



# CÔTÉ SUSHI OUVRE À WASQUEHAL !

Côté Sushi, l'enseigne spécialiste de la cuisine nikkei, qui allie le raffinement et la précision de la gastronomie japonaise à la créativité et l'exotisme péruviens, confirme son dynamisme et ses ambitions d'accélérer le développement de son réseau de franchisés sur l'ensemble du territoire.

L'enseigne compte à ce jour 93 restaurants, implantés en France, en Suisse et à l'Île Maurice. Dans la première quinzaine d'avril, Côté Sushi ouvrira ses portes à Wasquehal, Avenue du Grand Cottignies.

Côté carte, les clients de l'enseigne sont invités à découvrir les classiques de la gastronomie japonaise (sushis, makis, sashimis, chirashis...) ainsi que des recettes fusion créatives (nikkei rolls, ceviches, tiraditos, tacos...), fruit du mariage entre ces deux cultures gastronomiques.

En ce moment : Collection éphémère Hugo Riboulet !

Pour sa toute nouvelle collection éphémère, Côté Sushi s'associe au chef Hugo Riboulet, lauréat de Top Chef 2023, pour signer des créations où le végétal s'impose comme fil conducteur de la création. Fidèle à son talent pour sublimer les légumes, le chef a imaginé des recettes audacieuses, équilibrées et généreuses, où textures et saveurs se répondent avec justesse.

Dans des recettes où la protéine occupe généralement le rôle principal, Hugo Riboulet a choisi de bouleverser les codes : ici, la protéine se met au service du végétal, et non l'inverse. Le printemps, saison d'abondance et de renouveau, s'est imposé comme un terrain d'expression idéal, propice à la créativité et au jeu des textures.

**CÔTÉ SUSHI WASQUEHAL**

**PLACES : 56 PLACES EN  
INTÉRIEUR**

**ADRESSE : 6 AVENUE DU  
GRAND COTTIGNIES, CENTRE  
COMMERCIAL CARREFOUR, 59  
290 WASQUEHAL**

**HORAIRES : DE 11H À 22H30  
DU DIMANCHE AU JEUDI**

**DE 11H À 23H LE VENDREDI  
ET SAMEDI**



