



Renaud Ramamourty // 24-25 juin  
Fatmata Binta // 28 juin - 2 juillet  
Glory Kabe // 12-16 juillet  
Christelle Vougo // 19-23 juillet  
Elis Bond // 26-31 juillet  
Luis Andrade // 2-5 aout  
Baptiste Trudel // 6-7 aout  
Pierre Siewe // 9-13 aout  
Phildera Diazabakana // 16-20 aout  
Simon Auscher // 23-27 aout  
Tarek & Leila Idrissi // 30 aout - 3 sept  
Chef Anto // 6-10 sept  
Hugues Mbenda // 13-17 sept

# L'Été de L'Orphéon

Tout l'été, le crew Orphéon investit la place de Lorette pour un festival culinaire aux petits oignons. En fanfare et pour l'occasion, Eric Mbenda et le collectif PENJA invitent une quinzaine de Chefs à défilé derrière les fourneaux pour une ode aux cuisines d'Afrique et d'ailleurs.

## LA FANFARE.

Orphéon - qui signifie fanfare ou chorale - est né en 2018, sous l'ombrelle d'un restaurant bistronomique à Marseille, fondé par les frères Eric et Hugues MBenda.

Les fructueuses ré(percussions) de cette première adresse valent aujourd'hui à Orphéon une énergie nouvelle et le lancement d'un premier festival culinaire. Orchestré par Eric Mbenda et le collectif PENJA, l'évènement offre une scène estivale de choix, dans la ville la plus attractive de France, aux Chef.fes les plus en vue de la néo-gastronomie.

Au-delà de l'assiette, place Lorette, le décor comme la scénographie du service et la programmation musicale ont été tout spécialement soignés.

## LES CHEFS.

Pendant trois mois, la crème des Chef.fes défilera en soliste aux fourneaux. Tous apporteront dans l'assiette, à chaque fois, un peu de leurs terroirs ou territoires d'origine, de leurs cultures gastronomiques, de leurs traditions de table !

Après une mise en bouche du Chef Renaud Ramamourty (Top Chef/Petrossian), c'est l'autodidacte Elis Bond (Top Chef) qui prendra le relais. Les Cheffes Fatmata Binta, Glory Kabe et Christelle Vougo placeront, elles, le mois de juillet sous le signe de la gastronomie féminine au goût de voyage.

En aout, Luis Andrade (Clown Bar), Baptiste Trudel (Datscha), Pierre Siewe, Phildera Diazabakana et Simon Auscher ajouteront de la couleur, des épices et de la mélodie dans leurs assiettes.

À la rentrée, La Cuisine de Souad et Le Chef Anto signeront pour une semaine de résidence chacun et c'est Hugues Mbenda, visage de l'Orphéon qui tirera une révérence avec cinq dîners de sa cuisine façonnée à la fois dans les traditions congolaises et les étoilés parisiens.

## LE DÉCOR.

Le décor des lieux a été pensé pour mettre en lumière le brut et l'épure. Le bois, le cuivre et la terre cuite s'ajoutent aux murs blancs du bâtiment monacal pour convoquer une simplicité brute et authentique, le tout ponctué par des détails à motifs (wax et autres) et céramique pour relever et contraster l'expérience visuelle.

En terrasse, c'est le DJ qui mène la danse. Avec caractère et subtilité, des DJ sets assureront chaque soir la bande originale de l'événement, pour une ambiance endémique du bouillonnant quartier du Panier.

Du Tchad au Congo en passant par la Sierra Leone, balayant aussi les terres de la Guyane, du Sud de l'Inde ou de l'hexagone, L'Été de l'Orphéon est un hommage sincère aux traditions culinaires et à ce que la gastronomie a de meilleur, caché (ou presque) dans chaque pays.

### Infos lecteurs

*L'été de l'Orphéon*

*3 place Lorette – Marseille 2e*

*Du 24 juin au 17 septembre 2022*

*Horaires 19h30-00h (deux services)*

*Menu entrée-plat-dessert 50€.*

*IG : @orpheon\_restaurant / @helloworldja*