

Guillaume Sanchez devient ambassadeur de Seafood from Norway

Une collaboration gastronomique pour sublimer l'excellence des produits de la mer norvégiens

Guillaume Sanchez, chef étoilé reconnu pour sa créativité et son approche engagée de la cuisine, devient cette année ambassadeur de Seafood from Norway. Expert dans le travail des produits de la mer, il incarne avec justesse les valeurs d'authenticité, de qualité et de durabilité portées par la marque. Cette collaboration met en lumière une vision commune: sublimer des ingrédients d'exception tout en respectant leur origine.

Des recettes inédites autour des produits phares de Norvège

Dans le cadre de cette collaboration, le chef réalisera une série de vidéos de recettes mettant à l'honneur plusieurs espèces emblématiques issues des eaux norvégiennes : le skrei, le saumon et le saithe. À travers des créations originales, il invitera le grand public à (re)découvrir ces poissons sous un nouveau jour, avec des propositions créatives et accessibles.

Cette initiative s'inscrit dans la volonté de Seafood from Norway de faire découvrir au public français la qualité exceptionnelle de ses produits, tout en valorisant une pêche durable et respectueuse des ressources marines.

Un voyage immersif au cœur des îles Lofoten en Norvège

Pour nourrir cette collaboration, Guillaume Sanchez s'est récemment rendu dans les îles Lofoten, en Norvège, où il a découvert le Skrei, un cabillaud migrateur d'exception. Ce poisson, pêché exclusivement entre janvier et avril, parcourt chaque année plus de 1 000 km pour rejoindre les côtes nordiques du pays. Il bénéficie du label Skrei™, garant d'une qualité supérieure et d'une fraîcheur optimale.

« Je ne m'attendais pas à autant de contrôle sur la qualité des produits, autant d'attention sur la data permettant une des pêches les plus durable qui m'ait été donné de voir, tout a été une grosse claque de bout en bout. Je suis très heureux d'avoir eu la chance de vivre cette région » **a déclaré Guillaume, à l'issue du voyage.**

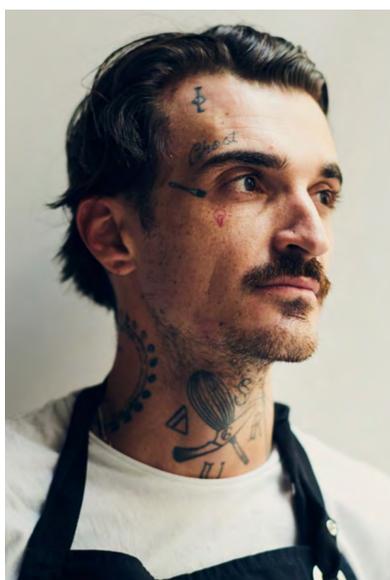
Poisson emblématique de la gastronomie norvégienne, le Skrei séduit par sa chair ferme, son goût délicat et ses excellentes qualités nutritionnelles.

Zoom sur le saumon de Norvège : fraîcheur et gourmandise pour l'été

Poisson préféré des Français, le saumon de Norvège plaît par sa chair tendre, sa texture ferme et son goût savoureux. Véritable caméléon culinaire, il se déguste cru, mariné, fumé, cuit ou en gravlax, et se prête à toutes les envies. Pour la saison estivale, Seafood from Norway revisite deux incontournables de la cuisine conviviale : le kebab et la salade César, à base de saumon. Des recettes rafraîchissantes et saines, idéales pour les barbecues et apéros d'été.

Le saumon de Norvège tire ses qualités uniques de l'environnement préservé dans lequel il évolue : les eaux froides et pures du littoral norvégien, l'un des plus vastes au monde. Depuis plusieurs décennies, la Norvège s'engage pour une aquaculture durable et responsable, en lien étroit avec les communautés scientifiques, afin d'assurer une gestion rigoureuse des ressources marines.

À propos de Guillaume Sanchez



Chef audacieux et créatif, Guillaume Sanchez s'est imposé comme une figure incontournable de la gastronomie contemporaine. Passé par la pâtisserie chez Ladurée, Fauchon et Dalloyau, il ouvre son premier restaurant à 24 ans avant de fonder NESO en 2018, qui obtient une étoile Michelin dès 2019. Son approche culinaire, à la fois instinctive et expérimentale, se distingue par un travail méticuleux des textures, des fermentations et un engagement fort pour une cuisine responsable et exigeante. Auteur de *Post-Cuisine*, il incarne une vision avant-gardiste de la gastronomie, faisant de chaque plat une véritable expérience sensorielle.

--

À propos de SEAFOOD FROM NORWAY

La marque d'origine Seafood From Norway représente un ensemble de qualités que l'on ne retrouve nulle part ailleurs : un eau de mer pure et glacée, la richesse des ressources naturelles de la Norvège, un savoir-faire qui s'étend sur plusieurs générations et l'utilisation d'une technologie de pointe. La récolte et l'élevage responsables sont des utilisés dans un souci de préservation de l'océan et de ses ressources pour les générations à venir. Le Norwegian Seafood Council est propriétaire et titulaire de la marque d'origine "Seafood from Norway", et travaille étroitement avec les secteurs de la pêche et de l'aquaculture norvégiens pour trouver des débouchés aux produits de la mer de Norvège. La marque d'origine Seafood from Norway est une garantie de la provenance et de la qualité exceptionnelle des produits de la mer de Norvège.

Et pour suivre l'actualité de Seafood from Norway et découvrir toutes les richesses des mers norvégiennes, suivez-nous sur nos réseaux sociaux :

Facebook : [seafoodfromnorway_france](#)

Instagram : [Seafood from Norway France](#)