



## Marée Bleue, une poissonnerie qui surfe sur le succès...



*Originaire de Midi-Pyrénées, Serge Roque était destiné à être avocat, mais il décide de choisir une autre voie, celle du commerce. Tout d'abord l'importation de fruits et légumes, puis le monde de la pêche dans les années 80 à Bordeaux.*

Ce monde devient pour lui une véritable passion : du marché des Capucins à Royan, il se forge une expérience enrichissante dans le marché du gros et du demi-gros. Il s'introduit ainsi dans les réseaux d'approvisionnement en France et en Europe.

C'est après une vingtaine d'années que Serge Roque décide de se recentrer sur la vente directe en développant cinq points de vente au détail sur Bordeaux.

Depuis octobre 2011, c'est le point de vente situé à Artigues-près-Bordeaux au Poteau d'Yvrac, ouvert le mardi et le vendredi qui, grâce à ses bons résultats, lui a donné l'idée d'envisager une installation pérenne juste en face, sur la commune d'Yvrac. Le site « Albert Premier » étant disponible, c'est là que la nouvelle poissonnerie a vu le jour après une étude de marché qui l'a conforté dans sa décision.

Il a été nécessaire de donner de nouvelles « écailles » au bâtiment et d'investir dans d'importants équipements et notamment une machine à glace d'une capacité de production de 3 tonnes par jour, plusieurs chambres froides et trois grands viviers pour stocker langoustes, homards et crustacés. L'ensemble du site couvre 330m<sup>2</sup> et dispose de 35 mètres de linéaire pour exposer le large plateau des fruits de la mer, de quoi proposer une variété de 80 à 120 références provenant pour grande partie de la pêche côtière.

L'équipe est constituée d'une douzaine de vendeuses et vendeurs ainsi que de trois personnes en cuisine qui ont pour ambition de faire de « la poissonnerie autrement ». En cuisine, il y a un chef : Guillaume Legrand. Agé d'une trentaine d'années, c'est lui qui a en charge de créer des nouveautés qui visent à marier gastronomie et métier de traiteur. Il est secondé par Arnaud Vaudon. Guillaume Legrand a exercé son apprentissage chez Jean-Marie Amat au Saint-James à Bouliac. Titulaire du Bac Professionnel, il a exercé à l'Hôtel du Palais à Biarritz avant de revenir au Saint-James comme cuisinier. Arnaud Vaudon, quant à lui, était second au Moulin Rouge à Paris.

Serge Roque a décidé de laisser à ses cuisiniers la plus grande liberté pour la recherche et la création dans le domaine culinaire en lien avec l'activité de Marée Bleue.

Vous avez des idées, vous souhaitez des préparations particulières, alors, contactez « Marée Bleue » qui s'efforcera de vous satisfaire avec des produits de qualité.

Tél : 05-56-81-09-92

patricia.guibertmb@gmail.com ■