lors de cet atelier, vous apprendrez à réaliser votre propre miso à partir des ingrédients de base : le kôji, c'est-à-dire du riz fermenté pendant 48h (au préalable), une légumineuse bio (soja, pois chiche ou autres selon disponibilités) et du sel brut du Guérande.

Vous quitterez la brasserie avec les principes de base pour fermenter du miso, des idées d'utilisation, et un seau de 2kg à faire patienter chez vous ! Vous pouvez également venir avec votre propre contenant (bocal de 3L minimum).

Il vous faudra le laisser fermenter tranquillement à température ambiante pendant minimum 4-5 mois avant utilisation. Une fois fermenté, le miso se conserve plusieurs années.

Idéal pour cuisiner, agrémenter vos sauces ou faire vos soupes, on vous donnera tous les conseils pour entretenir votre miso et également de belles recettes à refaire chez vous.

Au terme de l'atelier, une petite dégustation des condiments réalisés sur place vous donnera peut-être des idées pour vos confections à venir.

Vous aurez ensuite accès à la petite boutique de la brasserie!

Le 03/10/2026 de 10h30 à 12h00

Adresse : Brasserie Kura de Bourgogne, 71800
VARENNES-SOUS-DUN

Tél : 09 85 10 43 85

Mobile : 06 43 18 76 79

Email : mari-vaux@hotmail.fr

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