

Depuis cet été, le chef marseillais Dorian Berard (photo en PJ), a ouvert dans le quartier Baille de Marseille, son premier restaurant. Reconnaissable à sa façade colorée (par l'artiste Maxime Gralet, jusque dans la décoration intérieure), il s'inscrit dans un quartier qui manque de restaurants.

Après avoir été chef du restaurant aixois du Chef étoilé, élu meilleur chef du monde, Alexandre Mazzia, puis chef du réputé Les Amateurs dans le centre de Marseille et enfin chef nomade et privé, il s'installe en son nom avec son Second Djibril (en PJ).

Avec une cuisine créative et très ancrée localement (photo jointe), une sélection de vins bios et natures, et une clientèle de quartier, il choisit de casser les codes des ouvertures qui se font massivement dans le centre de la Cité Phocéenne.

Et les client-es ne s'y trompent pas, déjà fidèles, qui apprécient cette proximité et cette convivialité qu'on retrouve autant au déjeuner sur place en salle et en terrasse, ou à emporter. Que le soir avec une carte plus apéritive et festive.

Très sensible au végétal, aux choix des fournisseurs et producteurs du coin, il propose un menu qui évolue chaque semaine notamment en fonction des arrivages de chez Big Bloom, maraichère de St Maximin. La viande, le poisson sont intégrés dans des recettes pleines de saveurs et d'originalité ou en sandwichs gourmands et gourmets qui s'accordent avec finesse aux bonnes quilles de vigneron-nes trié-es sur le volet pour une cave sur mesure qui colle à l'esprit de FAVA : cool et éthique, exigeant et accessible.

Parmi les plats: la milanaise d'aubergine, ou la thonine à la braise, ketchup de betterave au piment. Les huitres géantes gratinées. Ou encore son ceviche de pastèque, et la poitrine de porc noir de bigore et une sauce bbq, mélasse de betterave, ...

Et deux fois par mois, le jeudi soir, des animations, de la musique, et des dégustations, seront programmées et mises en avant pour dynamiser encore davantage le quartier et favoriser les rencontres entre voisin-es.