



European Sushi Championship

*Lancement de la toute première
compétition européenne de sushi*

**Le lundi 27 mars 2023 à Monaco
au restaurant THE NIWAKI**

Ce tout nouveau championnat accueillera les plus grands maîtres sushis d'Europe. Dix chefs sushi sélectionnés pour cette compétition inédite représenteront leur pays et partageront leur passion commune pour la haute gastronomie nippone.

Le meilleur de la gastronomie japonaise

Monaco, Italie, Roumanie, Pologne, Portugal... les **meilleurs maîtres sushi européens** seront au rendez-vous. Créé à l'initiative de Julien Panet, organisateur du Championnat de France de Sushi, cet événement apporte une toute **nouvelle dimension à l'art du sushi** tout en faisant la promotion des bonnes pratiques de consommation des produits de la mer.

« **Le sushi est un art à part entière**, bien reconnu en France, pays de la gastronomie par excellence. L'objectif est d'élever ce symbole iconique de la gastronomie nippone au niveau européen. Nous avons des chefs talentueux qui cultivent l'excellence de cette spécialité et tous sont inspirés par leurs propres cultures... le niveau sera sans aucun doute très élevé ! »

Julien Panet, organisateur du concours.



Les meilleurs chefs sushi européens sélectionnés sur dossier s'affronteront pour remporter le trophée face à un **jury de professionnels international** initié, composé du président de

la WSSI – World Sushi Skills Institute , de chefs étoilés,
champions du Monde de sushi et experts.

Savoir-faire, dextérité et originalité

Les 10 candidats seront départagés par 2 épreuves :

- **Épreuve préparatoire** (60 minutes) : préparation des matières premières. Le chef devra présenter au jury tous les produits qu'il utilisera lors de l'épreuve suivante. Les poissons devront être coupés en saku.
- **Épreuve créative** (60 minutes) : le chef devra proposer sur une ou plusieurs assiettes 40 à 50 pièces de sushi incluant obligatoirement des nigiri, maki, uramaki, kazari-maki, kazari-sushi, sushi végétarien, ainsi que 15 pièces de sashimi.

De plus, la candidat doit choisir **deux sushis créatifs** comme « signature » et en préparer 6 pièces identiques de chaque, soit **12 pièces au total**, sur une assiette à part pour dégustation.

Un des sushis « signature » devra être impérativement une **recette végétarienne** utilisant des produits de Kopper Cress.



*« La technique sera bien sûr analysée avec précision. Dans un concours gastronomique de ce rang, il va de soi que la **maîtrise des gestes et du produit** est acquise. Nous accorderons également une grande place à la sensibilité du chef et à l'harmonie visuelle et des saveurs proposées »*

ajoute **Julien Panet**.



A la clé, le gagnant remportera **1000 euros**.

L'évènement aura lieu à Monaco dans l'enceinte de la nouvelle destination japonaise de la Principauté, le restaurant THE NIWAKI. Spécialiste de la « cuisine couture nippone », cet établissement présente également un comptoir à sushi avec à sa tête, Chef Wagner Spadacio, lauréat des titres de vice-champion du monde (2018) et champion de France de sushi (2017).

Le **Président de la WSSI** (World Sushi Skills Institute) et organisateur du Championnat du Monde à Tokyo sera présent pour observer les concours.

*« Dans ce concours, proposant un format inédit et laissant place à la créativité, les participants pourront exprimer leur technique et **leur propre interprétation de l'art du sushi**. »*

Wagner Spadacio, Chef exécutif sushi THE NIWAKI
Vice-champion du monde 2018 - Champion de France 2017

Après des semaine de candidatures, 9 candidats sur 10 ont été confirmés :

France : Mickaël Pankar
Italie : Diego Vianello
Monaco : Lyfoung Vameng
République Tchèque : Marek Hora
Roumanie : Sorin Zaharia
Pologne : Piotr Kuc
Portugal : Diego Matinho
Norvège : Sergey Pak
Belgique : Dimitri Proost

