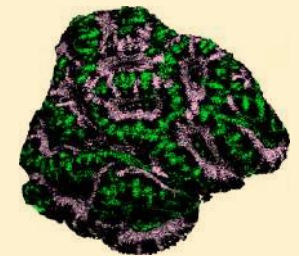
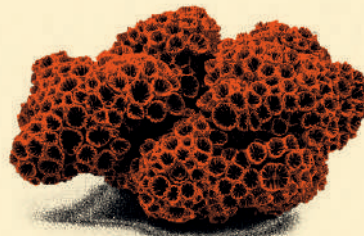
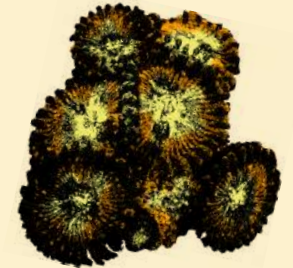


FOREST MARSEILLE

Forest est un restaurant à la cuisine sensible et bienveillante qui emmène dans un voyage multi-sensoriel à travers la nature, la créativité et le partage.

Deux ans après l'ouverture du restaurant Forest au Musée d'Art Moderne de Paris, Moma Group s'ancre aujourd'hui à Marseille. Sur les quais de la Joliette, face à la mer, les Voûtes de la Major accueillent à partir du 1^{er} mars, Forest Marseille, le nouveau restaurant du chef Julien Sebbag.



FOREST À LA JOLIETTE

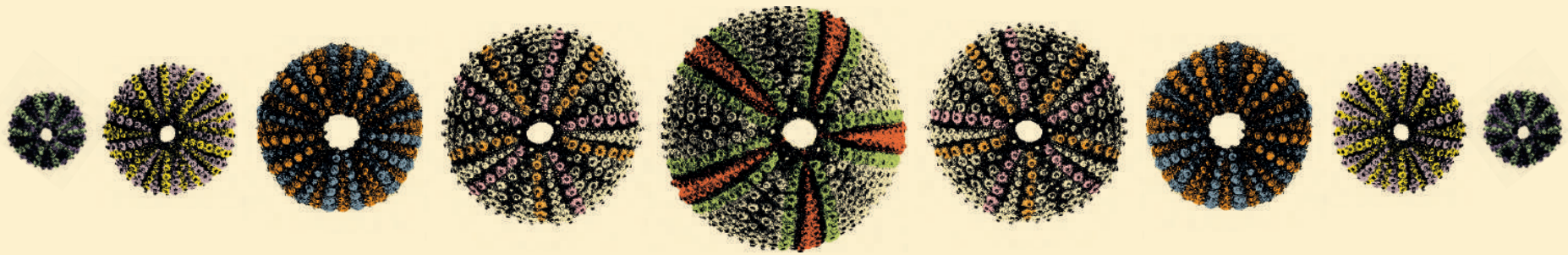
Entre terre et mer, tourné vers la Méditerranée, le restaurant Forest Marseille s'invite dans le quartier de La Joliette. Un Marseille authentique et moderne, à quelques minutes à pied du quartier du Panier, et proche du Vieux-Port. Lieu d'histoire, dominé par son monument, la Cathédrale de la Major, lieu d'architecture où Zaha Hadid, Jean Nouvel et Hala Wardé ont dessiné la ville de demain, La Joliette s'inscrit dans ces territoires du vivant. Un centre économique, créatif et culturel, qui fait respirer le bon, le beau Marseille.



JULIEN SEBBAG À MARSEILLE

Après l'ouverture de Forest Paris, un « bunker post-apocalyptique où l'on tenterait de sauvegarder le souvenir de la nature », le chef autodidacte Julien Sebbag a posé ses valises à Marseille, trouvé son refuge, et reconnecté avec la ville. « Marseille inspire à l'authenticité et à la fragilité. Les rencontres, la fraîcheur, les saveurs, la nature omniprésente font naître des vibrations et des idées nouvelles. Tout cela résonne en moi. »

Avec Forest Marseille, il invite à une expérience de cuisine inédite, « sans copier-coller à Paris, confesse-t-il, toujours faite avec le cœur, instinctive. Une cuisine sans cliché, qui aime ses produits locaux, son artisanat, et reflète les différentes facettes de la culture marseillaise. »



FOREST ET SOLAIRE UN DÉCOR SIGNÉ UCHRONIA

« Le décor de Forest Marseille prend le contre-pied ensoleillé de Forest Paris. Un monde épris de la chaleur et de l'authenticité du Sud », explique Julien Sebban, le fondateur du collectif pluridisciplinaire Uchronia, déjà à l'origine des concepts de restaurants Forest Paris et Créatures sur le toit des Galeries Lafayette Haussmann.

Forest Marseille commence par une terrasse, posée dans un décor d'arcades. Dans ses intérieurs, un restaurant à la couleur terre battue, ocre, orangée. Un décor trempé à la chaux qui fait respirer les murs, où la végétation s'invite, s'immisce.

Posté à l'entrée du restaurant, le bar à crudo donne le ton, tout habillé de briques en terre cuite et d'un plateau de marbre. Sous les cuisines de l'étage, la salle principale aligne banquettes orangées aux coffrages en bois d'olivier, toutes les tables se couvrent de plateaux en lave émaillée et les assises dessinées pour le lieu des beaux tissus de la Manufacture royale Bonvalet.

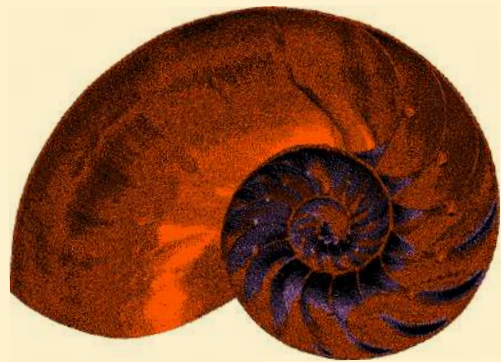
Les suspensions lumineuses et les appliques solaires signées Uchronia et fabriquées par la céramiste Olivia Cognet, ajoutent les meilleures vibrations.

Dans les multiples alcôves bleu Méditerranée, le collectif Uchronia créé d'autres ambiances, heureuses et confidentielles. Au centre, les tables rondes s'habillent de pieds en provenance des poteries Ravel, une référence de la céramique du côté d'Aubagne. Objets de curiosité, coquillages, corail et collections de papillons habillent le cadre. Et à table, les assiettes imaginées par la céramiste Emmanuelle Roule, réussissent la fusion parfaite de l'art et de la matière.

Au fond du restaurant, Forest Marseille cache son autel. Sous un dôme s'ouvre ici tous les jours le bar de Forest. Un bar attirant la lumière, où se préparent élixirs et cocktails.







CUISINE PLURIELLE

Avec Forest Marseille, Julien Sebbag s'ouvre à la nature du Sud. Dans sa cuisine, se retrouvent les plus beaux poissons de Méditerranée, et tous les trésors de fruits de mer. Un esprit sauvage teinté de ses voyages, ceux passés au Moyen-Orient, comme dans le Sud de l'Espagne, l'ensemble se mariant à Marseille avec un vrai naturel.

L'expérience commence généralement avec une recette de labneh, accordée aux sacrés anchois de Marseille, aux olives noires à la grecque et aux oignons confits. L'halloumi grillé au fromage de lait de brebis grillé, se parfume de miel, de romarin, de citron vert et de dukkah, un mélange d'épices de noix grillées et pilées.

Une cuisine qui parle de goût et reconforte, à l'image des calamars snackés à la plancha, déglacés au Pastis assaisonnés d'un chimichurri à l'origan et au persil et d'un crumble café et beurre de chorizo. De la paella à la bisque de langoustine et sa tarte à la pomme granny smith, reine. Ou du tartare de thon rouge cuisiné à la fraîcheur du Sud, au kiwi jaune et à la menthe.

FÉTICHISMES

Au menu de Forest Marseille, se goûtent aussi les plats fétiches du chef. Sa bougie au beurre de sauge, est posée sur un houmous de betterave et d'amandes torréfiées. Les pleurotes sont snackées à la plancha, flambées au mezcal et servies dans une crème de champignons noirs. Et l'œuf ajitsuké, mariné dans de la sauce soja et du mirin, un saké doux qui arrondit les saveurs.

À Forest Marseille, l'expérience se termine toujours par une touche poétique. La tarte au citron et à l'orange sanguine marie les saveurs acidulées. Et le cookie aux deux chocolats, noisettes et cajou, joue la touche addictive sucrée-salée.







DE L'AMOUR DU PAIN

Julien Sebag aime les pains hallah - ces pains traditionnels juifs que l'on consomme lors du shabbat et au goût tendre de brioche - et a choisi les meilleurs, ceux fabriqués en collaboration avec la boulangerie artisanale du quartier d'Endoume, T65, et ses fondateurs, Virgile Arlaud et Ambre Baker, adeptes des farines biologiques et du levain naturel. Ensemble, ils composent un pain hallah servi tiède et accompagné d'un bol de shug, une purée de piment vert et de thina, une crème de sésame citronnée.

À PROPOS DE MOMA GROUP

Fondé en 1992 par l'entrepreneur Benjamin Patou, Moma Group s'impose comme un acteur incontournable de l'hospitalité dans les secteurs de la restauration et de l'entertainment. Il réunit aujourd'hui une trentaine de lieux à Paris, Saint-Tropez, Marseille et Lyon, et bientôt à Athènes et Londres. À travers des concepts uniques, inspirants et créatifs, en collaboration avec les grands chefs, les meilleurs architectes et directeurs artistiques, Moma Group propose à ses clients des expériences conviviales et festives où se marie excellence et simplicité.

CONTACT PRESSE

AGENCE MEWS

Lucie Poulain - lucie@agence-mews.com - +33 (0)6 65 48 02 03

Laëtitia Toulouse - l.toulouse@agence-mews.com - +33 (0)7 77 32 82 64



M O M A G R O U P

P A R I S