Alors que l'offre de restauration du Mucem, qui accueille plus de 1,3 million de visiteurs par an, continue de s'enrichir et de se renouveler, le Café du Fort ouvre ses portes au fort Saint-Jean. Entièrement rénové et re-décoré, l'ancien café éphémère sera désormais une adresse à part entière, accueillant le public marseillais ou de passage, tous les jours (sauf le mardi) et toute l'année.

Confié par les équipes du Mucem à l'équipe des restaurants marseillais Matza et Zaï Zaï, le projet répond à deux ambitions : redonner vie au « village » du fort Saint-Jean, et résonner avec le dynamisme de la jeune scène food locale.

Dans un décor simple et chaleureux, jouant sur les contrastes entre le bois et la céramique, le Café du Fort servira de coffee-shop en journée et de cantine méditerranéenne à midi. Avec la jeune cheffe Manon Flament aux commandes, on retrouvera tout l'ADN de Matza : des produits bruts au coeur d'une cuisine franche, fraîche et tendre.

Privilégiant les circuits courts et le sourcing de qualité, le Café du Fort profitera du potager du Mucem (de 40 mètres de long !) et des olives du Fort récoltées chaque année. Une approche locale et responsable également portée par ses principaux fournisseurs.

Dès l'ouverture (à 10h), le Café du fort proposera une sélection de cafés de spécialités extraits sur la machine

La Marzocco, accompagnés de pâtisseries maison. Une parenthèse gourmande pour les promeneurs, travailleurs nomades, visiteurs d'exposition ou simples amateurs de coffee-shop abordables et décontractés.

Alors qu'on imagine souvent le fort Saint-Jean comme un lieu réservé aux touristes, le Café du Fort proposera dorénavant une offre modulable, ouverte à toutes et tous, qui prêtera également à des déjeuners de travail, du coworking ou des apéros tout au long de l'année.

Enfin, tous les dimanches en fin de journée, les Apéros du Fort serviront de point de ralliement festif. Une invitation à prolonger le week-end entre amis ou en famille, au rythme d'un DJ Set et d'un coucher de soleil féérique.

Prix : Sandwiches entre 7 et 12 euros, plats entre 13 et 16 euros

À déguster sur place, face à la mer ou à emporter