



MARSEILLE

*Marseille passe à table !
Guide des restaurants 2015*



www.resamarseille.com

M CHOISISSEZ
MARSEILLE
THE ATTRACTIVE CITY
IN PROVENCE

Marseille
OFFICE DE TOURISME
ET DES CONGRÈS



Savourez Marseille !

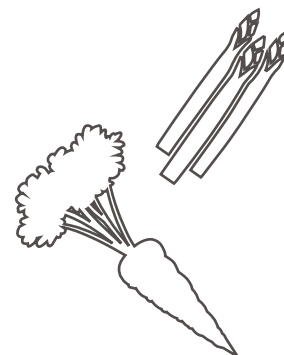
On dit de Marseille qu'elle est une ville impétueuse, fière et terriblement attachante. Du bout de ses 26 siècles d'existence, sur les rives de la calanque du Lacydon, ont débarqué des marins en premier, des peuples ensuite. A chaque vague, une déferlante de recettes, produits et techniques ont enrichi un terreau qu'il convient de qualifier (sans exagération) d'exceptionnel. Ce livret recense une centaine d'adresses, des plus raffinées aux plus populaires, des plus insolites aux plus attachantes. Elles font notre fierté et feront votre plaisir. Au fil des quartiers touristiques, les bonnes adresses se savourent au gré de vos envies. Gastronomie, bistronomie, pizzas, couscous, saladeries... Il y a fort à parier que vous y trouverez votre bonheur. Soyez heureux chez nous, bienvenue et, surtout, savourez Marseille !

Pierre PSALTIS

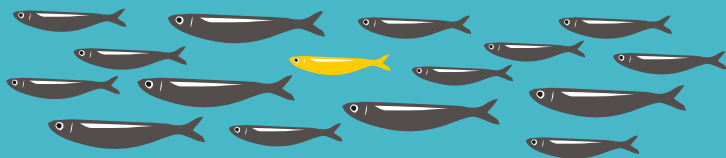




Rive Nord du Vieux-Port	p6-7
Le quartier J4 / Euroméditerranée	p8
Le Panier	p9
Rive Sud du Vieux-Port	p10-11
Autour de Saint-Victor	p12-13
Notre-Dame-de-la-Garde	p14
Du Pharo au parc balnéaire du Prado	p15-17
Du parc balnéaire du Prado aux Goudes	p18-19
Et aussi dans les Calanques :	
Mazargues / Borély	p20
Autour du Nouveau Stade Vélodrome	p21
Autour de Castellane	p22-23
De la préfecture à la Canebière	p24-25
Du Vieux-Port au Palais Longchamp	p26-27
Autour du Cours Julien / La Plaine	p28-29
L'Estaque	p30



RIVE NORD DU VIEUX-PORT



> UNETABLE, AU SUD

1 étoile au guide MICHELIN® 2015

Ambiance conviviale et service fluide chez Ludo et Karine Turac qui assument leurs racines sudistes : pieds-paquets en cromesquis, tartine de focaccia noire, denti beurre de yuzu. Le chef de 27 ans agence goûts et textures et donne à la cuisine marseillaise une physionomie très actuelle.

☎ 2, quai du Port, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 90 63 53.

Déjeuner 29, 48 et 87 €. Soir : 48, 87 €. Carte 90 €. Fermé dimanche soir et lundi.

> CHEZ MADIE, LES GALINETTES

Delphine cuisine avec enthousiasme la soupe de poissons de roche et les aubergines parmesane et les classiques de la cuisine marseillaise. Son papa André, chevillard, lui procure les plus belles pièces de boucherie : pieds-paquets, pot-au-feu à l'os à moelle et daube règnent en maîtres.

☎ 138, quai du Port, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 90 40 87. Carte, 40 € environ.

> LE CAFÉ DES EPICES

Guide Fooding® 2015

Les années passent, le style perdure : les fleurs de courgettes en tempura s'enrichissent de ricotta aux herbes, le veau d'Aubrac se décline aux tomates-citron et pâtes calamarata. La poésie et le caractère d'Arnaud se cachent dans ses assiettes qui explorent encore de nouvelles saveurs.

☎ 4, rue du Lacydon, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 91 22 69. Midi : 20, 25 et 28 €.

Soir, menu 45 €. Fermé samedi soir, dimanche et lundi.

> LE RELAIS 50

Guide Fooding® 2015

Emmanuel Perrodin cuisine dans le droit fil des Escoffier ou Raymond Dumay. Son style ? Sacrément méditerranéen avec des influences de Franche-Comté, sa région natale, d'Asie et du monde. Ici, la bouillabaisse est authentique, loin des clichés. Beaux produits, très belles assiettes.

☎ 18, quai, du Port, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 52 52 50.

Formules 30, 34 €, carte : 40-45 €. Fermé dimanche, lundi.

> LE MIRAMAR

Le folklore marseillais sur nappes avec vue imprenable sur le Vieux-Port. Christian Buffa est un chef généreux et accueillant. Sa carte regorge de grands classiques d'Alexandre Dumas à Auguste Escoffier. La bouillabaisse et la bourride apparaissent comme des passages obligés.

☎ 12, quai du Port, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 91 10 40 ou 04 91 91 41 09.

Bouillabaisse ou bourride 63 €, carte de 71 à 85 €; plateau de coquillages 118 € pour deux. Fermé le lundi.

> L'ALCYONE

1 étoile au guide MICHELIN® 2015

Carte aérienne pour un chef qui tutoie l'étoile. Un peu de technique, beaucoup d'inspirations et un produit provençal magnifié au fil des saisons. Lionel Lévy a donné un esprit libre à cette table de standing. Un esprit jeune souffle ici et les produits nobles (truffe, homard) abondent.

☎ InterContinental Marseille Hôtel Dieu, 1, place Daviel, 2^{ème} arr.

☎ 04 91 90 40 87.

Fermé dimanche et lundi. Service le soir uniquement. Carte 129 € ; formule, 139 €.

> LES FENÊTRES

Une brasserie 5 étoiles qui sert des plats de tradition à la mise très actuelle (milkshake de bouille-abaisse, filet de boeuf-petits pois et asperges au lard, sauce au poivre vert, pan bagnat sucré-compotée de rhubarbe et fraises). Un esprit standing et un esprit lounge élégant.

☎ InterContinental Marseille Hôtel Dieu, 1, place Daviel, 2^{ème} arr.

☎ 04 13 42 43 43.

Ouvert 7/7j. Menu déjeuner : 39 € ; menu dîner : 68 €. Carte de 65-70 €.

> LE POULPE

Le bistrot du XX^e siècle comme on l'aime avec vue sur la Bonne Mère, ambiance soignée et carte de saison proposant une soupe de poissons ou une daube de poulpes. Les origines régionales des produits sont revendiquées, si l'inspiration est traditionnelle le style reste dans l'air du temps.

☎ 84, quai du Port, 2^{ème} arr. ☎ 04 95 09 15 91.

Ouvert 7/7j. Déjeuner de 19 à 26 €. Soir : propositions entrées de 5 à 16 €, plats de 18 à 28 €, desserts 7€.

> CHEZ ROGER

Sur les banques de glace bulots, huîtres (gillardeau, bouzigues, isigny, marennes), moules crevettes aguichent l'amateur. Un peu de beurre, une savoureuse mayo, le plaisir est complet. A la carte, des tartares (thon ou saumon) que vous arroserez de sauce soja ou une salade de poulpe.

☎ 28, quai du Port, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 90 60 16.

Carte 25-30 €.

Restaurant fermé pour travaux de juin à septembre 2015 inclus.

> LE CIRQUE

Christophe Verdu est un chef discret et respectueux du produit. Il a presque entièrement dédié son travail aux poissons, emplacement idyllique sur le Vieux-Port oblige. Loups, daurades, langoustes cohabitent sur une carte qui permet également aux amateurs de pâtes et de viandes de trouver leur bonheur.

☎ 118, quai du Port, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 91 91 08 91.

Déjeuner 29, 48 et 87 €. Soir : 48, 87 €. Formule bouillabaisse 39 € ; carte 55 €. Fermé le dimanche.

> LE CARMINE

Année après année, du rendez-vous modeux, le Carmine vire à l'institution. On y vient pour l'apéro, écouter le son du DJ résident, et on finit plongé dans la carte d'antipasti, de pasta (linguine poutargue, penne arrabiata), de pizza, de carne (l'escalope au speck et mozza). Un bon before.

☎ 134, quai du Port, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 31 93 89.

Carte, 45 €. Fermé le dimanche et lundi soir.

> TRATTORIA MARCO

Marco est le garant du fait maison et ses pasta en témoignent. Les touristes se mêlent aux amis qui viennent affamés se régaler des polpettine di vitello, des ravioli et de ces cannelloni où la tomate fraîche abonde arrosée d'huile d'olive. Comme à Naples, des sfogliatella pour accompagner le café ?

☎ 2, rue de la Guirlande, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 90 60 08.

Fermé le mardi et le mercredi. Carte 35-40 €.

LE QUARTIER J4

EUROMÉDITERRANÉE



LE PANIER



> REGARDS CAFÉ

Dans l'enceinte du musée Regards de Provence, Rémy Frimaudeau compose une carte locale (daube de taureau riz pilaf) et tournée vers la mer (daurade, curry d'espadon). Les enfants se régaleront d'un tiramisu ou d'un sticky toffee pudding. Terrasse et magnifique vue à 180° sur l'esplanade du J4.

☎ Allée Regards de Provence/rue Vaudoyer, 2^{ème} arr. ☎ 04 96 17 40 45. De 10h à 18h, fermé le lundi. Plat du jour de 14 à 20 €.

> LE ROY RENÉ COQUILLAGES-BRASSERIE

Décor soigné voire sophistiqué pour ce paradis du fruit de mer décliné sous toutes les formes. A la belle saison, on raffole des scampi aux piments, de linguine aux palourdes, de pâtes au homard bleu, d'une sole meunière ou de gambas à la provençale. Service amical et décontracté.

☎ Les Terrasses du Port, 9, quai du Lazaret, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 31 31 32. Ouvert 7/7j midi et soir. Carte, 40 € environ.

> LE MÔLE PASSÉDAT

LA CUISINE accueille au déjeuner seulement les familles et amateurs de cuisine dans un esprit brasserie-cantine décontractée. Version buffet ou version repas complet.

Guide Fooding® 2015

☎ 7, prom. Robert-Laffont / le MuCEM dernier étage, 2^{ème} arr. Ouvert 7/7j, pas de réservations. Menus 21,50 et 35 €. Carte de 26,50 à 28,50 €.

LA TABLE offre une carte de restaurant à vocation gastronomique avec une majorité de produits bio. Tables espacées garantissant un maximum d'intimité, service efficace et appliqué. Il n'est pas rare d'y croiser Gérard Passédat venu surveiller si toutes ses consignes sont respectées.

☎ 7, prom. Robert-Laffont / le MuCEM dernier étage, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 19 17 80. Menu déjeuner 52 €, menu dîner : 73 €. Fermé dimanche soir et le mardi.

> LES HALLES DE LA MAJOR

Sous les voûtes, un marché de produits frais de qualité : écailler, primeur, poissonnier; fromager; pâtisseries; caviste et bien d'autres métiers de bouche rivalisent pour proposer le meilleur. Au comptoir de la brasserie ou en terrasse, on casse la croûte dans une ambiance jeunes cadres dynamiques.

☎ 12, quai de la Tourette, les Voûtes de la Major, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 45 80 10. Ouvert 7/7j, 9h-19h. Jeu-vend, 9h-0h00.

> LES GRANDES TABLES DE LA FRICHE

Les amateurs d'ambiances béton-IPN seront servis. Dans ces anciennes usines sur un air de résidence d'artistes, un restaurant propose une carte académique : pasta carbonara, risotto moules parmesan, tartare de boeuf-frites fraîches et semifreddo amandes coulis de framboises.

☎ 41, rue Jobin, 3^{ème} arr. ☎ résas au 04 95 04 95 85. Environ 20-25 €. Ouvert au déjeuner 7/7j. Jeudi, vendredi et samedi pour dîner.

> PLACE LORETTE

Guide Fooding® 2015, Oriental

Une âme à l'égal de l'assiette : traditionnelle, jamais folklorique, authentique sans être passiste. Sur l'ardoise, couscous traditionnel agneau, poulet ou végétarien, au choix. Les tajines sont concentrés et voluptueux et les desserts nous enchantent. Cuisine familiale garantie.

☎ Place Lorette, 3, place de Lorette, 2^{ème} arr. ☎ 09 81 35 66 75. De 15 à 40 € (pas de CB). Fermé lundi, mardi et mercredi.

> SCHILLING

La cuisine du chaleureux écossais Malcolm Gardner est délicate, axée sur le poisson et les crustacés avec les surprises de la pêche du jour. Les assiettes sont généreuses, le produit abondant et traité avec intelligence. Table accueillante.

☎ Schilling, 37, rue Caisserie, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 01 81 39. Midi 19,50 € et menu-carte 29 €. Fermé lundi soir, le mardi et mercredi.

> L'ESCAPADE MARSEILLAISE

Une formation dans les institutions étoilées de France et voilà Yannick Stein aux commandes de son navire de 28 places. Cuisine précise et équilibres subtils dans le sashimi de thonine aux agrumes ou la noisette d'agneau panée.

☎ L'Escapade marseillaise, 48, rue Caisserie, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 31 61 69. Formule midi 15 et 18 €. Menu carte 35 €. Ouvert le midi du lundi au samedi / le soir du jeudi au samedi.

> LE BOBOLIVO

Un feu de bois en salle, des viandes sélectionnées, des frites maison fraîches. Les enfants raffoleront du bobobacon burger avec un pain boulanger artisanal, vous craquerez pour le camembert braisé au 5 l-chiffonnade de serrano.

☎ Le Bobolivo, 29, rue Caisserie, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 31 38 21. Midi : 17 € ; carte 25-30 €. Fermé dimanche et lundi.

> LA VIEILLE PELLE

Pizza

Terrasse bondée aux beaux jours et bouteilles de rosé vite débouchées. Ambiance populaire avec quelques happy few tout en décontraction. Cuisine italiano-provençalo-marseillaise de bon aloi. Pizzas au feu de bois.

☎ La Vieille Pelle, 37, avenue Saint-Jean, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 90 62 00. Carte 25-30 €. Fermé dimanche et lundi.

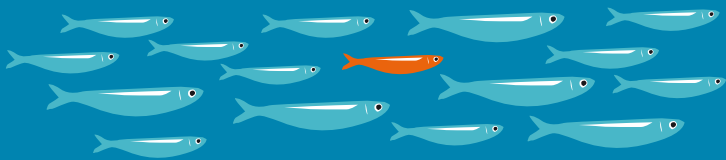
> CHEZ ETIENNE

Guide Fooding® 2015, Pizza

Etienne et son fils Pascal, servent une pizza fromage ou anchois et basta. Le pavé de boeuf persillé passé sur la braise, les supions et les pieds-paquets achèvent de convaincre. Un conservatoire de la cuisine populaire.

☎ Chez Etienne, 43, rue de Lorette, 2^{ème} arr. ☎ Pas de téléphone. CB refusée. Fermé le dimanche. Carte 25-30 €.

RIVE SUD DU VIEUX-PORT



> COMPTOIR DES PANISSES

Une brasserie où couverts et verres s'entrechoquent. Chaises bistrot, banquettes moleskine et carte hyper tradi au menu avec volailles gersoises, boeuf charolais, allaiton d'Aveyron, des coquillages à l'infini (couteaux, palourdes, huîtres, praires). Sans oublier les desserts classiques mais gourmands.

☰ Les Panisses, 23, rue Sainte, 1^{er} arr. ☎ 04 91 52 86 83.
Fermé dimanche, lundi soir et mardi soir. Midi : 18 et 22 €. Carte : 40 €.

> L'ORGASME

Trendy, healthy, modeux tout ce qu'on veut mais c'est la cuisine fusion voulue par Christophe Juville qui fait l'intérêt de ce lieu contemporain où rien n'est hasardeux. French products, influences asiatiques, du four au wok, du snack au grill, poissons, viandes et légumes s'universalisent.

☰ 13, rue Breteuil, 1^{er} arr. ☎ 04 91 33 08 67.
Fermé dimanche et lundi. Midi : de 15 à 20 €. Soir : 30 €.

> LA TABLE DU FORT

Discrètement mais avec détermination Nicolas Muller creuse son sillon. Sa carte nous plonge en Méditerranée mêlant les populaires brocciu, socca et tomates avec l'aristocratie du genre, homard, foie gras et pluma ibérique en tête. Très bon rapport qualité-prix, élégance dans les assiettes.

☰ 8, rue Fort Notre-Dame, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 33 97 65.
Fermé lundi midi, samedi midi et le dimanche. Menus déjeuner : 24, 29 €. Soir : 29, 32, 36 et 50 €. Carte 49 €.

> PAULE ET KOPA

Bel échantillon du goût marseillais : côtelettes d'agneau au thym, pieds-paquets, aubergines à la parmesane, pizzas, salade de poulpes, supions et la fameuse saucisse de Marseille aux herbes ! Un régal sur nappes blanches repassées, dans un esprit élégant. Hôtes délicieux de gentillesse.

☰ Paule et Kopa, 42, place aux Huiles, 1^{er} arr. ☎ 04 91 33 26 03. Fermé dimanche et jours fériés. Carte de 20 à 40 € environ.

> BRASSERIE DU PORT - OM CAFÉ

Du monde, de l'ambiance et bien sûr, une âme ! 100% Vélodrome blanc-bleu. Cuisine de tradition bien calibrée : gnocchis, entrecôte persillée pommes frites, cochon de lait de 7 heures, des desserts à en rester baba. Et bien sûr, l'ambiance les soirs de matches et la bière de 19h en terrasse.

☰ 25, quai des Belges, 1^{er} arr. ☎ 04 91 33 80 33.
Ouvert 7/7j. Carte 30-35 €.

> LE BISTROT DES DAMES

Sébastien Vion est un gastronome. Chez lui, les cuissons sont calibrées, les mariages terre-mer abondent (saint-jacques sur risotto de petit épeautre-éclats de foie gras-jus moussoux de poulet rôti). Viandes blanches souples, poissons aux chairs nacrées, desserts frais et légers. A tester.

☰ Le Bistrot des Dames, 34, place aux Huiles, 1^{er} arr.
☎ 06 50 07 35 13. Plat du jour environ 16 € ; desserts 9 €. Carte environ 50 €. Ouvert 7/7j.

> CHEZ VINCENT

Guide Fooding® 2015, Pizza

Il y a d'abord eu Vincent, puis sa fille Rose (91 ans). L'histoire dure depuis 1936 avec le crépitements du four à bois duquel sortent pizzas, cannelloni et lasagnes gratinés. La daube, la soupe au pistou en été, la bolognaise, les alouettes sans tête et le flan appartiennent au mythe.

☰ 25, rue Glandevès, 1^{er} arr. ☎ 04 91 33 96 78.
Fermé le lundi. Pizzas de 8 à 20 €. Carte 32 € environ. Pas de CB.

> LES ARCAULX

Bouillabaisse

Voilà 35 ans que Jeanne et Simone Laffitte cultivent le bon goût dans ce bâtiment chargé d'histoire(s). Témoin, la carte d'Eric Cornilleau, mêlant pieds-paquets, soupe de poissons de roche, tartare de daurade à la poutargue de Martigues. Belle carte de vins, un moment hors du temps.

☰ 25, cours d'Estienne d'Orves, 1^{er} arr. ☎ 04 91 59 80 30.
Fermé le dimanche. Déjeuner : 25 €. Formules : 30, 39 et 60 €. Carte : 45-50 €.

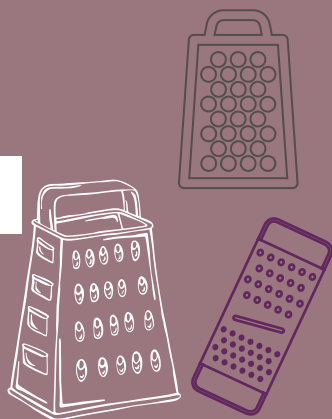
> LA CANTINE

Plus les années passent, plus cette carte entre dans l'Histoire du cours d'Estienne d'Orves. Clairement méditerranéennes, arrosées d'huile d'olive, parsemées d'ail, de basilic et flattant les instincts les plus gourmands d'une clientèle d'habités, les suggestions suivent les saisons.

☰ 27, cours d'Estienne d'Orves, 1^{er} arr. ☎ 04 91 33 37 08.
Ouvert 7/7j. Carte de 30 à 40 €.



AUTOUR DE SAINT-VICTOR



> LA POULE NOIRE

Réservation quasi-obligatoire pour la table de Franck et Sophie Paté. Produits aux origines claironnées, qualité, traçabilité et ancrage local (tournedos de taureau-crème d'anchois, frites de panisses ou trilogie du Vallon des Auffes émulsion jus de homard) : le menu se lit avec appétit.

📍 61, rue Sainte, 1^{er} arr. ☎ 04 91 55 68 86 et 06 89 68 21 10.

Fermé lundi, mardi et mercredi soir ; le samedi midi ; le dimanche.

Formules déjeuner 12,50, 16, 18 et 19 €. Soir : 38 €.

> LE BONGO

Guide Fooding® 2015

Paris semble bien loin de ce couple installé à Marseille depuis un an et qui anime une carte mexicaine (tacos poulet mole graines toastées ou aux boulettes albondigas), asiatique (salade vietnamienne de nouilles au poulet ou française (gâteau chocolat). Du goût pour un style familial.

📍 126, rue Sainte, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 33 84 10.

Fermé dimanche et lundi et tous les midis. Carte : 33 €.

> L'AROMAT'

Sylvain Robert mitonne des plats affriolants pleins de bonnes intentions. Cuisine de tradition affichée dans un esprit contemporain : vol-au-vent de civet de lièvre-boudin blanc-pommes et foie gras poêlé, suprême de pigeon rôti aux coings, velouté dubarry. Ame enjouée assurée !

📍 49, rue Sainte, 1^{er} arr. ☎ 04 91 55 09 06.

Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Formules déjeuner : 17 ou 19 € / 22€. Menu carte 40 et 59 €.

LA RELÈVE

Les fanas du neo-bistrot ont leur QG avec Greg derrière le comptoir garant de l'ambiance. Terrines, poutargue de mullet, jambons à la coupe, petits plats mitonnés avec nervosité et justesse, produits bien choisis, on cherche l'erreur et il n'y en a pas. Un délice jusqu'au gâteau au chocolat.

📍 41, rue d'Endoume, 7^{ème} arr. ☎ 04 95 09 87 81.

Fermé le dimanche. Midi : 35 € environ. Soir, formule tapas.

> L'ALCHIMIE

Exceptionnelle table qui vaut le détour. Outre le poisson ou la viande du jour, le chef joue avec les herbes dont il parsème toutes ses assiettes. Les feuilles de moutarde fouettent la burrata, le filet de mullet se pare de chorizo de porc noir. Le vacherin fraise-verveine citron enchante.

📍 26 bis, rue d'Endoume, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 04 01 22.

Fermé samedi et dimanche. Menus midi 18 et 21 €. Carte 32 €.

> LA PASSARELLE

Unique : un jardin où on mange. Ambiance de bric et de broc pour un esprit récup', bohème et bio. Beignets de légumes, fleurs de courgettes farcies à la brandade, pavé de maigre chorizo asperges, épaule d'agneau sont les stars de l'ardoise. Un fiadone et une partie de pétanque pour finir ?

📍 52, rue Plan Fourmiguier, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 33 03 27.

Ouvert 7/7j. Carte 40-45 €.

> LA VELADA

A l'apéro, on y partage un fritto misto, des supions persillade, ou une foccacia roquette parmesan. Ici, les brochettes de bocconcini au marsala font un carton tout comme les liguinge vongole. Les glaces artisanales de la Tarantina achèveront de vous convaincre..

📍 31, rue d'Endoume, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 93 68.

Fermé dimanche, lundi soir et le samedi midi en été et 3 semaines en août. Carte 30-35 €.

> IL CLANDESTINO

Guide Fooding® 2015

Le resto ultra secret. Tapez le code et la bibliothèque s'ouvre, montez l'escalier noir jusqu'au premier étage. Les assiettes sont raffinées (oeuf à 65°C crémeux sur mousseline d'artichauts macau-bouillon de légumes réduit à sec monté au beurre). Service cool et méfiez-vous des curieux !

📍 31, rue d'Endoume, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 93 68.

Menu 37 €. Rendez-vous au restaurant la Velada qui vous donnera le code. Fermé dimanche et lundi. Ouvert uniquement le soir.

> LE BARON PERCHÉ

Wulfran et Chiara ont transformé un bar populo en haut lieu de la food bistrotière italo-provençale. Filet de dorade royale aux amandes-tagliatelles de légumes, escalope de veau panée-frites maison, sauté de palourdes au vin blanc purée de pois chiches. Que du (très) bon.

📍 45, rue Châteaubriand, 7^{ème} arr. ☎ 09 51 24 89 52.

Fermé dimanche et lundi, le mardi soir. Menu midi (du mardi au vendredi) : 13 €. Carte : 30 €.



NOTRE DAME DE-LA-GARDE



DU PHARO AU PARC BALNÉAIRE DU PRADO



> L'EAU VIVE

Sous la basilique, les travailleuses missionnaires de l'Immaculée servent un menu ménager : poulet rôti-pommes duchesse, aioli, crudités, salades fraîches de roquette mangue et crevettes, crêpes et baba. Tout est frais, d'un bon rapport qualité-prix. Sourire bienveillant en prime.

📍 Sanctuaire de N.-D.-de-la-Garde, 6^{ème} arr.
☎ 04 91 37 86 62.

Menus 13, 18,80 et 25,80 € ; carte de 18 à 22 €. De 8h à 17h30. Fermé le lundi.

> LA BONNE MÈRE

Guide Fooding® 2015, Pizza

Jérémy cultive le goût du produit et de la qualité dans cet ancien bar de quartier. Les pâtes à base de farine de blé complet bio reposent 24 heures et subissent deux cuissons. Reggiano, jambon cru, mozza, Castellano AOP, gorgonzola... Les baba et desserts de Maéva sont exceptionnels.

📍 16, rue Fort du Sanctuaire, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 58 22 05.
Carte de 15 à 20 €. Fermé dimanche et lundi.

> LESTROIS FORTS

Dominique Frérard domine le Vieux-Port et signe une cuisine de produits, sans fioriture, travaillés pour en exprimer le meilleur. Poissons, légumes du potager provençal et viandes fines exhalent leurs parfums délicats. Les prix sont même revenus à plus de sagesse ; on aime.

📍 Sofitel Marseille-Vieux-Port, 36, bd Charles-Livon, 7^{ème} arr.
☎ 04 91 15 59 56. Fermé dimanche et lundi. Menu déjeuner : 50 €.
Formules : 75, 95 €. Carte : 100 €.

> LE ROWING CLUB

Gilbert Bitton et Christian Ernst animent, l'un en salle, l'autre en cuisine, ce restaurant de club sportif avec panache. Produits choisis, cuisine maîtrisée, inventivité et finesse président aux destinées de ce rendez-vous avec vue sublime sur l'entrée du Vieux-Port. Menu plein d'allant.

34, bd Charles-Livon, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 900 778.
Fermé dimanche soir et lundi soir. Midi, formule 25-30 €. Carte : 55 €.
Brunch dominical 29 €.

> LE CHARLES LIVON

Hamid Amarouche, 32 ans, tout seul en cuisine avec son second, s'amuse avec les produits de saison et compose une carte équilibrée entre viandes et poissons. Il y a de la jeunesse et de l'idée dans les assiettes. Service classique tout en retenue. Bon rapport Qualité/Prix sur le menu déjeuner.

89, bd Charles-Livon, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 22 41.
Fermé mardi et mercredi. Menus midi : 14,20, 24, 40 et 51 €. Menus soir : 51 et 79 €.

> CHEZ MICHEL - BRASSERIE DES CATALANS

1 étoile au guide MICHELIN® 2015

Le temple de la bouillabaisse, de la mythique bourride et des raffinés poissons grillés. Ici, les années passent mais l'esprit de la tradition familiale demeure doublé d'un respect pour le client. Carte de vins blancs régionaux (Cassis), desserts simples (millefeuille, salade de fruits).

6, rue des Catalans (face à la plage), 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 30 63.
Ouvert 7/7j. Chèques refusés. Carte de 82 à 90 €.

> L'EAU À LA BOUCHE

Il n'est ni chic ni snob mais son estaminet accueille le Tout-Marseille avide de ses grandes pizzas à la pâte ultra fine et aux recettes inédites. Depuis 10 ans, Rodolphe cartonne avec sa fameuse, Angelina, la Morales, la pizza Olga ou la soubresade. Goûts et parfums garantis.

📍 120, corniche Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 16 16.
Fermé lundi et mardi. Carte 20-25 € par personne ; CB et tickets restaurants refusés.



> LE PETIT NICE

3 étoiles au guide MICHELIN® 2015, Bouillabaisse

Gérald Passédât plonge sa louche dans la Méditerranée pour une odyssée gustative. Il compose ses menus par paliers, inspectant les abysses à la recherche de l'ultime. Cuisine d'une extrême maîtrise, précise, très personnelle. Chez lui, le poisson s'en trouve magnifié. Sublimes desserts.

☎ Anse de Maldormé, corniche J.-F. Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 592 592.
Fermé dimanche et lundi. Menu déjeuner 100 €. Bouillabaisse 180 €. Formules 180, 230, 350 €.

> L'ÉPUISETTE

1 étoile au guide MICHELIN® 2015, Bouillabaisse

Guillaume Sourrieu est un cuisinier d'une grande régularité ; en version terre (cailllette de pigeonneau au foie gras, royale de champignons et morilles farcies) ou en version mer (tajine de homard aux épices et œuf de caille) ses assiettes ensoleillées et élégantes vous séduiront.

☎ 158, rue du Vallon des Auffes, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 17 82.
Fermé dimanche et lundi. Menu déjeuner : 70 € ; formules 90, 95, 145 €. Carte : 100 €.

> CHEZ FONFON

Bouillabaisse

Alphonse Mounier hier, sa famille, Alexandre en tête, aujourd'hui. Et toujours le même souci de régaler leurs hôtes d'une plantureuse bouillabaisse, de poissons grillés, d'une bourride. Dans le magnifique cadre du vallon des Auffes, l'institution relève le défi du savoureux. Un beau moment.

☎ 140, Vallon des Auffes, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 14 38.
Ouvert 7/7j. Bouillabaisse ou bourride : 50 €. Carte : 55€.

> CALYPSO

Bouillabaisse

Une table les pieds dans le sable de la plage des Catalans avec une carte poissonneuse. Soupe de poissons de roche, clovisses sautées, langouste grillée, chapon meunière... Ce sont les recettes familiales dont les secrets ont été jalousement gardés que vous dégusterez avec quelques vins d'ici.

☎ 3, rue des Catalans, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 40 60.
Fermé dimanche soir et lundi. Bouillabaisse ou bourride : 65€. Carte : 72 € environ.

> PÉRON

Bouillabaisse

Comme un paquebot de croisière, ce restaurant déco et élégant propose une carte contemporaine (tagliatelles de seiche-noir d'encre jaune confit émulsion iodée) à consonances classiques (épaule d'agneau confite-fine semoule-légumes, jus au piment d'espelette). Présentations sophistiquées.

☎ 56, corniche J.-F. Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 1 522.
Ouvert 7/7j. Bouillabaisse : 56 €. Formules 69 et 82 €. Carte 81 €.

> MARCO - PLAGES DU PROPHÈTE

Les pieds dans le sable avec vue imprenable sur la plage, on se régale d'antipasti, d'une escalope milanaise ou de spaghetti aux clovisses. Dès qu'arrive l'été, Marco rajoute à sa carte les fameuses pizzas. Un site insolite entre mer et corniche, vue sublime sur le soleil couchant.

☎ Anse des prophètes, corniche Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 77 66 89.
Fermé le lundi et ouvert 7/7j en été. Carte 25-30 €.

> LE RHUL

Bouillabaisse

Une maison qui fleure bon les Sixties avec une vue mer à couper le souffle. On y déguste la bouillabaisse le soir au soleil couchant sur un air de dolce vita. Beignets de sardine, loup ou daurade flambé ou grillé, pieds-paquets : une cuisine de terroir raffinée.

☎ 269, corniche Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 01 77/54 54.
Ouvert 7/7j. Carte de 55 à 65 €. Bouillabaisse (pour 2 min.) 53 ou 66€ par personne ; bourride (pour 2 min.) 56 €. Chèques refusés.



DU PARC BALNÉAIRE DU PRADO AUX GOUDES



> LA SERENATA

Ici, on parle italien en cuisine. On s'installe en terrasse, au milieu des plantes, pour savourer quelques spaghetti alla bottarga, risotti aux fruits de mer et bocconcini alla Valdostana sauce au vin blanc. Des pizzas, une soupe de poissons, un loup, une dorade grillés complètent l'offre.

☎ 37, avenue de la Pointe Rouge, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 75 79 05. Ouvert 7/7j. Pizzas de 15 à 24 €. Carte de 40 à 50 €.

> LE SPORT BEACH

Sur les transats, parents et amis prennent l'apéritif avant de s'attabler. Le chef Michel Delbrel propose une carte équilibrée entre poissons (filets de galinette safranés aux moules) et viandes (pluma ibérique et son jus de cuisson). Le dimanche, le brunch attire les amateurs.

☎ 138, avenue Pierre-Mendès-France, 8^{ème} arr. ☎ 04 28 31 24 56. Ouvert 7/7j. Carte, 40 €. Brunch 24,50 €.

> LES TAMARIS

Une terrasse qui surplombe une plaquette et une âme guinguette avec ces tables alignées que seuls viennent déranger les tamaris. A recommander absolument : la friture de scampi aux accents de gingembre ou la friture de calamars en persillade. Pizzas le soir, service détendu.

☎ 40, bd Calanque de Samena, 8^{ème} arr. ☎ 06 41 60 57 94. Ouvert 7/7j. Bouillabaisse (pour 2 pers. mini) 45 € par pers. ; pizzas de 14 à 18 € ; carte : 45/50 €.

> LA GROTTE

Tout au bout de Marseille, au fin fond d'une rue perdue dans une calanque, un cabanon de pêcheurs décoré comme un palais Napoléon III. A la carte, des spécialités servies sur nappe blanche : soupe de poissons, lotte poêlée, tartare de boeuf au couteau et pizzas. Insolite.

☎ 1, avenue des Pebrons, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 17 79. Ouvert 7/7j. Pizzas de 9 à 16 €. Carte 35-40 €.

> QUESTION DE GOÛTS

Adel et Vanessa le promettent : leurs plats sont frais et cuisinés sur place. Les deux anciennes vedettes de Top Chef proposent le jeudi, vendredi et samedi soir un menu éphémère comprenant, entre autres, un plat viande et un plat poisson. Pour le reste, c'est surprise !

☎ 145, avenue Joseph-Vidal, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 59 08. Fermé lundi, mardi, mercredi soir, le samedi midi. Brunch le dimanche. Déjeuner, 16,50 € ; soir menus, 36 ou 48 €.

> TIBOULEN DE MAÏRE

Ici, vous mangerez du poisson frais, pêché le matin même. Une soupe de poissons ou des moules farcies en entrée et, au choix, quelque lotte, loup, sar, daurade et rouget simplement grillé. Une brousse du Rove, une mousse chocolat ou un sorbet et c'est tout. Cuisine de cabanon.

☎ Calanque-Blanche, route des Goudes, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 25 26 30. Fermé dimanche soir et le mercredi si pas de réservations. Entrées de 12 à 15 € ; poissons de 6,50 à 9 € les 100g ; langouste-homard, 16-17 € les 100g ; desserts de 6 à 13 €. CB et chèques refusés.

> LE GRAND BAR DES GOUDES

Bouillabaisse

Les amis dégustent ici la cigale de mer concoctée par Didier et les touristes raffolent de la vue mer. A la carte de Christophe : bouillabaisse et bourride mais aussi des salades, plats iodés (soupe de poissons, salade de poulpes) et terriens (magret de canard sauce miel de romarin).

☎ 29, ave Désiré-Pelaprat, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 43 69. Fermé mercredi midi en juillet-août. Bouillabaisse (46 €/pers.) et bourride (32 €/pers.) sur commande pour 2 pers. minimum. Carte 45-57 €.

> LETROPICANA

Une guinguette de plage sur le sable, une ambiance souriante et des gouttelettes d'eau salée qui dégoulinent du maillot pendant qu'on questionne la carte. Des salades, pizzas, saucisses grillées, une brochette d'agneau, des glaces pour les enfants et un café liqueur de Bailey's pour papa.

☎ Plage de la Pointe Rouge, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 03 14. Ouvert 7/7j. Carte 20-30 €.

> CHEZALDO

Bouillabaisse

1964-2015, tout Marseille a mangé une fois au moins ici. Bouillabaisse, pizza au feu de bois, aioli ou langouste, on a le choix ! A midi, prenez les lunettes de soleil et le soir, admirez la rade s'embraser de rouge-orangé pendant que vous savourerez une friture mixte à l'apéro...

☎ 28, rue Audemar-Tibido, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 31 55. Fermé dimanche soir et lundi. Pizzas de 12 à 16 €. Carte 40-45 €. Bouillabaisse/bourride sur commande, 48 €.

> L'AUBERGE DU CORSAIRE, CHEZ PAUL

S'il est un site plein de charme, c'est ici et vous y croiserez quelques people et artistes venus savourer tout à la fois les «mythiques linguine aux palourdes et leur sauce magique» et la simplicité de l'accueil. Poissons grillés et esprit vacances garanti.

☎ 35, ave Désiré-Pelaprat, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 19 26. Ouvert 7/7j en juillet-août. Carte (en fonction des arrivages) 30-35 €.

> AU BORD DE L'EAU

Comme son nom l'indique, les pieds dans le sable, on hésite affamé devant les 13 suggestions de pizzas, de plats traditionnels (soupe de poissons de roche, poissons au four à pizza) sans complication. Desserts à l'unisson et service détendu.

☎ 15, rue des Arapèdes, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 72 68 04. Fermé lundi, mardi, mercredi midi en juillet/août. Carte 30-35 €.

Et aussi dans les calanques...

SORMIOU : deux adresses avec vue sublime sur l'eau turquoise. Cuisine provençale et méditerranéenne.

LE CHÂTEAU, 04 91 25 08 69. **LE LUNCH**, 04 91 25 05 37. Pas de CB. Réservation obligatoire pour accéder en voiture. Parking 4 €.

MORGIOU : cuisine marseillaise revendiquée.

LE NAUTIC BAR, réservation obligatoire, 04 91 40 06 37. Pas de CB, environ 30 €.

MARSEILLEVEYRE : garez-vous à Callelongue et marchez 45 minutes pour arriver chez le Belge. Pas d'eau, ni gaz, ni électricité. Guinguette assurée.

Pas de réservation ni de CB. Environ 30-35 €.

Guide Fooding® 2015

MAZARGUES BORÉLY



AUTOUR DU NOUVEAU STADE VÉLODROME



> LE CAFÉ BORÉLY

Guide Fooding® 2015

Ariel anime son concept installé dans les dépendances du parc depuis 2 ans. Il propose des assiettes de produits bios, issus de filières équitables avec une «cohérence environnementale». Ici, la qualité prime et les véggies s'en donnent à cœur joie tout comme les enfants reçus en rois.

La visite du musée des Arts décoratifs avant ou après est indispensable.

📍 132, avenue Clot-Bey, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 22 46 87.

De 10h à 18h, fermé le lundi. Assiette 16 €. Dimanche, 16, 18 et brunch 25 €. Café 2 €.

> LE VENTRE DE L'ARCHITECTE

Attention, talent ! Jérôme Caprin est inflexible sur la saisonnalité des produits, pointilleux sur l'agencement des assiettes, sensible à la justesse des assaisonnements qui doivent porter les saveurs. Epaulé par sa chef pâtissière, Céline Rouffanche, il est la valeur sûre montante. Au top.

📍 3^{ème} rue, immeuble Le Corbusier - la Cité radieuse, 280, bd Michelet, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 16 78 23.

Fermé dimanche et lundi. Menus midi : 27 € ; soir : 61 €.

> EMILIO

Une épicerie fine, sa terrasse et un délicieux accent pour annoncer le jambon de Parme-bocconcini di mozzarella, les cannelloni de boeuf, les gnocchis saucisse napolitaine ou les pappardelle crème d'artichaut-cœurs d'artichauts grillés. Enseigne cachée, recommandée pour amateurs éclairés.

📍 70, avenue de Mazargues, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 32 67 76.

Fermé le dimanche. Carte, 38 €.

> LA VILLA

Le rarissime jardin ombragé attire businessmen, dames élégantes et people qui adorent y être (re)connus sur fond de nappes blanches. La carte joue le grand mix entre sushis, viandes et poissons grillés au four à bois, les coquillages et la cuisine classique maîtrisée de Patrick Cartier.

📍 113, rue Jean-Mermoz, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 71 21 11.

Ouvert 7/7j. Carte 50€.

> AM - ALEXANDRE MAZZIA

1 étoile au guide MICHELIN® 2015, Bouillabaisse
Guide Fooding® 2015

C'est plus une expérience culinaire qu'un restaurant : Alexandre Mazzia livre sa vision de la cuisine contemporaine. Souvent cérébrales, parfois déstabilisantes, ses assiettes reflètent un caractère vigoureux, imprévisible, toujours créatif. C'est enlevé, esthétique, stratosphérique.

📍 9, rue François-Rocca, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 24 83 63.

Fermé dimanche et lundi. Midi 35 et 49 €. Soir, 69, 87, 100 €.

> LE BISTROT D'EDOUARD

Guide Fooding® 2015

Edouard Giribone en maestro d'une ardoise méditerranéenne et espagnole. Salle délicieuse redécorée par maman et sa sœur. Jambons serrano, pata negra avec pan con tomate, friture de poissons, seiches, filet de loup, gambas sauvages. On respire l'odeur jusqu'au fideo encre de seiche.

📍 Le bistrot d'Edouard, 150, rue Jean-Mermoz, 8^{ème} arr.

☎ 04 91 71 16 52. Carte 26 à 30 €. Fermé dimanche et lundi.

> LE MONTICELLI

Pizza

Adresse discrète pour pizzeria très prisée. Ici aussi, le four à bois fait des merveilles. Vous aimerez les pizzas à la pâte fine, la saucisse grillée, les viandes de boeuf, aubergines à la parmesane, la sole etc. Clientèle à l'unisson du quartier qui aime être vue et (re)connue.

📍 Le Monticelli, 34, bd Emile-Sicard, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 29 39 60.

Carte 25 à 35 €. Fermé le dimanche.



AUTOUR DE CASTELLANE



> AXIS

Bib Gourmand au guide MICHELIN® 2015

Stéphane Lamani réussit le grand écart entre gastronomie et prix serrés. Dans un cadre contemporain, terrine de foie gras de canard mi-cuit, filet de saint-pierre rôti-risotto vert au citron-pointes d'asperges et trilogie d'agneau rivalisent de séduction. Belle maison du déjeuner au dîner.

☎ 8, rue Sainte-Victoire, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 57 14 70.

Ouvert au déjeuner du lundi au vendredi, pour le dîner du jeudi au samedi. Menus midi : 19 et 23 €. Carte midi 32, 41 € ; soir, formule 32, 41 €.

> LE FANTASTIQUE

Guide Fooding® 2015

Cuisine faite maison garantie et propositions renouvelées chaque jour. On s'appuie au comptoir fifties carrossé comme une Cadillac, on charge son plateau et on choisit sa table en salle ou dans le jardin. Ambiance brocante, tiramisu aux fraises ou tarte au citron suffisent à convaincre.

☎ 76, bd Baille, 6^{ème} arr. ☎ 09 73 52 99 46.

Du lundi au vendredi de 8h à 14h30. Jeudi et vendredi de 18h30 à minuit. Fermé dimanche. Carte 16 -20 €.

> LE RELAIS CORSE

Comme son nom l'indique, on revendique l'origine des produits dès la façade : hot dog au porc neru, persillade de supions, canelloni brousse et menthe, planches de fromages et charcuteries. Le fiadone est une star chez tous les jeunes corses qui fréquentent le lieu. Cuisine intègre.

☎ 49, avenue du Prado, 6^{ème} arr. ☎ 09 50 72 99 53.

Fermé dimanche midi. Carte déjeuner de 20 à 25 € ; planches 14, 17, 19 €. Le soir, formule tapas et vins.

> L'OSTERIA DU PRADO

Pizza

Alex derrière son comptoir, est un fana de l'OM. Commandez-lui des antipasti à partager entre amis (burrata roquette, artichauts frits à la menthe, carpaccio de poule). Les vins bio et naturels accompagneront vos bocconcini di vitello ou le saint-pierre à la calabraise. Un régal italien.

☎ 84, avenue du Prado, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 92 98 64.

Fermé dimanche et lundi. Midi, plat du jour 12 €. Pizzas de 12 à 16 €. Carte 35 €.

> CHEZ MAGA

Pizza

Douze recettes de pizzas, des raviolis frais, les pieds-paquets et les grillades au feu de bois (saucisse italienne, pavé de boeuf, brochette d'agneau sur romarin). Ici, on ne plaisante pas avec la tradition. Ambiance marseillaise typique, terrasse en bordure du marché, animation garantie.

☎ 5, avenue du Prado, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 80 37 00.

Plat du jour de 13 à 17,50 € ; carte 25-30 €. Chèques refusés.



DE LA PRÉFECTURE À LA CANEBIÈRE



RUE PARADIS / PALAIS DE JUSTICE

> LE GRAIN DE SEL

Guide Fooding® 2015

4 ans de succès ininterrompu pour la table de Pierre Giannetti, chantre du produit et de la locavore attitude. Respect des saisons et juste cuissons parsèment une carte délicate et inventive très orientée sur la Méditerranée. Rapport qualité-prix et service soigné sont au rendez-vous.

☎ 39, rue de la Paix Marcel-Paul, 1^{er} arr. ☎ 04 91 54 47 30.

Formules midi : 23 et 27,50 €, carte 48 €. Soir : menu dégustation 49 € (+25 € avec les vins). Fermé dimanche et lundi. Mardi, mercredi et jeudi soir.

> CHEZ GEORGIANA

Guide Fooding® 2015

Avec ce resto qui lui ressemble, la chef a conquis toute la ville. Sourires affectueux et dîns d'oeil en service accompagnent une carte concentrée sur les saveurs franches. Veloutés de légumes, filets de cabillaud, duo de choux crème pâtissière... Pour amateurs de cuisine féminine et maternelle.

☎ 72, rue de la Paix-Marcel-Paul, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 33 06 71.

Formule midi 18 et 22 € ; le soir : 29 et 39 €. Fermé samedi, dimanche, lundi soir et mardi soir.

> LE LAURACÉE

Le style Christophe Négrel : une cuisine bourgeoise pour notables de province. Foie gras au torchon, filet de veau élevé sous la mère, poissons de la pêche du jour et voilà les habitués en transes. Jus et sucs de cuisson sont travaillés à la perfection tout comme les desserts faits maison.

☎ 96, rue Grignan, 1^{er} arr. ☎ 04 91 33 63 36.

Formules midi 19,50 et 23 € ; menus 36, 45 et 68 €. Carte : 60 €. Fermé samedi midi, le dimanche et lundi soir.

> LE POISSON ROUGE

L'ardoise promet des produits locaux et de saison. Elle aligne 4 ou 5 idées inspirées par le marché du jour, signe d'une fraîcheur toujours renouvelée. Couteaux flambés au pastis, côtes d'agneau aux herbes, mescluns frais, desserts de fraises, framboises et chocolat. Respect du client garanti.

☎ 47, rue Edouard-Delanglade, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 54 36 07. Formules déjeuner 12,50 et 16 €. Le soir, tapas du monde, de 5 à 10 €. Fermé dimanche.

> LE MALTHAZAR

Bib Gourmand au guide MICHELIN® 2015

La brasserie avec un grand B de Michel Portos qui propose les classiques (poireaux vinaigrette, île flottante piquée de pralines) et quelques inspirations issues de la haute gastronomie française. Carte évolutive au gré des découvertes du marché du jour. Fraîcheur et rigueur en dépit d'une apparente simplicité.

☎ 19, rue Fortia, 1^{er} arr. ☎ 04 91 33 42 46.

Ouvert 7/7j midi et soir. Formules midi : 19, 22, 26 et 32 €.

Soir : 32 €, carte 35 € env.

> LE JULIEN

Le temple du ris de veau aux morilles, de l'émincé de foie de veau aux raisins, de la bavette black angus et de la boudin au basilic. Ambiance bistrotière de bon aloi, service souriant et toujours Bruno Carissimi à l'accueil. Les must ? La jalousie chocolat, le baba et la tarte framboises.

☎ 114, rue Paradis, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 37 06 22.

Formule déjeuner : 22 €, carte 40 €. Soir : carte 40 €. Fermé dimanche ; le lundi soir et samedi midi.

> LE LIMONE

Patrizia et Caroline défendent une carte de produits frais. Poulpe de roche grillé aux légumes et croustillant de pancetta fumée, tartare de bonite, maltagliati aux fèves-asperges-artichauts et fenouil sauvage, tarte au citron... L'Italie arride, gorgée d'agrumes et brûlée de soleil embaume.

☎ 32, boulevard Notre-Dame, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 91 47 64.

Formule déjeuner : 17 €, carte 33 €. Soir : carte de 35 à 40 €. Fermé dimanche et lundi. Le soir du mardi au jeudi.

> TREIZE À TABLE

Adresse modeste et discrète mais l'indiscutable maîtrise de Philippe Poette convainc. Produits frais et pleins d'à propos, un soupçon d'imagination. Les menus sont revus chaque jour, les authentiques frites maison séduisent les avocats, commerçants et banquiers qui hantent le quartier.

☎ 40, rue Breteuil, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 48 21 28.

Formules midi 14 et 17,30 €. Menus 22 et 27 €. Carte 32-35 €.



DU VIEUX-PORT AU PALAIS LONCHAMP



> CHEZ NOËL

Pizza

Un four à bois comme un trophée que toute la salle regarde. Ici, on mange avec le sentiment d'entrer dans la légende. Les pizzas sont très richement garnies et se suffisent à elles seules. Cette maison figure parmi les institutions, on y croise des écrivains, artistes ou politiques.

☎ 174, La Canebière, 1^{er} arr. (les Réformés) ☎ 04 91 42 17 22.
Carte 25/30 €. Fermé le lundi.

> CHEZ PICONE

Pizza

Sur la Canebière, à quelques mètres du théâtre du Gymnase, cette pizzería sacrifie aux classiques du genre : aubergines à la parmesane, bocconcini, salades, lasagnes, etc. Service avant et après le spectacle et sourires sincères. Dernier plus : le four à bois garant d'une belle cuisson.

☎ 120, La Canebière, 1^{er} arr. ☎ 04 91 48 77 05.
Carte 25/30 €. Fermé le dimanche.

> CHEZ SAUVEUR

Guide Fooding® 2015, Pizza

Sauveur di Paola en 1943, Fabrice Giacalone aujourd'hui. L'âme sicilienne imprègne les murs de cette maison où 18 recettes de pizze cohabitent. Une des meilleures adresses de la ville ; y manger les canoli (dessert à la ricotta) est impératif tout comme admirer les moustaches du serveur.

☎ 10, rue d'Aubagne, 1^{er} arr. ☎ 04 91 54 33 96.
Fermé dimanche et lundi. Carte 20 -25 €.

> LE FEMINA

Oriental

Attention, institution. Depuis 1921, la famille Kachetel sert une cuisine maghrébine dont ses fameux couscous à la semoule d'orge. Chorba, bricks, brochettes d'agneau précèdent un plantureux couscous boulettes ou poulet accompagné d'un Sidi-Rais rouge de Tunisie.

☎ 1, rue du Musée, 1^{er} arr. ☎ 04 91 54 03 56.
Fermé dimanche soir et lundi. Carte, 25-30 €.

> SALUMERIA GIUPPO

Guide Fooding® 2015

Marco le Vénitien invite au partage et vénère le bon produit. Charcuteries de Sicile, jambon de Parme, saucisson de sanglier, daube de seiches, paupiette de veau-artichauts : sa cuisine est celle d'un instant teinté d'arômes et de parfums. Un tiramisù avec le café, la boucle est bouclée.

☎ 7, bd de la Libération, 1^{er} arr. ☎ 09 81 86 35 95.
Carte 25-35 €. Fermé dimanche et lundi.

> NOUR D'EGYPTE

Oriental

Ce lieu a pour vocation de promouvoir la culture égyptienne. Entre deux expos et une conférence, on y mange assis ou accroupi des falafels, caviar d'aubergine, homos, des fèves et tous les classiques du genre en écoutant Fairuz ou Oum Kalthoum. Une immersion totale au pays de Ramsès.

☎ 10, rue Bernex, 1^{er} arr. ☎ 09 80 63 06 56. Fermé vendredi midi et dimanche soir. Carte 15 €.

> LA TABLE CINQ

Deux amis et une belle complémentarité. L'un le salé, l'autre le sucré et une ambiance cool dans ce restaurant de quartier qui propose une volaille fermière farcie aux langoustines, un «Paris-Pertuis» mousseline et pointes d'asperges blanches et vertes et une tarte pistache-fruits rouges.

☎ 8, avenue des Chartreux/13, bd de la Blancarde, 4^{ème} arr.
☎ 04 91 34 85 22. Fermé dimanche et lundi. Formules déjeuner 17,50 et 19,50 €. Carte 39 €.

> LA BOÎTE À SARDINE

Guide Fooding® 2015

Les associés Fabien Rugi et Céline Bonniou connaissent tout des poissons, coquillages et crustacés. Leur sélection fait rugir de plaisir tous les amateurs de shoots iodés. Huîtres, moules, couteaux, praires et quelques plats issus de la tradition suffisent à donner le tournis.

☎ 2, bd de la Libération, 1^{er} arr. ☎ 04 91 50 95 95.
Fermé le dimanche, le lundi et tous les soirs sauf le jeudi. De 13 à 18 € le plat, desserts à 5 et 6 €. 11 € les 6 huîtres, 8 € les 6 crevettes, 8 € les 12 biois, 10 € les 12 oursins.

> LE DÉBOUCHÉ

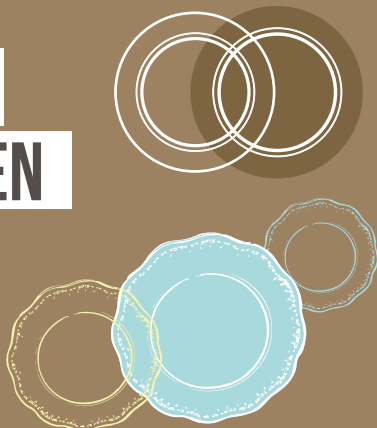
Guide Fooding® 2015

120 références de vins et la cuisine de Jean-Claude Marcellini qui raconte les saisons : lapin mariné et mijoté à la sarriette fraîche, lasagnes de courgettes à l'agneau-un tas d'herbes fraîches et le joli vin blanc « One shot of granit » de Jérôme Brétaudeau (dom. de Bellevue). Très bon accueil.

☎ 3, boulevard National, 1^{er} arr. ☎ 04 91 50 96 25.
Fermé samedi, dimanche et le soir. Vacances du 15 juillet au 1^{er} septembre. Formule midi aux environs de 22 €.



AUTOUR DU COURS JULIEN LA PLAINE



> LA CANTINETTA

Guide Fooding® 2015

Bib Gourmand au guide MICHELIN®2015

Pierre-Antoine Denis en ardent défenseur de la gastronomie italienne. Le cuisinier part régulièrement dans la botte chercher le must des produits et de nouvelles recettes qui ensoleillent une cuisine chantante et chaleureuse qui suit le fil des saisons. Un incontournable du genre.

☎ 24, cours Julien, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 48 10 48.

Fermé le dimanche ; entrées : 11 €, plats : 12-19 €, desserts : 4-7 €. Suggestion 22/24 €.

> LE GOÛT DES CHOSES

Olivier Rathery est un chef d'une rare constance : il cuisine le produit avec quelques clins d'œil au monde, usant ici ou là d'une épice ou d'un ingrédient qui évoquent les années US passées avec son épouse en Floride. Jus de viande, croustillant, fondant, saveurs marquées. Son travail est lisible, un régal.

☎ 4, place Notre-Dame-du-Mont, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 48 70 62.

Fermé lundi et mardi. Déjeuner, formules 17, 22 et 36 € ; soir : 27, 28 et 36 €. Carte 40 €.

> LE BISTRO DU COURS Bib Gourmand au guide MICHELIN®2015

Frédéric Charlet et Laurent Biaggi jouent la carte bistronomique de meilleur goût. Cromesquis, crèmes, veloutés, viandes braisées, rissolées, poissons pochés, grillés... ça jongle en cuisine. Le ton bistrotier et novateur surprend. Les deux copains sont heureux, la salle aussi.

☎ 13, cours Julien, 6^{ème} arr. ☎ 04 86 97 59 11.

Fermé dimanche et lundi. Formules midi : 16,50 et 20 €. Menu 32 € ; suggestions de 21 à 30 €.

> LES PIEDS DANS LE PLAT

Guide Fooding® 2015

Cuisine d'autodidacte talentueux en vue ! Du broutard du Pays Basque aux petits légumes cultivés à 20 minutes de Marseille, Xavier Zapata revendique un style bistronomique, ensoleillé et méditerranéen, à l'image de son dos de merlu et soupe de couscous. Chaque assiette est une fête. On adore !

☎ 2, rue Pastoret, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 48 74 15.

Fermé dimanche et lundi. Midi : 13, 18 et 21 €. Soir : de 30 à 40 €.

> LA TARRAILLETTE

23 ans que Jean-Marc Ferreri veille avec soin sur sa carte et sa cave à vins. En hiver, la cheminée sied aux plats canailles d'inspiration lyonnaise (pot-au-feu de foie gras, risotto truffe-saint-jacques). L'été en terrasse, on se régale de plats frais, traditionnels, toujours de qualité.

☎ 59, bd Eugène-Pierre, 5^{ème} arr. ☎ 04 91 48 91 48.

Menus midi à partir de 18,60 €. Formules 28, 37 €. Carte 35-40 €.

> CHEZ GEORGES - BISTROT DU COIN

Terrasse et déco fifties pour ce lieu mi-café mi-resto où on se sent si bien. Ilan Loufrani imagine une carte sudiste débordante d'arômes et de goûts. Filet de maquereau mi-cuit sur une sauce espagnole ajo blanco, salade grecque. Bio du pain aux vins, café équitable. Un réel coup de coeur.

☎ 115, boulevard Chave, 5^{ème} arr. Fermé dimanche et lundi et tout le mois d'août. Déjeuner, carte 20 €.

> LE CERCLE ROUGE

Adresse secrète pour fans de produits corses travaillés dans l'air du temps : carpaccio de saint-jacques jus de clémentines, porc aigre-doux aux palourdes, oeufs cocotte brousse pestu. En hiver, devant la cheminée, on se délecte de cette belle carte de spiritueux (whiskies, rhums).

☎ 41, rue Adolphe-Thiers, 1^{er} arr. ☎ 04 91 63 00 53 et 06 76 75 10 84. Ouvert du mardi au dimanche de 19h30 à 2h. Fermé le lundi. Carte, 35 €.

> LE MAMA SHELTER

Tous les codes de la restauration sont -gentiment- bousculés dans ce rendez-vous du boboland. Les enfants jouent au baby-foot et nous on plonge dans une carte franco-classico-italiano-hispanique arrosée d'huile d'olive. Service sympa, ça court partout au rythme du bon son.

☎ 64, rue de la Loubière, 6^{ème} arr. ☎ 04 84 35 20 00.

Déjeuner, menus 16 et 19 €, carte 25 €. Soir, carte 45 €.



L'ESTAQUE



(BONNES) NOTES :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

> LE FAYOLLAS

Richard Tucita dirige le restaurant du Cercle d'Aviron et lui insuffle un style «cuisine authentique» assise sur des produits sélectionnés. Carte poissonneuse à souhait (bourride), pain fait maison et rigueur dans les assiettes. Desserts signés (dôme marbré chocolat cassant mousse fondante).

📍 1, plage de l'Estaque, 16^{ème} arr. ☎ 04 91 03 60 77.

Fermé dimanche soir et lundi. Menus déjeuner semaine 22 et 26 € ; formules 39 et 53 €. Carte 60-70 €.

> LES BARAQUES À CHICHIS

On ne compte que 3 baraques et pourtant, elles sont les garantes d'une tradition séculaire. A l'Estaque, on mange des chichis fréjis, une pâte en forme de coquille d'escargot plongée dans un bain d'huile. Croustillant dehors, moelleux dedans, le chichi fréji se déguste au sucre, fourré de Nutella, de chocolat ou avec de la chantilly.

A l'Estaque, les 3 baraques proposent aussi les fameuses panisses (des rouelles de pâte à base de pois chiche fritt) et des chips artisanales. Un bonheur sucré ou salé au retour de la plage.

Chichis de 2,50 à 3,80 €, panisses de 6 à 12 pièces (de 1,80 à 3,20 €), chips (de 2,20 à 6 €).

LOU GOUSTADO DE L'ESTACO

📍 L'Estaque plage, 16^{ème} arr.

KIOSQUE MAGALI

📍 L'Estaque plage, 16^{ème} arr. ☎ 06 21 46 22 78.

CHEZ FREDDY

📍 L'Estaque plage, 16^{ème} arr. ☎ 07 50 90 54 79.

Ce livret représente une photographie au printemps 2015 du paysage culinaire de la ville ; nous ne saurions être tenus pour responsables des changements d'horaires, de jours de fermeture, de cartes, tarifs et moyens de paiement qui seraient intervenus à compter du 25 mai 2015.

Crédit photos : Fotolia®, Jean-Luc Abraïni, Pierre Psaltis, Karine Aprile, E.Lamy, Hervé Lefebvre /Twin.

**Notre équipe est à votre écoute
pour vous renseigner et vous orienter
dans le choix de vos activités.**

0826 500 500
(0,15 € la minute depuis un poste fixe)

Réservez en ligne vos activités !

www.resamarseille.com



**Informations et points de vente
de l'Office de Tourisme et des Congrès :**

- 11, la Canebière
- En gare Saint-Charles (en saison)
- Les Terrasses du Port



M CHOISISSEZ
MARSEILLE
THE ATTRACTIVE CITY
IN PROVENCE

11 la Canebière - CS 603340
13211 Marseille Cedex 01
Tel. : 0826 500 500 (0,15€ la minute)
Fax. : +33 (0) 4 91 13 89 20
info@marseille-tourisme.com

www.marseille-tourisme.com