

**1,2,3, Sushi**



Le sushi Chef, c'est VOUS

DOSSIER DE PRESSE

MAI 2010

Contact Presse:  
Philippe KIEU  
123-sushi.com  
Tél. : 06.74.44.00.88  
E-mail : 123-sushi@123-sushi.com

## Communiqué de synthèse

Les sushi sont reconnus pour leurs vertus diététiques et leurs bienfaits pour le corps humain. En quelques années, ce plat est devenu une tendance à la mode. Pour preuve, on constate le développement exponentiel des sushi bars dans les grandes villes françaises ou encore la vente en traiteur ou en surgelé dans les grandes surfaces.

La seule alternative pour manger des sushi chez soi : la livraison à domicile ou la vente à emporter. Préparer soi-même les sushi avec la natte en bambou paraît bien compliqué et on a vite fait d'abandonner cette idée.

Fini les galères avec la natte en bambou, 123-sushi vous facilite la préparation des sushi et des maki avec notre kit 1, 2, 3, Sushi pour un coût moindre qu'au restaurant. Nous rajoutons une pointe de créativité avec la possibilité de faire différentes formes de maki, notamment en forme de cœur.

Le kit 1, 2, 3, Sushi est disponible chez différents revendeurs sur Internet et sera bientôt disponible en vente physique.

Inspiré par l'esprit « faites le vous-même », 123-sushi.com souhaite rendre accessible à tous la préparation des sushi et des maki.

AVEC 1, 2, 3, SUSHI, LE SUSHI CHEF, C'EST VOUS

## SOMMAIRE

1	<u>LES SUSHI, C'EST DIETETIQUE, SAIN, LEGER... ET TENDANCE</u>	<u>4</u>
2	<u>1, 2, 3, SUSHI DECOMPOSE LA PREPARATION DES SUSHI ET MAKI</u>	<u>6</u>
3	<u>RESEAU DE VENTE</u>	<u>9</u>
4	<u>NOTRE PHILOSOPHIE, LE « DO IT YOURSELF » (DYI)</u>	<u>10</u>
5	<u>REFERENCES</u>	<u>11</u>

# 1 Les sushi, c'est diététique, sain, léger... et tendance

Il suffit de regarder autour de nous pour voir fleurir les sushi bars comme les franchises Eat Sushi, O'Sushi, BO Sushi (Lyon), Matsuri, Planet Sushi, qui pullulent dans les grandes villes françaises.

En plus de pouvoir manger sur place, ce genre de franchises propose généralement la livraison à domicile ou la vente à emporter.

Avec les beaux jours qui reviennent, les régimes minceur refont leur apparition dans la presse, avec leur lot d'astuces ou de conseils pour perdre du poids tout en protégeant notre santé.

En matière de diététique et de plats bons pour la santé, les sushi peuvent être placés dans le haut de votre liste des plats à consommer (voir tableau calorifique comparatif ci-après):

- Le poisson cru est peu calorique : 100 Kcal pour 100g ; le saumon ou le thon est également riche en Omega 3. Ce sont des acides gras qui réduisent les risques d'accident cardiovasculaire et les cancers
- Le riz est une céréale complète riche en phosphore, en amidon et en vitamine B1 et apportant suffisamment de glucides au bon fonctionnement de notre corps
- Le gingembre et le vinaigre de riz possèdent des vertus antiseptiques et facilitent la digestion
- La sauce soja est riche en magnésium, en potassium et en fer
- La feuille d'algue Nori dispose d'une haute teneur en protéines (jusqu'à 47% de sa matière sèche selon le CEVA, Centre d'Etude et de Valorisation des Algues)
- Le Wasabi (issu du légume raifort) aurait des vertus contre les caries et est riche en vitamines C

## Les calories

California	Calories	Matière grasse (g)	Glucides (g)	Protéines (g)
Avocat	140	5,7	28	2,1
Tempura	508	21	64	20
Saumon	164	3	14	10,9

Sashimi	Calories	Matière grasse (g)	Glucides (g)	Protéines (g)
Thon	144	5,3	0	23
Maquereau	204	13,7	0	18,7
Saumon	183	10,9	0	19,7

Sushi	Calories	Matière grasse (g)	Glucides (g)	Protéines (g)
Thon	80	2,1	0	12
Crevette	80	0,5	0,2	11,5
Saumon	90	3,2	0	11



Source : cotesushi.com

## 2 1, 2, 3, Sushi décompose la préparation des sushi et maki

Sur un marché dominé par les sushi bars et les restaurants japonais traditionnels, la seule alternative pour déguster des sushi et des maki à la maison reste la livraison à emporter.

Faire des sushi ou des maki paraît difficilement concevable pour le particulier : muni de sa natte en bambou ou de son tapis en silicone, on a vite fait d'abandonner la préparation de ces plats simples en apparence, mais difficile, techniquement, à préparer. Les plus grands sushi Chefs vous le diront : la préparation des sushi, maki ou sashimi est une histoire d'harmonie dans les ingrédients et dans leur préparation.

Philippe KIEU lance, en 2009, la marque 1, 2, 3, Sushi et propose un kit pour préparer facilement de délicieux maki et sushi. Le concept est de décomposer les gestes du sushi Chef pour mettre en place un système mécanisable en différentes étapes ; le consommateur suit ainsi les indications et prépare facilement maki et sushi. Fini les galères avec la natte en bambou ou le tapis en silicone.

1, 2, 3, Sushi se veut être une marque ludique et conviviale, tout en conservant l'esprit traditionnel et la finesse de la cuisine japonaise.

L'offre a été étudiée pour qu'un enfant puisse comprendre et préparer des sushi et des maki. Ainsi, le guide de l'utilisateur a été réalisé de façon à être lisible et compréhensible simplement et des vidéos de démonstration sont disponibles pour un support client supplémentaire.

Vos maki et sushi sont préparés en 4 étapes, tout simplement. 1, 2, 3, Sushi rajoute une touche créative avec la possibilité de préparer des maki en forme de cœur, triangulaire, rond ou encore carré. La pince à sushi reproduit le geste du sushi Chef qui moule le riz à la main (Nigiri-zushi).

Enfin, le guide de découpe permet d'obtenir de belles tranches régulières de maki.

L'autre avantage de faire les sushi chez soi : le client est sûr de la fraîcheur des produits achetés et de l'hygiène pour la préparation. Il y a beaucoup moins de risques d'intoxication alimentaire.



Crédits photos : monbento.com

# MANUEL DE L'UTILISATEUR

**ETAPE 1**  
Choisir le moule correspondant à la forme que vous souhaitez donner à vos makis

**ETAPE 2**  
Emboîter le chassis sur le moule précédemment choisi

**ETAPE 3**

1. Poser une feuille d'algue séchée (vendue dans les épiceries asiatiques ou dans les supermarchés)
2. Mettre un peu de riz sur la feuille d'algue et étaler uniformément le riz pour former un tapis de riz
3. Utiliser la barre de pression pour créer une tranchée dans le riz
4. Remplir la tranchée avec vos ingrédients préférés
5. Recouvrir de riz

**ETAPE 4**

1. Rabattre les bords de la feuille d'algue à l'intérieur du moule
2. Placer sur le dessus, le couvercle correspondant au moule choisi et presser vigoureusement quelques secondes pour façonner votre maki

**ETAPE 5**

1. Retirer le couvercle
2. Utiliser le guide de découpe pour obtenir des tranches régulières

Vos makis sont prêts à être servis.

# MANUEL DE L'UTILISATEUR

## Nigiri Sushi

**ETAPE 1**  
Saisir une portion de riz (préalablement préparé avec le vinaigre) à l'aide de la pince sushi

**ETAPE 2**  
A l'aide de la spatule, enlever l'excédent de riz sur les bords de la pince

**ETAPE 3**  
Ecarter les pinces, votre riz est moulé pour les sushi.  
Humidifier vos doigts et démouler le riz.  
Ajuster la forme selon vos envies.

**ETAPE 4**  
Poser vos lamelles de poisson sur le riz.  
Vos sushi sont prêts à être servis.

### 3 Réseau de vente

Après le lancement réussi de la boutique en ligne et des soirées sushi à domicile, 123-sushi.com vise un lancement du produit dans les enseignes généralistes pour une distribution en physique.

Le kit 1, 2, 3, Sushi est actuellement disponible chez différents revendeurs sur Internet : [cuisinejapon.com](http://cuisinejapon.com), [monbento.com](http://monbento.com) et [maginea.com](http://maginea.com).

Nous partons, à présent, à l'assaut de la grande distribution pour atteindre notre prochain objectif : proposer au plus grand nombre la possibilité de préparer des plats diététiques, sains et légers pour un prix modique. En ces temps de « mal bouffe » et de pouvoir d'achat, 123-sushi.com veut populariser sushi et maki comme cela peut l'être au Japon.

Afin de toucher un public plus vaste, 123-sushi.com part, donc, à la recherche de distributeurs/ revendeurs physiques, au niveau régional et national, pour distribuer le kit 1, 2, 3, Sushi.

La recherche d'un distributeur reste dans la lignée de notre objectif de proposer notre kit au plus grand nombre et de donner la possibilité à tous de préparer et de déguster facilement des plats sains, diététiques, légers et moins chers qu'au restaurant.

Notre marque 1, 2, 3, Sushi est, à l'heure actuelle, distribuée dans le magasin Litchee Store, à Lyon. Ce magasin est spécialisé dans la vente d'objets du quotidien des Japonais.

## 4 Notre philosophie, le « Do It Yourself » (DYI)

Do It Yourself ou traduit littéralement : « fais le toi-même » reflète l'esprit de Philippe KIEU et sa passion pour l'entrepreneuriat.

En tête de file de la marque 1, 2, 3, Sushi, Philippe KIEU a le profil de l'autodidacte: une première entreprise créée en 2004 pour accompagner les PME françaises à l'international, puis une deuxième entreprise, en 2007, dans le domaine des achats en provenance d'Asie. Après l'obtention de son diplôme dans les achats internationaux, il part en Asie pour découvrir ses racines et trouver l'inspiration pour des produits. De ses voyages, il ramènera bons nombres d'idées pour finalement ne retenir que les accessoires de cuisine et le fameux kit sushi et maki faciles.

De retour en France, il part se former dans un restaurant japonais (à Nantes) pour découvrir l'art de préparer les sushi et les maki. Il constate, alors, la difficulté de préparer ces plats tant prisés et décide de trouver un moyen de simplifier la préparation : 1, 2, 3, Sushi est né !

La cuisine est avant tout le plaisir de partager un moment gourmand avec des amis ou la famille. C'est également la découverte de nouvelles saveurs, une invitation au voyage.

Partant de ce précepte, 1, 2, 3, Sushi se veut être une marque ludique et invitant au partage et à la convivialité. Préparer des sushi entre parents et enfants ou encore entre amis devient facile et ludique avec 1, 2, 3, Sushi.

De plus, nous souhaitons rendre accessible la préparation de sushi et maki, dont les vertus sont vantées par la presse et les spécialistes mais ce sont des plats qui restent onéreux au restaurant.

A présent, avec 1, 2, 3, Sushi, le Sushi Chef, c'est VOUS !

## 5 Références

Photographies du kit en haute définition disponibles à l'adresse suivante :

<http://www.123-sushi.com/DP/PhotosHD-kit-123-sushi.rar>

Vidéos de démonstration en haute définition disponibles à l'adresse suivante :

<http://vimeo.com/ryosuke123sushi>