

LES EAUX DE MARS À MARSEILLE

LE NOUVEAU SPOT À CUISINE INVENTIVE ET APÉRO DÉTENDU

Arthur Faure et Noémie Lebocey ont repris l'ancien Petit Longchamp à l'automne. En quelques semaines, ils en ont déjà fait le lieu de rendez-vous décontracté et gourmand du quartier

Par Guénaël Lemouée / Photos David Rossi et G.L.



Les Bricoleurs de douceurs, le Belleville-sur-Mer, Dolce Vita, la Cane Bière, Mémé... A Marseille, le périmètre Longchamp/Cinq-Avenues est en plein renouveau. Et deux petits nouveaux viennent d'ajouter leur pierre à ce chouette édifice.

Noémie Lebocey derrière le piano, Arthur Faure au comptoir (épaulé par Brice au service). Ils ont tous deux 28 ans et ont lancé ensemble en octobre leur première affaire, sympathique mariage entre le rade de quartier pour le

Où? Et quand?

LES EAUX DE MARS

135 rue Consolat, Marseille 1^{er} 04 91 07 61 36.
Les mardis et mercredis de 8h à 14h;
les jeudis, vendredis et samedis de 8h à 14h et de 16h30 à minuit.

Formules

À l'ardoise : plats de 10 à 15 €, desserts de 5 à 6 €. Vins de 15 à 30 € (choix de vins au verre).

Le plus

Le sport à apéro, avec des formules d'assiettes à partager et un choix judicieux et local de boissons : vins des Béates, de la Chapelle Saint-Bacchi (Bouches-du-Rhône), des Amoureux, de la Bastide du Claux (Vaucluse)..., bière artisanale, à la pression La Grihète (Drôme) ou Rubé en bouteille (Marseille), rhums Ferroni (Aubagne) ou gin et génépi Lachanenche (vallée de l'Ubaye)...

café du matin, le hit bistrot du midi et le nouveau spot à apéro prolongé du soir. Normande, petite-fille d'un boulanger-pâtissier, Noémie a d'abord fait un long détour par les Beaux-arts, à Caen. « Mais c'est de cuisine dont j'ai toujours eu envie, confie-t-elle. Simplement, après un bac général, la filière pro n'allait pas de soi. » Pour financer ses études, elle enchaîne les petits boulots dans l'hôtellerie-restauration : service en salle, barmaid... « Et c'est grâce à ça que le virus de la restauration m'a reprise. J'ai fini par sauter le pas et je me suis inscrit en CAP cuisine au Greta (formation pour adultes, Ndlr). » Finalement, elle obtient un brevet pro en faisant ses classes chez deux signatures de la jeune gastronomie caennaise : Clément Charlot à Fragments et surtout Yohan Lemonnier, un macaron au Michelin avec son Initial. « Ces deux chefs m'ont vraiment guidée sur la voie d'une cuisine engagée dans la recherche de produits locaux et de saison », explique Noémie Lebocey. Qui se fournit pour ses fourneaux chez les voisins de L'Épicerie paysanne pour les fruits et légumes ou encore chez l'épicer grossiste bio et locavore marseillais Scop épice. « Je suis encore en train de finaliser mes approvisionnement et je prends contact avec de petits maraîchers du coin pour travailler avec eux en direct, précise la cheffe des Eaux de Mars. Et puis,

il y a aussi les légumes de ma petite parcelle dans un jardin partagé marseillais ! »

Goûteuse thonine sauce chimichuri, potimarron et riz rouge de Camargue, risotto de petit épeautre aux légumes rôtis et parmesan à la fois roboratif et délicat, inventive et légère mousse au chocolat à l'eau de pois chiche en chantilly et sirop de gingembre... L'ardoise change un peu tous les jours et entièrement chaque semaine. La cuisine de Noémie est franche, de saison et singulière, sans les chichis qui embarrassent inutilement l'assiette mais avec une vraie précision, nourrie de sa jeunesse normande (« mais j'ai mis le frein sur la crème fraîche... ») comme de ses voyages en Amérique latine. Et quand la jeune femme s'affaire en cuisine, Arthur, ancien volleyeur, impose en salles 2m de nonchalance et de goût pointu pour la bonne musique en insufflant au lieu un imparable esprit de décontraction.

Au fait, pourquoi Les Eaux de Mars ? Pour le palais Longchamp tout proche bien sûr, conçu à l'origine pour être le réservoir de la ville. Mais aussi comme un clin d'œil à la chanson de Carlos Jobim, *Aguas de Março*, transcrite en français par Georges Moustaki. Amérique du sud, Méditerranée et douce bossa : tout l'esprit des Eaux de Mars est là.