

Repas de fêtes : La poissonnerie en ligne Ô'Poisson propose sa sélection coup de cœur pour finir 2019 en beauté

Le secret d'un plat de fête réussi pour les fêtes de fin d'année ? Des poissons et des fruits de mer ultra-frais, issus d'une pêche durable et responsable. L'idée est de pouvoir faire enfin rimer convivialité, gourmandise et protection de la planète... tout en ayant la garantie d'être livré directement chez soi dans les 24 heures.

Alors pour faire vibrer les papilles de tous les gourmets, la poissonnerie en ligne de produits frais de la mer livrés à domicile, [Ô'Poisson](#) annonce sa sélection coup de cœur pour cette fin d'année 2019.



Les stars de la table : les poissons et les fruits de mer... mais pas n'importe lesquels !

Incontournables au moment des fêtes de fin d'année, le poisson, les crustacés et les fruits de mer sont des alliés santé qui offrent des repas légers et créatifs, riches en saveurs.

Mais à chaque fois, les Français se posent la même question : comment choisir de bons produits, frais et de qualité ? Nos compatriotes sont 82% à être plus attentifs à leur alimentation qu'il y a 5 ans (source : Observatoire du rapport des Français à la qualité dans l'alimentaire) et tous ont conscience de la nécessité de manger mieux.

D'où le succès de www.o-poisson.fr, le site de vente en ligne de produits de la mer ultra frais.



Créé par 3 cousins, [Ô'Poisson](#) est un véritable ambassadeur d'une autre vision de la pêche.

Tous les produits de la mer proposés sont :

- de qualité et ultra-frais,
- approvisionnés directement à partir du port de pêche des Sables d'Olonne, afin de valoriser la pêche locale,
- garants d'une pêche durable et responsable, en toute transparence,
- livrés très rapidement (en général en moins de 24 heures), par Chronofresh, dans un conditionnement qui préserve les produits.

Il suffit de faire son choix parmi une large sélection de produits de la mer, actualisée quotidiennement en fonction des débarquements, des plus simples aux plus raffinés, pour se concocter de savoureux repas dignes des plus grands chefs !

Une garantie "zéro prise de tête" avec la livraison des produits de la mer directement à domicile

Et si les fêtes de fin d'année étaient enfin synonymes de détente et de plaisir pour tous ? Tout le monde n'a pas accès à des produits de la mer à deux pas de son home sweet home.

Et même quand c'est le cas, qui a envie d'affronter la foule, le manque de choix, le doute sur la provenance ou la façon dont sont pêchés les produits, ou encore la déconvenue dans l'assiette face à l'absence de goût des poissons hors-saison ?

Avec [Ô'Poisson](#), il n'a jamais été aussi simple de profiter de tous les avantages du circuit le plus court, du bateau à l'assiette. De charmants poissonniers se chargent de préparer, chaque jour, sur place tous les poissons et fruits de mer selon les envies de chacun(e) : vidés, écaillés, en filets, portionnés, crustacés cuits maison ou vivants, et mis sous vide pour plus de praticité et une meilleure conservation.

Partout en France Métropolitaine, [Ô'Poisson](#) livre généralement en moins de 24h, grâce à Chronofresh dans le respect de la chaîne du froid. Les conditionnements, pratiques et étanches, sont spécialement conçus pour conserver la qualité et la fraîcheur des produits.

La pêche raisonnée : un engagement pour toujours plus de qualité



Acheter du poisson frais ou des crustacés peut aussi être un **geste citoyen** ! Sur le site [Ô'Poisson](#), tous les produits proposés sont de saison et sélectionnés avec la plus grande rigueur.

Ils ont été pêchés par des petits bateaux utilisant une méthode respectueuse de l'environnement, en dehors des périodes de reproduction pour les espèces menacées.

Deux exemples éloquents : [Ô'Poisson](#) ne propose plus de Bar sauvage de janvier à mars (sa période de reproduction) afin de préserver la ressource. De même, le Thon rouge vendu a été exclusivement débarqué sur les côtes françaises afin de s'assurer du respect des quotas de pêche mais aussi de sa provenance et de sa légalité (il est marqué d'une bague).

La sélection coup de cœur de gourmandises de la mer pour une fin d'année enchantée

Un repas de famille, une réception ou un événement à organiser en cette fin d'année ? Pas de panique ! Les fêtes de fin d'année seront riches en goûts et en délicieuses surprises avec la sélection Spéciale fêtes de Ô'Poisson.

Zoom sur les must-have pour des tables vraiment festives, spécial pêche locale :

La composition de Fruits de Mer - Le Spécial avec Homard Européen dit « Homard Breton »

Une composition à faire soi-même autour du Homard avec au choix, une sélection de fruits de mer, concentrés des trésors de l'océan : Langoustines, gambas, huîtres, palourdes, bulots, bigorneaux....

Tout est là pour se faire plaisir avec un plateau de fruits de mer à partager à la maison.



Les Noix de Saint Jacques

Des noix de Saint Jacques à la chair fine, tendre et raffinée !

En effet, les noix de Saint Jacques proposées à la vente sur www.o-poisson.fr sont ultra-fraîches et françaises ! Elles sont pêchées uniquement d'octobre à avril. Leur pêche est très réglementée (quelques jours par semaine pendant un temps limité) pour gérer la ressource. C'est le produit de saison, star de vos repas de fête.



Les poissons nobles

Dans la grande famille du poisson, certaines espèces sont les stars des repas de fête. Misez sur les poissons nobles, pêchés sur nos côtes par les pêcheurs Vendéens : Le Bar sauvage, le Turbot, la Sole ou le Saint-Pierre.



Les spécialités de la conserverie de l'île d'Yeu spécialement préparées pour les réceptions

Nouveauté cette année : Les poissons fumés avec amour directement dans les locaux de la Conserverie de l'île, la conserverie artisanale et familiale sur l'île d'Yeu de l'équipe d'Ô'Poisson seront proposés tranchés, en plateaux, prêts à déguster.

A commander et à composer en fonction des envies :

- Saumon non traité, fumé au bois de hêtre,
- L'unique Thon fumé de l'île d'Yeu,
- Merlu fumé,
- Filets de maquereau au poivre ou au citron,

Mais aussi les fameuses Rillettes fraîches de thon, maquereau, sardines...

Il suffit de téléphoner pour passer une commande spéciale auprès de l'équipe [Ô'Poisson](#) qui est toujours à l'écoute pour faire plaisir à ses clients.

Les (grands) petits plus Ô'Poisson qui vous feront craquer

Une offre de bienvenue

10 € sont offerts sur la première commande.

La fidélité récompensée

Chaque commande passée permet de cumuler des points Fidélité, dès le premier achat et sur tous les produits proposés sur le site. 1 point est ainsi offert pour 1 euro dépensé et des offres ponctuelles permettent de gagner des points bonus.

Les remises obtenues peuvent s'appliquer librement dès la commande suivante.

Pour en savoir plus : [les points Fidélité](#)

Un programme de parrainage avantageux

Devenir Ambassadeur [Ô'Poisson](#) permet de profiter et de faire profiter d'un Bon de Réduction de 8 €, à valoir sur une prochaine commande. Parrainer sa famille, ses amis, ses voisins ou ses collègues de bureau permet ainsi de réaliser ses économies substantielles !

Pour en savoir plus : [le programme de Parrainage](#)

Ô'Poisson, c'est aussi du sur-mesure pour les professionnels

[Ô'Poisson](#) gagne aussi sa réputation grâce à une offre sur mesure pour les professionnels de l'alimentaire (Box, magasins de producteurs, marketplace et distributeurs) et les restaurateurs. Ils sont en effet de plus en plus nombreux à faire confiance à [Ô'Poisson](#) pour la qualité premium des produits proposés. Ultra-frais, ils sont disponibles en semi-gros ou au détail.

Avec, toujours, un avantage de taille : un accompagnement personnalisé. Ô'Poisson conseille les pros sur les espèces et les saisons et étudie avec eux une offre sur-mesure, selon les besoins de leur activité : filetage à la main, portionnage, mise sous vide, sourcing à la demande, livraison au dernier kilomètre et traçabilité.

A propos de la Maison Hennequin, l'entreprise familiale créatrice d'Ô'Poisson

L'aventure de la **Maison Hennequin** débute dans les années 60 à l'île d'Yeu. Gaston Hennequin, avec l'aide de son épouse Andrée, transforme le café de sa grand-mère pour lancer sa poissonnerie sur le port.

De fil en aiguille, la petite entreprise se développe, portée par une famille dynamique qui transmet son savoir-faire de génération en génération.

Aujourd'hui, la maison familiale implantée en Vendée représente :

- Trois poissonneries reconnues sur l'île d'Yeu ;
- Une conserverie artisanale : la Conserverie de l'île ;
- Une société de mareyage implantée sur les 3 criées de Vendée (Les Sables d'Olonne, Noirmoutier, Saint-Gilles-Croix-de-Vie) : Le Mareyage Hennequin ;
- [Ô'Poisson](#), la poissonnerie 2.0 pour les particuliers, et le sur-mesure pour les professionnels.



Dans cette grande famille, trois cousins trentenaires, Caroline, Maxime et Benjamin sont à la tête de [Ô'Poisson](#) et du Mareyage Hennequin. Ils apportent du renouveau dans le milieu et ont à cœur de participer à la valorisation des espèces, en proposant des produits de saison, issus d'une pêche durable.

La dream team d'Ô'Poisson, qui représente la 3ème génération de passionnés, souligne :

« Nous sélectionnons rigoureusement nos produits chaque matin ! Nous faisons le tour des arrivages et des débarquements auprès des différentes criées du littoral (Sables d'Olonne, Noirmoutier et Saint-Gilles-Croix-de-Vie) ou de notre réseau de producteurs de l'ouest, choisis pour leur expertise et leur engagement en faveur de la qualité. »

Pour en savoir plus

Site web : <https://www.o-poisson.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/OPoissonVousapporterlapêche/>

Contact Presse

Sophie Vermerie

E-mail : sophie@o-poisson.fr

Tel : 02 55 87 00 00