



Communiqué de presse
Juillet 2025

Maison Léon, un concept hybride à la croisée de la pâtisserie et du mocktail, ouvre ses portes à Marseille !

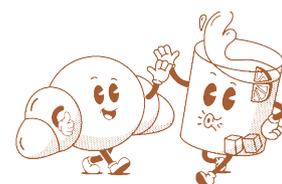
C'est l'histoire d'une rencontre, entre une ancienne cheffe pâtissière du restaurant Le Petit Nice Passadat, Maëva Gravouil, qui a construit sa carrière au sein des palaces et restaurants trois étoiles et un mixologue autodidacte, Jeffrey Marecaille. Il y a plus d'un an, ils ont décidé d'allier leurs deux passions pour créer un lieu unique, en collaboration avec Mélanie Bruno, leur partenaire: Maison Léon. Situé à deux pas de la place Castellane à Marseille, ce concept original, qui mêle pâtisseries, snacking, mocktails créatifs, boissons fraîches et chaudes, vient d'ouvrir ses portes. Une nouvelle adresse intimiste et chaleureuse qui propose une expérience gustative pleine de surprises !

Quand l'art de la cuisine est infini !

Maison Léon se distingue d'un coffee-shop ou d'un bar à cocktails classique en proposant une cuisine maison « mono-produit », 100 % à base de pâte à croissant et à la garniture généreuse ! Exit la pâte à pain classique, l'ensemble des mets, friands, croissants au jambon (rappelant des souvenirs d'enfance) et même sandwiches (déclinés en quatre recettes dont une végétarienne), est réalisé à partir de cette célèbre pâte feuilletée, pour un résultat aéré et croustillant. Avec une carte modifiée régulièrement, Maëva a également à cœur d'élaborer des desserts de saison en retravaillant notamment les célèbres tartelettes mais cette fois-ci avec une pâte à croissant ! À noter que chaque week-end, une nouvelle carte est conçue pour un brunch gourmand aux créations et accords inédits. Que ce soit à emporter ou sur place, un soin particulier est apporté à la présentation des produits, caractéristique des réalisations de Maëva et Jeffrey.



Mais ce n'est pas tout, Maison Léon va encore plus loin en proposant des accords mets-mocktails. À la madeleine, au biscuit, au café, aux sirops ou encore aux fruits, les clients ont le plaisir de retrouver les saveurs des pâtisseries de Maëva au sein des mocktails préparés par Jeffrey ! Des réalisations gourmandes et originales à la décoration soignée (ajout de divers toppings), symbole d'une véritable complémentarité de leurs univers respectifs. L'établissement propose également un large choix de boissons fraîches et chaudes dont les incontournables cafés, expressos, lattés, une sélection de sodas locaux mais aussi des jus de fruits, smoothies, boissons gazeuses et en lactofermentation (par exemple : une limonade de rhubarbe), le tout fait-maison !



Les deux fondateurs mettent un point d'honneur à travailler à partir de produits locaux, en privilégiant le circuit court. Le café est issu du célèbre torréfacteur marseillais (le café Luciani), les fruits et légumes d'un maraîcher de la place Castellane ainsi que de l'entreprise Terre de goût (regroupant les producteurs de la région), le poisson, des pêcheurs marseillais... Pleinement conscients de leur empreinte écologique, Maëva et Jeffrey s'investissent également au cœur d'une démarche visant à réduire au maximum leurs déchets au sein de leur cuisine. À titre d'exemple, les fruits pourront être conservés au fil des saisons via un processus de stérilisation et ainsi être réutilisés au sein de leurs créations.

Un concept unique, véritable lieu de vie !

À la croisée d'un coffee-shop et d'un bar à cocktails, Maison Léon est un lieu unique qui vit au rythme des riverains et des passants. Dans une ambiance conviviale, il est possible de s'y rendre pour déguster un petit-déjeuner gourmand, pour y travailler ou encore pour un verre « sans alcool » entre amis, en fin de journée ! Avec une quinzaine de places à l'intérieur et une dizaine sur la terrasse, Maëva et Jeffrey accueillent leurs clients, au sein d'un établissement chaleureux aux couleurs naturelles et au mobilier moderne créant une atmosphère intimiste et authentique. Ouvert 7j/7 de 9h à 18h, les deux fondateurs reçoivent leur clientèle avec la bonne humeur et la simplicité qui les caractérise !

Pour vivre pleinement l'expérience « Maison Léon », le rendez-vous est donné deux week-ends par mois, pour déguster son mocktail ou sa pâtisserie en présence d'un DJ local qui mixera au cœur de la cuisine !

Maëva et Jeffrey étendront prochainement leurs services avec la possibilité de commander leurs produits (boîtes à brunch, gâteaux..) pour des événements privés (anniversaire, mariage..) mais également via le développement de goodies aux couleurs de l'établissement.

Le sandwich signature de Maëva

« Le Club Signature »

Un club sandwich façon palace unique, réalisé à base de pâte à croissant et garni de poulet, salade, tomates cœur d'antan, œuf, cœur de laitue et ciboulette, le tout accompagné d'une sauce mayonnaise à la moutarde Savora. À la clé, une recette savoureuse et croustillante !

« Ce sandwich, c'est un souvenir de mon parcours à travers les palaces de Megève ! Un véritable hommage à la recette du chef Julien Gatillon, avec qui j'ai travaillé. »

10,50 €



Le mocktail signature de Jeffrey

« Le Petit Léon »

Composé de « bissap » (une boisson à base de fleurs d'hibiscus), d'une marmelade et d'un sirop de cerise, ce mocktail 100 % maison est une invitation à la gourmandise !

« Le Petit Léon est un hommage à notre fils, sa première découverte gustative a été la cerise, ce fut donc ma source d'inspiration pour cette réalisation ! »

9 €

Maison Léon
24 rue Saint Suffren
13006 Marseille
Ouvert 7j/7 de 8h à 18h

À propos de Maison Léon

Fondé par Maëva Gravouil, ancienne cheffe pâtissière du restaurant Le Petit Nice Passedat et Jeffrey Marecaille, mixologue, Maison Léon est un concept unique à la croisée d'un coffee-shop et d'un bar à cocktails. Les deux fondateurs proposent plus d'une cinquantaine de références allant des pâtisseries, aux mocktails originaux en passant par une large gamme de boissons fraîches et chaudes. Pensé comme un véritable lieu de vie, cet établissement chaleureux et authentique se distingue par l'originalité de son concept et de ses créations. Toutes les informations sont à retrouver sur leur [page Instagram](#).

