



Les Artisans du Sushi

DOSSIER DE PRESSE

# Sushi Daily, les Artisans du Sushi

## Le succès au rendez-vous



Pionnière et leader dans le secteur de la grande distribution, Sushi Daily est devenue, en à peine quatre ans, la marque spécialiste du sushi, le faisant rentrer dans notre quotidien en toute simplicité. Un succès porté par un concept inédit de kiosques intégrés au cœur des grandes surfaces Carrefour. Jusqu'alors réservées à une clientèle urbaine, les spécialités japonaises s'ouvrent enfin au plus grand nombre et rentrent dans les foyers à l'occasion des courses en grande surface. Le parti pris de Sushi Daily visant à concilier qualité, accessibilité et originalité résonne auprès des consommateurs à la recherche d'un plat déjà préparé mais frais du jour.

Fondée en 2010, l'entreprise Sushi Daily a très vite rencontré son public et compte aujourd'hui plus de 250 points de vente à travers l'Europe. En Belgique, le premier point de vente a vu le jour au sein du Carrefour d'Auderghem, en juillet 2011. A l'heure actuelle, on dénombre 29 kiosques au sein des Carrefour Planet et Carrefour Market et plus d'une dizaine de points de vente supplémentaires devraient voir le jour d'ici fin 2014.

Inspiré directement du Japon où les sushis sont toujours préparés devant les clients, Sushi Daily propose une offre originale, en phase avec les goûts occidentaux.



# Sushi Daily, les Artisans du Sushi

## Des kiosques avec une cuisine ouverte sur le magasin



Le design du kiosque a été conçu pour que les clients aient tout le loisir d'observer les équipes travailler. Une façon de se familiariser avec ce met japonais mais aussi de constater la qualité des produits utilisés et le savoir-faire des artisans. Ces derniers reçoivent une formation théorique et pratique de plusieurs mois afin de leur transmettre le savoir-faire de l'art culinaire japonais, de se familiariser avec le concept, d'apprendre les exigences de qualité, et la maîtrise de tous les aspects de la sécurité alimentaire.

Des dégustations sont régulièrement proposées et celles-ci emportent systématiquement l'adhésion des gourmets et des amateurs moins connaisseurs de ce met nippon.





# La qualité au cœur de notre métier



Des saveurs uniques, une grande fraîcheur

Richesse des saveurs et extrême fraîcheur sont les maîtres mots des recettes Sushi Daily.

Sa fondatrice, Kelly Choi, s'est formée auprès d'un des meilleurs Maître Sushi du monde : Maître Yamamoto. Au cours de deux années de développement et d'essais, Kelly et Yamamoto ont conçu plus de 100 recettes. Certaines très traditionnelles, comme les temakis, ces cônes à base d'algues Nori, d'autres très originales et inédites comme les Crunch Cali Rolls à base d'oignons frits ou les Maki Verde, des makis enveloppés dans une feuille de pâte de riz et de salade. La signature Sushi Daily tient aussi à la saveur unique de ses sauces maison, mariant soja, vinaigres et bien d'autres ingrédients traditionnels, conférant un style inimitable à Sushi Daily.

La fraîcheur des produits est primordiale pour Sushi Daily, toutes les spécialités sont fabriquées le jour de leur consommation. Le matin, les poissons arrivent entiers sur le kiosque. Ils sont ensuite préparés sur place, les filets sont levés et coupés finement avant d'être assemblés avec le riz qui est aussi cuit et assaisonné sur place. Tout au long de la journée, une équipe de 5 à 10 artisans se relaie pour confectionner des centaines de sushis.



# La qualité au cœur de notre métier



## Qualité et durabilité

Les sushis sont frais et préparés, chaque jour, à la main par les artisans devant les clients pour une consommation le jour-même. Toutes les étapes nécessaires à la préparation des sushis sont réalisés directement dans nos kiosques : de la cuisson du riz jusqu'à la découpe de beaux poissons frais. Afin d'assurer au consommateur la meilleure qualité et la plus grande fraîcheur des sushis, les matières premières sont sélectionnées rigoureusement et livrées quotidiennement.

Sushi Daily associe le plaisir du goût avec une hygiène méticuleuse. Afin de garantir des produits d'une qualité irréprochable, les kiosques répondent aux règles et mesures de sécurité alimentaire les plus strictes : traçabilité totale sur tous les produits, analyses menées par des laboratoires, audits internes et externes réguliers, ainsi qu'une série d'autocontrôles permanents, notamment de températures.

Sushi Daily s'engage également dans une démarche responsable notamment via l'approvisionnement de poissons labellisés « Friends of the Sea ». Les poissons utilisés pour la confection des sushis proviennent d'une pêche ou d'un élevage durable.



# La qualité au cœur de notre métier



## Des créations originales et sans cesse renouvelées

Sushis, makis, sashimis, temakis, rolls, chirashis et créations adaptées aux goûts occidentaux: ce sont plus de 100 recettes qui sont déclinées en plusieurs versions, avec ou sans poisson cru, mais aussi végétariennes. Si les spécialités au saumon et au thon sont souvent les plus plébiscitées, Sushi Daily a créé de nombreuses autres recettes à découvrir absolument. Dorade, maquereau mariné, poulpe, anguille fumée et crevette sont mis en scène, avec simplicité ou mariés avec une multitude d'autres ingrédients. Une carte variée et équilibrée qui accueille à chaque saison de nouvelles créations.

Les variations autour du maki offrent ainsi une expérience de dégustation sans limites, utilisant aussi bien des feuilles de soja colorées, que du masago, ces minuscules œufs de Capelan orange vif à la texture croquante. Différentes crudités entrent aussi dans la composition, tantôt parsemées de graines de sésame, tantôt de shichimi, un mélange traditionnel d'épices japonais.





# La qualité au cœur de notre métier



## Petits plaisirs au quotidien

De la barquette individuelle pour la pause du midi, au plateau festif de 57 pièces, Sushi Daily s'accorde à toutes les envies. C'est la parfaite alternative, équilibre nutritionnel en plus, aux éternels sandwichs salades et aux petits fours à l'apéritif. Faciles à manger et à transporter entre snacking et street food, Sushi Daily est de toutes les occasions.

Pour compléter cette offre, le kiosque Sushi Daily propose un rayon pointu d'épicerie japonaise. Sodas importés, bières au thé vert, différentes sortes de wasabi, riz, sauces, vinaigres et bien évidemment, tout le matériel nécessaire à la réalisation de ses propres sushis.



# Développement de l'entreprise



## Rencontrer les enjeux de la grande distribution

Alors que les différentes enseignes de la grande distribution sont à la recherche de concepts novateurs pour dynamiser leurs espaces de vente, Sushi Daily propose de ramener de la vie en réintroduisant un travail d'Artisan au cœur des centres commerciaux. Un parti pris qui permet de recréer un lien entre production et consommation et de donner du sens aux produits achetés.

Devant le succès rencontré par le premier kiosque, Carrefour et Sushi Daily décident rapidement d'en ouvrir d'autres. Sushi Daily est ainsi devenu le leader européen du marché de la conception de sushis en grande surface avec plus de 250 points de vente en Belgique, France, Allemagne, Espagne, Italie et aux Pays-Bas.





# Développement de l'entreprise



## Grandir sans se trahir

Cette croissance rapide avec une activité qui a doublé en 2012 puis encore en 2013 n'a pas pris au dépourvu Sushi Daily. La marque a fait de l'excellence opérationnelle un pilier de sa stratégie. Une équipe expérimentée coordonne l'activité quotidienne pour transposer à la perfection son modèle de kiosque : fournisseurs référencés, formation aux recettes rigoureuse, réplique des meilleures pratiques. Autant d'initiatives qui ont permis à Sushi Daily de proposer le meilleur du Sushi dans plus de 250 points de vente en un peu plus de 3 ans tout en préservant son identité et ses valeurs de fraîcheur, de qualité et d'authenticité. Sushi Daily c'est aujourd'hui plus de 1.300 emplois et une quinzaine de nationalités différentes apportant une dimension multiculturelle très précieuse à l'entreprise.



# Les fondateurs de Sushi Daily



## Kelly Choi et Jérôme Castaing

Passionnés par la gastronomie et l'Asie, Kelly Choi et Jérôme Castaing ont eu des parcours riches en expériences et ont combiné leurs expertises pour créer Sushi Daily.

Kelly Choi a suivi des études artistiques en Corée et a vécu près de dix ans à Tokyo, avant de s'installer en France en 1994 pour suivre des cours à l'ESMOD (Ecole supérieure des arts et techniques de la mode). Elle devient styliste avant de créer sa société de communication franco-coréenne et de travailler pour le compte de grands groupes coréens. À l'époque, elle avait déjà conçu et animé un kiosque à sushis avec fabrication sur place lors de la Foire de Paris en 2003. « Sushi Daily c'est l'exigence d'un sushi de qualité issue du plus pur savoir-faire japonais. En travaillant aux côtés du Maître Yamamoto, j'ai vite compris que ce met si délicat ne méritait aucune concession. Dès lors nous avons donc fixé la barre très haut pour être les meilleurs. Aujourd'hui je suis fière de proposer au plus grand nombre plus de 100 créations originales qui allient le beau, le frais et l'équilibre d'un plat sain. » Kelly Choi

Jérôme Castaing quant à lui est diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure des Télécommunications à Paris. Il a débuté sa carrière en Belgique, à Bruxelles pendant deux ans, et l'a poursuivie entre les Etats-Unis, la Silicon Valley et des grands groupes internationaux. En 2003, il passe un MBA à l'INSEAD (Ecole de management). En 2010, après plusieurs mois de recherche et de développement autour de la cuisine japonaise, Kelly expose son projet de kiosques à sushis, inspiré par ses origines et ses expériences. Jérôme, convaincu, contacte Carrefour qui se montre très réceptif à un projet si innovant. Six mois plus tard naît le premier Sushi Daily.



# Sushi Daily en quelques chiffres



## Sushi Daily en Belgique

Création du 1er kiosque : Carrefour d'Auderghem en juillet 2011

Nombre d'artisans : 160

Nombre de points de vente : 29

Points de vente Carrefour : Auderghem, Bascule Bruxelles, Belle Ile (Liège), Berchem-Sainte-Agathe, Bierges, Bonnelles, Bomerée, Burcht, Drogenbos, Etterbeek, Evere, Froyennes, Hasselt, Hertsal, Jambes, Korbeek-Lo, Kraainem, Kuringen, Molière (Uccle), Mons, Mont-Saint-Jean, Oostakker, Schoten, Sint Denijs, Strombeek-Bever, Tervuren, Turnhout, Waterloo & Zemst

## Sushi Daily en Europe

Nombre d'artisans : 1.300

Nombre de points de vente : 250

Nombre de recettes : plus de 100

Prix : de €3 à €63

## Informations pratiques

Pour de plus amples informations, veuillez consulter notre site web : [www.sushidaily.com](http://www.sushidaily.com) ou veuillez contacter nos bureaux au 02/280.36.37.

## Contacts presse

PRIDE\

Aurélie Coeckelbergh

Avenue de la Couronne 165

1050 Bruxelles

Tel +3227921642 - mobile +32479261613

PRIDE\

Isabelle Verdeyen

Avenue de la Couronne 165

1050 Bruxelles

Tel +3227921658 - mobile +32486893862



