

Y O  
U M

## CASA YOUM ACCUEILLE LA CHEFFE KHOULOUE BEN THAYER POUR UNE RÉSIDENCE CULINAIRE D'EXCEPTION À MARSEILLE

### UNE TABLE TOURNÉE VERS LA MÉDITERRANÉE

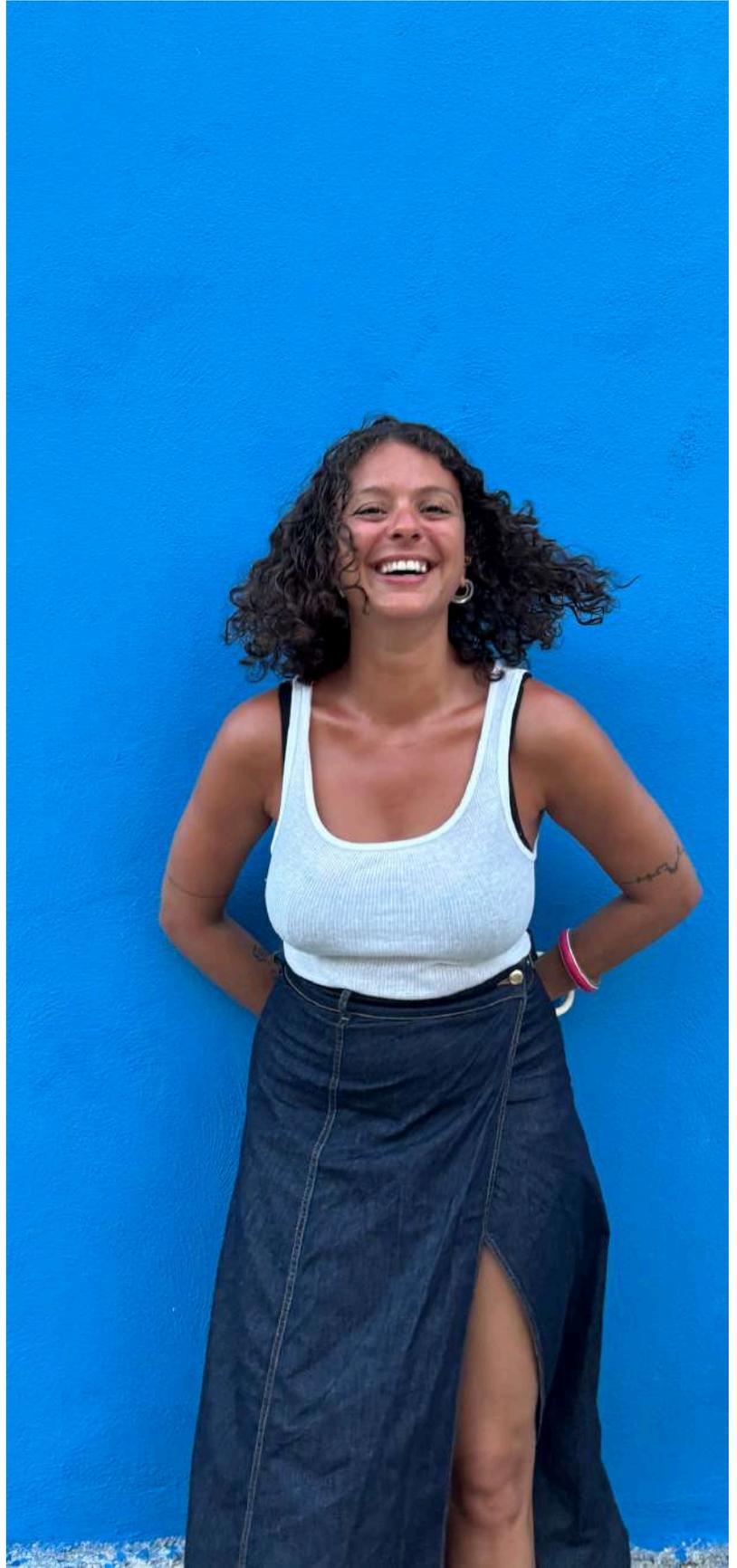
Sur les hauteurs de l'Estaque, entre mer et garrigue, **Casa YOUM** est une bastide provençale du XIXe siècle réinventée en maison d'hôtes intimiste. Derrière cette adresse confidentielle se trouvent **Amira Tarhouni** et **Édouard Méchin**, couple franco-tunisien-italien qui a imaginé un lieu à leur image : habité, solaire, profondément méditerranéen.

À travers une rénovation minutieuse, entre matériaux bruts, pièces artisanales tunisiennes et mobilier chiné, **Casa YOUM** devient un refuge. Une adresse confidentielle pour ralentir, respirer, se reconnecter. Chaque détail y raconte une histoire — celle de leurs origines, de leurs inspirations, de leurs rencontres.

C'est aussi un lieu empreint d'histoire : **Paul Cézanne** y séjourna, inspiré par la lumière unique et les lignes naturelles de l'Estaque, donnant naissance à certaines de ses toiles les plus emblématiques. Aujourd'hui encore, la maison conserve cette aura artistique et contemplative.

Après avoir ouvert deux chambres et une suite – Terra, Sole et Nube – **Casa YOUM** franchit une nouvelle étape : ouvrir sa table d'hôtes au public, en accueillant pour la première fois une résidence culinaire estivale, dans son jardin en restanques, face à la Méditerranée.

Pour incarner cette première édition, **Amira** et **Édouard** ont invité **Khouloude Ben Thayer**, cheffe autodidacte, solaire et audacieuse, pour une résidence de deux mois qui fera dialoguer racines, intuition et voyage.





## UNE CHEFFE AU PARCOURS INSPIRANT, UNE CUISINE D'INSTINCT ET DE RACINES

Formée au fil des rencontres et des voyages, **Khouloude** découvre la cuisine au Mexique, lors d'un long périple initiatique où elle explore les saveurs ancestrales et complexes. Depuis ce déclic, elle trace un chemin non conventionnel : de Paris à l'île d'Holbox, de Balagan à la Fondation Azzedine Alaïa, des résidences chez Sauced à Brooklyn à des dîners privés pour Sofiane Pamart ou des événements pour Nike et des maisons comme Chloé ou Louis Vuitton.

Ses plats racontent une histoire, celle de ses origines tunisiennes – des étés passés auprès de sa grand-mère dans une maison toujours ouverte, où l'on cuisinait du matin au soir – mais aussi de ses inspirations méditerranéennes, asiatiques ou végétales. Sa cuisine est solaire, texturée, colorée, acidulée, herbacée, entre produits locaux et herbes fraîches, curcuma et citron, tatinés salés et notes inattendues.

## UNE RÉSIDENCE NÉE D'UNE RENCONTRE DE FEMMES

La collaboration entre Khouloude et Amira est née avec évidence. Deux femmes aux racines tunisiennes, curieuses et engagées, réunies par une vision commune du goût, du détail et de la transmission. C'est dans ce lien, à la fois instinctif et sincère, qu'est née l'idée d'une résidence estivale, pensée comme un espace d'expérimentation, de création et de partage.

## UNE PREMIÈRE CARTE ESTIVALE, ENTRE MÉMOIRE ET MÉDITERRANÉE

Pour la première quinzaine, la cheffe propose une séquence en quatre temps où se mêlent textures, contrastes et évocations. En entrée, on retrouve les courgettes dans tous leurs états avec la fleur farcie à la ricotta et langouste, une tempura légère, des tagliatelles de courgette glacées avec une eau de courgette au thym citronnée. Une version végétarienne, avec une fleur farcie à la ricotta, est également proposée. Vient ensuite : un gyoza de canard à l'orange escorté de son jus de viande, ou sa version végétarienne, nappée d'un bouillon végétal.

En plat principal, la lotte pochée s'accompagne d'une bisque crémeuse, de riz noir et d'un siphon à l'aneth aux notes fraîches, tandis que les pasta al burro aux herbes viennent reconforter les envies de fraîcheur et gourmandise. En dessert, la tarte abricot est twistée d'une crème au pimenton et servie avec une glace à la baie de verveine, créant un final doux et inattendu.





## UN VOYAGE CULINAIRE EN 4 TEMPS

Durant deux mois, la table d'hôtes accueillera jusqu'à **20 convives** sur réservation, pour des **dîners en 4 temps** dans le jardin, avec une vue imprenable sur la Méditerranée. Le menu évoluera chaque semaine, au fil des arrivages, du climat, des envies – toujours guidé par la saison, l'intuition et la fraîcheur.

À travers cette résidence, **Casa YOUM** devient le théâtre d'une expérience intimiste, comme un dîner entre amis, orchestré par une cheffe qui aime ouvrir le dialogue par l'assiette. On y vient pour goûter l'inattendu, pour redécouvrir des produits qu'on croyait connaître, pour ressentir un lieu vivant, incarné et partager des moments conviviaux.

## UNE ADRESSE À PART, UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE ET SOLAIRE

Avec cette table d'hôtes, **Casa YOUM** affirme plus que jamais son identité méditerranéenne, ancrée dans l'émotion, le lien et la beauté. Ici, chaque détail a du sens. Chaque soirée est une invitation à ralentir, à se reconnecter au vivant, et à savourer l'instant.

---

### À PROPOS DE CASA YOUM :

Casa YOUM est une maison d'hôtes confidentielle perchée sur les hauteurs de l'Estaque, face à la mer. Fondée par Amira et Édouard, elle a été pensée comme un refuge solaire et sincère, avec deux chambres et une suite au design méditerranéen, un jardin en restanques et une table d'hôte en plein air. Paul Cézanne y séjourna autrefois, inspiré par la lumière singulière du lieu. Cette même atmosphère contemplative continue de nourrir l'esprit de Casa YOUM, entre art de vivre, discrétion et douceur du Sud.

