

koko okuda

奥田



奥田ここ koko okuda

E-mail: kookokuda@gmail.com

<https://kookokuda.com>

Instagram: @kookokuda

JE COMMUNIQUE LES ASPECTS
À LA FOIS RAFFINÉS ET
FONCTIONNELS DU CHA-KAISEKI



LA GENÈSE DU CHA-KAISEKI

Dans ma cuisine, j'ai intégré l'expérience d'une formation approfondie dans les styles Kinsa-ryu et Edo-kaiseki, ainsi que des années de pratique dans le sado (la voie du thé). Le Cha-kaiseki, le repas servi aux invités avant une cérémonie du thé, à la fois doux pour le corps et sans extravagance, a eu une influence déterminante sur ma façon de concevoir et de préparer la nourriture.

Créé par Sen Rikyu au cours de la turbulente période médiévale, le style cha-kaiseki souligne l'importance d'un moment unique et nous rappelle de le chérir. Je communique les aspects à la fois raffinés et fonctionnels du cha-kaiseki - en respectant toujours la saison, en utilisant des ingrédients sans gaspiller, et en donnant autant à l'œil qu'au palais quelque chose à déguster - à travers mes cours de cuisine, la création de recettes, la restauration et d'autres occasions.

COURS DE CUISINE, CRÉATION DE RECETTES, SERVICES DE RESTAURATION ET ÉVÉNEMENTS POP-UP

Je donne des cours de cuisine, je crée des menus et des recettes en tenant compte de la philosophie du non-gaspillage, et en renforçant l'atmosphère délicieuse d'attente des plats qui seront servis. Je crée aussi des événements pop-up de restauration et de cuisine sur mesure, allant du cha-kaiseki japonais classique à des repas décontractés inspirés de mon expérience internationale qui s'adaptent au ton et à l'ambiance de l'événement.



RESPECTER LA SAISONNALITÉ
ET LIMITER LES DÉCHETS

À PROPOS DE KOKO OKUDA

Créatrice et animatrice de cours de washoku japonais et de cuisine italienne à domicile, avec une connaissance approfondie et un accent sur la saisonnalité des ingrédients, Koko Okuda a assuré la restauration d'événements à Tokyo, Hong Kong et en Europe. Elle est également très active en tant que créatrice de recettes pour divers médias et publicités, réalisant de nombreux reportages, elle a aussi effectué des recherches et rédigé de nombreux articles sur des régions productrices d'aliments. La passion de Koko pour la nourriture et sa soif d'apprendre l'ont amenée à voyager dans de nombreux pays du monde entier tout en restant fidèle à sa philosophie du non gaspillage.



MON MOT PRÉFÉRÉ EST
«CHISOU»

Mon mot préféré est «chisou», qui symbolise à la fois une hospitalité méticuleuse et une grande délicatesse culinaire. J'aime passer du temps au marché, imaginer les préférences de mes invités, tout en choisissant les ingrédients qui, selon moi, pourraient leur plaire. L'une des caractéristiques du chakaiseki est que les ingrédients sont préparés et servis en pensant toujours : «Ceci est pour cette personne...». J'ai l'impression alors que cela nous rapproche.

De même, j'imagine les expressions sur les visages des lecteurs de mes recettes, et de ceux qui pourraient grignoter un morceau de ce que j'ai préparé lors d'un événement. Je chéris ce moment, et j'ai hâte de le partager avec vous.



QUELQUES EXEMPLES

COURS DE CUISINE

**(4 PLATS, INGRÉDIENTS ET TAXE COMPRISE.
PRIX PAR PERSONNE INDICATIF)**

- Cours collectif (démonstration de cuisine et dégustation) :
à partir de 6 600 JPY ; environ 2,5 heures
- Cours collectif (cours de cuisine pratique et dégustation) :
à partir de 7 700 JPY ; environ 3 heures
- Cours privé (cours de cuisine pratique et dégustation) :
à partir de 16 500 JPY ; environ 3 heures

RESTAURATION SUR PLACE DANS LES LOCAUX DU CLIENT

- Préparation et service :
à partir de 55 000 JPY ; environ 3 heures