

Genève, le 15 novembre 2016

Chers membres,

L'Association Suisse-Japon a le plaisir de vous convier à son dîner de fin d'année le

**jeudi 1er décembre à 19h
au restaurant Izakaya Kakinuma 2**

Rue de Villereuse 6, 1207 Genève
tél 022 736 76 80
TPG tram 12 Villereuse - Parking Villereuse

Cette année, l'Association Suisse-Japon reprendra son ancienne coutume de la fin d'année en organisant une « Sukiyaki Party ». Sukiyaki est une fondue japonaise à la viande de boeuf, un plat très populaire au Japon, notamment lors d'une réunion de famille ou entre amis.

Le chef de Kakinuma 2, Monsieur Takayuki Morita, concoctera un menu Sukiyaki spécial pour l'Association Suisse-Japon.

Le menu comprendra : amuse-bouches, entrée, Sukiyaki, riz, légumes marinés, soupe miso, thé vert, dessert (menu enfant et menu végétarien sur demande).

L'apéritif est offert par l'Association Suisse-Japon.

Prix (boissons durant le repas non-comprises) : Membre Frs 70.- / Non-Membre Frs 80.-

L'encaissement sera effectué en espèces lors de votre arrivée au restaurant.

Nombre de places limité à 50.

Nous vous remercions de bien vouloir vous inscrire **avant le 25 novembre** par email à info@suisse-japon.ch, par téléphone (messagerie vocale) ou par sms au **079 419 89 66** en précisant votre nom et prénom, le numéro de téléphone, l'adresse e-mail et le nombre de places, les noms des personnes qui vous accompagnent.

En espérant vous accueillir nombreux à ce dîner, nous vous adressons, chers membres, nos meilleures salutations.

Association Suisse-Japon

Le Sukiyaki est une recette créée au moment où la culture occidentale a été introduite au Japon. Traditionnellement il n'existait au Japon quasiment aucune coutume de consommation de viande de mammifère. En particulier pendant la période d'Edo, manger de la viande était considéré comme impur et tabou. Cette nouvelle coutume se transmet par les premiers résidents occidentaux, à partir de l'ouverture du port de Yokohama en 1859.

L'apparition du Sukiyaki est l'une des premières manifestations de cette culture de consommation gastronomique de viande de bœuf. Il s'agit d'une recette comprenant essentiellement des tranches minces de viande de bœuf, grillées et cuites dans une marmite à fond plat avec des oignons, des shungiku ou chrysanthèmes comestibles, des champignons shiitake, du tōfu et quelques autres ingrédients. (<http://www.nippon.com/fr/views/b10203/>)