



Secrétaire : Michel Vasquez, 12764 rue Devlin, Pierrefonds (QC) H1Z 1K1 Tel: 514-620-9012
Courriel : michel.vasquez025@sympatico.ca

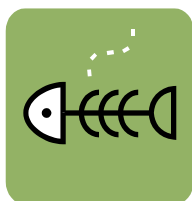
ACTIVITÉ DE FEVRIER 2009
LA FABRICATION DU SUSHI

DATE : Le dimanche 15 février, 2009

LIEU : Centre culturel canadien japonais de Montréal
8155 Rousselot, au nord de Jarry (métro Jarry et autobus 193 Est)

PROGRAMME : Instructions sur la façon de fabriquer le sushi, incluant le choix des ingrédients

- Comment préparer et trancher le poisson et le relever avec les légumes appropriés, si nécessaire.
- Comment le rouler avec le maki-su et le présenter avec art pour la dégustation
- Les différentes sortes de sushi
- Tout ce qu'il faut savoir pour apprécier ce mets délicieux



MAÎTRE CHEF

Mikio Owaki

DE SUSHI

ATELIER :

Maximum de 25 personnes par atelier (réservation requise).

DÉGUSTATION :

Votre préparation et possibilité d'en apporter à la maison.

2 GROUPES DE TRAVAIL :

1^{er} à 10h30 – en anglais – durée 1h30
2^e à 13h30 – en français – durée 1h30

ACCESSOIRE :

Un tablier si possible.

COÛT :

\$23 membres, \$28 non membres (comprenant tous les ingrédients et le maki-su)

RÉSERVATIONS :

S.V.P. avant le 9 février auprès de :



Masako Takahatake : 514-849-7111
Dr Yoishi Miyahara : 514-844-7148
Simone Mikawa : 450-664-7483
Amancia Magbanua : 514-685-3501



COUPON-RÉPONSE

Veuillez s'il vous plaît me réserver _____ place(s) A/ \$ _____

NOM: _____ Tél : _____

Faites parvenir votre chèque libellé à l'ordre de:

Société Canada-Japon de Montréal
a/s Masako Takahatake
419 Prince Arthur rue Ouest
Montréal, Qc H2X 1

Minasama Sorrote Oide Kudasai !

Welcome to All !

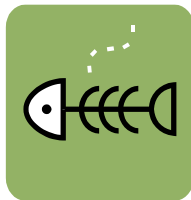
Bienvenue à tous !



Secretary : Michel Vasquez, 12764 rue Devlin, Pierrefonds (QC) H8Z 1K1 Tel: 514-620-9012
Email : michel.vasquez025@sympatico.ca

APRIL 2006 ACTIVITY
HOW TO MAKE SUSHI

DATE : Sunday, Febuary 15, 2006
PLACE: Japanese Canadian Cultural Centre of Montreal
8155 Rousselot Street, north of Jarry (metro Jarry and bus 193 East)
PROGRAM: Instruction on how to make sushi, including the selection of ingredients
a) How to cut and slice the fish and to use proper vegetables if need be
b) How to roll it with the maki-su and to display it with art for the tasting
c) The different kinds of sushi
d) What to know to appreciate this fine food



SUSHI CHEF: Mikio Owaki
WORKSHOP: 25 persons maximum per workshop (reservation required).
TASTING: Your own preparation and possibility of bringing some home.

2 WORKSHOPS: 1st at 10:30 a.m., in English (duration, 1h30)
2nd at 1:30 p.m., in French, (duration, 1h30)

ACCESSORY: An apron if possible .

COST: \$23 members - \$28 non-members (including all the ingredients and the maki-su)

RESERVATIONS: By February 9, if you please, by calling:



Masako Takahatake: 514-849-7111
Dr Yoishi Miyahara: 514-844-7148
Simone Mikawa : 450-664-7483
Amancia Magbanua: 514-385-3501



RESERVATION SLIP

Please reserve _____ place(s) \$ _____

NAME: _____ TELEPHONE: _____

Kindly send your cheque made to the order of:

Canada-Japan Society of Montreal
c/o Masako Takahatake
419 Prince Arthur St. West
Montreal, Qc H2X 1T3