

LIONEL LEVY : LE CHEF DE FILE ÉTOILÉ DE LA NOUVELLE CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Reconnu comme le chef de file de la nouvelle gastronomie marseillaise, Lionel Levy a fait ses classes auprès de chefs à la réputation mondiale comme Éric Fréchon ou Alain Ducasse. Marseillais de cœur, il est installé depuis 1999 dans la cité phocéenne, où il a appris à maîtriser à la perfection la cuisine régionale – ce qui lui vaut d’être étoilé depuis 2005. Inventif, curieux et en perpétuelle recherche de nouveautés : ainsi se présente ce chef atypique. Sa table met en valeur avant tout les produits locaux de saison : poissons sélectionnés parmi les plus belles pièces du Vieux-Port, légumes récoltés auprès de producteurs à l’éthique forte et viandes issues d’éleveurs respectueux.



À l’InterContinental Marseille Hôtel-Dieu, Lionel Levy est aux commandes de toute la restauration de l’hôtel, notamment de **son bar et de ses deux restaurants** aux personnalités bien distinctes :

Le Capian : Cet établissement l’un des deux bars les plus « tendances » de Marseille, extrêmement prisé des amateurs de cocktails et de sorties. Outre son décor contemporain chaleureux et élégant, son atout est son chef-barman maintes fois primé nationalement et internationalement Xavier Gilly, créateurs de cocktails signature uniques. Se prolongeant sur la grandiose terrasse extérieure de l’hôtel, face au Vieux-Port, Le Capian accueille également tous les deux mois des soirées spéciales thématiques, qui rassemblent le Tout-Marseille face au spectacle toujours renouvelé de Notre-Dame-de-la-Garde.

Le Capian tire son nom de la pièce en bois saillante constituant la proue des « pointus », ces petits bateaux de pêcheurs aux formes galbées et aux couleurs vives qui se retrouvent dans tous les ports de la Méditerranée..

Les Fenêtres : À la fin du XVIII^{ème} siècle, on se servait des mâts de bateaux pour construire un type d’immeubles très courants à Marseille, appelés « 3 fenêtres », dont la façade de 7 mètres de large comportait trois très hautes ouvertures. On retrouve de semblables fenêtres dans ce restaurant à la décoration chaude et chic. Celle-ci propose une cuisine d’inspiration principalement méditerranéenne, symbolisée par le plat-phare de Lionel Levy, dont le succès ne se dément pas depuis 2004 : le milk-shake de bouille-abaisse – l’emblématique spécialité de Marseille revisitée par le chef étoilé. Parmi les autres plats-phares de la carte : Pissaladière aux sardines et anchois à la confiture d’oignons à la badiane, filet de loup et profiteroles Hôtel-Dieu crousti-fondant

Alcyone : Le restaurant gastronomique Alcyone, qui a reçu sa première étoile Michelin en février 2014, est un rendez-vous unique avec la haute gastronomie marseillaise, mêlant authenticité et raffinement. Chacune des créations culinaires de Lionel Levy y raconte une histoire directement inspirée par la Méditerranée, rendue exceptionnelle par la qualité des produits, frais et régionaux, et par une maîtrise absolue du Chef et de son équipe. Une inspiration puisée dans les ressources

naturelles du terroir local, pour des cartes créatives renouvelées et composées selon l'humeur des saisons, au gré du mistral, de la pêche et du soleil. Quotidiennement, Lionel Levy s'amuse à mêler goûts francs et saveurs étonnantes pour émerveiller les sens et surprendre ses hôtes à chaque bouchée. Le nom du restaurant est tiré de la mythologie grecque : Alcyone est la fille d'Éole, le maître des vents. « *Nous voulons en effet offrir un voyage gustatif chargé d'émotions balayées par les saveurs et les épices de la Méditerranée* », explique Lionel Levy.

Interview

LIONEL LEVY :

« J'AI SANS CESSE BESOIN D'UN NOUVEAU CHALLENGE POUR AVANCER »

Question : Quelle est l'origine de votre vocation culinaire ?

Lionel Levy : J'ai passé une partie de mon enfance au-dessus d'un restaurant d'où remontaient toutes les odeurs et le bruit des cuisines. J'y descendais régulièrement, c'était ma deuxième famille. Très vite, j'ai su que je voulais être cuisinier. La patronne, Alberte, venait d'Oran. Elle cuisinait de manière instinctive mais extrêmement goûteuse. Ce mélange d'épices, d'odeurs et de bruits m'a énormément marqué. J'ai décidé d'aller étudier à l'école hôtelière de Toulouse.



Q : Où avez-vous fait vos premières armes ?

L.L. : J'ai trouvé un premier emploi chez Gérard Garrigues, aujourd'hui aux commandes du *Moulin* à Caylus. Ce chef est un peu mon mentor : c'est lui qui m'a envoyé à Paris, où j'ai travaillé avec Yves Camdeborde, un des chefs de file de la cuisine de bistrot, puis avec Éric Fréchon, chef trois fois étoilé du *Bristol*. C'est alors que j'ai eu vent de l'arrivée d'Alain Ducasse à Paris, avec qui je désirais travailler plus que tout. Mon rêve est devenue réalité, puisque je l'ai accompagné à *La Grande Cascade* et au *Spoon*, notamment.

Q : Comment êtes-vous arrivé à Marseille, devenue votre ville de cœur ?

L.L. : Sachant que je désirais évoluer et m'installer à mon compte, mon mentor Gérard Garrigues m'a mis en contact avec Jean-Pierre Descous, qui avait repris la brasserie *La Samaritaine*, sur le Vieux-Port. Au même moment, Alain Ducasse m'a proposé un très beau poste à l'étranger, que j'ai résolu de refuser ! « Vas-y, fonce ! », m'a-t-il gentiment encouragé. C'est ainsi que j'ai créé mon restaurant *Une Table, Au Sud*, en novembre 1999. J'avais 27 ans, et ne connaissais pas bien Marseille. J'ai gardé ce restaurant pendant 13 ans, puis j'ai eu envie de relever un nouveau défi.

Q : Ce fut l'InterContinental Marseille...

L.L. : Quand j'ai appris le projet de transformation de l'Hôtel-Dieu en établissement hôtelier, je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire. Ce fut une belle rencontre avec les responsables de l'InterContinental Marseille, sincèrement intéressés par cette ville en pleine évolution. Je crois que je leur ai transmis mon envie débordante de créer une belle adresse où l'on se sente bien, proposant trois lieux aux personnalités différentes, où il me serait possible de décliner la gastronomie méditerranéenne de manière distincte et complémentaire, mais toujours dans un esprit d'authenticité.

Q : Vous avez obtenu votre première étoile au restaurant *Alcyone* quelques mois seulement après son ouverture. Une véritable consécration pour tout le travail investi ? Quelle est selon vous la ou les spécificités de la gastronomie proposée dans cet établissement ?

L.L. : Le restaurant *Alcyone* propose une cuisine d'auteurs. C'est un véritable cocon, qui permet à mon équipe et à moi-même de travailler tels des orfèvres sur des plats comme une île flottante à

la truffe noire ou un consommé de bouillabaisse.

Q : Vous avez célébré en 2014 les dix ans d'une de vos recettes-phares, le milkshake de bouille-abaisse, créée en 2004 dans votre précédent restaurant, *Une Table, au Sud*, et aujourd'hui à la carte de Les Fenêtres. Qu'est-ce qui vous a poussé à bousculer ce classique de la gastronomie locale ?

L.L. : J'avais la volonté de réaliser quelque chose de plus léger et de plus aérien, notamment pour pouvoir le proposer en entrée. Je suis parti d'une bouillabaisse borgne (*ndlr : une ancienne recette sans poisson, aux œufs pochés, que l'on trouve dans le livre « La cuisinière provençale » de Jean-Baptiste Reboul*). Cela m'a donné envie d'ajouter à la soupe de roche une sorte de cappuccino d'œuf très mousseux.



Ce milkshake est servi dans un verre haut, et on peut compter les strates qui le composent : la rouille au fond, puis une brouillade d'œuf et de mascarpone, dressée au siphon. Au dernier moment, la soupe de poisson de roche est mixée et on vient délicatement déposer l'écume qui s'est formée à la surface. C'est l'exemple d'un plat partant scrupuleusement de la recette originale, mais que l'on a réussi à réinventer, sans en changer les goûts. Il a eu un tel succès que, depuis 2004, je n'ai jamais pu l'enlever de ma carte !

Q : En quoi la cuisine méditerranéenne que vous pratiquez est-elle résolument moderne et adaptée aux goûts du jour ?

L.L. : Je préfère que l'on parle de ma cuisine comme d'une cuisine authentique et dont l'objectif est de faire plaisir. C'est en gardant ces deux objectifs à l'esprit que l'on peut faire passer de bons moments gourmands. Je me méfie de la modernité, car elle risque d'être désuète demain !

Q : Quels sont vos objectifs pour 2015 aux Fenêtres et à l'Alcyone ? Des nouveautés particulières à attendre ?

L.L. : Oui, nous irons chercher la 2^{ème} étoile : j'ai sans cesse besoin d'un challenge pour éviter la routine et pour avancer !

Informations et réservations :



Bar Le Capian
Ouvert 7j/7 de 10h00 à 1h00
+33 (0)4 13 42 42 34
lecapian.marseille@ihg.com



Restaurant Les Fenêtres
Ouvert 7j/7 de 7h00 à 22h00
+33 (0)4 13 42 42 40
lesfenetres.marseille@ihg.com



Restaurant gastronomique étoilé Alcyone
Ouvert du mardi au samedi de 19h00 à 22h00
+33 (0)4 13 42 43 43
alcyone.marseille@ihg.com



Relations Presse : Philippe Brunet
Com Forward
philippe@com-forward.fr
Tél. : 06 21 12 22 19 - 01 42 78 36 28
www.com-forward.fr