



## LA CITÉ VOUS INVITE À LA CONFÉRENCE DU CHEF YANAGIHARA

Le jeudi 15 octobre 2015, à 10 h

Amphithéâtre Andrée-Lortie, pavillon E, 801, promenade de l'Aviation

**La conférence sera offerte en anglais.**

Chef Yanagihara, un délégué culturel japonais, est chercheur et professeur au Yanagihara School of Traditional Japanese Cuisine, à Kinsa, avec son père. Ils explorent et enseignent les traditions de la cuisine japonaise, traditions transmises de génération en génération au sein de leur famille.

Il a participé à l'International Food Conference Worlds of Flavor au Culinary Institute of America, en Californie, en 2010, et a été président du comité d'évaluation à un concours de sushis tenu aux bureaux d'Israël de l'entreprise Kikkoman, en 2012. En janvier 2014, à titre d'expert en cuisine japonaise, il a donné une conférence suivie d'une démonstration à l'exposition Contemporary Kogeい Styles in Japan, événement commandité par l'Agence des affaires culturelles du Japon et le ministère des Affaires étrangères du Japon.

Comme invité d'honneur de notre École d'administration, d'hôtellerie et de tourisme, chef Yanagihara démontrera certaines de ses techniques traditionnelles. Une légère dégustation est prévue pour les participants. Il s'agit d'une occasion unique de se plonger au cœur des débuts de l'histoire de la cuisine japonaise, pour notre pur plaisir.

## LA CITÉ INVITES YOU TO A CONFERENCE BY CHEF YANAGIHARA

**Thursday, October 15, at 10:00 a.m.**

**801, Aviation Parkway, Andrée-Lortie Amphitheatre, E Building**

**The conference will be in English.**

Chef Yanagihara, a Japan Cultural Envoy, researches and teaches at the Yanagihara School of Traditional Japanese Cuisine in Kinsa with his father. They explore and teach traditions of Japanese cuisine that have been handed down in his family for generations.

He has participated in International Food Conference Worlds of Flavor at The Culinary Institute of America (California) in 2010, and was Chair of the examination committee for sushi contest at Kikkoman Israel

Office in 2012. In January 2014, he gave a lecture and demo at Contemporary Kogeい Styles in Japan, which was co-sponsored by the Agency for Cultural Affairs and Ministry of Foreign Affairs of Japan, as a Japanese cuisine specialist.

The featured guest at our School of Business, Hospitality and Tourism, Chef Yanagihara will talk about some of his traditional cooking techniques, and then samples of his cooking will be given to event guests. This will be a unique opportunity for us all to peer into the early history of Japanese cuisine to discover new techniques for our own cooking and love of food.



**Soyez des nôtres, beau temps, mauvais temps. Au plaisir de vous y voir !**

Pour confirmer votre présence

Please RSVP to

Kayi Kodjo

613 742-2483, poste/ext. 2130

[kdodjo@collegelacite.ca](mailto:kdodjo@collegelacite.ca)

ÉCOLE D'ADMINISTRATION,  
D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME

**LA CITÉ**   
LE COLLÈGE D'ARTS APPLIQUÉS  
ET DE TECHNOLOGIE