

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SUSHI 2026

LE CONCOURS QUI RÉVÈLE LES TALENTS DE LA SCÈNE CULINAIRE JAPONAISE

Pour sa 9^e édition, le Championnat de France de Sushi revient à La Rochelle, au cœur du tout nouveau salon **À la table du Japon**, un événement dédié à la gastronomie et à la culture japonaises. Imaginés et organisés par Sushi Robots, spécialiste français des équipements dédiés à la cuisine japonaise, les deux événements réuniront professionnels et visiteurs autour d'un même rendez-vous.

Le concours réunira 16 chefs venus de toute la France pour une journée placée sous le signe de la précision, de la créativité et du respect des traditions japonaises.

Rendez-vous le 14 avril à l'Espace Encan de La Rochelle.

4 ÉPREUVES AU CŒUR DU SAVOIR-FAIRE

Tout au long de la journée, les candidats seront évalués à travers quatre épreuves, mêlant rigueur, technique et respect des traditions :

- Épreuve préparatoire & découpe de poisson : précision et maîtrise des gestes techniques
- Épreuve Edomae & Sashimi : respect des traditions du sushi classique
- Épreuve créative : expression personnelle et innovation
- Épreuve signature dégustation : présentation finale devant le jury

CAPFOCÉAN, mareyeur et distributeur de produits de la mer basé à La Rochelle, garantira la qualité des produits utilisés lors de la compétition.



Le Championnat de France de Sushi réunit chaque année des chefs venus de toute la France autour d'une même ambition : démontrer l'excellence du savoir-faire sushi, dans le respect des techniques japonaises et des standards professionnels.



16 CHEFS EN COMPÉTITION

- **Christophe ANDRÉ**, Sakana - Marseille
- **Apiyada SARIVAN**, Sabaidee Sushi - Toulouges
- **Chhinh YIN**, Hungry Sushi - Nancy
- **Florent GINET**, Kuma - Meximieux
- **Chantha ROS**, Toasushi - Saint-Grégoire
- **Khang LE TAM**, Umami - Chambéry
- **Romel JR UMIPIG**, Sushiman - Eygalières
- **Minh Tou NGUYEN**, Kyoto Le Petit Japon - Aix-en-Provence
- **Tej GODAMBE**, Morimoto - Bordeaux
- **Kévin BERRY**, Blaze Trip - Bordeaux
- **Lakkana CHAIPIYAPORN**, HanaGroup France - Strasbourg
- **Sathees MURUGAIYA**, The Niwaki - Monaco
- **Vincent OLIVIER**, Kinko - Capbreton
- **Steve T.W.K**, Sushi Party - La Réunion
- **Victor RONCAGLIONE**, Le Bistro Balnéaire - Soorts-Hossegor
- **Yassine ANADAM**, Domaine du Colombier - Malataverne



QUI SUCCÉDERA À PIERRE-MAËL BELAIFA ?



Sacré lors de la dernière édition, **Pierre-Maël Belaifa** est le champion de France de Sushi en titre. Son parcours a illustré le niveau d'exigence et de technicité atteint aujourd'hui par cette compétition de référence, devenue un rendez-vous incontournable pour les professionnels du sushi en France.

UN JURY DE PROFESSIONNELS RECONNUS POUR DÉPARTAGER LES TALENTS

Présidente du Jury

Yuko Perez

Formatrice en cuisine japonaise, Présidente des championnats de France & d'Europe de sushi, assistante de Damien Muller (maître pêcheur Ikejime)

Chihiro Masui

Auteure et critique culinaire

Wagner Spadacio

Champion de France de Sushi 2017, Vice-Champion du Monde de Sushi 2018, Chef au Niwaki (Monaco)

Pierre-Maël Belaifa

Champion de France de Sushi 2025

Marie Séguin

Vice-championne française de sushi 2022 (3e place au Championnat du Monde, 2e place au tour créatif)

Ippei Uemura

Chef au restaurant Tabi à Marseille

Suda San

Chef Washoku au restaurant Okimizuki, 4e place au Grand Prix National du Japon (2017 & 2019), Ambassadeur culinaire international

À LA TABLE DU JAPON, un nouveau rendez-vous ouvert au grand public autour de la gastronomie et de la culture japonaise.

Le 14 et 15 avril 2026, La Rochelle accueillera la première édition de ce salon, porté par Sushi Robots, entreprise rochelaise spécialisée dans les solutions pour la restauration japonaise.

Pendant deux jours, l'Espace Encan, ancien lieu emblématique de la criée, deviendra un carrefour des savoir-faire japonais, accueillant la 9^e édition du Championnat de France de Sushi et le lancement du tout premier Championnat de France de Ramen.

Démonstrations culinaires, masterclass, espace d'exposition, animations culturelles et marché de créateurs composeront la programmation. En choisissant La Rochelle, ville maritime ouverte sur le monde, les organisateurs mettent en avant un art de vivre où tradition et innovation se rencontrent, à l'image du Japon.



À propos

Depuis 2015, Sushi Robots révolutionne la gastronomie japonaise en mettant la technologie au service des chefs. Spécialiste des équipements professionnels pour la cuisine nipponne, l'entreprise s'est imposée comme un acteur incontournable, alliant innovation et respect des traditions. <https://sushi-robots.eu/>

Contacts presse — Agence Madame Kotoba

Bérengère Creton — bc@madamekotoba.fr — 06 62 62 93 49

Cécilia Ah-Tong — cat@madamekotoba.fr — 06 44 19 23 56