

La cuisine de Kinya

à la découverte du potager
et de la cuisine japonaise...



VILLE DE
Nantes

Ateliers participatifs
Récolte du potager et cuisine traditionnelle japonaise

Samedi 6 et dimanche 7 octobre
11h-18h - gratuit

Plage verte du Jardin des Plantes

ALL●NANTES 02 40 41 9000

www.nantes.fr



La cuisine de Kinya

2012, CUISINE & JARDIN touche à sa fin...

Pour clôturer l'événement, **Kinya Maruyama** revient les **6 et 7 octobre au Jardin des plantes**. Après les installations créées en 2011, l'artiste a imaginé, avec le maraîcher Olivier Durand, un potager et une rizière, installés depuis le printemps sur la plage verte du Jardin des Plantes. Le public est invité pendant deux jours à cueillir les plantes cultivées dans le jardin, préparer et déguster des plats de la gastronomie quotidienne japonaise.

Programme 6 et 7 octobre 11h-18h

Récolte du potager japonais
et de la rizière

Démonstrations de préparations traditionnelles
à base de légumes et de riz

Dégustations de plats japonais:
Tsukemono, Onigiri, Mochi, Azuki et Soupe Miso

Personnalisation d'un bandana
avec des tampons dessinés par l'artiste

Découverte des installations
de Kinya Maruyama dans le Jardin des Plantes

Exposition d'art floral japonais Ikebana

Démonstration de Furoshiki, emballage en tissus

Dégustation de thé

Lectures : la cuisine japonaise,
un art de vivre !

Rencontre avec des associations
franco-japonaises

La Cuisine de Kinya bénéficie de l'aide précieuse :

des étudiants du Lycée des métiers de l'hôtellerie Nicolas Appert, du lycée d'enseignement agricole Jules Rieffel et du lycée horticole du Grand Blottereau, des associations Atlantique Japon et Jeunesse France Japon, des écoles d'art floral japonais Sogetsu et Ohara, de Ladyseuse de mots de Nishikidori Market, des chefs nantais Nicolas Guiet, Ludovic Pouzelgues et Sébastien Dugast et du maraîcher Olivier Durand

