



PROGRAMME DE FORMATION

Cuisine japonaise Avec Kohei Ohata

Présentation du stage

Mariant subtilement l'art culinaire nippon aux saveurs locales de saison, le chef japonais Kohei Ohata partage avec vous sa passion pour la gastronomie, ses recettes et quelques-uns de ses tours de main. À travers la confection de quatre spécialités salées (gyoza au porc, maki de légumes chez Jinno, maquereau mijoté au miso, kimpira de fenouil) et une sucrée (daifuku mochi aux fraises), vous découvrirez les techniques de base de cette cuisine inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, avant de déguster ensemble un repas complet, qui saura faire voyager vos yeux autant que vos papilles !

Maître de stage

Né à Tokyo où il a travaillé dans un restaurant français, Kohei Ohata a passé plusieurs années dans l'hexagone il y a plus de 10 ans et s'est formé auprès des chefs Sébastien Ledeuil et Patrick Jeffroy. Aujourd'hui chef de cuisine bistro-nomique à Fontvieille, récompensé d'une Assiette Michelin, il y propose une cuisine méditerranéenne élaborée avec des techniques et un raffinement nippons. Il est aussi propriétaire de trois restaurants Mecha Uma à Arles, Aix-en-Provence, où ramens (bouillon de nouilles), wagyu (fromages et viandes), raviolis composent une délicieuse carte 100% streetfood nippone. Il aime enfin beaucoup de plaisir à partager son talent et ses savoirs dans les stages et résidences culinaires.

Objectifs pédagogiques de la semaine

- Élaborer 5 petits plats (4 salés et 1 sucré) de spécialités nippones

ARCHIVE 2025