

Le chef polonais remporte le Championnat d'Europe de Sushi 2024

A l'occasion du championnat d'Europe de Sushi, organisé par Sushi Robots à Monaco, au sein du restaurant The Niwaki, le chef polonais Piotr Kuc s'est distingué parmi neuf autres candidats.



Crédit photo @Manuel Vitali/DirCom

La seconde édition du championnat d'Europe de sushi (European Sushi Championship) s'est tenue à Monaco ce lundi 4 Novembre 2024, au sein du restaurant The Niwaki.

Le jury international de cette compétition organisée cette année par le restaurant The Niwaki et Sushi Robots, leader européen des machines pour la gastronomie japonaise, a couronné hier le chef polonais, actuellement à la tête du restaurant Izumi Sushi à Varsovie. Il est arrivé devant le chef portugais Nuno Brito, second au concours, et le chef suisse Maurilio Sousa de Araujo qui a terminé troisième.

Piotr Kuc décroche le titre de champion d'Europe de Sushi

Après 2 heures à affronter les neuf autres candidats qui concouraient au championnat, Piotr Kuc s'est distingué à l'issue des deux épreuves :

- une épreuve préparatoire où les chefs devaient préparer et présenter au jury les matières premières qu'ils allaient utiliser lors de l'épreuve suivante. A noter que les

poissons devaient être coupés en saku, une technique nécessitant expérience et précision ;

- une épreuve créative où les chefs devaient proposer 40 à 50 pièces de sushi avec obligatoirement des nigiri, maki, uramaki, kazari-maki, kazari-sushi, sushi végétarien, ainsi que 15 pièces de sashimi.

Les candidat.es en compétition étaient :

Tino Singharaj pour la France, Brendan Ferrero Cassidy et Brahim Khouyaoui Ben pour l'Espagne, Vlad Tanaïs pour la Roumanie, Piotr Kuc pour la Pologne, The Lam Nguyen et Vameng Lyfoung pour Monaco, Aline Kwamme pour l'Italie, Maurilio Sousa de Araujo pour la Suisse et Nuno Brito pour le Portugal.

Un concours qui met en lumière l'art du sushi et la créativité des chefs

Le sushi s'est imposé comme un incontournable de la cuisine contemporaine et connaît un engouement renouvelé en France, comme l'illustre une enquête de France snacking qui dénombre plus de 1200 points de vente spécialisés pour le seul top 12 des réseaux de sushis dans l'Hexagone. Les français plébiscitent ce mets pour sa fraîcheur, son équilibre nutritionnel et sa dimension esthétique. En dépit d'une légère baisse de consommation de 5 à 7% attendue en 2024¹, le marché français du sushi reste le plus important d'Europe, évalué à 728 millions d'euros par an². Sa consommation évolue, et le sushi connaît une montée en gamme que vient illustrer la créativité déployée par les chef.fes lors de cette compétition.

“Chaque année, nous constatons un engouement croissant pour le sushi, qui s'est profondément ancré dans notre culture culinaire. Les Français ne se contentent pas de consommer du sushi, ils recherchent également des expériences gastronomiques uniques et raffinées. Chez Sushi Robots, nous sommes fiers de jouer un rôle clé dans cette évolution en organisant des événements prestigieux, comme les championnats français ou européens, pour mettre en lumière l'art et la créativité des chefs européens tout en renforçant l'attrait du sushi dans notre pays.” déclare **Alice Touchais, directrice générale de Sushi Robots.**

Cette année, le championnat d'Europe a franchi un cap technologique majeur avec l'introduction de tablettes connectées pour le jury, ce même système avait été utilisé lors du



championnat de France 2024. Ce système novateur, relié à un écran géant, a permis une notation en temps réel, garantissant ainsi une transparence et une équité dans l'évaluation des candidats. Cette initiative illustre parfaitement la volonté de Sushi Robots de marier tradition culinaire et technologies de pointe, pour accompagner l'évolution de la gastronomie japonaise.

¹ Selon une étude de Speak Snacking, en partenariat avec le cabinet d'études Strateg'eat

² Selon une étude du cabinet Businesscoot

Un jury international de professionnels

- Cheffe Yuko Perez (Présidente du Jury, formatrice Japanese Cuisine Academy, Assistante de Damien Muller maître pêcheur Ikejime en Corse)
- Chef Michaël Pankar (Champion de France 2022, Vice-champion du monde 2023 et champion d'Europe 2023)
- Chef Ippei Uemura (Chef du restaurant Tabi à Marseille)
- Cheffe Junko Kawada (Finaliste de la World Sushi Cup dans la catégorie créative en 2013, aujourd'hui membre du WSSI)
- Chef Jorge Dionicio (Chef exécutif de sushi de Saishin au Gansevoort Rooftop Loft à New-York)
- Sonia Bichet Mof (Meilleur Ouvrier de France Poissonnier - écailler 2023 et gagnante de la coupe du Monde des écaillers 2020)

A propos du restaurant THE NIWAKI

Situé à Monaco, THE NIWAKI est un restaurant d'exception spécialisé dans la cuisine japonaise contemporaine, offrant une expérience culinaire unique et raffinée. Coorganisateur d'événements gastronomiques, cet établissement se distingue par son comptoir à sushi dirigé par le talentueux Chef Wagner Spadacio, vice-champion du monde de sushi en 2018 et champion de France en 2017. Aux côtés de Chef Shahar Dahan, Chef Corporate de THE NIWAKI, l'équipe met en avant une approche "couture" de la gastronomie nippone, alliant tradition et modernité avec des ingrédients de qualité supérieure. Grâce à son ambiance élégante et à son attention portée aux détails, THE NIWAKI s'impose comme une destination incontournable pour les amateurs de cuisine japonaise authentique à Monaco.

A propos de Sushi Robots

Créé en 2015, Sushi Robots, spécialisée dans la commercialisation de machines à sushis, emploie 26 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 avec 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 et l'organisation des Championnats de France et d'Europe de Sushi après le rachat des marques.