View online version • Unsubscribe

Le sushi végétal débarque (enfin) à Paris chez BLOOM

BLOOM

BY CHRISTIAN VENTURA

PLANT ™
BASED
SUSHI

Dossier de presse

Le sushi végétal débarque (enfin) à Paris chez BLOOM

Tendance food incontournable de l'autre côté de l'Atlantique, le sushi vegan s'invite, cette rentrée 2022 à Paris, portée par l'arrivée fracassante de BLOOM. Table du moment qui le décline sous toutes les coutures : débordant d'avocat, croustillant en robe de tempura... Preuve que le veggy n'a jamais été aussi sexy.

La tendance food de 2022 est chez Bloom

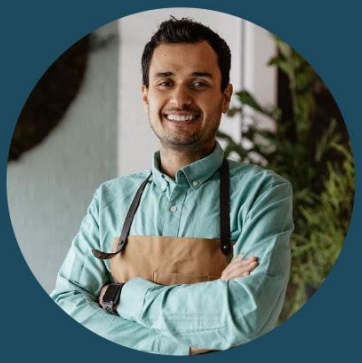
Obsession food de ces dernières décennies, le sushi enflamme les palais à travers le monde. Mais loin de se limiter à une version iodée, faite de poissons crus, la tendance food du moment l'envisage en une version plus healthy, éco-responsable et 100% végétale qui n'en oublie pas pour autant d'être gourmande. Croustillants, moelleux, savamment épicés, croquants, crémeux... Les légumes présentent une palette infinie de saveurs et de textures, qui, alliées à une base de riz vinaigré, prouvent que la cuisine végétarienne peut être fun. Le tout à des prix doux.

Pourquoi on va tous devenir accro au sushi végétal ?

Alliant des légumes de saison et des combinaisons de textures savoureuses étonnantes, les sushis veggies de BLOOM réinventent ce grand classique de la cuisine japonaise en autant de recettes audacieuses. Accompagnés de sauces plus alléchantes les unes que les autres, les best-sellers vont du california aux champignons shiitake servi avec une sauce à la truffe au roll d'avocat épicé en passant par les sobas agrémentées d'herbes aromatiques et le poke bowl constitué d'un tartare de champignons, de tofu inari, de kimchi, choux rouge, de crème de miso, et d'avocat, le tout bien relevé d'une sauce épicée. N'en oubliant pas pour autant les becs sucrés, le menu décline, aussi, des pâtisseries fines pour achever le repas tout en douceur.

Christian Ventura, ce chef avant-garde expert en sushi végétal

Originaire du Mexique, l'épopée food de Christian Ventura est aussi originale que fulgurante. Fraîchement débarqué à Montréal, il commence sa carrière de chef au sein d'un restaurant japonais de renom. Porté sur la spiritualité et le yoga, un voyage en Inde plus tard finit de le convaincre de devenir végétarien. De retour à Montréal, il inaugure alors un comptoir de poche, nommé Momo, qui allie ses deux passions: la cuisine nippone et le végétal. Un carton plein qui donne naissance à Bloom, et qu'on peut attribuer à une recherche exigeante des produits de saison, mais aussi à un savoir-faire saucier hors-pair, signature de Ventura. Éléments clés de sa cuisine, les recettes de ses sauces sont gardées absolument secrètes, même pour les membres de son équipe.



CHRISTIAN VENTURA

Découvrir les sushis végétaux a été pour moi une révélation. Bloom me permet de laisser libre cours à ma créativité culinaire et ça paye. La plupart des clients ne sont d'ailleurs pas végétaliens et repartent en me disant que le poisson ne leur a absolument pas manqué !

Un décor solaire signé StudioLouisMorgan

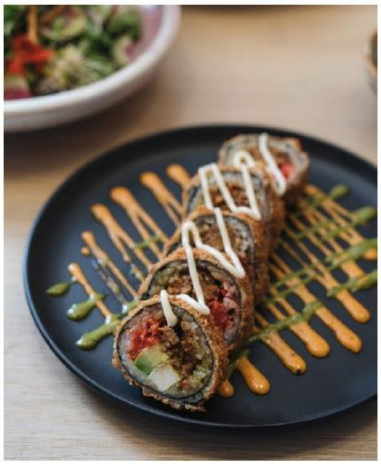
On ne présente plus le **StudioLouisMorgan**, mené par cet architecte d'intérieur de talent à qui l'on doit notamment les décors des meilleurs endroits où faire la fête à Paris (dont le club **Sauvages** ou encore la table grecque **Kalamata**). Inspiré par le wabi sabi et les matières naturelles, il imagine un intérieur tout en courbes et déclinaison de bois chaud et panneaux en laine de bois recyclables. Baigné de lumière la journée, feutré à l'heure du dîner, les visiteurs y découvrent une cuisine semi-ouverte, une verrière, des plantes à foison ou encore une fresque arty.

L'adresse que l'on ne va plus quitter

Si Paris fourmille de comptoirs japonais et de restaurants végétariens, la ville ne connaît pas encore d'adresse qui allie les deux et dont l'ambiance soit vraiment chaleureuse. Jusqu'à l'arrivée de BLOOM, aimant le bon, le beau et le joyeux à la manière de ces restaurants trendy californiens. Solaire, le lieu décline des cocktails bien frappés à siroter bercés par une bande-son cool. Nouveau rendez-vous incontournable des Parisiens et des voyageurs de passage, il permet de déjeuner et de dîner en bonne compagnie, partager des sushis appétissants et légers, de trinquer, de refaire le monde, d'échanger...

Un projet ambitieux piloté par un quatuor bien inspiré

Mené par **Dominic Bujold**, fondateur de **Sushi Shop** et des restaurants vegans **LOV** au Canada, c'est le trio **Marjan Tharin, Nicolas Mercier et Matthieu Okabe** qui a eu l'idée d'implanter BLOOM à Paris après un passage à Montréal. Doués d'une expertise et d'une sensibilité qui leur sont propres, ils ont d'abord fait leurs armes dans le monde de la gastronomie et du luxe avant d'unir leurs forces. **Marjan Tharin** vient ainsi du monde de la mode et du design, dont 10 ans passés au sein de la maison **Swarovski**, avant de rejoindre le projet et d'y ajouter son œil d'esthète. Tandis que **Nicolas Mercier** a d'abord contribué à développer l'enseigne **Matsuri**, groupe de kaïten-sushi, avant de prendre conscience de la fragilité de l'écosystème marin et intégrer cette réflexion au travers ce nouveau projet. Enfin, **Matthieu Okabe**, franco-japonais d'origine, vient y apporter sa fine connaissance de la gastronomie et ses talents opérationnels. Amis et visionnaires, le quatuor aux commandes de **BLOOM** est animé par une envie commune de fonder une adresse qui a du sens, qui soit gourmande et qui respecte l'environnement.



Un engagement culinaire écologique et responsable

« Les sushis font partis des recettes les plus populaires au monde. Mais nous ne pouvons pas continuer à les consommer de cette façon, exclusivement au poisson. Les océans se vident, nous devons les sauver. »

explique le chef **Christian Ventura.**

Impossible en 2022 de nier que la nourriture est politique et qu'elle impacte fatalement notre quotidien et l'environnement.
Alors que de nombreuses études et documentaires démontrent que nous consommons beaucoup trop de poissons et que l'industrialisation recourt à des pratiques de pêches dangereuses, adopter un régime végétarien devient un acte militant à part entière. De la mise en péril de l'écosystème des océans, à la pollution qui gagne la chair des poissons ou encore la parade qui consiste à miser sur de l'élevage de masse médicamentée... Toutes ces réalités invitent fatalement à revoir notre consommation. Soucieux de l'environnement et de respecter une saisonnalité juste, BLOOM permet de succomber au végétal, sans pour autant le subir.