

# 本物の寿司屋



## **VEGANUARY 2025 : MATSURI RÉINVENTE LE SUSHI, VERSION VEGGIE**

Janvier 2025, Matsuri bouscule les codes avec un tapis tournant 100% végétarien à l'occasion du Veganuary. Treize recettes inédites, une box exclusive et un service entièrement veggie pour une journée font souffler un vent d'audace - et d'engagement - dans les restaurants de l'enseigne.





# 13 RECETTES VEGGIE : AUDACIEUSES ET SURPRENANTES

Patate douce, tofu mariné, betterave, pommes, poires... **Les protéines animales disparaissent**, remplacées par des saveurs étonnantes et parfaitement équilibrées. **Treize créations débarquent en édition limitée** dans les restaurants Matsuri pour le mois de janvier, alliant fraîcheur, textures et créativité.

Au programme, le **Green California** mise sur des notes végétales, le **Beet Crunch** surprend avec sa betterave et son côté crunchy, le **Frite From Desire** joue la carte du gourmand avec une touche croustillante et une patate douce fondante et le **Pearfect Roquette** invite la poire là où l'on ne l'attend pas.

## UNE BOX VEGANUARY, EN ÉDITION LIMITÉE POUR JANVIER

Disponible à emporter ou en livraison, la box Veganuary propose **quatorze pièces exclusives pour découvrir cette nouvelle facette de Matsuri**. Au menu, le fondant du Tofu Sensation, l'intensité du Red Dragon, la fraîcheur du Green California et la délicatesse du Tingy Desire. Une immersion veggie pleine de caractère.





# 新しい味



**Veganuary chez Matsuri,  
c'est l'audace au service  
du veggie.**

## **MARDI 14 JANVIER : UN SERVICE 100% VEGGIE**

Le temps d'un déjeuner, Matsuri passe au vert. **Mardi 14 janvier, tous les restaurants de l'enseigne proposeront une carte exclusivement végétarienne à l'heure du déjeuner.** Une première qui démontre la capacité de Matsuri de relever des défis, tout en proposant des recettes gourmandes et innovantes.





## À PROPOS DE MATSURI :

Matsuri est une enseigne de restauration japonaise fondée en 1986 à Paris. Son parc est composé de 12 restaurants, répartis entre l'Île de France, Lyon et Bordeaux. Ses restaurants sont tous équipés d'un comptoir tournant, sur lequel défilent des plats sains et traditionnels, aux influences contemporaines. Reprise fin 2023, l'enseigne entame une refonte totale de son concept, afin de proposer une offre unique de "Sushi & Cocktails".

## CONTACT MÉDIAS

Melchior | Agence de communication

Augustin Pichon

[augustin@agencemelchior.com](mailto:augustin@agencemelchior.com) | +33 (0)6 67 03 50 53

