

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.

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, 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 et la saisonnalité tout en réduisant autant que possible leur impact environnemental.**

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. 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.

Côté verre, l'accent est mis sur les vins naturels, bio et en biodynamie avec pas moins de 60 références.

INFORMATIONS PRATIQUES

Restaurant 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 : Formule déjeuner 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](#)

