

la lettre du **FJS**

*lettre d'information de l'association franco-japonaise de chimie fine et thérapeutique**

Pour rappel :

le symposium du FJS aura lieu du 1 au 4 octobre 2023 à Nice.

Pensez à vous inscrire et informez de la tenue du symposium autour de vous !



Très français



Eminemment japonais



28th French-Japanese Symposium on Medicinal & Fine Chemistry



Conférenciers invités :

Prof. Thomas Ebbesen (University of Strasbourg)

Dr. Angela Marinetti (CNRS, University Paris-Saclay)

Dr. Gilles Guichard (University of Bordeaux)

Dr. Guillaume Vincent (University of Paris Sud)

Dr. Clotilde Policar (ENS Paris)

Dr. Ruxandra Gref (University of Paris Sud, Orsay)

Dr. Jérôme Starck (Servier)

Dr. Patrick Bernardelli (Sanofi)

Dr. Pascal Benderitter (OncoDesign)

Prof. Minoru Ueda (Université de Tohoku)

Prof. Yoshiji Takemoto (Université de Kyoto)

Pr. Eiichi Nakamura (University of Tokyo)

Prof. Satoshi Ichikawa (Université de Hokkaido)

Prof. Takenori Tomohiro (Université de Toyama)

Dr. Jun Sato (Shionogi & Co., Ltd.)

Dr. Kosuke Takeuchi (Daiichi Sankyo Co., Ltd. & The University of Bonn)

Dr. Tamaki Hoshikawa (Eisai Co., Ltd.)

Dr. Hiroshi Miyazaki (Mitsubishi Tanabe Pharma Corporation)

Dr. Satoru Noji (Japan Tobacco Inc.)

Tous les détails sur le site : <https://fjs2023nice.cnrs.fr>

Lien pour s'inscrire : <https://www.azur-colloque.fr/DR20/inscription/inscription/168/fr>

INSCRIVEZ-VOUS.... PARLEZ-EN AUTOUR DE VOUS

*Consultez notre site <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Contactez-nous : jacq.royer@gmail.com

Cuisine japonaise (1ere partie)

Si tout le monde sait ce que sont les *sushis*, il est moins sûr que le terme *teppanyaki* soit familier à tous. Voici un petit inventaire des plats traditionnels japonais. La liste n'est pas, à coup sûr, exhaustive tant la cuisine japonaise est riche, on remarquera aussi que les emprunts à des cuisines étrangères sont nombreux.

Poissons crus:

Commençons par le plus célèbre parmi les plats japonais : le poisson cru. Celui-ci est présent dans beaucoup de restaurants y compris des restaurants d'autres spécialités. On distingue les *sushis* (une tranche de poisson cru sur une petit boule de riz vinaigré) des *sashimis* (seulement des tranches de poisson). Les *makis* sont une autre variante et sont constitués de petits morceaux de poisson et d'avocat dans un rouleau de riz entouré d'une feuille d'algue séchée. Les poissons classiquement utilisés dans ces mets sont : le saumon, le thon, la daurade... Posés sur un grand bol de riz, les poissons crus (et coquillages parfois) deviennent un *chirashi*. Ces mets semblent simples et sans préparation... mais derrière cette apparente simplicité se cache un savoir-faire ancestral de la découpe du poisson, une fraîcheur des produits indispensable, une hygiène irréprochable...



Sushi



Sashimi



chirashi

Poissons grillés

C'est un plat très apprécié des Japonais, particulièrement avec certains poissons comme l'anguille (*unagi*, un met de choix) mais aussi le maquereau, le saumon, la sardine... Il porte souvent le nom de la sauce qui l'accompagne (*kabayaki* par exemple).



Okonomiyaki et Monjayaki



Voici un autre plat très populaire au Japon : il s'agit d'une sorte de crêpe faite de farine et d'œuf à laquelle est incorporé du chou blanc et qui est cuite sur une plaque chauffante (généralement devant le consommateur ou par lui). On y ajoute différents ingrédients : viande (porc, poulet...), poisson, légumes. L'*okonomiyaki* est une spécialité du Kansai tandis que le *monjayaki* est tokyoïte.

*Consultez notre site <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Contactez-nous : jacq.royer@gmail.com

Yakiniku

Yakiniku signifie littéralement « viande grillée ». D'origine controversée (coréenne ou japonaise ?) ce type de plat groupe les grillades que l'on fait au restaurant sur un braséro ou plaque chauffante devant soi. Majoritairement il s'agit de viande de bœuf, mais aussi de porc, poulet ...



Shabu-shabu* et *sukiyaki



Il s'agit de deux plats similaires inspirés de la fondue chinoise et récemment introduits au Japon. C'est une fondue de viande de bœuf (majoritairement, mais il y a des variantes) dans un bouillon de bœuf et légumes. Une marmite est installée au centre de la table sur un réchaud. Elle contient un bouillon de bœuf dans lequel on introduit des légumes (chou, poireau...) et champignons. Les convives se servent de fines tranches de bœuf qu'ils peuvent faire cuire dans le bouillon.

A suivre ...

Des liens utiles

Notre Association franco-japonaise : <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Bureau français de la JSPS : <http://jsps.unistra.fr>

L'Association des anciens boursiers francophones de la JSPS :

<https://jsps-strasbourg.com/alumni/francophone/>

*Consultez notre site <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Contactez-nous : jacq.royer@gmail.com