



## UNE OFFRE SPÉCIALE AU RESTAURANT ALCYONE POUR LES 3 ANS DE L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE – HÔTEL-DIEU

**Tous les mercredis du 18 mai au 29 juin, le restaurant gastronomique de Lionel Levy proposera une formule découverte exceptionnelle**



**Marseille, le XX mai 2016** - Trois ans déjà que l'InterContinental Marseille a ouvert ses portes face au Vieux-Port, dans l'historique bâtiment de l'Hôtel-Dieu ! Pour fêter cet événement, son restaurant étoilé Alcyone propose une offre découverte exceptionnelle tous les mercredis du 18 mai au 29 juin prochains. Au programme : un apéritif au champagne offert en guise d'entrée en matière, et une loterie qui permettra de gagner une nuit pour deux dans une splendide suite du 5 étoiles ! Une carte des vins spéciale sera par ailleurs proposée, qui permettra de déguster les meilleurs crus à prix coûtant : une opportunité à ne pas manquer !

L'occasion de (re)découvrir la nouvelle carte de Lionel Levy au restaurant étoilé Alcyone. Plus que jamais, le chef de file de la nouvelle gastronomie marseillaise y met à l'honneur la cuisine traditionnelle de la Cité phocéenne en la réinterprétant avec inspiration et originalité, tout en restant fidèle aux produits locaux de haute qualité : poissons et coquillages sélectionnés parmi les plus belles pièces du Vieux-Port, légumes récoltés auprès de producteurs à l'éthique forte et viandes issues d'éleveurs respectueux.



Restaurant gastronomique Alcyone

Ouvert du mardi au samedi de 19h00 à 22h00

+33 (0)4 13 42 43 43

[alcyone.marseille@ihg.com](mailto:alcyone.marseille@ihg.com)

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.