

Communiqué de presse

Le 7 février 2025

À Marseille, le Mucem choisit le chef étoilé Alexandre Mazzia et Sodexo Live! pour renouveler son offre de restauration au J4.

Suite à l'appel à manifestation d'intérêt lancé par le Mucem fin 2024, c'est le projet signé Alexandre Mazzia et Sodexo Live! qui a été choisi pour occuper et animer les espaces de restauration du bâtiment J4 jusqu'en 2036.

Le Chef marseillais triplement étoilé et le leader de la restauration pour les lieux et événements d'exception proposeront une expérience culinaire fidèle à l'identité et aux valeurs du Mucem : méditerranéenne, vivante et populaire.

Une offre de restauration de qualité et accessible à tous

Trois espaces de restauration seront déployés en plusieurs phases, courant 2025, pour renforcer l'expérience des visiteurs et s'intégrer harmonieusement dans les différents espaces des bâtiments J4 du musée :

- **Le restaurant situé au dernier étage du bâtiment J4 (dont le nom définitif sera dévoilé ultérieurement)**, avec sa vue imprenable sur la Méditerranée et sur la cathédrale de la Major, incarnera l'esprit d'un bouillon marseillais célébrant les cuisines méditerranéennes, avec une carte signée Alexandre Mazzia. Son ouverture est prévue à l'automne 2025.
- **La Terrasse**, espace convivial et accessible, dédié à la street food, proposera des créations gourmandes et fera écho à l'offre emblématique du célèbre foodtruck « Michel par AM », bien connu des Marseillais. Cette expérience unique sera disponible à partir de l'été avec un service au comptoir.
- **Le Kiosque**, dans le hall d'accueil public, conçu pour une consommation sur le pouce, proposera au printemps une offre faisant écho à « Michel par AM » avec des compositions végétales.

Le détail du projet sera communiqué au printemps 2025 (aménagements, cartes, prix, ambition solidaire...).

Un savoir-faire exceptionnel au cœur d'un musée de société

En un peu plus de 10 ans, le Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (Mucem) s'est affirmé comme une référence parmi les musées nationaux, accueillant plus d'1,3 millions de visiteurs. Héritier du musée des Arts et Traditions Populaires et musée de société, le Mucem conserve et promeut des objets, traditions et savoir-faire exceptionnels dans un esprit d'ouverture sur le monde.

Le projet de Sodexo Live! se veut collectif et solidaire, afin de prolonger la vocation du lieu, en concevant une offre de restauration et une expérience qui soient moteurs de progrès social, en

harmonie avec l'esprit et les valeurs du musée. Une approche engagée de la cuisine qui conjuguera découverte gastronomique et mixité sociale.

L'objectif : faire des espaces de restauration du Mucem des lieux de vie ouverts à toutes et tous. Des points de rencontre vibrants, enrichis par une programmation valorisant notamment les talents de la scène marseillaise et méditerranéenne.

« C'est un véritable honneur de pouvoir collaborer dans un lieu iconique Marseillais ouvert sur le monde et la Méditerranée. La cuisine sera le reflet de cette ville de Marseille chère à mon cœur. Vivante, excitante, accessible à tous en mettant en avant l'artisanat de notre territoire » indique le **Chef Alexandre Mazzia**.

« Gérald Passadat et ses équipes ont fait du Mucem une destination gastronomique de premier plan. Dans notre volonté d'ouverture et de promotion des talents du territoire, nous avons opté pour une cuisine vivante et adaptée à tous les publics. Figure incontournable de la scène marseillaise et internationale, Alexandre Mazzia saura relever ce défi. »

Pierre-Olivier Costa, Président du Mucem.

« C'est un immense honneur de prendre en charge la restauration du Mucem, un musée qui, en seulement 10 ans, est devenu un symbole emblématique de Marseille et de la culture française ouverte sur le monde. Ce partenariat revêt une grande importance pour nous, puisque Marseille est le berceau de notre entreprise et occupe une place particulière dans l'histoire de Sodexo » déclare **Nathalie Bellon-Szabo, CEO de Sodexo Live! monde.**

« Notre ambition pour le Mucem est d'offrir une expérience de restauration qui reflète pleinement les valeurs de partage et de solidarité du musée, avec une cuisine accessible, vivante et populaire » ajoute **Franck Chanevas, Directeur général de Sodexo Live! France et Lenôtre.**

À propos d'Alexandre Mazzia

Emblème du renouveau de la scène gastronomique de Marseille, sa ville d'adoption, Alexandre Mazzia propose au restaurant AM *** une cuisine unique dont les traceurs sont les épices, la torréfaction et le piment.

Au piano de son restaurant éponyme depuis 2014, cet ancien basketteur irrigue sa cuisine de ses souvenirs d'enfance passée au Congo, à travers des satellites hauts en couleurs et des produits en symbiose avec son territoire. Un voyage gustatif dont on ne sort pas indemne, une cuisine inventive aux influences africaines marquées. L'année 2021 restera pour lui celle de la consécration, avec l'obtention de la troisième étoile Michelin et la reconnaissance actée par ses pairs cristallisée par l'attribution du titre de « Chef de l'Année ».

Reconnu en France comme le chef de fil d'une cuisine contemporaine, Alexandra Mazzia a fait son entrée dans le prestigieux classement des World's 50 Best Restaurants en 2022, qui lui a décerné le prix « One to Watch », récompensant « un chef prometteur sur la scène mondiale ».

Partenaire des Jeux Olympiques de Paris 2024, Alexandre Mazzia a relevé l'été dernier un challenge de taille : créer une cuisine adaptée aux athlètes et aux exigences qu'imposent le sport de haut-niveau. L'occasion d'offrir aux sportifs un voyage culinaire inoubliable au Village Olympique et d'unir deux passions qui ont rythmés son parcours : le sport et la cuisine. Sa créativité visionnaire l'amène aujourd'hui à prendre les commandes de la cuisine du prestigieux Mucem. Un nouveau partenariat avec Sodexo Live! qui marque le début d'une fusion entre la gastronomie et le monde de l'art, dans un lieu où les saveurs et la culture se rencontrent.

À propos de Sodexo Live!

Avec 40 000 collaborateurs et 500 sites à travers le monde, Sodexo Live! contribue au succès d'événements prestigieux tels que Royal Ascot, le Super Bowl, le Tour de France, Roland-Garros, la Coupe du Monde de Rugby ou les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 et fait briller des lieux exceptionnels comme les Restaurants de la Tour Eiffel, le Hard Rock Stadium, les Bateaux Parisiens, les Yachts de Paris ainsi que la Royal Academy of Arts à Londres ou encore le Hollywood Bowl à Los Angeles.

Une expertise unique au service des lieux culturels

Déjà partenaire d'un grand nombre de lieux culturels à Paris (Petit Palais, Musée Rodin, Musée de la Marine...) et à l'international (National Gallery à Washington, Royal Academy of Arts à Londres...), Sodexo Live! poursuit avec le Mucem son développement au service de la création d'expériences uniques dans les lieux culturels emblématiques.

Un partenariat avec le Mucem qui renforce l'ancrage de Sodexo Live! à Marseille

Ce nouveau contrat consolide la présence de Sodexo Live! à Marseille, après le lancement en 2024 de prestations de restauration et d'hospitalité dans les nouveaux salons de l'aéroport de Marseille Provence, ainsi que sa présence au Stade Orange Vélodrome, au Musée des Regards de Provence et son partenariat historique avec l'Open 13 Provence.

Nota bene :

Les espaces de restauration du Mucem sont fermés depuis le 30 janvier, des travaux de réhabilitation et de réaménagement devant être repris avant leur réouverture. Durant cette fermeture, des alternatives de restauration légères et temporaires seront mises en place pour le confort du public.