

Communiqué de presse

Août 2026



EQUIPE DE FRANCE DE

SUSHI

L'Équipe de France de Sushi en route pour le Championnat du Monde de Sushi 2026 à Tokyo

Du 19 au 21 août 2026, l'Équipe de France de Sushi représentera la France à Tokyo à l'occasion de la **World Sushi Cup**. Emmenée par son sélectionneur **Éric Ticana**, elle réunira deux chefs aux parcours complémentaires, **Minh Tu et Nicolas Brame**, avec une ambition commune : faire rayonner l'excellence française dans l'art du sushi, entre **respect des traditions japonaises, précision technique et créativité**.

Deux talents pour porter les couleurs de la France

Minh Tu, chef sushi depuis plus de 15 ans, a construit son parcours autour de la précision et du respect des traditions japonaises. Chef Sushi au restaurant Kyoto – Le Petit Japon à Aix-en-Provence, il s'est récemment distingué par une 3e place au Championnat de France de Sushi 2026. Une reconnaissance qui vient saluer son exigence et son engagement constant dans la recherche de l'excellence.

À ses côtés, **Nicolas Brame**, Franco-Japonais de 24 ans, représente la nouvelle génération du sushi français. Formé auprès d'Éric Ticana au restaurant Goma, il a rapidement évolué de débutant à second du chef, développant un savoir-faire mêlant précision, créativité et respect des traditions. Nourri par son double héritage culturel, il entend désormais faire découvrir sa propre vision du sushi sur la scène internationale.

Sélectionneur de l'Équipe de France de Sushi, **Éric Ticana** accompagne les deux candidats dans leur préparation et leur quête d'excellence. Chef chez Omakase by Goma à Val d'Europe et figure incontournable du sushi français, il est également fondateur et entraîneur de l'Équipe de France de Sushi.

Faire dialoguer savoir-faire français et tradition japonaise

Véritable **vitrine internationale de l'art du sushi**, le Championnat du Monde de Sushi célèbre la précision technique, la rigueur et la créativité des meilleurs chefs venus du monde entier.

Pour l'Équipe de France, cette compétition représente également une formidable occasion de mettre en lumière le dialogue entre **tradition japonaise et excellence gastronomique française**. Une démarche qui s'inscrit dans une volonté plus large de transmission, de partage des savoir-faire et d'ouverture culturelle.

À Tokyo, Minh Tu et Nicolas Brame auront ainsi à cœur de défendre les couleurs de la France tout en témoignant de l'évolution d'un art culinaire qui ne cesse de se réinventer à travers les cultures et les générations.

« Nous abordons cette nouvelle édition avec une seule envie : nous dépasser et aller chercher le meilleur résultat possible. Minh et Nicolas ont tout le talent et la détermination nécessaires pour relever ce défi. À Tokyo, il faudra être précis, concentrés et ne rien lâcher. Nous sommes prêts à nous battre pour porter une nouvelle fois les couleurs de la France au plus haut niveau. » Éric Ticana, sélectionneur de l'Équipe de France de Sushi

CHAMPIONNAT DU MONDE DE SUSHI

Tokyo Big Sight – Tokyo

Du mercredi 19 au vendredi 21 août 2026