

UN KIOSQUE CÔTÉ SUSHI S'INSTALLE DANS LA GARE MONTPARNASSE



Après une ouverture en Gare du Nord le 30 février 2024, puis en Gare de Lyon le 15 juin 2024, Côté Sushi, enseigne spécialisée dans la cuisine nikkei, s'est installée dans la Gare Montparnasse le jeudi 30 avril, au sein du hall 1. Une ouverture qui confirme son dynamisme et ses ambitions d'accélérer le développement de son réseau sur l'ensemble du territoire français.

L'enseigne propose une expérience inédite de cuisine nikkei, mêlant savoir-faire japonais et influences péruviennes, à travers un large choix de maki, sushi, chirashi, poke, ceviche et desserts préparés minute par les chefs à partir de produits frais.

Kiosque Côté Sushi Gare Montparnasse

Adresse : Gare Montparnasse, 17 boulevard Vaugirard 75014 Paris

Horaires : Du lundi au jeudi : de 06h30 à 20h

Vendredi : 06h30 à 20h30

Samedi : 06h30 à 19h30

Dimanche : 07h30 à 20h

La cuisine nikkei c'est quoi ?

C'est une rencontre culinaire entre le Japon et le Pérou. Elle prend racine à la fin du XIX^e siècle, lors de l'importante migration japonaise vers le Pérou. Ces migrants, appelés "Nikkeijin", découvrent et s'approprient les plats emblématiques péruviens, qu'ils réinterprètent à travers leurs technique et précision. De cette fusion culturelle émerge un nouvel art culinaire : la cuisine nikkei.

L'ÉNERGIE DES SAVEURS CHEZ CÔTÉ SUSHI

Chez Côté Sushi, la carte évolue au rythme des envies et des saisons, des collections éphémères imaginées comme de véritables expériences gustatives.

En ce moment : Collection éphémère avec le Chef Hugo Riboulet !

Il a choisi de bouleverser les codes : dans cette collection 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 se compose d'une box exclusive réunissant trois rolls signature, d'un corn dog croustillant, de gyozas parfumés.

Pour se régaler seul ou entre amis, Côté Sushi a tout prévu ! Ceviche saumon, corn dog thon, nouilles udon crevette panko ou encore sushi saumon maracuja : une déclinaison d'encas à déguster dans une ambiance conviviale.

À la carte, Côté Sushi propose des plats et déclinaisons iconiques :

Les rolls signatures revisitent les makis et californias avec des créations originales mêlant associations gourmandes, sauces maison et toppings travaillés.

Le **Samba Ceviche** illustre parfaitement cet esprit, associant yellowtail fondant, mangue, avocat et citron vert, relevés de piment, d'oignon et de coriandre, le tout sublimé par une leche de tigre. Côté Sushi propose des inspirations street-food : le **Corn Dog Thon**, une brochette de riz de Camargue IGP frit, garnie de thon, fromage frais et avocat, accompagnée de mayonnaise au wasabi et de sauce teriyaki, une explosion de saveurs en bouche !



COTĒSUSHI

FROM JAPAN TO PERU

À PROPOS DE CÔTÉ SUSHI

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 et en visant 100% d'énergie renouvelable d'ici fin 2026. 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).

Enfin, l'entreprise valorise ses équipes grâce à la formation, à la promotion interne et à des actions concrètes en faveur de la diversité et du bien-être au travail.

La marque collabore aujourd'hui avec de grands chefs afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés. Elle est aujourd'hui présente à travers 94 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 [CôteSushi.com](https://CoteSushi.com)

