



L'Oursin de l'Hôtel Bleu à Carry-Le-Rouet célèbre la Journée mondiale de la mer 2024 avec un menu éco-responsable signé par le Chef Ilane Tinchant, en partenariat avec Côté Fish

Carry-Le-Rouet, Septembre 2024 - Le 26 septembre 2024, L'Oursin, le restaurant de [l'Hôtel Bleu](#) à Carry-le-Rouet, est heureux de montrer son engagement indéfectible à la **Journée mondiale de la mer**, qui met en lumière cette année le thème "**Naviguer vers l'avenir : la sécurité d'abord !**". Cet événement souligne l'importance cruciale de la sécurité maritime et de la protection des océans. À cette occasion, le chef **Ilane Tinchant** réaffirme son engagement constant en faveur d'une cuisine ancrée dans la **pêche durable**, célébrant la richesse des produits de la mer Méditerranée, grâce à la collaboration de longue date avec leur producteur pêcheur, **Côté Fish**.

À l'Oursin, rien ne change au menu, mais tout est réfléchi pour respecter et protéger les océans. Le restaurant est fier de compter sur l'expertise de Mathieu Chapel, fondateur de Côté Fish, une entreprise de pêche responsable basée au Grau du Roi. Chapel et son équipe, des pêcheurs passionnés, prennent des risques chaque jour pour offrir des produits de qualité supérieure, tout en respectant les cycles naturels de la mer et en appliquant des pratiques de pêche durables. Leur engagement envers la protection des océans est salué quotidiennement à l'Oursin, où chaque plat célèbre la fraîcheur et l'authenticité de ces trésors mari

Côté Fish se distingue par une gestion rigoureuse des quotas de pêche, garantissant des produits respectant les saisons, et en évitant la surpêche. Cette collaboration permet à Ilane Tinchant de proposer à ses clients des poissons tels que le **loup de mer**, le **rouget**, des **poissons de roche pour la bouillabaisse**, la **baudroie**, la **liche** ainsi que des **langoustes**, tous issus de cette pêche artisanale et responsable.

Bien qu'aucun changement ne soit apporté au menu de l'Oursin, chaque plat reflète l'engagement du chef Ilane Tinchant envers une gastronomie respectueuse de l'environnement. En mettant en avant les produits locaux fournis par Mathieu Chapel,

ce menu ne se contente pas de régaler les papilles, il sensibilise aussi les convives à l'importance de la préservation des écosystèmes marins.

À travers chaque recette, le restaurant partage une histoire de mer, de terroir et de respect des océans. Cette approche incarne la vision partagée entre L'Oursin et Côté Fish : une cuisine durable et ancrée dans le respect des ressources maritimes.

« À L'Oursin, nous avons toujours travaillé avec une seule conviction : celle de proposer une cuisine qui respecte la mer et ceux qui la protègent. Grâce à Mathieu Chapel et son équipe de Côté Fish, nous avons accès à des produits d'une qualité inégalée, pêchés dans le respect des cycles naturels de la Méditerranée. Leur engagement quotidien pour préserver les océans tout en prenant des risques pour nous offrir le meilleur mérite toute notre gratitude. Chaque plat que nous servons est un hommage à leur travail et à notre volonté commune de protéger cet environnement exceptionnel. » - Ilane Tinchant, Chef à L'Oursin