



**EDO PAR
MORY SACKO**

DOSSIER DE PRESSE

UNE HISTOIRE

Les restaurants sont des lieux de vie, de fête, de magie, où le spectacle est autant dans la salle que dans l'assiette, dans le décor comme dans les vibrations invisibles mais ultrasensibles de la salle. L'été dernier, le projet EDO, au Palais de Tokyo, animé par le Chef Mory Sacko et le groupe Assembly, en faisait l'éclatante démonstration, faisait jaillir de la terrasse du musée, une source de joie, pure, enfantine, ludique. Et terriblement réjouissante, adaptée à tous les appétits - et à tous les budgets, aspirant à une gourmandise démocratique. Assembly offrait avec le projet EDO mené avec les équipes de Visual System, une expérience unique, multi-sensorielle, exubérante. Inoubliable. A la suite du succès de Paris, il était temps qu'EDO prenne la route - après Lyon, ce sera Marseille dès le 6 août, avant de gagner Londres.

UNE PHILOSOPHIE

Pulsé par une cuisine singulière, funambule, avançant délicatement d'un continent - Africain - à l'autre - l'Asie, en prenant fermement appui sur une solide technique française, l'expression culinaire de Mory Sacko se joue des conventions et s'amuse des codes - street-food, cuisine ultra-technique, bistrot nomade, qu'importe les étiquettes, pourvu qu'on ait la joie !

Dialogue entre les cultures - car la cuisine en est une, bien sûr -, bienveillance, ouverture d'esprit, curiosité sans œillères, inventivité libérée : la cuisine de Mory Sacko lui ressemble, et le projet EDO a été pensé en harmonie avec ce qui l'anime au quotidien, et dont la présence médiatique témoigne. L'expérience mixte - bar et restaurant - offre à tous et toutes l'opportunité de découvrir une âme généreuse, soucieuse de démontrer que la cuisine est porteuse de valeurs autant que de saveurs.

UNE EXPERIENCE

Hors de question cependant d'appliquer un trop facile copier-coller de l'aventure parisienne : à chaque lieu, son équipe d'accueil, de salle, et en cuisine, recrutée avec soin par Assembly, avec un mot d'ordre : rester fidèle à l'identité de Mory Sacko tout en lui insufflant l'ADN local. Hormis pour le chef pâtissier Adrien Alleaume, recruté par Mory Sacko et avec qui il crée les desserts. Rien de moins stimulant que la routine, et rien de plus excitant que de la réinvention.

Les déclinaisons EDO sur l'esplanade de Fourvière et maintenant celle EDO au Cercle des Na-geurs de Marseille sont fidèles à cette démarche partageuse, hospitalière, riches de la création parisienne, ré-imaginant la carte, tout en en gardant son essence, son tact, sa variété, sa jovialité.

Ambroise Mouline, une des têtes pensantes du collectif d'artistes Visual System résume ainsi l'ambition de développer « *Une expérience architecturale et immersive unique au service du pu-blic, pour le plonger dans une expérience où les goûts et l'optique se mêlent, pour encourager l'éveil d'un nouveau sens. Edo est une expérience scénographique immersive unique : de jour, elle vous propulse dans une forêt organique et de nuit vous enveloppe de lumières mouvantes.* »

Alcôves végétales, ondes lumineuses, sonorités électroniques voyageuses : c'est à un voyage multi-sensoriel modulable que nous invite Mory Sacko avec l'aventure EDO.

LES EQUIPES

Montée en 2011 par Arnaud Frisch, Assembly a redonné un souffle aux vies diurne et nocturne parisienne. En invitant des créateurs venus de tous les horizons, depuis le Silencio, imaginé (rêvé, même) avec David Lynch, l'année de sa création, l'agence n'a eu de cesse de trouver aux lieux de vie et de nuits une identité inédite, unique, jusqu'à Olympe, qui s'est installé dans les jardins du Musée Carnavalet tout juste restauré, avant de s'y implanter en mars 2022, en passant le





Wanderlust, le restaurant-cinéma Beau Regard à Saint Germain des Près ou encore le programme Joséphine au Théâtre du Châtelet, Assembly réinvente à chaque fois de nouveaux paradigmes gourmands et festifs.

Entre art contemporain, interventions festives et design, le collectif français Visual System, qui court le monde pour imaginer des paysages plastiques, sonores, mettant en valeur les projets, leur offrant des profondeurs inédites, insoupçonnées, révélant tout leur sens – tous leurs sens...

Mory Sacko, signe une carte qui fait voyager entre les street-foods africaines et japonaises ! Ancien second de Thierry Marx, sa participation à Top Chef l'a mis sur orbite. Sa personnalité solaire, son style unique, soucieux d'honorer ses racines maliennes, et d'explorer, en toute humilité, sa passion pour la riche palette gastronomique japonaise, il a développé à 28 ans une écriture culinaire d'une singularité renversante. Il n'en a pas moins gardé le souci de rester en contact avec toutes les générations d'amoureux et d'amoureuses de la cuisine - en témoigne le carton de son fried chicken qui a consolé bien des confiné-e-s...

UNE ETHIQUE

L'installation parisienne a été reprise, mais adaptée aux contextes marseillais et lyonnais, dans une logique autant d'upcycling que de respect de son environnement naturel et de l'identité des lieux où les événements se dérouleront. Qu'il s'agisse du mythique et centenaire Cercle des Nageurs de Marseille, de l'Esplanade de la Basilique de Fourvière à Lyon, ou du lieu encore tenu secret à Londres, pas question de dénaturer le contexte qui les accueillera.

A Lyon, en partenariat avec Les Apprentis d'Auteuil, le projet permet à des jeunes de 18 à 30 ans en situation de difficulté de se former aux métiers de la restauration. EDO est aussi une expérience solidaire.

En écoutant battre le cœur de la démarche, on entendra le beau souci de respecter les saisons, bien sûr, de lutter contre le gaspillage alimentaire, de s'engager auprès des tissus associatifs locaux œuvrant à la réinsertion, d'aspirer au zéro déchet – par exemple en travaillant avec le collectif Good to Go qui récupère les matières premières non-utilisées -, de veiller à la gestion des graisses de cuisson pour un recyclage adapté, d'utiliser des packages à usage unique recyclable, de valoriser en salle comme en brigade la diversité et l'inclusion. Le groupe Assembly a ainsi établi une charte éco-responsable qu'il entend bien suivre scrupuleusement.

UN STYLE

Foulards, t.shirts, stylos, briquets, sac-files... L'agence new-yorkaise Love & War – que les univers de la mode, de l'hôtellerie, de la restauration s'arrachent - a imaginé une esthétique sur-mesure en osmose sentimentale avec le projet : pop, coloré, festif – et bien sûr dans le respect de l'environnement. On ne doute pas que certaines de ces créations deviendront de précieux collectors...



DANS LES ASSIETTES

Fort de son succès à Lyon, la carte évolue à Marseille et propose des menus où chacun peut piocher parmi des plats aussi savoureux les uns que les autres.

De la malice, du décalage, des contrastes, de la fougue : du Mango jerk, des bananes plantains frites, une aubergine laquée au miso, ... et bien sûr, le must, le Fried Chicken, chapelure légère mais craquante, et volaille fondante et sa sauce Bulldog bien corsée. Mais aussi, pour le clin d'œil amical et respectueux à un des socles de la gastronomie japonaise, des tempuras, dont le pavé de saumon mariné au soja et accompagné de Shitake et caressé par la suavité de la sauce Teriyaki.

Versant sucré, des folies : ganache au chocolat galvanisée par le wasabi, fleur de sel fumé et strussel grué ; un savarin bissap, pas moins insolent entremêlant le savarin de marmelade framboise hibiscus et une ganache au poivre de selim ; ou encore une crème miso au lait fermenté, glace café, gomashio sobacha et gavotte au sarrasin...

Après le dessert spécial Lyon, une signature spéciale Marseille sera présente à la carte. Cette liste non-exhaustive de délices et plaisirs a déjà un fort goût de revenez-y irrésistible

DANS LES VERRES

Les créations du sud-africain Julian Short, mixologue, magicien du shaker, dont le bar Sin + Tax, à Johannesburg, a été distingué meilleur bar d'Afrique par The World 50 Best. Avec ou sans alcool, son inventivité sans frontière devrait ouvrir en grand les portes de l'imaginaire des convives.

EDO PAR MORY SACKO

Informations pratiques

À Marseille au Cercle des Nageurs de Marseille (CNM)

Boulevard Charles Livon, Marseille
7^{ème} Du 6 août au 10 octobre 2021

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 16h et de 19h à minuit.

Bar ouvert de 12h à 2h

Menus entre 21€ et 29€

EDO Londres, le lieu sera révélé à la fin de l'été en même temps que l'ouverture des réservations !

Réservation : www.edoworldwide.com

