

PACK DE BIENVENUE ET SPONSORING

29 octobre 2026

EUROPEAN
SUSHI
CHAMPIONSHIP
2026





CHAMPIONNAT D'EUROPE DE SUSHI

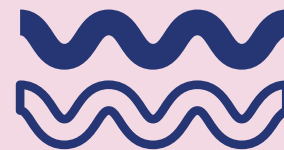
4^E ÉDITION

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.

Organisé chaque année dans une capitale culinaire européenne, le Championnat d'Europe 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 gastronomiques, et générant une couverture médiatique spécialisée de grande envergure.



QUELQUES CHIFFRES EN 2025

10 CANDIDATS

7 JURÉS

9 PAYS

15 PARTENAIRES

300 SPECTATEURS

(Professionnels de la restauration, chefs étoilé, influenceurs, etc.)

PRÉSENCE DANS LA PRESSE

De la primele role la podiumul european

Cristi practică această meserie din 2014, iar pasiunea pentru sushi s-a transformat rapid într-un stil de viață. Împreună cu fratele său, Călin, a aprofundat tehnici japoneze autentice, participând la cursuri și perfecționându-și abilitățile în mod constant.



C'est la fin de la saison 2025 des concours de sushis, mais la prochaine arrive très vite ! Rendez-vous le 14 avril 2026 à la Rochelle pour la 9e édition du Championnat de France de Sushi, organisée par Sushi Robots, où sera élu-e la ou le successeur de Pierre-Maël Belaïfa. Les chefs français-es se disputeront de nouveau ce prix qui récompense le talent, la précision et la créativité dans l'art du sushi. Pour les inscriptions, c'est par ici : www.championnatfrancesushi.fr.



La victorie de Cristina Elena Muñoz Fernández conclut le championnat pour cette année et lui permet de repartir avec un voyage au Japon d'une valeur de 5000 euros ainsi qu'un chèque de 1500 euros. La 2ème place a été attribuée à Viad Tănăsie, vainqueur du Championnat de Roumanie de Sushi en 2024, et la 3ème place à Claudiu Christian Malai, qui s'était classé 2e lors du même championnat en 2025.



Techa dirigía el restaurante Gokan, un pequeño local ubicado en Santutxu.

Convertirse en una figura destacada del sushi sin haber nacido en Japón y, además, siendo mujer, no es un camino sencillo. Pero Cristina Sombray, manchega de origen y bilbaína de adopción desde la infancia, lleva casi veinte años demostrando que la excelencia culinaria no entiende de fronteras. Su trayectoria la ha llevado desde pequeños locales de Bilbao hasta el exigente universo gastronómico nipón, donde aprendió técnicas que hoy la sitúan entre las voces más autorizadas del sushi en Europa.



BIENVENUE

Chers partenaires potentiels,

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que nous vous adressons 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.

Nous sommes ravis 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





SUDA-SENSEI

CONSEILLER

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.

Réputé pour son expertise en matière de cuisine du fugu, Suda-sensei occupe le poste de président du jury du prestigieux Concours du Fugu, organisé deux fois par an par la New All Japan Chef Association. Reconnu pour la finesse de ses techniques de découpe et la rigueur de son jury, ce concours est considéré comme l'un des concours culinaires les plus exigeants du Japon. Au restaurant Okimizuki, à Tsuruoka, Suda-sensei et son équipe continuent d'attirer des gourmets du monde entier grâce à leur cuisine du fugu exceptionnelle.

En tant qu'ambassadeur de la Ville créative de la gastronomie de l'UNESCO, il promeut également des plats inspirés des anciennes traditions culinaires japonaises. En reconnaissance de son engagement pour la préservation et la promotion de 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

Le Comité d'organisation du Championnat d'Europe de Sushi est composé de deux personnalités complémentaires : Wagner Spadacio et Florine Baneat, réunis autour d'une même ambition : faire rayonner la gastronomie japonaise en Europe et organiser une compétition d'excellence reconnue internationalement.



WAGNER SPADACIO

Chef Sushi Exécutif du restaurant THE NIWAKI

Installé en France à 14 ans, il se forme à la cuisine française et italienne avant de se spécialiser en cuisine japonaise en 2010. Il obtient son diplôme de Chef Sushi à Paris et enchaîne les distinctions : Champion de France 2017, Vice-Champion du Monde 2018, après sa victoire à l'Open de France de Sushi en 2016. Aujourd'hui Chef Exécutif Sushi du restaurant THE NIWAKI, il évolue entre précision technique et créativité, avec une expérience internationale. Co-organisateur des premières éditions du Championnat d'Europe de Sushi, il en incarne aujourd'hui l'expertise culinaire et la vision technique.

FLORINE BANEAT

Coordinatrice d'évènements

Florine Baneat est en charge de l'organisation opérationnelle des Championnats de Sushi et de Ramen au sein de Sushi Robots, structure qui détient et développe les marques des compétitions. Elle coordonne notamment : Le Championnat de France de Sushi (éditions 2024, 2025, 2026), le Championnat d'Europe de Sushi (éditions 2024, 2025) et le Championnat de France de Ramen (première édition : 2026). Elle assure la gestion, la coordination et le bon déroulement des événements, contribuant activement à leur développement et à leur professionnalisation.

UNE COLLABORATION COMPLÉMENTAIRE : Wagner Spadacio et Florine Baneat unissent leurs expertises culinaires et organisationnelles pour garantir un championnat exigeant, structuré et reconnu, au service de la gastronomie japonaise et de ses chefs en Europe.



LE LIEU

Masia Rosas, à proximité de Barcelone

La Masia Rosas est un domaine d'exception situé à Sant Cugat del Vallès, en Catalogne, aux portes de Barcelone, niché au cœur d'un paysage méditerranéen baigné de lumière et de sérénité. Ancienne ferme catalane traditionnelle, elle séduit par son architecture authentique, ses espaces généreux et son atmosphère chaleureuse mêlant charme rustique et élégance contemporaine.

C'est avec une grande fierté que nous y organiserons la 4e édition du Championnat d'Europe de Sushi 2026, un événement d'envergure qui rassemblera les meilleurs chefs du continent.




MASIA ROSÀS

POURQUOI INVESTIR DANS LE CHAMPIONNAT D'EUROPE DE SUSHI 2026 ?

Le Championnat d'Europe de Sushi revient pour une 4ème édition exceptionnelle, qui se tiendra cette fois à Barcelone, une ville ouverte, moderne et résolument tournée vers le métissage des cultures culinaires.

Sushi Robots SAS est fière d'organiser cet événement prestigieux pour la quatrième année consécutive, avec le précieux soutien de ses partenaires. Ce championnat réunit les meilleurs maîtres sushis d'Europe dans une compétition de haut niveau, mêlant précision, créativité et excellence culinaire. Le 29 octobre 2026, Barcelone 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 le succès des éditions précédentes et la victoire de Cristina Sombray, première femme à remporter un championnat de sushi toutes compétitions confondues, l'Espagne s'impose comme une scène d'exception pour valoriser l'art du sushi, transmettre des savoir-faire rares et encourager l'innovation culinaire.

Ce rendez-vous devient un moment fort et stratégique, idéal pour celles et ceux qui souhaitent s'associer à un événement en pleine croissance, porteur de valeurs fortes, de visibilité et d'opportunités.

VISIBILITÉ MAXIMALE : Associez votre marque à un événement européen de renom et touchez un public professionnel 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 et les supports digitaux.

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 (web/print, TV) au niveau régional, national et européen. Les membres du jury, les candidats, les partenaires, la presse, les professionnels du secteur, les grands chefs, les influenceurs participeront à l'événement.



5 Possibilité d'avoir un stand de vente en direct (table 200 x 80cm + 2 chaises)



4 Autorisation d'utiliser la marque du Championnat d'Europe de Sushi sur un de vos produits*



6 Logo brodé sur les vestes de chefs portées par les candidats

8 Logo sur les t-shirts du personnel



7 Logo brodé sur la veste de chefs portée par les jurés





6 Logo imprimé sur le chèque du Championnat



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



12 Pancartes candidats



9 Logo sur le diplôme remis aux candidats



18 Logo sur le flyer de bienvenue



19 Logo présent sur le Photocall sur la scène de la compétition





RETOURS SUR :

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



Ce stage de quatre jours, entièrement personnalisé par Suda-sensei en fonction des centres d'intérêt et des souhaits du Champion, comprend les vols aller-retour depuis le pays d'origine du gagnant jusqu'à Tokyo, le transfert entre Tokyo et Tsuruoka, ainsi que l'hébergement avec petit-déjeuner.

La gagnante du Championnat d'Europe de Sushi 2025, Cristina, représentant l'Espagne, a prévu de réaliser sa formation en juin 2026, avec une attention particulière portée à la technique de l'ikejime.

Au-delà de la cuisine, le séjour offrira une immersion culturelle complète : visites de sites historiques et de montagnes sacrées pour découvrir les origines de la gastronomie japonaise, initiation à la cérémonie du thé, et chance unique de cuisiner aux côtés du sous-chef de Suda-sensei lors de la préparation d'un dîner d'exception.

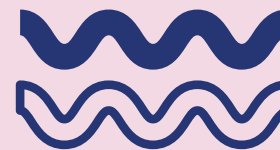




Piotr a été officiellement accueilli dans le bureau du maire pour commencer sa formation, un événement qui a bénéficié d'une large couverture médiatique dans toute la région et au-delà.

C'était la première fois que la ville collaborait avec le Championnat d'Europe 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 **8 septembre 2026** à l'adresse suivante :

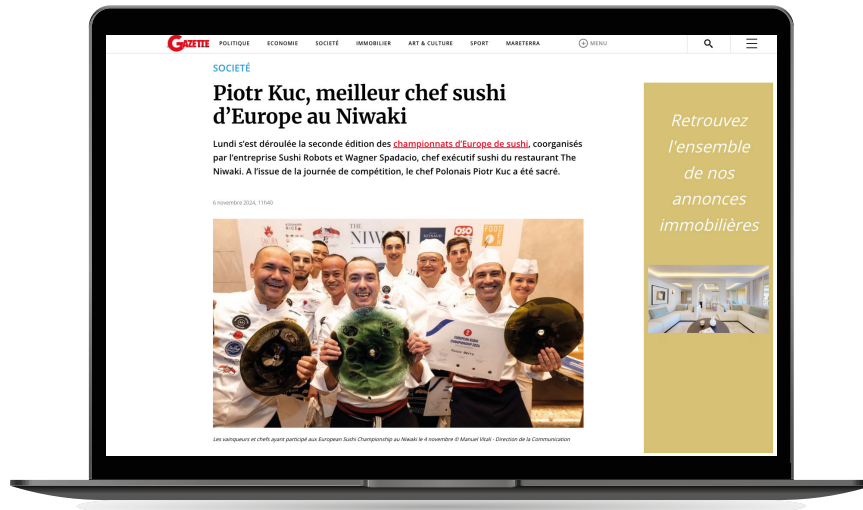
contact@sushichampionship.eu

+33 5 54 54 02 78





ON PARLE DE NOUS :



Le Championnat d'Europe de Sushi 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 ?



MAGAZINE DEIA

- Cristina Sombray, la chef bilbaina referente del sushi, prepara su nuevo local en el centro de Bilbao !



FRANCE SUSHI MAGAZINE

- Les résultats du Championnat d'Europe de Sushi 2025 !



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.

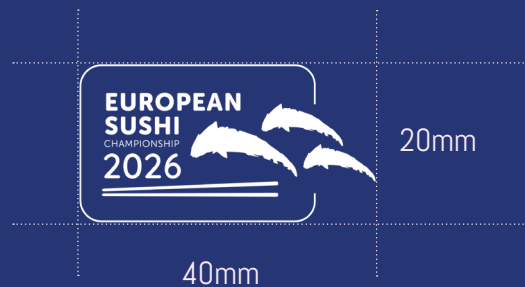
Avant de publier ou de partager tout matériel, nous vous demandons de le soumettre à notre équipe d'organisation pour un examen rapide. Cela permet de s'assurer que tout est conforme à l'esprit et à l'image de l'événement.

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

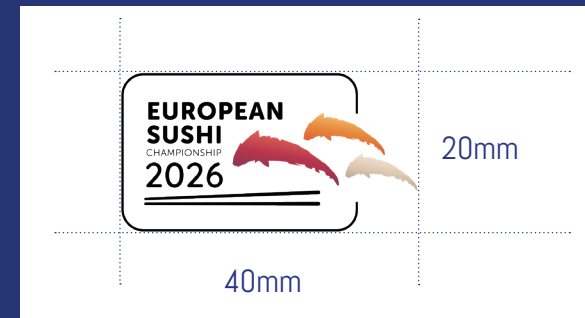
LOGO BLANC

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



LOGO COULEURS

Uniquement sur fond blanc



Taille minimum

15mm



→ **ESPACEMENT ENTRE LES LOGOS**



<TITRE>
TANKER REGULAR

<SOUS-TITRES>
TANKER REGULAR

<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

