

Information presse - juin 2026

# MARAH

*Cuisiniers Décomplexés*

**LE RESTAURANT MARAH À LA ROCHELLE  
CHANGE DE FORMAT POUR CONTRER LES  
FORTES CHALEURS...**



À compter du 22 juin et pendant toute la période estivale, le restaurant Marah adapte ses horaires d'ouverture pour faire face à la vague de chaleur qui s'abat sur l'ensemble du pays.

Végétalisation encore très timide, quais et grandes places largement pavés... Le réchauffement climatique affecte durablement la vie quotidienne des résidents et des visiteurs de La Rochelle qui désertent les rues de la ville blanche, à mesure que les températures grimpent.

Pour répondre à ce constat préoccupant, Léa et Louis ont pris le parti de supprimer le service du déjeuner et de revoir leur offre du dîner, avec une amplitude horaire élargie.

Circuits courts + respect de l'humain + saisonnalité - gaspillage alimentaire, telle est l'équation sur laquelle Léa Viano et Louis Robergeau ont construit les fondations de leur restaurant Marah à La Rochelle.

Chaque produit travaillé dans l'assiette a été au préalable cultivé, nourri, élevé et récolté avec exigence et soin au bon moment, en priorisant la qualité, la pleine saison et non le rendement. Et le goût s'en ressent ! La carte est courte et les assiettes se composent au gré des arrivages. Chaque ingrédient brut est magnifié par une association, un condiment, une sauce, avec un plaisir non dissimulé pour la fermentation qui vient surprendre le palais en révélant un éventail de saveurs.

Le couple accorde une place fondamentale à l'humain, qui transparait aussi bien dans les relations qu'il a nouées avec ses producteurs que dans le service. Pas de serveur en salle : c'est le duo qui accompagne les convives tout au long du repas.

~

### **À la carte, dès le 22 juin**

#### Grignotages :

- Focaccia toastée, caviar de tomates, poutargue
- Caviar d'aubergine, poivre fumé et fromage frais

#### Entrées :

- Raviole livè che et fromage de la coudre, sauce levure toastée
  - Crudo de maigre de ligne, haricot et beurre blanc lacto
  - Tartelette courgette, olive et basilic

#### Plats :

- Grondin perlon à la flamme, bisque tomate confite et fenouil
  - Petits farcis niçois, poivrons rôtis et vierge fraîche

- Encornet (ou seiche selon la saison) grillé, riz de Camargue et jus noir

Desserts :

- Abricot rôti, lavande et biscuit huile olive
- Cerise/ fraise, sorbet shiso et biscuit clafoutis amande

~



INFORMATIONS PRATIQUES

*CHANGEMENT D'HORAIRES DÈS LE 22 JUIN*

**LE RESTAURANT SERA OUVERT TOUT L'ÉTÉ**

Marah : 13 rue du Cordouan, 17000 La Rochelle

Du Jeudi au Lundi : à partir de 18h (possibilité de prendre l'apéritif)

19h (début du service) - 22h

Réservation par téléphone : 05 79 97 94 79

Menus dégustation

AIMER en 3 temps : 47 euros

AMERTUME en 4 temps : 56 euros

REBELLION en 6 temps : 75 euros

15 couverts à l'intérieur / 10 couverts en terrasse

[@marah.larochelle](https://www.instagram.com/marah.larochelle)

[www.restaurantmarah-larochelle.fr](http://www.restaurantmarah-larochelle.fr)