

ATELIER DE CUISINE NIPPONE AU PROFIT DES ENFANTS À LA DÉCOUVERTE DU SUSHI

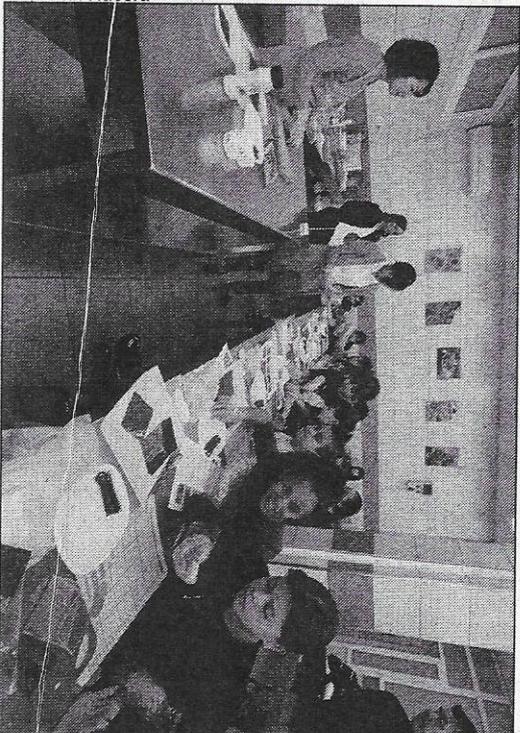
L'ambassade du Japon en Algérie, en collaboration avec l'École de formation culinaire « Benbrim », a organisé, mardi dernier, un atelier de formation au profit d'une vingtaine d'enfants issus du village d'enfants SOS Draria.

L'atelier a mis la lumière sur une spécialité culinaire japonaise, le sushi. Organisée à l'école Benbrim, à Ain Naâdjia (Alger), cette initiative, deuxième du genre après celle de 2019, entre dans le cadre de la promotion des échanges culturels entre les deux pays. Bien que beaucoup s'accordent à dire que les sushis sont l'emblème de la cuisine nippone, leur consommation reste assez occasionnelle au Japon.

La propriétaire de l'école, Mme Benbrim, explique que cette initiative au profit des enfants est à « encourager et à multiplier pour contribuer à leur bien-être et, surtout, leur culture générale ».

Elle affirme que les enfants ont le droit d'apprendre et de se former au même titre que les adultes. « Il ne faut pas négliger cette frange de notre société, car elle représente l'avenir de demain et la continuité de ce que nous avons commencé. Alors, il faut en prendre bien soin »,

Ph.: Nacéra



recommande-t-elle. L'atelier en question a été animé par la cheffe et propriétaire de l'atelier « Roll'n Déco » à Paris, Mme Ayano Yokoyama, qui se dit « ravie et très heureuse de se retrouver en Algérie

pour partager ce moment agréable avec ces enfants et leur apprendre la méthode de préparer un sushi ». « C'est un plat exceptionnel que l'on trouve, en revanche, partout dans le monde. Vous n'aurez aucun

mal à vous en procurer sur place.

Que vous alliez dans un restaurant spécialisé dit sushi-ya ou que vous achetiez vos sushis dans un kombini ou voire dans un grand restaurant même s'ils ne sont pas japonais... c'est à la portée de tout le monde maintenant », souligne-t-elle.

Le sushi est un plat traditionnel japonais, composé d'un riz vinaigré, appelé shari, combiné avec un autre ingrédient appelé neta, qui est habituellement du poisson cru ou des fruits de mer.

Les types de sushi les plus répandus sont les nigirizushi, constitués d'une boule de shari formée à la main, recouverte d'une tranche de neta, les makizushi qui sont des rouleaux de nori renfermant du shari et d'autres ingrédients ou le chirashizushi composé de shari et recouvert de divers accompagnements.

Kafia Ait Allouache