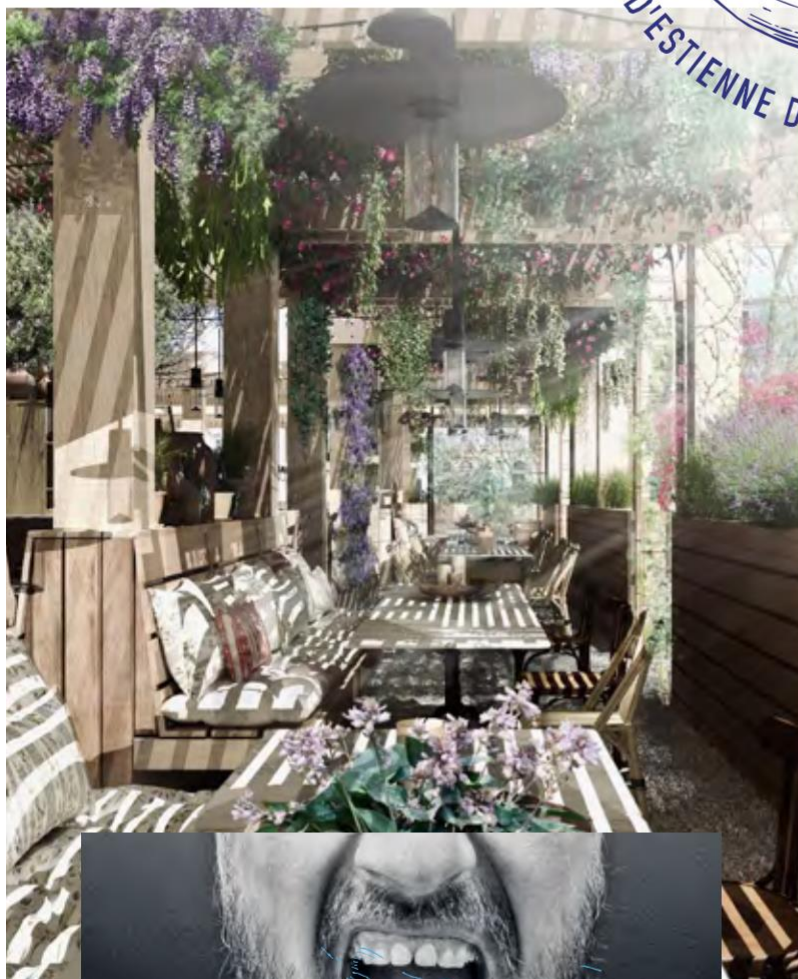




Communiqué de presse | mars 2022



Zoom sur 5 échoppes pour manger, boire et tchatcher !

À quelques mois de l'ouverture des Grandes Halles du Vieux-Port, une quinzaine de passionnés s'affaire en coulisses pour peaufiner les échoppes qui viendront régaler les bons vivants venus de Marseille et d'ailleurs. Cuisine marseillaise, libanaise, espagnole, italienne ou encore israélienne, chaque comptoir offrira un véritable voyage en Méditerranée, à déguster sur place ou à emporter. Coup de projecteur sur 5 d'entre eux !



© Le Petit Gastronomie

À la (re)découverte de la cuisine de Ludovic Turac

En se donnant rendez-vous aux Grandes Halles, locaux et touristes auront la chance de découvrir les recettes d'exception de l'un des grands noms de la gastronomie marseillaise : Ludovic Turac. **Le chef du restaurant phocéen Une Table au Sud**, situé de l'autre côté du Vieux-Port, **y proposera une cuisine gastronomique avec des formules accessibles**, pour que tous les gourmands puissent goûter à ses créations. Son échoppe va refléter Marseille et sa philosophie, avec **une cuisine ancrée dans le Sud** et des plats qui mettront à l'honneur tous les ingrédients phares de la cuisine méditerranéenne. Parmi les membres fondateurs du projet, Ludovic Turac continue ici son travail pour une cuisine d'excellence aux inspirations du sud.

Une cuisine végétarienne et gourmande

Camille Mohr et Marc Moroni se sont rencontrés à l'Institut Paul Bocuse à Lyon. Elle, passionnée par l'hôtellerie, lui, par les arts culinaires. Après plusieurs expériences à Lyon et Marseille en brasserie et restaurant gastronomique, Marc souhaite désormais laisser parler sa propre créativité en cuisine. Camille a quant à elle à cœur de partager des moments gourmands et conviviaux avec la clientèle. Les deux plus jeunes associés du projet se sont lancés un nouveau défi **avec l'ouverture prochaine de La Serre, où ils proposeront une cuisine végétarienne et gourmande**. À partir de produits locaux et de saison, ils imagineront une carte qui évoluera au fil de l'année, avec un bar à jus et des tapas à partager tout au long de la journée.



© Héloïse Viret

La tradition des viandes rôties



En plein cœur des Grandes Halles du Vieux-Port, **la Rôtisserie de la Garde** promet d'en faire saliver plus d'un avec ses odeurs alléchantes. Poulets, saucisses, jambonneaux, épaules d'agneau, travers de porc... autant de morceaux choisis qui seront rôtis avec passion par les équipes de **Michel Assadourian**, l'un des deux cofondateurs de l'échoppe. Épicurien, l'entrepreneur marseillais n'a pas hésité longtemps avant de se lancer dans l'aventure. **Le chef de l'Aromat'**, **Sylvain Robert** va accompagner l'équipe de la Rôtisserie en leur proposant des marinades et des accompagnements sur-mesure pour revisiter les recettes traditionnelles. **Aux côtés de leur poulet « signature » aromatisé avec du thym, du safran et des agrumes**, la carte dévoilera des brochettes mais également 3 sandwiches à déguster sur place ou à emporter. **Et pour les becs sucrés, le pâtissier Sylvain Depuichaffray proposera des recettes gourmandes à souhait !**

Un air d'Espagne souffle sur le Cours d'Estienne d'Orves



Déjà à la tête de **la Cave à Jambon** située rue Sainte à Marseille, **Roger De La Peña**, a décidé d'ouvrir, **avec son épouse et associée Flore Avier**, une seconde adresse pour les amateurs de tapas espagnoles. Escale incontournable des Grandes Halles du Vieux-Port, leur échoppe proposera un aller simple pour l'Espagne à toute heure de la journée ! **Tortillas, patatas bravas, calamars, charcuteries telles que les classiques pata negra ou bellota, pan con tomate, sangria**, mais aussi un « **arroz a la lata** » **esprit paella**... tous les classiques de la péninsule ibérique se retrouveront sur leur carte ensoleillée !

Toutes les saveurs d'une pizza napolitaine



Passionné par la pizza depuis sa plus tendre enfance, le marseillais de cœur **Olivier Poizat** n'a pas tergiversé avant d'accepter de prendre part au projet des Grandes Halles. Depuis 4 ans, il anime **une chaîne YouTube sur la pizza napolitaine** et propose des **formations en ligne et du consulting pour les pros**. En 2022, il est temps pour lui d'ouvrir sa propre pizzeria. À sa carte, les incontournables pizzas napolitaines contemporaines cuites dans un four artisanal, mais aussi la pizza du moment pour sortir des sentiers battus. Olivier Poizat souhaite avoir un impact positif sur l'environnement et utilisera un maximum de produits bios, locaux et de saison. Son objectif, une émotion dès la première bouchée !

www.lesgrandeshalles.com

