

Information presse - Avril 2025

**MARAH**  
*Cuisiniers Décomplexés*

## OUVERTURE DU RESTAURANT MARAH À LA ROCHELLE



**Un vent de liberté souffle sur la côte rochelaise. Direction la rue du Cordouan à quelques enjambées du Vieux-Port 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. Ouverture prévue le 10 avril.**

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, Virtus et Qui Plume La Lune à Paris, et plus récemment Pagaille dans le 17e arrondissement de la capitale*, 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, la saisonnalité et le zéro déchet.**

Pour mener à bien ce dessein, ils ont pris le temps de rencontrer chaque producteur, artisan, et vigneron avec lesquels ils collaborent pour créer une relation de confiance et tisser un lien durable. **Cette place fondamentale accordée à l'humain transparait également dans le service qui entre ces murs est repensé. Pas de serveur en salle, c'est le duo qui accompagne les convives tout au long du repas.**





La carte est courte et les assiettes se composent au gré des arrivages. Asperges blanches grillées, coulis oseille et sabayon praliné ; lieu jaune rôti, poireaux brulés et condiment ail noir.. **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.

Côté verre, le vivant est omniprésent avec pas moins de 60 références de vins naturels.