

TENDANCE | RESTAURANTS

L'ACTU DES TABLES PAR JEAN BERNARD



Le cap toujours au sud

Le 31 décembre dernier, le chef marseillais Lionel Lévy a transmis les clés de son restaurant, créé en 1999 directement sur le Vieux-Port, à son second, Ludovic Turac, et à Karine, son épouse, sommelière et directrice de salle. Une transition en douceur et un avenir bien assuré pour ce lieu qui se démarque aisément de la concurrence. Il faut en effet grimper à l'étage par un bel escalier en colimaçon (ou l'ascenseur) pour profiter d'une vue dominante et ressentir toute la différence qu'offre cette adresse gastronomique vis-à-vis d'autres lieux plus fréquentés par les touristes, en rez-de-chaussée.

Si le cuisinier avait attiré l'attention sur lui au cours de la saison 2011 de « Top chef », c'est bien au piano que ce Marseillais pur jus dévoile ses vraies qualités. Et même si le mot d'ordre du couple est « la continuité de ce que Lionel Lévy a créé (et si on atteint son niveau, il sera fier de nous) », la volonté de se démarquer compte aussi.

Ici, au déjeuner, on peut profiter d'une formule à prix très sage (29 € pour entrée-plat-dessert). Une carte très resserrée (quatre entrées, quatre plats) souligne la volonté de bien maîtriser son

affaire dans un premier temps. Laissez-vous tenter par La bonne mer, une approche personnelle de la bouillabaisse déclinée en deux services et deux accords mets et vins particulièrement judicieux. Le Blanc public (un 100 % ugni blanc) du domaine la Réaltière, net et minéral, accompagne à merveille les légumes. Une écume de soupe de poissons est délicatement posée sur la purée de céleri très parfumée, fenouil, poireau et carotte. Viennent ensuite les filets de poissons : loup, rascasse, vie et galinette, qui ont été séparément saisis à l'huile d'olive. La soupe, parfumée et soyeuse, offre un beau mariage avec la cuvée Expression du Terroir 2011 du château la Dorgonne. « Je me suis éloigné des étiquettes pour me rapprocher des vignerons », insiste Karine Turac. Bien lui en a pris !

En cuisine, les desserts inspirés par les fruits suivent bien le rythme des saisons. Ce soir-là, il était donc légitime de craquer pour une déclinaison autour de la clémentine.

UNE TABLE AU SUD, 2, quai du Port, 13002 Marseille, 04 91 90 63 53
www.unetableausud.com