



EQUIPE DE FRANCE DE  
**SUSHI**

## **Championnat du monde de Sushi 2024 : un triplé historique pour l'Équipe de France de Sushi**

L'équipe de France de sushi a réalisé un exploit inédit au Championnat du Monde de Sushi (du 20 au 23 août 2024) en remportant les trois premières places du podium. Parmi les 22 participants représentant au total 11 pays, la France s'est illustrée de manière éclatante avec un podium entièrement tricolore. Avec Vincent Broggi sacré champion du monde, Jérémi Seguda en deuxième position et Alexis Luong complétant ce podium, ce résultat marque un tournant dans l'histoire de la compétition. Une très belle réussite pour les 3 chefs français et leur coach, Eric Ticana, chef du restaurant Omakase by Goma à Val d'Europe reconnu comme le meilleur restaurant de Seine-et-Marne !

### **Un podium tricolore**

Ce triplé historique est une première dans les annales de ce championnat prestigieux, soulignant l'excellence et le savoir-faire de l'équipe française. L'épreuve Edomae, pierre angulaire du concours, a vu Vincent Broggi s'imposer à la première place, tandis que Jérémi Seguda a terminé troisième. L'épreuve créative a également été dominée par la France, avec Vincent Broggi en tête et Jérémi Seguda en deuxième position.



Sous l'impulsion d'Éric Ticana, considéré comme le roi du sushi en France, l'équipe a su combiner maîtrise technique et innovation pour proposer des créations sublimant la tradition japonaise tout en y apportant une touche française unique.

“Ce succès est le fruit d'un travail collectif avec pour envie de fédérer ensemble autour de ce savoir-faire. Nous avons relevé ce défi mondial avec passion et humilité, toujours guidés par l'amour de l'art du sushi”, déclare Éric Ticana.



Le Championnat du Monde de Sushi, organisé à Tokyo, réunit chaque année les meilleurs chefs du monde entier. Cette victoire française est une reconnaissance éclatante du talent de ces chefs et de la place que la France occupe désormais sur la scène internationale du sushi.