

Tendances...

Même si le thon rouge de l'Atlantique revient sur le marché avec la reprise des quotas de 20 % jusqu'en 2017, l'albacore règne dans les enseignes sushi. Pas seulement à cause du prix. Le thon rouge reste une espèce fragile aux yeux des écologistes. Et devant des clients très sensibilisés à la protection des océans, beaucoup d'enseignes communiquent avec l'écolabel Friend of the sea (FOS). Matsuri fut l'un des pionniers à poser le logo de FOS sur ses menus. Outre-Manche, les restaurants Itsu ont suivi. À Bâle, Steffi Mambelli, coresponsable de Negishi Sushi, affiche aussi le logo : « La concurrence est très élevée en Suisse et l'argument pêche durable est essentiel pour nous. » Témoin à Zurich, la chaîne Yooji's vient de souscrire à FOS. En France, Sushi Daily a choisi aussi l'écolabel.

Moins de poisson en sushis ?

José de Melo, directeur de Comptoirs océaniques observe peu d'innovation en produits de la mer, ni de différenciation entre les enseignes de sushis françaises. « Le saumon frais entier reste essentiel. L'autre poisson de base est l'albacore. » Ajoutez un peu de daurade, du maquereau, voire de l'anguille et c'est tout. Contraints d'amaigrir leurs prix, les comptoirs à sushis limitent sensiblement leurs achats de produits de la mer, en particulier de poissons blancs, et se reportent vers des ingrédients moins chers comme les légumes ou le poulet.

Exception toutefois chez les indépendants japonais, ils sont 2 200 restaurants en France, et cela reste le jardin d'Eden de la marée. Les approvisionnements sont diversifiés, ultra-frais et les produits d'import nobles comme les œufs de poisson, la chair de crabe ou le macrre hokkigai, restent à la carte. Beaucoup de chefs japonais reconnus évoquent souvent la qualité « petits bateaux », appellation sans grand fondement par rapport aux grilles de cotations sous criée.

Manu Letellier, qui a ouvert une seconde « shushi school » en France pour former des chefs reconnaît « qu'il est difficile de savoir d'où vient le poisson » ! ■

... et concepts

Il roule, le sushi truck

Sylvain Panas et Arnaud Lallemand ont la trentaine, le premier est ingénieur chimiste, le second biologiste de formation et ils ont complètement changé de cap pour créer Le sushi des Halles (SDH). « L'idée de départ est simple : aller au plus près des consommateurs sur les lieux de travail, dans les quartiers et dans les villages avec des camionnettes spécialement aménagées. L'entreprise a un peu plus d'un an et le ticket moyen par personne est d'environ 14 euros. Toute notre communication passe par les réseaux sociaux », résume son gérant Sylvain Panas.



Et ça marche. Implanté à Troyes et à Avignon, SDH dispose de deux ateliers de production qui alimentent chaque jour la flotte de 19 véhicules et deux kiosques situés aux halles des centres-villes. L'investissement a atteint 1,5 million d'euros et 35 personnes travaillent dans l'entreprise.

« La fabrication s'effectue le matin entre 5 et 9 heures. Les camionnettes démarrent ensuite du labo. Soit elles s'approvisionnent dans la journée, en masse déportée, auprès de camions frigo ou de chambres froides relais », explique Arnaud Lallemand, directeur industriel. Chaque labo agréé produit environ 10 000 pièces au quotidien sous l'œil d'un responsable qualité. « La ligne de travail est souple sur une base de 10 références plus un sushi nouveau du mois. Nous utilisons du saumon chilien livré en filet surgelé trim. C et du saku d'albacore à -60 °C, sans oublier les crevettes, du mahi mahi et même du thon fumé. On développe des solutions nouvelles pour attaquer de nouveaux marchés », précise Arnaud Lallemand.

En plus de sa flotte et des kiosques, SDH livre déjà plusieurs poissonniers et des comités d'entreprise. L'objectif est d'élargir la clientèle à la restauration.

Sushiroller, un bon tuyau ?



Société basée à Prague, Sushiroller veut développer en franchise la distribution automatique de makis dans les aéroports,

gares, stades ou cinémas, sous une forme inédite de cartouche inspirée des produits de bricolage ! Les sushis enroulés d'algues sont dans un tube muni d'un poussoir et d'une tige renfermant la sauce soja. Proposé autour de 7 euros, chaque tube contient l'équivalent de 6 sushis.