

## The Marcel, roi du Macaron 2019... Michelin



### Une étoile brille à Sète

Pour ceux qui ne le savent pas encore, mon titre fait référence au fait que ce restaurant sétois a reçu The récompense cette année, à savoir une étoile au guide Michelin. Avec l'annonce récente d'Anne Majourel qui se retire, la ville de Sète allait se retrouver orpheline de son étoile, c'était sans compter **Fabien Fage** qui allait prendre le relais avec **The Marcel**. La ville conserve ainsi son restaurant étoilé même si cette étoile change de main.

De mon côté, j'ai été extrêmement heureux quand j'ai appris la nouvelle, chaque année j'essaye de suivre les annonces des étoiles en live avec certains espoirs pour les restaurants d'Occitanie #chauvin.

Le millésime 2019 n'a pas répondu à toutes mes attentes mais j'ai aussi plusieurs satisfactions dont The Marcel fait partie, surtout que je suis moi-même sétois.

bobstronomie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### The Marcel

Le restaurant a rouvert ses portes en mai 2018 avec la nouvelle équipe. Ils ont donc obtenu une étoile Michelin en un temps record ! Mais The Marcel n'existe pas que depuis 2018, ça fait plus de 30 ans que l'établissement est présent à Sète. J'irais même jusqu'à dire que c'était une véritable institution qui portait hauts les plats et les produits de la gastronomie locale.

La volonté des nouveaux propriétaires était d'arriver à conserver l'âme et l'histoire du lieu tout en lui apportant de la modernité chic et une cuisine résolument portée vers l'excellence, mission réussie.

Ils ont aussi voulu donner au lieu deux ambiances différentes, il y a donc la salle avec le restaurant gastronomique mais il y a aussi la deuxième salle "Le Comptoir" avec des concerts aux orientations Jazz, des cocktails et des assiettes "Mini-Marcel".

bobstronomie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### Fabien Fage

Fabien, avec ce prénom il me plait déjà hé hé hé. Fabien je l'avais déjà rencontré il y a une année à l'occasion de la **Sainte Tartine 2018**, j'avais eu la chance de pouvoir cuisiner à côté de lui.

Fabien est un chef qui n'est pas là par hasard, il a suivi un cursus royal en travaillant avec les plus grands chefs et dans des établissements de renom : Michel Kayser, Alain Passard, Michel Roth, le Meurice, le Ritz, Alain Ducasse. Puis, en 2007, il devient chef au Prieuré à Villeneuve-les-Avignon où il obtient une étoile en 2010.

C'est un chef qui sait relever les défis, quel plus beau challenge que d'aller cuisiner dans la ville de Sète, une ville où il n'est pas facile de se faire une place quand on n'y est pas installé depuis 5 générations :).

bobstronomie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



#### Notre menu dégustation

Tant qu'à aller dans un restaurant gastronomique j'aime choisir le menu où je vais pouvoir goûter un maximum de choses, je ne vais pas me contenter d'un plat et d'un dessert. De plus, lors de cette soirée, j'invitais ma chérie pour la Saint Valentin, notre premier restaurant en amoureux depuis la naissance de notre petit Esteban, j'avais envie qu'elle puisse aussi se régaler au maximum.

**Le menu dégustation est aujourd'hui à 78€** , il était à 72€ lors de ce repas. Il se compose de bouchées apéritives, d'une mise en bouche, d'une entrée, de deux plats, d'un dessert et de mignardises.

Pour l'apéritif on nous a servi un cromesqui de pomme de terre et également un maki végétal tout en fraîcheur. J'avais très faim, c'est toujours agréable ces petites gourmandises avant le repas.

En mise en bouche, si je me souviens bien, on nous a apporté une verrine autour du cabillaud et de l'huile à la truffe. La truffe c'est mon dada... et je vais être gâté durant ce repas.



[Visualiser l'article](#)

En entrée justement, il y a de la truffe, avec cette **escalope de foie gras** des landes au bouillon de cèpes, champignons du moment et **truffe d'automne**. On est en plein dans la terre avec des saveurs qui explosent de l'assiette. C'est une association classique mais qui fonctionne à merveille.

En premier plat on passe à la mer avec les noix de coquilles **Saint-Jacques** snackées, mitonnées d'huîtres Tarbouriech et truffe d'automne. Les Saint-Jacques étaient accompagnées de céleri comme une rémoulade chaude. J'ai adoré la sauce bien mousseuse à la célèbre **huître de l'étang de Thau**. L'association Saint-Jacques et truffe est également éprouvée, ces deux produits sont complémentaires.

En deuxième plat on continue sur la mer avec un **filet de Saint-Pierre** saisi sur sa peau, mousseline de brocolis et **caviar**, jus aux sucs de coquillage. Déjà le Saint-Pierre j'adore, c'est un poisson qui sait rester ferme avec un goût suffisamment marqué. Le caviar j'en suis fan aussi, surtout qu'on en mange beaucoup moins que la truffe. Dans cette assiette il vient adoucir la puissance du brocolis tout en lui apportant de la gourmandise iodée.

En dessert, on nous a apporté une assiette un peu mystérieuse car on avait devant nous un grand disque de meringue surmonté d'un trait de crème de marron. Il suffisait de la casser pour découvrir ce qui était caché dessous : **Crèmeux et éclats de marron**, craquant meringué, sorbet williamine.

Quelques douceurs sucrées sont venues terminer ce repas.



bobstronomie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



#### Les vins

Pour ce repas, ma douce ne pouvait pas encore boire beaucoup d'alcool. On a donc choisi une seule bouteille pour accompagner l'ensemble du repas. J'avais envie d'un blanc, mais un blanc avec suffisamment de caractère pour pouvoir supporter le foie gras, la truffe, le caviar. J'ai ainsi souhaité opter pour un blanc ayant subi un léger élevage en barrique afin de pouvoir y retrouver des notes beurrées et toastées.

Le sommelier m'a gentiment orienté vers une bouteille de la cave de Limoux, **Sieur d'Arques**, la cuvée Haute Vallée 2016. C'est un 100% Chardonnay qui a eu la chance de se reposer tranquillement pendant 10 mois dans de belles barriques. Il m'a régaler sur tout le repas, même avec le dessert.

En plus, merci monsieur le sommelier, c'était une des bouteilles les moins chères de la carte hé hé hé #radin

bobstronomie.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Et la suite ?

Pour terminer la soirée on est allé visiter la salle d'à côté où un concert était en cours. On change réellement d'ambiance, c'est hyper convivial, il y a du monde avec un grand bar qui invite à passer une petite commande. Ma douce a pris un verre de vin, quand à moi j'ai craqué pour un Spritz. C'était vachement bien pour prolonger un peu notre soirée en amoureux.

La suite c'est aussi maintenant, pour The Marcel, de continuer sur la lancée de cette récompense étoilée. La salle était pleine, la cuisine de Fabien le mérite largement. On est dans une cuisine très juste aux cuissons parfaites et aux associations sans fautes. Quelques excentricités auraient pu sublimer un peu plus mon expérience et en même temps, je pense que le Chef Fage préfère exceller dans le classicisme de la grande gastronomie à la française ce qui est tout aussi à son honneur.

Je pense qu'on retournera au The Marcel du côté du Comptoir pour goûter aux Mini-Marcel sous le rythme d'un autre concert.

En savoir plus :

<http://the-marcel.fr/>