



POISSONS MÉDITERRANÉENS ET ÉPICES EXOTIQUES AU NOUVEAU MENU DE L'ALCYONE



Marseille, le XX juillet 2016 - La nouvelle carte de l'Alcyone est arrivée ! Pour cette cuvée estivale, le chef étoilé Lionel Levy poursuit son exploration gourmande et anticonformiste des saveurs méditerranéennes en associant poissons de la région – thons rouges, rougets, Saint-Pierre... - à des épices lointaines aux noms fleurant bon l'exotisme : sumac, baies de Manakara et autres safran. Des condiments venus tout droit d'Amérique du Sud, du Vietnam, d'Indonésie, d'Inde ou encore de Corée, sélectionnés par une experte en la matière, Karine Blanc*. Sa particularité : travailler en direct avec les plantations locales, et acheter à court terme en fonction de chaque récolte, afin de s'assurer de la fraîcheur optimale des produits. En étroite coopération avec Lionel Levy, celle-ci a patiemment confectionné des assemblages signature permettant de revisiter avec originalité la gastronomie du Sud.

Figurent ainsi au nombre des entrées-phares du nouveau menu un **Thon rouge de Méditerranée servi cru** accompagné d'une **vinaigrette aux baies roses de Manakara** – des baies en provenance d'Amérique du Sud à la saveur délicatement poivrée et aromatique, avec des notes d'anis et de sucre – ainsi que des Anchois marinés au sumac, une épice originaire du Proche et du Moyen-Orient couramment utilisée dans la cuisine libanaise et turque, qui apporte une touche d'acidité aux plats.

Même raffinement dans l'originalité au niveau des plats principaux. Ainsi de ces Ravioles de légumes avec bouillon de carotte au safran, ou encore ce Saint-Pierre cuit en vapeur d'algues, courgettes fleurs, servi avec du jus au calamensi, un petit citron vert typique des Philippines.

Les nouveaux desserts, ne sont pas en reste, qui dynamitent eux aussi avec originalité des grands classiques en les associant à des épices : Fausse tarte au chocolat noir et sarrasin, praliné au gingembre ou encore Vacherin aux fruits rouges et poivre blanc Voatsiperifery – un des derniers poivres sauvages, venant de Madagascar, qui procure une explosion de saveurs et d'arômes très intenses et légèrement épicés.



Restaurant gastronomique Alcyone

Ouvert du mardi au samedi de 19h00 à 22h00

+33 (0)4 13 42 43 43

alcyone.marseille@ihg.com

- www.sarabar.fr et <https://www.facebook.com/pages/Sarabar/804469149630924>

Photos haute définition libres de droits sur liens en haut à gauche du présent communiqué. Crédit photos : Mona Grid

** *** **

A propos du restaurant Alcyone : Le restaurant gastronomique Alcyone, étoilé depuis 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.