

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

19 décembre 2024

UNE NOUVELLE DESTINATION GOURMANDE
À ANTIBES

PIZZERIA

COTÉSUSHI & **PIPERNO**

FROM JAPAN TO PERU

NAPOLETANA

S'ASSOCIENT POUR OFFRIR
DEUX EXPÉRIENCES CULINAIRES UNIQUES
AU CŒUR DE LA VILLE

Le groupe ETLB a inauguré une nouvelle adresse inédite dans les Alpes-Maritimes, réunissant deux univers gastronomiques au sein d'un même lieu : Côté Sushi G Piperno.

Une seule adresse, deux univers dans une ambiance soignée, ce nouvel espace promet de séduire les amateurs de saveurs nippono-péruviennes et de cuisine italienne authentique.

Une invitation à voyager entre le Japon, le Pérou et l'Italie, sans quitter Antibes !

« Après 12 ouvertures de nos enseignes dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, nous sommes ravis de poursuivre notre aventure en réunissant deux de nos concepts à Antibes, dans un lieu unique qui reflète les valeurs piliers de notre groupe : la découverte et le partage. C'est une invitation à voyager, à se retrouver et à vivre des moments gourmands autour de recettes authentiques et créatives ».

Emmanuel Taïb, fondateur de Côté Sushi et Piperno.



UNE PLONGÉE DANS L'UNIVERS NIKKEI AVEC CÔTÉ SUSHI

L'enseigne propose une cuisine nikkei qui allie le raffinement et la précision de la gastronomie japonaise m la créativité et l'exotisme péruviens.

À travers ses plats, Côté Sushi invite les Antibois m découvrir l'alliance de ces deux cultures qui a fait naître une cuisine fusion délicate, colorée et surprenante.

Sur place, m emporter, ou en livraison et clickGcollect depuis le site internet de la marque cotesushi.com ou l'application mobile Côté Sushi, les classiques de la gastronomie japonaise se retrouvent aux côtés de recettes fusion créatives, pour un voyage gustatif 'from Japan to Peru'.

Le tout dans un décor lumineux et élégant, doté d'une cinquantaine de couverts.

Le + : des collections éphémères saisonnières, la prochaine carte hivernale est m découvrir :

**Du 17 décembre 2024
au 5 mars 2025.**

UNE ESCAPADE GOURMANDE AVEC PIPERNO

L'enseigne est née du désir de partager des moments de rire et d'amour autour de la table. Elle s'attache m servir des ingrédients de qualité tout droit venus d'Italie, pour faire vivre des instants de plaisir simples, accessibles, mais ô combien précieux.

Sur place, avec ses 40 couverts, m emporter ou en livraison et clickGcollect sur piperno.fr, la carte est composée d'une sélection d'antipasti, de pizze napolitaines, de pasta et de desserts incontournables.

Le + : chaque saison, le Chef élabore une carte éphémère pour partir m la découverte des terroirs italiens et de leurs produits phares. La prochaine carte hivernale est m découvrir :

**Du 18 décembre 2024
au 19 mars 2025.**



À PROPOS DE CÔTÉ SUSHI

Côté Sushi est une enseigne spécialiste de la cuisine nikkei d'inspiration japonaise et péruvienne. Encore peu connu en France, l'art culinaire nikkei est le fruit de la rencontre entre deux cultures gastronomiques : la cuisine japonaise, technique et précise, et la cuisine péruvienne, exotique et épicée. Traversant les frontières et interprété par les toques de grands restaurants étoilés comme par les chefs de tables street-food, le Nikkei s'est progressivement affirmé en tant qu'identité culinaire en s'érigeant au rang de véritable tendance gastronomique m l'échelle mondiale.

Chez Côté Sushi, la cuisine est pop et vibrante. Colorées et exotiques, les créations font pétiller le palais et l'amènent hors des sentiers battus pour un voyage express entre le Japon et le Pérou. La marque collabore aujourd'hui avec de grands chefs, spécialistes de cet univers afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés. Elle est aujourd'hui présente m travers 79 restaurants et corners dans toute la France et notamment m Paris, Amiens, Angers, Anglet, Annecy, Antibes, Asnieres- sur-Seine, Avignon, Bayonne, Besançon, Bois-Colombes, Boulogne-Billancourt, Bordeaux, Brest, Chartres, Colmar, Courbevoie, Dijon, Enghien-les Bains, Epagny, Grenoble, Issy-les-Moulineaux, Labège, La Garde, Le Bouscat, Le Havre, Levallois-Perret, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Mulhouse, Nancy, Neuilly, Nice, Nîmes, Nogent-sur-Marne, Orléans, Pau, Poissy, Poitiers, Reichstett, Reims, Rennes, Rueil-Malmaison, Saint-Mandé, Saint-Médard-en-Jalles, Saint- Etienne, Saint-Germain-en-Laye, Saint-Maur-des-Fossés, Strasbourg, Suresnes, Toulon, Tours, Troyes, Vélizy, Versailles, ainsi qu'au Luxembourg, en Suisse m Lausanne, m Genève et m l'île Maurice.



À PROPOS DE PIPERNO

Piperno est une enseigne de pizzerias napolitaines née du désir de partager les plaisirs simples de la vie m travers des moments de repas, de rire et d'amour. Proposant une carte courte composée d'une sélection d'antipasti, de pizzas napolitaines m la pâte moelleuse et dorée et de desserts traditionnels italiens, Piperno cherche m faire rayonner une certaine idée de l'art de vivre méditerranéen au travers de moments de convivialité m table créés par des émotions partagées autour de la bonne chère.

« Il piperno », c'est aussi le nom que les italiens donnent m une roche magmatique grise présente dans la région volcanique de Campanie qui fut fréquemment employée comme matériau de construction dans les édifices de Naples. Au-delm de son empreinte régionale qui marque de son sceau les pizzas que nous servons, « il piperno », c'est en soi la pierre angulaire de notre démarche : des ingrédients bruts de qualité baignant dans une atmosphère chaleureuse pour une cuisine authentique et un moment de convivialité partagé.

L'enseigne est aujourd'hui présente m travers neuf restaurants m Reims, Chartres, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Etienne, La Garde, Antibes, Nice, Brest et Nancy.

