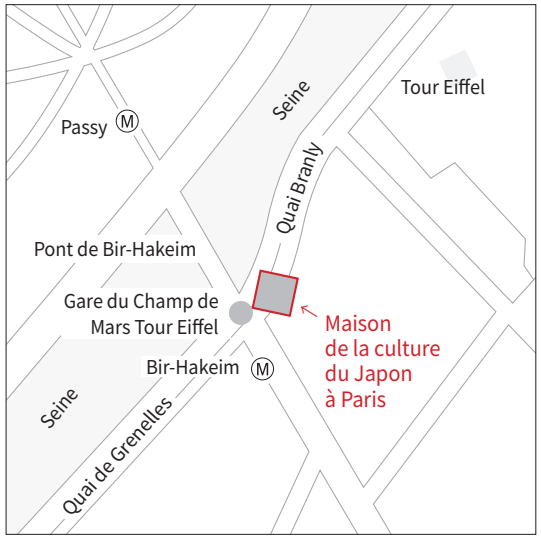
The Japan Store
ISETAN MITSUKOSHI



Maison de la culture du Japon à Paris
101 bis, Quai Branly - 75015 Paris, France

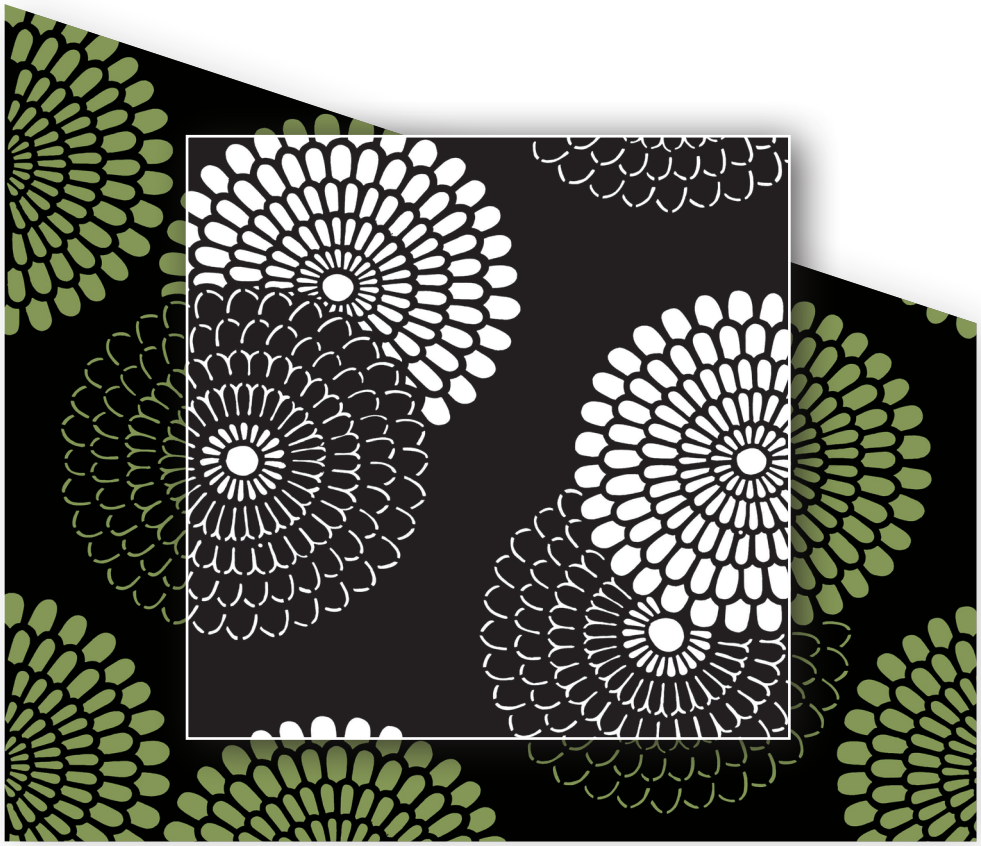
Horaires d'ouverture : de mardi à samedi
de 12h à 20h
*horaires pouvant être modifiés

http://thejapanstore.mistore.jp

Samedi 1er octobre - Ouverture officielle

Evénement spécial le jour même !

The Japan Store
ISETAN MITSUKOSHI



The Japan Store
ISETAN MITSUKOSHI

The Japan Store ISETAN MITSUKOSHI est un magasin spécialisé avec un nouveau concept, présenté par Isetan Mitsukoshi, l'un des plus célèbres grands magasins au Japon.

Il propose à sa clientèle européenne un nouveau mode de vie, pour enrichir à la fois leur quotidien et leur esprit, inspiré par le sens esthétique pointu des Japonais.

Souhaitant toujours privilégier chaque rencontre avec nos clients parisiens dans notre nouveau magasin et dans l'objectif de bien les accueillir, une réception spéciale autour du «thé» aura lieu le jour de l'ouverture représentant bien l'esprit d'«Omotenashi» !

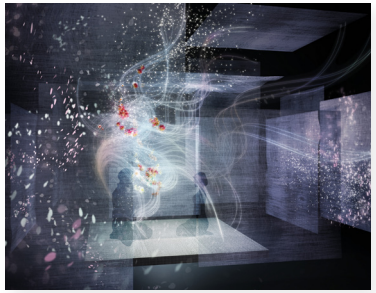
Alors venez vivre et profiter pleinement de cette expérience «Omotenashi» avec nous.

Le 1er octobre prochain
Un événement spécial aura lieu sur les trois étages le jour même.

-3
Niveau -3

■ Grande salle
Salon de thé

Un salon de thé représentant l'esprit japonais sera reconstitué dans le hall du niveau -3 de la maison de la culture du Japon à Paris. Vous pourrez expérimenter la cérémonie du thé dans un lieu fantastique.



+0
Niveau 0

Exposition d'art floral

Il y aura une présentation des «fleurs» indispensables pour l'accueil d'un salon de thé, à l'aide de technologie de projection mapping. Vous pourrez vivre l'esthétisme japonais de façon interactive.
Les espaces sur trois étages ont été imaginés et créés par l'artiste japonais Ryotaro MURAMATSU «Naked Inc.»
En collaboration avec Isetan Mitsukoshi, il propose des espaces splendides basés sur l'esthétisme japonais.

+5
Niveau +5

Les différents événements auront lieu au cours de la journée.
Venez vivre l'accueil chaleureux des spécialistes japonais et français de la gastronomie.

■ Salle de réception *nombre de places limité
Ippodo Tea Co.× Sadaharu Aoki conférence 14:30

Ippodo Tea Co.× Jean-Paul Hévin Christine Ferber conférence 18:00

«Ippodo tea», le magasin spécialisé dans le thé japonais dont la maison mère est basée à Kyoto, propose une conférence autour des différentes façons de savourer le thé japonais, avec comme intervenants des spécialistes de la gastronomie française. Une dégustation sera également organisée durant cette session.

© Christine HART

■ Espace cuisine *nombre de places limité
wagashi asobi • Sorairo workshop
① 13:00〜14:00 ② 16:30〜17:30

Les pâtissiers japonais réinventent les pâtisseries traditionnelles japonaises en utilisant les ingrédients français et proposent de nouveaux desserts. Dégustation possible sur place.

■ Pavillon de thé *nombre de places limité
Tea Ceremony by Tawaraya Yoshitomi
① 12:30〜13：30 ② 15:00〜16:00

Une cérémonie du thé aura lieu avec la maison «Tawaraya Yoshitomi», une pâtisserie traditionnelle ouverte en 1755. Vous pourrez y déguster le thé ainsi que les pâtisseries traditionnelles.

■ Terrasse
Suzukake • Ippodo Tea co. Dorayaki CAFÉ
12:00〜15:00／16:00〜18:00

«Ippodo tea», le magasin spécialisé dans le thé japonais dont la maison mère est basée à Kyoto, offre une dégustation accompagnée des pâtisseries japonaises telles que le dorayaki ou le monaka concoctées spécialement à cette occasion. C'est un café comptoir éphémère ouvert uniquement durant cette journée.
En cas de pluie, il sera placé à l'intérieur.

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le site officiel de The Japan Store à partir de mi-septembre.
Tous les événements seront ouverts au public gratuitement.