

Mars

Newsletter



Au cœur de l'hiver les pêcheurs des îles Lofoten fixent l'horizon des eaux glacées des fjords de Norvège et attendent que s'accomplisse comme chaque année un miracle séculaire : l'arrivée du Skrei.

Le Skrei, un cabillaud « pas comme les autres ».

De Janvier à mars, lors de la période du frais, le cabillaud arctique rejoint les îles Lofoten. Au cours de son périple, dans la dédale des fjords, son alimentation se modifie. Ce cabillaud si particulier développe alors une chair ferme, blanche comme la neige des glaciers et prend le nom de Skrei. Le Skrei c'est une incomparable saveur accompagné de qualités gustatives uniques.

Les norvégiens coupent traditionnellement le Skrei en tranches épaisses qu'ils font pocher dans de l'eau en ébullition pendant 5 à 10 minutes. Lorsque la chair se détache de l'arête, le poisson est prêt. Cette méthode simple et naturelle permet de préserver la consistance et la saveur optimale du poisson.

Laurent ISOUX
Président, Administrateur



Rue Champ-Blanchod 14, 1228 PLAN-LES-OUATES
Téléphone : 022 794 3910
www.gastromer.ch