



Gérarh

CUISINE LOCAVORE ET BIO
CAVE À VINS SÉLECTION

Du marché à l'assiette



Rencontre avec des producteurs
de Provence et dégustations
sur le marché, suivies d'un déjeuner
bio et locavore au restaurant.

 écotable®

RESTAURANT GERARH Cuisine locavore et bio, cave à vin sélection

50 Cours Julien, 13006 Marseille
du mardi au samedi
11h - 14h et 18h - 00h

Réservez au
06 19 88 52 93 - 09 52 82 35 49

Retrouvez toutes nos Expériences
gourmandes sur gerarh.fr





Étape 1

Nous accueillons les participants à 10h sur le marché du Cours Julien à 50 mètres du restaurant où chaque mercredi, la campagne vient à nous pour ravir nos papilles.

Accompagné par notre Chef ou son équipe, vous rencontrez nos producteurs et artisans locaux et bio, du maraîcher au chevrier en passant par le boulanger, sans oublier le pêcheur et l'aquaculteur.

Ils vous font déguster leurs meilleurs produits et nous vous conseillons pour bien les cuisiner.

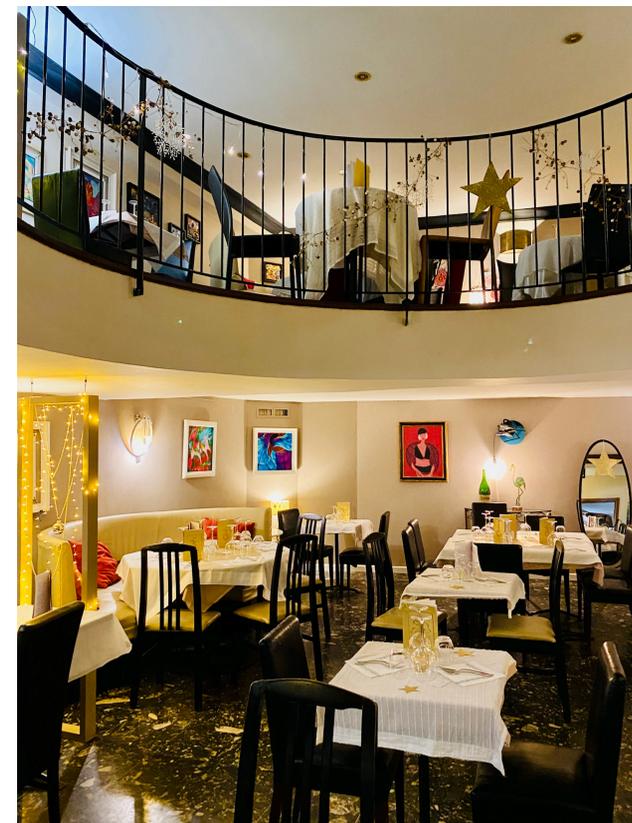
Étape 2

À l'issue de cette visite, nous vous proposons de déjeuner dans notre restaurant, en terrasse à l'ombre des tilleuls ou bien en intérieur, dans une ambiance chaleureuse où se mêlent brocante, expositions et musique.



Un repas raffiné et de saison est préparé sous vos yeux dans la cuisine ouverte à partir des produits achetés le matin.

Le Chef, qui est également caviste et passionné de viticulture, vous présentera notre sélection de vins à accorder avec les plats.



60€/personne
comprenant la visite guidée
du marché et le déjeuner :
entrée, plat et dessert
(apéritif maison offert,
boisson du repas non comprise).



Tous les mercredis (jour de marché)
de mai à octobre de 10h à 14h
Sur réservation

Visite possible en français, anglais et allemand