



LE MAÎTRE SUSHI

CLEMENT KRAJENSKA

REMPORTE DEUX PRIX LORS DES ASIAN GASTRONOMY AWARDS



Lors de la première édition des Asian Gastronomy Awards, le prestigieux concours a récompensé l'excellence et la créativité des chefs de cuisine asiatique, rendant hommage à leur savoir-faire unique.

Le maître sushi de Mido Paris a brillamment remporté la première place dans deux épreuves clés :

- **Best Sushi** : élaboration d'un plateau pour deux personnes – **1ère place**
- **Best Street Food** : reproduction d'un plat iconique de la cuisine de rue asiatique – **1ère place**

Il s'est également distingué en obtenant la seconde place dans la catégorie **Best Pastry**, grâce à une création innovante inspirée des saveurs asiatiques. Ce succès consacre l'engagement de Mido Paris et de son chef exécutif, Christopher Brugneaux, à sublimer la cuisine japonaise et à la faire rayonner au-delà des frontières.



CUISINE NIKKEI, FUSION JAPO-PERUVIENNE

Déjeuner ou dîner à Mido Paris, c'est faire l'expérience d'une excursion unique entre l'Amérique Latine et le Pays du Soleil Levant. Le Chef Christopher

Brugnaux signe une carte raffinée aux inspirations Nikkei, une cuisine explosive nippo-péruvienne. Son interprétation moderne s'exprime sous forme de partage, par une succession de mets élaborés avec créativité, entre terre et mer.

Si le sushi counter et le robata-yaki (gril emblématique au charbon végétal et bois de cerisier) célèbrent la tradition japonaise, la force de Mido est dans la mixité et la diversité. Des salades fraîches, mais aussi des grillades et des ceviches : tous les souhaits sont satisfaits, dans une approche très personnalisée et sur mesure du service.