

Vivre au Congo

Le site des expatriés francophones au Congo

Variez vos soirées avec la Marée !

Marie-Laure Peretti · Monday, October 28th, 2019

Un apéro à improviser ? un dîner à organiser ? ou juste une envie de changer des éternelles cacahuètes, chips et saucisson ? VAC est allé à la rencontre de Josiane et Alain, propriétaires du magasin traiteur la Marée situé place du marché du plateau.

Avec un large sourire, Josiane nous accueille côté « restaurant/traiteur », une terrine de poisson tout juste sortie du four vient narguer nos papilles et pupilles, il n'y a pas d'heure pour la gourmandise !

Ce couple franco congolais, unit depuis 1995, a toujours baigné dans la restauration et l'hôtellerie. Alain a hérité de l'affaire familiale en 2003 : la pêche du jour et quelques préparations étaient offertes aux clients à la poissonnerie.



C'est avec l'envie d'anti-gaspi et de partage, que Josiane a décidé en 2014 de se reconverter à la cuisine qui allie les saveurs de la mer et les produits locaux, afin de proposer des mets aussi bien congolais

qu'européens.

Ses principaux fournisseurs sont locaux : les mamans maraichères, le marché du plateau, le grand marché et la pêche du jour pour la garantie de produits frais.

En fonction des exigences de chacun, elle importe aussi certains fruits et poissons (saumon, truite, et quelques palourdes)

Alain s'occupe du côté commercial essentiellement par le « bouche à oreille », et c'est lors d'une soirée anniversaire que VAC a découvert cette bonne adresse.

La préparation des produits est exclusivement faite « maison » :

- Alain fume le poisson à froid avec de la sciure d'hêtre (importée), et Josiane s'occupe du salage et des poissons confits
- Diverses sauces d'accompagnement (aïoli, sauce piquante, purée de piment ...)
- Taboulé de légumes ...etc



Paella de la mer

Sur commande, avec un délai allant de 24 à 48h suivant les produits, vous pourrez vous procurer des lasagnes de langouste, de la paella de la mer, des gambas et seiches façon « la marée », des crabes farcis, nems, samossas et autres fraicheurs ou tartares en verrine - possibilité d'avoir de la viande pour satisfaire chacun.

Josiane peut vous proposer un buffet allant de 2 à 300 personnes, elle tient un compte instagram avec des images à se lécher les babines !

Vous pourrez la contacter tous les jours de la semaine et, en fonction des produits disponibles, le matin pour une livraison le soir.

Le magasin est ouvert de 9h à 23h, le restaurant vous accueillera les midis et soirs, avec possibilités de grillades au dîner.

N'hésitez plus ! Josi se fera un plaisir de vous mijoter de quoi vous régaler.

Le petit plus: pas le temps de préparer un cocktail ? avec le sourire, Alain vous concoctera son punch arrangé avec des jus de fruits frais.

Pour vos WE découverte/escapade : Alain gère un lodge à Conkouati, composé de 4 bungalows, d'une case centrale avec une chambre (capacité totale : 12 à 15 personnes) et pourra si vous le désirez, vous proposer un grilladin et des préparations pour vos repas.

<https://www.airbnb.fr/rooms/21687270>

FB : <https://www.facebook.com/pg/lodgeconkouati/about/>

Contacts

Josiane : 05 537 79 78

Poissonnerie : 05 555 55 86

Mail : jmkbetran@yahoo.fr

Instagram : [jmk betran](#)

Credit photos : jmk Betran, MLP

This entry was posted on Monday, October 28th, 2019 at 8:24 am and is filed under [Actualités](#) You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.