

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SUSHI SHOP  
X

**MORY SACKO**







# SUSHI SHOP X MORY SACKO

« Je suis fier de succéder aux nombreux chefs étoilés qui ont travaillé avec Sushi Shop. Cette collaboration permet de revenir à mes premiers contacts avec la cuisine japonaise qui ont eu lieu avec le sushi. Le travail du sushi a été pour moi une première porte d'entrée sur la cuisine japonaise et plus largement sur les goûts du Japon. Je suis aujourd'hui heureux de proposer, avec Sushi Shop, mes propres recettes qui portent l'identité de ma cuisine. »

MORY SACKO

Simple et fascinant à la fois, Mory Sacko est arrivé comme un tourbillon sur le paysage de la gastronomie française. Esprit libre, il propose une cuisine originale, avec élégance et décontraction.

En 2020, le jeune chef ouvre les portes de MoSuke, restaurant qui conjugue les influences africaines, japonaises et françaises. 2021 est notamment couronnée par l'obtention d'une étoile au prestigieux guide Michelin puis par sa nomination en tant que Next Generation Leaders par le Time.

Une ascension fulgurante qui permet aujourd'hui au chef de s'épanouir librement dans différents univers créatifs.

---



COMPOSITION :  
TARTARE DE SAUMON,  
AZUKI,  
GRENADE,  
CIBOULETTE THAÏ,  
SAUCE SOJA  
3.80€ LA PIÈCE

## AZUKI AND SALMON GUNKAN

« Pour le gunkan, cette boulette de riz entourée d'algue nori, j'ai choisi de réaliser un accord sucré-salé surprenant. Le saumon en tartare, mariné au soja, se marie à l'azuki, haricots rouges sucrés qui sont habituellement travaillés en dessert. »



COMPOSITION :  
CREVETTE,  
GOMBO,  
MAYONNAISE  
À L'HUILE DE PALME ROUGE,  
ÉPICES BERBÉRÉ  
3.10€ LA PIÈCE

## WEST AFRICA SUSHI

« Ce sushi crevette concentre des goûts marqueurs de l'Afrique de l'Ouest, relevés par les épices Berbéré : celui de la crevette, très présente sur les tables africaines, mais aussi l'huile de palme qui compose la mayonnaise et le gombo, légume typique au goût très doux. »



COMPOSITION :  
CAVIAR D'AUBERGINES,  
AUBERGINE EN TRANCHE,  
SÉSAME WASABI,  
HUILE DE SÉSAME,  
MIRIN,  
MISO  
**5.90€ LES 6 PIÈCES**

## DENGAKU ROLL

« Le california aubergine miso est un clin d'œil à l'aubergine dengaku, plat phare de la cuisine japonaise. Le riz vinaigré, laqué au miso et au sésame, renferme un caviar aubergine/miso, du sésame relevé par une touche de wasabi, le tout surmonté d'un topping d'aubergine snackée. »



COMPOSITION :  
POULET,  
MAYONNAISE MISO YUZU,  
SAUCE TONKATSU,  
ÉPICES CAJUN  
6.90€ LES 6 PIÈCES

## CAJUN ROLL

« Le California poulet cajun est une association de produits et de saveurs que j'affectionne particulièrement :  
le poulet mariné au cajun, la mayonnaise miso-yuzu et la sauce Tonkatsu qui apporte de l'onctuosité. »



COMPOSITION :  
PURÉE DE PATATE DOUCE  
AU CURRY BRETON,  
PATATE DOUCE EN TRANCHE,  
PATATE DOUCE EN JULIENNE,  
CREAM CHEESE,  
ÉPICES CURRY BRETON  
**5.90€ LES 6 PIÈCES**

## SWEET POTATOES AND CHEESE SPRING

« Cette recette totalement végétale invite à un autre mode de dégustation de la patate douce qui tient une place importante dans la cuisine japonaise et dans certains pays d'Afrique. Je la travaille en version crue pour remplacer la salade, afin d'apporter une texture et un goût inattendu. »



COMPOSITION :  
DAURADE,  
GEL CITRON,  
POUDRE DE COCO BRULÉE,  
LAITUE,  
CORIANDRE,  
GINGEMBRE MARINÉ,  
SAUCE COCO,  
AGRUMES ET CURCUMA  
**7€ LES 6 PIÈCES**

## COCO LEMON SPRING

« Le curcuma est une épice que j'aime utiliser. Ajoutée à la crème coco et à la vinaigrette aux agrumes, elle relève la daurade finement taillée. Les condiments tels que le gel citron apportent de la fraîcheur et une note d'acidité, marqueurs de ma cuisine, qui opèrent un équilibre avec les épices. »



COMPOSITION DE LA BOX :

- 1 Azuki and Salmon Gunkan
- 2 West Africa Sushi
- 3 Dengaku Roll
- 6 Cajun Roll
- 6 Coco Lemon Spring
- 3 Sweet Potatoes and Cheese Spring

26.90€ POUR 21 PIÈCES

Une édition limitée  
pendant 3 mois seulement !

## SUSHI SHOP X MORY SACKO

Mory Sacko dévoile dans cette box en édition limitée, un voyage à la croisée des cultures. Sa cuisine audacieuse, plurielle et délicate se déploie au travers de recettes créatives et uniques qui vous feront voyager entre différents continents.



COMPOSITION :

Mélange de thon cru,  
thon cuit & ventre,   
mélange d'herbes  
aromatiques (menthe,  
ciboulette)

 paprika fumé, piquillos,  
mayonnaise épicée

   
piment d'espelette,  
piment végétarien,  
mayonnaise au sriracha

    
7 épices, piment doux,  
mayonnaise au tabasco

    
piment chipotle fumé,  
piment tabasco jaune,  
mayonnaise au piri piri,  
piment oiseau

12.90€ LES 8 PIÈCES

## MOSCOVILLE SIGNATURE ROLL

« Le piment est un des marqueurs forts de ma cuisine. Avec ces quatre recettes référencées sur l'échelle de Scoville, l'idée est de prendre plaisir à manger du piment. Du piment doux fumé, aromatique, au chipotle fumé et piment oiseau plus forts. S'amuser en mangeant du piment, oui c'est possible ! »

# SUSHI SHOP X MORY SACKO

Mory Sacko a été formé au sein de plusieurs Palaces Parisiens, notamment le Royal Monceau ou encore Le Mandarin Oriental où il a évolué en tant que Sous-Chef auprès de Thierry Marx.

Preuve que sa cuisine ne laisse pas indifférent et séduit : après avoir reçu la dotation Gault et Millau, il a récemment reçu l'Award du Jeune Chef 2021 par le Guide Michelin ainsi que celui du nouveau talent de 2021 par La Liste. Il a également été nommé par le Time Magazine en tant que Next Generation Leader. Français, d'origine Malienne et passionné du Japon, le Chef souhaite vous faire découvrir son univers à travers un voyage culinaire entre l'Afrique, le Japon et la France.

Mory Sacko propose la cuisine qu'il aime : plurielle, délicate, créative, à la croisée des influences et des territoires qui sont les siens.



Fondée en 1998 par deux entrepreneurs français, l'enseigne s'est lancée dans le développement de la franchise en 2006, des corners en grande distribution en 2016 et du travail retail en 2017. En 2022, la marque compte plus de 150 points de vente en France, plus de 55 à l'international et est présente dans 10 pays (France, Royaume-Uni, Belgique, Luxembourg, Suisse, Italie, Espagne, Emirats Arabes Unis...).

Sushi Shop fait partie depuis fin 2018 du groupe Amrest, groupe majeur de la restauration en Europe. On retrouve dans toutes boutiques une large gamme de sushi d'inspiration japonaise et californienne : sushi, maki, california, spring, sashimi, tartares, etc... En quête permanente de créativité et d'innovation produits, la marque s'est notamment fait connaître à travers ses différentes collaborations avec des chefs reconnus tels que Cyril Lignac (2011), Jean-François Piège (2012), Thierry Marx (2013), Joël Robuchon (2014), Kei Kobayashi (2017), Anne-Sophie Pic (2018), Mauro Colagreco (2019), Grégory Marchand (2020) et Paul Pairet (2021).

Dans le même temps, Sushi Shop a toujours fait preuve de créativité artistique par le biais de partenariats avec des artistes renommés (Kenzo, Lenny Kravitz, Kate Moss, Craig & Karl, Monsieur Madame, Scott Campbell, Nasty Jayone, Ed Broner) et de jeunes designers, marques ou illustrateurs prometteurs (Fernando Togni, Chris Labrooy, Tyrsa, Papermint, Maison Sarah Lavoine, Sturia, Jean André, Ba&sh, Tetris™, Mr Bainwash, Le Chocolat des Français, Docteur Paper, Nanoblock™, The Blind, Smiley®...).

NOUVELLE CARTE 2023,  
LANCÉE LE 12 JANVIER DANS L'ENSEMBLE  
DES BOUTIQUES SUSHI SHOP EN FRANCE  
**#SUSHISHOPXMORYSACKO**

CONTACT RP SUSHI SHOP  
**BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT**  
6 RUE PAUL BAUDRY 75008 PARIS  
**LUCIE LORDE**  
LUCIEL@PASCALEVENOT.FR / +33 6 50 78 04 28  
**ODELIA GUIRCHOUME**  
ODELIA@PASCALEVENOT.FR / + 33 7 70 58 32 00

PRESSROOM SUSHI SHOP  
**WWW.PRESSROOM.SUSHISHOP.FR**