

En direct de la criée avec le chef poissonnier des magasins Leclerc

Savez-vous d'où provient le poisson que vous achetez au rayon poissonnerie du Leclerc de la Teste de Buch ? Dès les premières lueurs de l'aube, les lundis, mercredis et jeudis, le chef du rayon poissonnerie se rend à la criée d'Arcachon de la halle du port pour s'approvisionner en poissons fraîchement pêchés dans la nuit.

Durant près d'une heure et demie, dorades, soles, seiches et toutes sortes d'espèces de poissons et mollusques vont défiler devant les acheteurs qui vont faire monter les enchères. A la fin de la vente, le poisson est directement chargé dans des camions réfrigérés pour se rendre immédiatement en rayon.

Le magasin Leclerc garantit ainsi des produits frais et de qualité, originaires du bassin d'Arcachon. Et si vous désirez en être sûrs, il est possible de visiter la criée et d'assister en direct à la vente de ces précieux fruits de mer.

Interview de Nicolas Laborde, Chef du rayon poissonnerie chez Leclerc.

PUBLI-REPORTAGE