



© .http://designdealer.free.fr

| #  | Testeurs              | PASCAL                             | STEFANE | JEAN FRANÇOIS | Nbre visites | Moyenne pondérée (sur nbre visite) | Palmarès      |
|----|-----------------------|------------------------------------|---------|---------------|--------------|------------------------------------|---------------|
|    | Les notes sont sur 10 | Nigirisushi & Makisushi            |         |               |              |                                    |               |
| 1  | Yoji                  | 8,50                               | 8,00    | 8,50          | 3            | 50,38                              | 2             |
| 2  | Nikki Sushi           |                                    | 1,00    | 6,00          | 2            | 2,41                               | 10            |
| 3  | Yamato                | resto gastronomique/hors catégorie |         |               |              |                                    |               |
| 4  | Le Japonais           | NC                                 |         |               |              |                                    |               |
| 5  | Kiwasushi             | 3,00                               | 2,00    |               | 2            | 10,00                              | 11            |
| 6  | Geisha Sushi Exp.     |                                    | 7,00    | 6,50          | 2            | 14,45                              | 6             |
| 7  | Yama Sushi            | 5,00                               | 6,00    | 5,00          | 3            | 33,52                              | 5             |
| 8  | Takenoya              | NC                                 |         |               |              |                                    |               |
| 9  | Bentoka               | 9,00                               | 9,50    | 8,50          | 3            | 56,38                              | 1             |
| 10 | Sushi Shop            | 5,00                               | 7,00    | 7,00          | 3            | 36,72                              | 3             |
| 11 | Kyo Sushi             | 6,00                               | 5,00    | 7,00          | 3            | 33,72                              | 4             |
| 12 | Niji Express          | 6,00                               | 4,00    |               | 2            | 20,00                              | 8<br>ex aequo |
| 13 | Naruto                | 4,00                               | 4,50    |               | 2            | 17,00                              | 9             |
| 14 | Yu Sushi              | 6,00                               | 6,50    |               | 2            | 25,00                              | 7             |
| 15 | Seito                 | 5,00                               | 5,00    |               | 2            | 20,00                              | 8<br>ex aequo |

\* la note de Seito pour Stéphane a été réalisée avec Léa.



© <http://designdealer.free.fr>

## 1 – Yoji

**Pascal** [Bd Victor Hugo]

Celui qui m'a fait découvrir la cuisine japonaise. Carte extrêmement variée, produits de qualité, cadre magnifique. Il faut revoir en revanche l'accueil qui laisse à désirer pour une enseigne aussi fameuse

**Stéfane** [Bd Victor Hugo]

Une institution pour moi. Pas un pli dans leur carte, sauf qu'aujourd'hui Bentoka leur fait perdre leur première place.

**Jean-françois** [Bd Victor Hugo]

Ma référence en matière de sushis !! Cadre magnifique aussi bien en intérieur qu'en extérieur. Service et produits de qualité. Quelques bémols : prise de commande peu amicale. Serveur/euse presque « méprisant » à notre égard (un léger sourire et un ton un peu sec), le viande du Bulgoki est arrivée une fois totalement surgelée et le riz de certains sushis n'était pas assez cuit (merci les maux de ventre...)

## 2 – Nikki Sushi

**Stéfane** [Pont de l'Arc]

À mon goût, de la boulette de riz aromatisée. Le poisson était extrêmement fin (transparent). Les nigiris sont montés à la chaîne sous vos yeux avec plus de soin dans la productivité que dans le respect de la tradition. Pour finir, j'ai une barquette (pas moins chère qu'ailleurs) avec des nigiris au riz chaud !! Incroyable et scandaleux, quand on sait que la propre température de la main est évitée, traditionnellement, par des gestes rapides.

**Jean-françois** [Boulevard Carnot]

Les premiers sushis que j'ai mangés venaient de Nikki Sushis. J'y suis revenu à plusieurs reprises. Rapport qualité/prix très correct. Bons produits dans l'ensemble. Gros bémol : la diversité des poissons pour les sushis (petite variété).

## 5 – Kiwasushi

**Pascal** [Cours Sextius]

On s'attend à une cuisine japonaise raffinée, je n'ai retrouvé qu'un service de qualité. Trop peu pour ce que nous sommes en droit d'attendre.

**Stéfane** [Cours Sextius]

Très déçu. Derrière un nom sympathique, j'y est trouvé une sorte de cantine à touriste. Riz lourd, Chirachi avec du riz sec et à mon avis de type Thaï, sauces des salades japonaises dignes d'un fast-food. Il faut y reconnaître des tranches de poisson généreuses et un accueil ultra sympathique. Mais cela ne suffira pas. La cuisine japonaise demande une finesse que je n'ai pas retrouvé.

## 6 – Geisha Sushi Exp.

**Stéfane** [Cours Mirabeau]

Cela faisait longtemps que je voulais l'essayer. Bien situé sur le cours Mirabeau, cette enseigne est incontournable et pourtant au final, le goût n'est pas à la hauteur. Un peu déçu par leurs nigiris compacts et déraisonnablement chargés en riz, au détriment du poisson. Le goût du riz est sans saveur. Dommage.

**Jean-françois** [Cours Mirabeau]

2 visites à un an d'intervalle.

Repas 1 : déçu ! Bons produits, mais portion d'enfant ! La taille des sushis était presque insultante pour mon estomac !! Du coup, l'addition était corsée.

Repas 2 : Meilleure appréciation. Les proportions étaient plus adaptées. Très bonne entrée, bons sushis, mais trop de riz. Les sushis Saint-Jacques avaient que le goût du riz. Dommage...



© .http://designdealer.free.fr

## 7 – Yamasushi

**Pascal** [Rue d'Italie]

La moyenne, pas extraordinaire ni sans intérêt. Ne marque pas forcément les esprits.

**Stéfane** [Rue d'Italie]

Ni emballé ni déçu. Correct pour un « livreur de sushi ».

**Jean-françois** [Rue d'Italie]

Testé en livraison un samedi soir sur un plateau important (44 €). Un peu déçu vu le prix ! Les makis sont pas mal, les sushis thon et saumon aussi. Le reste est tout juste correct. Fausse note : des arêtes dans les sushis daurade !!

Pour résumer en un seul mot : « bof » !!

## 9 – Bentoka

**Pascal** [Rue Aumone Vieille]

Pas grand-chose à dire si ce n'est qu'on approche la perfection. Service excellent, cuisine extraordinaire, accueil chaleureux. Un point de moins, car le restaurant est fermé le lundi et mardi midi.

**Stéfane** [Rue Aumone Vieille]

Une vraie référence. Les sushis sont excellents. Le riz est cuit à point, aéré et le poisson est généreux et savoureux. Même le riz blanc du bento est très bon. Les formules du midi ajoutent un critère de qualité en bonus.

**Jean-françois** [Rue Aumone Vieille]

Super ! Service rapide et agréable, concept traditionnel (bento) et à la mode. Bons produits à l'intérieur... Sur la qualité de sushis, presque à égalité avec le Yogi (car pas de thon rouge !!).

## 10 – Sushi Shop

**Pascal** [Rue d'Italie]

Tarifs corrects pour un menu copieux. La base du sushi, à savoir le riz, laisse toutefois à désirer. Il doit fondre dans la bouche et non pas être maché

**Stéfane** [Rue d'Italie]

Expéditif et efficace. Sans mauvaises surprises les sushis y sont très largement corrects. Il faut que la serveuse au comptoir apprenne vraiment à décrocher un sourire.

**Jean-françois** [Rue d'Italie]

Excellent en terme de rapport qualité/prix. En livraison : ultra-rapide. 45 mins annoncées au téléphone, livraison en moins de 20 !! Bons produits agréables pour leur fraîcheur. Un petit peu en dessous par rapport au goût. Pour faire une comparaison grossière, je le qualifierai de « fast-food » japonais. Un petit manque de saveur, dommage.

## 11 – Kyo Sushi

**Pascal** [Plan de Campagne]

En vente à emporter. Correct pour ce type de prestation.

**Stéfane** [Plan de Campagne, Rue Ampère Les Milles, Venelles]

Bon et équilibré, mais avec un riz un peu lourd parfois qui me laisse perplexe par rapport à l'accroche « cuisine by japanese chef ». Relativement cher.

**Jean-françois** [Plan de Campagne]

Bonne surprise !! L'entrée de la boutique/restaurant ne paie pas de mine, mais une petite terrasse derrière la route nous tendait les bras. Du calme dans une zone commerciale !?! Niveau des sushis : très bon. Très frais, bonne saveur. Un large choix de produits. Bonne impression, même lors de la note !!



© .<http://designdealer.free.fr>

## 12 - Niji Express

**Pascal** [Rue d'Italie]

Malgré l'accueil chaleureux et les chefs japonais, on ne retrouve pas ce raffinement tant attendu.

**Stéfane** [Rue d'Italie]

Accueil froid et pas du tout détendu, sauf la serveuse, mais elle n'est pas à sa place, à côté de la responsable et du sushiman qui ne décroche pas un seul sourire (je le connais de vue depuis 15 ans, car il travaillait dans un autre resto).

Côté repas, le petit menu à 12,50 avec soupe miso, salade et sushis est décevant. La salade baigne dans une sauce abondante, qui est bonne, mais trop sucrée et qui dénature le goût des aliments par sa forte présence. Bizarrement les nigirisushis sont faits d'un riz à grains longs (et non rond. La patronne m'affirme que son riz est rond. Je n'ai pas insisté, mais j'ai bien vu la différence entre les makis à grain rond et les nigiri de ce jour à grains longs). Bref, des sushis avec un riz fade, pas assez aromatisé à mon goût. Autre petit bémol je n'avais que la carte bleue et ils ne la prennent pas !

## 13 - Naruto

**Pascal** [Rue de la Verrerie]

Encore une fois, on se doit d'attendre plus de ce type d'enseigne. Le sushi n'a jamais été aussi savoureux que quand il nous permet de nous évader de notre culture européenne et de découvrir l'excellence du Japon. Nous ne retrouvons pas cela ici.

**Stéfane** [Rue de la Verrerie]

Je ne comprends pas ? Un chef japonais est derrière les fourneaux et pourtant rien ne m'emballa. J'ai réessayé 3 fois et c'est à chaque fois le même constat. Fade, sans saveur et cher.

## 14 - Yu Sushi

**Pascal** [Val St André, Rue Espariat]

Dans la même veine que Kyo Sushi. Correct, mais un peu chère.

**Stéfane** [Val St André, Rue Espariat]

Les sushis sont bons. Le riz est parfumé. Les prix sont un peu chers.

## 15 - Seito

**Pascal** [ en bas du cours Sextius ]

Cadre magnifique, serveuses charmantes et souriantes, vaissellerie très jolie. Si l'évaluation s'arrêtait là, cela mériterait la note maximale. Seulement nous ne sommes pas dans un salon de thé, mais dans un restaurant, et nous sommes en droit d'attendre un peu plus de raffinement dans la cuisine, surtout quand on prétend faire de la cuisine japonaise. Les sushi's sont à « macher », alors que le riz doit fondre dans la bouche, les makis impériaux sont agrémentés d'une sauce tartare (?), la variété de sushi proposée dans un menu basique n'est pas adaptée à ce type de menu, et le tout reste très cher. Tout juste passable. Vraiment dommage

**Stéfane & Léa** [ en bas du cours Sextius ]

Nous nous faisons une joie de retrouver une enseigne classieuse en pays d'Aix. Le cadre est très beau et tout rappelle le Yoji (y compris deux ou trois responsables qui de mémoire étaient auparavant au Yoji). Les sushis ont un riz à grains longs et sa consistance est plus que « lourde ». À ce prix-là, les sushis de Yu Sushi et de Kyo Sushi sont largement en tête. Derrière le prix se cache un business qui ne ressemble en rien à la tradition japonaise. Omelette « Tamago » baveuse et proposition de sushis trop complexes, avec des sauces au fromage blanc, comme dans les sauces américaines. Salade en entrée un peu trop « chinoise ». En sortant du restaurant..., je n'avais qu'une envie ... aller manger au Bentoka.