

LES AMATEURS

Restaurant - Ecailler

fête 1 an de coquillages, crustacés et bons vins sélectionnés par le fondateur Jean Pichinoty, mais aussi de plats du chef Dorian Berard (ex Mazzia) avec vue sur le port de Marseille



Après des années de graphisme et de direction artistique, Jean Pichinoty a ouvert en 2008 une librairie indépendante au coeur de Hyères. Qui s'est révélée très vite réputée. Il ne s'est néanmoins pas reposé sur ses palmiers et le voilà parti se fixer un nouveau challenge en 2020.

Et, des mots, il est passé aux mets, en tombant amoureux, en vacances, des cabanes d'huîtres de l'Atlantique. Son projet est ainsi né de l'envie d'en rapporter l'esprit pour l'insuffler dans cette adresse de la rue Méry, à quelques centaines de mètres de l'hôtel de ville et du vieux port de Marseille. Depuis 1 an il écrit donc désormais une nouvelle page de sa vie en mêlant, avec « Les Amateurs », coquillages et fruits de mer (en assiettes et plateaux) pour les apéros et plaisirs de bords de mer, jolies bouteilles de vins, et menus soignés pour se restaurer au déjeuner.

Et parce que ce n'est pas son métier d'origine, il a confié ses pianos au chef Dorian Berard qui orchestre le tout avec des recettes qui changent chaque jour.

Formé, lui, à l'Ecole Ferrandi, passé par les fourneaux du chef Alexandre Mazzia*** - dont il a même géré les cuisines de son restaurant d'Aix en Provence, Pointe Noire - Dorian a de l'expérience. Car outre d'avoir fait ses gammes auprès de Mazzia, il a également fait ses armes dans les brigades de la Grenouillère** chez Alexandre Gauthier, et à Bruxelles à la Villa In the Sky** auprès du chef Alexandre Dyonisos.

Malgré ce parcours, en 2020, alors que Jean cherche son chef, Dorian avait envie de nouvelles aventures et aurait pu rater de peu l'opportunité de s'exprimer pleinement dans nos assiettes. Prêt à se reconverter, il rencontre néanmoins Jean et, séduit par leurs échanges, le projet et le lieu, il signe. Avec carte blanche pour cuisiner poissons, viandes, fruits de mer et légumes, travailler à sa guise ses envies d'associations de produits sourcés localement, titiller nos papilles avec des saveurs qui étonnent et des techniques bien maîtrisées. Un savoir faire audacieux qu'il partage chez « Les Amateurs » avec **Djibrine Ahmat Nourène, un commis tchadien** qui l'épaule et le stimule.

Ainsi, quotidiennement, les produits terre et mer se marient avec le végétal, les assiettes généreuses carnées ou iodées flattent le palais, surprennent et donnent envie d'y revenir. On débute par les huîtres exceptionnelles de la Maison Tarbouriech, bulots, oursins et violets, que Jean, devenu écailler, ouvre en prologue, à foison. Puis on poursuit avec Dorian, par les produits et mets qui s'accordent en chapitres, et que les vins - exposés **passionément** dans les rayons au dessus du comptoir - relie entre eux. Avant enfin, qu'un café Luciani ne conclue.

Voilà donc **un** an que les fidèles se pressent chaque jour pour cette lecture d'une nouvelle façon de se nourrir le corps et l'esprit. Certains l'ayant même élu cantine quotidienne. **Un** an que marseillais et touristes se régalaient **au soleil, au pied de l'Hôtel-Dieu**.

L'histoire pourrait s'arrêter là mais Jean compte bien écrire encore de nouvelles pages. Il se chuchote qu'en 2022, mets et mots s'accorderont à nouveau. Et que chez « Les Amateurs » on trouvera des livres à lire et à acheter, des événements, des brunchs iodés et littéraires... et même un plat signature sous la plume de Dorian. Une création originale qui s'afficherait durablement à la carte.

Ouvertures:

Déjeuners du
mardi au samedi

Soirs: vendredi et
samedi

Presse:

Agence MIN
Benoit Laplanche-
Servigne
0683743879
benoit@agencemin.fr