



## Het Laatste Nieuws (ed.Gent)

Date: **09-05-2023**Page: **20**Periodicity: **Daily**

Journalist: -

Circulation: **38850**Audience: **184785**Size: **76 cm<sup>2</sup>****HET LAATSTE NIEUWS**

### Japanse experts komen naar Gent voor sake-proeverijen

Enkele Japanse experts komen eind deze maand naar ons land om de Vlamingen sake te leren drinken. Ze landen onder andere in Gent, op drie plekken, om proeverijen en workshops te geven.

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 uit de Nagano-prefectuur 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 het menu: hoogstaande, niet-alledaagse sushi. Op donderdag 1 juni komen de experts hier langs voor een proeverij.

Enkele dagen later, op zaterdag 3 juni, strijken de experts neer in ramenbar Zuru Zuru in Gent. Chef Nick Hofman bereidt alles zelf, versen met bioproducten. De bouillons, maar ook de noedels worden in eigen keuken gemaakt, een unicum in ons land. Proef het op 3 juni, tijdens een speed course sake. Op dezelfde dag kan je ook een sake-proeverij volgen in Cru in Gent. (JDHG)