

MARAH



DOSSIER DE PRESSE

Un vent de liberté souffle sur la côte rochelaise. Direction la rue du Cordouan à quelques enjambées du marché central pour découvrir Marah, un nouveau restaurant porté par un duo créatif et adroit : Léa Viano et Louis Robergeau.

Au programme : une gastronomie libre et engagée, des vins vivants, un service réinventé qui dissipe les frontières entre salle et cuisine.

Cuisiniers Décomplexés



LOUIS ROBERGEAU ET LÉA VIANO, âgés respectivement de 25 et 28 ans, ont une maturité et une vision de la cuisine qui forcent le respect. Après plusieurs années passées au sein d'établissements de renom tels que Mirazur à Menton, le 1920 au Four Seasons à Megève, Virtus et Qui Plume La Lune à Paris, le duo – dans la vie comme en cuisine – a souhaité concrétiser un projet bien ancré dans son époque en ouvrant un restaurant de 15 couverts qui valorise les circuits courts et la saisonnalité tout en réduisant autant que possible leur impact environnemental.



« Le nom MARAH s'inspire du prénom Marie que portait nos grands-mères et qui revête une double signification : aimer et amertume, symbolisant à la fois la douceur et la complexité de la vie.

Ce projet de restaurant est né d'un désir de réinventer le service en supprimant les frontières entre la salle et la cuisine. Ici, le cuisinier devient aussi l'ambassadeur de ses créations, dressant les plats et les présentant lui-même aux convives pour une expérience plus personnelle et authentique. »

LA CARTE EST COURTE ET LES ASSIETTES SE COMPOSENT AU GRÉ DES ARRIVAGES



Ce midi-là : asperges blanches grillées, coulis oseille et sabayon praliné ; lieu jaune rôti, poireaux brulés et condiment ail noir. Une fois la nuit tombée, la proposition se veut plus gastronomique avec un menu dégustation faisant la part belle à la découverte. Chaque ingrédient brut est magnifié par une association singulière, un condiment, une sauce, avec un plaisir non dissimulé pour la fermentation qui vient surprendre le palais en révélant un éventail de saveurs.

Car oui encore ici, la créativité s'agite sans limite.

La partie sucrée s'inscrit dans cette même lignée en jouant la carte – blanche – mais en veillant toujours à proposer des desserts à l'assiette gourmands et rassurants à l'image d'un crémeux chocolat câpres, sorbet chocolat et siphon vanille.



DES PRODUITS SOURCÉS AU PLUS PRÈS



Pour mener à bien ce dessein, ils ont pris le temps d'échanger avec chaque producteur, artisan, et vigneron avec lesquels ils collaborent pour créer une relation de confiance et tisser un lien durable.

- fruits et légumes **SERRE DES ANGLOIS** 15 km
- poissons et fruits de mer **VIVIERS RENAUD** La Rochelle
- fraises, rhubarbes et petits pois **FERME DES PETITES CHAUMES** 40 km
- fleurs comestibles et aromates **VIOLETTE ET CAPUCINE** 18 km
- fruits et légumes **FERME DE BROUAGE** 55 km
- beurre, crèmerie **FERME DE LA COUDRE** 52 km
- asperges **BONS BOIS** 94 km
- porc noir gascon **LES PORCS NOIRS DE LA PLANCHE** 58 km
- fromages **LES ROPERTS** 6 km
- pain **QUIGNON** La Rochelle
- volailles **YOANN GOBIN** 94 km
- poissons **MARÉE PLUS** La Rochelle
- œufs **COGOTTE ET GRIOTTE** 45 km
- condiments **TERRE SALINE** 44 km
- café **L'OPTIMISTE** La Rochelle



DANS LE VERRE, DU VIVANT ET DU LOCAL



L'exigence du sourcing se savoure aussi dans le verre. La carte des vins, riche d'une soixantaine de références essentiellement françaises, met l'accent sur les vins naturels, bio et en biodynamie. Les amateurs de bière ne sont pas en reste avec des recettes houblonnées soigneusement sélectionnées auprès de brasseries locales (Brasseurs Cueilleurs, Brasserie des Voirons). Aux côtés des classiques blondes et blanches, s'ajoutent des bières de dégustation aux structures aromatiques plus surprenantes (sureau, agrumes). Côté spiritueux, la découverte se poursuit avec le gin Drouin, le rhum de la Distillerie du Tigre ou encore le cedracello du Mas de l'Escarida. Le sans-alcool n'a pas à rougir avec son offre variée de breuvages allant du jus de pommes du verger, au cola charentais, en passant par le café de spécialité de L'Optimiste torréfié à quelques rues seulement du restaurant... il y en a pour toutes les soifs.

MARAH



UN LIEU DE VIVRE ORIENTÉ AUTOUR DU PARTAGE



Avec ce projet, le couple souhaitait partager une vision de la cuisine qui va au-delà du contenu de l'assiette pour proposer une expérience globale plus sincère et spontanée. Cette aspiration les a menés à repenser la manière de concevoir le service et l'accueil. Entre ces murs, pas de serveur en salle, c'est le duo qui accompagne les convives tout au long du repas.

Dans cet espace lumineux et entièrement décroissant, la salle, le comptoir et la cuisine - ouverte - ne forment qu'une seule unité pour faciliter l'échange.

La décoration du lieu, sobre et chaleureuse, conjugue les matériaux et ose les contrastes (pierre blanche omni-présente, bois, inox) avec quelques touches personnelles dissimulées ici-et-là : un bouquet de fleurs séchées, leurs livres de cuisine préférés, des assiettes chinées et cet objet en céramique non identifié à l'entrée en clin d'œil à leur chien Miso.

MARAH

13 rue du Cordouan, 17000 La Rochelle

15 couverts à l'intérieur
10 couverts en terrasse

Ouvert du jeudi au lundi : 12h-13h30 / 19h30-21h30
Réservation par téléphone : 05 79 97 94 79

Au déjeuner en semaine, formules déjeuner :
Plat/dessert ou entrée/plat à 24€
Entrée/plat/dessert à 28€

Au dîner et le week-end :
Formule entrée/plat ou plat/dessert à 39€
Carte blanche - menu dégustation à 65€

@marah.larochelle

