



NOUVEAU RESTAURANT TONIN

LA PROVENCE EN HÉRITAGE, LE GOÛT EN PARTAGE À ALLAUCH



©Ingrid Lovstrom

Il existe des lieux qui racontent immédiatement une histoire. Des maisons où l'on ressent, dès les premiers instants, que chaque détail a un sens. Niché sur les hauteurs d'Allauch, face aux collines chères à Marcel Pagnol, le Tonin est de ceux-là.

Bien plus qu'un restaurant, Tonin est une maison de cœur. Une adresse imaginée comme un hommage à la Provence, à sa générosité et à cette manière unique de faire de chaque repas un moment de partage.

Son nom n'a d'ailleurs rien d'un hasard. Tonin était le surnom de l'arrière-grand-père de Thibault Decaroli le fondateur. Une figure familiale attachée à sa terre, aux repas qui rassemblent, aux produits que l'on respecte et à cette convivialité spontanée propre au Sud. C'est cet héritage, sincère et vivant, qui inspire aujourd'hui chaque assiette, chaque geste, chaque attention portée aux convives.

ICI, LA CUISINE PARLE LE LANGAGE DE L'ESSENTIEL

Les saisons dictent le rythme de la carte*. Les producteurs sont choisis avec exigence. Et le feu devient un véritable fil conducteur. Signature de la maison, la cuisson à la braise révèle la vérité des produits : la délicatesse d'un poisson, le caractère d'une viande maturée, la gourmandise d'un légume gorgé de soleil. Une cuisine lisible, généreuse et contemporaine, où la technique s'efface toujours au profit du goût.



©Ingrid Lovstrom

Aux commandes des cuisines, le chef Gergely Csépan insuffle sa sensibilité acquise au fil d'un parcours international, entre grandes maisons européennes et Polynésie française. À ses côtés, le chef consultant Jean-Marc Banzo, figure majeure de la gastronomie méridionale et doublement étoilé michelin, apporte son regard exigeant et son attachement profond aux terroirs du Sud. Ensemble, ils signent une partition élégante, précise et résolument tournée vers l'émotion.



©Ingrid Lovstrom

Fidèle à son esprit de partage, Tonin conjugue exigence et accessibilité : une carte où se côtoient poissons à la braise, belles pièces de viande, légumes de saison et desserts maison. Avec des prix allant de 25 à 60 € et une capacité d'accueil de près de 200 convives, l'adresse se prête aussi bien aux déjeuners spontanés qu'aux grandes tablées festives.



©Ingrid Lovstrom

CHEZ TONIN, L'EXPÉRIENCE DÉPASSE L'ASSIETTE

La lumière qui inonde la salle, la véranda bioclimatique ouverte sur les collines, la terrasse suspendue entre ciel et garrigue et les différents espaces pensés pour accueillir aussi bien les déjeuners en tête-à-tête que les grandes tablées participent à l'atmosphère singulière du lieu.

LA CAVE

La cave constitue l'un des grands atouts du Tonin. Pensée comme une véritable invitation au voyage à travers les vignobles français, elle réunit une sélection exigeante de références issues des plus beaux terroirs, des appellations emblématiques aux découvertes plus confidentielles.

Fidèle à l'esprit de partage qui anime le restaurant, cette richesse s'accompagne d'une politique tarifaire particulièrement maîtrisée, permettant aux amateurs comme aux connaisseurs d'accéder à de grands vins dans des conditions privilégiées.

LE BAR À COCKTAILS

Au bar, les cocktails maison affirment également la personnalité de l'établissement. Imaginées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, les créations de la carte revisitent les grands classiques tout en laissant place à des associations plus audacieuses. Des recettes précises, équilibrées et raffinées, conçues pour accompagner aussi bien l'apéritif que la fin de repas.

Le Tonin ne cherche pas à réinventer la Provence. Il lui rend hommage avec justesse, modernité et sincérité.

Une adresse pensée comme une destination, où l'on vient autant pour ce qu'il y a dans l'assiette que pour ce que l'on ressent autour de la table.



tonin.restaurant

www.restaurant-tonin.fr

423 Av. du 7ème Régiment du Tirailleur Algériens,
13190 Allauch



©Ingrid Lovstrom