

# La cuisine française au Japon et en France selon **Pierre Troisgros**

Maison  
de la culture  
du Japon  
à Paris

Rencontre avec le grand chef Pierre Troisgros  
ピエール・トロワグロが語る日仏のフランス料理

Depuis plus de 40 ans, la Maison Troisgros est 3 étoiles au guide Michelin. Au long de sa carrière exceptionnelle, **Pierre Troisgros**, deuxième génération d'une lignée de grands chefs, a tissé des liens très forts avec le Japon. En 1966, il séjourne plusieurs mois dans l'Archipel où il ouvre un Maxim's de Paris à Tôkyô, premier restaurant du Japon à présenter la haute gastronomie française. Dans son célèbre restaurant de Roanne, il a par la suite formé de nombreux jeunes cuisiniers japonais qui, pour la plupart, deviendront de grands chefs de cuisine française dans leur pays. Ce restaurant est toujours considéré comme un des meilleurs au monde par les guides.



Aujourd'hui, son fils Michel poursuit ces fructueux échanges avec le Japon, pays dont l'art culinaire le fascine depuis son enfance.

Cette rencontre avec Pierre Troisgros sera animée par **Marianne Comolli**, journaliste gastronomique, auteure de nombreux livres, notamment avec ses deux sœurs, connues sous le nom des sœurs Scotto.

## **Maison de la culture du Japon à Paris**

**Samedi 19 février 2011 de 15 h à 17h**

Concept et coordination : Yumiko Aihara, journaliste

Entrée libre (dans la limite des places disponibles)

Grande salle (niveau-3)

101bis, quai Branly 75015 Paris

M° Bir-Hakeim / RER Champ de Mars

**www.mcjp.fr**

Avec le soutien de l'Association pour la MCJP