

## • LE PRODUIT



## Bi wine. Le porte bouteille design et écolo

Du journalisme à la création d'entreprise, il n'y a qu'un pas que Claudia Courtois, correspondante à Bordeaux du journal Le Monde, vient de franchir un peu par hasard en lançant Biwine, un porte-bouteille élégant et écolo. « Tout est parti d'une discussion avec un ami designer, Vincent Poujardieu. Je lui expliquais qu'en tant que vélocycliste, il n'était pas pratique de transporter facilement une bouteille de vin sur un deux roues. Il a réfléchi pendant un an et au final cela a donné ce porte bouteille isotherme en liège et cuir que l'on peut porter en bandoulière. Il est adapté pour les bouteilles de bordeaux et de bourgogne. » La journaliste chef d'entreprise fait fabriquer l'objet au Portugal et travaille avec la société Amorim Cork Composites. L'objet est d'ores et déjà en vente sur le site internet biwine.co, dans quelques châteaux (Kirwan, Prieuré Lichine, Tour de Bessan...) et quelques boutiques à Bordeaux. Les offices de tourisme de Bordeaux et Saint-Emilion pourraient également proposer prochainement le Biwine dans leurs vitrines. Tarif: 128 euros.

06 89 25 45 23  
welcome@biwine.co

# Marée bleue. Quand le vent de la marée tourne

• **POISSONNERIE** Ouvert à Yvrac depuis septembre, Marée bleue bouscule les codes traditionnels du secteur. D'autres points de vente pourraient ouvrir.

« L'innovation est assez rare dans le secteur de la poissonnerie. On retrouve souvent les mêmes codes: décoration bleue, filets de pêche et vendeurs en bottes de caoutchouc... », explique Serge Roque, le gérant de Marée Bleue, une poissonnerie d'un genre nouveau ouverte à Yvrac depuis septembre.

### Rajeunir la clientèle

Le gérant l'a installée dans l'ancien hôtel Albert 1<sup>er</sup> d'Yvrac, qu'il a acheté et réaménagé (660.000€ d'investissements). La boutique abrite un banc protubérant de poissons et crustacés de 35 m de long, dans une ambiance contemporaine et tonique où prédomine un orange vif. Désireux de rajeunir une clientèle en moyenne plutôt âgée et constatant que les plats à base de poissons ont de plus en plus de succès dans la restauration, Serge Roque a introduit la gastronomie au sein de sa poissonnerie. Salarié de Marée bleue, le chef Guillaume Legrand confectionne, outre les classiques brandades de morue et



Serge Roque souhaite ouvrir deux autres poissonneries sur le même concept en Gironde.

paella, du saumon à la vanille, ou torréfié au sésame, gingembre et wasabi, des rillettes de thon aux agrumes... Pour peaufiner son concept et gagner une clientèle plus branchée, des dégustations sont organi-

sées une fois par semaine, un site internet permet l'achat avec prépaiement en ligne, et au printemps, Marée Bleue proposera de la restauration rapide le midi en terrasse et un service de traiteur à domici-

le. Un partenariat basé notamment sur des accords de marge, a été passé avec Mariteam, un grossiste mareyeur qui fournit 80 % environ de la marchandise de Marée Bleue.

### Deux ouvertures d'ici 2015

Située au croisement des communes de Tresses, Yvrac et Artigues, point de passage de plus 10.000 voitures par jour, la poissonnerie Marée Bleue, depuis son ouverture, ne désemplit pas. « On atteint les 2.500 clients par semaine, soit un taux de fréquentation supérieure de 30 % à nos attentes », se réjouit Serge Roque, qui confiant dans son concept prévoit d'ouvrir deux autres poissonneries d'ici à 2015 en Gironde, dont l'une, située dans l'Entre-Deux-Mers qui ouvrira en 2014.

Marianne Peyri

### MARÉE BLEUE (Yvrac)

Gérant : Serge Roque  
14 salariés (20 prévus pour fin 2014)  
CA prévisionnel : 2,5 M€  
05 56 81 09 92