CÔTÉ SUSHI OUVRE À ÉCULLY ET CÉLÈBRE SA 100e OUVERTURE



Paris, le 10 novembre 2026 – Côté Sushi, référence de la cuisine nikkei en France, a officiellement ouvert un nouveau restaurant à Écully, au sein du secteur commercial du Pérollier. Côté Sushi dévoile un restaurant de plus de 70 couverts, qui s'étend sur 200 m², où le savoir-faire japonais rencontre l'énergie et les saveurs péruviennes. Ce nouvel établissement vient enrichir l'offre de restauration tout en contribuant au dynamisme local de ce pôle d'attractivité majeur de l'Ouest lyonnais. Cette nouvelle implantation, après Lyon Vitton, Lyon Ampère et Villefranche-sur-Saône, renforce la présence de l'enseigne dans la région et accompagne son ambition d'accélérer le développement de son réseau de restaurants franchisés partout en France.

Avec cette nouvelle adresse, **le groupe signe sa 100e ouverture** et franchit un cap symbolique dans son développement. « *Derrière ce chiffre, il y a des années de travail, des équipes engagées et des franchisés qui nous font confiance. C'est une fierté collective et une étape importante dans notre expansion. À Écully, nous poursuivons cette aventure avec la même envie : faire découvrir notre cuisine nikkei et créer une adresse qui trouve sa place dans la vie et l'économie locale* », déclare Emmanuel Taib, président-directeur général du groupe Côté Sushi.

En 18 ans, Côté Sushi s'est imposé comme le pionnier de la cuisine nikkei en France, à travers sa marque forte et reconnue. Avec un chiffre d'affaires de 100 millions d'euros TTC et un nombre de restaurants qui a triplé en 5 ans, le groupe se distingue par un modèle dynamique multicanal associant restauration sur place, vente à emporter et livraison, notamment via ses propres outils de commande en ligne. Chaque saison, de nouvelles collaborations avec des chefs renommés en font un groupe de restauration inspirant et désirable.

Côté Sushi Écully

Adresse : 8, Chemin de Pontet et Crases, 69130 Écully
Horaires : du lundi au dimanche, de 11h à 23h
Sur place, à emporter et en livraison rapide

DU JAPON AU PÉROU, UNE CUISINE QUI FAIT VOYAGER

Au cœur de l'expérience Côté Sushi, la cuisine nikkei conjugue techniques japonaises et influences péruviennes. Son histoire commence à la fin du XIXe siècle, avec l'importante migration japonaise vers le Pérou. Les migrants, appelés « Nikkeijin », s'approprient les plats emblématiques de leur pays d'accueil et les réinterprètent avec leurs techniques et leur précision. De cette rencontre naît un nouvel art culinaire.

À Écully et comme dans l'ensemble des restaurants du groupe, cette double culture se découvre à travers un large choix de maki, sushi, chirashi, poke et ceviche, préparés minute par les chefs à partir de produits frais et reconnus comme le thon de ligne certifié MSC, la sériole ASC ou encore le riz de Camargue IGP. Des recettes à savourer sans modération pour faire entrer la cuisine nikkei dans toutes les envies du quotidien.



COTÉSUSHI

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 s'approvisionne en matières premières selon un cahier des charges exigeant, traduisant son engagement en faveur de la durabilité, de la transparence et de la préservation des ressources naturelles. Son saumon et sa sériole sont issus d'une aquaculture certifiée ASC, et son thon d'une pêche certifiée MSC. Côté Sushi développe également la part du végétal dans ses recettes.

L'enseigne 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 avec de grands chefs afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés. Elle est aujourd'hui présente à travers 100 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.

