

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PREMIÈRE EN FRANCE : SEA•KEBAB dévoile le kebab de poulpe à la Foire internationale de Marseille 2026

Une broche verticale de 15 kg composée de poulpe Atlantique, grillée et découpée devant le public : SEA•KEBAB choisit Marseille pour présenter au grand public français une nouvelle façon de manger les produits de la mer.

Marseille, septembre 2026 —

Et si le kebab prenait la mer ?

Du 25 septembre au 5 octobre 2026, à l'occasion de la Foire internationale de Marseille au Parc Chanot, SEA•KEBAB présentera au public une innovation culinaire encore jamais commercialisée en France sous cette forme :

une véritable broche de kebab de poulpe.

Pas quelques morceaux de poulpe ajoutés dans un sandwich.

Pas une imitation du kebab traditionnel.

Mais une véritable broche verticale de 15 kg, constituée de poulpe sélectionné, cuite devant le public puis découpée progressivement pendant le service.

Pour la première fois en France, les visiteurs pourront ainsi voir tourner une broche de kebab composée de poulpe, assister à sa cuisson et à sa découpe, puis la déguster en sandwich ou en assiette.

Le poulpe devient le kebab

SEA•KEBAB est né d'une idée simple : appliquer aux produits de la mer l'un des modes de préparation les plus universellement reconnaissables de la street-food, la cuisson verticale à la broche.

Avec une différence fondamentale :

chez SEA•KEBAB, le produit de la mer n'accompagne pas le kebab. Il devient le kebab.

Lorsque la broche tourne, l'extérieur grille progressivement.

Lorsque la lame entre en action, de fines tranches de poulpe sont découpées directement devant le consommateur.

Le geste est familier.

Le produit, lui, ne l'est pas.

C'est précisément ce contraste qui crée l'expérience SEA•KEBAB.

Une nouvelle catégorie : la street-food marine

SEA•KEBAB ne cherche pas à remplacer le kebab traditionnel.

La marque veut ouvrir une nouvelle voie : celle de la street-food marine.

Une cuisine capable d'associer l'identité et la qualité des produits de la mer à des modes de consommation modernes, rapides, spectaculaires et accessibles.

Le projet s'adresse aussi bien au public qu'aux professionnels de la restauration, aux food trucks, établissements de plage, halles gourmandes, restaurateurs, distributeurs et grossistes à la recherche de concepts différenciants.

La broche de poulpe en constitue aujourd'hui le produit emblématique.

Un produit élaboré au Sénégal

Derrière l'effet spectaculaire de la broche se trouve un véritable travail de transformation du produit.

Les broches SEA•KEBAB sont élaborées au Sénégal, dans une unité spécialisée dans la transformation des produits de la mer.

La matière première est sélectionnée, préparée et assemblée afin d'obtenir une broche adaptée à une cuisson verticale professionnelle et à une découpe progressive pendant le service.

La broche est ensuite surgelée afin de permettre sa conservation et son utilisation dans des conditions professionnelles maîtrisées.

Le développement du produit a nécessité de travailler simultanément sa structure, sa tenue sur la broche, son comportement pendant la cuisson et sa capacité à être découpé progressivement.

L'objectif de SEA•KEBAB reste pourtant volontairement simple :

respecter le produit et laisser le poulpe au centre de l'expérience.

Pourquoi Marseille ?

Pour SEA•KEBAB, présenter cette innovation à Marseille avait une signification particulière.

Ville ouverte sur la Méditerranée, profondément liée aux produits de la mer et à une culture populaire de la cuisine, Marseille constitue un territoire naturel pour cette première présentation au grand public français.

Le thème de l'édition 2026 de la Foire internationale de Marseille — « La Méditerranée en scène » — renforce encore cette évidence.

SEA•KEBAB ne souhaitait donc pas simplement exposer un produit.

La marque a choisi de le faire vivre devant le public.

Pendant onze jours, les visiteurs pourront observer la broche tourner, assister à sa cuisson et à sa découpe et, surtout, découvrir son goût.

Une expérience qui commence avant même la dégustation

L'une des particularités du concept réside dans son impact visuel.

Une broche verticale est immédiatement identifiable.

Mais lorsqu'un visiteur comprend que les 15 kg qui tournent devant lui sont constitués de poulpe, le regard change.

Il s'arrête.

Il observe.

Il cherche à comprendre.

Puis vient presque systématiquement la même question :

« Mais comment avez-vous fait ça ? »

C'est précisément cette curiosité que SEA•KEBAB veut faire découvrir à Marseille.

Parce qu'avant même d'être dégusté, le produit crée une expérience.

Le carpaccio de poulpe également présenté

SEA•KEBAB profitera également de la Foire pour présenter son carpaccio de poulpe pasteurisé, prêt à dresser.

Deux expressions d'un même produit seront ainsi proposées.

D'un côté : le feu, la broche, la découpe et la street-food.

De l'autre : une préparation froide, fine et directement exploitable en restauration.

Une manière de montrer que l'innovation autour du poulpe ne se limite pas à un seul produit, mais peut ouvrir de nouveaux usages pour les professionnels.

Une démonstration grandeur nature pour les professionnels

La Foire internationale de Marseille constituera également une vitrine B2B exceptionnelle pour SEA•KEBAB.

Restaurateurs, professionnels de la restauration rapide, food trucks, distributeurs, grossistes et centrales d'achat pourront rencontrer l'équipe et observer le produit en véritables conditions de service.

Ils pourront notamment découvrir la cuisson, la tenue de la broche, la découpe, le dressage et les différentes possibilités d'exploitation du produit.

Des rendez-vous professionnels pourront être organisés directement pendant la Foire.

« Il fallait arrêter de l'expliquer et enfin le montrer »

«« Depuis le début de SEA•KEBAB, nous devons expliquer aux gens ce qu'est une broche de kebab de poulpe. Mais tant qu'on ne l'a pas vue tourner et qu'on n'a pas assisté à sa découpe, il est difficile de comprendre réellement le concept. À Marseille, nous allons enfin pouvoir arrêter de l'expliquer et simplement le montrer. »»

L'équipe SEA•KEBAB

Onze jours pour découvrir quelque chose que l'on ne s'attend pas à voir sur une broche de kebab

Du 25 septembre au 5 octobre 2026, SEA•KEBAB donne donc rendez-vous au public, aux professionnels et aux médias à la Foire internationale de Marseille.

Une broche.

15 kg de poulpe.

Une cuisson verticale.

Une découpe devant le public.

Et une idée qui pourrait bien ouvrir une nouvelle page de la street-food marine.

Le kebab prend la mer.

INFORMATIONS PRATIQUES

SEA•KEBAB — Foire internationale de Marseille 2026

 Du 25 septembre au 5 octobre 2026

 Parc Chanot — Esplanade du Rouet
Rond-Point du Prado
13008 Marseille

 Présentation de la broche de kebab de poulpe

 Cuisson et découpe devant le public

 Dégustation en sandwich et en assiette

 Présentation du carpaccio de poulpe

 Rencontres et rendez-vous professionnels B2B

 Interviews, démonstrations et prises de vues possibles sur place