



Chester Tsai, *le nouveau Chef explorateur de saveurs aux Bords de Mer*

Sur la corniche de Marseille, le restaurant des Bords de Mer dévoile une cuisine singulière et généreuse célébrant les richesses des produits méditerranéens, grâce à l'arrivée de son nouveau Chef : Chester Tsai.

Fortement influencé par ses origines asiatiques et riche d'une expérience internationale s'étendant de Paris à New York, en passant par Londres ou Singapour, le Chef Chester Tsai puise dans ses souvenirs d'enfance et son parcours multiculturel pour créer une cuisine résolument contemporaine et créative revisitant le terroir provençal et mettant en lumière à sa façon les produits de la mer, issus des meilleurs producteurs locaux.

LES
BORDS
DE
MER

Une cuisine *vibrante*



Tartare de gambas et mangue-sauce tom-kha, ceviche philippin au vinaigre de coco ail gingembre et piment rouge, lotte sauce aigre-doux au poivre et navets caramélisés crème de daïkon, seiches snackées-chou grillé et céleri émulsion satay donnent le ton d'une cuisine vibrante entre la Méditerranée et l'Asie du Sud-Est.



Gabriela Jannini, *nouvelle Cheffe pâtissière*

Depuis mars 2024, Gabriela Jannini occupe le poste de nouvelle Cheffe pâtissière aux Bords de Mer, apportant ainsi une nouvelle dimension internationale et multiculturelle à la brigade du Chef philippin Chester Tsai. Originaire du Brésil, elle a débuté sa carrière dans son pays natal avant de se rendre en France pour parfaire sa formation en pâtisserie à l'École Ducasse.

Elle a rapidement embrassé la chaleur et l'âme ensoleillée du sud de la France et de la Corse où elle s'est épanouie en travaillant pour différents restaurants bistro et gastronomiques, notamment au Relais&Châteaux Coquillade Provence. Explorez une palette de créations gourmandes et rafraîchissantes en parfait accord avec la saison, agrémentée de saveurs étonnantes : dégustez les fraises, sorbet rhubarbe - fenouil et crémeux vanille, le croustillant de bananes, agrumes et espuma de cacahuètes grillées ou encore les trois chocolats aux notes de sumac.



Un lieu *d'exception*



Le restaurant, perché au-dessus de la mer, offre une vue époustouflante, sur le château d'If et sur les îles du Frioul. La fraîcheur des saveurs et la subtile complexité des assaisonnements offrent un mélange vibrant et unique à chaque client. Obsession estivale, le rooftop de l'hôtel garantit moments d'exception pour célébrations d'exception, coupé du monde, pour accompagner celles et ceux pour qui l'été est synonyme de convivialité et de fête.





© Yann Deret

Informations *pratiques*

Le restaurant des Bords de Mer est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 21h30.

Réservations au + 33 (0)4 13 94 34 00 ou reservations@lesbordsdemer.com

Le rooftop est ouvert du jeudi au lundi (sauf intempéries) de 17h à 23h sans réservation.