

Sushi Robots prend les rênes du championnat Européen de Sushi 2024



Lancé par Julien Panet en 2023, le Championnat d'Europe de Sushi (European Sushi Championship) revient pour une seconde édition et se déroulera à Monaco le 4 novembre 2024. Anciennement partenaire de l'événement, Sushi Robots, leader européen des machines pour la gastronomie japonaise, sera cette année l'organisateur. Le concours aura lieu au restaurant THE NIWAKI, la nouvelle destination japonaise en Principauté de Monaco.

Ce championnat réunira les candidats de neuf pays européens : la Belgique, l'Espagne, l'Italie, Monaco, la Norvège, la Pologne, le Portugal, la Roumanie, la Suède, ainsi que la France représentée par Tino Singharaj, le grand gagnant du Championnat de France de Sushi 2024. Ce passionné de 43 ans et d'origine laotienne, travaille au sein du restaurant La Senne à Sète, tenu par une ancienne famille de thoniers sétois où l'on sert les produits de la pêche familiale.

Deux épreuves pour départager les candidats

Pour commencer, une épreuve préparatoire (60 minutes) où les chefs devront préparer puis présenter au jury les matières premières qu'ils utiliseront lors de l'épreuve suivante. À noter que les poissons devront être coupés en saku.

Puis l'épreuve créative (60 minutes), la partie la plus déterminante pour désigner le gagnant. Les chefs devront proposer sur une ou plusieurs assiettes 40 à 50 pièces de sushi incluant obligatoirement des nigiri, maki, uramaki, kazari-maki, kazari-sushi, sushi végétarien, ainsi que 15 pièces de sashimi.

Un lieu emblématique dirigé par un chef de renommée

C'est dans l'enceinte du restaurant THE NIWAKI, coorganisateur, spécialiste de la cuisine couture nippone, que cet événement inédit aura lieu. Un établissement monégasque présentant un comptoir à sushi avec à sa tête, Chef Wagner Spadacio, lauréat des titres de vice-champion du monde (2018) et champion de France de sushi (2017) et Chef Shahar Dahan, Chef Corporate du restaurant THE NIWAKI.



Un jury international de professionnels

- Monsieur Hirotooshi Ogawa (président de la WSSI – World Sushi Skills Institute)
- Chef Ippei Uemura (Chef du restaurant Tabi à Marseille)
- Cheffe Junko Kawada (Finaliste de la World Sushi Cup dans la catégorie créative en 2013, aujourd'hui membre du WSSI)
- Chef Michaël Pankar (Champion de France 2022, Vice-champion du monde 2023 et champion d'Europe 2023)
- Cheffe Yuko Perez (Formatrice et présidente du Jury)

A propos de Sushi Robots

Créé en 2015, Sushi Robots, spécialisée dans la commercialisation de machines à sushis, emploie 26 salariés répartis en France, Pologne, Espagne, Angleterre et Allemagne. Le leader européen des machines pour la gastronomie japonaise propose à ses clients diverses machines, ustensiles et services permettant la réalisation de sushis.

En 2024, Sushi Robots connaît un tournant majeur dans son offre de services avec la création d'un centre de formation, la Japanese Cuisine Academy, le lancement d'une nouvelle marque de robots, Izy-bots, à destination des professionnels des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, des services de la santé, et des GMS et l'organisation des Championnats de France et d'Europe de Sushi après le rachat des marques.