

Le Japon à l'honneur



La quinzaine du Japon en Occitanie, c'est, au lycée, une journée riche en saveurs. Au programme du jeudi 23 novembre : conférence sur la gastronomie japonaise par le consulat du Japon à Marseille, dégustation de sakés, master class avec un chef japonais et dîner de gala.





Le chef Kohei Ohata a conçu le menu du dîner, préparé et servi par les élèves de BTS MHR 2e année



Dans l'après-midi, la saké sommelière Lucie Chatry a mené un atelier de dégustation de sakés, dont certains seront servis au dîner.

