

MARÉE BLEUE

Quand la gastronomie s'invite dans la poissonnerie

Le 13 septembre prochain, le magasin MARÉE BLEUE fêtera ses 1 an d'ouverture à Yvrac. L'occasion de faire le point sur ce concept inédit de poissonnier-traiteur gastronomique qui n'a pas fini de faire parler de lui...

« Faire une poissonnerie autrement... »

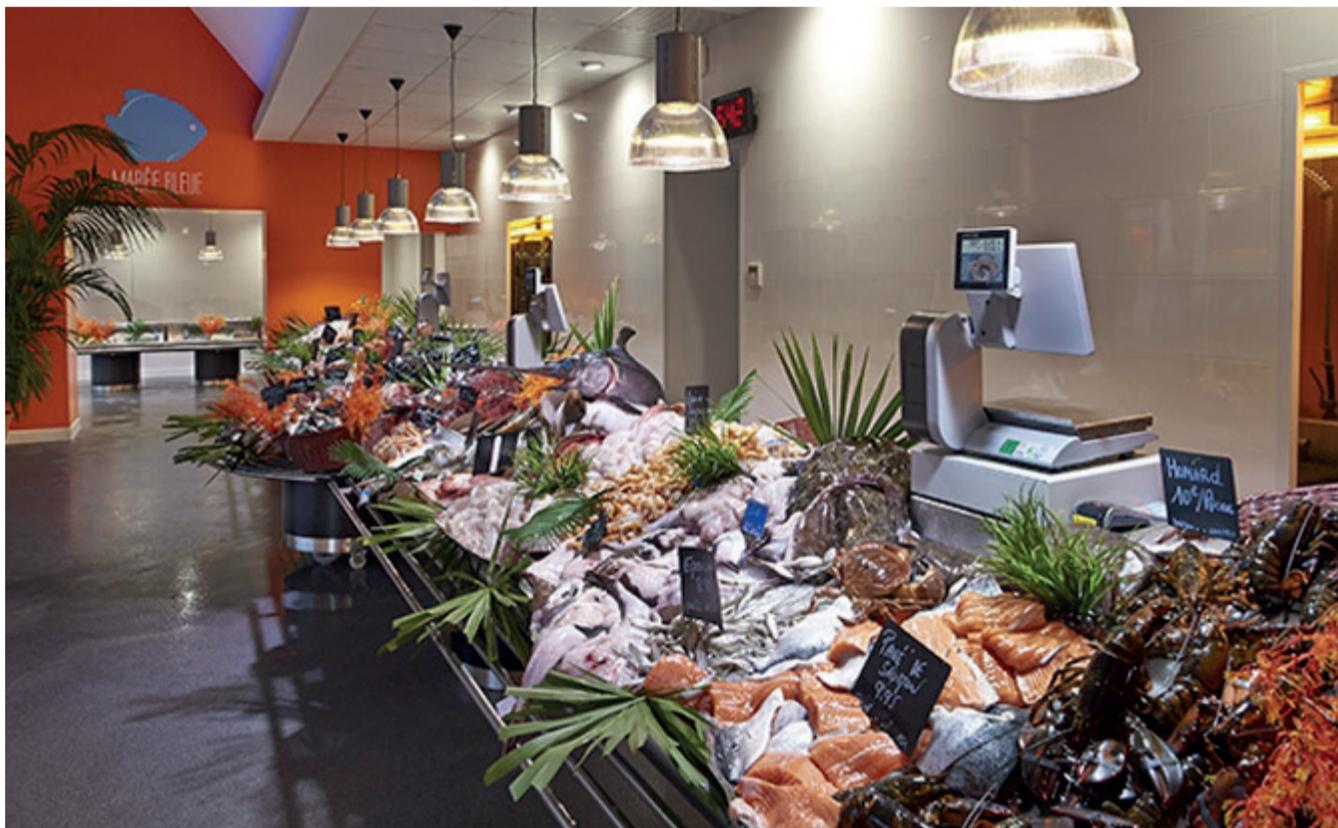
De par son style et son concept original, MARÉE BLEUE est un lieu en décalage total avec les codes traditionnels du secteur de la poissonnerie. Situé aux portes de Bordeaux, MARÉE BLEUE surprend d'abord par l'architecture à la fois sobre et contemporaine de son bâtiment. À l'intérieur, un orange inspiré d'une maison de couture célèbre illumine les murs avec élégance. Cette couleur tonique fait écho à l'ambiance joviale et chaleureuse de ce lieu de vente très animé.

Un vaste espace de 175 m² est consacré à un banc de marée exceptionnel (35 m de long) et à un espace traiteur gastronomique proposant des recettes confectionnées sur place par un chef, Guillaume Legrand, ayant fait ses armes dans des restaurants étoilés. « L'ouverture du Château du Prince Noir avec Jean-Marie Amat restera gravé dans ma mémoire » confie-t-il. C'est ainsi que l'excellence et la créativité se retrouvent chez MARÉE BLEUE aussi bien dans les plats traditionnels (brandade de morue, thon basquaise, paella) que dans des recettes plus inédites aux saveurs parfois surprenantes...

MARÉE BLEUE, c'est aussi un engagement fort en faveur de la pêche française à travers un partenariat avec un important grossiste mareyeur présent sur 37 criées en France. À l'heure où seulement 40 % du poisson du marché provient de France, MARÉE BLEUE, en tant que « Partenaire de la pêche française », s'évertue à se situer au-dessus de cette moyenne.

En poussant les portes de cette poissonnerie hors-norme, vous accéderez à un choix rare (120 références de poissons et crustacés) à des prix très abordables ! En effet, en limitant autant que possible les intermédiaires et les frais de transport, MARÉE BLEUE réduit ses coûts de 10 à 20 % : une économie répercutée ensuite directement sur le prix de vente. Toutes ces particularités font de MARÉE BLEUE un lieu rare, sinon unique en Aquitaine.

« Cette semaine, c'est la fête chez MARÉE BLEUE ! Au programme : des animations, des promotions et de nombreux lots sont à gagner comme un weekend thalasso, des plateaux de fruits de mer et des bons d'achat ! »



Il y a 1 an, tout commençait déjà très fort pour MARÉE BLEUE...

Plus de 700 personnes ont, pour la première fois, poussé la porte de MARÉE BLEUE le jour de l'inauguration et ils étaient deux fois plus le lendemain pour l'ouverture officielle. Attrait de la nouveauté ? C'est ce qu'on aurait pu penser. Mais depuis, 2 500 clients se rendent chaque semaine dans la poissonnerie. « J'ai imaginé un lieu à contre-courant qui offre autre chose au consommateur et où l'acte d'achat se fait avec le sourire » explique Monsieur Roque, le gérant. « Ici, l'ambiance chaleureuse, le sens de l'accueil et le conseil constituent une priorité ». Les yeux fermés, vous êtes sur un port de pêche à l'heure de la criée, les voix des vendeurs raisonnent et les échanges vont bon train : faire ses courses redevient un plaisir.

Chez MARÉE BLEUE, l'année est rythmée par des temps forts où tout le monde est invité à participer. « Prendre soin de chacun de ses clients est un travail de tous les instants » confie le gérant. Cette année, la gagnante du jeu-concours organisé par MARÉE BLEUE au moment des fêtes de Noël est repartie de la poissonnerie avec une voiture flambant neuve !

Au delà des clients « chouchoutés », MARÉE BLEUE c'est aussi 16 emplois créés, dont 4 d'ici la fin d'année et des objectifs financiers dépassés. La philosophie de Serge Roque semble porter ses fruits...

De nouvelles perspectives !

Quelles nouveautés sont prévues pour cette nouvelle année ? Côté traiteur, l'espace tout comme la carte vont s'agrandir pour le plus grand plaisir des gourmands et des gourmets. La dernière idée du chef ? Introduire le prestigieux caviar Petrossian dont MARÉE BLEUE est désormais ambassadeur et revendeur exclusif sur la rive droite, dans ses plats cuisinés ! Une façon inédite de faire entrer la gastronomie dans la poissonnerie et d'offrir à ses clients le privilège de découvrir un mets extraordinaire à un prix accessible.

À venir également, l'ouverture d'une boutique en ligne et deux nouveaux magasins sur Libourne et Mérignac permettant le recrutement de 25 personnes début 2015. Vous l'avez compris, MARÉE BLEUE n'a pas fini de vous surprendre...

CONTACT

MARÉE BLEUE

Le poteau d'Yvrac

RN 89 direction Libourne, sortie 2
101, avenue du Périgord
33370 YVRAC



www.mareebleue.fr

05 56 81 09 92

contact@mareebleue.fr

