

Communiqué de presse

Le 25 juin 2025

## **Sodexo Live! et Alexandre Mazzia inaugurent La Terrasse au Mucem**

**Sodexo Live! et le chef triplement étoilé Alexandre Mazzia dévoilent aujourd’hui une première concrétisation de leur collaboration pour le Mucem : La Terrasse, un rooftop de 150 places avec vue sur la Méditerranée et son concept street food « Michel par AM », située sur le toit du J4. Avec ses créations salées et sucrées entre 4€ et 12€, la Terrasse est une nouvelle façon de vivre le musée, à travers une restauration inventive, populaire et profondément marseillaise.**

### **Des créations exclusives pour le Mucem**

A la carte, deux nouveautés et créations exclusives d’Alexandre Mazzia pour le Mucem s’ajoutent aux recettes signatures de « Michel par AM ».

> le **Carimagnol’AM (7€)**, un croustillant de manioc garni d’un ragoût de maïs, poivrons et épinards, servi avec une sauce « malaga » aux accents méditerranéens ; « *Le Carimagnol’AM est une création transversale qui reflète la diversité culturelle de Marseille avec des produits issus de notre territoire. La texture unique de cette création créé un point d’ancrage important sur cette street food de haute volée* » confie le Chef.

> et la **Tartelette de saison (7€)**, qui marie pâte sucrée, velours d’amandes douces, crème légère aux agrumes et fruits de saison. « *La tartelette de saison est un nom qui parle à toutes et à tous mais la différence se fait grâce à la main du Chef en reliant les fruits et les épices à une texture unique* » poursuit Alexandre Mazzia.

Aux côtés du **Croq’Mazz (12€)**, les **Croquett’AM (7€)** ou le **Choco Mazz (7€)**, ces créations font de cette offre une proposition à la fois originale, accessible, et résolument marseillaise.

## Une offre street food pensée pour tous les publics

Dans l'esprit du foodtruck "Michel par AM", la carte propose des créations entre 4€ et 12€ qui mettent en scène une cuisine créative, de qualité et accessible, en parfaite cohérence avec l'identité du Mucem : méditerranéenne, vivante et populaire.

Préparés sur place, les plats s'adressent à tous les publics : visiteurs du musée, familles, scolaires, ou Marseillais de passage.

La carte imaginée par le chef Alexandre Mazzia reflète son ADN culinaire : inventive, sensorielle et ancrée dans les produits de saison. Une quinzaine de propositions salées et sucrées y mêlent simplicité et finesse d'exécution.

*« Ce projet de qualité, qui met en avant une alimentation accessible et responsable, marque une nouvelle étape pour le Mucem. Nous voulons faire des espaces de restauration des lieux de vie ouverts à toutes et tous, où l'expérience culinaire prolonge l'expérience culturelle. Avec Alexandre Mazzia et Sodexo Live!, nous partageons une même ambition : conjuguer exigence, créativité et ancrage territorial. », déclare **Pierre-Olivier Costa, président du Mucem.***

*« Ce lieu est une extension naturelle de ma cuisine. Il fallait pour le Mucem une proposition simple mais pleine de sens, en écho à la Méditerranée, à Marseille et à tous ceux qui vivent ou visitent cette ville. C'est une cuisine de transmission, de lien, d'envie » indique **Alexandre Mazzia, chef triplement étoilé.***

*« Cette collaboration incarne ce que nous voulons faire chez Sodexo Live! : une restauration ancrée dans son territoire, accessible mais ambitieuse, qui fasse rayonner un lieu culturel au-delà de ses murs. Je veux saluer le travail remarquable des équipes du Mucem, d'Alexandre Mazzia et de Sodexo Live! qui se sont investies pleinement dans cette aventure collective » ajoute **Franck Chanevas**, Directeur Général de Sodexo Live! France et Espagne.*

## Une étape clé avant l'ouverture du restaurant

La Terrasse s'inscrit dans le projet global conçu par Sodexo Live! avec Alexandre Mazzia, qui se déploie progressivement en 2025 avec :

- **Le Kiosque**, ouvert dès le début de l'année dans le hall du musée, pour une restauration sur le pouce,
- **La Terrasse**, qui s'installe en ce début d'été sur le toit du J4, dans un esprit rooftop dédié à la street food.
- Et l'ouverture à la rentrée du restaurant avec vue sur la Méditerranée, dans l'esprit d'un bouillon marseillais contemporain.

### À propos d'Alexandre Mazzia

Emblème du renouveau de la scène gastronomique de Marseille, sa ville d'adoption, Alexandre Mazzia propose au restaurant AM \*\*\* une cuisine unique dont les traceurs sont les épices, la torréfaction et le piment.

Au piano de son restaurant éponyme depuis 2014, cet ancien basketteur irrigue sa cuisine de ses souvenirs d'enfance passée au Congo, à travers des satellites hauts en couleurs et des produits en symbiose avec son territoire. Un voyage gustatif dont on ne sort pas indemne, une cuisine inventive aux influences africaines marquées. L'année 2021 restera pour lui celle de la consécration, avec l'obtention de la troisième étoile Michelin et la reconnaissance actée par ses pairs cristallisée par l'attribution du titre de « Chef de l'Année ».

Reconnu en France comme le chef de fil d'une cuisine contemporaine, Alexandre Mazzia a fait son entrée dans le prestigieux classement des World's 50 Best Restaurants en 2022, qui lui a décerné le prix « One to Watch », récompensant « un chef prometteur sur la scène mondiale ».

Partenaire des Jeux Olympiques de Paris 2024, Alexandre Mazzia a relevé l'été dernier un challenge de taille : créer une cuisine adaptée aux athlètes et aux exigences qu'imposent le sport de haut-niveau. L'occasion d'offrir aux sportifs un voyage culinaire inoubliable au Village Olympique et d'unir deux passions qui ont rythmés son parcours : le sport et la cuisine. Sa créativité visionnaire l'amène aujourd'hui à prendre les commandes de la cuisine du prestigieux bâtiment J4 au Mucem. Un nouveau partenariat avec Sodexo Live! qui marque le début d'une fusion entre la gastronomie et le monde de l'art, dans un lieu où les saveurs et la culture se rencontrent.

### À propos de Sodexo Live!

Avec 40 000 collaborateurs et 500 sites à travers le monde, Sodexo Live! contribue au succès d'événements prestigieux tels que Royal Ascot, le Super Bowl, le Tour de

France, Roland-Garros, la Coupe du Monde de Rugby ou les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 et fait briller des lieux exceptionnels comme les Restaurants de la Tour Eiffel, le Hard Rock Stadium, les Bateaux Parisiens, les Yachts de Paris ainsi que la Royal Academy of Arts à Londres ou encore le Hollywood Bowl à Los Angeles.

### **Une expertise unique au service des lieux culturels**

Déjà partenaire d'un grand nombre de lieux culturels à Paris (Petit Palais, Musée Rodin, Musée de la Marine...) et à l'international (National Gallery à Washington, Royal Academy of Arts à Londres...), Sodexo Live! poursuit avec le Mucem son développement au service de la création d'expériences uniques dans les lieux culturels emblématiques.

### **Un partenariat avec le Mucem qui renforce l'ancrage de Sodexo Live! à Marseille**

Ce nouveau contrat consolide la présence de Sodexo Live! à Marseille, après le lancement en 2024 de prestations de restauration et d'hospitalité dans les nouveaux salons de l'aéroport de Marseille Provence, ainsi que sa présence au Stade Orange Vélodrome et son partenariat historique avec l'Open 13 Provence.

### **À propos du Mucem**

Inauguré à Marseille en 2013, le Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (Mucem) s'est affirmé comme une référence parmi les musées nationaux, accueillant plus d'1,3 millions de visiteurs. Héritier du musée des Arts et Traditions Populaires, à la croisée des sciences humaines et des arts, le Mucem dialogue avec la société. Il propose expositions, conférences, événements culturels, et conserve plus d'un million d'objets et documents dans un esprit d'ouverture sur le monde. Ses activités se déploient sur trois sites : le J4 et le fort Saint-Jean, près du Vieux-Port, et le Centre de conservation et de ressources, à la Belle de Mai.

Le projet de Sodexo Live! se veut collectif et solidaire, afin de prolonger la vocation du lieu, en concevant une offre de restauration et une expérience qui soient moteurs de progrès social, en harmonie avec l'esprit et les valeurs du musée. Une approche engagée de la cuisine qui conjugue découverte gastronomique et mixité sociale.

L'objectif : faire des espaces de restauration du Mucem des lieux de vie ouverts à toutes et tous. Des points de rencontre vibrants, enrichis par une programmation valorisant notamment les talents de la scène marseillaise et méditerranéenne.

