



## NOUVELLE OUVERTURE À MARSEILLE: ZAÿ ZAÿ, LE BISTROT MÉDITERRANÉEN QUI CASSE LES CODES

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
FÉVRIER 2025

Après Matza, restaurant ouvert en 2022, l'équipe - de cette adresse méditerranéenne réputée de Notre Dame du Mont à Marseille - ouvre Zayy Zaÿ (à partir du 19 février), rue Paradis (un signe ?). Un nom solaire, chantant, qui fédère comme une ritournelle qui donne envie de danser. A l'image de la cuisine proposée sur 2 étages et une oasis en rooftop. (30 couverts en bas, 25 en haut, 50 en terrasse privative)

Un nom avec des trémas, comme la marque et l'envie de surprendre et casser les codes. De quoi ? Du bistrot franchouillard dont la cuisine traditionnelle des rades et Bouillons sera ici pimpée avec les influences et spécialités de l'autre côté de la Méditerranée. Avec une appétence pour le Maroc et la Tunisie dont certains membres ont de la famille. Et pour faire plus simple, les 3 associés, Mathieu, Henri et Kaysser aiment dire qu'ils servent une cuisine bistrotière à la sauce algérienne (celle qui réveille les sens et les papilles). De quoi intriguer n'est-ce pas ?

"Zaÿ Zaÿ propose une cuisine heureuse, solaire et qui rassemble. C'est dans la culture bistrotière française que se trouve notre inspiration, et c'est vers l'autre côté de la méditerranée que nous nous dirigeons. Nos missions : Créer des ponts, retisser des liens, cuisiner les deux rives qui se font face. C'est une cuisine des épices, des jus et des cuissons. Du beurre et de l'huile pimentée. Des produits bruts et de saison, et une cuisine 100% maison." dixit Mathieu.

Adresse:  
ZAÿ ZAÿ  
134 rue Paradis  
13006 Marseille

A la carte on retrouvera donc un poulet frit laqué harissa, des œufs "Mimosalgériens", le classique poireau vinaigrette revisité avec amlou, capres, vierge citron. Quant à la purée de mamie elle sera accompagnée d'une merguez maison. Tout est fait maison, y compris les pastas associées à du citron et poudre d'olive. Vous en voulez encore ? Par exemple la fameuse chorba devient une Chorbouille, aux palourdes et rouille, maison bien évidemment (toujours et encore à 100%), le sabayon un dessert intitulé Zabayon.

Réservation: [https://  
urlr.me/4xKX87](https://urlr.me/4xKX87)

Aux fourneaux pour exécuter ces créations : Gianni Bonfiglio, précédemment chef de Matza. Marseillais pur souche, issu d'une famille italo-tunisienne, il va décliner ces plats fusions selon les saisons et les arrivages, les envies et les inspirations qui émergeront tout au long de l'année à partir des partages d'idées et souvenirs d'enfance, de famille, de voyages.

Et comme tout bistrot qui se respecte, la Carte des vins est très fournie avec plus de 50 références, allant du vin nature aux belles cuvées provençales, bourguignonnes et bordelaises.

De quoi flatter les palais et les nez des plus avertis.

Petit rappel concernant Matza : Matza est ouvert depuis le 17 octobre 2022. Cuisine méditerranéenne levantine fusionnant les traditions, bistrot de partage, belle carte des vins. Le restaurant Matza propose de gourmands mezzes végétariens ou pas, dont on peut profiter sur une belle terrasse, aux couleurs de la Grèce. Situé Place Notre Dame du Mont, dans les environs du Cours Julien, Matza est accessible en métro, en bus et en voiture grâce au parking du Cours Julien. Les mezzes méditerranéens healthy changent chaque saison et constituent une des offres les plus insolites de Marseille. Restaurant Matza Notre Dame du Mont