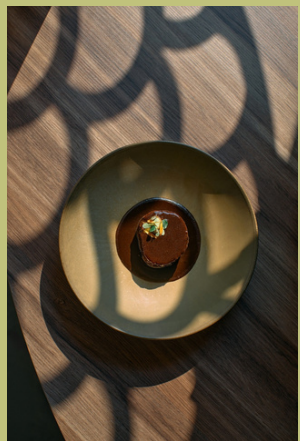




Crédit photo: Anthony Florio

COMMUNIQUE

DE PRESSE

13 NOVEMBRE 2025



ONS'ENFISH
POISSONNERIE - TRAITEUR - EPICERIE FINE

ON S'EN FISH

On ne s'en fiche pas du tout ;
tout est précis, réfléchi,
et fait maison.

Une poissonnerie pas comme les autres

Ici, le poisson se travaille comme une viande noble, avec toujours cette touche de curiosité : entier, frais, respecté. On s'en Fish, c'est la boucherie de la mer — un lieu où l'on découpe, invente, explore, mature, partage et explique. Un véritable laboratoire d'artisans où rien ne se perd et tout se transforme.

Créé en 2022, *On s'en Fish* est né de l'amitié entre deux artisans autodidactes, **Jérémy Joseph et Jean-Baptiste Potalivo**, animés par la curiosité et la **passion du beau produit**. Leur objectif : faire découvrir le poisson autrement, avec créativité, bon sens et plaisir.

Un concept : la boucherie de poisson

Chaque poisson est travaillé **du nez à la queue**, dans le respect du produit et de son histoire. Leur approche ? Combiner exigence et **durabilité**, comme de véritables **artisans-bouchers de la mer**.

Charcuteries marines, poissons maturés, terrines: la maison décline la mer dans toute sa diversité. Pas de liant, pas d'exhausteur, pas d'allergènes ; uniquement du poisson, des épices et du savoir-faire. Leurs **créations évoluent sans cesse** : chorizo de lotte, thon fumé, merguez de la mer ou encore pâté en croûte marin. À côté de cet artisanat unique, *On s'en Fish* propose aussi chaque semaine des **plats traiteur** à emporter.

Innovation et durabilité

Précurseurs en Belgique, Jérémy et Jean-Baptiste ont développé la technique du **poisson maturé**, inspirée de la viande: une méthode qui offre texture, précision et conservation naturelle. Ce savoir-faire s'ajoute à d'autres innovations, comme la **Royale de thon rouge**, récompensée par le Prix international de l'Innovation Culinaire à Maastricht.

Artisans certifiés par le SPF Économie, ils affichent **moins de 20% de pertes** grâce à un travail de la bête entière — jus, bouillons, farces ou sauces — et privilégient les **circuits courts** et les criées européennes. Leur sélection repose sur le **produit** juste, celui qui est beau, **frais et disponible**, jamais sur la demande du marché. Ici, pas de cabillaud à tout prix : *On s'en Fish* fait redécouvrir d'**autres trésors de la mer**, parfois **oubliés** mais savoureux — maquereau, sardine, vive ou tacaud — comme les chefs ont, dans le même esprit, réussi à remettre les légumes anciens à la carte.

A l'agenda : Concours du meilleur cuisinier de poisson

Le lundi **17 novembre 2025**, Jérémy participera au **concours du meilleur cuisinier de poisson** organisé par le VLAM lors du Horeca Expo, à 13h30. Cinq participants sont en lice, et *On s'en Fish* représentera fièrement la Wallonie. Le défi ? Travailler la lotte, associée à des produits régionaux et fermiers.

- **Av. Joseph Abras 113, 5001 Namur**
- **Du mercredi au samedi**

**Envie de découvrir On s'en fish ?
Besoin d'informations complémentaires ?**

Caroline Corbiau – Agence Coup de Food
caroline@agencecoupdefood.be
0478/74.29.72

