

La poissonnerie en ligne Ô'Poisson annonce sa sélection coup de cœur pour débuter 2019

Alors qu'un bon plat issu de la mer ne se réussit qu'avec les meilleurs produits ultra-frais, la poissonnerie en ligne de produits frais de la mer livrés à domicile [Ô'Poisson](#) annonce sa sélection coup de cœur pour ce début d'année.



Poissons frais et fruits de mer...

Souvent délaissés le reste de l'année par manque de temps, ou parfois de moyens, le poisson, les crustacés et les fruits de mer font généralement leur retour en force pour les fêtes de fin d'année. Pourtant, ils constituent de véritables alliés santé **tout au long de l'année !**

Les Français sont à la recherche de produits frais et de qualité. Ils prennent conscience de l'importance des circuits courts et de la nécessité de manger mieux.

Qualité, rapidité, circuit court et transparence... voilà toutes les promesses tenues par le site de vente en ligne de produits de la mer Ô'Poisson.



Le site propose donc une large sélection de produits de la mer, simples et savoureux pour le quotidien, ou exceptionnels et nobles **pour des repas dignes des plus grands chefs !**

Ô'Poisson : apporter LA pêche partout en France où que vous soyez

Ô'Poisson, c'est donc le projet d'un trio de trentenaires, 3ème génération d'une famille de pêcheurs et mareyeurs originaire de l'Île d'Yeu (Maison Hennequin).

Poissons frais, coquillages, crustacés, compositions pour plateaux de fruits de mer extra-frais, conserves de poisson, poissons fumés, soupes de poisson et produits de la mer... le catalogue de produits Ô'Poisson respecte les mêmes exigences de qualité et de traçabilité. Ils annoncent :

Chaque semaine, sur le port de pêche des Sables-d'Olonne où est située la société Ô'Poisson, nous mettons à jour notre offre en fonction des débarquements des pêcheurs, **selon la saisonnalité des poissons.**

Pas de Moules de Bouchot au mois de novembre en fin de saison, ni de Bar Sauvage en Janvier et Février (il est alors en période de reproduction), seulement des produits pêchés localement et en France de façon raisonnable et logique. Ô'Poisson mise sur des **produits d'élevage de qualité, BIO ou sans usage de pesticides** (Gambas Bio de Madagascar ou Saumon Non traité). Les produits d'import comme le Cabillaud sont certifiés MSC.

Ô'Poisson propose aussi un large choix de **produits d'épicerie de la mer fabriqués localement** à l'Île d'Yeu, aux Sables-d'Olonne ou à Saint-Gilles-Croix-de-Vie de façon traditionnelle, sans colorant et sans conservateur.

La qualité Ô'Poisson livrée directement à domicile

On se demande parfois comment recevoir du poisson frais directement chez soi. Tous les jours, grâce à son circuit court, une équipe de charmants poissonniers préparent sur place les poissons et fruits de mer, issus d'une pêche durable, selon vos envies : vidés, écaillés, en filets, portionnés, crustacés cuits maison ou vivants et mis sous vide pour plus de praticité. Le tout livré chez le client en **moins d'une journée.**



Ô'Poisson expédie ses produits partout en France Métropolitaine, grâce à Chronofresh, dans le respect de la chaîne du froid.

La durée de transport est inférieure à 24h, dans des conditionnements pratiques et étanches qui conservent la qualité et la fraîcheur des produits.

La sélection coup de cœur de poissons ultra-frais pour bien débuter l'année

Filet de Merlu



Également connu sous le nom de Colin, c'est le poisson équilibré par excellence !

Une chair blanche presque sans arêtes, très facile et rapide à cuisiner, l'allié des repas équilibrés et débarqué par les pêcheurs des Sables d'Olonne, c'est le poisson local à déguster sans modération.

Noix de Saint-Jacques



Préparez un repas succulent avec les Noix de Saint-Jacques fraîches de pêche 100% française (Pecten Maximus). Avec son goût inimitable et sa chair fine et tendre, la Noix de Saint-Jacques est très appréciée des fins gourmets. Laissez-vous tenter, elle est si simple à cuisiner !

Chez Ô'Poisson, les noix sont fraîches et décortiquées le jour de l'expédition. La Noix de Saint-Jacques est l'un des produits de la mer les plus prisés et les plus raffinés.

Noix de Saint-Jacques sauvages - Pêche 100% française

Thon fumé



Le Thon Fumé est un produit d'excellence, fabriqué sur l'île d'Yeu dans la conserverie artisanale familiale de l'équipe Ô'Poisson.

C'est avec un savoir-faire de plusieurs générations et des secrets bien gardés que Ô'Poisson propose un produit de haute qualité. En saison, le thon fraîchement débarqué est préparé et fumé au bois de hêtre.

Conseils de dégustation : Le thon fumé est prêt à être dégusté, en salade, en apéritif avec un simple filet de citron ou une petite crème avec des herbes...

Ô'Poisson propose des produits de la mer de grande qualité, ainsi que de nombreuses recettes pour les sublimer.

Ô'Poisson, une affaire de famille et de convictions

L'entreprise Ô'Poisson est née il y a presque 5 ans, de l'idée de 3 cousins de l'Île d'Yeu.

Caroline Hennequin, Maxime le Bouffo et Benjamin Hennequin sont enfants et petits-enfants de poissonniers et mareyeurs depuis 3 générations.

Après le lycée, tous les trois partent faire des études de commerce et de communication et rêvent de nouveaux horizons. Et pourtant, diplômés en poche, un retour aux sources leur est indispensable, incontournable. Tous trois ont à cœur de faire perdurer la tradition familiale et de s'éloigner des défauts du marketing traditionnel. C'est ainsi qu'ils se mettent à imaginer leur nouveau projet, Ô'Poisson, un site de e-commerce de produits de la mer.

Caroline au sourire communicatif est toujours à l'écoute de ses clients et donne des petits conseils de cuisine qui lui viennent directement de sa grand-mère de l'Île d'Yeu. **Maxime**, poissonnier de métier, est toujours prêt à transmettre son expertise et



son savoir-faire. Quant à **Benjamin**, c'est lui qui se lève aux aurores tous les matins pour apporter aux clients des produits de la pêche ultra-frais. Tous trois sont au service de leurs clients toute l'année et se démenent pour offrir à tous, le meilleur de la mer.

Pour en savoir plus

Site internet : <http://www.o-poisson.fr>

Contact Presse

Sophie Vermerie
E-mail : sophie@o-poisson.fr
Tél. : 0255870000