

# Lionel Levy signe la carte d'automne du resto des chefs à l'aéroport MP

Alors que l'aéroport Marseille Provence se modernise, le chef revisite un classique avec talent

**C'**est le chef Lionel Levy, étoile qui ne cesse de monter dans le ciel de la gastronomie marseillaise, qui signe la carte d'automne du Restaurant Gourmet Chef en Provence, dans le Hall 1 de l'Aéroport Marseille Provence, en pleine modernisation de ses infrastructures. Formé chez Eric Fréchon, Yves Camdeborde et Alain Ducasse, Lionel Levy ouvre son propre restaurant à Marseille en 1999 Une Table Au Sud qu'il dirigea durant 13 ans avant de prendre en 2013 la direction des cuisines de l'Intercontinental Marseille - Hôtel-Dieu dans lequel il propose trois lieux aux personnalités bien distinctes : Le Capitan, bar tendance aux cocktails uniques, Les Fenêtres, brasserie chic où on retrouve sur la carte des plats aux forts accents provinciaux, et enfin le restaurant gastronomique Alcyone, mêlant authenticité et raffinement.

C'est l'an dernier qu'il est récompensé par ses pairs en obtenant sa première étoile. Lionel Levy, reconnu par tous comme leader d'une gastronomie marseillaise moderne et créative, maîtrise à perfection l'art de cuisiner. Inventif, curieux et en perpétuel mouvement, sa cuisine gastronomique rend hommage aux produits régionaux et pour son retour à l'Aéroport Marseille Provence, Lionel Levy décline une nouvelle fois un plat typique de la région, la "bouille abaisse".

#### Classiques réinventés

Après en avoir fait un milk-shake et un subtil compressé au safran, il réinvente ce classique culinaire sous forme de maki, cette spécialité culinaire japonaise en forme de rouleau, accompagné de riz camarguais. Rien de tel qu'un aéroport pour faire voyager ses papilles et pour y parvenir, le chef propose également un tajine de cabillaud épicé comme un couscous, une salade César corlandre crevettes ou encore une belle tarte citron au piment d'Espelette qu'il est possible de choisir parmi trois entrées, trois plats et trois desserts. L'objectif semble atteint, surprendre la clientèle. Karine Lauthier, directrice de la Villa des Chefs, est à l'origine de cette initiative pour le compte du groupe Autogrill.

Cette entreprise aixoise qui réunit 23 grands Chefs de la gastronomie au parcours étoilé, sou-

**"Tous les chefs qui participent à nos cartes qui changent à chaque saison, ont un parcours exceptionnel"**

halte faire découvrir et rendre accessible la cuisine de haut niveau avec des menus signés par des Chefs dans un cadre inhabituel, celui d'un aéroport international.

C'est un lieu privilégié d'accueil et d'échanges qui concerne non seulement les voyageurs mais aussi les hommes d'affaires et la clientèle locale qui bénéficient du parking gratuit pour y retrouver le terroir et la cuisine gastronomique à un prix particulièrement étudié et abordable. "Tous les chefs qui participent à nos cartes qui changent à chaque saison, ont un parcours exceptionnel dans le domaine de la gastronomie. Le prochain chef qui proposera sa carte dès le début de janvier 2017 n'est autre qu'un Marseillais d'origine, Mi-



Jusqu'en janvier, c'est Lionel Levy qui signe la carte du restaurant des chefs au cœur du hall 1 de l'aéroport. /PHOTO LA PROVENCE



chel Portos, élu chef de l'année 2012 par le guide Gault & Millau. Après un séjour dans la région bordelaise, il est revenu dans la cité phocéenne et est à présent aux fourneaux de deux restaurants, le Poulpe et le Malthazar, à deux pas du vieux port de Marseille" précise Karine qui poursuit "A l'image des résidences d'artistes, à la Villa des Chefs, nous sommes organisés en résidence de Chefs. Ils réalisent des événements gastronomiques et y donnent des cours de cuisine. Nous avons débuté cette activité en 2006 autour de l'idée de pouvoir partager la cuisine avec des Chefs renommés qui, eux, prennent le temps de partager leur savoir".

Tout est prévu au premier étage du hall 1 pour

accueillir les convives dans un cadre agréable réalisé en hommage à l'architecte Fernand Pouillon et aux couleurs préconisées par Le Corbusier dans les années 50.

Grâce à Lionel Levy, qui a assuré personnellement la formation des cuisiniers à ses recettes élaborées à partir de produits frais en préservant les valeurs régionales d'une cuisine naturelle et créative, les papilles s'envolent.

B.Su.



C'est dans un cadre agréable réalisé en hommage à l'architecte Fernand Pouillon et aux couleurs préconisées par Le Corbusier dans les années 50 que l'on peut déguster le menu du chef. /PHOTOS B.SU.

### LES SORTIES



**Au Cœur de la Provence**  
THE DANSANT AVEC ORCHESTRE  
Tous les dimanches de 14h30 à 19h - thé dansant  
dimanche 20 novembre: PIEDS PAQUETS

24 Traverse des Galilées ZI Tubé  
Derrière le garage Citroën - 13800 Istres  
Renseignements et réservation au  
06 21 06 69 41 ou 04 42 56 90 41



**La Cuisine RESTAURANT**  
Menu carte  
Location de salle  
mariage baptême anniversaire  
ouvert du lundi au samedi midi et soir

2 Rue Marie Curie ZI du Bois de Leuze  
13310 Saint Martin de Crau  
04 90 91 43 92