

**Het Laatste Nieuws (ed.Eeklo-Deinze)**Date: **09-05-2023**Page: **23**Periodicity: **Daily**

Journalist: -

Circulation: **17742**Audience: **83456**Size: **60 cm²****HET LAATSTE NIEUWS****GENT****Japanse experts
komen voor sake-
proeverijen**

Sake en de Japanse keuken zijn in opmars in ons land, maar weinigen weten wat het juist is. Daarom sloeg de Belgisch sake-importeur Kaori de handen in elkaar met de lokale Japanse overheid. Een Japanse brouwmeester en een sake-expert komen twee weken lang proeverijen, workshops en opleidingen geven in Vlaanderen. In Gent zullen ze op drie plekken neerstrijken: in Chef Yoshi, Zuru Zuru en Cru. De Japans-Braziliaanse Yoshi was jarenlang chef in het tweede beste restaurant van de Stille Oceaan. Een jaar geleden opende hij zijn eigen restaurant op de Oude Houtlei: Chef Yoshi. Op 1 juni komen de experts hier langs voor een proeverij, Yoshi zorgt voor een bijpassend menu. Enkele dagen later, op 3 juni, strijken de experts neer in ramenbar Zuru Zuru in Gent. Chef Nick Hofman bereidt alles zelf, vers en met bioproducten. Op dezelfde dag kan je ook een sake-proeverij volgen in Cru in Gent. Voor elk evenement moet je op voorhand reserveren. (JDHG)