

30 & 31 Mars
2022

Paris
Porte de Versailles
Pavillon 7.1

5^{ème} Championnat de France de Sushi



Pour sa cinquième édition, le championnat de France de Sushi accueillera les plus grands maîtres sushis de l'hexagone. Qui décrochera le titre de « Champion de France de Sushi » et représentera la France au prochain championnat du monde de sushi ? Réponse le 31 Mars 2022 !



Le meilleur de la gastronomie japonaise en France

Créé à l'initiative du magazine professionnel France Sushi, le Championnat de France de Sushi promeut **l'art du sushi** et valorise **les bonnes pratiques de consommation** des produits de la mer.

Les meilleurs spécialistes de la gastronomie japonaise sélectionnés sur dossier s'affronteront pour remporter le trophée face à un **jury de professionnels** composé des meilleurs Ouvriers de France poissonniers, chefs français et japonais, champions du Monde de sushi. Comme chaque année, le jury sera **présidé par Eric Ticana**, ambassadeur Europe du Championnat du Monde de Sushi.



L'enjeu pour les candidats sera de **respecter l'art ancestral et artisanal** du sushi japonais, tout en y ajoutant une touche personnelle qui fera toute la différence. Dextérité et originalité seront les mots d'ordre du championnat. Les candidats seront ainsi départagés par **cinq épreuves techniques et créatives**.

1

Préparation
et découpe

2

Epreuve
végétale

3

Epreuve
signature

4

Edomae
(épreuve
imposée)

5

Freestyle
(épreuve
libre)



Julien Panet,

Directeur de publication de France Sushi
et co-organisateur du concours

« Doté d'une esthétique minimaliste, le sushi requiert pourtant un savoir-faire ultra technique. Une dextérité acquise à force de répéter ces mouvements qui demandent une formation pointue. Ce championnat a résolument pour vocation de redonner ses lettres de noblesse au sushi. »



Eric Ticana,

Président du jury, ambassadeur Europe
du Championnat du Monde de Sushi
et membre de la World Sushi Skill Institute
(WSSI).

« Pour remporter le concours, la maîtrise technique est une nécessité mais avoir une fibre artistique développée est aussi un vrai plus. Le sushi, c'est tout un art ! Ce championnat est un véritable écrin pour à la fois faire honneur et mettre en lumière ces professionnels passionnés de gastronomie japonaise. »



Les Français, grands consommateurs de sushi !

Sain et équilibré, le sushi a commencé à se répandre dans le monde à la fin des années 90, rapidement suivi par les soupes ramen, les gyozas, les brochettes de viandes yakitori, les soupes miso... Il constitue aujourd'hui un **plat de référence** pour de nombreux consommateurs, particulièrement en France, qui reste **le premier pays à consommer ce plat en Europe** depuis 2013. Pour répondre à cet engouement, on recense aujourd'hui **4 600** restaurants japonais et plus de **650** établissements buffets multi-activités.

La vague nippone a grandement participé à l'essor d'autres concepts aux influences asiatiques comme la street food thaï, coréenne, vietnamienne...

Fortement plébiscitée par les consommateurs, la cuisine du monde synonyme d'évasion à de beaux jours devant elle !



Béatrice Gravier,

Directrice des salons
Sandwich & Snack Show et Parizza

« La gastronomie asiatique, synonyme de fraîcheur et d'équilibre, répond parfaitement aux préoccupations actuelles des consommateurs. Makis, Nigiris, Onigiri, Okonomiyaki, Takoyakis... les spécialités japonaises se déclinent et inspirent la street food au niveau international. »



RDV les 30 et 31 mars 2022 - Paris, Porte de Versailles 22^e édition du Sandwich & Snack Show

- 22^e édition du Sandwich & Snack Show
- 10^e édition de Parizza
- 300 marques, 400 innovations présentes et plus de 9 500 visiteurs attendus
- 4 concours à ne pas manquer :
 -  Le Championnat de France de la Pizza
 -  Le Championnat de France de Sushi
 -  Le Championnat de France du Donut
 -  La Coupe de France du Burger

A propos de RX - www.rxglobal.com

RX est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité. RX France, filiale française de RX, organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une vingtaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, FIAC, Paris Photo et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, en Chine, en Inde, en Italie, au Mexique, en Russie et aux États-Unis. La volonté de RX est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs. RX fait partie de RELX, fournisseur mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.

Contacts presse : Agence Versa RP

Oanh Lecomte :
oanh@versa-rp.fr - 06 99 29 12 47

Cassandra Gomes :
cassandra@versa-rp.fr - 01.39.53.00.02



sandwichshows.com