

SANDWICH
& SNACK
SHOW



Contact presse : Agence Versa RP

Oanh Lecomte | oanh@versa-rp.fr | 01.39.53.00..02

4ème Championnat de France de Sushi

13
octobre
2021

Paris, Porte de
Versailles,
Pavillon 7.1

Le 13 octobre 2021, les 9 plus grands maîtres sushis de l'hexagone se donneront rendez-vous sur le salon Sandwich & Snack Show pour décrocher le titre de « Champion de France de Sushi ».

Qui s'envolera au Japon aux côtés de l'équipe de France de sushi au Championnat du Monde ?

Réunir les meilleurs Chefs Sushis de France

Créé à l'initiative du magazine professionnel **France Sushi**, le Championnat de France de Sushi **promeut l'art du sushi** et valorise les bonnes pratiques de consommation des produits de la mer.

Face à un **jury de professionnels** présidé par Eric Ticana, ambassadeur Europe du Championnat du Monde de Sushi, les **9 meilleurs spécialistes de la gastronomie japonaise** sélectionnés sur dossier s'affronteront pour remporter le trophée.

Le championnat de France de Sushi est un événement professionnel de référence qui fait découvrir la cuisine japonaise à un large public. Cette compétition internationale met en avant les talents et la technique des chefs sushis français. Les participants sont sélectionnés sur dossier et se retrouvent pour un tournoi qui promet un niveau très élevé. Les candidats attendus pour cette édition sont nombreux et de qualité. Le concours se déroulera en quatre ans, à Paris, Porte de Versailles, Pavillon 7.1. Les participants seront évalués sur leur habileté, leur technique, et leur présentation. Les gagnants auront l'honneur de représenter la France au Championnat du Monde de Sushi au Japon.

Julien Panet, Directeur
de publication de France
Sushi et co-organisateur
du concours



13 & 14 Oct
2021

Paris
Porte de Versailles

Pavillon 7.1

reinventing

L'enjeu pour les candidats sera de respecter l'**art ancestral et artisanal** du sushi japonais, tout en parvenant à y insuffler une touche personnelle qui fera toute la différence. Ils seront ainsi départagés par **cinq épreuves techniques et créatives**.

1. Préparation et découpe
2. Edomae (épreuve imposée)
3. Epreuve végétale
4. Epreuve signature
5. Freestyle (épreuve libre)

*"Chaque année, les candidats nous surprennent par leur niveau technique et leur maîtrise de cet art nippon. De la tenue du plan de travail à la **préparation minutieuse du poisson et bien entendu le goût...** le jury sera intransigeant ! A la clé, le lauréat intégrera l'équipe de France et représentera la France au Championnat du Monde de Sushi : nous sommes dans la perspective de **trouver la perle rare** ! Plus qu'un concours, ce championnat est une **véritable aventure humaine**.", ajoute Eric Ticana, président du jury, ambassadeur Europe du Championnat du Monde de Sushi et membre de la World Sushi Skill Institute (WSSI).*

A propos de RX - www.rxglobal.com

RX est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité. RX France, filiale française de RX, organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une vingtaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPI, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, FIAC, Paris Photo et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, en Chine, en Inde, en Italie, au Mexique, en Russie et aux États-Unis.

La volonté de RX est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs. RX fait partie de RELX, fournisseur mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.

L'engouement des Français pour la gastronomie japonaise

Sain et équilibré, le sushi a commencé à se répandre dans le monde à la fin des années 90. Il constitue aujourd'hui un **plat de référence** pour de nombreux consommateurs, particulièrement en France, qui reste le **premier pays** à consommer ce plat en Europe depuis 2013. Pour répondre à cet engouement, on recense aujourd'hui **4 600**

restaurants japonais et plus de 650 établissements buffets multi-activités¹

La vague nippone a grandement participé à l'essor d'autres concepts aux influences asiatiques comme la **street food thaï, coréenne, vietnamienne...**

Fortement plébiscitée par les consommateurs, la cuisine du monde synonyme **d'évasion** à de beaux jours devant elle !

« La gastronomie asiatique, synonyme de fraîcheur et d'équilibre, répond parfaitement aux préoccupations actuelles des consommateurs. Ce concours représente une vraie consécration pour le vainqueur qui sera le nouvel ambassadeur de la France au Championnat du Monde de sushi à Tokyo ! » déclare Béatrice Gravier, directrice du Sandwich & Snack Show et Parizza.

RDV le 13 et 14 octobre 2021 - Paris, Porte de Versailles
21e édition du Sandwich & Snack Show 10e édition de Parizza

300 marques, 200 innovations présentes et plus de 9 500 visiteurs attendus
2 concours à ne pas manquer : Le Championnat de France de la Pizza et le Championnat de France du Sushi

SANDWICH
& SNACK
SHOW

