

Ouréa



*Panisses croustillantes accompagnées d'une mayonnaise au miso.
François-Régis Gaudry*

Ce fut une galerie d'art, puis la table rayonnante de la médiatique Georgiana, révélée dans l'émission *Masterchef* sur TF1. Depuis mai 2018, c'est l'un des avant-postes les plus stratégiques de la nouvelle cuisine marseillaise. L'enfant du pays Matthieu Roche et sa compagne Camille Fromont ont roucoulé chez Semilla à Paris (VIe) - lui a secondé le Meilleur ouvrier de France Eric Trochon pendant six

ans, elle a appris les vins d'auteur avec Juan Sanchez -, puis ils ont fait leur nid à un vol de mouette du Vieux-Port. Une petite trentaine de couverts s'épanouit dans un décor vitaminé comme une toile de Matisse - jaune citron, rose saumon, bleu canard... - et la bistronomie du jeune chef s'acclimate au Sud avec à propos.



Filet de pélamide grillé. François-Régis Gaudry

Ce soir-là : des panisses croustillantes à tremper dans une mayonnaise au curry ; une sardine de pêche locale exhibant ses filets confits sur un exceptionnel sablé au parmesan coiffé de tomates rôties ; un filet de pélamide (petite cousine de la bonite) grillé sur la

pulpe fondante d'une aubergine condimentée de câpres, d'olives et de tomate ; et en dessert, des mirabelles au sureau, avec leur streusel, leur sorbet de prune noire et leur écume de citron vert. Cette jolie épopée en quatre services plus amuse-bouche tient le soir dans un menu unique à 39 €. Hip hip hip Ouréa !

La note de L'Express : 3/4

72, rue de la Paix Marcel-Paul, Marseille (VIe), 04-91-73-21-53.

Menus : 21 et 25 € (déjeuner), 39 € (dégustation, soir uniquement).

Fermé dimanche, lundi et mardi au dîner.