

ANNE  
SOPHIE  
PIC

for @SUSHISHOP

NOUVELLE CARTE SUSHI SHOP 2018



## AU CŒUR DE MA CRÉATIVITÉ,

IL Y A LA RENCONTRE AVEC DES PRODUITS,  
DES PRODUCTEURS, DES UNIVERS CRÉATIFS

différents du mien, des personnes aux parcours riches  
et divers. Ces rencontres nourrissent mon imaginaire et  
ma connaissance, elles constituent un fil conducteur de  
ma vie, alimenté par une curiosité insatiable.

Le partenariat avec Sushi Shop est né de ma rencontre  
avec Grégory Marciano. Une rencontre placée sous  
le signe de la passion de nos métiers. Lorsqu'il m'a  
proposé d'imaginer quelques créations pour la carte  
2018, j'ai accepté avec joie car c'était un joli défi.

*Alice Sophie Ric*



Ce qui fait la richesse de la cuisine française c'est sa capacité à intégrer des influences culturelles et culinaires diverses et à les réinterpréter.

**J'APPRÉCIE LA GASTRONOMIE JAPONAISE**  
POUR SA RECHERCHE DE LA QUINTESSENCE  
DES GOÛTS, SON RAFFINEMENT ET SON ÉPURE.

Parmi mes produits fétiches, on peut citer le matcha, la lie de saké, le sobacha, le genmaicha. Je trouvais intéressant de faire l'exercice de donner à voir mon univers culinaire au travers de produits symboliques du Japon comme les sushi et les maki. J'aime l'idée d'un cadre, d'une contrainte qui libère la créativité.

Et de fait, j'ai beaucoup aimé chercher à traduire mon identité culinaire au travers de ces quelques créations pour Sushi Shop.



# SIGNATURE

## Thon, pomme verte, aneth et sobacha

---

L'association aneth - pomme verte - sobacha joue l'équilibre. Les notes anisées et herbacées de l'aneth développent une trame florale et aromatique quand on les marie à la légère acidité de la pomme. Le sobacha, graines de sarrasin torréfiées, apporte de la gourmandise et de la rondeur tout en respectant les notes iodées du thon.

J'aime beaucoup l'aneth  
une plante aromatique  
dont les **nuances olfactives**  
sont bien plus nombreuses qu'on ne le croit

---

Thon nappé de miel parfumé à la cardamome et aux baies de Tasmanie, rémoulade de céleri rave et pomme verte, avocat, chicorée rouge, aneth, sobacha

# CALIFORNIA

chèvre, thé vert matcha et bergamote

---

La bergamote possède un côté très floral et légèrement amer qui prolonge très bien l'amertume du thé matcha. Le genmaicha au riz grillé équilibre cette association et amène une rondeur torréfiée.

Les accords phares  
de mon plat signature  
**- les berlingots -**  
traduits en california !

---

Fromage de chèvre, thé vert matcha, bergamote,  
gingembre, genmaicha





# MAKI

## des bois aux champignons, géranium rosat et gingembre

---

L'association géranium rosat - gingembre est construite autour de l'amertume, du piquant et du floral. Le géranium rosat dégage un parfum citronné rappelant celui des roses de Damas. Le gingembre joue le rôle d'exhausteur de saveurs en sublimant la dimension florale et en apportant de la fraîcheur.

**Le géranium rosat**  
une de mes fleurs fétiches  
qui sublime aussi bien mes créations  
salées que sucrées

---

Champignons de Paris, géranium rosat, gingembre

# SUSHI

daurade, pesto de sauge  
et de mélisse, thé fumé

---

L'association thé fumé - sauge - mélisse est très fraîche, mentholée presque camphrée. L'amertume fumée du thé peut développer toute sa palette aromatique quand elle est associée au végétal. Cette association possède une grande fraîcheur proche de celle de la cardamome verte mais aussi un côté plus sourd et boisé.

J'aime la puissance  
et la complexité  
aromatiques de la sauge.

---

Daurade, pesto d'épinards, sauge et mélisse, thé fumé



# ANNE SOPHIE PIC

Seule femme chef française triplement étoilée, Anne-Sophie Pic explore depuis plus de 20 ans la puissance et la complexité aromatiques en associant des saveurs inédites pour en sublimer toutes les nuances. Son histoire – quatrième d'une lignée de chefs et autodidacte – lui permet d'imaginer une cuisine tout à la fois audacieuse et créative, délicate dans son expression, sur le fil de l'amertume, à la recherche de la quintessence du goût. On peut découvrir son univers culinaire à Valence, le berceau familial, à Paris, Lausanne et Londres.

## À PROPOS DE SUSHI SHOP

Sushi Shop est le leader européen de conception et livraison de sushi. Fondée en 1998 par deux entrepreneurs français, Gregory Marciano et Hervé Louis, l'enseigne s'est développée en franchise à partir de 2006 avec l'arrivée de son troisième dirigeant Adrien de Schompré. Début 2017, la marque compte 89 points de vente en France, 31 à l'international et est présente dans 12 pays (France, Royaume-Uni, Belgique, Luxembourg, Allemagne, Suisse, Italie, Espagne, Portugal, Pays-Bas, Arabie Saoudite et Emirats Arabes Unis).

On retrouve dans toutes ses boutiques une large gamme de sushi d'inspiration japonaise et californienne : sushi, maki, california, spring, sashimi, tartares, etc. En quête permanente de créativité et d'innovation produits, la marque s'est notamment fait connaître à travers les différentes collaborations avec des chefs reconnus tels que Cyril Lignac (2011), Jean-François Piège (2012), Thierry Marx (2013), Joël Robuchon (2014) et Kei Kobayashi (2017). Dans le même temps, Sushi Shop a toujours fait preuve de créativité artistique par le biais de partenariats avec des artistes renommés (KENZO, Lenny Kravitz, Kate Moss, Craig & Karl, Scott Campbell) et de jeunes designers ou illustrateurs (Fernando Togni, Chris Labrooy, Tyrsa, PaperMint).

ANNE  
SOPHIE  
PIC for  
SUSHISHOP

Lancement en Janvier 2018  
dans l'ensemble des boutiques Sushi Shop.

#SushiShopxAneSophiePic



RELATIONS PRESSE & PUBLIQUES

FRANCE

Mélanie Guyon  
Bureau de presse Pascale Venot  
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris  
LD 01 53 53 97 27 / melanie@pascalavenot.com

BELGIQUE

Linda Masson  
Bureau de presse TAN DEM  
77 avenue Brugmann - 1190 Bruxelles  
+32 (0)2 347 28 85 / linda.masson@tan-dem.be