



## **Le Chef Alexandre Mazzia lance son food truck à Marseille**

**Dans la continuité et le prolongement de son restaurant marseillais, le Chef Alexandre Mazzia a décidé de lancer le 1er octobre 2020 un food truck baptisé Michel, du nom de son grand-père maternel pêcheur sur l'île de Ré à Sablanceau.**

Michel sera, comme le **restaurant AM**, alimenté par les maraîchers et les artisans du territoire local : Fabien Gardon pêcheur à la calanque de Morgiou, Jean-Baptiste Anfosso maraîchers en permaculture, Jean pêcheur à la Madragues ou encore Roger d'Aubaine. Mais il représente aussi et surtout une nouvelle

façon de découvrir, à travers des produits merveilleux, la créativité qui fait le succès d'**Alexandre Mazzia**.

La carte évoluera au fil des jours en fonction des arrivages. Mais celle du moment est annonciatrice de belles choses.



**Du côté du salé**, citons le Pain au fenouil fumé, courge rôtie au galanga et réglisse, oignons déglacés à la Guinness, condiment de raisin brûlé au vieux vinaigre, pélamide en marinade, jus de cuisson de butternut. Ou encore le Biscuit carotte au jus d'orange, vinaigre de cidre et chocolat noir et le Comté fleuri millésimé fondu dans un lait de panais à la noix de cajou torréfié au curry.

**Les becs sucrés** se laisseront tenter par les Cookies à la farine de pois chiche, navets caramélisés à la fleur de fenouil, les Glaces à italienne chocolat - piment d'Espelette - peau brûlée de kumquat - banane caramélisée au curry vert ou le Choco-mazz

Enfin, pour accompagner son repas, pourquoi pas une limonade maison à la mélisse - badiane - agastache - criste Marine ?

Les prix sont d'environ 4,50 € pour les entrées, 7,50 € pour les sandwiches et 3,50

€ pour les glaces et biscuits. Une **menu à 12 €** est également proposé.

## **Informations pratiques**

**Emplacement** : Rue François Rocca, 13008 Marseille.

Ouvert 5 jours par semaine du mardi au samedi, de 11h30 à 14h.

Disponible aussi à la location pour des occasions exclusives.