

Pour choisir Sushi Fusion?

- Une fraîcheur extrême,
- Des produits artisanaux et locaux,
- Le savoir-faire d'un vrai « Chef-sushi »,
- Un service personnalisé,
- Une grande réactivité,
- Une **expérience** solide dans le métier.



Les partenaires qui gravent les initiales B'A sur leurs supports de communication affichent leur fierté d'appartenance mais surtout illustrent leur engagement pour le Bassin d'Arcachon.

Le Bassin d'Arcachon était une appellation géographique : il devient une marque territoriale partagée.

Pour plus d'informations : 05 57 16 94 06 - **06 34 57 50 15** sushifusionfr@gmail.com www.sushifusion.fr









Sushi Fusion, l'alliance réussie du Japon et du Brésil

Renata et Marcio Machado, les créateurs de Sushi Fusion, vous proposent des assortiments de sushis, makis, sashimis frais réalisés par le Chef dans son atelier au Teich, conditionnés en barquettes pour les supermarchés du territoire ou sous forme de « bateaux » pour les réunions, séminaires, soirées événementielles d'entreprises, associations, collectivités et particuliers du Bassin d'Arcachon. Des cours de cuisine amateurs et avancés sont également prévus les samedis matins pour les habitants et les entreprises du Bassin (cohésion d'équipe).

Ce qui nous différencie? L'alliance de recettes japonaises avec la culture brésilienne (c'est au Brésil dont nous sommes originaires que se trouve la plus grande communauté japonaise du monde hors Japon) ce qui donne des recettes originales dans un esprit « haute couture » où les fruits ont la part belle.

Qui sommes-nous?

Renata et Marcio Machado sont originaires du Brésil. Marcio est Chef depuis 15 ans. Ce métier-là est un choix, une vraie passion. Il a travaillé dans un hôtel 5 étoiles au Portugal, puis a exercé en France. Après avoir travaillé à Cannes, Marcio intègre un prestigieux restaurant de sushis en Provence, puis le couple décide de s'installer à Gujan-Mestras sur le Bassin d'Arcachon. Et là, c'est un vrai coup de cœur!

Marcio se forme à Paris auprès d'un Chef pour apprendre à préparer les sushis dans les règles de l'art. Il travaille ensuite pendant 4 ans en tant que Chef sushis dans un restaurant incontournable du Front de Mer à Arcachon.

De son côté, Renata est spécialisée dans le commercial et la comptabilité. Elle exerce, tout d'abord, son métier au Brésil, puis passe son BTS Comptabilité en France en vue de monter sa propre société avec Marcio. L'objectif étant de regrouper leurs savoir-faire. La SARL « Sushi Fusion » est fondée en juin 2018. Aujourd'hui, l'atelier de préparation est situé au Teich.

Sushi Fusion Partenaire de la marque territoriale B'A et fier de l'être

Lancée par le SIBA (Syndicat Intercommunal du Bassin d'Arcachon), la démarche de marque territoriale B'A vise à rassembler sous une même identité des entrepreneurs locaux soucieux de s'impliquer dans la protection et le développement économique harmonieux du Bassin d'Arcachon.

La valeur d'engagement que nous avons choisie est « Travailler et entreprendre sur le Bassin » : tout ce qui dynamise l'économie locale par la formation, la transmission, le management et l'innovation... Nous avons fait le choix de créer notre propre entreprise et notre emploi sur le Bassin d'Arcachon car nous nous y sentons bien. La preuve : Sushi Fusion est installé au Teich et nous vivons à Gujan-Mestras. Offrir du bonheur dans l'assiette aux habitants, aux associations, aux collectivités et aux entreprises du Bassin en travaillant de bons produits frais et en apportant notre touche personnelle, voilà un beau challenge.

Ce territoire semble nous avoir adoptés et nous essayons de le lui rendre de notre mieux. Nous jouons la carte de la collaboration avec les autres entrepreneurs du Bassin dès que nous le pouvons. De nombreux fournisseurs sont partenaires de la marque B'A. Il y a une vraie synergie qui se crée. Et ce n'est qu'un début!

Renata et Marcio Machado, créateurs et gérants de Sushi Fusion

