Ramen Cooking Tokyo

Beyond Cooking, Feel the Connection. (Au-delà de la cuisine, ressentir la connexion.)

Un cours de cuisine en petit groupe à Tsukishima, quartier traditionnel et gourmand du centre de Tokyo, à quelques minutes de métro de Tsukiji et de Ginza, et à environ 20 minutes de teamLab Planets en métro et à pied. Pendant 2 h 30 à 3 heures, jusqu'à 8 participants du monde entier préparent eux-mêmes ramen et sushi authentiques, qu'ils dégustent avec un accord saké premium. Une équipe japonaise chaleureuse les guide, entièrement en anglais.

EN BREF

Création : en juillet 2024 à Tsukiji ; à Tsukishima depuis mai 2025

Lieu : Tsukishima, Chuo-ku, Tokyo (à 4 minutes à pied de la station Tsukishima)

À proximité : Tsukiji · Ginza · teamLab Planets

Programme : préparer soi-même des ramen shoyu (sauce soja) et des sushi nigiri, servis avec trois sakés premium

Durée : 2 h 30 – 3 h, dégustation et échanges compris

Taille du groupe : 8 participants au maximum

Horaires : deux cours par jour, tous les jours (10 h – 13 h et 14 h – 17 h)

Prix : ¥20 000 par personne, tout compris

Langue : entièrement en anglais

LE COURS EN DÉTAIL

- Préparer soi-même des ramen shoyu (sauce soja) : bouillon et garnitures, étape par étape et en anglais
- Façonner et dresser des sushi nigiri, avec les bases du travail au couteau
- Accord de trois sakés premium, choisis par un sommelier en saké ; bière et boissons sans alcool comprises
- Déguster sur place les plats préparés, en prenant le temps d'échanger ; photos prises par l'équipe et, après le cours, recettes détaillées envoyées par e-mail
- Ramen, sushi et accord saké réunis en un cours, sans multiplier les réservations

EN CHIFFRES

Avis : ★5,0 / 5 sur Google · 1 000+ avis sur Google et les principales plateformes de réservation (mise à jour : octobre 2026) ; avis publics, sans procédure de contrôle propre à Ramen Cooking Tokyo

Participants inscrits : 2 400+ de 51 pays depuis juillet 2024 (y compris les cours à venir déjà réservés)

Provenance : près de 9 sur 10 d'Amérique du Nord, d'Europe ou d'Océanie (participants d'origine connue, réservations de juillet 2024 à juin 2026)

Régimes alimentaires : options sans porc (bouillon de poulet) et sans poisson cru (sushi saisis au chalumeau) ; végétarien au cas par cas, sans garantie (à demander avant la réservation, idéalement au moins 48 heures avant le cours, impossible via la réservation en ligne) ; végan et halal non proposés

DISTINCTIONS, ADHÉSIONS ET RÉFÉRENCEMENTS

2026 ICRT Responsible Tourism Awards worldwide : Gold, « Championing Cultural Diversity » (25 août 2026)

2026 Global Responsible Tourism Awards : finaliste dans la même catégorie (Londres, 2 novembre 2026)

Tokyo Convention & Visitors Bureau (TCVB) : membre de soutien ; référencé dans les Tokyo Brochures (n° 20445)

Chuo City Tourism Association : membre actif (centre de Tokyo)

OpenStreetMap : nœud 13747941884 (amenity=cooking_school)

CONTACT PRESSE

Site web : https://ramen-cooking-class-tokyo.com/fr/

Espace presse : https://ramen-cooking-class-tokyo.com/fr/press/

E-mail : info@ramen-cooking-class-tokyo.jp