

## Saveurs d'ailleurs ...

**Quel est le niveau de connaissance générale des Français en matière de cuisine du monde ?  
Quelles sont les régions de France les plus téméraires quand il s'agit d'expérimenter de nouvelles saveurs ?**

[Sushi Daily](#), la plus grande marque européenne de kiosques à Sushi frais, faits sur place en grande surface, révèle les résultats de son enquête sur la cuisine du monde. Quelles sont les régions de France les plus aventurières en matière culinaire et les Français connaissent-ils vraiment les plats et mets venus d'ailleurs ?

Sans surprise, les spécialités du Sud ont la cote : la Moussaka et la Paella sont les plats de cuisine du monde que les Français connaissent le mieux toutes régions confondues.

Mais quelles sont les régions qui voyagent le plus loin dans leurs assiettes ? Les habitants de la région Grand-Est semblent avoir le goût de la nouveauté : 58 % d'entre eux ont déjà goûté au Temaki, le fameux Sushi en forme de cône – le plus haut pourcentage toutes régions confondues. Quant au Sashimi, c'est en Ile de France, en Occitanie et dans la région PACA que l'on trouve le plus d'adeptes avec plus de 75% des habitants de ces trois régions déclarant avoir essayé ce grand classique de la cuisine Japonaise.

L'étude révèle aussi que – toutes régions confondues - les spécialités japonaises sont particulièrement méconnues des Français. Ces derniers hésitent à se laisser tenter simplement par manque de connaissance des subtilités et de la diversité des Sushi. Des spécialités comme le Nigiri, les Yakisoba et le Temaki sont des plats que plus de la moitié des français toutes régions confondues évitent simplement par manque de connaissances, tout comme d'autres plats populaires de la culture vietnamienne comme le Bánh mì et le Pho .

### **Top 10 des plats que les Français n'ont jamais essayés parce qu'ils ne les connaissent pas :**

Certains ressentent aussi une certaine pression avant de dîner dehors : un Français sur dix (13 %) déclare effectuer des recherches comme apprendre à prononcer le nom des plats ou s'informer sur le type de cuisine choisi avant d'aller manger au restaurant. Quant aux baguettes - un Français sur quatre déclarent ne pas savoir les utiliser. 10 % des personnes interrogées révèlent également que, le fait de disposer d'un guide facile pour comprendre les différents plats proposés les inciterait plus à essayer des nouveautés.

Pour aider les Français à gagner en confiance et se laisser tenter face à un menu de mets venus d'ailleurs, Sushi Daily publie "Le Petit Livre des Sushi", un guide culinaire pour tous. Grâce à de magnifiques illustrations et à des descriptions faciles d'accès, ce guide a vocation à rendre les Français incollables en matière de Sushi.

Romy Miller, directrice globale de la marque Sushi Daily, déclare à propos de l'étude et du "Petit Livre des Sushi" : "Chez Sushi Daily, nous avons pour mission de rendre les Sushi accessibles à tous. Cette étude montre que les gens hésitent souvent à savourer des plats qu'ils aiment, en particulier les plats asiatiques, parce qu'ils n'en connaissent pas le nom".

Nous avons écrit "Le Petit Livre des Sushi", un guide pédagogique et plein d'humour pour aider les gens à se sentir à l'aise avec la cuisine japonaise.

Le Petit Livre des Sushi a été imprimé en édition limitée et peut être téléchargé gratuitement au format PDF [ici](#).

**-ENDS-**

**Notes to Editors**

**Survey:**

L'étude a été réalisée en ligne par Research Without Barriers entre le lundi 27 mars et le jeudi 30 mars 2023, auprès de 2 053 adultes français.

Pour plus d'informations, veuillez contacter Lucie Arnaud (service de presse de Sushi Daily)  
lucie.arnaud@thepr.network 07919 967 346

**A propos de Sushi Daily**

Sushi Daily a été fondé en 2010 par l'entrepreneuse Kelly Choi et son mentor Maître Sushi, Yamamoto-San. La mission de l'entreprise est d'aider le monde à manger mieux, à rêver plus grand et à s'épanouir ensemble. Grâce à des artisans du Sushi formés par des experts, Sushi Daily apporte les délices de la cuisine japonaise dans les supermarchés locaux avec des Sushi de la plus haute qualité, confectionnés à la main, tous les jours.

Sushi Daily a été la première entreprise en Europe à introduire des kiosques offrant des Sushi prêts à déguster dans des enseignes de la grande distribution. Aujourd'hui, Sushi Daily compte plus de 1 000 kiosques, disponibles en magasin, en libre-service et en livraison, et travaille en partenariat avec 40 distributeurs différents au Royaume-Uni, en Europe, au Mexique et aux Émirats arabes unis. Chaque kiosque Sushi Daily est géré par des franchisés indépendants, passionnés par leur métier et déterminés à faire prospérer leur entreprise.

La société mère de Sushi Daily, KellyDeli, possède un portefeuille de marques de produits alimentaires asiatiques, dont Kelly Loves, une gamme de produits d'épicerie asiatiques, Bam Tuk, une marque de produits asiatiques de "Street Food", et Happy Tokyo, une nouvelle entreprise de kiosques japonais grand public. En 2021, KellyDeli a réalisé un chiffre d'affaires de 440 millions d'euros.

De plus amples informations sur Sushi Daily sont disponibles à l'adresse suivante  
: <https://sushidaily.com/fr-f>