

# LUDOVIC TURAC DONNE UNE NOUVELLE VIE À SON ÉTABLISSEMENT

## UNE TABLE, AU SUD

Établissement repris en 2013, à la suite du chef Lionel Levy, puis plus jeune chef étoilé de France en 2015, le chef Ludovic Turac n'a eu de cesse, depuis des années, d'avancer dans ce tourbillon.

Après des mois de fermeture, une remise en question et une volonté d'aller de l'avant, **le chef Ludovic Turac décide d'ouvrir, Une Table, au Sud. Comme pour la première fois**, avec un recul, une maturité, et la réflexion de ce qu'il voulait transmettre par sa cuisine. Un constat et une perspective qu'il a eu le temps de mûrir.

C'est ainsi que le 9 juin 2021, il ouvre Une Table, au Sud.

Le changement débute par **une architecture et une décoration complètement repensées** par l'architecte Gérard Martens.

La vue sur le Vieux-Port est un peu plus valorisée par **des claustras de terre, créant une véritable carte postale de Notre-Dame-de la Garde**, un peu plus soutenue par le bleu profond de la peinture et de tentures aux murs et aux plafonds. Des poulpes et poissons en céramique se répondent entre chaque table, un clin d'œil à la mer, **une table tournée vers la méditerranée**.

Côté carte et cuisine, le chef a entièrement repensé ces menus proposant dans le premier une ode à la méditerranée et dans le second un voyage aux nombreuses escales.

Le **Menu Marseille**, à base de poisson, reprend certains de ses classiques qu'il revisite et enrichit et sert en 3, 4 étapes ou Menu Complet : Ma Version de l'Aïoli, Le Poulpe, L'œuf de roche, La Pêche locale, Le Rouget, La Navette

Le **Menu Passeport est une grande nouveauté**. Le chef est allé puiser dans ses voyages passés, certains remontent parfois même à une 15aine d'années, pour proposer un menu en 8 étapes, dédié à des escales pour des rencontres de saveurs inédites. Des plats réinterprétés avec des produits souvent régionaux, pour des **créations audacieuses et gourmandes**.

De Bangkok à Shanghai en passant par Istanbul, Jérusalem, San Sebastian et Fort de France et finir à Londres et Sao Paulo, le chef Ludovic Turac nous surprend et **nous invite à un voyage culinaire** : une crevette crue joue avec des sauces soja, cacahuètes et coriandre, le merlu se frotte aux favouilles, sauce coco et banane, la ganache chocolat noisette se rafraichit d'une crème glacée basilic.

Pour finir, et pour une expérience encore **plus inédite, la possibilité de l'accord mets et boissons** pensé avec minutie par le sommelier de l'établissement qui **casse les codes** et propose de la bière Corse, un vin arménien ou un thé fumé pour ne vous citer que ces propositions.

**Une Table, au Sud, rouvre avec proposition audacieuse et énergisante, un chef passionné qui nous propose une expérience culinaire nouvelle.**

**Une table à (re)découvrir au plus vite !**



INFORMATIONS PRATIQUES  
UNE TABLE AU SUD - 2 QUAI DU PORT - 13002 MARSEILLE 04 91 90 63 53  
FORMULE DÉJEUNER : 39€  
MENU MARSEILLE : 78€ / 95€ / 120€  
MENU PASSEPORT : 168€ / 222€ (EN ACCORD METS ET BOISSONS)