



Marcore L'Etage décroche sa première étoile au Guide Michelin 2020

Moins d'un an après l'ouverture de leur Maison de cuisine Marcore, Marc Favier et Aurélie Alary décrochent leur première étoile au Guide Michelin 2020 pour l'Etage. Une belle récompense pour ce couple ayant fait le pari d'ouvrir deux restaurants en un seul lieu : une table bistronomique au rez-de-chaussée et un

restaurant gastronomique à l'étage.



arcore, c'est la contraction de Marc et Aurélie, un nom comme une évidence pour le couple originaire de Béziers dont la cuisine et l'art de recevoir sont indissociables. Après Bouillon en 2014 ouvert rue de Rochechouart, c'est leur deuxième restaurant. Marcore L'Etage est l'accomplissement d'un nouveau challenge : celui de se confronter à la haute gastronomie.



Homard de Bretagne, fenouil à l'orange, sauce bourride et poudre d'agrumes



Chocolat crémeux de Papouasie, céréales soufflées, passion de Sicile, earl grey glacé

En quelques mois, Marcore L'Etage a su devenir une adresse incontournable du 2ème arrondissement. Lumières douces, vitraux d'époque, fauteuils en velours et tables nappées, le lieu invite à la confiance. **Marc Favier** décline les produits nobles avec délicatesse et créativité, comme **le homard de Bretagne accompagné de fenouil à l'orange, sauce bourride et poudre d'agrumes, devenu l'un de ses plats signature**. Une balade gustative hors du temps inscrivant Marc Favier dans la lignée des grands chefs français.

A propos de Marc Favier et Aurélie Alary



chef a passé près de 10 ans aux côtés de **Jean-François Piège** : d'abord au **Crillon** de 2004 à 2008 en passant de Commis à Second de cuisine. En 2009, il le suit chez **Thoumieux**** comme Chef Exécutif pour ouvrir la brasserie et le restaurant gastronomique. Il y reste jusqu'en 2014 avant d'ouvrir **Bouillon** avec sa compagne **Aurélie Alary**. De son côté, Aurélie se spécialise dans les métiers de salle et se révèle en parfaite maîtresse de maison. Elle conseille les clients sur la carte ainsi que sur les vins, autre passion du couple qui possède une belle cave de 80m² au sous-sol.

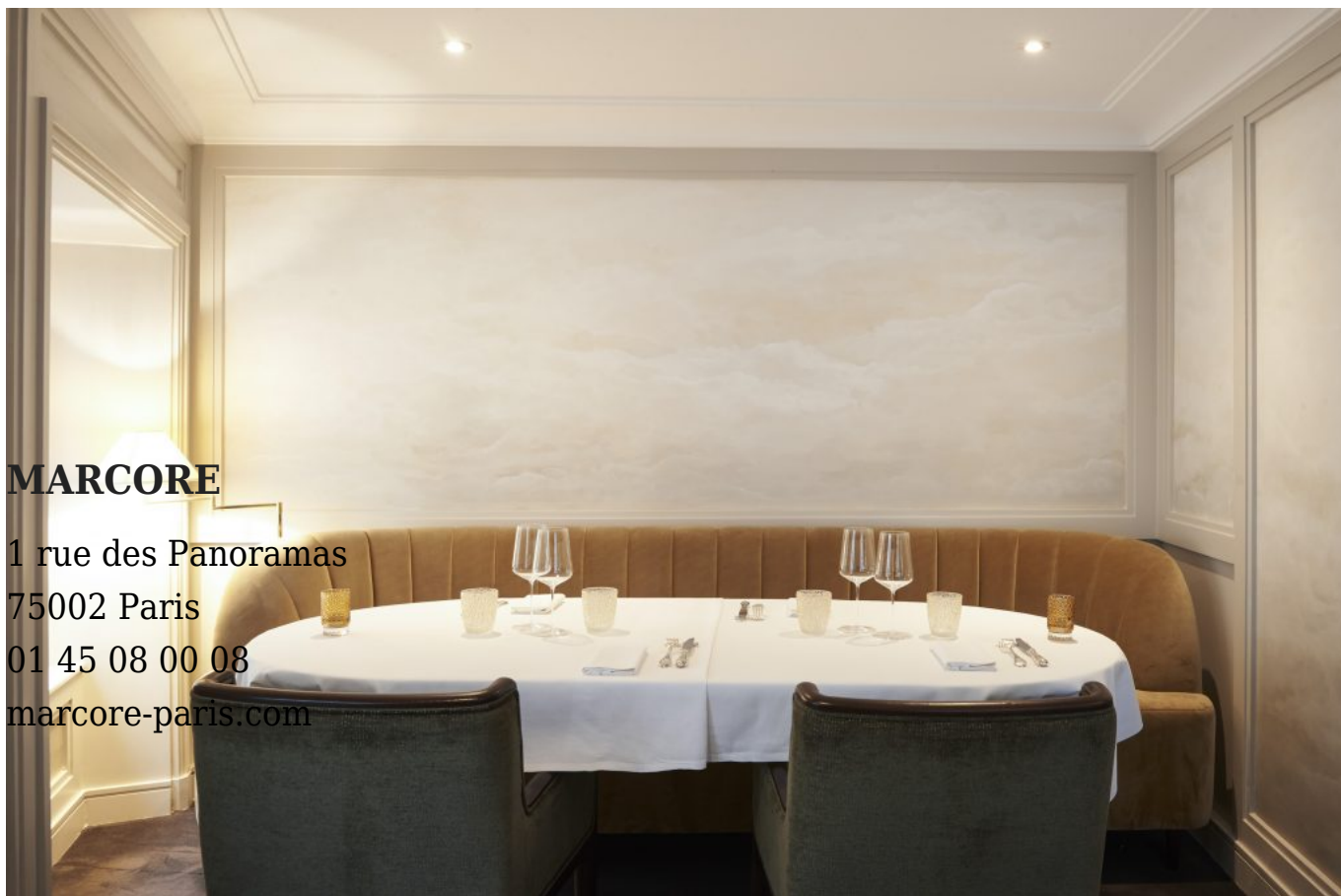
MARCORE

1 rue des Panoramas

75002 Paris

01 45 08 00 08

marcore-paris.com











Tourteau de casier, citron-concombre-estragon, givré gin Tanqueray et piment de Jamaïque



Profiterole, glace banane-citron vert, sauce chocolat et tuile amande