

Économie de la mer - toute l'actualité (/economie-de-la-mer)

Produit du jour

Vendredi 19 décembre 2014

Noël à l'Ouest. « On nous réclame du homard, même s'il est cher ! »

Ô Poisson, la poissonnerie drive et en ligne, à Orvault, table sur 100 à 150 commandes pour Noël. La famille vient en renfort pour préparer les plateaux de fruits de mer.



++Retrouvez notre dossier [Noël à l'Ouest](http://www.entreprises.ouest-france.fr/dossier/noel-louest) (<http://www.entreprises.ouest-france.fr/dossier/noel-louest>)

« La période des fêtes est cruciale. Une grande partie du chiffre d'affaires se joue. On doit aussi en profiter pour fidéliser ces clients toute l'année. » Caroline Hennequin et son cousin Maxime Le Bouffo ont ouvert Ô Poisson, en mai dernier (avec un autre cousin Benjamin Labadie-Hennequin). Cette poissonnerie en ligne propose un drive à Orvault, avec possibilité d'expédition dans toute la France. Depuis une semaine, en fait depuis que « l'offre spéciale Noël » est visible sur le site, les clients mordent à l'hameçon. « Le téléphone ne cesse de sonner. Nous sommes déjà à 50 commandes. Nous serons sans doute entre 100 et 150 pour les deux jours de mercredi et jeudi. On s'y attendait un peu... », observe Caroline Hennequin. Davantage de commandes et surtout un montant du panier moyen qui grimpe lui aussi. « C'est vrai que les gens se font plaisir, reconnaissent Caroline et Maxime. Pour les réveillons, comme les familles se regroupent et divisent la facture, on a des commandes plus élevées. Tant mieux pour nous... »

Mieux vaut commander avant samedi 10 h

Comme Ô Poisson ne travaille que des produits frais, la marchandise doit être réservée auprès des pêcheurs et ostréiculteurs vendéens et bretons au plus tard samedi. « Nous restons sur des volumes raisonnables, donc nous n'avons aucun souci d'approvisionnement. » Les poissonniers conseillent quand même aux clients de commander leurs crustacés et coquillages avant samedi 10 h.

Pour Noël, Ô Poisson met en avant les langoustes, langoustines, coquillages, gambas, noix de Saint-Jacques. Les incontournables huîtres et le traditionnel saumon fumé. Les consommateurs en pincent aussi pour le homard. « On nous demande du homard, alors on le propose. Comme ce n'est pas la saison, il est cher, mais que voulez-vous, les gens en réclament quand même ! »

LIRE AUSSI :

+ (<http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/commerce-saint-malo-crustaces-mathieu-titillent-papilles-23-05-2014-146707>) [Commerce. A Saint-Malo, les crustacés de Mathieu titillent les papilles](http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/commerce-saint-malo-crustaces-mathieu-titillent-papilles-23-05-2014-146707) (<http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/commerce-saint-malo-crustaces-mathieu-titillent-papilles-23-05-2014-146707>)

+ [A Lorient, Qwehli met le poisson frais sous haute pression](http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/orient-qwehli-met-le-poisson-frais-sous-haute-pression-21-05-2014-146073) (<http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/orient-qwehli-met-le-poisson-frais-sous-haute-pression-21-05-2014-146073>)

Dimanche, lundi et mardi seront trois jours intensifs dans le laboratoire d'Orvault. « On embauche un jeune en formation de poissonnier, trois jours avant Noël et trois jours avant le Nouvel an. La famille vient aussi en renfort. » Une famille qui baigne déjà dans le métier. « Il nous faut préparer les expéditions. En sachant qu'on assure toutes livraisons le 23 décembre, pour se garder un jour de battement en cas de souci. On a aussi un gros travail pour dresser les plateaux de fruits de mer des commandes en drive. » Des « compositions » forcément en vedette au moment des fêtes !