



Tino Singharaj remporte le championnat de France de Sushi 2024



Bonjour,

La 7ème édition du championnat de France de Sushi s'est tenu ce 14 mars 2024 à Paris, dans le cadre du salon du Sandwich & Snack Show. Tino Singharaj a décroché le prestigieux titre de champion de France de Sushi. 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.

Pendant 5 heures, Tino Singharaj a affronté 9 autres candidats autour de 4 épreuves distinctes : découpe du poisson et préparation de sashimi, edomae et sushi signature. La présentation, le goût, la texture des plats et la créativité des chefs étaient jugés de près par un jury présidé par Yuko Perez Onodera, formatrice de Chef Sushi. Cette année, le championnat de France de Sushi était organisé, pour la première fois, par Sushi Robots, le leader européen des machines pour la gastronomie japonaise, qui a entièrement retravaillé le processus de notation pour qu'il soit plus transparent. Le jury a, par exemple, utilisé des tablettes connectées à un écran géant pour évaluer et afficher les résultats des candidats en temps réel.

Avec son titre de champion de France, Tino Singharaj, qui a travaillé auparavant au sein de deux restaurants gastronomiques du Val d'Isère (Le Blizzard et Le Mourra), devient le nouvel ambassadeur de la France au Championnat d'Europe de Sushi. Également organisé par Sushi Robots, le championnat aura lieu le 4 novembre prochain à Monaco.

