



CÔTÉ SUSHI OUVRE À PORTET !

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.

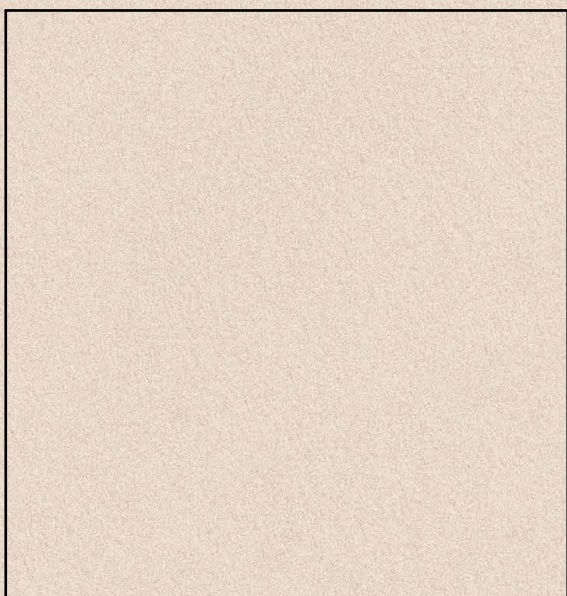
L'enseigne compte à ce jour 94 restaurants, implantés en France, en Suisse et à l'Île Maurice. Dans la deuxième quinzaine d'avril, Côté Sushi ouvrira ses portes à Portet, Boulevard de l'Europe, dans la galerie marchande de Carrefour.

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 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.



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.

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'érigeant 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 : 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 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, à ce jour, 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)

