

DEPECHE AFP

Le chef de 48 ans, qui avait déjà proposé l'été dernier ses créations culinaires aux athlètes des JO, va succéder au marseillais Gérald Passedat, l'autre chef aux trois étoiles de la deuxième ville de France, qui a occupé les lieux depuis l'ouverture du Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée en 2013.

"C'est un honneur pour moi d'être ici, dans ce lieu iconique", a déclaré M. Mazzia lors d'une conférence de presse depuis le dernier étage du musée et sa vue imprenable sur la Méditerranée.

Elu chef de l'année par ses pairs en septembre 2021, après avoir décroché au début de cette même année la troisième étoile du guide Michelin pour son restaurant AM à Marseille, il a souhaité que l'offre de restauration au musée soit "multiculturelle, très visible et valorise les artisans locaux".

Il sera associé au groupe Sodexo Live qui opérera les différentes offres culinaires, préparées par les mêmes 22 salariés qui géraient déjà la restauration sur place.

Dans la pratique, le Mucem comptera trois lieux de restauration: "le kiosque", dans le hall d'accueil du public, une restauration rapide et simple; "la Terrasse", située sur le rooftop du musée qui se voudra un "espace convivial et accessible" dédié à la street food avec des prix démarrant aux alentours de 6 euros pour des sandwiches; enfin le restaurant qui prendra la suite du "Môle Passedat" à l'automne prochain et dont le nom sera dévoilé ultérieurement incarnera "l'esprit d'un bouillon marseillais célébrant les cuisines méditerranéennes".

"L'offre de restauration sera accessible, gourmande et populaire", a assuré Franck Chanevas, directeur général de Sodexo Live, précisant que les prix moyens s'étaleraient de 7 à 70 euros.

Musée national devenu un des lieux emblématiques de Marseille, le Mucem accueille chaque année quelque 1,3 million de visiteurs.