



Communiqué de presse
Étaples-sur-mer, le 11 mars 2016

NOUVEAUTÉS

La médiation culturelle au service des public sourds et malentendants

Unique sur la Côte d'Opale, Maréis met en place des visites guidées en français traduites en direct par un interprète professionnel en langue des signes afin de transmettre le patrimoine maritime étaplois au public sourd et malentendant.

Après un travail de recherche et de médiation mené en 2015, en partenariat avec un interprète en langue des signes et l'association "Sourd'Opale", Maréis proposera quatre visites en 2016. Depuis la loi "Handicap" de 2005, l'accessibilité au patrimoine culturel est un enjeu de société auquel Maréis cherche à répondre.

Rendre la visite du centre d'interprétation accessible au maximum de personnes est une réflexion continue menée par les équipes de Maréis. Traduire des visites en langues des signes est un travail méticuleux pour l'équipe de médiateurs qui, lors de ces quatre rendez-vous, évoluera avec Anne-Sophie Lefebvre, interprète en LSF. Le public sourd et malentendant est convié à ces visites accompagné de ses proches qui pourront profiter des commentaires en français des médiateurs. Ces visites se veulent être un temps d'échange et d'apprentissage pour tous.

Infos pratiques :

Dates :

- Le mercredi 16 mars à 14 h,
- Le samedi 28 mai 10 h 30,
- Le samedi 17 septembre à 10 h 30,
- Le mercredi 21 décembre à 14 h.

Tarifs habituels

Infos et résa au 03 21 09 04 00 ou contact@mareis.fr



Les fêtes d'anniversaire à Maréis

Toujours à la conquête de nouveaux publics, Maréis vient de mettre en place une nouvelle formule d'accueil pour les enfants fêtant leur anniversaire. Au programme, une activité éducative en lien avec la mer, gâteaux, bougies et bassin tactile !

Trois propositions d'ateliers destinés aux enfants de 4 à 10 ans, une salle privatisées pour la fête, et surtout l'accès au bassin tactile : voilà les ingrédients nécessaires pour que les enfants s'amuse dans un lieu très différent de leur environnement habituel. Encadrés par un médiateur de Maréis, les participants sont sollicités à travers une activité qui éveille leur curiosité et leur créativité.

Il y a un but pédagogique derrière chaque atelier proposé, on apprend en s'amusant et c'est cette formule qui nous distingue des autres prestataires de fêtes d'anniversaire comme "McDonald's ou Buffalo" précise Vincent Theeten, le directeur de Maréis. "C'est une porte d'entrée à Maréis pour le jeune public qui trouve un intérêt supplémentaire à venir chez nous, annonce Vincent Theeten, directeur de Maréis. Nous accueillons beaucoup d'enfants d'Étapes et des alentours, c'est un public très local".

Infos pratiques :

Pour enfants de 4 à 10 ans

Tarif : forfait de 70 euros jusqu'à 10 enfants, puis 7 euros par enfant supplémentaire

Durée : 2 heures

Infos et résa : 03 21 09 07 86 ou reservation@mareis.fr



Les cours de cuisine du vendredi soir

Fort du succès des ateliers culinaires, Mareis agrmente son offre par la mise en place de cours du soir. Un nouveau Chef accueille les participants une fois par mois le vendredi de 18 h à 19 h 30.

Toujours dans le but d'éduquer à la consommation de produits de la mer, ces nouveaux cours de cuisine se base sur une approche plus originale que les cours du samedi matin. Ici, l'idée est d'apprendre à lever des filets, préparer des marinades pour barbecue ou encore savoir accompagner vin et poisson, bref tous les petits détails qui distinguent un bon plat d'un grand plat !

Le cours du soir s'impose comme une alternative attrayante pour les participants. "Les participants terminent la semaine en décompressant, dans une ambiance conviviale précise Vincent Theeten, le directeur de Maréis. Certains viennent même préparer leur repas lorsqu'ils ont des invités le vendredi soir !". Aux fourneaux, c'est un nouveau Chef, Cyrille Dimanche, formé aux prestigieuses tables des *Hauts de Montreuil* et du *Château de Montreuil*, qui transmet les techniques et les savoir-faire des professionnels de la restauration.

Infos pratiques :

Tarif : 20 euros par personne

Infos et résa :

03 21 09 07 86 ou contact@mareis.fr

Réussir les accompagnements du poisson

Vendredi 18 mars à 18 h

Préparer un apéritif dinatoire à base de poisson

Vendredi 15 avril à 18 h

Réussir des marinades de poisson spéciales "barbecue"

Vendredi 20 mai à 18 h

Les produits de la mer au barbecue : les brochettes

Vendredi 17 juin à 18 h

Maîtriser les technique de filetage du poisson

Vendredi 16 septembre à 18 h

Verrines de produits de la mer

Vendredi 21 octobre à 18 h

Savoir associer vin et poisson

Vendredi 18 novembre à 18 h

Poisson local et saveurs d'ailleurs

Vendredi 16 décembre à 18 h