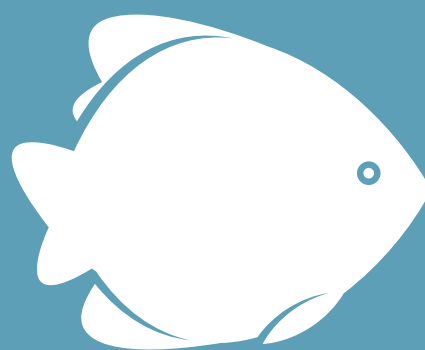


DOSSIER DE PRESSE

Septembre 2015



MARÉE BLEUE
Partenaire de la pêche française



“ Quand la gastronomie s'invite dans la poissonnerie ”





“ Faire une poissonnerie autrement... ”

Je travaille la marée depuis 35 ans.

Si je n'ai pas quitté mes bottes, aujourd'hui, il faut reconnaître que j'ai fait le tour du poisson !

A 61 ans, il était inconcevable pour moi de ne pas faire quelque chose de différent. C'est ainsi qu'est né ce concept original de poissonnerie traiteur avec en cuisine, un chef ayant œuvré dans des restaurants étoilés, synonymes d'excellence et de créativité.

Inviter la gastronomie dans la poissonnerie, surprendre les papilles, émerveiller les pupilles, tel est le rêve que je réalise à travers ce projet.

MARÉE BLEUE fait partie de ces lieux à contre-courant imaginés pour offrir autre chose et apporter du plaisir : celui des yeux, du goût mais aussi de l'ouïe. En poussant la porte, vous vous retrouvez pratiquement sur un port.

MARÉE BLEUE, c'est l'expérience de la criée côté poissonnerie et l'expérience de la gastronomie côté traiteur : une alchimie des plus inattendues.

Un voyage inédit où, des plus gourmands aux plus gourmets, chacun trouvera ce qu'il recherche...

Serge ROQUE
Gérant de Marée Bleue
Septembre 2013

BIO EXPRESS

Si sa famille le prédestinait au droit, Serge Roque s'est tourné vers le commerce une fois sa licence en poche. Au fil de ses expériences, il est devenu peu à peu un important poissonnier du Sud Ouest.

- | | |
|-------------|---|
| Années 80 | Il fait des marchés et ouvre une poissonnerie à Chambéry |
| Depuis 1983 | Il fait tourner 5 remorques sur différentes communes de la CUB et au delà, de Auch à Ribérac. |
| 1989 - 1996 | Il crée 3 sociétés de gros aux Capucins (Bordeaux) et une à Concarneau |
| 1989 | Il monte une affaire de pêche à la langouste à Madagascar |
| 1992 | Il monte une usine de crevettes à Coutras |
| 1998 | Le nom « Marée bleue » est déposé en 1998 (activité de détail exclusivement) et pour les affaires de gros il crée l'entité « Pavillon de la mer » |
| 2000 | Il monte une pêcherie en Algérie qui existe toujours et qui s'appelle « Marée Bleue Algérie ». |

MARÉE BLEUE, à contre-courant...

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.



Un positionnement différent

MARÉE BLEUE surprend d'abord par l'esthétique à la fois sobre et contemporain de sa décoration. Des bancs de marée de taille inhabituelle présentant plus de 120 références de poissons et crustacés et un espace traiteur gastronomique proposant des recettes confectionnées par un chef ayant fait ses armes dans des restaurants étoilés : les magasins MARÉE BLEUE sont des lieux rares, sinon uniques en Aquitaine.

À l'intérieur de son premier magasin situé Yvrac, aux portes de Bordeaux, un orange inspiré d'une maison de couture célèbre illumine les murs dans un souci d'élégance. Cette couleur tonique fait écho à l'ambiance joviale et chaleureuse de ce lieu de vente très animé.

Récemment inauguré, son second magasin situé à Mérignac se trouve au coeur d'un espace de marché couvert baptisé « L'heure du marché ». Quatre artisans expérimentés se partagent une surface de vente d'environ 1000 m² avec l'objectif commun d'offrir à leurs clients des produits frais et de qualité au meilleur prix.

Un engagement fort en faveur de la pêche française

MARÉE BLEUE est « Partenaire de la pêche française ». Ce label vise à favoriser et maintenir une présence de la pêche française dans les bancs de marée. À l'heure où seulement 40% du poisson du marché provient de France, MARÉE BLEUE s'élève à se situer au dessus de cette moyenne.

MARÉE BLEUE est également partenaire du groupe Mariteam, un important grossiste mareyeur présent sur 37 criées en France.

Des projets en perspective

MARÉE BLEUE n'a pas fini de faire des petits ! Deux ans à peine après l'ouverture de son tout premier magasin, Serge Roque vient d'inaugurer un second espace de vente et d'autres magasins devraient prochainement voir le jour dans le Sud Ouest...

Pour continuer à se démarquer et à surprendre, MARÉE BLEUE mise sur son service de traiteur gastronomique qui constitue sa plus grande originalité et envisage de développer la vente à domicile.

De forts impacts économiques

A Yvrac, la création de cet espace de vente a contribué au renouveau d'un quartier en devenir. Le magasin MARÉE BLEUE s'est inscrit dans le cadre d'une zone commerciale en cours de transformation et de développement.

Dans le cadre de son partenariat avec « L'heure du marché », le magasin de Mérignac quant à lui, propose des tarifs concurrentiels aux grandes surfaces en privilégiant les circuits courts et les productions régionales.

Enfin, MARÉE BLEUE crée de nombreux emplois (retrouvez les chiffres clés de MARÉE BLEUE pages 15 et 16).

L'AVENTURE MARÉE BLEUE

2011-2012	Serge Roque installe un banc de marée itinérant sur le parking du petit centre commercial du poteau d'Yvrac afin de tester la clientèle. Il réalise en parallèle une importante étude de marché.
2011	Naissance du projet « MARÉE BLEUE » sur l'emplacement de l'ancien Hôtel Albert 1 ^{er} avenue du Périgord à Yvrac.
Septembre 2012	Début des travaux.
13 septembre 2013	Ouverture du 1 ^{er} magasin MARÉE BLEUE

CÔTÉ POISSONNERIE : la criée

Les yeux fermés, vous êtes sur un port de pêche à l'heure de la criée.
En les ouvrant, c'est la surprise...

Une ambiance joyeuse

« Bienvenue Messieurs Dames », « Il est beau mon poisson ! ». Ici, les voix des vendeurs résonnent tel un refrain. Dans ce contexte, l'acte d'achat se fait avec le sourire et les échanges vont bon train, y compris entre les clients. Comme par magie, faire ses courses redevient un plaisir !

MARÉE BLEUE, c'est un « équipage » d'une trentaine de personnes (hommes et femmes), dont certains accompagnent Serge Roque dans son aventure depuis une trentaine d'années. Ici, le sens de l'accueil et le conseil constituent une priorité.

Un choix rare, une qualité accessible

Du long de ses 40 mètres, le banc de marée offre un choix exceptionnel de 120 références de poissons et crustacés à des prix très abordables.

Le secret de MARÉE BLEUE ? Limiter autant que possible les intermédiaires et les frais de transports, pour réduire ses coûts de 10 à 20% : une économie répercutée ensuite directement sur le prix de vente.

Pour la beauté du geste

Chez MARÉE BLEUE, les vendeurs ont été recrutés avant tout pour leur gestuelle. Certains sont d'ailleurs issus de secteurs différents (textile, boulangerie...).

Ici, le poisson, considéré comme un produit noble, est présenté et servi d'une manière très particulière afin que les clients aient le plaisir de le retrouver aussi « beau » chez eux que dans la poissonnerie.



CÔTÉ TRAITEUR : la gastronomie

Des produits frais et un chef issu de restaurants étoilés aux fourneaux : MARÉE BLEUE, ou quand la gastronomie s'invite dans la poissonnerie...

Chez MARÉE BLEUE, tout est confectionné sur place avec des produits de la mer et des légumes frais et chaque semaine, une nouvelle création culinaire est proposée.

Ici, les plats traditionnels (brandade de morue, thon basquaise, paella...) côtoient des recettes plus inédites aux saveurs parfois surprenantes, des verrines et autres réalisations raffinées.





LE CHEF, Guillaume Legrand

« Mon nouveau défi :
faire de la qualité en plus grande quantité »

Qui sont vos référents, vos modèles ?

Mon maître : Jean-Marie Amat auprès de qui j'ai fait mes armes. Mais aussi la nouvelle génération de chefs qui réinventent les techniques culinaires, sans oublier, bien sûr, les grands chefs étoilés...

Quels moments forts ont marqué votre parcours ?

L'ouverture du Château du Prince Noir avec Jean-Marie Amat restera gravée dans ma mémoire. La création et l'ouverture en février 2010 de mon propre restaurant, Le 82 Restaurant, restera également une étape importante dans ma carrière.

Qu'est-ce qui vous anime dans cette nouvelle aventure ?

Avoir tous les jours, un banc de marée aussi impressionnant à portée de main, c'est une situation que je n'ai jamais vécue en restaurant ! Comme je travaille avec des produits que je n'ai jamais cuisinés voire même certains dont j'ignorais l'existence, je dois faire preuve d'inventivité ! Cela est très stimulant...

En quoi s'agit-il également d'un challenge ?

MARÉE BLEUE, c'est une toute nouvelle expérience et un challenge de taille qui demande beaucoup d'adaptation. Il s'agit de faire de la gastronomie en plus grande quantité. Notre objectif est que le client retrouve en arrivant chez lui ce qu'on lui aurait servi à l'assiette... Un beau défi à relever !

Mettez-nous en appétit... Citez-nous trois recettes que vous préparez chez Marée Bleue ?

Le saumon torréfié au sésame, gingembre et wasabi, les rillettes de thon aux agrumes et le tartare de saumon à la japonaise.

BIO EXPRESS

Fév. 2010	Gérant - chef de cuisine, Le 82 Restaurant (Bordeaux Caudéran)
Mai 2007	Second de cuisine, Château du Prince Noir (Lormont)
Janv. 2005	Chef exécutif - responsable de cuisine, Café du Théâtre (Bordeaux)
Été 2004	Chef de parti chaud, La Maison du Fleuve (Camblanes)
Nov. 2003	Chef de parti froid, Café du Théâtre (Bordeaux)
2001 - 2003	Bac. Professionnel, Hôtel du Palais (Biarritz) au côté de J.-M. Gauthier
1999 - 2001	BEP - CAP au Saint-James (Bouliac) aux côtés de J.-M. Amat

AMBASSADEUR des caviars Petrossian

MARÉE BLEUE a été sélectionné par la maison Petrossian pour devenir l'ambassadeur et le revendeur exclusif sur la rive droite de sa prestigieuse marque de caviar.

De magnifiques écrins aux couleurs chatoyantes attirent le regard des clients qui franchissent les portes de la poissonnerie : le privilège de partir à la découverte d'un mets extraordinaire et de succomber au plaisir !

Côté traiteur, le chef propose des plats confectionnés avec ce mets raffiné. Une façon inédite de faire entrer la gastronomie dans la poissonnerie et d'offrir à ses clients la possibilité de découvrir cette célèbre marque de caviar à un prix accessible...



Nid de merlan au basilic, noix de Saint-Jacques rôtie et ses framboises de caviar Petrossian.



Régate de mousse de saumon, ses balises de caviar Petrossian et ses voiles de biscuit au seigle.



NOUVEAU ! La boutique en ligne

La boutique en ligne MARÉE BLEUE propose d'acheter, en quelques clics, les plateaux de fruits de mer et les plats traiteurs du poissonnier-traiteur.

Côté poissonnerie, l'onglet « Boutique » de couleur orange présente les plateaux de fruits de mer. Et côté traiteur, l'onglet « Boutique » de couleur bleue présente un large choix de plats cuisinés des plus traditionnels aux plus raffinés. Les commandes peuvent s'effectuer jusqu'à 48h à l'avance et se retirent directement en magasin. Une nouvelle façon pour MARÉE BLEUE de simplifier la vie de ses clients pour l'organisation d'un repas ou d'un événement particulier...



RETOURS SUR les temps forts

Jeudi 12 septembre 2013 / La soirée d'inauguration du magasin d'Yvrac

700 personnes sont venues découvrir en avant première le lieu, ainsi que les premières recettes des deux jeunes chefs Guillaume Legrand et Arnaud Vaudon, réparties sur un buffet de 35 mètres de long. Un véritable raz-de-marée !



Vendredi 13 septembre 2013 / L'ouverture à Yvrac

Pas moins de 1100 clients ont poussé la porte de MARÉE BLEUE pour la première fois, ce jour là. L'occasion d'admirer des spécimens de la mer hors du commun : un espadon de 150 kg, des maigres de 50 kg, deux mérous de 27 kg et des crabes de 3,5 kg.



Mardi 19 novembre 2013 / Conférence sur l'innovation pour le Medef Gironde

Serge Roque est venu partager son expérience de dirigeant ayant intégré l'innovation comme élément de différenciation au cours d'une matinée organisée par le Medef sur le thème : « Innover, un état d'esprit à la portée de tous ! ». Deux autres entreprises exemplaires dans ce domaine étaient également présentes : la librairie Mollat et la start-up Edevice.



Vendredi 14 mars 2014 / La Citroën Marée Bleue quitte la poissonnerie

La gagnante du jeu-concours organisé par Marée Bleue au moment des fêtes de fin d'année est repartie avec une voiture flambant neuve recouverte de poissons ! Ravi, la cliente a chaleureusement remercié monsieur Roque pour sa générosité. Cet évènement aura fait un autre heureux, le petit-fils de la gagnante qui héritera de la voiture, une fois son permis de conduire en poche !



Du 9 au 13 Septembre 2014 / Une semaine festive pour les 1 an de son magasin d'Yvrac

3400 personnes se sont rendues chez Marée Bleue à l'occasion de cette semaine anniversaire. Les dégustations du chef Guillaume Legrand, le jeu-concours avec plus de 100 lots à la clé ainsi que les promotions ont remporté un franc succès auprès des clients qui ont battu les records de fréquentation de la poissonnerie ! Une adresse désormais très repérée sur la rive droite...



Du 26 au 28 septembre 2014 / Marée Bleue au marché du Bon Goût d'Aquitaine

Le poissonnier-traiteur tenait à participer à la 21^{ème} édition de ce grand marché des spécialités et traditions régionales qui accueille chaque année de nombreux visiteurs. Objectif : faire découvrir au plus grand nombre qu'une alliance entre la gastronomie et la poissonnerie est possible. Ces trois jours furent l'occasion de créer du lien avec les passants de l'avenue Thiers en leur proposant de déguster les recettes du chef. En participant ainsi à un événement extérieur, dans un souci d'ouverture plus que dans un but commercial, Marée Bleue continue à se démarquer tout en restant fidèle son positionnement « à contre-courant ».



Lundi 31 août 2015 / La soirée d'inauguration du magasin de Mérignac

Près de 1200 personnes se sont déplacées pour la soirée de lancement du nouveau magasin Marée Bleue, situé dans l'atypique halle « l'heure du marché » à Mérignac. Ce fut l'occasion de faire découvrir en avant-première ce lieu exceptionnel, qui n'a pas fini de faire parler de lui !



Jeudi 3 septembre 2015 / L'ouverture à Mérignac

À peine 2 ans après l'ouverture du magasin d'Yvrac, Marée Bleue s'installe sur la rive gauche bordelaise, dans la zone commerciale Mérignac Chemin Long. Sur les 40 mètres de banc de marée, poissons frais et plats traiteur s'offrent aux clients de ce lieu hors normes.



Magasin d'Yvrac - côté chiffres



mètres de banc de marée



salariés sur l'espace de vente

600 000 €
investis dans le projet

3 millions
d'Euros de C.A.



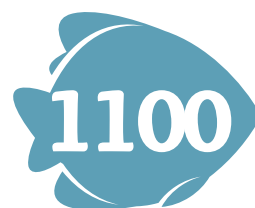
références de poissons
et crustacés



ans d'existence



personnes le 12/09/2013,
jour de l'inauguration
du magasin



clients le 13/09/2013,
jour de l'ouverture
du magasin

Une zone de chalandise couvrant
14 communes (Artigues-près-Bordeaux, Beychac et Cailteau, Bouliac,
Cenon, Floirac, Lormont, Montussan, Pompignac, Saint Sulpice et Cameyrac,
Salleboeuf, Saint-Loubès, Sainte Eulalie, Tresses, Yvrac)
et le secteur Bordeaux Bastide / avenue Thiers
(Magasin d'Yvrac)



d'espace de vente

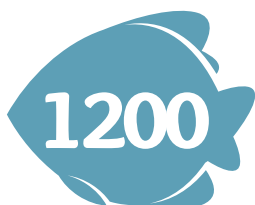
Magasin de Mérignac - côté chiffres

800 000 €

investis dans le projet



clients le 03/09/2015,
jour de l'ouverture
du magasin

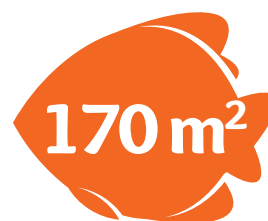


personnes le 31/08/2015,
jour de l'inauguration
de la halle « l'heure du marché »

2,5 millions
d'Euros de C.A. envisagé pour la 1^{ère} année



visiteurs hebdomadaires attendus



d'espace de vente



salariés sur l'espace de vente



mètres de banc de marée

CONTACT

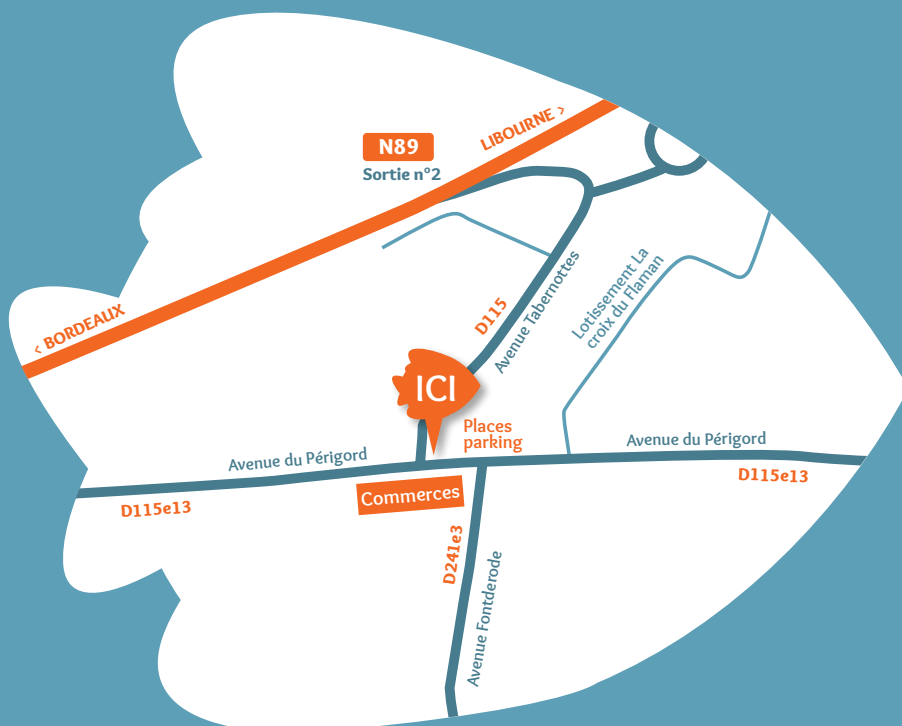
contact@mareebleue.fr

MARÉE BLEUE YVRAC

Poissonnier - Traiteur

Poteau d'Yvrac
101 avenue du Périgord
33450 YVRAC
05 56 81 09 92

Mardi, mercredi et jeudi :
7h - 13h / 15h30 - 19h30
Vendredi : 7h - 19h30
Samedi : 7h - 19h
Dimanche : 9h - 13h

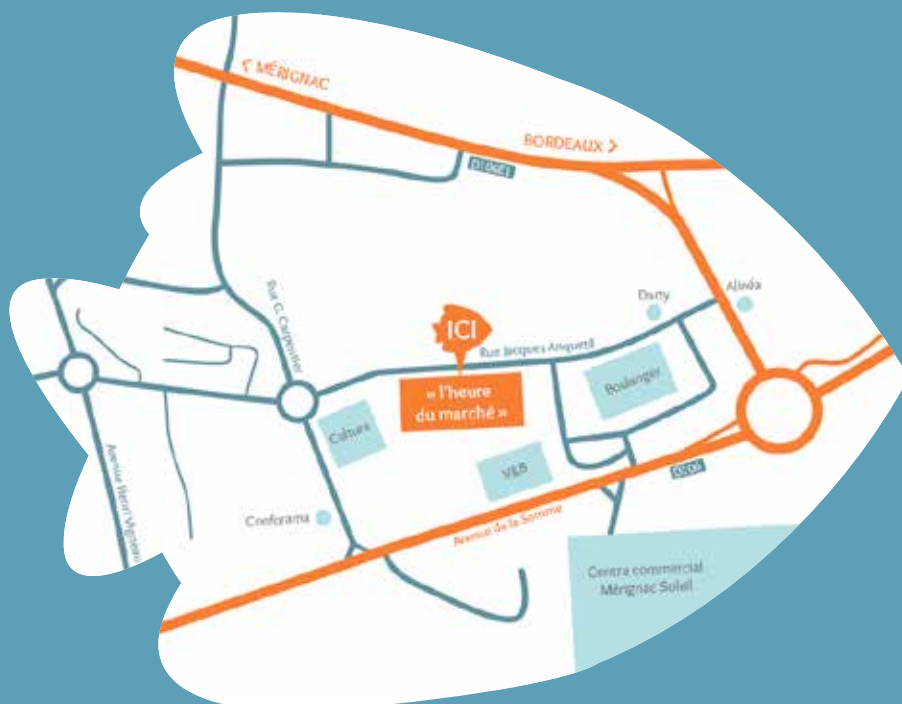


MARÉE BLEUE MÉRIGNAC

Poissonnier - Traiteur

L'heure du marché
Rue Jacques Anquetil
33700 MÉRIGNAC
05 56 13 85 44

Du lundi au samedi :
De 9h à 19h30
sans interruption.



Pour plus d'informations,
rendez-vous sur :
www.mareebleue.fr ou sur 

CONTACT PRESSE

AGENCE PJC
112 cours Gambetta - 33150 CENON
Tél. : 05 35 540 010 - Fax : 05 35 540 014
Email : rp@pjc.fr

Valentine FROUX : 06 12 43 40 25
Caroline JARDRI : 06 10 12 41 44

