

LE CHEF

Autodidacte, trentenaire, et déjà riche d'un brillant parcours, le Marseillais (un « vrai. D'Endoume », comme il dit) **Antoine Teychené** fait partie de cette nouvelle génération de chefs préférant la philosophie de la cuisine à la technicité. L'enfant du pays a fait ses armes à l'Oustau de Baumanière, puis aux côtés d'Alain Ducasse à Londres, dans les cuisines du chef Éric Frechon, avec le pâtissier Pierre Hermé ou encore auprès de Jean-François Piège...

Son but ultime ? Faire plaisir avec des plats simples, ici aux accents du Sud, résolument !

Tout près des chambres, se dresse la table de Tuba ! Terrain de jeu d'Antoine. **Un restaurant ouvert sur la mer**, 80 places assises dans l'esprit « cabanon de pêche » et 2 terrasses surplombant la calanque.



À la carte, Antoine Teychené propose toujours **4 entrées, 4 plats, 4 desserts**, et quelques suggestions journalières, déclinables en version végété (ou pas). Un heureux mix d'influences méditerranéennes...

Le local tant qu'il est justifié.

Chez Tuba, du champ (ou du pêcheur) à l'assiette, le jeune chef mitonne ses plats au gré des saisons, en réduisant au maximum les intermédiaires, en faisant valoir aussi ce que le Sud a de meilleur.

Pour l'apéro, ou plus si affinités **la: tartine de pain grillé à la poutargue de Martigues** ou le jam(très)bon d'exception Culaccia de Toscane (affiné 14 mois) se grignotent sans faim avec les **panisses de l'Estaque et chermoula**. Certains pourront encore opter pour le retour de leur meilleure pêche, en version pimpée :

un poisson sauvage d'exception servi cru en marinade, pois chiches et kumquat. En saison, se dégustent aussi les délicieux **artichauts crus & fenouil de Provence**, avec une anchoïade légère, ou bien les **encornets cuits sur la braise**, jus persillé, chorizo, haricots coco...

Pour aller plus loin, entrent en résistance les plats du moment, à l'instar de la **polpette d'agneau façon tajine et ses légumes du Paysan moderne**, la **parmigiana d'aubergines de la « Nonna »** longtemps gratinée, ou le **risotto crémeux d'épeautre de Provence, parmesan et blettes fondantes...** avec toujours les signatures Tuba : le **poisson d'ici à partager** (ou pas) cuit sur le grill, bouillon de roche, fenouil, olives Taggiasche et basilic, le « **Smoky Bagnat** », leur Pan bagnat (pain sur mesure par la Maison Saint Honoré, thon fumé, légumes bio), « **La Nissarte** », leur revisite de la salade niçoise, et la « **Tuba Pasta** »... selon l'humeur du Chef (un peu de mystère, quand même !).

Pour finir, avant de se jeter à l'eau ou de reprendre un *Sormioule* (ou un autre des délicieux cocktails maison Tuba) : le **choux craquelin maison / crème pistache et citrons de Sicile**, la « **giant** » île flottante et sa **crème anglaise à la vanille de Madagascar** à partager, ou le **riz au lait / caramel et riz soufflé** font leur petit effet !!

Et finalement, au-delà de ses recettes, ce que le chef cuisine, manie et épice est à l'image de Tuba : c'est la convivialité et le vivre ensemble...

Piquer dans l'assiette du voisin est convenu, bienvenu, voire fortement conseillé !