

## MARSEILLE: OUVERTURE DU RESTAURANT LES BABINES DE MARS

Le réputé restaurant marseillais Les eaux de mars a changé de propriétaire et de nom, mais pas de caractère ni d'équipe, qui reste essentiellement la même. Depuis début mars 2025, Igor de Prittwitz, Lyonnais et amoureux de la Cité Phocéenne, en est le nouveau gérant.

Après avoir été formé à l'Ecole Ferrandi, passé quelques années en gestion de restaurants et notamment de belles tables lyonnaises, Igor s'est rapproché du sud où sa mère était installée. En moins de deux ans il a été accueilli dans les cuisines de Placette et Travers en tant que directeur de salle et chef de rang. Aujourd'hui bien implanté à Marseille, il reprend les Eaux de Mars avec une grande partie de ses membres d'origine pour en faire : Les Babines de Mars.

### Ca va saliver !

Depuis le 18 mars on y retrouve la cuisine qui en a fait le succès de cette adresse du quartier Longchamp, même si Igor y apporte sa patte : outre la décoration, des événements envisagés, il y aura au menu une offre gourmande plus large en journée, des apéros, coquins et renouvelés, à grignoter. Et une carte des vins encore plus personnelle. De quoi rassurer la clientèle d'habitué-es tout en ouvrant les bras à davantage de nouveaux curieux, y compris pour télétravailler en après-midi.

**A la carte** : des producteurs locaux, le café de la Brulerie Mocka, la bière de chez Bearti, ... et des découvertes. Avec 35 places en intérieur, et 20 places en extérieur sur une belle terrasse sécurisée et agréable, ce projet d'ouverture de restaurant va s'articuler autour du partage, de la convivialité, des bons produits et d'un bon rapport qualité prix : d'où le nom, à s'en lécher ...

**Pour le midi**, la clientèle est déjà présente avec un restaurant souvent complet et la formule reste inchangée : 2 entrées, 2 plats, 3 desserts. Le service est rapide et efficace et conviendra parfaitement à une clientèle d'habitues mais aussi de touristes. Les intitulés et associations de saveurs et ingrédients font saliver : crème d'asperges, brousse et huile de menthe, saucisse, purée, beurre noisette ail des ours, jus de cochon et roquette, ou encore les gnocchis, crème Cantal, petits pois, pois gourmandes, huile de céleri ! Et les amateurs-trices de desserts ne seront pas en reste : comme avec cette une pavlova fraise, coulis, thé, oseille, ...

*« Je veux que ce restaurant soit un véritable lieu de vie où l'on mange bien avec des produits frais et bien travaillés, le plus réputé du quartier, qui en demande encore plus »* dixit Igor de Prittwitz

**Le soir** le temps se fait plus suspendu et avec davantage de choix : c'est une carte de plats à partager bien travaillés, des dressages soignés qui donnent envie d'un bon coup de fourchette et de partager pour goûter à davantage des créations de la cheffe. Le Tonkatsu sando se frotte au mille-feuille de pommes de terre, mousse de Cantal, noisettes torréfiées et pickles de fenouil, le chou à la crème, fleur d'oranger, oranges confites et sucre glace d'orange joue la concurrence avec la ganache chocolat de la Baleine à Cabosse et son sablé breton, huile d'olive citronnée, confits d'agrumes !

