



**PACK DE
BIENVENUE
ET SPONSORING**

**20
25**

28 OCTOBRE 2025



CHAMPIONNAT D'EUROPE DE SUSHI

3ÈME EDITION

Le Championnat d'Europe de Sushi est le rendez-vous incontournable des meilleurs maîtres sushi du continent, un événement où tradition et innovation se rencontrent dans un esprit d'excellence. Chaque année, cette compétition de haut niveau réunit les meilleurs chefs sushi européens, sélectionnés ou qualifiés pour leur talent, leur précision et leur créativité. Ils viennent représenter fièrement leur pays à travers une série d'épreuves techniques, artistiques et gustatives.

Ces épreuves minutieusement conçues mettent en valeur la maîtrise des techniques traditionnelles japonaises, la fraîcheur et la qualité des ingrédients, la capacité à surprendre et à innover tout en respectant les fondements de l'art du sushi. Chaque création est évaluée par un jury exceptionnel composé de personnalités renommées de la gastronomie japonaise et internationale, garantissant ainsi une évaluation exigeante et crédible.

Organisé chaque année dans une capitale culinaire européenne, le championnat européen de sushi est bien plus qu'une simple compétition : c'est une véritable célébration de la culture gastronomique japonaise, enrichie par la participation active de chefs japonais, de maîtres sushi respectés et de personnalités clés du monde culinaire japonais. Grâce à ce dialogue unique entre l'artisanat japonais ancestral et la créativité européenne contemporaine, l'événement devient un pont culturel vivant, où tradition et modernité se rencontrent, évoluent et s'inspirent mutuellement.

En tant que tel, il offre une vitrine prestigieuse de la précision, de la discipline et de la passion qui définissent l'art du sushi, attirant un public de professionnels de la cuisine, d'experts internationaux, de passionnés, d'influenceurs alimentaires, et générant une couverture médiatique spécialisée de grande envergure.



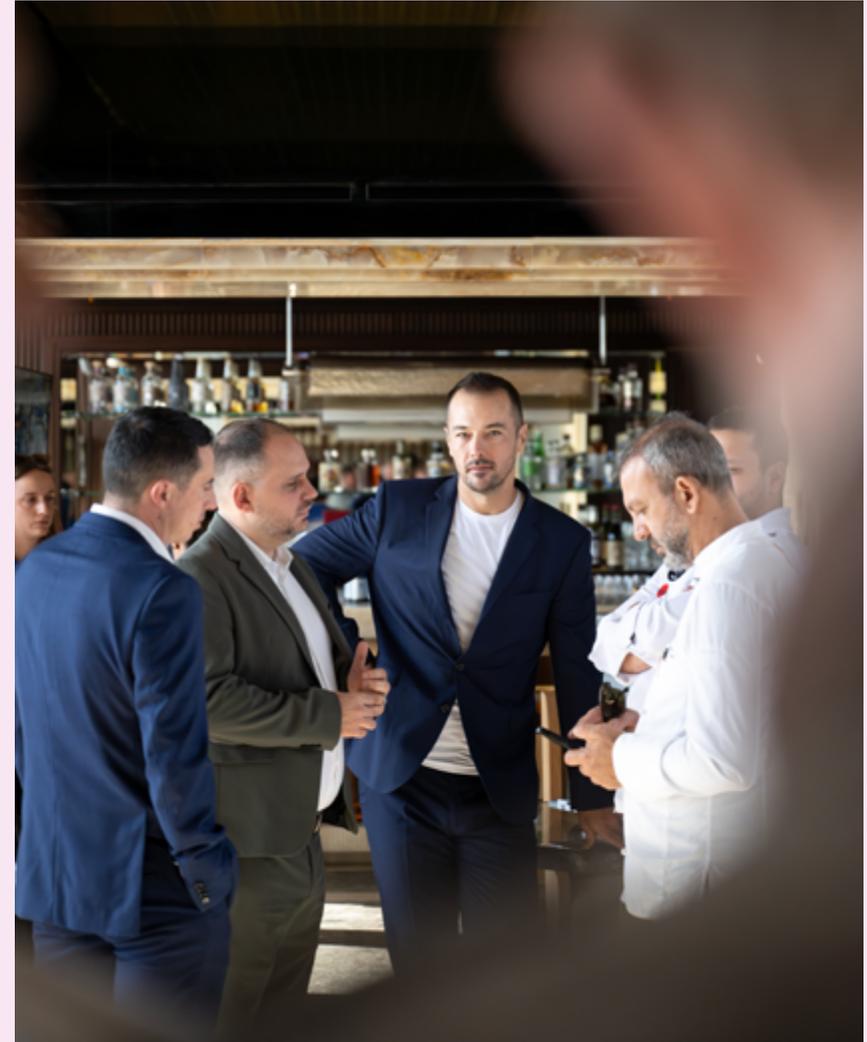


LES OBJECTIFS 2025

Sushi Robots aimerait donner plus de substance au format passé, afin qu'il devienne un véritable lieu de rencontre et d'apprentissage pour les chefs sushi professionnels et les professionnels travaillant dans l'industrie culinaire japonaise.

CELA INCLUS :

- Reviewing the judging format
- Organisation de master classes/ateliers sur des thèmes qui intéressent les chefs de sushi/japonais d'aujourd'hui en Europe (ateliers sur les couteaux japonais, Ikejime, etc.)
- Fournir les espaces d'exposition/stand pour que les sponsors puissent promouvoir leurs produits et services, comme en 2024 à Monaco, où nous avons :
 - Un stand de caviar
 - Un stand de dégustation de thon
 - Un stand de dégustation d'huîtres
 - Un stand de produits japonais
 - Une exposition d'art





QUELQUES CHIFFRES EN 2024



10 CANDIDATS



10 PAYS



13 NATIONALITÉS



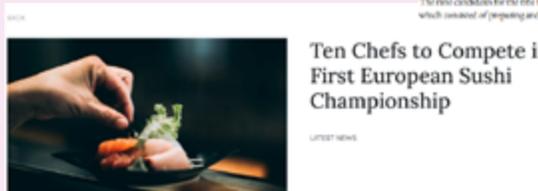
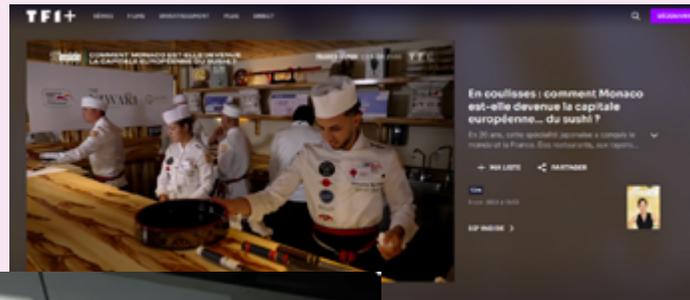
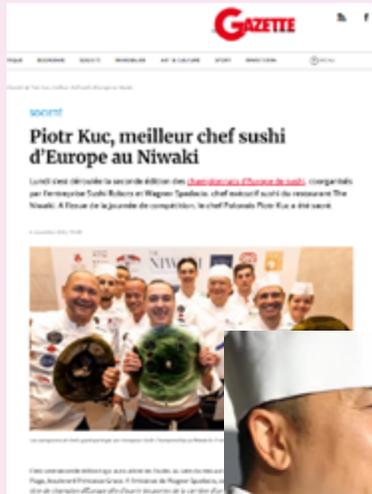
24 PARTENAIRES



300 SPECTATEURS
(PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, CHEFS ÉTOILÉ, INFLUENÇEURS, ARTISTES, ETC.)



PRÉSENCE
DE LA PRESSE





BIENVENUE

Chers partenaires potentiels,

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que je vous adresse ces quelques mots :

Le Championnat d'Europe de Sushi est un événement unique, qui met à l'honneur la précision, l'élégance et l'excellence de l'art du sushi. Cette aventure ne peut exister sans celles et ceux qui croient en la force de la passion, de la transmission et du savoir-faire. En rejoignant l'événement en tant que partenaire, vous devenez un acteur clé de cette dynamique. Vous soutenez non seulement un rendez-vous culinaire majeur, mais vous prenez part à une célébration de la culture, de la rigueur et de la créativité.

Je serais ravie de vous accueillir dans cette belle aventure et de construire, à vos côtés, une édition inoubliable.

À très bientôt,



ALICE TOUCHAIS

Directrice générale de Sushi Robots





CONSEILLER



SUDA-SENSEI

Maître cuisinier du poisson-globe, Chef du restaurant Okimizuki Ville de Tsuruoka, Cité créative de la gastronomie de l'UNESCO, Japon

Suda-Sensei est le chef du célèbre restaurant japonais Okimizuki, situé à Tsuruoka, au Japon - une ville largement reconnue comme une destination incontournable pour les amateurs de fruits de mer. Avec plus de 25 ans d'expérience dans la cuisine japonaise traditionnelle, en particulier le sushi et le kaiseki, il incarne les normes les plus élevées de l'artisanat culinaire. Pêcheur passionné, Suda-Sensei est également un praticien et un chercheur dévoué de la technique Ikejime - un art raffiné qui préserve la fraîcheur et rehausse la saveur du poisson. Son expertise dans ce domaine est largement respectée dans tout le Japon.

Il est également un maître du couteau à fugu, une compétence prestigieuse qui l'a placé au centre de l'organisation du championnat japonais de maîtrise du couteau à fugu. Cette compétition annuelle est précédée de séminaires sur le fugu animés par des experts, qui attirent des apprenants enthousiastes de tout le pays. La préparation et le service du fugu sont considérés comme l'une des compétences les plus avancées dans la maîtrise du couteau à poisson japonais.

Le riche patrimoine culinaire de Tsuruoka a été reconnu au niveau international et la ville a été officiellement désignée comme ville créative de l'UNESCO pour la gastronomie. En reconnaissance de son engagement à préserver et à promouvoir ce patrimoine, Suda-Sensei a été nommé ambassadeur officiel de la tradition culinaire de Tsuruoka.

Passionné par le partage de ses connaissances et le mentorat de jeunes chefs, Suda-Sensei accueille régulièrement des étudiants en cuisine dans son restaurant et se rend également à l'étranger, notamment aux États-Unis et au Canada, pour enseigner et inspirer la prochaine génération de chefs. Nous sommes vraiment honorés de travailler avec Suda-Sensei dans le cadre du Championnat européen de sushi. Sa participation rehausse considérablement le niveau et la crédibilité de l'événement, renforçant sa position en tant que compétition culinaire prestigieuse sur la scène internationale.





COMITÉ D'ORGANISATION



WAGNER SPADACIO

Sushi Chef exécutif au restaurant the NIWAKI

Né à São Paulo, au Brésil – qui abrite la plus grande communauté japonaise au monde hors du Japon – le Chef Wagner découvre très tôt l'univers culinaire nippon. Scolarisé dans une école japonaise, il goûte ses premiers sushis à l'âge de 6 ans.

À 14 ans, il s'installe en France. Il débute sa carrière en 2008 en se formant d'abord à la cuisine française et italienne, avant de se spécialiser dans la cuisine japonaise en 2010, après avoir obtenu à Paris son diplôme de Chef Sushi. Sa reconnaissance ne tarde pas : il remporte l'Open de France de Sushi en 2016, devient Champion de France en 2017, puis Vice-Champion du Monde en 2018.

Son parcours le mène aux quatre coins du globe : São Paulo, Londres, Riyad, Saint-Barthélemy, Monaco... Une carrière internationale marquée par une exigence constante de précision et de créativité.

Chef Wagner est aujourd'hui Chef Exécutif Sushi du restaurant THE NIWAKI, où il propose chaque jour un voyage sensoriel d'exception au cœur du Japon. Il a également été co-organisateur des deux premières éditions du Championnat d'Europe de Sushi, apportant son expertise précieuse à la réussite de ces événements. Son talent et sa vision sont devenus indispensables : il est aujourd'hui une figure incontournable de notre aventure.





COMITÉ D'ORGANISATION



MIGUEL BÉRTOLO

ACPP – Association des cuisiniers professionnels du Portugal / TCSW – Collège de Sushi et Washoku de Tokyo / Instructeur officiel du London College of Sushi and Washoku / Coordinateur technique – Japanese Cuisine | Sushi | Fish Treatment Lisbon, Portugal

Chef reconnu et passionné, Miguel B. est diplômé en arts culinaires et spécialisé en cuisine japonaise, avec des certifications prestigieuses obtenues au Japon (TCSW et AJSA). Il est actuellement formateur à l'ACPP Lisbonne et au TCSW Londres, et joue un rôle clé dans la formation certifiée par le gouvernement japonais en Europe.

Entrepreneur, consultant et fondateur du concept Chirashi Sushi and Ramen à Lisbonne, il accompagne aussi de nombreux projets au Portugal et au Moyen-Orient.

Vice-champion du World Sushi Cup à Tokyo (2017) et de la European Washoku Cup (2022), Miguel rejoint cette année l'organisation du Championnat d'Europe de Sushi pour la première fois, apportant son expertise et sa vision à cette grande aventure culinaire.





COMITÉ D'ORGANISATION



YUKO PEREZ

Professeure de cuisine japonaise, assistante de Damien Muller maître pêcheur Ikejime

Yuko Perez, originaire du Japon, a été initiée à l'art du sushi par son oncle, maître reconnu à Tokyo. Forte de plus de 20 ans d'expérience dans la restauration japonaise, elle allie tradition, rigueur et passion.

En 2017, elle met son savoir-faire au service de la transmission en devenant formatrice, conjuguant ainsi expertise technique et sens aigu de la pédagogie. Spécialiste des techniques culinaires japonaises, Yuko est également très impliquée dans la valorisation du métier : elle préside le Jury du Championnat de France et du Championnat d'Europe de cuisine japonaise, où elle œuvre activement à l'élévation du niveau d'excellence.

Portée par sa passion pour la qualité du poisson, Yuko accompagne également Damien Muller (Maître pêcheur Ikejime) durant la saison de pêche, participant au perfectionnement de techniques de traitement du poisson qui respectent à la fois le produit et l'environnement





LE LIEU

Quinta do Jordão



La Quinta do Jordão est un domaine d'exception de près de 10 hectares situé à Porto, au Portugal, perché sur les hauteurs surplombant le fleuve Douro. Ancienne propriété viticole, elle séduit par son atmosphère paisible, ses jardins verdoyants et son architecture empreinte de tradition. C'est avec une grande fierté que nous y organiserons le Championnat d'Europe de Sushi 2025, un événement d'envergure qui rassemblera les meilleurs chefs du continent.





POURQUOI INVESTIR DANS LE CHAMPIONNAT D'EUROPE DE SUSHI 2025 ?

La Coupe d'Europe de Sushi revient pour une 3ème édition exceptionnelle, qui se tiendra cette fois à Porto, véritable joyau du Portugal.

Après avoir été partenaire historique, Sushi Robots organise pour la deuxième année consécutive ce prestigieux événement en tant que maître d'œuvre. Ce championnat réunit les meilleurs maîtres sushis d'Europe dans une compétition de haut niveau, mêlant précision, créativité et excellence culinaire.

Le **28 octobre 2025**, Porto accueillera cette célébration unique de la tradition japonaise et de l'audace européenne, pour une journée placée sous le signe du savoir-faire et de l'émotion gastronomique.

Chaque année, le choix d'un nouveau pays hôte permet de faire rayonner le championnat à travers l'Europe et de toucher de nouveaux publics : chefs, restaurateurs, passionnés de cuisine, partenaires et investisseurs. Après les succès des éditions précédentes, Porto s'impose comme une nouvelle scène d'exception pour valoriser l'art du sushi, transmettre des savoirs rares et encourager l'innovation culinaire.

C'est un rendez-vous stratégique et inspirant, idéal pour ceux qui souhaitent s'associer à un événement en pleine croissance, riche en valeurs, en visibilité et en opportunités.

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

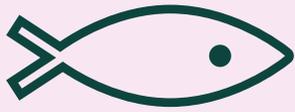
UNE EXPÉRIENCE UNIQUE POUR LES PARTENAIRES : Intégrez vos produits à l'événement, proposez des dégustations exclusives et créez des opportunités de démonstration en direct.

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.

RÉSEAUTAGE PRIVILÉGIÉ : 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.

 **REVIVRE L'ÉDITION 2024**

| PACK PARTENAIRES | | Pack diamant 8 000 € HT | Pack or 7 000 € HT | Pack argent 5 000 € HT | Pack bronze 3 000 € HT |
|-------------------------|--|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 | Opportunité de placement des produits et/ou d'exposition des produits sur le lieu de l'événement | | | | |
| 2 | Logo sur les bannières horizontales | | | | |
| 3 | Logo brodé sur les vestes de chefs portées par les candidats | | | | |
| 4 | Logo brodé sur la veste du chef portée par les jurés | | | | |
| 5 | Logo sur les t-shirts du personnel | | | | |
| 6 | Logo sur les trophées des vainqueurs | | | | |
| 7 | Interview le jour de l'événement à partager sur nos réseaux sociaux | | | | |
| 8 | Possibilité d'ajouter à vos produits un prix pour le vainqueur et les personnes qui terminent sur le podium | | | | |
| 9 | Logo sur les pancartes candidats | | | | |
| 10 | Opportunité Marketing - présenté en tant que sponsor dans le Blog du Championnat | | | | |
| 11 | Pack photo : Recevez une collection de photos prises par des professionnels et présentant votre logo et vos produits | | | | |
| 12 | Logo imprimé sur le chèque du Championnat | | | | |
| 13 | Visibilité sur les réseaux sociaux du Championnat | | | | |
| 14 | Logo sur le diplôme remis aux candidats | | | | |
| 15 | Logo sur le flyer de bienvenue | | | | |
| 16 | Logo présenté sur le Photocall sur la scène de la compétition | | | | |
| 17 | Visibilité sur le site web du Championnat | | | | |
| 18 | Les noms des sponsors sont présentés oralement au public par le présentateur tout au long du Championnat | | | | |



1 Opportunité de placement des produits et/ou d'exposition des produits sur le lieu de l'événement

2 Logo sur les bannières horizontales



3 Logo brodé sur les vestes des chefs portées par les candidats



4 Logo brodé sur la veste du chef portée par les jurés



5 Logo sur les t-shirts du personnel





6 Logo sur les trophées des vainqueurs



7

Interview le jour de l'événement à partager sur nos réseaux sociaux



8

Possibilité d'ajouter à vos produits un prix pour le vainqueur et les personnes qui terminent sur le podium



9

Pancartes candidats



12

Logo imprimé sur le chèque du Championnat



14

Logo sur le diplôme remis aux candidats



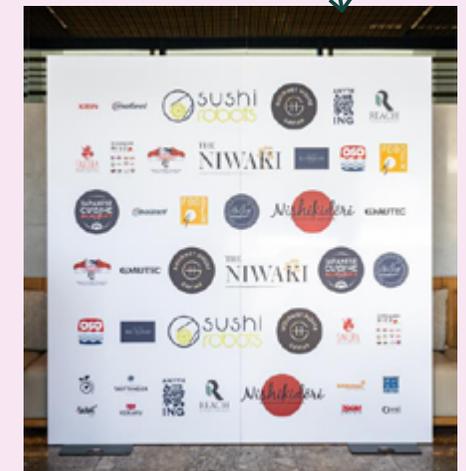
15

Logo sur le flyer de bienvenue



16

Logo présenté sur le Photocall sur la scène du Championnat





FORMATION PROFESSIONNELLE AU JAPON D'UNE VALEUR DE **5 000 €** POUR LE GAGNANT :



Ce voyage comprenait les vols aller-retour entre le pays du gagnant et le Japon, l'hébergement avec petit-déjeuner, une carte rechargeable Suica pour les transports en commun, les trajets en Shinkansen entre Tokyo, Niigata et Tsuruoka (Tokyo-Niigata, Niigata-Tsuruoka, Tsuruoka-Niigata, Niigata-Tokyo), ainsi que trois jours de formation avec le chef Takeshi Suda.

Le vainqueur du championnat européen de sushi, Piotr Kuc, représentant la Pologne, a eu l'occasion de participer à un stage de formation dans la ville de Tsuruoka, au Japon - une ville UNESCO de la gastronomie - avec le célèbre chef Suda-san.

Cette expérience lui a permis d'approfondir sa connaissance de la cuisine et de la culture japonaises, et notamment de s'initier à l'art du couteau à Fugu (poisson-globe).





Piotr a été officiellement accueilli dans le bureau du maire pour commencer sa formation, un événement qui a bénéficié d'une large couverture médiatique dans toute la région et au-delà.

C'était la première fois que la ville collaborait avec le championnat européen de sushi et accueillait un chef européen.

Ce programme de formation a été proposé par Sushi Robots et organisé par Keikaku, l'agence de voyage partenaire de l'événement.





COMMENT DEVENIR SPONSOR ?

Pour discuter des possibilités de parrainage adaptées à votre entreprise, veuillez nous contacter avant le **15 septembre 2025** à l'adresse suivante :

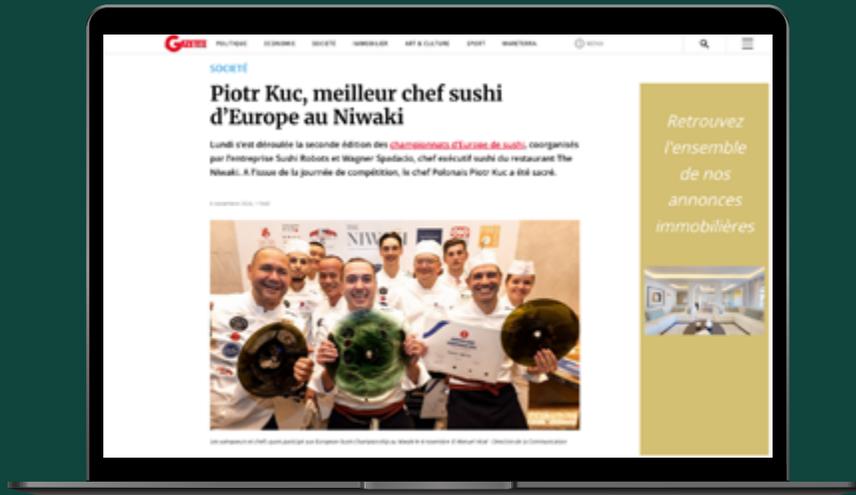
contact@sushichampionship.eu

+33 05 54 54 02 78





ON PARLE DE NOUS :



Le Championnat d'Europe de Sushi 2025 bénéficie d'une large couverture médiatique : presse spécialisée, télévision, réseaux sociaux, influenceurs et médias internationaux.

Nos partenaires profitent d'une visibilité renforcée grâce à un dispositif presse complet : communiqués, interviews, reportages et relais digitaux.



TF1 - 50MIN INSIDE

- En coulisses : comment Monaco est-elle devenue la capitale européenne... du sushi ?



MONACO INFO

MONACO INFO

- Le championnat d'Europe de sushi au Niwaki



FRANCE SUSHI MAGAZINE

- Le chef polonais Piotr Kuc remporte le titre de champion d'Europe de sushi 2024 lors de la compétition au Niwaki



LUXE.NET

- [European Sushi Championship : La première compétition européenne de sushi s'installe au sein du Niwaki à Monaco](#)
- [European Sushi Championship au Niwaki : Revi-vez en images le 1er Championnat d'Europe de Sushi](#)



PARI PARI MAGAZINE

- [Piotr Kuc, Champion d'Europe de sushi 2024 !](#)



MONACO TRIBUNE

- [Polish chef Piotr Kuc crowned European sushi champion 2024 at Niwaki](#)



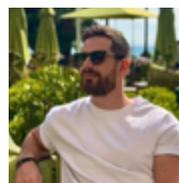
LA GAZETTE DE MONACO

- [Piotr Kuc, meilleur chef sushi d'Europe au Niwaki](#)
- [Un chef du Buddha bar au championnat d'Europe de sushi à Monaco](#)



HELLO MONACO

- [Ten Chefs to Compete in First European Sushi Championship](#)



VIVRE MONACO

- [J'assiste à mon premier championnat de sushi](#)



GUIDE DE COMMUNICATION





RÈGLES ET LIGNES DIRECTRICES

Afin de garantir une communication claire et cohérente, tous les partenaires sont invités à suivre les lignes directrices en matière d'identité visuelle établies par les organisateurs des championnats européens de sushi.

Cela inclut l'utilisation correcte des logos officiels, ainsi que le respect des couleurs, des polices de caractères et des styles de mise en page spécifiés.

Avant de publier ou de partager tout matériel, nous vous demandons de le soumettre à notre équipe d'organisation pour un examen rapide. Cela permet de s'assurer que tout est conforme à l'esprit et à l'image de l'événement.

En travaillant ensemble pour maintenir une image et un message cohérents, nous pouvons renforcer la visibilité et l'impact des Championnats d'Europe de Sushi - pour toutes les personnes impliquées.



UTILISATION DES LOGOS

LOGO BLANC

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



LOGO COULEURS

Uniquement sur fond blanc



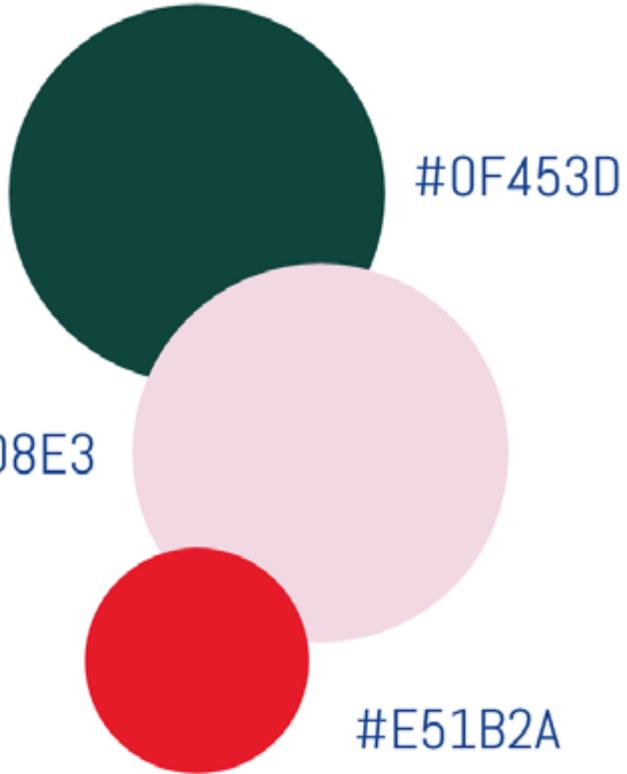
Taille minimum

15mm



→ **ESPACEMENT ENTRE LES LOGOS**





<TITRE H1>
TANKER

<SOUS-TITRE H2/H3>
TANKER

<paragraphe>
Abel Regular





LIENS UTILES

INSTAGRAM: [@european_sushi_championship](#)

FACEBOOK: [@Europeansushichampionship](#)

LINKEDIN: [@Europeansushichampionship](#)

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





CONTACTEZ-NOUS

contact@sushichampionship.eu

florine@sushi-robots.eu

+33 5 54 54 02 78

