



La clientèle peut d'ores et déjà déguster les classiques de la cuisine de rue asiatique dans le magasin Migros de Balexert.

Un aller simple pour l'Asie

Intégralement développé par les équipes de Migros Genève, un nouveau concept de cuisine d'Extrême-Orient s'est installé à Balexert. Claire Saurin, responsable Convenience, lève le voile sur le corner Umami.

Texte: Laurie Martin



«Umami représente la cinquième saveur. Ce mot signifie aussi «savoureux» en japonais et c'est la promesse que nous faisons à notre clientèle»

Claire Saurin,
responsable Convenience
à Migros Genève

Claire Saurin, comment est né ce nouveau concept?

Plusieurs facteurs nous ont menés à entamer cette réflexion et à monter ce projet: les sushis, produits tendance et en pleine croissance, les Cuisines du Monde au sens large – cuisines thaïlandaise, libanaise ou japonaise – attirent de plus en plus de consommateurs... De plus, nous cherchons sans cesse des solutions pour faire vivre des expériences d'achat nouvelles à notre clientèle et lui donner de bonnes raisons d'acheter dans nos magasins plutôt qu'en ligne ou dans les chaînes de restauration rapide. Umami est donc un moyen pour notre coopérative afin d'atteindre un objectif plus global: devenir le leader du convenience en 2025 à Genève.

Que signifie le mot Umami?

Umami représente la cinquième saveur. On la retrouve dans une grande variété de plats asiatiques.

Ce mot signifie aussi «savoureux» en japonais et c'est la promesse que nous faisons à notre clientèle!

Pourquoi Migros Genève propose-t-elle ce nouveau corner?

Nous souhaitons faire voyager notre clientèle, éveiller ses sens et la régaler. Le tout dans un espace convivial, en respectant la tradition et en y retrouvant l'effervescence et l'atmosphère de la cuisine de rue asiatique. Nous aimerions devenir un espace de référence pour qui veut manger asiatique rapidement! J'espère que ce corner incitera à s'arrêter un instant, sentir les bonnes odeurs et emporter les classiques de la street food asiatique pour les déguster à toute heure du jour.

Quels types de produits peut-on y trouver?

Chaque jour, nos gammes de sushis, poke bowls, chirashis sont confectionnées sous vos yeux.

Vous trouverez aussi les incontournables de la street food asiatique tels que les Pad thaï, Bo bun, Nasi goreng, des snacks japonais tels les onigiris ou les gyozas ainsi que des classiques de la gastronomie extrême-orientale comme le bœuf sauté au basilic ou le canard sauté au soja en vous rendant simplement à votre Migros de quartier. Des recettes savoureuses que vous pourrez consommer au bureau ou à la maison.

Ce concept va-t-il être étendu à d'autres magasins de Migros Genève?

Il va être implanté en début d'année dans les magasins de Nyon-La Combe et de Vibert. Trois nouveaux points de vente verront ensuite le jour d'ici à la fin de l'année.

Quel est votre produit favori?

J'adore les Bo bun. Un vrai régal quand on souhaite manger un plat léger et savoureux le midi! **MM**