



## NOUVEAU : arrivée chez ACUDA d'un jeune chef talentueux qui détonne

ACUDA : c'est désormais la signature de 4 bistrotiers nouvelle génération qui, au cœur de Marseille, osent casser les codes. A l'image du nouveau chef Tristan Leydier, formé dès l'âge de 14 ans, chef à 18 ans, passé par Montréal et la Ruche (obtenant un Bib Gourmand Michelin) à St Peray. Et qui exprime, depuis quelques semaines à peine, une cuisine fusion d'exception, terriblement audacieuse, entre plats régressifs français revisités avec des mariages de saveurs étonnants, inspirés de ses voyages.

De la bistronomie moderne que les 3 ami-es à l'origine de Acuda, attendaient avec impatience de mettre activement au centre de leur projet et de ce lieu chargé d'histoire(s). Après une pré-ouverture cet été voilà que Marie Ceccaldi, Geoffrey Choukroun et Valentin Baciocchi ont enfin trouvé leur 4ème pépite !

Un vrai talent qui œuvre chez Acuda, en toute liberté, dans une cuisine semi ouverte sur une salle brute, haute de plafond, caractéristique des voileries du port. On y rangeait des bateaux à grands mats, on y déguste désormais des grands mets. Les recettes ont pris de la hauteur ! Et à l'étage des bonnes quilles permettent des accords de haute volée également.

Cet automne donc, Acuda s'envole, avec de la daurade crue sur des gnocchis de butternut chaudes. Ou encore avec la piémontaise: guanciaie, siphon mayo, pommes de terre, œuf confit, la brandade: morue, purée, crème réduite, fenouil, huile poireau et crumble panko. Mais aussi les desserts comme le riz au lait: tonka, nougatine, dulce.

Et à l'étage, dans les casiers de la partie caviste donc on va fouiner, s'inspirer, chercher ses bouteilles pour les redescendre à table et déguster. Du bon Bourgogne blanc et rouge à petits prix. Ici on veut faire plaisir. C'est un bistrot de bons vivants. Avec une sélection de plus de 90 références de rouge, blanc, rosé et pétillant.

Au déjeuner la carte propose des menus accessibles mais aux plats très (ré)créatifs, et le soir on retrouve le côté à la bonne franquette du bistrot, dans une ambiance de banquets et des tablées d'auberges lorsqu'à la carte le choix se porte sur les belles pièces de boucher ou des poissons entiers à partager. Tristan ayant une formation boucher les sélections pointues de producteurs et les pièces de viandes sont d'ailleurs de choix.

Il se chuchote que c'est peut-être désormais l'une des meilleures et plus étonnantes tables de Marseille, avec un rapport qualité-prix qui se fait rare. On s'y presse. Le bouche à oreille fait déjà son chemin, le bout du cours Estienne d'Orves qui paraissait lointain devient désormais une vraie destination, aux doux bruits de verres qui trinquent et de coups de fourchettes dans les assiettes, de rires et de conversations remplies de plaisirs (coupables ?).

Ça vous a fait saliver ? Passons à table !

Pour toute demande d'interviews, infos et visuels, nous restons à disposition.

ACUDA: 34 place aux huiles  
13001 Marseille  
Mardi au samedi  
Menus et réservations:  
[acudamarseille.com](http://acudamarseille.com)