

A black and white portrait of chef Adrien Cachot. He is a man with dark hair and a beard, wearing a dark chef's jacket. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is dark, making his face the central focus.

ADRIEN CACHOT

Chef instinctif et créatif, Adrien Cachot est l'une des figures les plus originales de la nouvelle scène gastronomique française. Originaire de Cenon en Gironde, il se révèle au grand public lors de Top Chef 2020, où sa cuisine libre et audacieuse bouscule immédiatement les codes. Formé auprès du chef étoilé Nicolas Magie, il affine ensuite son parcours à Paris avant d'ouvrir en 2023 son restaurant Vaisseau, dans le 11^e arrondissement. L'adresse, immersive et graphique, propose une cuisine déroutante où technicité, produits inattendus et créativité instinctive se rencontrent. En mars 2025, Vaisseau obtient sa première étoile, consacrant la singularité d'un chef capable de transformer chaque assiette en véritable expérience.

BOX ADRIEN CACHOT

Entrez dans l'univers du chef Adrien Cachot avec une sushi box pensée comme un récit culinaire. Chaque création dévoile un souvenir, une émotion, un clin d'œil aux recettes qu'il affectionne ou un ingrédient signature qui façonne sa cuisine. Au fil des pièces, les alliances audacieuses du chef révèlent son esprit créatif et sa manière unique d'aborder le goût. Une expérience conçue pour surprendre et offrir un véritable moment de découverte et de gourmandise.

2 Sushi Crevette Koshou
2 Tulip Kuro Edamame
6 Maki Maguro Casahuate Wasabi
6 California Saba Moutarde
3 California Kamchickan
3 Spring Crevette Namban

22 pièces / 26.90€*





TULIP KURO EDAMAME

Inspiré par l'univers sombre de son restaurant, le chef révèle ici des edamame teintés à l'encre de seiche, sublimés par une mayonnaise au citron vert et un wasabi au yuzukosho. Un contraste audacieux entre la profondeur du visuel et la fraîcheur en bouche. Une véritable expérience gustative !

Edamame, encre de seiche,
wasabi au yuzukosho,
mayonnaise au citron vert

2 pièces / 4.90€*

*Prix de vente conseillés. Tous nos prix sont indiqués en euro TTC - service inclus.



SUSHI CREVETTE KOSHOU

Simple et gourmand, ce sushi est le premier que le chef déguste dans son kaitenzushi préféré en arrivant au Japon.

Il le sublime à sa façon avec le poivre de Penja torréfié à la flamme, un ingrédient qu'il utilise régulièrement dans son restaurant.

Crevette, mayonnaise japonaise, sauce teriyaki, poivre blanc de Penja IGP

2 pièces / 5.50€*

*Prix de vente conseillés. Tous nos prix sont indiqués en euro TTC - service inclus. IGP = Indication Géographique Protégée.

CALIFORNIA KIMCHICKEN

Le kimchi et le parmesan s'invitent dans ce california roll au poulet croustillant. Avec cette création, le chef pousse le curseur de l'umami au maximum, offrant une explosion de saveurs inédites inspirées de la street food coréenne. Parfait pour les amateurs de saveurs relevées.

Poulet pané, copeaux de
Parmesan AOP, kimchi, pickles de carotte,
mayonnaise épice, sésame

6 pièces / 7.20€*



*Prix de vente conseillé. Tous nos prix sont indiqués en euro TTC - service inclus. AOP = Appellation d'Origine Protégée.



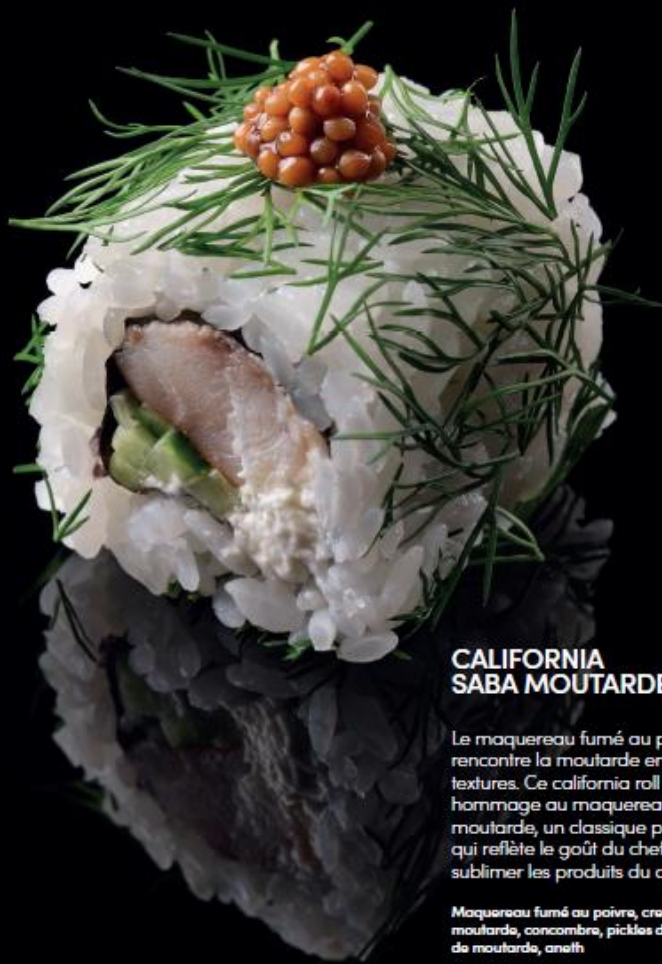
MAKI MAGURO CACAHUETE WASABI

Attention : recette hautement addictive ! Une alliance inattendue entre la douceur du beurre de cacahuète et le piquant du wasabi, associé au thon fondant. Ce maki est inspiré de l'amuse-bouche signature de son restaurant (ainsi que de son apéritif préféré : les cacahuètes au wasabi).

Thon, beurre de cacahuète, wasabi, miso blanc, cacahuète

6 pièces / 7.20€*

*Prix de vente conseillés. Tous nos prix sont indiqués en euro TTC - service inclus.



CALIFORNIA SABA MOUTARDE

Le maquereau fumé au poivre rencontre la moutarde en deux textures. Ce california roll rend hommage au maquereau à la moutarde, un classique populaire qui reflète le goût du chef pour sublimer les produits du quotidien.

Maquereau fumé au poivre, cream cheese, moutarde, concombre, pickles de graines de moutarde, aneth

6 pièces / 7.50€*

*Prix de vente conseillés. Tous nos prix sont indiqués en euro TTC - service inclus. Cream cheese = fromage fouetté nature.



SPRING CREVETTE NANBAN

Inspiré d'un souvenir de table familiale, ce sushi rend hommage aux crevettes tempura à la sauce tartare - le plat que le chef demande invariablement à son beau-père japonais lorsqu'il lui rend visite. Il en propose ici une interprétation personnelle avec une touche de riz soufflé croustillant.

Crevette tempura, laitue,
concombre, sauce tartare,
riz brun torréfié soufflé

6 pièces / 7.90€*

*Prix de vente conseillés. Tous nos prix sont indiqués en euro TTC - service inclus.



SIGNATURE MAGURO SPICY

Trois piments, deux thons : déclinés crus, cuits, fumés et en pickles... Avec cette recette signature, le chef explore toutes les nuances de ces ingrédients pour vous offrir une expérience gourmande à 360°.

Dessus : thon cru, huile de paprika fumé, piment rouge, mayonnaise épicée, 7 épices, sésame noir et blanc
À l'intérieur : thon cuit, avocat, pickles de jalapeño, coriandre

8 pièces / 11.90€*

*Prix de vente conseillés. Tous nos prix sont indiqués en euro TTC - service inclus.

MOCHI GLACÉ ICHIGO PIMENT

Adrien Cachot revisite un dessert incontournable japonais, le mochi à la fraise, en y ajoutant une touche de piment d'Espelette, clin d'œil à ses origines du Sud Ouest.

Boisiel plein fruit artisanal à la fraise et au piment d'Espelette, fourrage frais, pâte de riz

1 pièce / 2.90€*



MOCHI GLACÉ SAVEUR POPCORN CARAMEL

Inspiré par la douceur chaleureuse du popcorn au caramel, Adrien Cachot en propose une réinterprétation délicate. En l'enveloppant d'un mochi tendre, il transforme une gourmandise familière en une bouchée raffinée, faisant écho à un souvenir d'enfance universel.

Crème glacée saveur popcorn, caramel au beurre salé, pâte de riz

1 pièce / 2.90€*

*Prix de vente conseillés. Tous nos prix sont indiqués en euro TTC - service inclus.

**À RETROUVER DANS NOS RESTAURANTS
À PARTIR DU 7 AVRIL 2026.**

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. Fin 2025, la marque compte près de 150 points de vente, en France principalement et à l'international (Royaume-Uni, Belgique, Luxembourg, Suisse, Espagne, Emirats Arabes Unis, Arabie Saoudite), avec 45 unités. Sushi Shop fait partie depuis fin 2018 du groupe Amrest, groupe majeur de la restauration en Europe.

On retrouve dans toutes les boutiques une large gamme de sushi d'inspiration japonaise et californienne : sushi, maki, californica, spring, sashimi, 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-François Piège (2012), Thierry Marx (2013), Joël Robuchon (2014), Kei Kobayashi (2017), Anne-Sophie Pic (2018), Mauro Colagreco (2019), Grégory Marchand (2020), Paul Pairet (2021), Mory Sacko (2023) et Albert Adrià (2024).

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™ & ©1985-2026 Tetris Holding, Mr Brainwash, Le chocolat des Français, Docteur Paper, nanoblock™, The Blind, Smiley®, Stranger Things™ / ©Netflix, Lili Scratchy, Pierre Brault, PAC-MAN™ & ©Bandai Namco Entertainment Inc., Florence Blanchard, RUBIK'S™ & ©Spin Master Toys UK Limited, Margaux Motin, Le Petit Prince® Succession Antoine de Saint-Exupéry-2026).



SUSHISHOP

Les prix indiqués constituent des prix de vente conseillés. Voir les prix appliqués par chaque shop sur le site sushishop.fr ou sur les plateformes partenaires. Photo non contractuelle. Crédits photo : Nicolas Molemk. Imprimé par Deslcom, 211 rue du Lieutenant Petit Leroy, 94500 Chevilly-Larue. SAS Sushi Shop Management - Tour Egée, 9711 Allée de l'Arche 93400 COURBEVOIE - Capital social : 5 098 160€ - Immatriculée au RCS de Nanterre sous le n°493 549 349. Ne pas jeter sur la voie publique. Lancement : Avril 2026.

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

