



LES BAVARDS: LE PREMIER BOUILLON DE MARSEILLE OUVERTE EN SEPTEMBRE 2021, COMPTE DÉJÀ, DEPUIS PEU, UNE SECONDE ADRESSE DANS LA CITÉ PHOCÉENNE ET OUVRIRA UNE TROISIÈME ADRESSE À TOULON À LA RENTRÉE: UNE CUISINE FAMILIALE, GOURMANDE ET PAS CHÈRE, IDÉALE NOTAMMENT POUR LES FANS DE LA COUPE DU MONDE DE RUGBY

Thomas et Pierre-Louis, deux amis d'enfance natifs du sud de la France, voulaient proposer à Marseille, une cuisine française, dite de Bouillon, traditionnelle, réconfortante et pleine de souvenirs, à des prix très abordables. Chose faite avec Les Bavards !

Une première adresse dans le quartier marseillais de l'Opéra, puis récemment, un an après, une seconde adresse du côté du Parc Longchamps et ses musées des Beaux-Arts et d'Histoires Naturelles, dans le quartier des 5 Avenues.

Les deux établissements proposent la même cuisine de Bouillon, concept présent à Paris, et premier du genre dans la Cité Phocéenne. Comme une volonté de revendiquer une expression bien connue des marseillais. A jamais les premiers !

Galvanisés par les retours enthousiastes suscités par cette cuisine faite maison : œufs à la vraie mayonnaise traditionnelle, bœuf bourguignon mitonné avec une recette de famille, poireaux vinaigrette gourmands relevés par quelques cacahuètes croquantes, saucisse et pâté artisanaux de producteurs français, ou encore leur fameux aioli, les deux copains viennent de pousser encore davantage le développement, installant sur les terres familiales, un troisième restaurant à Toulon, place de l'Aïoli...de la Poissonnerie Pardon !

Côté décoration, les 3 établissements se sont alignés sur des codes du Bouillon et du bistrot, tout en modernisant cette filiation, avec un nom qui fait parler, des textes affichés qui intriguent, et créent d'emblée convivialité, envie de partager conversations et repas, à la bonne franquette.

Il y a « à voir.. et à manger » dans tous les sens et les langues se délient au fur et à mesure des lectures aux murs, des clins d'oeil associés à des photos vintage et des assiettes anciennes.

Dans cette ambiance chaleureuse, on enchaîne les plats sans se ruiner. Et on peut dès lors ne pas se refuser un dessert dont la fameuse mousse au chocolat maison. Impossible de ne pas y succomber et de ne pas avoir envie d'en redemander.

Tous les jours, Les bavards proposent une entrée et un dessert au tarif de 2,50 euros. Dans les suggestions proposées, on retrouve les grands classiques des plats mijotés : bœuf bourguignon, blanquette de veau, sauté de porc au cidre ; ou quelques classiques : escalope milanaise, fish and chips, boudin, le tout accompagné de frites ou de purée, faites « maison », bien sûr !

Ça vous intrigue et vous fait saliver ? On vous attend pour venir découvrir ces adresses à Marseille et Toulon. N'hésitez pas à nous solliciter, à venir y manger et surtout à parler des Bavards !

