

près les ouvertures de Paris, Versailles, Bordeaux et Toulouse, **Tripletta débarque à Marseille** en version trattoria et s'installe place Notre-Dame du Mont.

Dans cette nouvelle aventure Marseillaise Valentin Bauer, cofondateur de Tripletta, s'associe à Dina Ba et Sébastien Jaudeau.

[CLIQUEZ ICI POUR TELECHARGER LES VISUELS](#)



## TRIPLETTA DEBARQUE A MARSEILLE !

*La pizza é la vita !*



Après les ouvertures de Paris, Versailles, Bordeaux et Toulouse, Tripletta ouvre ses portes au cœur de la cité phocéenne en version trattoria et s'installe place Notre-Dame du Mont.

**Dans cette nouvelle aventure Marseillaise Valentin Bauer, cofondateur de Tripletta, s'associe à Dina Ba et Sébastien Jaudeau.**

Tous deux fondateurs du restaurant bistronomique le Square Gardette dans le 11ème arrondissement de Paris, une institution, ils décident en 2019 de s'installer définitivement à Marseille et de s'associer avec Tripletta pour développer l'enseigne dans la région PACA. Avec Valentin, ils jettent leur dévolu sur une adresse mythique : Bataille à Notre-Dame du Mont ! Si Sébastien se charge de la direction artistique de l'établissement, c'est Dina qui tiendra les rennes d'un **Tripletta XXL**.

L'esprit de la maison reste le même, celui d'une trattoria de quartier, à la fois chaleureuse et artisanale. Ici on ne plaisante pas avec le produit et ce que l'on en fait !



Les ingrédients sont sourcés avec attention et le **chef Adrien Bouchot** fait primer le « fait maison » au travers d'une carte aux accents d'Italie qui évoluera au rythme des saisons. Des créations à la fois complètes et gourmandes !

Parmigiano, Burrata, Focaccia, Arancini, Antipasti, Proscuitto di Parma, et autres ingrédients traditionnels, se partagent volontiers à l'aperitivo. Les pâtes fraîches sont confectionnées chaque matin et se dégustent Al Pomodoro, Al pesto e Stracciatella ou Alle Vongole.

Les pizzas napolitaines arrivent, elles, chaudes et croustillantes et se dévorent sans modération.

Marseille oblige, l'équipe a rajouté à la carte la fameuse « moitié moitié » : moitié fromage moitié anchois, avant de passer aux créations sucrées : tiramisu, profiterole alla fior du latte ou pizza a la nocciolata pour les plus gourmands.

Imaginé comme un réel lieu de vie, il est le nouveau repère des amoureux de la cuisine méditerranéenne. Tripletta se décline pour tous les moments de la journée : s'installer pour travailler quelques heures autour d'un petit-déjeuner, goûter avec les enfants, prendre l'aperitivo entre amis ou encore diner en famille. C'est de 8h00 à Minuit que les équipes accueillent les clients ; en terrasse, dans la salle ou sous la verrière protégée du soleil par les ombrières de la Scourtinerie de Nyons.





Coté design, **Sébastien Jaudeau**, et **David-Olivier Descombes**, fondateur du cabinet DOD ARCHITECTE, collaborent autour de ce projet.

Le restaurant à l'esprit napolitain s'étend sur deux étages dans un cadre chaleureux. Sol en tomettes, alcôves enduites à la chaux et mobiliers chinés promettent une véritable immersion à la *dolce vita* !

Au premier étage les plus curieux pourront s'aventurer dans le speakeasy offrant un petit salon, un billard et une terrasse intimiste !

Mais, plus encore qu'une bande de copains, Tripletta est une « famiglia » qui insuffle sa bonhomie et son amour du produit, dans ses restaurants, comme dans ses recettes !

*Informations pratiques*

**TRIPLETTA MARSEILLE**

25, place Notre Dame du Mont - 13006 Marseille

04 91 92 55 15

[www.triplettapizza.com](http://www.triplettapizza.com)

