

Sandwich
& Snack
Show

reinventing food moments

13-14 mars 2024

Paris - Porte de Versailles

Parizza

Communiqué de presse
Janvier 2024



Championnat de France de Sushi 7ème édition

Pour sa septième édition, le championnat de France de Sushi accueillera les plus grands maîtres sushis de l'hexagone.

Qui décrochera le titre de « Champion de France de Sushi » et représentera la France au prochain championnat d'Europe de sushi ? Réponse le 14 mars 2024 !

Le meilleur de la gastronomie japonaise en France



Lancé en 2017 par Julien Panet, le **Championnat de France de Sushi** revient pour sa **7^e édition**, portant avec elle la chance du chiffre 7, véritable porte-bonheur au Japon. Cette année, **Sushi Robots** prend les rênes en tant **qu'organisateur du Championnat de France de Sushi 2024**.

Réunissant les meilleurs spécialistes de la gastronomie japonaise, ces maîtres sushis se mesureront devant un jury de professionnels aguerris. Ce concours représente bien plus qu'une compétition ; c'est une **véritable consécration pour le vainqueur***, qui aura l'honneur de devenir le **nouvel ambassadeur de la France au Championnat d'Europe**, portant haut les couleurs de notre pays.

L'enjeu pour les candidats sera de **respecter l'art ancestral et artisanal du sushi japonais**, tout en y ajoutant une **touche personnelle** qui fera toute la différence. Dextérité et originalité seront les mots d'ordre du championnat. Les candidats seront ainsi départagés par cinq épreuves techniques et créatives.



La décision de reprendre l'organisation des championnats a été mûrement réfléchie et est motivée par notre profond attachement à la préservation et à la promotion de l'art culinaire nippon dans sa globalité.

En reprenant ces championnats, nous avons pour ambition de redonner une nouvelle vie à cet événement emblématique, de le revitaliser et de lui apporter une touche de créativité. Nous croyons fermement en la richesse de la culture gastronomique japonaise, et ces championnats sont une occasion unique de célébrer les compétences exceptionnelles des Chefs Sushi tout en encourageant l'innovation dans ce domaine. ”

confie Alice Touchais, directrice générale de Sushi Robots.

**Sous réserve qu'il soit de nationalité française pour pouvoir représenter la France*



La cuisine nippone a de beaux jours devant elle !

Sain et équilibré, le sushi a commencé à se répandre dans le monde à la fin des années 90, rapidement suivi par les soupes ramen, les gyozas, les brochettes de viandes yakitori, les soupes miso... Il constitue aujourd'hui **un plat de référence** pour de nombreux consommateurs, particulièrement en France, qui reste le **premier pays à consommer ce plat** en Europe depuis 2013.

La vague nippone a grandement participé à **l'essor d'autres concepts aux influences asiatiques** comme la street food thaï, coréenne, vietnamienne...

La gastronomie asiatique, synonyme de fraîcheur et d'équilibre, répond parfaitement aux préoccupations actuelles des consommateurs. Makis, Nigiris, Onigiri, Okonomiyaki, Takoyakis... les spécialités japonaises se déclinent et inspirent la street food au niveau international. ”

confie Béatrice Gravier, directrice des salons
Sandwich & Snack Show & Parizza



À propos de RX :

[RX](#) est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité.

[RX France](#) organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une quinzaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, Paris Photo, Maison&Objet* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie, au Mexique et aux États-Unis.

La volonté de RX est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs.

RX fait partie de RELX, leader mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.

www.rxglobal.com

* organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France