



# CAMPEONATO EUROPEO DE SUSHI

20  
24

**4 DE NOVIEMBRE DE 2024**

THE NIWAKI : 37, avenue Princesse Grace, 98000 Monaco





# PRESENTACIÓN DE LOS ORGANIZADORES



## ALICE TOUCHAIS

Directora General de Sushi Robots

Alice comienza su aventura de Sushi-Robots en 2016 como responsable de marketing, trabajando junto a Emmanuel Letellier, fundador y director de la empresa.

4 años más tarde, Emmanuel Letellier desea vender la empresa para dedicarse a una nueva actividad. Alice Touchais y Kiyoko Hay asumen la dirección.

Sushi Robots ha revolucionado el arte de la preparación del sushi introduciendo tecnologías innovadoras y una automatización de vanguardia en el proceso de fabricación. Gracias a su comprensión de las tendencias del mercado, Alice ha seguido desarrollando la empresa, que ya es líder europeo en máquinas de sushi y, más en general, en todas las máquinas dedicadas a la restauración japonesa.

Pero su ambición no se detiene ahí. Apegada a la cocina tradicional japonesa, Alice se embarcó en 2023 en el audaz proyecto de comprar a Julien Panet el campeonato de sushi de Francia y Europa. Ese mismo año creó la Japanese Cuisine Academy (JCA), un centro de formación profesional especializado en cocina tradicional japonesa.

Bajo la dirección de Alice, Sushi Robots innova y amplía los límites de la creatividad gastronómica, manteniéndose fiel a su pasión por la calidad y la autenticidad, con especial atención a la cocina tradicional japonesa.





## WAGNER SPADACIO

Chef Ejecutivo de Sushi en el restaurante THE NIWAKI

Nacido en São Paulo (Brasil), donde vive la comunidad nipona más grande del mundo fuera de Japón (excluido Japón), el chef Wagner descubre el universo japonés a una edad temprana. Fue a una escuela japonesa y probó su primer sushi a los 6 años.

Tras llegar a Francia con 14 años, comienza su carrera en 2008, formándose primero en cocina francesa e italiana, y después japonesa en 2010, tras obtener su diploma de Chef de Sushi en París. En 2016, participa en el concurso de sushi Open de France, en el que se alza con la victoria, antes de proclamarse campeón de Francia en 2017 y subcampeón del mundo en 2018. Su carrera le ha llevado a los cuatro rincones del planeta: - São Paulo, Londres, Riad, Saint Barth y Mónaco.

Hoy, Wagner es el Chef Ejecutivo de Sushi del restaurante THE NIWAKI, donde cada día lleva a sus comensales a un vertiginoso viaje culinario al país del sol naciente.





## SHAHAR DAHAN

Chef Corporativo de THE NIWAKI

El chef Shahar desarrolló su experiencia culinaria en Estados Unidos.

En 1999, empezó a trabajar en algunos establecimientos excepcionales, descubriendo todo tipo de cocinas y sabores, con especial atención a la cocina japonesa. «Nunca había comido sushi en mi vida», dijo una vez.

¡Esos días han quedado atrás! Shahar, ahora Chef Corporativo del restaurante THE NIWAKI, ofrece su dominio de los sabores japoneses y su capacidad para sublimar cualquier experiencia culinaria manteniéndose fiel a la quintaesencia de la cocina japonesa.





## EL LUGAR

### Restaurante THE NIWAKI



El Campeonato se celebrará por segunda vez en THE NIWAKI, un prestigioso restaurante de la Avenue Princesse Grace de Mónaco. Conocido por su ambiente refinado y su excelencia gastronómica, este marco idílico aportará un toque de glamour a nuestro evento. THE NIWAKI acogerá a los participantes en un marco de arquitectura sobria y elegante, teñido de colores cálidos. El espacio central del restaurante, florecido por un techo shōji formado por hojas translúcidas divididas por marcos de color oscuro, está revestido de espejos. Ofreciendo un juego de multiplicación y reflejos, da una impresión de infinito sobre la sala.

El restaurante incluye dos comedores interiores, un Lounge Bar (transformado en sala de prensa para la ocasión), un Sushi Bar (la zona de preparación de los chefs) y una terraza. Las majestuosas secuencias Kumiko (pantallas japonesas) integradas en la decoración y la tenue iluminación realzan el ambiente del Lejano Oriente. En el Bar Lounge (sala de prensa), las paredes de madera de cedro, los cómodos asientos y las mesas de tul Bonnefille crean un ambiente cálido e íntimo. El mostrador del Sushi Bar, de madera negra Chen Chen, ocupa un lugar destacado en el ala izquierda del restaurante.

**THE NIWAKI : 37, avenue Princesse Grace, 98000 Monaco**

+377 92 00 37 00    [contact@theniwaki.com](mailto:contact@theniwaki.com)    [www.theniwaki.com](http://www.theniwaki.com)





El Campeonato Europeo de Sushi, idea de Julien Panet, vuelve en su 2ª edición. El antiguo socio Sushi Robots es ahora el organizador de este evento excepcional, que reúne a los mejores maestros europeos del sushi.

El lunes 04 de noviembre 2024, la segunda edición de la Copa de Europa de Sushi tendrá lugar una vez más en el nuevo destino japonés de visita obligada de Mónaco, el restaurante THE NIWAKI.

# ¿POR QUÉ INVERTIR EN EL CAMPEONATO EUROPEO DE SUSHI 2024 ?

**VISIBILIDAD MÁXIMA :** Asocie su marca a un acontecimiento europeo de renombre y llegue a un público internacional apasionado por la gastronomía asiática.

**UNA EXPERIENCIA ÚNICA PARA LOS SOCIOS:** Integre sus productos en el acto, ofrezca degustaciones exclusivas y cree oportunidades para demostraciones en directo.

**EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS :** Muestre sus productos a través de nuestros canales de comunicación, incluidas las redes sociales, los comunicados de prensa y las publicaciones especializadas.

**REDES PRIVILEGIADAS:** Acceda a oportunidades exclusivas de establecer contactos con los mejores chefs, profesionales de la industria alimentaria y medios de comunicación. Este evento único en Europa promete cobertura mediática en medios especializados (web/prensa, TV) a nivel regional, nacional y europeo. Al evento asistirán miembros del jurado, candidatos, socios, miembros del gobierno monegasco, medios de comunicación, chefs de primera línea, personas influyentes y personalidades de Mónaco.



# GUÍA DE COMUNICACIÓN



[DESCARGAR CONTENIDO COM](#)





# NORMAS Y DIRECTRICES

Los socios se comprometen a respetar la carta gráfica definida por la organización de los **CAMPEONATOS DE EUROPA DE SUSHI**. Esto incluye el uso adecuado de los logotipos facilitados por la organización, así como el cumplimiento de las directrices en materia de color, tipografía y maquetación.

Antes de su publicación o difusión, los medios creados por los socios deben someterse a **LA APROBACIÓN DEL EQUIPO ORGANIZADOR**. Esta etapa garantiza que los mensajes transmitidos sean acordes con los valores y la imagen del acontecimiento.

El cumplimiento de estas disposiciones contribuye a mantener una comunicación coherente y armoniosa en torno a los Campeonatos Europeos de Sushi, reforzando así el **IMPACTO Y LA CREDIBILIDAD** de todas las partes implicadas.



# USO DE LOGOTIPOS

## LOGO BLANCO

Sobre fondo oscuro (azul, negro, etc.)



## LOGO A COLOR

Sólo sobre fondo blanco



Tamaño mínimo

15mm

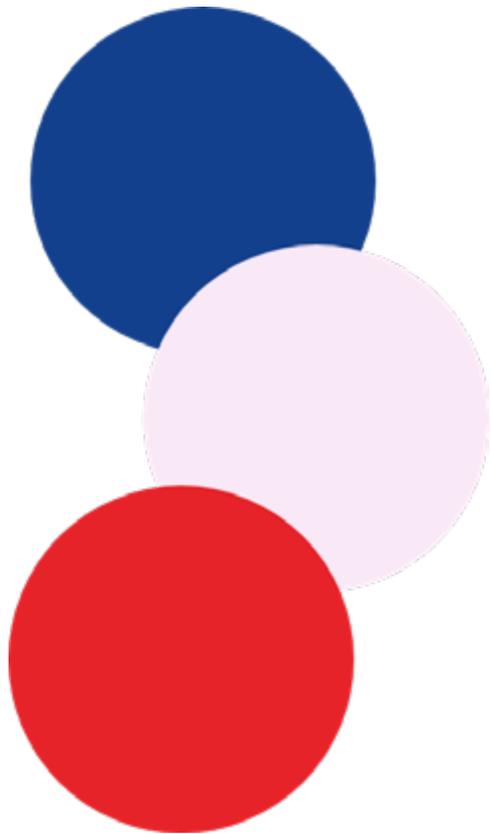


→ **ESPACIADO ENTRE LOGOTIPOS**





# CARTA GRÁFICA



**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

**PARA TÍTULOS  
TANKER REGULAR**

Para los textos

Abel Regular





# ENLACES ÚTILES

**INSTAGRAM:** [@european\\_sushi\\_championship](#)

**FACEBOOK:** [@Europeansushichampionship](#)

**LINKEDIN:** [@Europeansushichampionship](#)

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





# CONTACTENOS

[contact@sushichampionship.eu](mailto:contact@sushichampionship.eu)

05 54 54 02 78

