

COTĒSLISHI

FROM JAPAN TO PERU

L'EMPREINTE VÉGÉTALE

par
**HUGO
RIBOULET**



Pour sa toute nouvelle collection éphémère, Côté Sushi s'associe au chef Hugo Riboulet, lauréat de Top Chef 2023, pour signer des créations où le végétal s'impose comme fil conducteur de la création. Fidèle à son talent pour sublimer les légumes, le chef a imaginé des recettes audacieuses, équilibrées et généreuses, où textures et saveurs se répondent avec justesse.

Dans des recettes où la protéine occupe généralement le rôle principal, Hugo Riboulet a choisi de bouleverser les codes : ici, la protéine se met au service du végétal, et non l'inverse. Le printemps, saison d'abondance et de renouveau, s'est imposé comme un terrain d'expression idéal, propice à la créativité et au jeu des textures.

La collection, en édition limitée du 17 mars au 7 juin, se compose de trois rolls signature, d'un corn dog croustillant, de gyozas parfumés et d'une box exclusive réunissant les trois rolls.

L'EMPREINTE VÉGÉTALE PAR HUGO RIBOULET

5 nouvelles créations à découvrir

L'objectif ? Rendre l'expérience encore plus ludique, en assumant des goûts francs et des contrastes affirmés : une acidité vive portée par un gel de yuzu, une subtile amertume révélée par un praliné de sésame noir, et une profondeur umami délicate grâce à une sélection de graines de sésame à l'umeboshi. Une signature gustative équilibrée, surprenante et résolument contemporaine.



SAMBA TRUITE MISO

11,50€
8 pièces

De la truite française flambée à la sauce miso-maracuja, associée à des pickles de carottes multicolores et d'oignons rouges. Le fromage frais apporte une touche de douceur, tandis que les noisettes torréfiées et la ciboulette ajoutent croquant et fraîcheur.



SAMBA ASPERGE YUZU

11,50€
8 pièces

Un roll très végétal, autour de l'asperge frite, de l'avocat et du concombre. Il est surmonté d'œufs de truite française, d'un pétale d'asperge et d'une touche de gel yuzu pour une pointe d'acidité. L'aneth fraîche apporte une note herbacée et souligne la fraîcheur de l'ensemble.



SAMBA MANGUE SÉSAME NOIR

7,50€
6 pièces

Enveloppé d'une galette de riz aux fleurs séchées, ce roll associe mangue, chou rouge, avocat, menthe et coriandre pour un cœur frais et végétal. Il est accompagné d'une crème de sésame noir toasté au feu de bois et broyé à la meule de pierre. On le trempe d'abord dans la sauce aigre-douce, puis dans le mélange de sésame umeboshi et sésame blanc : la sauce l'enrobe, les graines se fixent, et chaque bouchée joue entre douceur, acidité et texture.



CORN DOG DE PRINTEMPS

8,50€
1 pièce

Cette brochette de riz de Camargue IGP frit associe truite française et fromage frais. Elle est relevée par un gel yuzu, des œufs de truite française et une sauce miso-maracuja, avec une touche de ciboulette et de fleurs séchées pour une note acidulée et fraîche.



GYOZAS DE PRINTEMPS

5,90€ / 10,30€ / 14,50€
3 pièces / 6 pièces / 9 pièces

Des gyoza garnis de légumes et nouilles de patate douce, servis sur un lit de pickles de carottes multicolores et d'oignons rouges, relevés par une sauce aji panca, une spicy mayo et une touche de ciboulette.

BOX CÔTÉ SUSHI X HUGO RIBOULET

Une collaboration audacieuse qui révèle toute la richesse du végétal à travers une expérience de dégustation singulière.



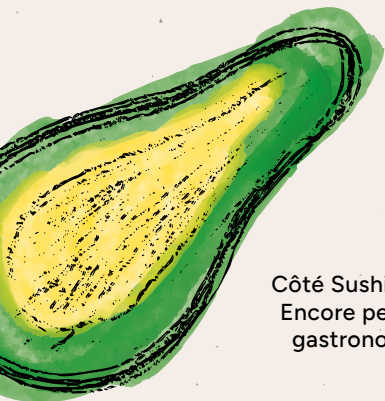
27,90€

22 pièces

8 samba asperge yuzu

8 samba truite miso

6 samba mangue sésame noir



À PROPOS DE CÔTÉ SUSHI

Côté Sushi est une enseigne spécialiste de la cuisine nikkei d'inspiration japonaise et péruvienne. Encore peu connu en France, l'art culinaire nikkei est le fruit de la rencontre entre deux cultures gastronomiques : la cuisine japonaise, technique et précise, et la cuisine péruvienne, exotique et épicée.

Elle est aujourd'hui présente à travers 92 restaurants et corners dans toute la France, ainsi qu'en Suisse et à l'Île Maurice. La liste exhaustive des restaurants est à retrouver sur cotesushi.com

Côté Sushi place la responsabilité sociétale au cœur de sa stratégie en s'appuyant sur trois axes majeurs : proposer une cuisine responsable, réduire son empreinte environnementale et placer l'humain au centre de ses engagements.

L'enseigne source ses matières premières suivant un cahier des charges exigeant, traduisant son engagement envers la durabilité, la transparence et la préservation des ressources naturelles : saumon issu de fermes certifiées Global G.A.P, thon provenant de pêcheries engagées dans des pratiques durables et sélectives, truite française, sériole d'origine européenne et durable... et développe la part de végétal dans ses recettes.

Elle lutte activement contre le gaspillage alimentaire grâce à son partenariat avec Too Good To Go et à des dons alimentaires, tout en réduisant ses emballages. Toutes ses succursales sont aujourd'hui fournies en énergie renouvelable et son bilan carbone est suivi dans une trajectoire de réduction de ses émissions, avec un objectif de -10 % par an sur son périmètre le plus significatif (Scope 3).

À PROPOS D'HUGO RIBOULET

Chef passionné, Hugo Riboulet défend une cuisine moderne, généreuse et engagée. Lauréat de Top Chef 2023 (saison 14), il s'est formé au sein de grandes maisons où il a affiné sa rigueur et développé un sens aigu du détail. Contemporaines et audacieuses, ses créations placent le goût au cœur de chaque assiette. Profondément attaché aux saisons, il accorde une place centrale au végétal, qu'il travaille avec précision dans un esprit à la fois accessible, exigeant et raffiné.

Fort de son expérience en tant que second dans un restaurant triplement étoilé, il transpose au végétal les techniques acquises au fil de son parcours, leur apportant la même précision, la même intensité et le même respect du produit.

