



Formé chez Eric Fréchon, Jean-Yves Comdeborde et André Ducasse, Lionel Lévy, ce passionné de cuisine méditerranéenne, quitte Une Table, au Sud, le restaurant qui a fondé sa réputation pour devenir le Chef de l'Hôtel-Dieu Intercontinental. Cet hiver, il signera une partie de la carte du restaurant de l'aéroport «Chefs en Provence».

Retrouvez Lionel Lévy à l'honneur du restaurant Chefs en Provence cet hiver, dès le 15 décembre 2013.

Aéroport Marseille Provence, hall 1, 1<sup>er</sup> étage.  
www.mp.aeroport.fr

**Aéroport Marseille Provence : Lionel Lévy, êtes-vous un grand voyageur ?**

Lionel Lévy : Le voyage énormément ... aux Etats-Unis, en Asie, au Brésil, en Espagne, au Maroc ...

**AMP : Voyagez-vous pour des motifs personnels ou professionnels ?**

L.L. : Je voyage toujours par gourmandise, que ce soit pour motif professionnel ou personnel. Découvertes de produits, semaines gastronomiques pour faire rayonner la cuisine française dans le monde, échanges entre Chefs : toutes les occasions sont bonnes pour voyager.

**AMP : Quelle est votre plus belle destination gourmande ?**

L.L. : Je conserve deux souvenirs mémorables : Le Vietnam, Hanoi, en particulier, où j'ai pu appréhender la réalité d'une cuisine "très exotique". J'ai mangé du serpent, des œufs de 100 ans d'âge ! J'ai assouvi une véritable curiosité professionnelle. Et puis j'ai été frappé par le Japon bien sûr - comme beaucoup de Chefs - où j'ai apprécié la rigueur de la cuisine, la maîtrise du geste et l'immense fraîcheur des produits.

**AMP : Qu'est-ce qui vous a conduit, cette année, à venir cuisiner dans le restaurant de l'aéroport Marseille Provence, « Chefs en Provence » ?**

L.L. : Quand le Groupe Autogrill, qui gère l'ensemble de l'activité de restauration de l'aéroport, a contacté « La Villa des Chefs » pour collaborer à la création de recettes pour la carte du restaurant Chefs en Provence, j'ai trouvé l'idée extraordinaire. Associer les Chefs de la région pour présenter et rendre accessible leur cuisine au sein de l'aéroport, c'est pour nous l'occasion d'interpeler une clientèle de voyageurs et d'étrangers sur la variété et la qualité de la cuisine gastronomique à Marseille. Tous les trois mois, un nouveau Chef signe les recettes du menu gastronomique de la carte Chefs en Provence. Pour ma part, ce sera dès le 15 décembre 2013.

**AMP : Pouvez-vous nous parler de votre expérience au sein de La Villa des Chefs ?**

L.L. : Cela fait bientôt 7 ans que je collabore avec Karine Lauthier, directrice de La Villa des Chefs, installée à Aix en Provence. Réunissant une quinzaine de Chefs de la région et d'ailleurs, La Villa des Chefs propose des cours de cuisine pour des particuliers et entreprises qui souhaitent vivre un moment privilégié avec un Chef. Nous sommes tous « étoilé Michelin » ou « Champion des desserts », ce qui nous permet de leur faire vivre un moment un peu exceptionnel de cuisine ... tous en brigade !

**AMP : Allez-vous proposer des cours de cuisine dans le restaurant de l'aéroport Chefs en Provence ?**

L.L. : En effet, grâce aux très jolis salons et à la possibilité de privatiser le restaurant en soirée, Autogrill et La Villa des

Chefs visent une clientèle de voyageurs certes, mais aussi d'affaires avec un menu adapté et une offre d'événements sur mesure en soirée mêlant cours de cuisine, découvertes gastronomiques et accords mets et vins animés par les Chefs et Sommeliers de La Villa des Chefs.

**AMP : Cette année 2013 a été capitale pour vous à différents titres et notamment grâce à un nouveau challenge professionnel qui vous a été confié par le groupe Intercontinental ?**

L.L. : En effet, cette année, j'ai vendu mon restaurant Une Table, au Sud pour prendre la direction des cuisines de l'Intercontinental Hôtel-Dieu, Marseille. La rénovation de l'Hôtel-Dieu par le groupe nous offre un terrain d'expression extraordinaire auprès d'une clientèle pour ma part plus internationale. L'objectif est de faire découvrir à la clientèle une cuisine Méditerranéenne et Provençale revisitée comme la bouillabaisse, les pieds paquets, les alouettes sans tête ... Mon idée est de leur proposer de partir de la recette initiale pour aller vers un plat plus original et contemporain, sans la dénaturer. Je suis pleinement satisfait de cette aventure. Nous allons mettre un peu de temps pour arriver où l'on désire (l'étoile!) mais j'adore le challenge et en tant que Chef, se prouver à soi-même que l'on est capable de proposer une autre cuisine dans un autre lieu est très stimulant !

**AMP : Allez-vous modifier votre cuisine pour la circonstance ?**

L.L. : La cuisine que je propose ici est un compromis entre la vision que j'ai toujours eue et l'évolution qui m'a été apportée par de nombreux voyages dans de très beaux hôtels de planète. J'ai utilisé mes souvenirs de voyages, j'ai repensé aux classiques et aux indétrôlables que le voyageur apprécie et qui le rassurent et j'ai synthétisé le tout en apportant ma touche d'inventivité comme avec la salade César revisitée, le burger de Ketchup Provençal ou le tartare "hot" à la viande de Salers.

**AMP : On parle justement de cuisines au pluriel à l'Intercontinental Marseille. Quels sont les différents lieux et possibilités de restauration sur place ?**

L.L. : Vous pouvez aujourd'hui profiter de la Brasserie de l'Hôtel Les Fenêtres (100 couverts), du Bar Le Caplan (80 couverts), le room service et les banquets destinés aux séminaires (150 à 200 couverts). Début octobre, nous ouvrirons le restaurant gastronomique de l'hôtel, l'Alcyone, destiné à recevoir 34 couverts en soirée. Dans ce restaurant nous allons aller à l'essentiel, aujourd'hui, le luxe est une évidence... Je suis en train de travailler sur un "plat signature" qui est une recette de pieds et paquets assez surprenante... Il faudra venir goûter sur place!

**Merci Lionel Lévy, de ce voyage passionnant au pays de la gastronomie.**