



Sushi Daily pose ses valises gare des Guillemins à Liège

Sushi Daily signe un partenariat inédit avec la SNCB et opère une mue de son concept, du kiosque au restaurant, avec de nombreuses nouveautés : bentos, soupes, smoothies, équipe, style et identité complètement revus

Liège, le 21 juin 2019 – Attendre son train en mangeant des sushis et autres spécialités japonaises, c'est maintenant possible gare des Guillemins à Liège. Sushi Daily inaugure son tout nouveau concept. Un véritable restaurant qui regorge de spécialités japonaises et asiatiques de toutes sortes. Connue pour ses kiosques à Sushi dans les grandes et moyennes surfaces et présente en Belgique depuis 2011, l'enseigne Sushi Daily est sortie des supermarchés fin 2018 avec une présence dans les stations de métro Montgomery, Schumann, Rogier et Gare du Nord à Bruxelles. C'est aujourd'hui grâce à un partenariat inédit avec la SNCB que Sushi Daily ouvre ses portes en gare des Guillemins. L'occasion pour Sushi Daily de se réinventer avec des recettes originales et un style en ligne avec ce nouveau concept.

Sushi Daily et la SNCB, de nouveaux partenaires de voyages

Au fil des années, les gares sont devenues de véritables centres commerciaux et lieux de vie. Et avec ses 17.000 voyageurs quotidiens, la gare de Liège Guillemin se prête bien à la venue d'une expérience asiatique telle que celle de Sushi Daily. *« Grâce à ce partenariat inédit avec la SNCB, nous sommes complémentaires à l'offre horeca déjà existante dans la gare. Nous proposons aux nombreux voyageurs et navetteurs souvent pressés rapidité, fraîcheur des produits et recettes asiatiques équilibrées. Nous espérons bien répondre aux envies gustatives des Liégeois en transit. Et pour les séduire, nous avons également misé sur un tout nouveau style japonisant authentique qui traduit notre savoir-faire. Les tons indigo doux et les matériaux naturels comme le bois des tables ou des chaises invitent les voyageurs à une pause détente au milieu de l'agitation de la gare. »*

Des sushis bien entendu mais pas que...

Wim, responsable de la Belgique chez Sushi Daily, explique : *« A côté des recettes déjà présentes dans les kiosques traditionnels, la carte s'étoffe. Nous proposons une toute nouvelle gamme de plats chauds et des smoothies frais du jour. Cette nouvelle offre reste dans l'esprit Sushi Daily qui ne fait aucun compromis sur la saveur, la qualité et la fraîcheur. En parlant de fraîcheur, nous continuons évidemment à faire nos sushis sur place, chaque jour, sous les yeux des voyageurs, de la cuisson du riz à la découpe du saumon entier et des légumes. »*

Contacts presse :

TBWA \ PRIDE - Margot Chapelle - margot.chapelle@pr-ide.be - Tel +32 2 792 16 13

A propos de Sushi Daily

Le succès de Sushi Daily est porté par un concept inédit de kiosques intégrés au cœur des grandes surfaces. Des Artisans préparent devant les clients des créations originales à partir de produits frais et de qualité, et proposent un large choix de sushis frais du jour. Fondée en 2010, Sushi Daily est devenue, en à peine quelques années, la marque spécialiste du sushi, le faisant rentrer dans notre quotidien en toute simplicité. L'entreprise compte aujourd'hui plus de 800 points de vente dans 10 pays à travers l'Europe, dont 67 en Belgique. Pour de plus amples informations, consultez notre site web : www.sushidaily.com
Page Facebook : @SushiDailyBelgium