



Gastronomie : deux enfants du Biterrois étoilés à Paris



Marc a fait ses premières armes avec Pierre Augé. / NEROLI COMMUNICATION

Marc Favier et Aurélie Alary ont décroché une étoile au guide Michelin. Le couple originaire du Biterrois a ouvert le restaurant "Marcore" à Paris.

Une partie bistro au rez-de-chaussée et un espace gastronomique, à l'étage. C'est dans un lieu atypique, en plein cœur du second arrondissement de Paris, que Marc et Aurélie ont ouvert leur nouveau restaurant en avril 2019. Vitraux d'époque, escalier en colimaçon et ambiance tamisée : les locaux situés rue des Panoramas ont immédiatement séduit le couple de restaurateurs originaires du Biterrois.

Une étoile en janvier

Un projet imaginé pour durer, qui a très vite été récompensé. En janvier dernier, l'établissement a reçu une étoile au guide Michelin. "Marcore", c'est donc le nom du restaurant racheté par le couple, après leur premier établissement à succès, "Bouillon".

À ses débuts dans la ville de Béziers, Marc Favier a fait ses premières armes avec Pierre Augé (père) avant de passer neuf années aux côtés du chef Jean-François Piège. Même s'il est installé depuis 2004 à Paris, il affirme ne pas avoir oublié ses racines. Sa femme, Aurélie, est née à Alignan-du-Vent où réside encore une partie de sa famille.

On n'oublie pas d'où l'on vient

"On n'oublie pas d'où l'on vient. Ça restera toujours notre région de cœur", explique Marc. Un souvenir du sud qui déteint indéniablement sur la cuisine proposée par le restaurant. "On utilise beaucoup les huîtres de Tarbouriech et la fleur de sel de Gruissan."

C'est un challenge à relever chaque année

www.midilibre.fr
Pays : France
Dynamisme : 153



[Visualiser l'article](#)

Le restaurant gastronomique propose aussi une tielle cuisinée façon sétoise. À propos de l'étoile, le couple garde la tête froide : "Rien n'est jamais acquis, c'est un challenge à relever chaque année".