



Lire

[Actualités](#)[Emploi & CV](#)[Fonds de commerce](#)[SOS Experts](#)[Formation - Écol](#)

Avec Bloom, le sushi végétal se développe en France

Paris L'enseigne canadienne Bloom a importé le sushi végétal en France. Un deuxième point de restauration vient d'ouvrir dans le XVII^e arrondissement de Paris. Rencontre avec Marjan Tharin et Nicolas Mercier, deux des associés qui ont implanté le concept en France.

Publié le 20 décembre 2023 à 14:30



©Antoine Kralik

L'Hôtellerie Restauration : Vous avez implanté Bloom en France. Un concept de restauration autour de sushis végétaux né au Canada. Pourquoi ?

Marjan Tharin : Avec **Nicolas Mercier** [l'un des trois associés, NDLR] nous sommes amis mais nous avons aussi des compétences très complémentaires. Lui vient du monde de l'agro-alimentaire, avec l'expertise et la conscience écologique, moi je viens de la mode et de la communication. Quand nous avons parlé d'une restauration plus responsable, ce projet est né. Nous avons fait la tournée des restaurants végétariens à l'époque, c'était délicieux, mais il nous manquait un côté festif. On s'est dit qu'on pouvait avoir les deux : un restaurant éco-responsable, végétal, tout en offrant quelque chose d'amusant et de beau. Nous avons eu l'idée d'ouvrir un restaurant autour des sushis végétaux mais avant de nous lancer, nous sommes allés voir la proposition du chef **Christian Ventura** au Canada. Nous avons tout de suite été séduits, on s'est associés.

Articles les plus lus

1. Grille de salaires 2023 (09/23)
2. Jean-François Piège à la tête des restaurants du...
3. Près d'Alès, les thermes des Fumades devienne...
4. Cyril Lignac, le documentaire...
5. Thierry Pruvot (Le Pré Catelan) : "La clientèle..."

Pourquoi avoir choisi un concept végétal ?

Marjan Tharin et Nicolas Mercier : Nous voulions créer quelque chose qui aille dans le bon sens, qui ne puise pas dans les ressources de la planète sans être pour autant des militants. On a cherché un concept qui a du sens, avec des valeurs fortes et sans être un remplacement du sushi. C'est un complément, une option supplémentaire. Nous avons une carte qui suit les saisons, on tient à respecter les circuits d'approvisionnement courts dès que cela est possible. On peut nous reprocher l'utilisation des avocats, mais nous les sourçons en Europe au maximum et nous cherchons des alternatives.

Comment travaillez-vous avec le chef Christian Ventura ?

Les recettes, les sauces... sont celles de Christian Ventura. Elles ont été légèrement adaptées pour correspondre à la France notamment en termes de taille des portions. Nous avons co-créé nos cartes avec lui. Il vient régulièrement en France avec de nouvelles propositions, des idées d'ajustement... et surtout transmettre à nos chefs sur place.

Vous avez inauguré deux adresses à Paris. Des développements futurs sont-ils à prévoir ?

Nous avons prévu dans notre association d'ouvrir trois points de vente en propre en France et de vérifier l'intérêt que porte les parisiens à notre concept avant de se déployer en franchise sur le reste de la France. Nous avons déjà deux points de vente, un à Wagram, qui connaît un vif succès. Nous venons d'ouvrir un deuxième point de vente dans le XVII^e arrondissement. Pour la troisième adresse, nous souhaitons cibler le centre de Paris. Nous avons également commencé la livraison. C'est important pour nous de savoir si la livraison peut fonctionner, c'est un des critères déterminants pour un potentiel développement en franchise.

Vidéos-Podcasts



[Voir plus de vidéos - podcasts](#)

Newsletter



Ne Ratez plus l'actualité ,
abonnez-vous à la
newsletter quotidienne !

[Je m'abonne](#)

Dernières offres d'emploi

Serveur H/F

📍 75 - PARIS 05

Brasserie face à la gare
d'Austerlitz cherche
SERVEURS/ SERVEUS

Posté le 18 décembre 2023

Chef de partie H/F

📍 92 - BOULOGNE
BILLANCOURT

Qui sont vos clients ? Quel est le ticket moyen ?

Nous attirons les végétariens et les vegans mais c'est presque une clientèle acquise. Nos victoires c'est quand il y a d'autres personnes qui viennent et surtout qui reviennent. On apporte quelque chose de nouveau sur le marché, avec une jolie carte de vins, de cocktails et de softs. Nous proposons des desserts élaborés sur place, à base de yumgo, un substitut d'œuf végétal.

Côté ticket moyen nous sommes à 32 € TTC le midi et 40 € le soir.

Quels sont les produits qui se vendent le plus ?

Les menus Omakase, c'est un peu comme un méli-mélo avec pleins de variétés. Dans les propositions plus individuelles, les Dragon eyes - patate douce, tempura d'asperge et cébette, avocat, sauce épicée - et les Crispy rice fonctionnent très bien.

[Snacking](#)[cuisine végétale](#)[sushi](#)[végétal](#)[végétarien](#)

Publié par **Romy CARRERE**

[Ajouter aux favoris](#)[Commenter](#)[Partager](#)

Restaurant Bistronomique
à Boulogne-Billancourt
recherche CHEF

Posté le 18 décembre 2023

Chef de rang H/F

📍 74 - MORZINE

AVORIAZ - STATION
PIETONNE - Suite à des
désistements, le Grau

Posté le 18 décembre 2023

[Voir toutes les offres
d'emploi](#)

Commentaires

Cet article est réservé aux abonnés.

Pour profiter pleinement de l'ensemble de ses articles, vous propose de découvrir ses offres d'abonnement.

Découvrir les offres

[Je me connecte](#)

À voir aussi



Alternatives végétales à la viande : comment les intégrer dans un menu ?

S'il est recommandé de diminuer sa consommation de viande, il faut...

mercredi 31 mai 2023



La tendance veggie gagne du terrain sur le marché de la restauration commerciale

"On observait depuis quelques années l'arrivée de la vague végétarienne et ...

vendredi 11 mars 2022



Un repas 100% végétal au lycée Dumas de Cavailon

Le 13 avril était proposé un menu 100% végétal au restaurant La Tulipe Noire du...

vendredi 26 mai 2023

Sélection de la rédaction



Le récap info de la semaine

Reconquête du commerce rural : 224 projets financés en moins d'un an • Simplification réglementaire, tourisme...

Il y a 3 jours



Du tac au tac avec... Pierre Sang

Depuis sa révélation dans l'émission Top Chef, Pierre Sang, cuisinier épicurien à la bonne humeur communicative...

Il y a 4 jours



Reconquête du commerce rural : 224 projets financés en moins d'un an

Olivia Grégoire, ministre déléguée chargée des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, vient de...

Il y a 5 jours

Application mobile disponible



L'Hotellerie Restauration Appli iOS - Appli Android



LHR Emploi Appli iOS - Appli Android

Suivez-nous



Journal & Magazine



24 novembre

Lire



08 décembre

Lire

Archives journal & Magazine

Emploi & CV

Toutes nos offres d'emploi
Demande d'emploi
Passer une annonce d'emploi
Banque de CV

Formation - Écoles

Rechercher une école, une formation
Les différents diplômes
Quelles formations ?

Actualités

S'abonner au journal
Vidéos & Podcasts
Newsletter quotidienne

Fonds de commerce

Rechercher un fonds de commerce
Passer une annonce fonds de commerce

SOS Experts

Rechercher une fiche pratique
Questions / Réponses

L'Hôtellerie Restauration

Mentions légales
Politique des cookies
Politique de données personnelles
Nous contacter

©L'Hôtellerie Restauration - REPRODUCTION INTERDITE - 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15