

Maîtrisez l'art du sushi @ Les Roches Crans Montana

90.-



Descriptif

Plongez dans l'univers raffiné de la gastronomie japonaise à Les Roches Crans-Montana et découvrez l'art subtil de la préparation des sushis !

Lors de cet atelier immersif d'une heure et demie, nos chefs vous guideront pas à pas dans la création de nigiris, makis et uramakis, alliant techniques traditionnelles et touches contemporaines. Vous apprendrez à choisir les meilleurs ingrédients, à obtenir une texture de riz parfaite et à manier le couteau avec précision, sous les conseils avisés de nos experts.

Que vous soyez novice, passionné ou simplement curieux, cette expérience unique vous offrira toutes les bases pour réaliser des sushis dignes d'un véritable maître japonais.

Programme / itinéraire

Horaire: 18:00

Durée: 1h30

Highlights

Devenir maître sushi le temps d'un atelier gastronomique unique

Période / validité du produit

- > De mai à septembre
- > De novembre à février
- > Minimum 4 personnes
- > Maximum 12 personnes

Prix (CHF)

CHF 90.- p.p

Inclus dans le prix

- > Atelier pratique d'une heure et demie sur les sushis
- > Dégustation sur place ou à l'emporter

Bon à savoir

L'école internationale des Roches est située à 5 minutes en voiture du centre de Crans-Montana