



■ SÈTE

Champagne chez The Marcel pour fêter la première étoile !

Gastronomie. Le restaurant distingué sept mois seulement après sa réouverture.

On a sabré le champagne, vendredi soir, à The Marcel, rue Lazare-Carnot, pour le dévoilement de la plaque officielle de la première étoile au Guide Michelin. Le maire François Commeinhes et ses adjoints Gérard Castan et Jocelyne Gizardin, les ostréiculteurs Florent Tarbouriech et Jean-Pierre Molina, Louis Martinez (directeur du festival *Jazz à Sète*), Valérie Laquittant (directrice du festival *imageSingu- lières*), le comédien Alexandre Brasseur (vedette de la série *Demain nous appartient*)... ont porté un toast à une institution sétoise qui est l'une des tables favorites des épicuriens (lire ci-dessous).

En janvier, sept mois à peine après sa réouverture, le gastro était couronné par les puissants critiques culinaires du fameux

guide rouge. Ils ont réattribué la distinction obtenue, en 2010, par le chef Fabien Fage alors qu'il était aux fourneaux du Prieuré de Villeneuve-lès-Avi- gnon, un Relais & Châteaux.

« Nous voulions conserver le lieu dans son jus »

Reste que cette prestigieuse distinction salue le travail d'une équipe d'une quinzaine de personnes qui œuvre autour de Fabien Fage et de Franck Gros, directeur de l'établissement. Et ceci depuis la reprise de l'éta- blissement début 2018 par Garance et Julien Bernard, fon- dateurs d'un cabinet de conseil leader en France dans le sec- teur de la gastronomie et des loisirs.

Le couple d'investisseurs est tombé amoureux de Sète et du gastro dont il était client régu- lier. « *Je suis Ariégeois mais*



■ Fabien Fage entouré de Franck Gros, Garance et Julien Bernard, et François Commeinhes. S.M.

mes parents ont une maison depuis 30 ans à la Pointe Courte. Nous avons investi car les anciens propriétaires Yves Faurie et Betty Rouzaud voulaient faire autre chose et nous voulions conserver le lieu dans son jus tout en le rénovant », explique Julien Bernard. « Avec Garance et Julien et autour des créations de

Fabien et de son équipe, c'est une vraie aventure humaine » renchérit le directeur Franck Gros. Et le Lyonnais d'être esbaudi par l'un des charmes les plus grands de cette ville : *« Ici, tous les milieux se côtoient et se parlent. Je n'ai jamais vu ça ailleurs ! »*

SID MOKHTARI
smokhtari@midilibre.com

Fabien Fage « stimulé »

Fabien Fage confie : *« Cette étoile est un formidable stimulant, autant que les investissements réalisés par Julien et Garance et la confiance totale qu'ils nous accordent. Pour eux, une parole est une parole. Garance à l'œil à tout et tout le temps, avec un sens de l'organisation exceptionnel. Julien nous communique son formidable enthousiasme. Nous sommes placés dans*

les meilleures conditions pour réussir. Et, finalement, on se rend compte que l'on est capable de beaucoup plus que l'on imaginait. Les idées surgissent et les créations suivent ».

Le chef qui a une solide expérience auprès des plus grands, notamment Alain Passard, Bernard Loiseau et Alain Ducasse, sublime les produits emblématiques du terroir sétois.