



Marie Curry ouvre son restaurant en février !



Le restaurant Marie Curry : la valorisation des matrimoines culinaires, pour une cuisine du monde moderne, savoureuse et éco-responsable.

Qui sommes-nous ?

Depuis maintenant 3 ans, les fondatrices du projet Marie Curry, Sandrine Clément et Elise Thorel, œuvrent pour une restauration inclusive et durable. A la suite de leur rencontre en 2020 lors de l'organisation bénévole du Refugee Food Festival Bordeaux, les deux femmes ont souhaité développer un accompagnement pérenne sur le territoire pour accélérer l'insertion professionnelle des femmes réfugiées et issues de l'immigration dans la cuisine. Marie Curry devient alors la première entreprise sociale traiteur de Gironde à valoriser les matrimoines culinaires des femmes issues de l'immigration. En trois ans, Marie Curry a rencontré et accompagné des femmes venues des quatre coins du monde : Tadjikistan, Iran, Maurice, Vietnam, Maroc, Caraïbes, ou encore, Arménie, Tunisie, Géorgie, Syrie, Centre-Afrique, et bien d'autres !

La Manuco

Aujourd'hui, l'année 2023 démarre fort, avec en plus du service traiteur, l'ouverture en février d'un restaurant en plein centre de Bordeaux. Situé au 15 rue Causserouge, ce restaurant Marie Curry s'inscrit au sein du tiers-lieu la Manuco. Un projet né d'une coopération entre trois acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire : ATIS, La Planche et Marie Curry suite à un appel d'offres remporté en 2021.

Une cuisine du monde

La carte du restaurant sera élaborée à 6 mains, avec les deux cuisinières en poste et Florent Lasserand, chef exécutif et formateur de Marie Curry. Le restaurant proposera une offre de cuisine du monde 100% maison, réalisée à partir de produits bruts et de saison. Rendez-vous en février pour découvrir les cuisinières aux fourneaux et leur carte originale ! Des cheffes indépendantes de la communauté Marie Curry réaliseront également des brunchs les samedi pour vous faire découvrir de nouvelles cuisines du monde entier. La cuisine de Marie Curry, s'engage également dans une démarche éco-responsable. Avec l'utilisation de produits de saison dans notre carte. Notre collaboration avec BicyCompost, une entreprise bordelaise qui collecte les biodéchets des professionnels afin de les valoriser en compost 100% naturel. Mais aussi avec l'entreprise Boxeaty, avec qui nous travaillons déjà dans notre service traiteur, un service de contenants en verres réutilisables, pour une vente à emporter plus responsable.

Venez nous rendre visite, vous restaurer et découvrir de nouveaux goûts, tout en contribuant/participant à une cuisine inclusive et durable. Nous vous attendons avec joie et envie ! A très bientôt !



Infos pratiques :

15 rue Causserouge, 33000 Bordeaux
Ouvert de 8h30 à 15h30 du mardi au samedi

contact :

margaux@mariecurry.fr