

PROSPER

2 rue des Trois Rois,
Marseille 13006





PROSPER, l'adresse que Marseille attendait

▪

C'est au coeur du quartier de Notre-Dame du Mont à Marseille, que Prosper prend (enfin) ses quartiers. Une adresse attendue qui vient bousculer la scène culinaire déjà bien implantée du bouillonnant Cours Julien. Au manettes, un duo de talent : François Roche, qui a longtemps piloté les cuisines des restaurants Frenchie à Paris puis à Londres, en tant que chef exécutif, et Santiago Michel, son acolyte franco-argentin de longue date. Ensemble, ils s'associent et proposent chez Prosper une carte saisonnière où chaque assiette ultra bien pensée envoie la bonne sauce. Une adresse personnelle, à leur image, où l'on prend plaisir à se retrouver tout au long de la semaine pour un dîner.

François Roche, pilier d'une cuisine bien dans son temps

Passé par Septime et Les Crayères, François Roche accompagne durant de nombreuses années le Chef Gregory Marchand à travers ses différentes ouvertures remarquées. En tant que Chef Exécutif de Frenchie, il apporte son savoir-faire au sein des adresses du Chef, d'abord rue du Nil à Paris puis à Londres au Covent Garden. De ses nombreux voyages, il rapportera dans ses valises une intarissable sauce XO inspirée de sa découverte des cuisines asiatiques, des mélanges d'épices dégotés dans quelques uns de ses périple et une ferveur pour l'art de la Pasta Fresca. Breton de coeur, François reste également très attaché aux produits de la mer, de la pêche et de la cueillette. Adeptes d'une cuisine généreuse, précise mais toujours en perpétuelle évolution, il cherche avant tout à créer des assiettes « qu'il aimerait lui-même savourer au restaurant », partir du produit brut pour le sublimer sans jamais le dénaturer.



Paire gagnante avec Santiago Michel

C'est en 2014 que le duo se rencontre aux abords des cuisines de Frenchie et que le matching est immédiat. Argentin d'origine, Santiago est nourri au soleil et aux bonnes ondes. De leur arrivée quasi simultanée à Marseille, ils appréhendent ensemble la cité Phocéenne. D'abord, en résidence à la table d'hôtes de Camas Sutra avant que Santi ne fasse valser les bonnes bouteilles dans la salle du Livingston. Puis, Santi se lance dans son projet de coeur, Fueguito, un barbecue itinérant bien relevé où François le rejoint rapidement pour arpenter ensemble événements cools et hotspots marseillais, entre deux pop-up parisiens dans les adresses des copains. Leur complicité est évidente, mais c'est leur indépendance qui fait la force du duo : l'un convainc par l'assiette, l'autre installe l'ambiance. Santiago accueille comme à la maison, avec un naturel désarmant et des conseils toujours justes. Ici, la sélection des vins se construit comme leur carte : de manière simple et instinctive, inspirée notamment des origines argentines de ce dernier.



À LA CARTE.

Puisque leur binôme privilégie partage et convivialité, la carte surprend autant qu'on a envie de s'y laisser guider. Au menu : avalanche de bangers et de plats signatures made in Prosper. Un temps gourmands accompagnés d'un juste kick de sauce détonante : tortilla moelleuse, harissa verte et spicy mayonnaise ou tarte de cochon pimpée de sauce gribiche.

De l'autre, à mi chemin entre le bistrot et la trattoria : Pasta fresca et pizza frita au taleggio encadrent des recettes plus pointues comme le crudo de seiche, sauce XO et sarrasin grillé ou « l'arroz » de poulpe savamment braisé au barbecue.

Pour arroser le tout, Santi a élaboré avec soin une sélection de vins biotypés d'une cinquantaine de références dont certaines en clin d'oeil à ses origines argentines et toujours accessibles.





Informations pratiques.

PROSPER.

Du lundi au vendredi soir
À partir de 19h30

Réservation conseillée

CRÉDITS PHOTOS.

Mickael Bandassak