

## La Semaest inaugure la poissonnerie « Ikéjimité » dans le quartier Bréguet (11<sup>e</sup>)

Inauguration le 6 avril à 17h

La Semaest, société d'économie mixte de la Ville de Paris, inaugure ce vendredi la première poissonnerie de Paris utilisant la méthode « ikéjimité », une technique d'abattage traditionnelle japonaise. Cette poissonnerie, née de la rencontre entre le savoir-faire français et la coutume japonaise, proposera du poisson à la vente ainsi que des ateliers de dégustation. L'occasion pour les parisiens de découvrir des saveurs uniques liées à cet art japonais qui sublime le poisson !

### La méthode Ikéjimité : une tradition ancestrale japonaise

Les poissons vivants sont stockés en vivier. Une fois le produit choisi par le consommateur, le poisson est abattu sur place selon la méthode Ikéjimité, ce qui lui assure une fraîcheur incomparable. A noter que les poissons abattus peuvent être consommés jusqu'à 15 jours plus tard. Une grande nouveauté en France, puisque cette technique reste encore largement méconnue et presque inaccessible auprès des particuliers.

### UN ATELIER DE DEGUSTATION : un nouveau concept inédit

L'atelier de dégustation proposera à la clientèle de découvrir les goûts différents du poisson selon la méthode d'abattage et leur temps de maturation, en plus des crustacés exceptionnels et labellisés (coques et moules du Croisic, palourdes du Morbihan, ormeaux et coquilles Saint-Jacques pêchées à la main en plongé...).

### A propos du fondateur Patrick Fernandez

Poissonnier depuis 20 ans et sourceur de produits de la mer pour de grands chefs étoilés, Patrick Fernandez, le fondateur, proposera dans sa boutique une sélection de produits exceptionnels issus de la pêche artisanale française avec les méthodes de pêche les plus vertueuses. Sélectionnés et conditionnés avec le plus grand soin, les produits seront proposés en flux tendu et en provenance direct des pêcheurs.



### L'implication de la Semaest au cœur du 11<sup>ème</sup> arrondissement

La Semaest est missionnée pour installer et gérer les commerces situés au rez-de-chaussée de l'ensemble immobilier Breguet, en plein cœur du quartier Sedaine-Popincourt (11<sup>e</sup>), dans lequel elle intervient depuis plus de 10 ans.

La poissonnerie est le dernier commerce installé. Ont déjà ouvert : Louve (cave à vins), Cool & Workers (espace de coworking), Crossfit (salle de sport), Le grand Breguet (cantine bio), Ten belles bread (boulangerie) et un studio de production.

## **INAUGURATION POISSONNERIE « IKÉJIMÉ »**

Vendredi 6 avril à 17h

30-34 rue du Chemin-Vert, Paris 11ème

**Ouverture officielle le mercredi 11 avril**

En présence de :

**Olivia Polski**, Adjointe à la Maire de Paris, chargée du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et indépendantes,

**François Vauglin**, Maire du 11<sup>ème</sup> arrondissement

**Joëlle Morel**, Présidente de la Semaest,

**Patrick Fernandez**, fondateur de la poissonnerie

### **Horaires d'ouverture de la poissonnerie**

Du mercredi au samedi de 8h30 à 13h et de 16h à 19h30

### **Horaires d'ouverture de l'atelier de dégustation**

Du mardi au samedi de 11h à 14h et de 18h à 20h

#### **A propos de la Semaest**

La Semaest, société d'économie mixte de la Ville de Paris, a développé une expertise unique en matière de développement économique local. Grâce à son action, plus 650 locaux commerciaux ont été réaffectés pour accueillir des commerçants et artisans indépendants. La Semaest favorise l'émergence d'une nouvelle économie de proximité et agit au quotidien en faveur de concepts de commerce innovants, porteurs de sens, de lien social et d'emploi local. Fidèle à ses qualités de pionnière, la Semaest a lancé en 2015 une initiative originale « CoSto », visant à réconcilier l'économie de proximité et l'économie numérique afin de doper l'activité des commerçants.

#### **Contact presse**

**DENTSU Consulting**

Joséphine Le Bihan

06 43 15 82 19

[josephine.lebihan@dentsuaegis.com](mailto:josephine.lebihan@dentsuaegis.com)

#### **Contact SEMAEST**

Sabrina Le Bourgeois

01 43 45 00 05 / 06 81 70 41 75

[s.lebourgeois@semaest.fr](mailto:s.lebourgeois@semaest.fr)