



CÔTÉ SUSHI OUVRE À THIONVILLE !

Côté Sushi, l'enseigne spécialiste de la cuisine nikkei, qui allie le raffinement et la précision de la gastronomie japonaise à la créativité et l'exotisme péruviens, confirme son dynamisme et ses ambitions d'accélérer le développement de son réseau de franchisés sur l'ensemble du territoire.

L'enseigne compte à ce jour 91 restaurants, implantés en France, en Suisse et à l'Île Maurice. Ce mercredi 10 décembre, Côté Sushi a ouvert ses portes à Thionville, rue des Auriges.

Côté carte, les clients de l'enseigne sont invités à découvrir les classiques de la gastronomie japonaise (sushis, makis, sashimis, chirashis...) ainsi que des recettes fusion créatives (nikkei rolls, ceviches, tiraditos, tacos...), fruit du mariage entre ces deux cultures gastronomiques.

En ce moment : Collection éphémère Corée

À découvrir du 16 décembre au 8 mars, une nouvelle collection en édition limitée placée sous le signe du voyage, comme une escale en Corée, ce pays où tradition et modernité se rencontrent et inspirent une gastronomie vibrante. 5 nouvelles créations et une box exclusive voient le jour pour offrir une immersion dans l'univers coréen.



CÔTÉ SUSHI THIONVILLE

PLACES : 38 PLACES EN INTÉRIEUR ET 30 PLACES EN TERRASSE

**ADRESSE : RUE DES AURIGES,
CELLULE N°9, 57100
THIONVILLE**

**HORAIRES : TOUTE LA
SEMAINE DE 11H00 À 22H30
ET JUSQU'À 23H00 LES
VENDREDIS ET SAMEDIS**

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 épicee.

Traversant les frontières et interprété par les toques de grands restaurants étoilés comme par les chefs de tables street-food, le Nikkei s'est progressivement affirmé en tant qu'identité culinaire en s'érigant au rang de véritable tendance gastronomique à l'échelle mondiale.

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 : riz de Camargue IGP, saumon issu de fermes certifiées Global G.A.P, thon provenant de pêcheries engagées dans des pratiques durables et sélectives, truite française, sérieuse 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 2025. 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 spécialistes de cet univers afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés. Elle est aujourd'hui présente à travers 91 restaurants et corners dans toute la France et notamment à Paris, Amiens, Angers, Anglet, Annecy, Annemasse, Antibes, Asnières-sur-Seine, Avignon, Bayonne, Besançon, Bois-Colombes, Boulogne-Billancourt, Bordeaux, Brest, Chambéry, Chartres, Clermont-Ferrand, Colmar, Cormontreuil, Courbevoie, Dijon, Enghien-les Bains, Epagny, Fréjus, Grenoble, Issy-les-Moulineaux, Labège, La Garde, Le Bouscat, Le Havre, Levallois-Perret, Lille, Limoges, Lyon, Manosque, Marseille, Metz, Montigny-le-Bretonneux, Montpellier, Mulhouse, Nancy, Neuilly, Nice, Nîmes, Nogent-sur-Marne, Orléans, Pau, Poissy, Poitiers, Quimper, Reichstett, Reims, Rennes, Rueil-Malmaison, Saint-Mandé, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Etienne, Saint-Germain-en-Laye, Saint-Maur-des-Fossés, Strasbourg, Suresnes, Thionville, Toulon, Toulouse, Tours, Troyes, Vannes, Vélizy, Versailles ainsi qu'en Suisse à Genève et Lausanne et à l'Île Maurice.

CÔTÉ SUSHI
FROM JAPAN TO PERU

