

Marseille : "Tonton Marius" s'installe aux Terrasses du Port

La pizzeria romaine, lancée il y a un an par trois amis d'enfance, n'en finit plus de séduire les amateurs de ce concept inédit

Par Antoine Marigot



Les trois amis d'enfance Léo, Alex et Guillaume (ici accompagné de son frère), ont créé la légende Tonton Marius il y a un peu plus d'un an. Ils ouvrent vendredi leur troisième établissement, aux Terrasses du Port. PHOTO A.M.T.



Il en a fait du chemin, "Tonton Marius", depuis le 6 avril 2017. Ce jour-là, *La Provence* se faisait l'écho de ces trois amis d'enfance - Guillaume, Léo et Alex - qui, sur une idée survenue dans le cabanon de l'un d'entre eux aux Goudes, lançaient leur pizzeria, au nom de ce légendaire Provençal qui se plaît à voyager dans le monde et dans le temps, pour ramener à leurs créateurs, les recettes qui séduisent les fins gourmets de la cité phocéenne.

Après un restaurant ouvert rue d'Israël (8e) et un deuxième, rue Sainte (7e), les trois entrepreneurs s'apprêtent à transformer l'essai avec un nouvel établissement. Et c'est dans la cantine des Terrasses du Port (au rez-de-chaussée du centre commercial) que le patriarche moustachu va jeter l'ancre, vendredi 13 juillet dès 10 h. "Nous avons installé la devanture aujourd'hui (hier, Ndlr)", se réjouit Guillaume. Selon ce Marseillais de toujours, "nos deux premiers restaurants nous ont permis d'avoir une certaine visibilité et légitimité pour atteindre ce haut lieu de la consommation marseillaise". Aussi, si les Terrasses du Port, via le bailleur commercial, ont choisi d'intégrer dans ses locaux le concept "Tonton Marius", "c'est parce que nous sommes marseillais et que nous proposons une offre de restauration qui n'existe ni dans le centre commercial, ni dans le département", poursuit le jeune entrepreneur.

Une infographie géante qui détaille la conception de la pâte

Et ce concept, le voici : une pizza romaine - dont la recette a été dénichée par Marius, évidemment - qui brise les codes de la classique napolitaine. "C'est tout un savoir-faire, développé à Rome dans les années 50, avec une pâte légère, alvéolée et croustillante", détaille Guillaume.

D'ailleurs, dès l'ouverture, les clients de "Tonton Marius" découvriront sur place une infographie géante qui détaille la conception de la pâte, "avec l'équation chimique de la fermentation !". Et au-delà de cette pâte originale, les restaurateurs ont su travailler avec des produits locaux, des aubergines et mâche de Mouriès aux courgettes de Berre en passant par le basilic de Châteaurenard. Argument supplémentaire, s'il en fallait, pour accueillir "Tonton Marius" à La Joliette. D'ailleurs, le "papy" élargit son offre pour les Terrasses du Port : au menu, il concocte également des sandwiches (la pâte romaine remplace le pain) et des salades. Histoire que tout le monde se régale.

Pour tout savoir de la légende "Tonton Marius", rendez-vous sur www.tontonmarlus.fr.