



LES OURSINADES 2026 : L'HÔTEL BLEU ET LE CHEF ILANE TINCHANT CÉLÈBRENT L'OURSIN VIOLET DE LA CÔTE BLEUE



Photo : Nicolas Anetson

Une expérience gastronomique d'exception orchestrée par un chef révélé dans Top Chef 2025

Carry-Le-Rouet, Novembre 2025 - Depuis plus de 70 ans, les Oursinades de Carry-Le-Rouet célèbrent l'oursin violet, trésor rare de la Méditerranée. Pour cette édition 2026, l'Hôtel Bleu **** et son restaurant gastronomique L'Oursin proposeront une expérience culinaire inédite, orchestrée par le Chef Ilane Tinchant, révélation de Top Chef 2025. Une collaboration exceptionnelle avec Damien Féraud, dernier pêcheur professionnel d'oursins de la Côte Bleue, pour sublimer ce produit d'exception dont la rareté fait toute la valeur.

Une tradition maritime ancrée depuis 1952

L'histoire des Oursinades remonte à 1952, lorsque les pêcheurs de Carry-le-Rouet organisèrent une dégustation à la calanque du Cap Rousset. Pour l'occasion, ils offrirent au maire Jean-Baptiste Grimaldi un cadeau mémorable : son poids en oursins, soit 95 kilos de ces « châtaignes de mer ». Cet événement folklorique donna à l'oursin ses lettres de noblesse.

En 1960, la municipalité d'Alfred Martin lança officiellement « La Journée de l'Oursin » au mois de février, période où les gonades orangées sont les plus pleines et savoureuses. Dans les années 1970, devant le succès croissant, cette journée devint une tradition ancrée : le « Mois de l'Oursin ». Aujourd'hui, les Oursinades attirent chaque année des milliers de visiteurs venus de France et d'Europe, faisant de Carry le-Rouet la capitale incontestée de l'oursin de Méditerranée.

Ilane Tinchant : un chef d'exception au parcours étoilé

À seulement 29 ans, Ilane Tinchant incarne la nouvelle génération de chefs français attachés à l'excellence gastronomique. Né à Orange le 10 octobre 1996, ce chef marseillais de cœur s'est forgé un parcours remarquable au sein des plus grandes maisons étoilées :

- L'Épuisette* avec Guillaume Sourrieu à Marseille
- Saisons avec Julien Diaz (sous-chef à 24 ans)
- La Villa Madie*** à Cassis
- Les Grandes Alpes à Courchevel avec Sylvestre Wahid**

Formé au Lycée Hôtelier de Bonneveine à Marseille, Ilane Tinchant a développé sa philosophie culinaire qu'il résume en trois mots : « Ode à l'iode ». Sa cuisine méditerranéenne, précise et rigoureuse, fait la part belle aux produits de la mer travaillés de différentes façons. Particularité de sa signature : il n'utilise ni

beurre ni crème, privilégiant l'élaboration de sauces aromatiques complexes qu'il vient napper généreusement à table.

Damien Féraud : gardien d'une pêche d'exception

Damien Féraud est aujourd'hui le dernier pêcheur professionnel d'oursins de la Côte Bleue à Carry-le-Rouet, seul détenteur d'une licence sur le secteur. Face à la raréfaction dramatique de l'oursin violet, il pratique une pêche artisanale et responsable, véritable modèle de durabilité :

- Pêche réglementée du 15 décembre au dernier jour de février (contre 6 mois auparavant)
- Plongée en scaphandre autonome uniquement de 7h30 à midi, sauf le dimanche
- Prélèvement manuel à la grappe, oursin par oursin
- Taille minimale obligatoire de 5 cm de diamètre (sans les piquants)
- Pêche exclusivement à la commande pour éviter tout gaspillage
- Réensemencement stratégique des zones appauvries avec les petits spécimens

« *On ne sort pas de l'eau un oursin qui n'est pas vendu* », explique ce pêcheur membre de la coopérative maritime du Levant. En une décennie d'exercice, Damien a constaté le déclin des populations, passées de 2,5 individus par mètre carré à 1,5 dans certaines zones. Affectés par la surpêche, le braconnage et l'augmentation des températures méditerranéennes, les oursins violets de la Côte Bleue sont une espèce menacée. Les mesures drastiques de régulation commencent néanmoins à porter leurs fruits, avec une augmentation observée des juvéniles.

Le restaurant L'Oursin est l'un des rares clients de Damien Féraud. Impossible de faire mieux en termes de fraîcheur : les oursins sont pêchés le jour même à quelques centaines de mètres du restaurant et débarqués sur le quai, au pied de l'établissement.

L'oursin violet : un trésor rare plus précieux que le caviar

Le Paracentrotus lividus, seule espèce autorisée à la pêche, offre un sublime camaïeu allant du bleu au violet en passant par l'orange. Ses gonades comestibles, jaunes orangées, développent une texture fondante et une saveur unique mariant l'iode intense et la noisette délicate. Avec sa raréfaction, l'oursin violet de la Côte Bleue est devenu un produit d'exception, souvent plus cher que le caviar. Sa valeur tient à sa rareté préservée par une réglementation stricte et à son goût incomparable, très apprécié en haute gastronomie.

Le Menu Oursin : une création gastronomique audacieuse

Pour les Oursinades 2026, le Chef Ilane Tinchant a imaginé un menu gastronomique entièrement dédié à l'oursin, présent de l'amuse-bouche au dessert dans une déclinaison audacieuse qui marie ce produit iodé avec la viande et même le chocolat.

INFORMATIONS PRATIQUES

Période d'autorisation de la pêche de l'oursin en Côte Bleue: Du 26 décembre 2025 au 28 février 2026 inclus

Oursinades : les dimanches 1,8, 15, 22 février 2026

Disponibilité : Sous réserve d'approvisionnement (pêche du jour)

Formule : Menu en 5 étapes / 185€ par personne (prix à confirmer) - Réservation obligatoire 24h à l'avance

Dimanches des Oursinades : Restaurant L'Oursin ouvert au déjeuner avec menu unique Oursin. Autrement, le menu est disponible sur tous les services

Parmi les créations signature : Tartare de bœuf à l'oursin (amuse-bouche signature) caviar de la Maison Pétrossian, consommé chaud de bœuf aux fanes de légumes et oursin, et bien d'autres.

L'Hôtel Bleu : un univers de yachting raffiné amarré sur la Côte Bleue

Inauguré le 19 juillet 2024, l'Hôtel Bleu **** est le premier établissement quatre étoiles de Carry-le-Rouet. Propriété du Groupe Dimacco (famille Germain), cet établissement a été conçu par le cabinet Architecture 54 dans un esprit résolument maritime.

Ancré face au port de plaisance comme un véritable navire de plaisance, l'hôtel se distingue par son architecture contemporaine épurée mêlant béton, verre et acier. L'accès se fait par le « pont supérieur », trois étages au-dessus du port, dévoilant un panorama à 180° sur la Côte Bleue, Marseille et les îles du Frioul.

Un univers yachting raffiné :

- 44 chambres et suites appelées « cabines » (19 à 60 m²), toutes avec vue mer
- Décoration signée par l'artiste Franck Lebraly dans les tons bleu outremer, bleu ciel et blanc
- Piscine à débordement avec effet miroir sur le port
- Spa Phytomer avec hammam, jacuzzi XXL et cabines de soins
- Bar Le Nina : ambiance jazz en hommage à Nina Simone qui vécut à Carry-le-Rouet
- Bar Le Fernand (bar d'été près de la piscine) : hommage à Fernandel, autre figure emblématique de Carry
- 2 salles de séminaires modulables (jusqu'à 80 personnes chacune)

« *Le défi est de créer la destination Carry-le-Rouet et d'en faire un 'petit Saint-Tropez'* », explique Céline Reynaud, responsable commerciale. L'équipe, dirigée par Olivier Germain (30 ans), directeur de l'hôtel et président du Groupe Dimacco, incarne cette dynamique jeune et ambitieuse.

L'Hôtel Bleu renouvelle considérablement l'offre hôtelière de Carry-le-Rouet et positionne la Côte Bleue comme destination luxueuse à 20 minutes de Marseille, accessible par le train de la Côte Bleue qui longe le littoral sur une ligne mythique construite entre les falaises et la mer.

Un engagement pour une gastronomie durable et responsable

La collaboration entre le Chef Ilane Tinchant et l'oursinier Damien Féraud illustre parfaitement l'engagement de L'Hôtel Bleu pour une gastronomie durable. Cette alliance entre un chef de 29 ans aux ambitions étoilées et un pêcheur artisan défenseur de l'écosystème marin incarne une vision moderne de la haute cuisine : celle qui respecte, sublime et transmet les trésors de la Méditerranée.

Le circuit ultra-court (pêche du matin pour le service du midi, à quelques centaines de mètres du restaurant) garantit une fraîcheur optimale tout en soutenant une pêche artisanale et réglementée qui permet à l'espèce de se régénérer.

Dates clés

Oursinades 2026 : Dimanches 1er, 8, 15 et 22 février 2026 sur le port de Carry-le-Rouet

Notes aux rédacteurs :

L'Hôtel Bleu propose aux médias des interviews croisées entre le Chef Ilane Tinchant et Damien Féraud, mettant en lumière leur collaboration et leur engagement commun pour préserver et sublimer le terroir de la Côte Bleue.

Possibilité de reportages incluant :

- Sortie en mer avec Damien Féraud pour observer la pêche artisanale
- Visite des cuisines de L'Oursin et rencontre avec la brigade
- Découverte du menu Oursin (dégustation possible sous réserve)
- Une recette exclusive à base d'oursin du Chef Ilane Tinchant disponible sur demande

DP OURSIN // Visuels Oursinsur demande