



NOUVELLE CARTE

2017



SUSHISHOP

NOUVELLE
CARTE
2017

UN RETOUR AUX ORIGINES JAPONAISES

Le mix des cultures française et nippone constitue la base de l'histoire de Sushi Shop. La marque, fondée en 1998 par deux entrepreneurs français, vogue à la croisée des chemins entre gastronomie française et héritage japonais. C'est ainsi que Sushi Shop fait appel en 2017 à un chef japonais rompu aux techniques de la gastronomie française : Kei Kobayashi, adoubé en 2012 de sa première étoile par le célèbre Guide Michelin.

LE CHEF

KEI KOBAYASHI



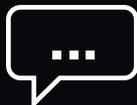
Né à Nagano en 1977 dans une famille de chefs cuisiniers, Kei Kobayashi commence par s'exercer à la cuisine française à Nagano, avant de réaliser son rêve et de s'envoler pour la France à la fin des années 1990. Là, il parfait sa connaissance de la cuisine et s'initie à la haute gastronomie française auprès d'Alain Ducasse au Plaza Athénée à partir de 2003. Fort de son expérience de la cuisine étoilée, il lance son propre restaurant, KEI, rue Coq Héron à Paris en 2011 et décroche une étoile au Guide Michelin en 2012.

LA RENCONTRE PARFAITE DE L'ORIENT ET DE L'OCCIDENT

Depuis ses débuts, Sushi Shop a fait découvrir aux Français les sushi d'origine californienne, déclinés dans des saveurs créatives et originales. L'enseigne s'est fait connaître à travers différents partenariats conclus avec les grands chefs français tels que Thierry Marx, Jean-François Piège ou encore Joël Robuchon. En s'alliant cette fois-ci avec Kei Kobayashi, Sushi Shop s'ouvre aux influences nipponnes et novatrices du jeune chef japonais, dans le respect de la technique propre à la haute gastronomie française. Le Japon apporte esthétisme et précision à ses créations, tandis que l'école française leur transmet un équilibre des saveurs et des textures. Alliances parfaites entre la tradition japonaise et les sushi à l'occidentale, découvrez ces créations à la fois délicates et de caractère.



QUELQUES MOTS DU CHEF KEI KOBAYASHI



POURQUOI CE PARTENARIAT AVEC SUSHI SHOP ?

Lancer le défi de réinterpréter des sushis à un chef japonais qui fait de la cuisine française est à la fois stimulant et une grande prise de risque, pour moi et pour Sushi Shop. J'ai dû me détacher de ce que je connais depuis toujours pour réinventer de nouvelles recettes.

QU'EST-CE QUI VOUS A SÉDUIT DANS LA CULTURE GASTRONOMIQUE FRANÇAISE ?

Quand on pense gastronomie, on pense à la France. A l'âge de 15 ans, j'ai su que je voulais faire de la cuisine française. Après avoir appris les bases au Japon, je suis arrivé en France âgé d'une vingtaine d'années et j'ai été séduit par la grande diversité des produits. Les chefs que j'ai rencontrés dans mon parcours m'ont appris, chacun à leur manière le respect du produit, le respect du travail du produit. C'est pour moi l'essence de la culture gastronomique française.

COMMENT AVEZ-VOUS CONÇU VOS CRÉATIONS POUR SUSHI SHOP ?

Ma cuisine est pleine de légumes, des produits que j'adore travailler. Au restaurant, mon plat signature est une salade de légumes croquants. Pour Sushi Shop j'ai réinterprété ce plat en californie. Chaque légume est différent et les possibilités sont multiples. Je suis donc parti sur cet axe pour mes créations Sushi Shop, y apporter un côté végétal.



GYŪ SPECIAL ROLL

(gyū signifie boeuf en japonais)

Au cœur de la fusion des saveurs conçue par le chef Kei Kobayashi, le boeuf trouve toute sa place : retravaillé façon carpaccio, juste saisi et laqué à la sauce teriyaki, agrémenté de poivron et carottes croquantes, de roquette, oignons frits et sauce mayonnaise.

«Cette création est plus épicée que les autres. On y retrouve des légumes avec du boeuf laqué. J'ai aussi voulu jouer avec les couleurs, c'est une création très visuelle, très graphique.» Kei Kobayashi

Boeuf, avocat, carottes, poivron rouge, roquette, coriandre, ciboulette, oignons frits, piment, mayonnaise, huile de sésame, sauce teriyaki, citron vert.*



ROLL SAUMON GRAVLAX

Reprenant la célèbre recette du saumon gravlax, le chef Kei Kobayashi a pris le parti d'en faire la base d'une recette mêlant le croquant du navet et de la carotte à l'élégance de la menthe et d'une sauce relevée à la tapenade.

«Cette création est une réinterprétation du plat signature dans mon restaurant KEI. Un mélange de légumes avec une touche de saumon gravlax.» Kei Kobayashi

Saumon gravlax, carottes, concombre, navet blanc, roquette, aneth, menthe, ceufs de saumon (kéta du pacifique), crumble, sauce tapenade d'olives noires.



SALADE CONCOMBRE MISO ROUGE

Cette salade sucrée-salée créée par le chef Kei Kobayashi, associe le croquant de la cacahuète à la douceur du concombre, parfumant l'ensemble d'une savoureuse sauce miso rouge yuzu.

«J'ai voulu faire avec cette salade quelque chose de simple, de frais et léger tout en étant visuel.» Kei Kobayashi

Concombre, miso rouge, cacahuètes, sésame, citron vert, sirop d'érable, piment, zestes de yuzu.



MAKI DU JARDIN

Un maki qui vous fait redécouvrir des saveurs du jardin, mises en valeur par une sauce sucrée-salée au miso rouge.

«Un roll très végétal, frais et léger.» Kei Kobayashi

Roquette, carotte, concombre, miso rouge, cacahuètes, sésame, citron vert, sirop d'érable, zestes de yuzu, piment.

Nouvelle carte 2017, lancée le 12 janvier 2017
dans l'ensemble des boutiques Sushi Shop en France.

#SUSHISHOPxKEI
#NOUVELLECARTE2017



Contact RP : Mélanie Guyon
Bureau de presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris / LD 01 53 53 97 27
melanie@pascalevenot.com

NEWSROOM SUSHI SHOP :
pressroom.sushishop.fr/communiques-de-presse