À RETROUVER
DANS NOS RESTAURANTS ET CORNERS
À PARTIR DU 16 NOVEMBRE 2023.

À PROPOS DE
PIERRE BRAULT

Artiste plasticien et designer, Pierre Brault mène une réflexion sur l'environnement et la biodiversité. À travers ses créations colorées et lumineuses en plexiglas recyclé, il partage une vision positive et optimiste du monde. Reprenant le principe du cadran solaire, les ombres colorées évoluent en fonction de l'heure de la journée. Depuis 2016, il collabore avec les plus grandes marques dans le secteur du luxe, de la mode et de la création sur des projets de scénographies, objets design ou des installations à grande échelle dans l'espace urbain. Son travail est représenté par des galeries françaises et internationales.

À PROPOS DE
SUSHI SHOP

Fondée en 1998 par deux entrepreneurs français, l'enseigne s'est lancée dans le développement de la franchise en 2006, des corners en grande distribution en 2016 et du travel retail en 2017. En 2022, la marque compte plus de 150 points de vente en France, plus de 55 à l'international et est présente dans 9 pays (France, Royaume-Uni, Belgique, Luxembourg, Suisse, Espagne, Emirats Arabes Unis…). Sushi Shop fait partie depuis fin 2018 du groupe Amrest, groupe majeur de la restauration en Europe. On retrouve dans toutes boutiques une large gamme de sushi d'inspiration japonaise et californienne : sushi, maki, california, spring, sashimi, tartares, etc… En quête permanente de créativité et d'innovation produits, la marque s'est notamment fait connaître à travers ses différentes collaborations avec des chefs reconnus tels que Cyril Lignac (2011), Jean-Fançois Piège (2012), Thierry Marx (2013), Joël Robuchon (2014), Kei Kobayashi (2017), Anne-Sophie Pic (2018), Mauro Colagreco (2019), Grégory Marchand (2020), Paul Pairet (2021) et Mory Sacko (2023). Dans le même temps, Sushi Shop a toujours fait preuve de créativité artistique par le biais de partenariats avec des artistes renommés (Kenzo, Lenny Kravitz, Kate Moss, Craig & Karl, Monsieur Madame, Scott Campbell, Nasty Jayone, Ed Broner) et de jeunes designers, marques ou illustrateurs prometteurs (Fernando Togni, Chris Labrooy, Tyrsa, Papermint, Maison Sarah Lavoine, Sturia, Jean André, Ba&sh, Tetris™, Mr Bainwash, Le Chocolat des Français, Docteur Paper, Nanoblock™, The Blind, Smiley®, Stranger Things Netflix, Lili Scratchy…)

Suggestion de présentation. *Prix maximum conseillés. Box non disponible en corners.
Sushi Shop Management SAS. R.C.S Nanterre 493 549 349. Novembre 2023

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

SUSHISHOP
×
Pierre Brault
LIMITED EDITION

Communiqué de presse | Novembre 2023

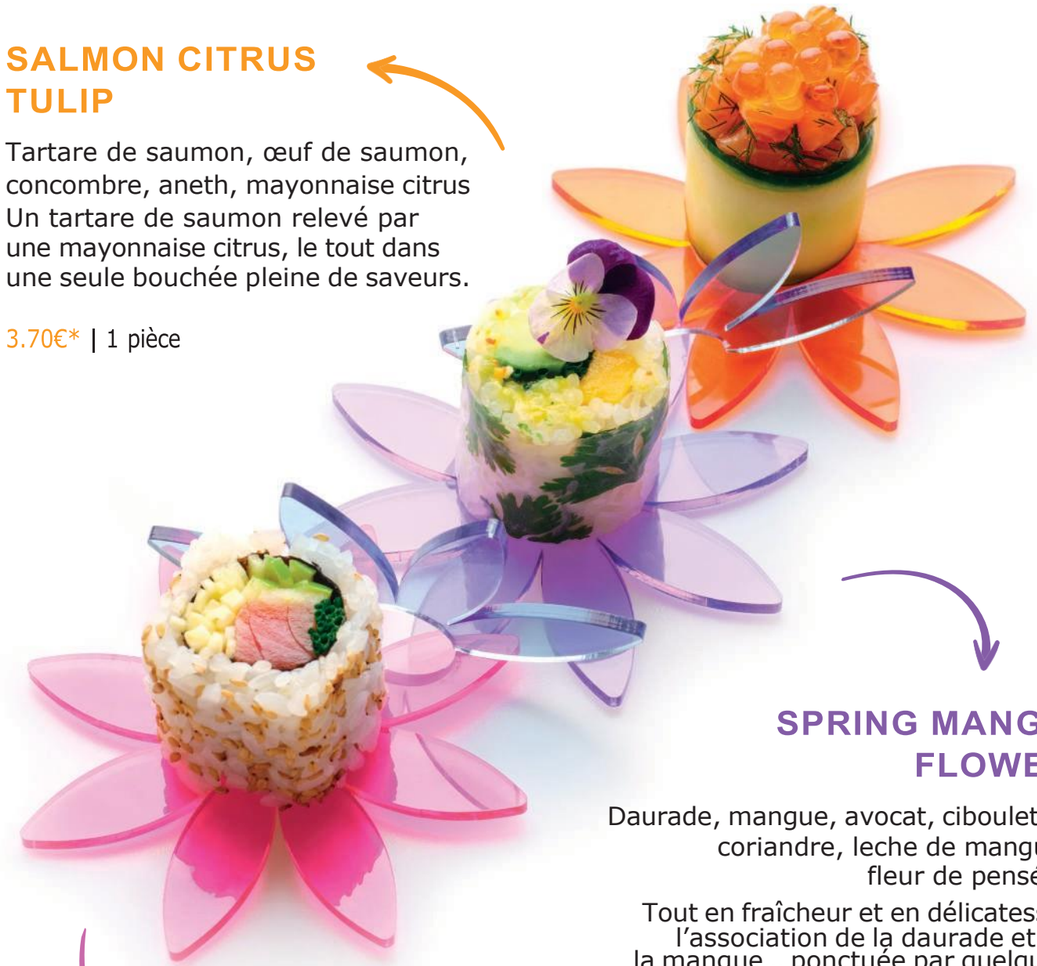
Connu pour son travail en volume autour de la couleur, de la lumière et de la transparence, Pierre Brault crée pour Sushi Shop une box inédite où les fleurs jouent en trompe l'œil et invitent à la dégustation.

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE BOX
EN ÉDITION LIMITÉE

2 Salmon Citrus Tulip
6 Tuna Blossom Roll
6 Spring Mango Flower
2 Sushi Saumon
2 Sushi Saumon Teriyaki
6 Maki Salmon Roll
6 Maki Cheese Avocat
6 California Chicken Katsu
6 California Saumon Avocat

42 pièces
47€*

Nos chefs se sont inspirés de cet univers lumineux, coloré et fleuri pour créer 3 nouvelles recettes, comme 3 rayons de soleil dans votre hiver.



SALMON CITRUS TULIP

Tartare de saumon, œuf de saumon, concombre, aneth, mayonnaise citrus
Un tartare de saumon relevé par une mayonnaise citrus, le tout dans une seule bouchée pleine de saveurs.

3.70€* | 1 pièce

SPRING MANGO FLOWER

Daurade, mangue, avocat, ciboulette, coriandre, leche de mangue, fleur de pensées

Tout en fraîcheur et en délicatesse, l'association de la daurade et de la mangue… ponctuée par quelques fleurs de pensée.

7.00€* | 6 pièces

TUNA BLOSSOM ROLL

Thon, rémoulade de céleri et pomme verte, ciboulette, mayonnaise
Thon et rémoulade de céleri et de pomme verte, un accord parfait…

7.00€* | 6 pièces