



L'ESPAGNOLE CRISTINA ELENA MUÑOZ FERNÁNDEZ REMPORTE LE CHAMPIONNAT D'EUROPE DE SUSHI À PORTO

SAVE THE DATE : PROCHAIN RDV À LA ROCHELLE LE 14 AVRIL
POUR LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SUSHI

Le 28 octobre 2025, Porto a accueilli la 3e édition du Championnat d'Europe de Sushi, organisée par Sushi Robots, spécialiste français des équipements dédiés à la cuisine japonaise. Dix chefs venus de toute l'Europe se sont affrontés lors d'une journée placée sous le signe de l'excellence, de la créativité et du respect des traditions japonaises.



POUR LA 1^{ÈRE} FOIS, UNE FEMME A ÉTÉ SACRÉE CHAMPIONNE D'EUROPE DE SUSHI

À l'issue de trois épreuves exigeantes - la préparation, la dégustation et le freestyle, c'est l'Espagnole **Cristina Elena Muñoz Fernández** qui s'est imposée face aux 9 autres candidats, et en étant la seule femme du concours. Le jury international, présidé par Yuko Pérez et composé notamment de Takeshi Suda, Hideki Matsuhisa, Jefferson Silva, Iulian Constantin, Jérémie Seguda, Wagner Spadacio ou encore Jorge Dionicio, a salué un niveau particulièrement élevé et une créativité sans frontières.



“C'est un grand honneur, je suis évidemment très heureuse pour moi, pour toutes les femmes. Avec beaucoup de travail, nous pouvons atteindre les sommets. C'est une grande reconnaissance pour toutes ces années d'efforts.

Le niveau était très élevé. Les chefs qui travaillent ici sont incroyables.

J'ai pour projet d'ouvrir un restaurant de sushi omakase à Bilbao. Nous sommes en train de le rénover et ce sera un lieu unique où l'on pourra déguster une cuisine japonaise authentique”, explique Cristina.

“Ce championnat célèbre le lien entre la tradition et la créativité, valeurs que nous partageons pleinement chez Sushi Robots. Chaque chef a su exprimer sa vision du sushi contemporain tout en respectant les techniques traditionnelles japonaises” souligne Alice Touchais, Directrice générale de Sushi Robots.

Les finalistes du Championnat d'Europe 2025

Championne d'Europe : Cristina Elena Muñoz Fernández - Espagne

2ème place : Vlad Tanasie - Roumanie

3ème place : Cristian Malai Claudiu - Roumanie

L'événement a également été marqué par deux démonstrations du chef Takeshi Suda : la découpe d'un thon de 130 kg et une performance Usuzukuri, fine taille de poisson exécutée avec un geste d'une précision remarquable.



PROCHAIN RDV : LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SUSHI LES CANDIDATURES SONT OUVERTES

Après l'Europe, cap sur la France ! Le prochain grand rendez-vous de la gastronomie japonaise se tiendra le 14 avril 2026 à la Rochelle, avec la 9e édition du Championnat de France de Sushi, organisée par Sushi Robots.

Véritable tremplin pour les chefs français, ce concours met à l'honneur le talent, la précision et la créativité des chefs passionnés par l'art du sushi. Année après année, il s'est imposé comme le rendez-vous incontournable de la cuisine japonaise en France. Alors, qui succédera à Pierre-Maël Belaïfa, Champion de France 2025 ? Rendez-vous sur www.championnatfrancesushi.fr pour les inscriptions.

