



Communiqué de presse
27 mars 2023

Sushi Robots s'entoure des meilleurs chefs de la gastronomie japonaise



Sushi Robots, leader européen des machines pour la gastronomie japonaise, s'entoure des plus grands chefs sushi français pour présenter ses produits lors des salons de Londres et de Paris. Présent sur le salon HRC (Hotel, Restaurant & Catering) de Londres du 20 au 23 mars, Sushi Robots était accompagné de Michaël Pankar, chef sushi et vice champion du monde de sushi 2023, avant de prendre la direction de Paris et du salon du Sandwich & Snack Show, les 12 et 13 avril prochain, en compagnie de Jérémie Seguda, chef sushi et triple vice champion de France de sushi.

Sushi Robots sur la route des salons

Avec huit années d'expérience dans la commercialisation de machines dédiées à la gastronomie Japonaise et l'ouverture d'une filiale en Angleterre, Sushi Robots a participé pour la première fois au salon HRC de Londres du 20 au 23 mars dernier. Accompagné par Michaël Pankar, chef sushi angevin qui a reçu le titre de vice-champion du monde de sushi en janvier 2023, Sushi Robots y a exposé ses machines phares. Depuis 2020, Sushi Robots travaille en étroite collaboration avec Michaël Pankar afin que le chef puisse, lors de différents salons, confectionner des sushis à la dégustation à l'aide des machines proposées par l'entreprise.

“J’ai rencontré Sushi Robots lors de différentes compétitions sur lesquelles ils étaient sponsors. Au fur et à mesure, nous avons noué des liens et des partenariats. Depuis quelques années, outre le fait d’être un de leur client pour les machines à sushi, j’accompagne Sushi Robots sur divers salons afin de créer des sushis à l’aide des machines et d’attirer la curiosité des visiteurs.” explique Michaël Pankar, chef sushi et vice champion du monde de sushi en 2023.

Après Londres, Sushi Robots s'envolera pour la capitale française où, pour la 6ème année consécutive, l'entreprise participera, les 12 et 13 avril prochain, au salon du Sandwich & Snack Show en compagnie de Jérémi Seguda, triple vice-champion de France de sushi. Sur son stand P39, Sushi Robots présentera ses dernières nouveautés, la machine à maki ASM 890 et la machine à kakigori (glace râpée japonaise), l'occasion pour Jérémi Seguda de mettre en avant son savoir-faire et la qualité des produits Sushi Robots à travers plusieurs démonstrations.

“A la suite d’une reconversion professionnelle il y a 10 ans, je me suis tout particulièrement intéressé à la culture japonaise. Au fil des années, j’ai créé des restaurants sur cette thématique et j’ai participé à mon premier championnat de France de sushi en 2017. C’est lors de cet événement que j’ai rencontré Sushi Robots, alors sponsors de la compétition. Après plusieurs discussions, j’ai testé et utilisé leurs différents produits (ustensiles et machines) au sein de mes restaurants avant de les accompagner, en tant que chef sushi, sur l’édition 2022 du Sandwich & Snack Show. Cette année encore, Sushi Robots m’a invité en tant que chef sushi sur leur stand afin de faire découvrir, aux visiteurs, les machines, que je connais très bien.” explique Jérémi Seguda, triple vice-champion de France de sushi.

Sushi Robots, sponsor officiel des championnats de France et d'Europe

Alors que Sushi Robots est sponsor depuis la création du championnat de France de sushi en 2017, c'est tout naturellement que l'entreprise s'est positionnée comme sponsor officiel de la première édition du Championnat d'Europe de sushi qui se déroule ce 27 mars à Monaco. Ainsi, Sushi Robots va suivre le parcours de dix chefs européens sur deux étapes de 60 minutes où ils devront présenter, au jury, tous les produits qu'ils utiliseront lors de la deuxième épreuve qui consiste à créer une ou plusieurs assiettes, de 40 à 50 pièces de sushis.

“De par notre position de leader européen des machines pour la gastronomie japonaise, être sponsor de ces deux championnats nous permet d’asseoir notre expertise en tant qu’entreprise spécialisée dans les machines à sushi. De plus, en nous associant à des chefs

sur différents types d'événements, nous apportons une plus-value à nos machines. En effet, les machines sont là pour aider à la préparation du riz et les chefs permettent, eux, de sublimer les sushis grâce à leur créativité, leur savoir-faire technique et leur respect des règles japonaises.” conclut Alice Touchais, Directrice Générale de Sushi Robots.

A propos de Sushi Robots

Créé en 2015, Sushi Robots, spécialisée dans la commercialisation de machines à sushis, emploie 22 salariés répartis en France, Pologne, Espagne et Angleterre. Le leader européen des machines pour la gastronomie japonaise propose à ses clients diverses machines, ustensiles et services permettant la réalisation de sushis.

Contact presse

Nolwenn Fréour - nolwenn.f@oxygen-rp.com - 06 58 90 44 51