

Aquafris Cannes révèle une offre Ikejime pensée pour les chefs

Dans l'univers du poisson, certains écarts de qualité se jouent à peine perceptiblement à l'œil, mais transforment profondément l'expérience en cuisine comme à l'assiette. C'est précisément sur ce territoire d'exigence qu'Aquafris Cannes a choisi de s'engager en développant, depuis quatre ans, une offre Ikejime réservée aux professionnels de la restauration.

Technique japonaise traditionnelle de préparation du poisson après sa capture, l'Ikejime repose sur une succession de gestes précis visant à limiter au maximum le stress de l'animal au moment de l'abattage. L'objectif n'est pas de modifier artificiellement le produit, mais au contraire d'en préserver l'intégrité : la texture, la couleur, la tenue, la netteté des saveurs et, à terme, cette profondeur gustative recherchée par de nombreux chefs, que les Japonais désignent sous le terme d'**umami**.



Une recherche d'excellence poussée plus loin encore

Chez Aquafris Cannes, la qualité du produit a toujours constitué le point de départ. Les bars et daurades royales élevés par l'entreprise sont déjà reconnus pour leurs qualités organoleptiques et présents sur des tables gastronomiques exigeantes. Mais cette reconnaissance n'a pas freiné la recherche ; elle l'a, au contraire, intensifiée.

Il y a quatre ans, l'entreprise a donc commencé à explorer la piste de l'Ikejime, avec une conviction simple : si la qualité initiale du poisson est déjà élevée, un geste final parfaitement maîtrisé peut encore en révéler le potentiel.

Les premiers essais ont immédiatement marqué les équipes. Pour objectiver cette impression, quelques poissons préparés selon cette méthode ont été adressés à des chefs locaux habitués à

travailler le poisson avec précision. Leurs retours ont confirmé l'intuition initiale : la différence était réelle, tangible, et surtout culinairement pertinente.

« L'Ikejime nous a obligés à changer de regard sur notre propre métier. Ce n'est pas une technique que l'on ajoute à un produit, c'est une exigence supplémentaire que l'on s'impose à chaque étape. À partir du moment où l'on cherche à maîtriser le vivant jusqu'au geste final, on ne peut plus revenir en arrière. C'est une autre manière de travailler, plus précise, plus engagée, mais aussi plus respectueuse du produit et de ceux qui vont le cuisiner. »

Jérôme Hémar, Directeur Général d'Aquafrasis Cannes.



Un geste technique, précis, collectif

L'Ikejime demande une maîtrise rigoureuse. Chez Aquafrasis Cannes, cette méthode a été progressivement mise au point en interne, avec l'appui de spécialistes formés au Japon. Sa réussite repose sur la précision des gestes, mais aussi sur la coordination de plusieurs maillons humains. L'opération commence en mer, durant la nuit, au moment du prélèvement des poissons dans les enclos. Elle se poursuit à terre par une phase de repos, avant l'intervention en atelier. L'abattage est alors réalisé avec un tegaki, puis le système nerveux est neutralisé à l'aide d'une fine tige métallique, avant la saignée.



La rapidité et la précision de cette séquence sont essentielles : elles limitent les contractions musculaires et la production d'acide lactique dans la chair. C'est cette maîtrise qui permet de préserver la qualité intrinsèque du poisson et d'ouvrir la voie à un travail de maturation.

Pour garantir ce niveau d'exigence, Aquafris Cannes a formé une à deux personnes dans chacune des équipes concernées — pêcheurs, mareyeurs, magasiniers — à ces gestes spécifiques, qui exigent à la fois dextérité, régularité et précision.

Bar et daurade royale : deux espèces gastronomiques

Aquafris Cannes propose aujourd'hui cette méthode sur deux espèces particulièrement appréciées en gastronomie : le **bar** et la **daurade royale**. Leur chair fine se prête particulièrement bien à cette préparation. L'entreprise privilégie les **belles pièces de plus d'un kilo**, afin d'obtenir le rendu le plus qualitatif possible pour les professionnels en quête de précision et de profondeur dans le produit.

Les poissons sont livrés **entiers**, non vidés, en **caisse sous glace**, dans les 24 heures suivant la pêche, comme le reste de la production préparée à la commande.



Pour les chefs, une autre lecture du temps

L'un des aspects les plus singuliers de l'Ikejime est sans doute son rapport au temps. Là où l'idée de fraîcheur absolue domine encore souvent, cette méthode invite au contraire à envisager une phase de **maturation**.

Parce que le stress a été minimisé et que le sang — principal vecteur de dégradation de la chair — a été évacué, le poisson ne se dégrade pas selon les schémas habituels. Il évolue. Au fil des jours, il développe de nouvelles nuances et gagne en profondeur aromatique.



AquafrAIS Cannes recommande ainsi une maturation pouvant aller jusqu'à **une dizaine de jours** pour atteindre ce registre gustatif plus profond, plus ample, plus savoureux, que l'on associe à l'umami. Consommé trop tôt, le poisson Ikejime révèle moins nettement sa singularité. Cette caractéristique en fait un produit particulièrement intéressant pour les **préparations crues ou peu cuites**, ainsi que pour les maisons qui travaillent le poisson avec finesse, précision et patience.

Une approche premium, exigeante, respectueuse

Au-delà de ses qualités gastronomiques, l'Ikejime est aussi souvent considéré comme une méthode plus respectueuse, dans la mesure où elle vise à provoquer une mort rapide et à limiter le stress de l'animal. Dans le cas d'AquafrAIS Cannes, l'aquaculture offre un cadre particulièrement adapté à cette exigence : le prélèvement dans les enclos peut être réalisé avec douceur, dans des conditions beaucoup plus maîtrisées que certaines méthodes de capture plus brutales.

L'Ikejime s'inscrit ainsi dans une logique d'excellence globale : excellence du produit, excellence du geste, excellence de la destination.

Service de presse

À propos d'AquafrAIS Cannes

AquafrAIS Cannes élève en mer, au large de Cannes, des poissons destinés aux professionnels les plus exigeants. Reconnue pour la qualité organoleptique de ses bars et daurades royales, l'entreprise développe une approche fondée sur la maîtrise, la fraîcheur et la recherche constante d'excellence. Avec son offre Ikejime, elle propose aux chefs un produit rare, précis et réservé à une clientèle de connaisseurs. Plus d'info aquafrAIS-cannes.com