

Pour diffusion immédiate

FUZU ouvre à Brest son plus grand restaurant de France

1 500 m² de cuisine fusion japonaise à volonté, une première en Bretagne

Brest, le 2 novembre 2026 - Pour sa toute première adresse en Bretagne, le phénomène Fuzu révélé par Capital sur M6 a choisi Brest. Avec 1 500 m², ce quatrième restaurant de l'enseigne devient le plus grand Fuzu de France. Il ouvre ses portes le dimanche 15 novembre à midi, au 2 rue Édouard Belin, avec un concept encore jamais vu en Bretagne : la cuisine fusion japonaise ultra haut de gamme à volonté, homard, crustacés et foie gras compris.

Dès le **dimanche 15 novembre 2026 à midi**, les Brestois pourront découvrir Fuzu au 2 rue Édouard Belin. Ouvert **7j/7**, midi et soir. Les réservations sont fortement recommandées.

Pourquoi Brest ?

Après Clermont-Ferrand, Lyon et Nice, l'enseigne aurait pu viser Rennes ou Nantes pour s'implanter en Bretagne. Elle a choisi Brest : une ville tournée vers la mer, une clientèle qui connaît et exige le meilleur des produits de la mer, et une scène gastronomique qui n'attendait qu'un concept comme celui-ci. C'est ici que Fuzu installe son plus grand restaurant de France : 1 500 m² et une décoration encore jamais vue à Brest.





Une première en Bretagne : le haut de gamme à volonté

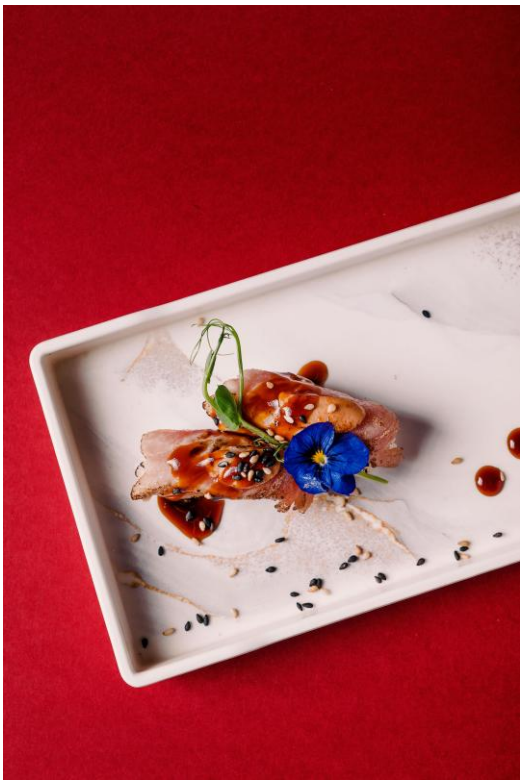
Chez Fuzu, tout est à volonté : plus de 200 références préparées à la minute, sous les yeux des convives, directement en cuisine. Un modèle qui n'existait pas encore en Bretagne, entre la table gastronomique et le restaurant à volonté.

Le soir et le week-end : crustacés, foie gras, homard et les créations signatures de la maison.

Le midi : une carte plus courte, mais tout aussi exceptionnelle : sushis, sashimis, makis, soupes, tartares et grillades.

Il y en a pour tous les goûts et tous les régimes alimentaires.





Chef Jin : le tour du monde dans l'assiette

Des cuisines d'Italie aux comptoirs de Singapour, des braises du Brésil aux grandes maisons françaises : le parcours du chef Jin en fait l'un des rares cuisiniers capables de marier ces saveurs sans en trahir aucune.

"J'ai passé ma vie à chercher les meilleurs ingrédients du monde. À Brest, face à l'océan, je les réunis sur une même carte : des carpaccios japonais, des tacos mexicains revisités à la japonaise, ou encore notre Millefeuille Homard, né de la rencontre entre la cuisine française et la cuisine japonaise. La Bretagne était l'endroit idéal pour faire découvrir ces saveurs."

Jin, Chef de Fuzu

Un phénomène déjà validé ailleurs

Mis en lumière par **Capital sur M6**, le concept affiche des chiffres vertigineux : plus de 300 000 couverts servis et plus de 20 millions de vues cumulées sur les réseaux sociaux. Après Clermont-Ferrand, Lyon et Nice, Brest accueille aujourd'hui le plus grand restaurant de l'enseigne.

Tarifs & Informations

Midi (Lun-Ven)	**24,90€**
Soir (Lun-Jeu)	**36,90€**
Vendredi soir, Week-ends & Fériés	**39,90€**
Enfants (-1m40) · Midi semaine	**13,90€**
Enfants (-1m40) · Soir	**18,90€**
Moins de 3 ans	**Gratuit**

Boissons et desserts non inclus · Ouvert 7j/7 · Réservation fortement recommandée
www.fuzu-brest.fr