

Conférence

L'évolution du pain au Japon

– de Meiji à Reiwa

Samedi 21 septembre à 15h



Photos la Boulangerie Eric Kayser Japon Co., Ltd.

**Maison de la culture
du Japon à Paris**

Petite salle

101bis, quai Branly 75015 Paris
M° Bir-Hakeim / RER Champ de Mars

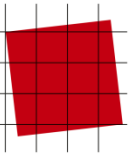
Réservation
à partir du 3 septembre
sur www.mcjp.fr



MCJP.officiel



@MCJP_officie



Conférence

L'évolution du pain au Japon – de Meiji à Reiwa

Samedi 21 septembre à 15h

Petite salle (rez-de-chaussée)

Entrée libre sur réservation (www.mcjp.fr)

Coorganisation EUROPAIN KIMURAYA Co., Ltd.



Avec le concours de la Boulangerie Eric Kayser Japon Co., Ltd.



En français et en japonais avec traduction consécutive en français

Durée : environ 2h

À la question « quel est le pays du bon pain ? », les Japonais répondent sans hésitation « la France ! ». **Shuichiro Kimura**, issu de la famille fondatrice de la boulangerie Kimuraya Sohonten et président de la Boulangerie Eric Kayser Japon, et **Eric Kayser**, boulanger français de renommée internationale, analyseront les raisons du succès du pain au Japon tout en retraçant la longue histoire de cet aliment dans l'archipel. Ils expliqueront comment le pain peut contribuer à resserrer les liens entre nos deux pays. Cette rencontre sera animée par **Eriko Nakamura**, ancienne présentatrice de la télévision japonaise qui vit en France depuis 2001.



Photos (gauche) la Boulangerie Eric Kayser Japon Co., Ltd., (droite) DR

Maison de la culture du Japon à Paris