



DÎNER À 4 MAINS 100% MARSEILLAIS À L'OURSIN DE L'HÔTEL BLEU



Ilane Tinchant & Guillaume Sourrieu : deux chefs de la Cité phocéenne réunis pour une soirée gastronomique d'exception

Carry-Le-Rouet, Août 2025 - L'Oursin, table gastronomique de l'**Hôtel Bleu** à Carry-Le-Rouet, accueille le **mercredi 15 octobre** un dîner à 4 mains emblématique réunissant deux figures incontournables de la gastronomie marseillaise : **Ilane Tinchant**, chef de L'Oursin, et **Guillaume Sourrieu**, chef étoilé reconnu de la Cité phocéenne.

UN RENDEZ-VOUS 100% MARSEILLAIS

Cette soirée revêt une dimension particulière : elle réunit deux talents complémentaires de la gastronomie marseillaise, deux chefs profondément attachés à leur terre marine méditerranéenne. Guillaume Sourrieu, chef étoilé reconnu pour son excellence culinaire, et Ilane Tinchant, chef de L'Oursin développant sa propre signature créative, partagent la même passion pour les produits nobles de la Méditerranée.

« *Guillaume incarne l'excellence de la cuisine méditerranéenne marseillaise. Nos parcours se sont croisés et nous partageons cette même passion pour les produits de notre Méditerranée, cette exigence dans le respect du produit et cette philosophie du partage. L'inviter dans ma cuisine, c'est célébrer ensemble cette Marseille gastronomique que nous aimons tant* », confie Ilane Tinchant.

DEUX CHEFS ENGAGÉS POUR LEUR MÉDITERRANÉE

Guillaume Sourrieu et Ilane Tinchant partagent la même philosophie : sublimer les trésors de la Méditerranée avec respect et créativité. Ces deux chefs marseillais, chacun avec son parcours et sa vision, développent une cuisine d'excellence ancrée dans leur territoire. Ensemble, ils promettent une harmonie parfaite entre savoir-faire méditerranéen et innovation gastronomique.

Cette collaboration inédite mettra à l'honneur les produits nobles de la mer Méditerranée, dans un dialogue culinaire entre deux visions complémentaires de la gastronomie marseillaise, pour une soirée gastronomique mémorable.

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE FACE À LA MÉDITERRANÉE

Le dîner proposera un **menu en 8 temps** (220€ par personne) alliant les créations signature de Guillaume Sourrieu à la cuisine iodée et colorée d'Ilane Tinchant. Dans l'écrin méditerranéen de L'Oursin à Carry-le-Rouet, cette rencontre culinaire promet un moment de partage et de convivialité exceptionnel.

Places limitées à 35 couverts pour cette soirée unique.

INFORMATIONS PRATIQUES

L'Oursin - Hôtel Bleu

1 boulevard des Moulins, 13620 Carry-le-Rouet

Réservations : Via Zenchef, mail ou téléphone

<https://bookings.zenchef.com/results?rid=365763&pid=1001>

restaurant@hotelbleucarry.com / 04 51 68 00 01

Empreinte bancaire demandée à la réservation

Pour plus d'informations www.hotelbleucarry.com

