

Avec ses coffrets gourmands de Noël, Pêché Maison s'invite sur les tables des fêtes !

Crevettes roses, huîtres, saumon fumé, noix de Saint-Jacques : les fruits de mer et les beaux poissons sont des incontournables des fêtes de fin d'année. Mais, pour que le plaisir soit véritablement au rendez-vous, il faut que ces produits soient ultra-frais.

C'est pour permettre à tous les Français de profiter de délices iodés que Mélisande Noury a fondé [Pêché Maison](#), une start-up vendéenne qui livre en 24 heures dans toute la France des poissons pêchés au large de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, découpés en filets et mis sous vide dans son atelier.

À l'occasion des fêtes de fin d'année, Pêché Maison présente ses coffrets gourmands, à offrir ou à s'offrir, qui feront souffler le vent du large sur les tables festives.



Les coffrets thématiques de Pêché Maison

Le coffret à (s')offrir

On y trouve : Saumon fumé en tranche et en pavé fumé artisanalement par nos soins, noix de Saint-Jacques de Normandie, rillettes de lotte confectionnées en Vendée, et soles débarquées dans nos criées vendéennes.

Prix : 61€.

Il permet de faire 2 à 3 repas savoureux pour 2 personnes.

Le coffret est accompagné d'une carte expliquant l'origine de chaque produit. Le coffret peut être offert, Pêché Maison écrit un mot de votre part, et s'occupe de prévenir la personne à qui vous souhaitez offrir un coffret iodé !

Le coffret "repas de fin d'année" pour 6

Il contient des produits locaux et des produits Pêché Maison pour un dîner de fin d'année convivial avec ses proches :

Pour l'apéritif, vous commencerez avec les rillettes artisanales de sardines et salicorne, puis du saumon fumé en entrée, des noix de Saint-Jacques en plat, et pour un dessert gourmand : du caramel au beurre salé artisanal, confectionné dans la commune voisine.

Le coffret est accompagné d'une carte expliquant l'origine de chaque produit.
Prix : 71€.



Le coffret "grande tablée"

Il est parfait pour les grands groupes, grandes familles et repas d'équipe entre collègues pour la fin d'année.

Il est composé d'une grande bande de saumon fumé artisanal d'un kilo, et d'un kilo de noix de Saint Jacques.

Convient pour un groupe de 10-12 personnes.

Prix : 132€.

Le coffret "à faire soi-même" en choisissant ses produits préférés

Pêché Maison a créé une gamme de fin d'année, où l'on retrouve les classiques de sa gamme de fêtes, mais également crevettes de pays, bourriches d'huitres de Vendée, homards cuits...

Chacun sélectionne ses produits préférés pour confectionner son repas idéal. Le tout est livré dans un beau coffret avec une idée recette, et pouvant être personnalisé pour être offert.



Une fraîcheur incomparable

Pêché Maison travaille en partenariat avec un mareyeur de la criée de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Les produits sont récupérés dans sa « case » à la criée le jour de l'expédition, ce qui garantit une fraîcheur exceptionnelle.

La start-up a un second partenaire à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, spécialisé dans la découpe de poissons. Cela permet à Pêché Maison de proposer des pavés savoureux, sans arêtes et découpés à la main le matin même de l'expédition.

Pêché Maison est également partenaire de producteurs locaux : la conserverie La Perle des Dieux, le sel « Sel de vie », récolté dans la commune voisine, et les rillettes artisanales Monts Bocaux, faites à Saint-Jean-de-Monts, à quelques kilomètres.



À propos de Pêché Maison

Pêché Maison a été fondé par Mélisande Noury, une jeune Vendéenne de 30 ans, diplômée de Grenoble École de Management en 2014. L'idée de créer une société de vente en ligne de poissons, en direct de la côte, a germé dès la fin de ses études.

En recherche d'emploi, elle est partie passer quelques mois en Vendée pour travailler dans l'atelier de transformation de poisson familial, dans le domaine des ventes directes. « *Des amies sont venues me rendre visite, et on a cuisiné du poisson frais, directement venu de l'atelier. Deux de mes amies ont mangé leur poisson cru, avec un peu de citron. Elles m'ont dit que jamais elles n'auraient osé faire ça avec un poisson acheté à Paris, tellement la différence de fraîcheur se ressentait* », raconte-t-elle.

Mélisande Noury est ensuite partie à Paris pour travailler chez Bensimon, dans l'équipe web, puis dans la start-up Hostmaker, un service de conciergerie de location courte durée. Cela lui a appris à gérer un site de e-commerce, et de mieux connaître l'univers des start-up.

Forte de cette expérience, elle fonde Pêché Maison fin 2017, en s'entourant de partenaires locaux de confiance. Le site ouvre ses portes en 2018 et le succès est rapidement au rendez-vous.

Pour accélérer sa croissance, Pêché Maison a intégré en octobre 2018 l'accélérateur de start-up La Cabine, qui est géré par la CCI de Vendée. En septembre 2019, la société a participé à la finale vendéenne du « Fundtruck », un concours de pitch devant des investisseurs et des passants.

Pour en savoir plus

Site web : <http://www.peche-maison.fr>

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

Instagram : <https://instagram.com/pechemaison/?hl=fr>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/melisandenoury/>

Contact presse

Mélisande Noury

Email : melisande@peche-maison.fr

Téléphone : 06 25 41 84 98