
DOSSIER DE PRÉSENTATION



marēis
L'ATELIER CULINAIRE



NOTRE MISSION

LE CONCEPT "DE LA MER À L'ASSIETTE" PAR L'EXPÉRIENCE CULINAIRE

Prolongement de la visite de Maréis, l'atelier de cuisine répond à une demande grandissante des visiteurs, soucieux de leurs choix et motivés à mettre en valeur les produits de la mer locaux.

Visiter Maréis, c'est découvrir le parcours du poisson sauvage issu de la pêche locale et le savoir-faire de l'ensemble des acteurs de la filière. La visite, menée par un ancien marin-pêcheur met en valeur non seulement le travail des marins mais aussi celui de la chaîne humaine qui amène le poisson jusqu'aux étals.

En 2014, Maréis a souhaité développer une cuisine éducative afin de promouvoir les produits de la mer et la filière pêche locale. Profitant de l'essor des émissions culinaires et de la tendance à favoriser les circuits courts, cet outil a pour objectif de sensibiliser le public à la consommation des produits de la mer par le biais de l'expérience culinaire.

Dès lors, la cuisine éducative de Maréis est l'occasion unique sur la Côte d'Opale d'apprendre à préparer les produits de la mer. Ouverts à tous les amateurs, les cours de cuisine se veulent accessibles et conviviaux, et permettent de faire tomber les préjugés sur la préparation du poisson.



NOTRE PHILOSOPHIE

1^{er} Atelier des Saveurs



1 À Maréis, nous faisons la promotion de la pêche durable et de saison. La programmation annuelle des cours de cuisine est rédigée en prenant en compte la période de pêche et la saison de reproduction de la ressource halieutique. Nous veillons également à ce que les autres matières premières soient sélectionnées avec soin, en limitant leur empreinte carbone.

2 Nous sommes également convaincus que la cuisine est un *art* et qu'il devrait être aussi accessible qu'un bon livre au coin du feu ou qu'une séance de cinéma entre amis. C'est pourquoi, nous proposons des cours de cuisine de poisson à seulement 20 € par personne.

3 Nous pensons enfin que la sauvegarde de la pêche locale est aujourd'hui entre les mains des consommateurs, qui, par leurs choix alimentaires et la mise en valeur de produits nobles, seront les meilleurs ambassadeurs de la pêche artisanale de demain.

EN PRATIQUE

Les ateliers culinaires de Maréis sont proposés suivant un calendrier annuel diffusé en janvier. Trois cours sont proposés chaque mois : deux samedis matins et un vendredi soir. Nos cours sont animés par des Chefs professionnels : Chef Mickaël Auvage, du restaurant étaplois *Planète Océan* et Chef Cyrille Dimanche, Chef à domicile formé au *Château de Montreuil* (1 étoile au Guide Michelin) et aux *Hauts de Montreuil*.

Les cours peuvent accueillir 10 personnes maximum pour une séance de 2 heures environ. Tout le matériel est fourni (sauf tablier) et chaque participant repart avec sa préparation. Le prix d'un cours est de 20 € par personne.

COMMENT PARTICIPER À UN ATELIER ?

#1 CONSULTEZ LE PROGRAMME
SUR MAREIS.FR

#2 INSCRIVEZ-VOUS
EN CLIQUANT ICI
OU 03 21 09 04 00
OU CONTACT@MAREIS.FR

#4 LAISSEZ-NOUS VOTRE AVIS
SUR TRIPADVISOR



#3 PARTICIPEZ AU COURS
N'oubliez pas votre tablier !

RESSOURCES POUR LA PRESSE

CLIQUEZ SUR LES BULLES



Calendrier des cours de cuisine pour l'année en cours
<http://www.mareis.fr/portfolio/les-cours-de-cuisine/>



Banque d'images haute définition des cours de cuisine
© Pas-de-Calais Tourisme



Notre consoguide pour manger du poisson durable et local



Le passage de Jean Imbert, vainqueur de Top Chef saison 3
dans la cuisine de Maréis. Avec WWF.



CONTACT

Maréis, centre de découverte de la pêche en mer
La Corderie • Boulevard Bigot Desceliers • 62630 ÉTAPLES-SUR-MER
03 21 09 04 00 • contact@mareis.fr
Rémi Dubois, chargé de développement • remi.dubois@mareis.fr