

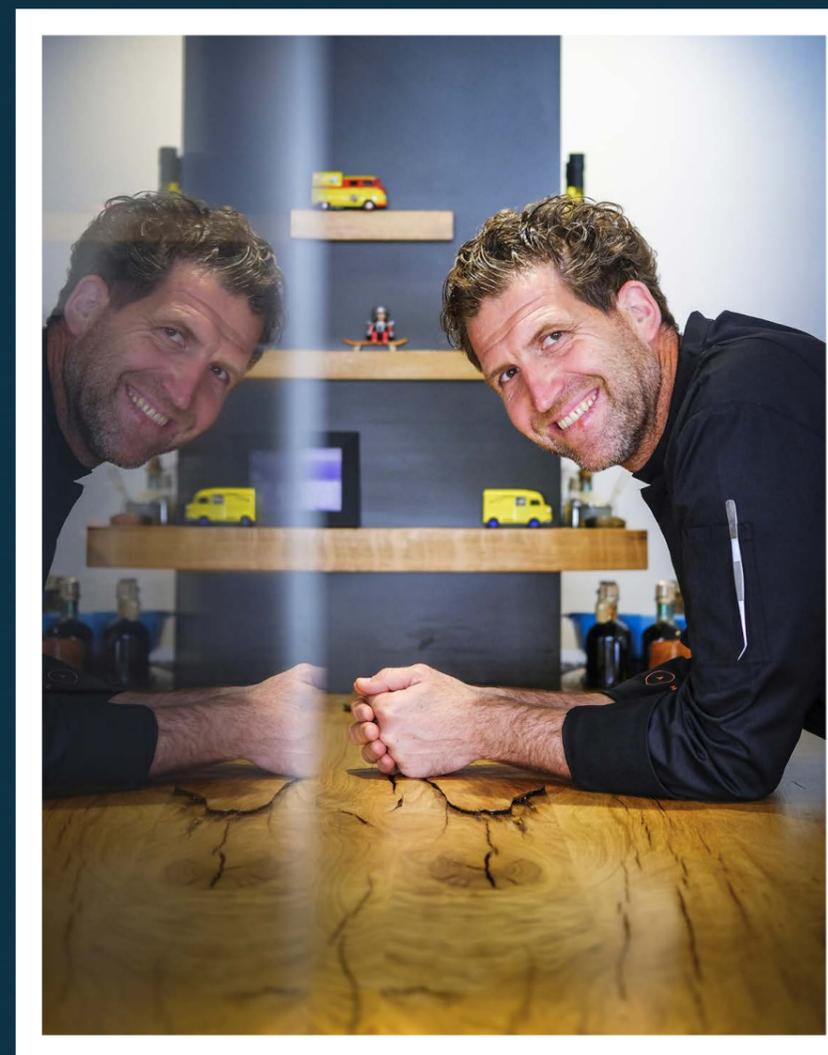
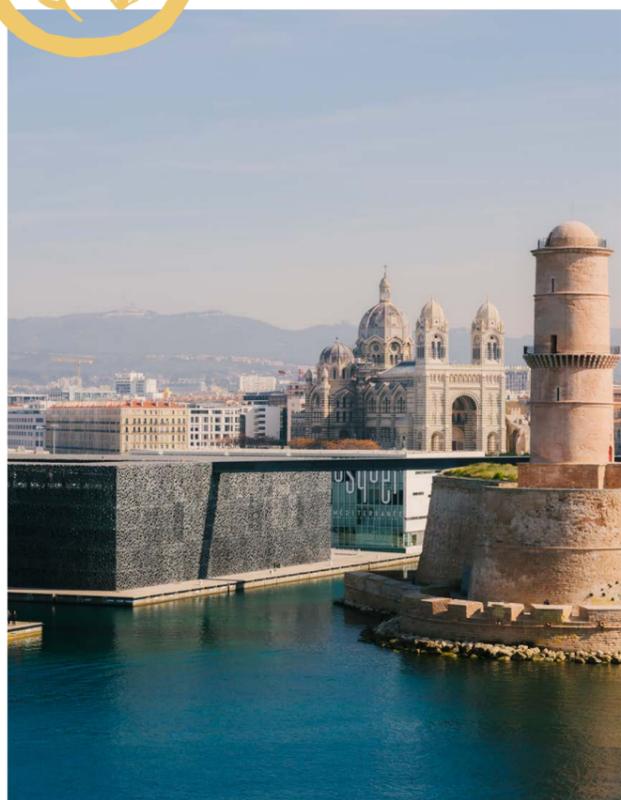
DOSSIER DE PRESSE
SEPTEMBRE 2025



BOUILLANT
CUISINE VIVANTE

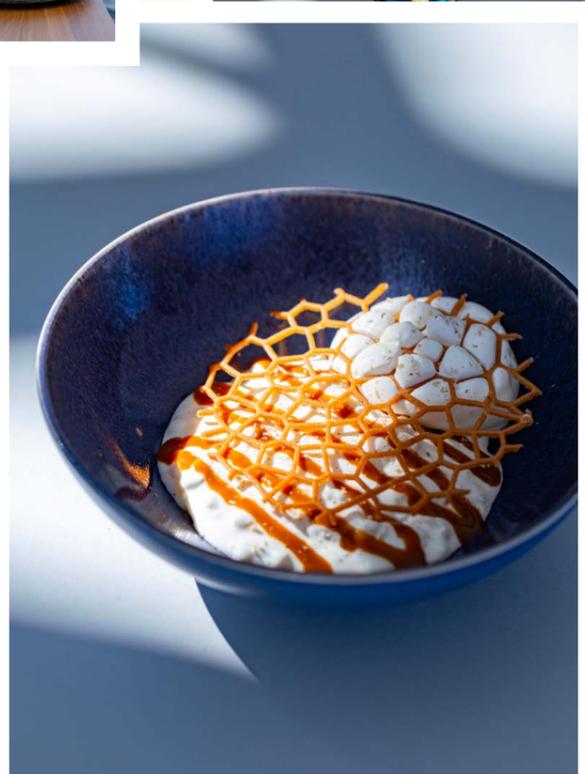
LE BOUILLON MÉDITERRANÉEN
SIGNÉ ALEXANDRE MAZZIA
AU MUCEM

Au dernier étage du Mucem, musée emblématique de Marseille consacré aux civilisations d'Europe et de Méditerranée, le restaurant Bouillant offre une expérience culinaire où se rencontrent créativité et convivialité. Ce bouillon marseillais propose une cuisine vivante, populaire et méditerranéenne, signée par le chef étoilé Alexandre Mazzia.



« Imaginer une table pour le Mucem, c'est tisser le récit d'un lieu de mémoire et de culture méditerranéenne. Avec Bouillant, j'ai souhaité offrir une cuisine de partage, vibrante et populaire. Portée par la force des produits, la lumière des couleurs et l'élan des vibrations du Sud, afin que chaque visiteur de ce musée emblématique de Marseille vive une expérience qui résonne bien au-delà de l'assiette. »

**ALEXANDRE MAZZIA,
CHEF ÉTOILÉ**



« Ouvrir un restaurant au cœur du Mucem, lieu emblématique de la culture méditerranéenne, est pour moi une grande fierté. Bouillant incarne pleinement ce que nous cherchons à faire chez Sodexo Live! : faire rayonner des lieux exceptionnels et créer avec nos clients une offre de restauration fidèle à leur vocation. »

**NATHALIE BELLON-SZABO,
DIRECTRICE GÉNÉRALE MONDE
DE SODEXO LIVE!**

UNE CUISINE MÉDITERRANÉENNE ET ACCESSIBLE

Chef marseillais triplement étoilé au guide Michelin pour son restaurant AM, Alexandre Mazzia fait naître ici, face à la mer, un concept inédit : Bouillant. Un nouveau voyage gustatif empreint d'une cuisine inventive, instinctive et vivante, pensée sur-mesure pour le Mucem, en complicité avec le designer Jérôme Dumetz.

Bouillant s'anime au rythme des saisons, laissant les produits du territoire dialoguer avec les saveurs populaires de la Méditerranée. Vibrant et accessible, Bouillant incarne la vision du chef : une cuisine de partage, populaire et ouverte à tous, au service du Mucem et de ses visiteurs. Un nouveau lieu de vie accueillant, qui résonne bien au-delà de l'assiette - contribuant à faire du musée un lieu de rencontres, de culture et de convivialité ouvert sur le monde.

A la carte, on retrouve des plats du quotidien, soignés, précis, pleins de goût et d'authenticité :

Parmi les entrées (à partir de 8€), les Œufs mimosa à la provençale, crudités et jus vert côtoient la Tomate farcie façon kefta, riz noir toasté, condiments excités.

Pour les plats (entre 18€ et 24€), le choix se porte par exemple sur un Croustillant de Merlu aux épices et panko, crème acidulée aux herbes fraîches, ratatouille confite au saté ou bien sur une Daube de joue de bœuf à la provençale, polenta crémeuse au beurre fumé et parmesan.

A la carte des desserts (entre 6€ et 9€), la Tarte au chocolat fumé et piment d'Espelette, glace au yaourt partage notamment l'affiche avec le Riz au lait caramel et fève de tonka, glace vanille.

Chez Bouillant, l'excellence devient accessible. La carte permet au plus grand nombre de découvrir une cuisine qui porte l'empreinte d'un grand chef.



LA CARTE

ÉTÉ - AUTOMNE 2025

ENTRÉES

OEUFS MIMOSA À LA PROVENÇALE,
CRUDITÉS ET JUS VERT
• 8€ •

TOMATE FARCIE FAÇON KEFTA, RIZ NOIR TOASTÉ,
CONDIMENTS EXCITÉS
• 12€ •

UNE ENTRÉE À PARTAGER

PAIN TAPÉ AUX SAVEURS DE LA GARRIGUE, HOUMOUS DE POIS
CHICHES ET MAÏS, TABOULÉ MÉDITERRANÉEN
CONDIMENT DE TOMATES ET POIVRONS FUMÉS, CRÈME D'HER-
BETTES ACIDULÉE
• 16€ •

PLATS

FREGOLA SARDA COMME UN RISOTTO AU PESTO
ET NOIX DE CAJOU, ÉCUME D'HARISSA FUMÉE
• 18€ •

DAUBE DE JOUE DE BOEUF À LA PROVENÇALE,
POLENTA CRÉMEUSE AU BEURRE FUMÉ ET PARMESAN
• 24€ •

CROUSTILLANT DE MERLU AUX ÉPICES ET PANKO,
CRÈME ACIDULÉE AUX HERBES FRAÎCHES,
RATATOUILLE CONFITE AU SATÉ
• 24€ •

PLATS À PARTAGER (POUR 2 PERSONNES)

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE DANS SON JUS AUX ÉPICES DOUCES,
POMMES GRENAILLE BRAISÉES ET SAUCE VIERGE
• 58€ •

ENCORNETS FARCIS AUX LÉGUMES DU MOMENT,
POMMES GRENAILLE BRAISÉES ET SAUCE VIERGE
• 51€ •

DESSERTS

RIZ AU LAIT CAMEL ET FÈVE DE TONKA,
GLACE VANILLE
• 6€ •

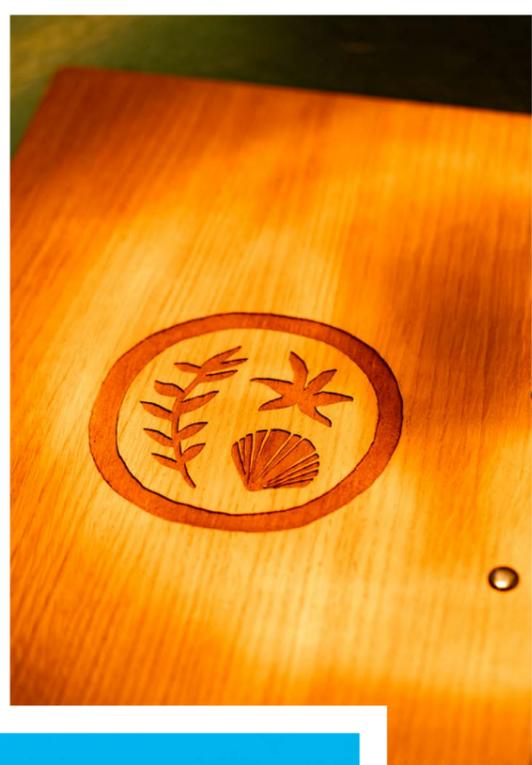
TARTE AU CHOCOLAT FUMÉ ET PIMENT D'ESPELETTE,
GLACE AU YAOURT
• 9€ •

PANNA COTTA VÉGÉTALE,
CONFIT DE FIGUE À LA CARDAMOME
• 8€ •

MENU ENFANT : 15€

BROCHETTE DE VOLAILLE ET POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES

CHOCO MAZZ ET GLACE VANILLE



AVEC BOUILLANT, LA CUISINE VIVANTE ET MODERNE S'INVITE AU MUCEM

Situé au dernier étage du bâtiment J4 du Mucem, le restaurant de 180 couverts offre une vue imprenable sur la Méditerranée et la Cathédrale de la Major.

Le design du restaurant, signé Jérôme Dumetz, est fidèle à l'identité brute et épurée du Mucem conçue par Rudy Ricciotti. L'aménagement de la salle mêle béton brut, bois clair, inox brossé et mobilier minimaliste, créant un équilibre subtil entre confort et sobriété.

Une cuisine ouverte sur la salle permet d'observer les équipes en action, renforçant le sentiment d'un lieu vivant, incarné et profondément ancré dans son territoire.

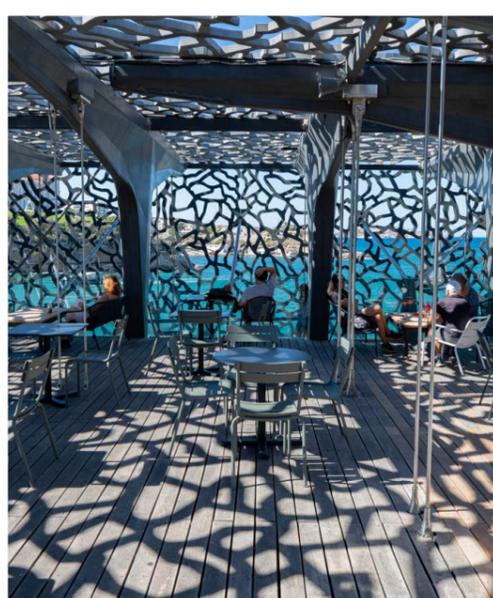
Le restaurant est ouvert au public tous les jours de 12h à 15h pour le service du déjeuner, à l'exception du mardi (fermeture hebdomadaire du musée).

Le soir, Bouillant propose son cadre exceptionnel à la privatisation. Pour toute demande d'information, contacter Alix.Delanglade@sodexo.com ou privatisation@mucem.org.

Avec cette nouvelle adresse, le Mucem inscrit pleinement la gastronomie dans son projet culturel. Bouillant accueille tous les publics, qu'ils soient visiteurs du musée ou simples passants, habitants du quartier ou familles en promenade, Marseillais de passage ou Marseillais de toujours.

UNE COLLABORATION SODEXO LIVE! X ALEXANDRE MAZZIA X MUCEM

Bouillant s'inscrit dans une offre de restauration plus large au sein du Mucem, fruit d'une collaboration entre Sodexo Live! et le chef Alexandre Mazzia. Le restaurant complète un dispositif composé de la Terrasse, rooftop dédié à la street food (signée Michel par AM) sur le toit du J4, et du Kiosque, point de vente à emporter dans le hall d'accueil du musée.



UN PROJET DE RESTAURATION SOLIDAIRE

Dans une approche engagée de la cuisine, qui conjugue découverte culinaire et mixité sociale, Sodexo Live! collabore avec l'association « La petite Lili » fondée par le chef Sébastien Richard et met à disposition des repas à 1€ au restaurant Bouillant pour les bénéficiaires de l'association.

Une manière de rendre encore plus accessible la cuisine signée par le chef étoilé Alexandre Mazzia.

« Notre ambition pour le Mucem est d'offrir une expérience de restauration qui reflète pleinement les valeurs de partage et de solidarité du musée, avec une cuisine accessible, vivante et populaire. C'est pourquoi nous tenons à proposer des repas à 1€ à l'association La Petite Lili »

**FRANCK CHANEVAS,
DIRECTEUR GÉNÉRAL DE SODEXO LIVE! FRANCE**

« Bouillant prolonge naturellement l'ambition du Mucem en devenant un lieu d'accueil et de partage, à l'image du musée lui-même. Proposer à nos visiteurs une offre gastronomique dans ce lieu emblématique, tournée vers Marseille et la Méditerranée, c'était une évidence. »

**PIERRE-OLIVIER COSTA,
PRÉSIDENT DU MUCEM**



Pierre-Olivier Costa, Franck Chanevas et Alexandre Mazzia (de gauche à droite)

BOUILLANT

CUISINE VIVANTE

INFORMATIONS PRATIQUES

BOUILLANT, AU DERNIER ÉTAGE
DU BÂTIMENT J4 AU MUCEM,
1 ESPLANADE DU J4,
13002 MARSEILLE

OUVERT TOUS LES JOURS,
SAUF LE MARDI, DE 12H À 15H,
POUR LE SERVICE DU DÉJEUNER.

POSSIBILITÉ DE PRIVATISATION LE SOIR (PRIVATISATION@MUCEM.ORG).

WWW.BOUILLANT-RESTAURANT.COM/
[@BOUILLANT.MARSEILLE](https://www.instagram.com/BOUILLANT.MARSEILLE)

PLUS D'INFORMATIONS SUR :

WWW.SODEXOLIVE.FR
WWW.MUCEM.ORG
WWW.ALEXANDRE-MAZZIA.COM

CONTACTS PRESSE

SODEXO LIVE! RP MARSEILLE
LAURENCE ASTIER - LOLOASTIER13@GMAIL.COM
06 37 07 82 13

SODEXO LIVE! RP PARIS
MARGUERITE PASQUIER-HEDDE - MARGUERITE.PASQUIER@CLAI2.COM
06 59 06 29 75

SODEXO LIVE!
NICOLAS PONCY - NICOLAS.PONCY@SODEXO.COM
06 26 28 82 33

