



MIKETSU-STYLED

- à la rencontre des savoir-faire et des saveurs du Japon

lundi 16 février 2026

14h00 - 18h00

Restaurant ERH - La Maison du Saké
11 rue Tiquetonne 75002 Paris

Réservé aux professionnels/Réservation obligatoire



Inscrire en ligne

Nous avons le plaisir de vous convier à MIKETSU-STYLED
- à la rencontre des savoir-faire et des saveurs du Japon,
une exposition professionnelle dédiée aux arts,
à l'artisanat et à la culture alimentaire japonaise.

Cet évènement mettra en lumière le territoire historique de Miketsukuni,
à travers la participation de 15 entreprises japonaises issues de différentes régions
du Japon (7 producteurs alimentaires locaux et 8 acteurs de l'artisanat de la table),
selectionnées pour l'excellence de leur savoir-faire.

Miketsukuni est un héritage japonais lié à l'approvisionnement
de la cour impériale et à l'excellence des savoir-faire culinaires
et artisanaux, tels que la sélection d'ingrédients d'exception
et la fabrication d'ustensiles dédiés à l'art de la table.

Cet esprit se perpétue aujourd'hui à travers des produits
et des techniques d'une grande qualité.

MIKETSU-STYLED en propose une interprétation contemporaine
pour faire rayonner ces savoir-faire du Japon vers le monde.



À cette occasion, 15 entreprises japonaises présenteront leurs produits :

– 7 producteurs alimentaires locaux



AWAI Co.,Ltd. (Tokushima)

ITOKU FOODS Co.,Ltd. (Hiroshima)

KISHU TAKADA FRUIT FARM Ltd. (Wakayama)

KURODA Co.,Ltd. (Hyogo)

M's (Hyogo)

TAMBA NOSHO Co., Ltd. (Hyogo)

TSUMURA HONTEN, Ltd. (Osaka)

– 8 acteurs de l'artisanat de la table



HIYOSHIYA Co., Ltd. (Kyoto)

IMS Co.,Ltd. (Okayama)

MISUZU HAMONO WORKS (Hyogo)

RAKUNYU Corp. (Kyoto)

SHINROKU Co., Ltd. (Kyoto)

STYLE OF JAPAN,Inc. (Fukui)

TENO Co., Ltd. (Hiroshima)

TSUJI SYOTEN Co.,Ltd.(Kyoto)

Les visiteurs pourront découvrir les produits à travers une présentation centrée sur les matières, les techniques et les usages, et échanger directement avec plusieurs entreprises venues spécialement du Japon, offrant ainsi des opportunités de dialogue et de rendez-vous professionnels.

Des préparations culinaires seront réalisées par le chef **Ryuichi Utsumi** du Restaurant ERH, qui invitera le Chef **Taichi Megurikami** du Pavillon Ledoyen. Pour cette occasion, ils réaliseront un buffet à quatre mains et viendront illustrer la valorisation de ces produits alimentaires.

Cet événement se veut un temps privilégié de rencontre, de découverte et de dialogue professionnel, au croisement de l'artisanat, de la gastronomie et de la culture japonaise contemporaine.

Nous serions honorés de votre présence à cette occasion.

Contact

Pasona Agri-Partners Inc.

contact@pasona-agripartners.fr / 06 70 31 09 96