




Venez découvrir mes produits de qualité, notamment le délicieux saumon sauvage d'Alaska, préparé sous diverses variantes pour enchanter vos papilles !


Fish & Chips, Tartares.
Arancino, Bières artisanales.

Saumon

Alaska



 @coutaz_alaska

 Coutaz-alaska

<https://coutaz-alaska.ch>

Notre saumon de l'Atlantique est réputé pour sa saveur riche et sa texture tendre, parfaite pour tout plat gastronomique.

Pour vos anniversaires,
Apéros d'entreprises,
Mariages & Events.



Réservez dès maintenant au

+41 (0)79 366 09 98

+41 (0)79 251 47 89

Je m'appelle Evan Coutaz, fondateur de Coutaz Alaska. Je me suis spécialisé dans la pêche et l'importation jusqu'à la distribution du saumon sauvage d'Alaska en Suisse, un produit d'exception à la fois durable, saine et savoureuse.

Mais j'aimerais vous expliquer comment tout a commencé après une opération du dos, que l'idée de me lancer dans ma propre entreprise a pris naissance. En janvier 2022, allongé dans mon lit d'hôpital, je réalisais que ma vie allait changer. L'intervention pour une hernie discale ne s'était pas déroulée comme prévu, et je me suis réveillé sans sensations dans une jambe. Aujourd'hui encore, cette sensibilité ne m'est pas revenue.

Cet accident a marqué la fin de ma carrière de paysagiste. Monter sur une échelle, porter des charges lourdes... tout cela n'était plus envisageable. Mais une chose était certaine : je ne voulais pas me retrouver enfermé dans un bureau. Il me fallait un nouveau départ, une activité qui ait du sens et qui me permette de rester en mouvement.



C'est ainsi que j'ai décidé de me tourner vers un produit qui me passionne, le saumon sauvage d'Alaska. Un produit authentique, issu d'une pêche durable, qui respecte la nature et offre un goût incomparable. Aujourd'hui, à travers Coutaz Alaska, je partage cette passion en proposant aux amateurs de bonne cuisine un poisson d'exception, tout droit venu des eaux pures et froides d'Alaska.



Le saumon sauvage d'Alaska est unique. Il naît dans les eaux pures et glacées des rivières d'Alaska, migre des milliers de kilomètres dans l'océan pour se nourrir naturellement, puis revient précisément à son lieu de naissance pour se reproduire avant de mourir. Cette vie libre lui confère une qualité et un goût incomparables.




Saumon Sauvage Rouge ou Sockeye

Celui que je pêche est principalement le saumon rouge,

le plus apprécié – riche en Omega 3 à la couleur naturelle et éclatante en fait l'un des saumons sauvages fumés les plus appréciés en Europe.



C'est ainsi que j'ai décidé de me tourner vers un produit qui me passionne, le saumon sauvage d'Alaska. Un produit authentique, issu d'une pêche durable, qui respecte la nature et offre un goût incomparable. Aujourd'hui, à travers Coutaz Alaska, je partage cette passion en proposant aux amateurs de bonne cuisine un poisson d'exception, tout droit venu des eaux pures et froides d'Alaska.



Grâce à une gestion durable des pêcheries les espèces ne sont pas en danger. De par son approche précautionneuse de la gestion de la ressource, l'Alaska est devenu un modèle mondial.

Les 5 espèces de saumons sauvages naissent dans les eaux pures et froides d'Alaska.

Ils migrent vers l'Océan, parcourant librement des milliers de kilomètres en s'alimentant naturellement, pour revenir mystérieusement après plusieurs années se reproduire et mourir sur le lieu où ils sont nés.

De ces saumons sauvages qui remontent les rivières, les pêcheurs professionnels d'Alaska ont le droit de pêcher max. 20%. Les amateurs et les ours pêchent environ 1-2%.



Coutaz Alaska sélectionne avec soin les meilleurs filets pour offrir aux chefs, aux restaurateurs et aux particuliers un produit authentique, directement issu des eaux les plus préservées du monde.

Manger du saumon sauvage d'Alaska, c'est faire le choix du goût, de la santé et de la durabilité.

Envie de découvrir cette expérience unique ? Rendez-vous sur coutaz-alaska.ch pour en savoir plus ! Ou directement aux marchés locaux

Alors, prêt à goûter la différence ? Commander via notre formulaire de commande téléchargeable sur notre site, pour vos Events, Anniversaires, Apéros d'entreprises ou entre amis(es), etc... **Appelez-moi au 079 366 09 98**