

MEMMI

CATALOGUE PRODUIT



TOUS NOS PRODUITS 2025



EDITO

GÉRARD MEMMI

Mon père, Elie Memmi m'a transmis un précieux héritage : la préparation de la boutargue. En s'installant dans la région parisienne au début des années 70, il a choisi de faire découvrir ce trésor de la mer très apprécié dans les pays méditerranéens mais peu connu en France.

Tout jeune, j'ai appris aux côtés de mon père à transformer ces oeufs de mulot salés, pressés et séchés

en boutargue. Il m'a enseigné toutes les ficelles du métier pour fabriquer ce produit d'exception qui exige et mérite, ô combien, un traitement attentif depuis la pêche jusqu'à la commercialisation.

Depuis la création de l'entreprise familiale, les principes inculqués par mon père sont restés inchangés. Nous sélectionnons rigoureusement les poches d'œufs et suivons de près leur traitement entièrement naturel. Chez les Memmi, tout est fait à la main. Aucune machine ne remplacera la main de l'homme. Aucun additif, aucun conservateur n'est ajouté au produit afin de conserver sa pureté et sa simplicité. C'est ce savoir-faire que m'a enseigné mon père et que je transmets aujourd'hui à mes enfants.

En plus d'être un meilleur produit, la boutargue fait appel à notre mémoire et à notre culture. C'est aussi et surtout une histoire, une communion entre les peuples et les religions qui abolit les frontières. Il faut prendre le temps de découvrir son goût unique, ses saveurs aussi subtiles que puissantes qui explosent en bouche et réservent plein de surprises.



UNE TRADITION FAMILIALE



Elie Memmi,
debout à gauche,
avec ses
coéquipiers de
water-polo du club
de La Méduse à
Tunis en 1938.

La maison MEMMI a été créée par Elie Memmi dans les années 70 au cœur du quartier Mouffetard à Paris. Ce champion de water-polo à Tunis et grand amateur de boutargue décide alors de faire découvrir aux Français cette spécialité méditerranéenne ancestrale.

En pionnier passionné, il investit toutes ses économies dans une petite structure pour importer et transformer les œufs de mullet en boutargue. La tradition familiale s'est poursuivie avec son fils Gérard qui a pris les rênes de l'entreprise en 1994. La maison Memmi s'est installée dans la proche banlieue sud de Paris, à Ivry-Sur-Seine. Puis elle s'est agrandie en se mettant aux normes européennes et devenant ainsi la première entreprise du secteur à respecter les dernières normes en vigueur HACCP et à exporter le produit.



Elie Memmi, dans son bureau, Rue de l'Arbalète dans les années 70



Elie, le petit dernier de la famille

Tout aussi passionnés que leur père, les trois enfants de Gérard sont aujourd'hui toujours partants pour prêter main-forte à l'atelier ou sur les salons : l'aventure familiale continue.

Efficacité, réactivité à chaque étape sont les mots d'ordres chez Memmi. L'équipe compétente et exigeante est fidèle à la transmission du geste et du savoir, tout ce qui fait l'esprit "maison" et le style Memmi.

GAMME CLASSIQUE



Chaque boutargue est unique et se différencie d'une autre par son allure, son poids, sa couleur et même sa saveur. Pourtant la composition reste identique : des œufs de mullet salés, pressés et séchés, présentés sous vide ou recouverts de cire. On peut s'émerveiller devant ce véritable défilé de modèles sur-mesure qui constituent la gamme Memmi. A la première dégustation son goût subtilement iodé peut surprendre et reste incomparable à aucun autre produit de la mer. On s'habitue à cette saveur authentique dont on devient vite accro.

BOUTARGUE CLASSIQUE CIRE



Le fleuron de la collection. Enrobée de cire de paraffine et de cire d'abeille, elle est commercialisée selon son calibre au kilo : calibre M, B, 1er, Jumbo ou Magnum.

BOUTARGUE CLASSIQUE SANS CIRE SOUS VIDE



Celle-ci est une évidente qui ne cache rien, ni sa forme, ni sa couleur. On peut presque distinguer à travers son emballage transparent et à l'oeil nu les millions d'oeufs microscopiques. Elle reste la préférée des Japonais et des Italiens. Ses différents calibres : M, B, 1er (entre 50g et 250g) mais rarement plus. Elle exige une dégustation dans la semaine qui suit son ouverture.

YELLOW BOUTARGUE



Recouverte de pure cire d'abeille à la “façon grecque” elle acquiert une agréable saveur miellée qui la rend plus ronde en bouche. Disponible dans les calibres M, B et 1er.

RÂPÉE



Présentée en sachet sous vide de 100g, elle se marie très bien à la crème fraîche. Elle peut s'utiliser pour toutes les préparations de fond de sauce ou en accompagnement des poissons, du riz ou des pâtes. Elle est également idéale pour les pizzas, les œufs brouillés ou encore sur des toasts beurrés.

BOUTARGUE DE THON



Par tranche de 150 à 200g, elle est préparée à partir d'œufs de thon. Très connue et consommée en Italie, notamment au sud de la Sardaigne et en Sicile, elle se distingue par son goût plus salé et se déguste arrosée d'huile d'olive et de citron.

GAMME PRESTIGE



Déclinée en cinq variétés, la boutargue est présentée dans des étuis raffinés au design soigné, parfaits pour offrir. Idéale pour la vente en libre-service, elle est proposée en unités à poids fixe, facilitant l'achat et la gestion en rayon.



CLASSIQUE CIRE

Ce conditionnement prestigieux adapté à la vente en libre-service répond aux demandes d'une clientèle exigeante et son poids (100g) est fixe. C'est le cadeau idéal et raffiné qui comblera l'amateur éclairé.



SANS CIRE SOUS VIDE

Même présentation que sa "sœur" prestige 100g, celle-ci est conditionnée sans cire sous vide. La boutargue s'achète aussi avec les yeux !



YELLOW

Fin du fin, avec un poids fixe de 100g, elle est recouverte de pure cire traditionnelle grecque. Sa délicate saveur de miel plaît aux fins connaisseurs.



COEUR

Des tranches régulières de boutargue ont été prédécoupées dans le meilleur du produit. Cette présentation sous vide de 40 grammes met en valeur la couleur et laisse apparaître des millions d'œufs microscopiques. Idéale pour les néophytes.



RÂPÉE

Prête à l'emploi avec son poids fixe de 50 grammes, elle se saupoudre sur les linguines, les spaghettis ou d'autres pâtes. C'est un plus à posséder en réserve dans son réfrigérateur pour parfumer ou relever de multiples préparations culinaires ou donner du style à une salade.

NOUVEAUTÉ 2025: BOUTARGUE AUX MILLE SAVEURS

Pour plus de gourmandise et de saveurs, en 2025, nous souhaitons vous faire découvrir une nouvelle facette de notre boutargue avec de nouvelles saveurs. Les premières créations de la gamme sont disponibles en commande, d'autres recettes signées *Memmi* suivront prochainement.

TRUFFE



HARISSA



CITRON CONFIT





PRODUITS THON

Ventrèche, verrines et conserves : tous ces produits sont élaborés à l'aide du meilleur producteur en la matière. Adelfio est reconnu et récompensé en Italie par Gambero Rosso en tant que “Top Italian Food 2025” pour son thon de qualité supérieur.

VERRINES VENTRESCA



1600g - 600g - 330g - 235g

CONSERVES VENTRESCA

160g - 300g - 330g





CONSERVES

160g - 300g

DE THON ROUGE



ANCHOIS

De qualité premium et fabriqués en Espagne dans la région du Cantabrie. Selon certains chercheurs, c'est précisément sur la côte de la Catalogne que les anchois ont d'abord été salés, puis que cette pratique a été étendue à la côte cantabrique, précisément en raison de l'excellente qualité de l'anchois capturé dans cet endroit. C'est à partir de 1880 que la flotte de pêche italienne crée à Santoña une usine de salaison qui devient l'une des plus grandes productions d'Europe. 50g et 110g.





2025