

NOUVELLE
CARTE 2020

Grégory
MARCHAND

FOR @ **SUSHISHOP**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Grégory MARCHAND

Gregory Marchand a commencé son voyage culinaire dans l'ouest de la France à l'âge de 15 ans. Il a appris à cuisiner à Nantes pour ensuite partir à l'international et passer dans les plus belles cuisines du monde, à Londres, Hong Kong, en Espagne ou encore à New York.

Sa cuisine est avant tout française mais tournée vers le monde. C'est une cuisine d'instinct qui ose prendre des risques.

“ MA CUISINE EST
EN ÉVOLUTION PERMANENTE,
TRÈS INSTINCTIVE, GÉNÉREUSE,
AUTHENTIQUE. ”



Il gagne le surnom

FRENCHIE

auprès de **Jamie Oliver** à Londres

En 2009, il crée le premier restaurant Frenchie rue du Nil dans le 2ème arrondissement de Paris, à l'ambiance chic et décalée.

En 2019, il décroche sa première étoile pour son restaurant Frenchie à Paris et est classé parmi les 100 meilleurs restaurants du Royaume-Uni pour son antenne londonienne.

Cette success story n'est pas due au hasard mais à un menu rythmé par les saisons, des plats conçus sur des bases françaises, twistées par des inspirations du répertoire international. Meticuleusement sélectionnés auprès de fournisseurs de confiance, tous les produits, du plus simple au plus noble, sont travaillés dans les cuisines du Frenchie avec l'exigence d'une cuisson précise, d'un équilibre des textures, d'un assaisonnement parfait...

NOUVELLE
CARTE 2020

DES CRÉATIONS AUTHENTIQUES ET COSMOPOLITES

MEDITERRANEAN BOWL

Les saveurs ensoleillées du Mediterranean bowl se lient dans un équilibre parfait en associant onctuosité, acidité et caractère.

Poulpe snacké, concombre en pickels, purée d'olives Kalamata, yaourt à la grecque, harissa verte, cébette, sobacha, sel fumé

17.50€

1 pièce

“

Ce plat nous fait voyager sur les côtes méditerranéennes avec la harissa verte, le yaourt fumé, l'olive de Kalamata.

”





FRENCHIE ROLL

Découvrez ce signature gourmand alliant le fondant du poivron piquillos et de l'avocat au croustillant du poulet pané, le tout relevé de paprika fumé et de mayonnaise spicy.

Fried chicken, avocat, poivrons piquillos, piment, paprika fumé, mayonnaise spicy, sésame noir, coriandre

9.90€
8 pièces

“ C'est la version sushi de notre classique street food « fried chicken » avec une inspiration basque : poivron piquillo sucré, paprika fumé et touche épicée de la sauce. ”



C'est un vrai périple en Indonésie : crevette, sauce à la cacahuète et noix de coco, le tout relevé par la fraîcheur d'un zeste de citron vert et de noix de coco râpée. ”



SATAY SUSHI



Crevette, sauce satay aux cacahuètes, noix de coco râpée, citron vert

Ce sushi vous réserve une véritable explosion de parfums et de saveurs uniques !

2.90€
1 pièce



SCANDINAVIAN ROLL

Un california roll fort en caractère avec son hareng fumé, la fraîcheur du concombre, le croquant du sobacha, le tout relevé d'herbes aromatiques.

Hareng fumé, concombre, fromage, sobacha, herbes aromatiques, mayonnaise japonaise, citron vert

6.50€
6 pièces

“ La richesse du hareng fumé est relevée par le délicat goût lilacé de la ciboulette, le croquant et le torréfié des graines de sarrasin toastées. ”

“

C'est une bouchée explosive avec le Vadouvan et son goût épicé complexe, couplé à la carotte, à la dattes et au citron vert : un véritable voyage à Pondichéry.

”

INDIAN SPRING

Un spring végétarien complexe grâce à ses épices indiennes et au doux mariage de la carotte et de la dattes.

Carotte rôtie, dattes, fromage, mayonnaise japonaise, coriandre, vadouvan, citron vert

5.50€
6 pièces





À PROPOS DE SUSHI SHOP

Sushi Shop est le leader européen de conception et livraison de sushi. Fondée en 1998 par deux entrepreneurs français, Gregory Marciano et Hervé Louis, l'enseigne s'est développée en franchise à partir de 2006 avec l'arrivée de son troisième dirigeant Adrien de Schompré. Début 2019, la marque compte 88 points de vente en France, 45 à l'international et est présente dans 12 pays (France, Royaume-Uni, Belgique, Luxembourg, Allemagne, Suisse, Italie, Espagne, Portugal, Pays-Bas, Emirats Arabes Unis...). Sushi Shop fait partie depuis fin 2018 du groupe AmRest, groupe majeur de la restauration en Europe. On retrouve dans toutes ses boutiques une large gamme de sushi d'inspiration japonaise et californienne : sushi, maki, california, spring, sashimi, tartares, etc.

En quête permanente de créativité et d'innovation produits, la marque s'est notamment fait connaître à travers les différentes collaborations avec des chefs reconnus tels que Cyril Lignac (2011), Jean-François Piège (2012), Thierry Marx (2013), Joël Robuchon (2014), Kei Kobayashi (2017), Anne-Sophie Pic (2018) et Mauro Colagreco (2019). Dans le même temps, Sushi Shop a toujours fait preuve de créativité artistique par le biais de partenariats avec des artistes renommés (KENZO, Lenny Kravitz, Kate Moss, Craig & Karl, Monsieur Madame, Scott Campbell, Nasty, JayOne, Ed Broner) et de jeunes designers, marques ou illustrateurs prometteurs (Fernando Togni, Chris Labrooy, Tyrsa, PaperMint, Maison Sarah Lavoine, Sturia, Jean André, ba&sh, Tetris™ et Mr.Brainwash).



SUSHISHOP

Nouvelle carte 2020, lancée
début janvier dans l'ensemble
des boutiques Sushi Shop en France
et à l'international.

#SushiShopxGregoryMarchand



CONTACT RP

Bureau de presse Pascale Venot - **Caroline Coppinger**
caroline@pascalevenot.com / +33 6 50 78 04 28
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris

PRESSROOM SUSHI SHOP

www.pressroom.sushishop.fr

Suggestion de présentation. Thon albacore ou thon patudo.

NOUVELLE
CARTE 2020