



Wagner Spadacio, le nouveau maître sushi du Nobu Monte-Carlo

Rosa Hamoudi

Hirashaimasei !(Bienvenue en japonais). Xavier Rugeroni, directeur général du Fairmont Monte-Carlo et son équipe ont célébré hier l'arrivée de leur nouvel artiste culinaire: Wagner Spadacio, vice-champion du monde 2018 et champion de France 2017 de Sushi a intégré depuis moins d'un mois les cuisines du restaurant Nobu Monte-Carlo en qualité de maître sushis.

Un vice-champion du monde au parcours culinaire pluriculturel.



Wagner Spadacio est né et a grandi au Brésil. Il développe sa passion pour la cuisine dès son plus jeune âge et décide de parcourir le monde à la découverte de toutes les nuances de cet art.

En 2003 il arrive en France et commence sa formation au Lycée Hôtelier Notre Dame de la Providence où il obtient son Bac Pro Arts Culinaires.

De Londres à Saint-Barthélemy, de Lille à Monaco, **Wagner Spadacio** s'enrichit de connaissances et affine son expertise technique. La culture et la gastronomie japonaise deviennent son centre d'intérêt majeur jusqu'à se lancer dans la compétition.

Pour ce faire il s'investit sans limites dans l'apprentissage du savoir-faire japonais et se forme auprès d'un chef étoilé local. C'est en proposant au jury une exécution parfaite de mets traditionnels nippons et en créant des sushis originaux qu'il obtient le titre de vice-champion du monde de Sushi 2018.

C'est avec passion et générosité que Wagner a donc proposé à ses convives pour l'occasion un véritable cours de Sushis dont voici quelques échantillons.



© Rosa Hamoudi 2019

© Rosa Hamoudi

Sous le regard attentif et bienveillant du Chef exécutif du Fairmont **Didier Anières** - M.O.F. 2000, **Wagner Spadacio** réalise le kazarimaki qui est la version artistique du maki. L'esthétisme de la création est aussi remarquable que la qualité gustative de la bouchée.

Celui qui se décrit comme un citoyen du monde transpose cette pluri-culture dans ses sushis signatures. Les nigiris se parent de chimichurri aux tomates confites, d'asperges, de truffe noire ou encore de mousse de daikon qui est le radis japonais.

La prochaine étape pour **Wagner Spadacio** sera la venue du célèbre chef **Nobuyuki Matsuhisa** fondateur des restaurants Nobu afin de parfaire cette intronisation dans les règles de l'art... japonais.



© Rosa Hamoudi

Le Nobu Monte-Carlo

12 Avenue des Spélugues

Monte Carlo

Monaco

98000

Tél: +377 9770 7097

nobu@fairmont.com

[Site internet du Nobu](#)