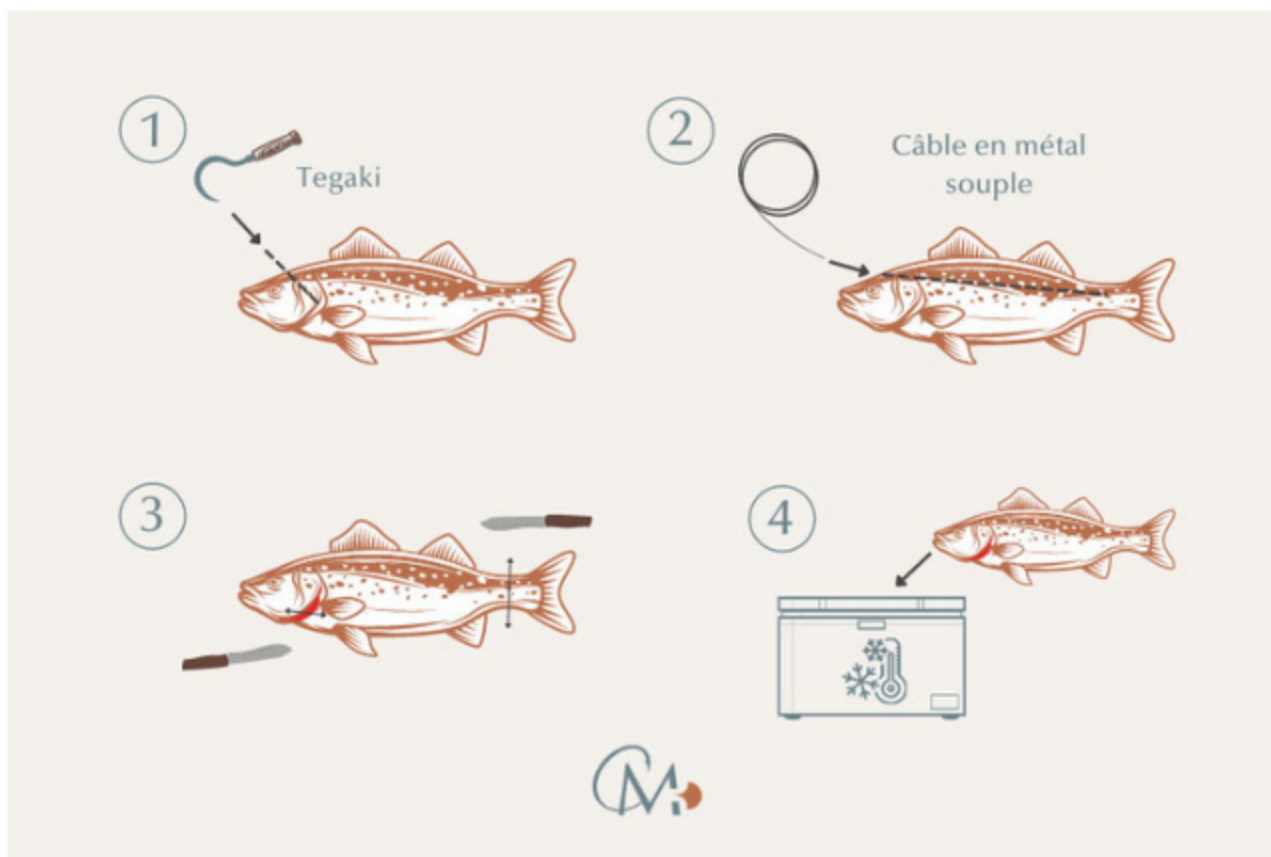


# Ikéjime

*Méthode ancestrale Japonaise dans le but d'améliorer la qualité du poisson.  
Mise en pratique par des passionnés spécialement formés à cette méthode,  
dans le respect d'une approche écologiquement responsable.*



## *Pourquoi utiliser cette technique ?*

En utilisant la technique d'abattage Ikéjime, les poissons sont abattus avec le moins de stress possible, ce qui permet de réduire la production d'acide lactique et d'autres produits métaboliques qui peuvent altérer le goût et la qualité de la chair.

Les poissons préparés avec cette technique ont une chair plus savoureuse et plus tendre, et peuvent être conservés plus longtemps sans altération de leur qualité et permettent une maturation du poisson.

## *Déroulement de la technique :*

Le poisson est immobilisé dès la sortie de l'eau et par un geste rapide le tegaki ou poinçon (crochet métallique) va venir perforer le cerveau de l'animal pour l'annihiler.

Par la suite, les pêcheurs sectionnent les terminaisons nerveuses le long de la moelle épinière grâce à un câble en métal souple, celui-ci meurt alors cérébralement instantanément.

Une fois cette étape passée, il est important de le saigner immédiatement pour évacuer le sang et réduire la prolifération bactérienne. La saignée se fait en incisant l'artère aortique qui traverse la colonne vertébrale du poisson. L'eau du saignement est à température de l'eau de mer.

Une fois le sang évacué, le poisson est immergé dans l'eau glacée (-8°) pour abaisser rapidement sa température corporelle et préserver sa fraîcheur.