



*La*  
**BALEINE**  
- Depuis 1934 -

**X**

**BEERENS.**

[www.michaelbeerens.fr](http://www.michaelbeerens.fr)

Dossier de presse • mars 2022

Quand le street artiste  
Michael Beerens  
sublime les packs  
La Baleine pour  
une édition limitée  
en rayons !

Plongez  
sans modération  
dans ces créations  
uniques !



**Rencontre à la fois évidente et inspirante entre 2 amoureux de la mer !**

Pour créer l'événement auprès des consommateurs au rayon sel et illustrer une passion marine commune, la marque de sel de table La Baleine a fait appel au street artiste Michael Beerens. L'artiste a imaginé 2 éditions exclusives, disponibles au rayon sel et épices des grandes surfaces.

***Disponibles en édition limitée, 2 produits phares de la marque (étui carton de sel de mer fin et étui carton de gros sel de mer) seront présents en magasins à partir de juin 2022.***

***Deux produits collectors à ne pas manquer !***

## Le Sel de Mer Fin tout en nuances de bleus

Issus d'une cristallisation naturelle, les fins cristaux caractérisant le sel de mer fin La Baleine sont naturellement blancs et non raffinés.

Directement obtenu à partir du gros sel de mer soigneusement moulu, le sel de mer fin accompagne toutes les recettes du quotidien.

**Il s'utilise en cuisine comme à table pour assaisonner les plats.** Il relève le goût des viandes, légumes et féculents, et rehausse même les saveurs des desserts !



Sel de Mer fin La Baleine  
by Michael Beerens

Étui Carton 1 kg

Prix de vente conseillé : 0,95 euros

En vente en GMS à partir de juin 2022

## Le Gros Sel de Mer en dégradé de roses

Le gros sel de mer La Baleine cristallise naturellement grâce à l'action combinée du soleil, de la mer et du vent. Le savoir-faire des sauniers est indispensable pour assurer le bon fonctionnement des marais salants. Récolté sur les fonds sablonneux de Camargue, le gros sel de mer La Baleine est garanti non raffiné, naturellement blanc et sans additif.

**Le gros sel de mer est parfaitement adapté pour une utilisation quotidienne en cuisine :** pour saler l'eau de cuisson, pour la préparation des plats ou pour les plats encroûtés de sel comme les viandes ou les poissons. Présenté dans un moulin, il peut également assaisonner les plats à table.



Gros sel de mer La Baleine  
by Michael Beerens

Étui Carton 1 kg

Prix de vente conseillé : 0,75 euros

En vente en GMS à partir de juin 2022





Tout en  
nuances  
de **bleus**...

Le pack de sel de mer fin reprend les couleurs des fonds marins méditerranéens d'où est récolté le sel de mer.



# une collaboration comme une ode à la mer

Depuis plus de 80 ans, La Baleine est une marque de sel de table historique qui propose aux consommateurs un sel de mer d'origine 100 % marine.

Récolté en France, le sel La Baleine est un sel de qualité qui cristallise naturellement, grâce au savoir-faire des sauniers.

La nature est donc l'outil de travail au quotidien des sauniers. C'est l'essence même du salin, celle qui permet de récolter de manière naturelle et écologique ce trésor de la mer. La nature ne triche jamais, elle oblige la marque à être irréprochable et à agir pour sauvegarder ces réserves naturelles.

La Baleine s'engage dans des actions concrètes pour la conservation de la faune et de la flore, notamment sur les salins méditerranéens (Aigues-Mortes et Salin de Giraud).

Ces valeurs en faveur du respect de l'univers marin et de la biodiversité ont rencontré la passion de l'artiste engagé Michael Beerens. Comme une évidence...

Après avoir passé quelques jours sur le salin d'Aigues-Mortes, Michael Beerens a pu constater tout le travail qu'il faut pour obtenir un sel de mer de qualité et s'est imprégné de cette ambiance pour imaginer ces éditions originales.

Modernes et vitaminées, les créations de Michael Beerens reprennent avec élégance, sur les packagings, les fonds marins en profondeurs et en lumières.

En dégradé  
de **roses**...

Le pack de gros sel de mer évoque quant à lui les codes coloriels des marais salants qui reprennent ces dégradés de roses.





# Rencontre avec Michael Beerens



*Né en 1984, Michael Beerens vit et travaille en région parisienne. Ses œuvres associent ses deux passions : le street art et le monde sous-marin. Scaphandrier de formation, le street artiste se sert de son art pour sensibiliser aux enjeux de la conservation de la faune et de la flore des profondeurs. Ses œuvres, aux couleurs vives et affirmées, sont « des passerelles vers la mer » qui tentent de reconnecter l'urbain à cette nature parfois oubliée.*

*Michael Beerens est reconnu et sollicité pour apporter sa touche street art marine si particulière. On l'a vu au UPAW (Urban Painting Around the World 2021) en juillet dernier à Monaco, il a créé une fresque monumentale sur tout un mur d'immeuble, sur le port de Toulon en mars 2021 et il a même rhabillé de ses créations le tramway de Grenoble en 2019 ou encore le phare de St-Tropez en 2018 pour ne citer qu'eux.*

## La Baleine, marque de sel préférée des Français depuis 80 ans

Chargée d'histoire et de tradition, La Baleine a développé au fil des années un savoir-faire irréprochable pour offrir un sel marin de qualité au goût unique, naturellement blanc et récolté sur le salin d'Aigues-Mortes.

Aujourd'hui La Baleine, c'est une gamme complète répondant à tous les besoins : sel de mer fin, gros sel, Fleur de sel...

## 3 questions à l'artiste



### 1 • Pourquoi cette collaboration avec le sel La Baleine ?

J'ai de vraies sensibilités communes avec la marque La Baleine : un attrait profond pour la mer, l'amour de la nature, et une furieuse volonté d'aider à préserver l'environnement. Quand la proposition m'a été faite, je n'ai pas hésité, ça m'a paru évident, naturel.

### 2 • Comment avez-vous travaillé pour créer vos 2 œuvres ?

Le sel La Baleine est du sel de mer, un environnement que je connais très bien et qui compte énormément pour moi. Je suis allé sur place, en Camargue à Aigues-Mortes et je me suis imprégné de l'ambiance, des odeurs. J'ai découvert cet immense espace préservé et naturel et j'ai suivi le parcours du sel, du bord de mer jusqu'aux salins et aux tables salantes où il est récolté. J'ai essayé de transmettre cela dans mes créations.

### 3 • Qu'est-ce que ce partenariat représente pour vous ?

J'aime l'idée de faire prendre conscience aux gens de manière toujours positive de la fragilité des mers et des océans et de la nécessité d'en prendre soin. C'est ce que je fais avec mes œuvres dans les villes, c'est aussi ce que j'essaie de faire lorsque je suis en atelier de sensibilisation avec des écoliers. Là encore c'est une façon de toucher les gens « à table », dans leur quotidien, de manière conviviale et de les sensibiliser à la préservation de l'environnement. Toujours dans un esprit chaleureux et positif.

<http://www.michaelbeerens.fr>

<https://www.instagram.com/michaelbeerens>

**BEERENS.**  
www.michaelbeerens.fr

## CONTACTS PRESSE

### • Agence BCW

Gaëlle Chartier / 01 56 03 13 07 / [gaelle.chartier@bcw-global.com](mailto:gaelle.chartier@bcw-global.com)

### • Compagnie des Salins du Midi

Florence Saki / 01 75 61 79 24 / [fsaki@salins.com](mailto:fsaki@salins.com)

A stylized white whale logo with a small sprig of seaweed on its back, swimming to the right.

*La*  
**BALEINE**  
- Depuis 1934 -

**X**

**BEERENS.**

[www.michaelbeerens.fr](http://www.michaelbeerens.fr)