



À LA TABLE DU JAPON

Salon d'art culinaire et d'artisanat japonais

14 ET 15
AVRIL
2026

ESPACE ENCAN - LA ROCHELLE

info@alatabledujapon.com

www.alatabledujapon.com

LE SALON DE LA GASTRONOMIE ET DE LA CULTURE JAPONAISE

La Rochelle – Édition 2026

En 2026, La Rochelle accueillera la toute première édition du salon **À la Table du Japon**, un événement entièrement dédié à la richesse de la gastronomie et de la culture japonaise.

Organisé par Sushi Robots, entreprise rochelaise spécialisée dans les solutions pour la restauration japonaise, ce salon est né d'un double objectif : offrir aux professionnels un cadre unique pour se rencontrer, apprendre, découvrir les tendances – tout en ouvrant les portes de la culture japonaise au grand public.

Un événement pour les professionnels, pour les passionnés de cuisine, de culture et d'art de vivre japonais.

À la Table du Japon se veut avant tout un lieu de rencontres, de découvertes et de transmission autour des savoir-faire japonais. Pendant 2 jours, La Rochelle deviendra un carrefour entre les univers de la restauration, de la distribution, de la culture et de l'artisanat.

AU PROGRAMME :

La 9e édition du **CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SUSHI 2026**

En tant qu'organisateur du Championnat de France de Sushi, Sushi Robots intégrera naturellement cette compétition au cœur du salon, en tant que moment fort valorisant l'excellence et la technique des chefs.

Présence du Chef Japonais Suda san : Suda-Sensei est le chef du prestigieux restaurant Okimizuki à Tsuruoka, au Japon, expert en cuisine traditionnelle, sushi et fugu.

Maître reconnu de la technique Ikejime et du couteau fugu, il est également ambassadeur officiel de la Ville UNESCO de Tsuruoka. Véritable mentor, il transmet son savoir au Japon et à l'international.

www.championnatfrancesushi.fr





NEW!



Le tout premier **CHAMPIONNAT DE FRANCE DE RAMEN**

Après le succès du Championnat de France de Sushi et du Championnat d'Europe de Sushi, Sushi Robots lance la toute première édition du Championnat de France de Ramen !

Un événement inédit à La Rochelle qui met à l'honneur cette spécialité emblématique et offre, pour la première fois, l'opportunité aux passionnés et professionnels de se mesurer et de devenir Champion de France de Ramen.

www.championnatfranceramen.fr



UN ESPACE PROFESSIONNEL

Programme dédié aux professionnels :
démonstrations techniques, présentation
d'innovations, tables rondes et masterclass
animées par des chefs et producteurs de renom.

UNE ZONE D'EXPOSITION

Espace regroupant marques, produits,
solutions et partenaires dédiés à la
cuisine et à la culture japonaise.





DES ANIMATIONS CULTURELLES

Découvrez la richesse du Japon à travers un programme dédié aux arts traditionnels, à l'artisanat et à l'art de vivre nippon.

Rencontrez des artisans, assistez à des démonstrations et plongez dans l'élégance et le raffinement de la culture japonaise.

MARCHÉ DE CRÉATEURS

Découvrez un espace dédié au marché des créateurs, où l'artisanat japonais est à l'honneur. Chaque stand vous invite à plonger dans l'univers unique de ces artisans passionnés.

Un lieu idéal pour dénicher des pièces uniques, offrir un cadeau original ou simplement échanger avec ceux qui perpétuent l'art et le savoir-faire japonais.



LES OBJECTIFS :



Créer **un rendez-vous incontournable** pour les professionnels de la gastronomie et de la culture japonaise à La Rochelle



Favoriser les échanges entre professionnels, chefs, marques, producteurs et acteurs du marché



Promouvoir l'innovation, la formation et la transmission des savoir-faire



Proposer une expérience immersive, accessible, et inspirante



POURQUOI LA ROCHELLE ?

Choisir La Rochelle comme ville hôte du salon À La Table du Japon s'est imposé naturellement. À l'image de certaines villes japonaises comme Hakodate, Kanazawa ou Onomichi, La Rochelle partage une identité singulière :

1

Un passé de carrefour maritime, tourné depuis toujours vers les échanges internationaux.

2

Une forte culture locale, riche sur les plans culinaire, patrimonial et artisanal

3

Une capacité à allier tradition et modernité, en intégrant les savoir-faire dans une dynamique d'innovation

4

Une ouverture sur le monde, tout en restant profondément ancrée dans son territoire. Ces valeurs communes en font un terreau idéal pour accueillir un événement centré sur l'excellence culinaire, la transmission des savoirs, et l'art de vivre japonais.



LIEU EMBLÉMATIQUE : L'ESPACE ENCAN



Le salon se tiendra à l'Espace Encan, au cœur de La Rochelle, en bord de mer, avec une vue directe sur le port.

Ce lieu emblématique, à la fois accessible, moderne et chargé d'histoire, offre un environnement propice aux rencontres, aux échanges et aux découvertes.

De 1957 à 1994, le bâtiment abritait la criée de La Rochelle, centre névralgique de l'activité maritime et de la vente de poissons.

En y accueillant un événement dédié à la gastronomie japonaise, et notamment avec le Championnat de France de Sushi, nous souhaitons réactiver symboliquement ce lien historique entre la mer, le poisson et le savoir-faire culinaire, **en donnant à ce lieu une nouvelle vie tournée vers l'excellence et la transmission.**

COMMENT VENIR À LA ROCHELLE ?

Retrouvez ici toutes les informations pratiques pour organiser facilement votre venue à La Rochelle et profiter pleinement de votre participation **À La Table du Japon**.



EN TRAIN

Paris-La Rochelle : 3h

Bordeaux-La Rochelle : 2h30

Nantes-La Rochelle : 2h

TGV et intercitys

TER Nouvelle Aquitaine



EN AVION

Situé à 5 km du centre-ville de La Rochelle et à proximité du Pont de l'Île de Ré, l'aéroport de La Rochelle est facilement accessible grâce à des navettes de bus régulières proposées aux voyageurs.

L'aéroport dessert Lyon, Nice, Londres-Gatwick, Londres-Stansted, Genève, Bristol, Manchester, Marseille, Bruxelles-Charleroi, Cork, Dublin et Porto.

En savoir plus



EN VOITURE

- Paris : 5h00
- Toulouse : 4h00
- Bordeaux : 2h30
- Marseille : 7h30
- Nantes : 2h00
- Lyon : 6h30
- Poitiers : 1h30
- Brest : 4h30

Google maps



À la table du Japon est bien plus qu'un salon : c'est une véritable immersion dans l'art culinaire japonais, réunissant les meilleurs chefs, artisans, professionnels et passionnés de l'Hexagone et d'ailleurs.

Pendant deux jours, La Rochelle vibrera au rythme du Japon à travers des compétitions prestigieuses comme le Championnat de France de Sushi et le Championnat de France de Ramen.

POURQUOI DEVENIR EXPOSANT ?

Devenir exposant à La Table du Japon, c'est profiter d'une visibilité unique auprès d'un public passionné par la gastronomie japonaise. Vous aurez le choix entre un stand de 6 m² ou 9 m², adapté à vos besoins et à la taille de votre offre.

C'est l'occasion parfaite pour présenter vos produits, échanger directement avec des professionnels et amateurs, développer votre réseau et saisir de nouvelles opportunités commerciales dans un cadre convivial et authentique.

VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER À L'ÉVÉNEMENT ?

Choisissez le stand qui correspond le mieux à vos besoins et venez partager votre univers directement avec un public passionné de culture et de gastronomie japonaise.

PACK STAND SALON			
1	STAND 6m ²	862 € HT	<ul style="list-style-type: none">- Le cloisonnement en mélaminé couleur blanc (panneau de 1m x 2,50m, mats et traverses aluminium couleur noir martelé)- Un branchement électrique 16A et un rail de 3 spots à LED- Une enseigne drapeau en Komacel format 40 x 20 cm impression texte quadri sur fond de couleur sans logo- L'entretien du stand (aspiration du sol)
2	STAND 9m ²	1 168 € HT	<ul style="list-style-type: none">- Le cloisonnement en mélaminé couleur blanc (panneau de 1m x 2,50m, mats et traverses aluminium couleur noir martelé)- Un branchement électrique 16A et un rail de 3 spots à LED- Une enseigne drapeau en Komacel format 40 x 20 cm impression texte quadri sur fond de couleur sans logo- L'entretien du stand (aspiration du sol)



Un acompte de 50 % du montant total du stand est demandé lors de l'inscription, le solde devant être réglé avant l'événement.

VOUS AVEZ UNE DEMANDE SPÉCIFIQUE POUR VOTRE STAND ?

Ajoutez des options

En choisissant votre stand à La Table du Japon, vous bénéficiez déjà d'un pack complet, pensé pour faciliter votre installation et valoriser votre présence.

Mais vous avez la possibilité d'ajouter des options personnalisées : qu'il s'agisse d'un accès à l'eau, d'un branchement électrique renforcé, d'une connexion wifi, de mobilier adapté ou encore d'un éclairage spécifique, tout est prévu pour que votre espace soit adapté à vos besoins.



Ces options seront facturées en supplément.

COMMENT DEVENIR EXPOSANT ?

Contactez-nous avant le **15 février 2026**
pour réserver votre stand à l'adresse mail :



info@alatabledujapon.com

La demande d'options supplémentaires ne pourra se faire qu'une fois l'inscription validée.





Salon d'art culinaire et d'artisanat japonais

ESPACE ENCAN - LA ROCHELLE

info@alatabledujapon.com