



L'ÉQUIPE DE FRANCE DE SUSHI PRÊTE À RAYONNER AU CHAMPIONNAT DU MONDE À TOKYO

L'équipe de France de sushi se prépare à affronter l'élite mondiale de la cuisine japonaise lors du Championnat du Monde de Sushi, qui se tiendra du 18 au 20 janvier 2024 au marché aux poissons de Tokyo à Toyosu. Menée par le coach manager Eric Ticana, chef chez Omakase by Goma à Val d'Europe, l'équipe française est déterminée à faire honneur à son savoir-faire culinaire.

Un trio d'exception pour porter haut les couleurs de la France

Cette année, l'équipe de France se distingue par son duo de chefs talentueux composé d'Alexis Luong gérant du restaurant Onaka à Nice et Vincent Broggi, chef chez Sushi Craft. Les deux chefs ont déjà démontré leur talent dans l'art du sushi en remportant le Championnat de France de Sushi, avec la victoire d'Alexis en 2021 et celle de Vincent en 2023. C'est sous la direction avisée de leur coach Eric Ticana qu'ils s'uniront pour défendre ensemble les couleurs tricolores lors du Championnat du Monde de Sushi.

Pour tenter de décrocher une médaille à Tokyo, Vincent Broggi proposera son approche du sushi peu traditionnelle mélangeant des influences diverses, et jouant avec les textures comme avec les couleurs. Quant au chef Alexis Luong, qui tentera le concours pour une seconde fois, il conciliera tradition et modernité pour offrir son interprétation du sushi.

« C'est un honneur de représenter la France au niveau mondial. Nous mettrons tout en œuvre pour présenter des créations uniques qui reflètent la richesse de la cuisine française tout en respectant la tradition japonaise », confie Alexis Luong Champion de France de Sushi 2021.

Les meilleurs Maîtres-Sushi du monde à l'honneur

Le Championnat du Monde de Sushi, orchestré par le World Sushi Institute, rassemble des chefs étrangers passionnés par l'art de la préparation du sushi. Les

participants s'engagent dans une série d'épreuves comprenant la découpe du poisson et des légumes, avant de présenter un plateau d'Edomae, typique de la tradition nipponne. Les finalistes ont ensuite l'opportunité de laisser libre cours à leur créativité en proposant un plateau plus innovant.

« Nous avons une équipe talentueuse et nous sommes prêts à relever ce défi international. Les compétences de nos chefs, associées à leur créativité et à leur passion pour l'art du sushi, me permettent d'être confiant pour cette compétition. », ajoute Eric Ticana coach manager de l'Equipe de France

Championnat du Monde de Sushi

Marché aux poissons de Toyosu - Tokyo

Du jeudi 18 au samedi 20 janvier 2024