COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pierre-Maël BELAIFA remporte le titre de Champion de France de Sushi 2025

Paris, le 3 avril 2025 – À l'issue d'une journée de compétition au Salon Snack Show à Paris – Porte de Versailles, le chef **Pierre-Maël BELAIFA** a été désigné **Champion de France de Sushi 2025**.

Pierre-Maël BELAIFA, lauréat 2025 du Championnat de France Sushi

Un titre décerné au chef landais Pierre-Maël BELAIFA

Opposé à neuf autres candidats, **Pierre-Maël BELAIFA** s'est distingué par sa **maîtrise technique, sa créativité et sa précision d'exécution**. Chef privé et formateur professionnel, il partage son savoir-faire à travers des prestations exclusives et des formations de haut niveau dans l'art du sushi. Actuellement, il travaille au sein du restaurant éphémère SUSHI 4U situé à Vieux-Boucau-les-Bains, une adresse incontournable landaise pour les amateurs de gastronomie japonaise.

Originaire des Landes, il a convaincu un jury composé de professionnels reconnus de la gastronomie japonaise, dont **Vincent Broggi (Champion du Monde 2024), Tino Singharaj (Champion de France 2024)**, **Jérémi Seguda (Vice-Champion de France 2022, Vice-Champion du Monde 2024), Wagner Spadacio (Champion de France 2017, Co-organisateur du Championnat d'Europe)** et **Chihiro Masui (Autrice et critique culinaire)**.

Top 3 de cette 8ème édition :

1er : Pierre-Maël BELAIFA - **2e :** Clément KRAJENSKA - **3e :** Duy Anh LE

Prix du public : Eliel DIAS DOS SANTOS

"Pour la deuxième année consécutive, nous avons eu l'honneur d'organiser le Championnat de France de Sushi. Cette 8e édition s'est déroulée dans des conditions optimales, offrant aux participants un environnement propice à la concentration et à l'excellence. Le niveau de compétition a clairement franchi un cap cette année, porté par une créativité remarquable. Une édition vibrante qui donne un vrai coup de projecteur sur le talent des chefs et fait rayonner toute la profession ! ", déclare Alice Touchais, Directrice générale de Sushi Robots.

Une compétition mettant en valeur l'expertise des chefs sushi
Le Championnat de France de Sushi 2025 a permis de mettre en avant **le savoir-faire et l'innovation** des chefs participants. Les candidats ont été évalués à travers plusieurs épreuves :

- **Épreuve préparatoire et découpe Sanmaioroshi**, un exercice technique exigeant
- **Épreuve EDOMAE – Sashimi**, mettant en avant la précision et la qualité du produit
- **Épreuve créative**, demandant une approche innovante
- **Épreuve signature, dégustation**, évaluant l'équilibre des saveurs et la maîtrise des textures

Une édition placée sous le signe de la transparence et de l'innovation
Pour la première fois, les notes ont été attribuées en temps réel via un système numérique, permettant d'afficher instantanément les résultats au public et aux participants.

Prochaine étape : le Championnat d'Europe
Grâce à cette victoire, **Pierre-Maël BELAIFA** représentera la France au **Championnat d'Europe de Sushi** en novembre au Portugal.

Un événement organisé par Sushi Robots
Organisateur officiel du Championnat de France de Sushi, **Sushi Robots** poursuit son engagement dans la promotion **de l'excellence et de l'innovation dans la gastronomie japonaise**.

A propos de Sushi Robots :
Créé en 2015, Sushi Robots, spécialisée dans la commercialisation de machines à sushis, emploie 27 salariés répartis en France, Pologne, Espagne, Angleterre et Allemagne. Le leader européen des machines pour la gastronomie japonaise propose à ses clients diverses machines, ustensiles et services permettant la réalisation de sushis. En 2024, Sushi Robots connaît un tournant majeur dans son offre de services :

- ➔ la création d'un centre de formation, la Japanese Cuisine Academy,
- ➔ le lancement d'une nouvelle marque de robots, Izy-bots, à destination des professionnels des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, des services de la santé et des GMS,
- ➔ le lancement de Kozumi, une boutique en ligne d'ustensiles japonais ouverte à tous,
- ➔ l'organisation des Championnats de France et d'Europe de Sushi.

Puis en 2025, Sushi Robots enrichit de nouveau son offre en créant la marque Lyo-Robots, qui propose des lyophilisateurs aux particuliers et aux professionnels.