



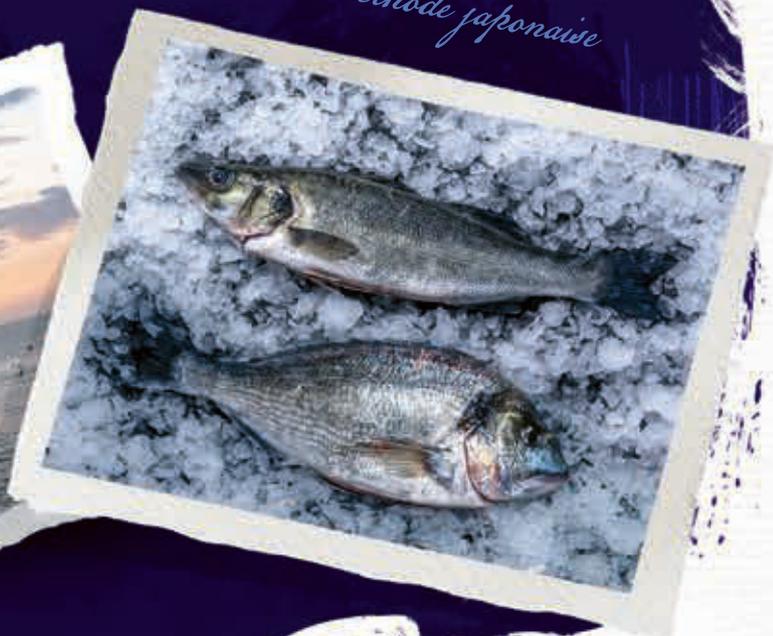
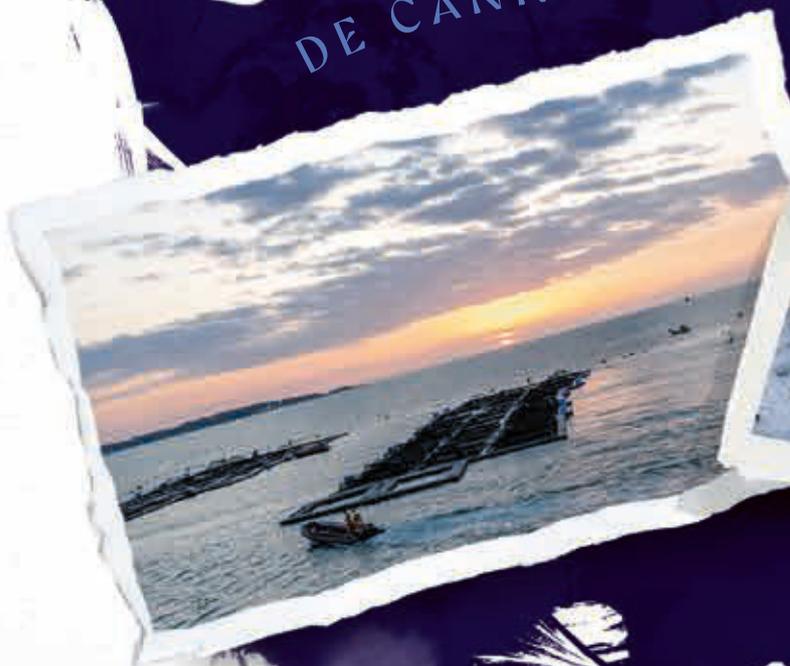
Gamme Sélection

— **IKEJIME** —

活け締め

BAIE
DE CANNES

*Dorades et bars
préparés dans le respect
de la méthode japonaise*



Aquafrais
Cannes

L'IKEJIME, LE GESTE JUSTE, AU SERVICE DU GOÛT.

Née au Japon il y a plusieurs siècles, l'Ikejime est une méthode d'abattage artisanale, à la fois respectueuse du vivant et précieuse pour la gastronomie. Longtemps transmise par les pêcheurs japonais, elle consiste à interrompre rapidement les signaux nerveux du poisson pour stopper toute contraction musculaire et éviter l'accumulation de stress.

Grâce à ce savoir-faire maîtrisé, le poisson ne souffre pas et sa chair reste parfaitement intacte, tant au niveau de la texture que du goût. On parle alors de « umami », au Japon c'est la 5^{ème} saveur de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé. Cette méthode, aujourd'hui reconnue par les plus grands chefs, permet de sublimer la qualité naturelle du poisson, tout en prolongeant sa fraîcheur de plusieurs jours. Un geste précis, presque invisible, qui révèle l'essence même du respect du poisson.



UN ÉLEVAGE ARTISANAL
UNE PÊCHE MANUELLE
DES PRODUITS ULTRAFRAIS
ÉLEVAGE LONGUE DURÉE

Aquafrais
Cannes