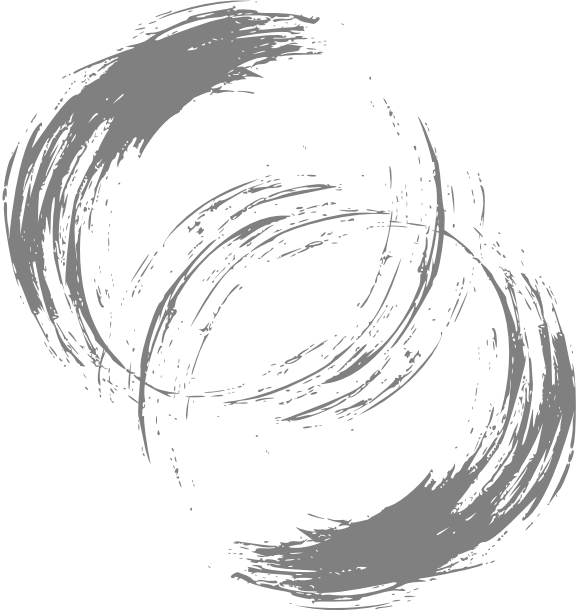
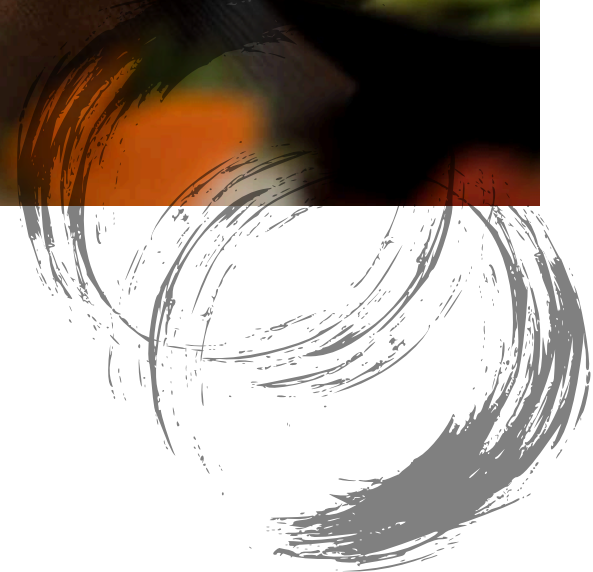
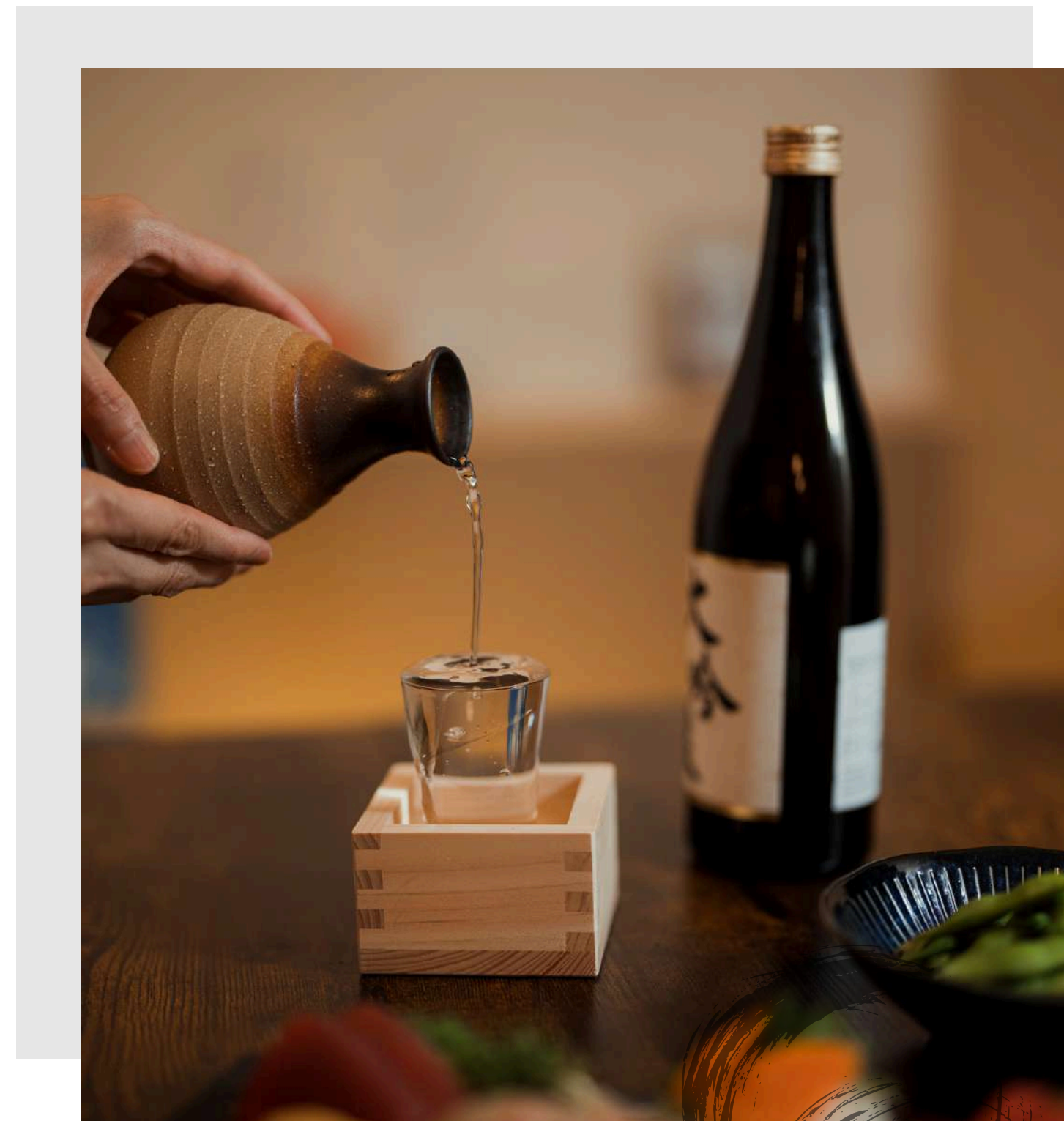


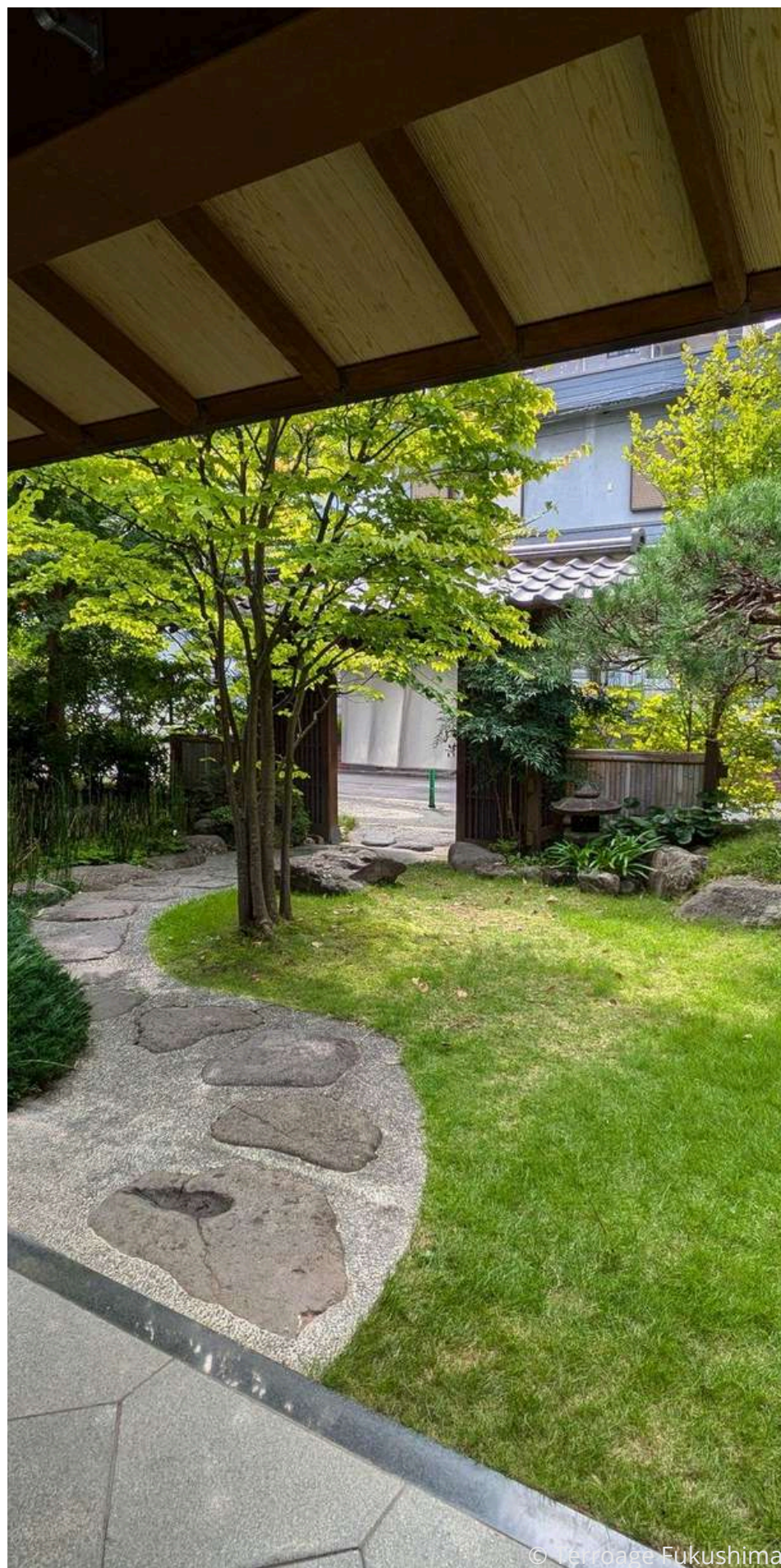


**Promouvoir les sakés et
ingrédients de Fukushima
(Japon) pour revitaliser la
région.**

Terroage Fukushima

テロワージュふくしま





A la découverte des terroirs japonais

L'association Terroage, qui met à l'honneur les trésors cachés de la gastronomie japonaise, souhaite vous faire connaître la cuisine, les sakés et ingrédients culinaires de la région de Fukushima.

Fukushima est une région réputée pour son patrimoine agricole riche et varié, avec ses maisons de sakés centenaires et ses ingrédients typiquement locaux (fruits et légumes, miso,...). Plusieurs brasseurs de saké sont détenteurs de prix, au Japon comme à l'international, et certains chefs rivalisent aisément avec ceux de Tokyo, en créativité, en amour du terroir.

Tous les ans, nous organisons en France et au Japon des évènements qui font voyager les amoureux de la gastronomie japonaise.

Ces évènements sont aussi l'occasion de promouvoir les produits de Fukushima, contribuant ainsi à sa revalorisation économique.



Ces dernières années, Terroage s'est investi dans une série d'actions en France et au Japon : pop-up, dégustations, séminaires... Ces événements ont tous rencontré un vif succès et ont réuni, notamment en France, des amoureux de la culture japonaise.

Quelques exemples :

En janvier 2020, à la Maison de la Culture Japonaise au Japon, nous avons organisé des journées Portes Ouvertes durant deux semaines. Nous y avons présenté des sakés de Fukushima, des maisons Niida et Akebono entre autres, du miso, du thé, du shoyu...

De nombreux séminaires de présentation de sakés de Fukushima en coopération avec le Petit Ballon et son sommelier, Jean-Michel Deluc.

En novembre 2023, nous avons invité à Fukushima une cheffe française, Sylvie Grucker du restaurant "Le Pressoir de Bacchus" avec son époux Gilles Grucker, sommelier, pour leur faire découvrir les richesses culinaires et gastronomiques de la région : de brasseurs de saké aux fermes, nous avons sillonné avec Sylvie et Gilles toute la région. A la suite de ce voyage, en mars de cette année, sur plusieurs semaines, Sylvie a proposé dans son restaurant un menu japonisant, inspiré de son voyage, avec des ingrédients et sakés de la région de Fukushima.

Un franc succès!



Le Projet

L'année prochaine, nous aimerions inviter en France un chef japonais originaire de Fukushima, qui, tout en découvrant notre gastronomie française, serait l'ambassadeur des produits de sa région. Nous l'inviterons en Alsace et à Paris, pour qu'il rencontre des confrères français, qu'ils échangent et qu'ils cuisinent ensemble.

En Alsace, où se célèbre une vieille amitié avec le pays du soleil levant, nous organiserons un événement ciblant les chefs français et de potentiels importateurs/distributeurs de produits japonais (environ 30-40 personnes). Dans un lieu à définir (idéalement un restaurant) avec une cuisine ouverte, le chef japonais pourra préparer, avec l'aide de chefs français, des plats signatures, des finger food, etc., en valorisant les ingrédients de Fukushima dans des recettes franco-japonaises et en proposant des accords mets-sakés.

L'idée : initier un dialogue entre le chef japonais et les chefs français alsaciens, leur faire découvrir des ingrédients japonais relativement méconnus, les inspirer dans leur créativité fusion...

Suivront des séances de dégustation à Paris : là, le chef japonais s'adressera au public, et, dans des lieux fréquentés par les consommateurs amoureux du Japon (épiceries, restaurants japonais...), préparera des mets apéritifs pour accompagner les sakés.

Enfin, nous prévoyons également des activités en partenariat avec des écoles culinaires : le chef pourra parler de son expérience auprès d'étudiants et futurs chefs, en insistant une fois de plus sur les accords mets-sakés.



Onboarding...

Le projet sera soutenu par le **METI** (Ministère de l'Économie Japonais) et de la **JAL** (Japan Airlines).

**Pour favoriser
l'échange culinaire
et l'amitié Franco-
Japonaise**

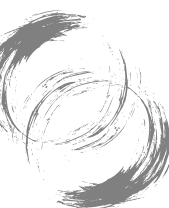
**Pour continuer à faire
vivre l'échange entre
l'Alsace et la région de
Fukushima et la
connaissance des deux
régions**

**Pour soutenir les
agriculteurs et aider
à la revitalisation de
la région de
Fukushima**

Nous vous offrons l'opportunité de prendre part à ce projet par le biais d'un **sponsoring.**

Nous obtiendrons des retombées médiatiques en France et au Japon.

Les entreprises partenaires de l'événement seront bien entendu mises en avant. Leur nom et logo se retrouveront sur les différents supports et canaux de communication liés à l'événement.





Contacts

Véronique GEORGE



+33 6 62 34 90 28



veronique.george@syvision.net

Pierre TUVI



+33 6 03 85 50 43



tuvip@syvision.net

Pierre LE BARS



+33 6 09 90 74 51



pierre.lebars@syvision.net

Terroage Fukushima
テロワージュふくしま

SyVision
INTERNATIONAL BUSINESS DEVELOPMENT