

L'ÉPUISETTE

RESTAURANT ÉTOILÉ DEPUIS 22 ANS

GUIDE MICHELIN 2024

Ce lundi 18 mars le fameux guide rouge donnait sa tant attendue cérémonie annuelle à Tours où Guillaume Sourrieu, chef de L'Épuisette, **a été récompensé, pour la 22ème année, d'une étoile.**



LA DURABILITÉ.

Cela fait donc 22 ans que L'Épuisette est étoilée. Un gage de constance et de durabilité pour cet établissement qui a su se réinventer tout en conservant son âme authentique et son esprit familial.

UN TRAVAIL D'ÉQUIPE.

“Si nous arrivons à maintenir cette étoile depuis tant d’années c’est en grande partie grâce à un travail d’équipe et une volonté de se challenger ensemble au quotidien”.



GUIDE MICHELIN

Une étoile depuis 22 ans.

ET LA CUISINE ?

À L'Épuisette c'est une cuisine intuitive "locale-maritime" que l'on déguste. Tous les produits sont soigneusement sélectionnés et le chef travaille main dans la main avec les pêcheurs du Vallon des Auffes depuis des années.

“ LES PÊCHEURS DU VALLON ME LIVRENT CHAQUE MATIN LA PÊCHE DU JOUR ET JE COMPOSE AVEC CE QU'ILS ME PROPOSENT. C'EST À NOUS DE NOUS ADAPTER AUX PRODUITS QUE LA NATURE NOUS OFFRE. ”

Guillaume SOURRIEU, chef.

La cuisine de L'Épuisette va donc continuer à évoluer avec créativité et précision.



CAP SUR L'AVENIR

Pour Guillaume cette distinction "est gratifiante, évidemment, mais cela ne va pas modifier notre façon de travailler. Nous allons continuer à cuisiner avec passion pour offrir à nos clients une expérience unique."

Aujourd'hui, il souhaite également continuer à former son équipe et transmettre son expérience aux jeunes talents qui oeuvrent à ses côtés au quotidien.

Contact presse
Lilo Studio
Laure Marchand
laure@lilostudio.fr
07 62 87 04 07

L'ÉPUISETTE
158 Rue du Vallon des Auffes
13007 Marseille
@lepuiette
Une étoile au guide Michelin depuis 2002
Membre de Teritoria

