



CHAMPIONNAT D'EUROPE DE SUSHI

20
24

4 NOVEMBRE 2024

THE NIWAKI : 37, avenue Princesse Grace, 98000 Monaco





PRÉSENTATION DES ORGANISATEURS



ALICE TOUCHAIS

Directrice générale de Sushi Robots

Alice a commencé son parcours au sein de l'aventure Sushi-Robots en 2016 en tant que Responsable Marketing, aux côtés de Emmanuel Letellier, Fondateur et Directeur de la société.

4 ans plus tard, Emmanuel Letellier souhaite céder l'entreprise pour se tourner vers une nouvelle activité. Alice Touchais et Kiyoko Hay prennent la direction.

Ce rachat a permis d'agrandir, de structurer et ainsi de devenir plus compétitif sur différents projets.

Sushi Robots a révolutionné l'art de la préparation des sushis en introduisant des technologies innovantes et des automatisations de pointe dans le processus de fabrication. Grâce à sa compréhension des tendances du marché, Alice a poursuivi le développement de l'entreprise déjà leader européen des machines à sushi et plus globalement de toutes les machines dédiées à la restauration japonaise.

Mais son ambition ne s'est pas arrêtée là. Très attachée à la cuisine japonaise traditionnelle, Alice a entrepris en 2023 l'audacieux projet de racheter les championnats de France et d'Europe de Sushi à Julien Panet. Et a créé la même année la Japanese Cuisine Academy (JCA), un centre de formation professionnel spécialisé dans la gastronomie japonaise traditionnelle.

Sous la direction d'Alice, Sushi Robots innove et repousse les limites de la créativité gastronomique, tout en restant fidèle à sa passion pour la qualité et l'authenticité, avec un accent particulier sur la cuisine traditionnelle japonaise.





WAGNER SPADACIO

Sushi Chef exécutif au restaurant the NIWAKI

Né au Brésil à São Paulo, où se concentre la plus grande communauté japonaise au monde (hors Japon), Chef Wagner découvre l'univers nippon dès son plus jeune âge. Scolarisé dans une école japonaise, il goûte ses premiers sushis à l'âge de 6 ans !

Arrivé en France à ses 14 ans, il débute sa carrière en 2008 se formant d'abord à la cuisine française et italienne, puis japonaise en 2010 après avoir obtenu le diplôme de Chef Sushi à Paris. En 2016, il participe à l'Open de France de sushi, où il finit vainqueur, puis obtient les titres de Champion de France en 2017, et de Vice-Champion du monde en 2018. Sa carrière le conduit aux quatre coins du globe tels que São Paulo, Londres, Ryad, Saint Barth et Monaco.

Aujourd'hui, Wagner est le Chef exécutif Sushi du restaurant THE NIWAKI, où il propose chaque jour à ses convives un voyage gustatif étourdissant au pays du soleil levant.





LE LIEU

Restaurant THE NIWAKI



Le Championnat se déroulera pour la deuxième fois au restaurant THE NIWAKI, prestigieux restaurant de l'avenue Princesse Grace à Monaco. Connu pour son ambiance raffinée et son excellence gastronomique, ce cadre idyllique ajoutera une touche de glamour à notre événement. THE NIWAKI accueillera les participants dans un cadre à l'architecture sobre et élégante, teintée de couleurs chaudes. L'espace central du restaurant, fleuri par un plafond shōji composé de feuilles translucides divisées par des cadres de couleur sombre, est tapissé de miroirs. Offrant un jeu de multiplication et de réflexion, il donne une impression d'infini surplombant la salle.

Le restaurant comprend deux salles à manger intérieures, un Bar Lounge (transformé en salle de presse pour l'occasion), un Sushi Bar (l'espace de préparation des chefs) et une terrasse. Les majestueuses séquences Kumiko (écrans japonais) intégrées au décor et l'éclairage tamisé renforcent l'atmosphère extrême-orientale. Dans le Bar Lounge (salle de presse), les murs en bois de cèdre, les sièges confortables et les tables en tulle Bonnefille créent un cadre intime et chaleureux. Le comptoir du Sushi Bar, en bois de Chen Chen noir, trône dans l'aile gauche du restaurant.

THE NIWAKI : 37, avenue Princesse Grace, 98000 Monaco

+377 92 00 37 00 contact@theniwaki.com www.theniwaki.com





Le Championnat d'Europe de Sushi, imaginé par Julien Panet, est de retour pour sa 2ème édition. Anciennement partenaire, Sushi Robots est désormais l'organisateur de cet événement exceptionnel qui réunit les meilleurs maîtres sushis européens.

Le lundi 04 novembre 2024, la deuxième édition de la Coupe d'Europe de Sushi se déroulera à nouveau dans la nouvelle destination japonaise incontournable de Monaco, le restaurant THE NIWAKI.

POURQUOI INVESTIR DANS LE CHAMPIONNAT D'EUROPE DE SUSHI 2024 ?

VISIBILITÉ MAXIMALE : Associez votre marque à un événement européen de renom et touchez un public international passionné par la gastronomie asiatique.

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE POUR LES PARTENAIRES : Intégrez vos produits à l'événement, proposez des dégustations exclusives et créez des opportunités de démonstration en direct.

MISE EN AVANT DES PRODUITS : Mettez vos produits en valeur grâce à nos canaux de communication, notamment les médias sociaux, les communiqués de presse et les publications spécialisées.

RÉSAUTAGE PRIVILIGIÉ : Accédez à des opportunités exclusives de mise en réseau avec des chefs de haut niveau, des professionnels de l'industrie alimentaire et des médias spécialisés. Cet événement unique en Europe promet une couverture médiatique dans les médias spécialisés (web/print, TV) au niveau régional, national et européen. Les membres du jury, les candidats, les partenaires, les membres du gouvernement monégasque, les médias, les grands chefs, les influenceurs et les VIP de Monaco participeront à l'événement.

PACKS PARTENAIRES :	Pack Diamant	Pack Or	Pack Argent	Pack Bronze
	8 000 € HT	6 000 € HT	3 000 € HT	1 500 € HT
Possibilité d'emplacement produit au sein de l'établissement, ou d'une mise à disposition de produits (ou catalogue) sur l'espace concours et dégustation				
Accès privilégié à l'ensemble du concours et à l'espace presse				
Pancartes candidats				
Coupes Vainqueurs				
Veste Chef				
Veste Jury				
Pack Photos				
Logo affiches publicitaires, invitations				
Diplôme et chèque fictif gagnant				
Discours d'ouverture				
Site web				
Réseaux sociaux				
Photocall				
Annonce micro				
Possibilité de remise de prix au Champion				



COMMENT DEVENIR SPONSOR ?

Pour discuter des possibilités de parrainage adaptées à votre entreprise, veuillez nous contacter avant le 22 août 2024 à l'adresse suivante :

contact@sushichampionship.eu

05 54 54 02 78





GUIDE DE COMMUNICATION



[TÉLÉCHARGER LE CONTENU COM](#)





RÈGLES ET LIGNES DIRECTRICES

Les partenaires s'engagent à respecter la **CHARTE GRAPHIQUE** définie par l'organisation des Championnats d'Europe de Sushi. Cela comprend l'utilisation appropriée des logos fournis par l'organisation, ainsi que le respect des directives en termes de couleurs, de typographie et de mise en page.

Avant d'être publiés ou diffusés, les médias créés par les partenaires doivent être **SOUVIS À L'APPROBATION DE L'ÉQUIPE ORGANISATRICE**. Cette étape permet de s'assurer que les messages véhiculés sont conformes aux valeurs et à l'image de l'événement.

Le respect de ces dispositions contribue à maintenir une communication **COHÉRENTE ET HARMONIEUSE** autour du Championnat d'Europe de Sushi, renforçant ainsi l'impact et la crédibilité de toutes les parties concernées.



UTILISATION DES LOGOS

LOGO BLANC

Sur un fond sombre (bleu, noir, etc.)



LOGO COULEURS

Uniquement sur fond blanc



Taille minimum

15mm

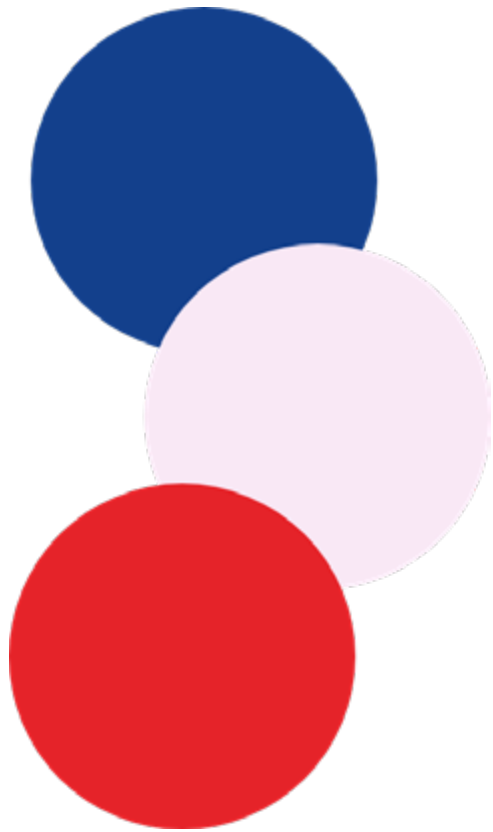


→ **ESPACEMENT ENTRE LES LOGOS**





CHARTRE GRAPHIQUE



HEX: #13408C

RVB: R/19 V/64 B/140

CMJN: C/100 M/91 J/11 N/1

HEX: #F9E8F5

RVB: R/249 V/232 B/245

CMJN: C/2 M/13 J/0 N/0

HEX: #E52329

RVB: R/229 V/35 B/41

CMJN: C/0 M/94 J/84 N/0

**POUR LES TITRES
TANKER REGULAR**

Pour les textes

Abel Regular





LIENS UTILES

INSTAGRAM: [@european_sushi_championship](#)

FACEBOOK: [@Europeansushichampionship](#)

LINKEDIN: [@Europeansushichampionship](#)

WEBSITE: [www.sushichampionship.eu](#)





CONTACTEZ-NOUS

contact@sushichampionship.eu

05 54 54 02 78

