

*Lou soulèou
mi fa canta
et lou Grand
Pastis mi
regala*

@LEGRANDPASTIS



RÉDACTION : Pierre Psaltis
GRAPHISME : @martincarrese
IMPRESSION : CCI à Marseille sur
du papier issu de forêts écogérées

Les tarifs et informations pratiques publiées
dans ce guide ont été arrêtés au 1^{er} décembre
2024. Nous ne saurions être tenus pour
responsables de toute modification inhérente
à la seule volonté des établissements ;
informations non contractuelles.

MARSEILLE

Lèche-doigts

Maison Loko

40, cours Julien, 6^e arr. / Env. 20 €

04 84 26 64 39 @maison_loko

Sept jours sur sept, ce lieu protéiforme (restauration, épicerie fine et cave à vin) se transforme au fil des heures, du petit-déjeuner au goûter, du déjeuner à l'afterwork. Le brunch dominical a ses adeptes. Laura nous surprend avec un bar à pâtés en croûtes salés et sucrés ! Coups de cœur pour le pâté « *tradition provençale* » (aux pieds-paquets) et le « *saveurs calanques* » (poulpe, pastis, fenouil). Les sommets enneigés (marron, cassis, vanille) acoquinent le dessert. Laura s'amuse, les recettes sont joyeuses et créatives, une super option à partager pour un apéro, un afterwork, un plateau télé.

Bagnat

124, bd de la Corderie, 7^e arr. / 10-15 €.

06 34 04 63 46. @bagnat_marseille

Diane et François font la promesse d'une streetfood saine qui aurait tout misé sur le pan bagnat. Le sandwich niçois reste à la carte contre vents et marées toute l'année mais se décline en mode tunisien avec une version à la harissa (le bagnat du Bon Cap). Carte courte et très bons souvenirs de la dégustation de cette déclinaison italienne (focaccia, burrata, mortadelle, pistaches, crudités, basilic) ou végétarienne avec un pain au froment, du homos, des poivrons marinés du paprika fumé, des aulx confits, de la roquette. François façonne ses sandwichs avec une étonnante régularité. Diane vante les qualités du cookie et du mi-cuit chocolat. Ambiance potes et famille.

Restaurants

Finegueule

158, rue Jean-Mermoz, 8^e arr. / Env. 40€
04 65 96 73 77 @finegueule_marseille

Portée par le succès de son adresse niçoise, voilà que l'équipe de Finegueule s'installe à Marseille en ce début d'année 2024 avec de solides arguments : le chef Géraud Gary-Bobo (ex-Dutournier à Paris, ex-Lassausaie à Chasselay et ex-Robuchon à Monaco) défend une cuisine bistronomique et de tradition. Preuve d'un chauvinisme assumé, les Niçois dézinguent notre pizza au profit d'une pissaladière aux oignons confits-condiment olives noires à partager à l'apéro. Le filet de daurade grillé-carottes rôties et crémees-concassée de pistaches, l'aubergine rôtie-homos et salade de pois chiches nous plongent en Méditerranée. De la tarte au citron au pain perdu caramel et glace vanille, c'est un sans-faute sur toute la ligne.

Toma

19, rue Fortia, 1^{er} arr. / 40-45€
sans réservation @toma.restaurant

Chez Toma, les plats défilent dans de petits contenants pour composer de jolies mosaïques sur table. Thomas Estrader bouscule les codes et nous sort du traditionnel entrée, plat et dessert avec une carte 5 légumes, autant de viandes et de poissons. Chacun choisit les quantités qu'il veut et ce qu'il aime. Marseille devient source d'inspiration et de la plancha au four, de la friteuse au barbecue japonais, les produits locaux et irréprochables se plient à toutes les envies : pâtes langue d'oiseau de langoustine, carpaccio de bœuf aux algues-citron brûlé, un taboulé de semoule de chou-fleur, une tempura de poulepe-aïoli, nage de figue-verveine. Solidement technique, goûts raffinés.

Mèo Midnight

94A, rue d'Aubagne, 1^{er} arr. / Carte 40 €
04 91 72 06 11 @meo.midnight

Ce Mèo Midnight est une adresse un peu à part, une référence asiatique mi-bistrot et mi-resto, proposant un juste aperçu de l'effervescence culinaire asiatique contemporaine. Pas de riz cantonnais, pas de folklore mais une cuisine fine, pensée à partir de produits frais et locaux, dénichés sur des marchés paysans, des viandes et charcuteries du nord-Aveyron, et des poissons à l'accent marseillais. Le travail des sauces incroyable : les moules sont sautées-fish sauce-poivre noir-sauce soja et dynamitées au basilic thaï ; les spring rolls (crevettes poireaux) à peine croustillants léchés d'une sauce cacahuètes et mayo piment tiennent tête au poulet frit tang cu baignant dans une shauing wine-vinaigre de riz et gingembre cébette. La cuisine est fine et les assaisonnements portés au pinacle. Une adresse identitaire rare.

Sofrati

92, rue Grignan, 1^{er} arr. / Carte 30 €
06 84 02 60 30 @sofrati.restaurant

Premiers services au printemps dernier et déjà une belle popularité pour les mezzés chauds et froids, les classiques chich taouk, brochettes d'agneau, kafta... Les habitués des cuisines orientales se réjouissent : Sofrati se distingue par la justesse des assaisonnements. Des kebbés jusqu'au fatouch', c'est un parcours euphorisant. Mention spéciale pour le fatouch' et les batata harra (patates sautées coriandre-piment) qui accompagnent le foie de poulet au citron et méléasse de grenade acidulée. Halva, baklava, cheveux d'ange sur crème de fleur d'oranger (mhalabieh) accompagneront un café blanc...

Bistrots

Chez Toto

131, rue Breteuil, 6^e arr.

Midi 20-25 € ; dîner 35 €

04 91 42 59 91 @bistrotcheztoto

Tout ici respire l'auberge : escargots, terrine, bulots-aïoli, salade de langue de bœuf, rillettes de crabe-pamplemousse... Avec les œufs mayo impeccables et le saint-marcellin rôti, on se sent très à l'aise. La salle se remplit aussi vite que les verres et des cuisines, s'échappe un doux concert de casseroles et plats qui s'entrechoquent. Les habitués raffolent de la hampe de bœuf, d'un filet de sériole et d'une andouillette. Irréprochables coquillettes au jambon cuites au fond de veau. Vous aimerez le riz au lait, les sourires du service et les produits frais. La cuisine populaire qu'on aime.

Jojo

17, rue Caisserie, 2^e arr. / Midi 20-25 €

@jojo.marseille

Pierre, César et Guillaume chantent les vertus de la cuisine bistrotière dont ces anciens de la Relève ont la totale maîtrise. Tous les codes du genre sont respectés : des jojo bagnat, un jambon beurre, des banh mi et une baguette briochée garnie de poulet rôti imbibée des jus de cuisson aïoli-cébettes. À midi, deux plats s'affrontent sur le ring : qui des paccheri aux palourdes ou des aubergines parmesane l'emportera ? Les pâtes of course, al dente, aillées et persillées, un poil salées. Le millefeuille de Gilbert (papa de Pierre) croustille puis fond en bouche, la mousse au chocolat est dense. Au fil des mois, des potes nomades viennent jouer du piano et nous faire déguster leurs spécialités. L'atmosphère est à la cool et le rapport qualité-prix OK.

Travers

angle place aux Huiles-rue Saint-Saëns, 1^{er} arr.

À partir de 30 € / 04 91 72 60 99

@travers.marseille

Jules Mollaret, déjà à l'œuvre chez Coquille, place Thiers, et l'inénarrable Marine Bottari ont sorti le grand jeu. Terrasses en façade, cheminée en fond de salle toute carrelée de jaune, voilà pour le cadre. Le parti-pris viandard/terroir est assumé avec une ardoise qui vante les mérites du pâté en croûte ris-de-veau et cochon, de l'os à moelle en gouttière, de la macédoine de légumes au jambon blanc de l'Estaque et des maquereaux escabèche. Entre la double côte de veau et la côte de bœuf maturée à partager, le cœur balance. Les amateurs de vins bio seront comblés par ce voyage dans le vignoble français (côte de Nuits, AOP marsannay du dom. Huguenot « Collection » 2022) à prix serrés. Un bœuf Wellington et une profiterole plus tard, on mesure combien cette carte régressive reconforte sa clientèle.

Paupiette

91, rue de Tilsit, 6^e arr.

Midi 20-25 € ; Dîner 35-40 €.

09 86 44 07 36 @paupiette_lodi

À la façon des Dumas, Rabelais, Curnonsky ou Grimaud de la Reynière, les ardoises de ce bistrot discret racontent un pays de Cocagne où le bœuf bourguignon se pose sur une purée liée au beurre. L'os à moelle et l'échine de cochon rôti au piment d'Espelette et sauce romesco se disputent le leadership avec le pâté en croûte avant de céder le pas au suprême de volaille aux morilles, à la tête de veau sauce gribiche et à la lotte à la fumée-jus de vin jaune. À côté du comptoir, surveillant la salle comme un phare la haute mer, la sélection de vins bio et nature annonce la couleur. Des vins bien faits qui ne sentent pas le cheval. Possibilité de ramener à la maison de belles pièces au juste prix (côte de bœuf, saucisson de la maison Montalet). Irréprochable crème aux œufs.

Pizzerias

Partenope

56, rue de l'Évêché, 2^e arr.

Midi 20 € ; Carte 30-40 €

04 91 91 22 00 @trattoria partenope

C'est une pizzeria historique, de celles qui pullulaient à Marseille il y a 50 ans. Les murs sont crépis de blanc et on s'y réchauffe en hiver à la chaleur du four à bois. « Dans son jus », le bar est tapissé de coupures de presse du « Provençal », du « Méridional » et du « Soir ». Accoudé au comptoir on se régale à la lecture des deux ardoises : sur l'une, des pizzas anchois ou fromage (de l'emmental, à la marseillaise) avec, une marinara, une marguerita, une capriciosa, des pizzas à partir de 12 €. Sur l'autre, une offre à la craie, 100% italienne, avec une entrecôte milanaise, une tagliata pizzaiola, des gnocchi, des pasta à la Luciana et une fritura italiana. Le serveur et le pizzaiolo parlent avec l'accent italien, l'arancino est tout croustillant dehors, les penne carbonara sont joyeuses.

Le Monticelli

34, bd Emile-Sicard, 8^e arr.

Pizzas 16-21 € 04 91 76 49 25.

@trattoria_monticelli

Ici, la clientèle adore voir et être vue car « entre gens du 8^e, on aime être reconnus ». Ambiance marseillaise, petit doigt en l'air et cuisson au feu de bois, font du Monticelli un des must de la place. On raffole des pizzas qui, de tout temps, ont présenté la qualité suprême d'être richement garnies. Pensez à partager des supions persillade pour l'apéro avant de commander une mozza, une royale, une mozza-saucisse ou anchois. La Monticelli (mozza, roquette, jambon cru et parmesan) reste notre préférée. Belles assiettes de pasta (gnocchi sauce tomate), risotto parmesan, foie de veau persillé, grillades au feu de bois (pavé de bœuf, saucisse, magret de canard). Bon rapport qualité-prix.

Pizzeria Etna

444, ave de Montolivet, 12^e

À partir de 25 € /04 91 59 11 26

@pizzeria_etna

Au village, tout le monde a repéré ce repaire sicilien où le canolo est préparé avec autant d'amour que la pizza Siracusa ou la Taormina. Nappes à carreaux rouges et quinze pizzas classiques, 12 « spéciales » et 5 crèmes... Pâte digeste, ventrue, dodue sur les trottoirs et sauce juste ce qu'il faut d'acide pour susciter l'appétit. Devant son four, Pierre Sorrenti clame : « Ici, tout est italien même notre chienne, on l'a ramenée de Sicile ». Il y a de la mozza à peu près partout sauf dans quelques pizzas où l'emmental est parvenu à s'imposer. Giusy son épouse est au service. Son accent chante les mérites de toutes les autres spécialités italiennes de la maison.

Chez Zé

402, chemin de Morgiou, 9^e

04 91 40 05 44. Pizzas 14-27 €

@chez.ze.marseille

C'est le cocktail du succès marseillais : bar, resto et pizzeria. Chez Zé, sur la route des Baumettes, aux portes du parc des calanques, mêle les genres comme les clientèles. La terrasse, protégée par un vieux platane en été, accueille « un monde fou ». Le bal des serveurs arrosé d'un bel accent prouve bien que depuis 1960, il y a des adresses qui résistent à tout. Pour déjeuner, préférez le bar pour écouter les conversations du comptoir. Au fil des tournées, chacun refait le monde et on se régale autant des éclats de rire que du contenu des assiettes. Pizzas royale, napolitaine et wanegaine parmi nos préférées. Sinon, il vous reste la saucisse au feu de bois et frites, les cannelloni brousse gratinés, la bavette à l'ail et les spaghetti aux supions. Tranche napolitaine en dessert.

ET AUSSI...

PRÉMICES

11, rue Beauvau, 1^{er}
04 91 06 64 02 @premices.marseille

BRASSERIE BLUM

125, la Canebière, 1^{er}
04 84 89 60 09 @blumcanebiere

BELLE DE MARS

56 rue de Forbin, 2^e
09 86 57 24 58
@belledemars.restaurant

NGUYEN-HOANG

6, rue Méry, 2^e
@nguyenhoangmarseille

LES GRANDES TABLES DE LA FRICHE

41, rue Jobin, 3^e
04 95 04 95 85 @lesgrandestables

LA BASTIDE DE MASSIMO

30, rue Poucel, 4^e
09 86 26 56 72 @labastidemassimo

LE BISTROT SASSY

167, bd Chave, 5^e
07 44 85 19 27 @bistrot_sassy

GEORGES

115, boulevard Chave, 5^e
06 45 01 99 89
@georges_bistrot_marseille

LOTTIE

39, rue de la Paix Marcel-Paul, 6^e
09 55 33 33 41 @lottierestaurant

LE BEC DU COQ

28, bd Notre-Dame, 6^e
04 91 91 62 08 @lebecducoq

ZINZIN (VÉGÉ)

18, rue G.-de Combaud Roquebrune, 7^e
06 62 50 78 69 @zinzin_

cantine_marseille

EKUME

139, rue Sainte, 7^e
04 91 73 46 91 @ekume_restaurant

ALIVETTU

145, rue Sainte, 7^e
09 83 70 38 94 @alivetu.restaurant

LE TRAITEUR GOUDOIS

5, ave de Hambourg, 8^e
04 91 43 88 37 @letraiteurgoudois

LE VENTRE DE L'ARCHITECTE

280, bd Michelet, le Corbusier, 9^e
04 91 16 78 23 @leventredelarchitecte

QUILLES ET PAPILLES

1, ave Ambroise-Robert, 12^e
04 91 49 06 86 @quillesetpapilles

RESTAURANT DU CAM

1, plage de l'Estaque, 16^e
09 78 80 97 34

@lerestaurantducametaque

GÉMENOS

Perséphone

6, place Georges-Clémenceau

Midi 25-32 €. Dîner 40-50 €

04 42 84 39 12 @persephone.restaurant

La maturité de Sacha Lobell est tout aussi troublante que sa manière d'aborder la cuisine. Sur la carte de son resto ouvert en octobre 2023, la jeune femme crée des « combinaisons de saveurs », assurant « faire maison avec amour, passion et conscience ». Chez elle, pas de produits, encore moins d'ingrédients mais des « matières brutes »... Au déjeuner, un scotch egg, mesclun, mayo ail noir précède un congee-œuf parfait, champignons et choux, herbes fraîches. Le soir, les intitulés s'épurent et se lisent comme un haïku : carottes-beurre au safran-fânes ou crudo-estragon-mûre & boutargue. D'un plat l'autre, ça croque, ça fond, en bouche. Hommage aux terres de Palestine (yaourt ail et tahini), flirt avec l'Asie mineure (chocolat 70%, thé noir fumé, dattes), l'intelligence et la sensibilité prévalent.

La Magdeleine

2, rond-Point des Charrons

04 42 32 20 16. Midi 75-85 €.

Formules 135, 155 et 175 €. Brunch 85 €.

@lamagdeleinemathiasdandine

Mathias Dandine se distingue par son attachement au répertoire classique provençal, il figure parmi les héritiers de Gui Gedda et s'est imprégné des enseignements de ce cuisinier mentor. Son travail est solide, les cuissons et assaisonnements respirent les partis-pris bien au-dessus du ventre mou ambiant. Focaccia briochée et pissaladière donnent le la d'un repas qui tutoie les sommets. L'anchois frais cache des cannelloni miniature de courgettes à la marjolaine-jus de poisson citron vert. Les desserts de Rudy Morel (merveilleux baba au rhum et l'écorce de chocolat de Tanzanie) placent ce dernier parmi les meilleurs pâtisseries du moment.

LA VIE PAYSANNE S'INVITE À TABLE



En ce matin d'hiver, William inspecte ses 12 hectares d'oliviers et craint le gel. Si le maître du domaine des Terres de Pierre se dit « *autodidacte et un peu artiste* », il est aussi un paysan, titulaire d'un diplôme d'ingénieur agronome, qui parle de sa terre comme de ses ancêtres, avec fierté. William incarne la 6^e génération des descendants d'Henri Revoil, architecte diocésain à qui l'on doit notamment la décoration et les aménagements de Notre-Dame-de-la-Garde à Marseille. « *Et Paul, mon arrière grand-père, fut le créateur du canal de la vallée des Baux !* »

Une fois arrivé au hameau des Beaumettes, il faudra chercher la propriété : pas de panneau, c'est une volonté conjointe de William et Prune, son épouse. Accueil chaleureux dans la cuisine : une fougasse juste sortie du four sera partagée, encore tiède, à l'apéro. Coupée en cubes, chacun les plongera à son goût dans des bols remplis des huiles maison : « *Nous produisons un fruité vert et un fruité noir avec des olives laissées en chauffe de 8 à 10 jours. Ensuite, on presse à froid* ».

Huiles, vin et fierté

Elaborées à partir de salonenque (60%), aglandau (20%), verdale et grossane (10% chacune), les huiles sont l'une des fiertés de William qui produit également du vin. « *J'ai l'ha de vignes et je travaille avec une amie négociante pour proposer la cuvée Bill l'Ecornifleur (grenache blanc et noir, clairette). Un écornifleur, c'est un type qui s'invite à toutes les tables, c'était aussi le surnom de mon oncle Jules qui vivait ici* ».

Prune et William ont mis en exergue leur vie terrienne avec un gîte et trois chambres. « *Le déclic nous est venu en 2018 lors d'un voyage en Italie, dans un agroturismo : on accueille les gens et on leur donne à manger. On est fier de ce qu'on produit. Ma cuisine est marquée du sceau de ma grand-mère qui était plutôt du genre cuisine bourgeoise avignonnaise* ».

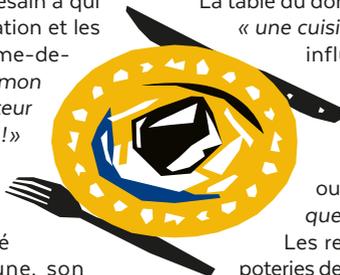
La table du domaine des Terres de Pierre sert « *une cuisine provençale d'aujourd'hui* », influencée par la mer, assaisonnée d'huile d'olive, légumière et teintée d'agneau, de volailles, quelques pièces de bœuf à l'instar de l'onglet ou de la bavette, « *et du cochon que je cuis au foin, à l'étouffée* ».

Les recettes sont servies dans des poteries de Castelnaudary, les plats posés à table, conformes à l'esprit table d'hôte cher au jeune couple. « *Un bon produit est un produit chéri par son producteur. La culture intensive est incompatible avec le caractère, l'identité et le goût et si un produit ne me parle pas, j'aurai peine à le cuisiner* ».

Devant un olivier recépé, rescapé du grand gel de 1956, William confesse n'avoir jamais trouvé sa place dans les méandres des grandes exploitations et de l'industrie agroalimentaire. C'est ici qu'il a décidé de fonder sa famille, c'est ici qu'il se sent heureux : « *Comme tous nos amis qui se sentent si bien ici qu'ils ne partent jamais* ».

LES TERRES DE PIERRE

hameau de Beaumettes
13890 Mouries / 07 61 53 59 38
Table d'hôtes pour 8 personnes min.
40-60€ par convive



PRIX AGRICOLES DES PRODUITS DE PROVENCE

LA MÉTROPOLE RÉCOMPENSE L'EXCELLENCE DE SON TERROIR

La Métropole Aix-Marseille-Provence agit en faveur d'une agriculture et alimentation locales et compétitives. À son actif, il y a l'aide à l'installation d'agriculteurs sur des propriétés foncières publiques, l'ouverture de halles de producteurs en circuits courts, la distribution de paniers bio à prix réduits... À la demande de Martine Vassal, présidente de la métropole AMPM, et présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, le Prix agricole des produits de Provence, a été créé en 2024. Il récompense le travail de ces hommes et femmes de terrain, valorise l'excellence du terroir et promeut le commerce et les emplois locaux.

Un jury composé d'une quarantaine d'experts (œnologues, chefs cuisiniers, représentants syndicaux agricoles, journalistes), de représentants des communes signataires de la charte *Bien manger en Provence*, et des communes adhérentes au réseau Cantines Durables, s'est réuni au printemps dernier. Sous le haut patronage du chef Julien Diaz (1 étoile Michelin), les produits ont été sélectionnés, goûtés, commentés et notés à l'aveugle.

Les onze lauréats ont bénéficié d'une commande globale de la Métropole de 39 000 € (allant de 1 000 € à 5 000 € par lauréat), destinée à des cadeaux protocolaires et à la dégustation lors d'événements. En outre, les primés bénéficient d'une large opération de communication une année durant, afin de soutenir leur activité avec une mise en exergue, notamment lors du salon des Agricultures de Provence qui se déroule, tous les ans au printemps, à Salon.

CHÂTEAU CALISSANNE

LANÇON-PROVENCE

Huile d'olive fruité noir – Cocorico

« Cette huile, réalisée à partir d'olive noire maturée (AOP Provence), assemble des variétés Aglandau et Salonenque. Cueillies tardivement, les olives sont stockées à l'abri de la lumière et de l'air pendant cinq jours à 30°C. Cette fermentation développe les arômes de truffe et de sous-bois. »

CHÂTEAU MONTAURONE

SAINT-CANNAT

Huile d'olive fruité vert

Vierge ou vierge extra

« 2024 est l'année de la consécration pour notre huile qui a été médaillée d'or au Concours Général Agricole de Paris 2024 et a également remporté le 1er Prix agricole des produits de Provence, événement organisé par la Métropole Aix-Marseille-Provence. »

BRASSERIE ÉPICENTRE

PERTUIS

Bière ambrée - La Thymbrée

« Participer au Prix agricole des produits de Provence a été une expérience incroyable. Voir notre bière, la Thymbrée, reconnue pour sa qualité et recevoir des retours positifs des juges a été très gratifiant. Cela nous motive à continuer à améliorer nos procédés et à mettre en valeur, autant que possible, les richesses de notre terroir. »

CONFISERIE DU ROY RENÉ

AIX-EN-PROVENCE

Calissons aux amandes de Provence

« Nous sommes fiers de célébrer la création de cette recette élaborée avec des fruits à coque 100% provençaux. Ce succès est le résultat d'une collaboration entre les producteurs, transformateurs et institutionnels, qui font entrer dans la durée, la filière amandes sur notre territoire. »

BRASSERIE ZOUMAI MARSEILLE

Bière blanche - Gaby

« L'intégration des bières artisanales dans le panel des produits de Provence est une victoire pour cette filière en reconstruction et un espoir de création d'emplois locaux de qualité et durables. »



LES RUCHES DU ROY SIMIANE-COLLONGUE

Miel de Provence - Polyfloral

« Ce miel de garrigue représente le terroir de nos collines, un subtil mélange de fleurs de printemps, alliant saveurs et caractère. Ce prix, c'est un énorme soutien de la part de nos élus, qui souhaitent plus que jamais promouvoir la qualité agricole ! »

BRASSERIE ARTISANALE DE PROVENCE - ROUSSET

Bière blonde - La Pacific Ale

« Nous avons eu l'honneur de recevoir une médaille d'or pour notre Pacific Ale. Nous recommandons aux autres brasseries de participer à ce concours, car c'est une formidable vitrine des produits locaux. »

DOMAINE DES DIABLES

PUYLOUBIER

Vin rosé - Rose Bonbon

Vin rouge - Cuvée MiP Collection rouge

« Participer au Prix agricole des produits de Provence a été une expérience enrichissante. Recevoir ces distinctions pour nos cuvées c'est une reconnaissance du travail acharné et de l'engagement de notre équipe pour produire des vins de haute qualité. Nous sommes honorés et motivés pour représenter fièrement l'excellence viticole de Provence. »

DOMAINE RICHAUME

PUYLOUBIER

Vin blanc - Cuvée Tradition Blanc

« Le domaine Richeaume s'inscrit dans le sillage des vignobles les plus réputés, empruntant de leurs cépages et de leurs savoir-faire. Il respecte les usages locaux en les interprétant sur un ton supérieur, opérant ainsi une heureuse synthèse d'où naîtront des vins découvrant un terroir que rien ne promettait à un grand destin. »

VIGNOBLE DU ROY RENÉ

PUYLOUBIER

Vin rosé - Terre de Passion

« Nous sommes la plus grande cave coopérative de Provence et la participation du vignoble du Roy René à ce concours était évidente. Ce prix est à la fois une récompense et un excellent outil de communication. C'est une belle opportunité pour mettre en avant nos vins. »

À AIX-LES MILLES
NICOLAS GRÉGOIRE

LE DERNIER JEDI DE LA GOUSSE D'AIL



« Ici, ça a toujours été une terre de culture de l'ail. Dans les années 1970, 80, tout le monde faisait de l'ail, plusieurs dizaines de milliers de tonnes par an et il y avait des familles importantes qui vivaient de cette culture »... Nicolas Grégoire pointe du doigt ses terres au soleil couchant et fait un peu figure de dernier des Mohicans : « Nous ne sommes plus que 5 ou 6 à en cultiver » déplore-t-il. L'agriculteur s'est installé aux Milles, quartier Saint-Hilaire, entre Aix et Marseille en 2013. Il vit sur la terre de ses grands-parents et conduit 10 hectares de maraîchages (artichauts, navets, poireaux, carottes, choux, blettes). Outre ses courgettes, tomates, melons, et autres aubergines, il produit un délicieux ail primeur, « un ail à bâton qui se garde bien en séchant » ainsi qu'un germidour, ail violet affichant aussi un bon potentiel de garde.

Ail séché au soleil en andain

« Ici, on fait de l'ail blanc et violet tandis qu'à Lautrec, dans le Tarn, il se sont spécialisés dans le rose » poursuit le paysan de 35 ans. Non content d'être un marché de niche, l'ail demande beaucoup de temps et de courage : « Moi, je plante plein champ précocement et je ramasse avec un mois d'avance, raconte Nicolas la main en terre pour en vérifier la fraîcheur. Tout est fait à la main, on bosse à quatre pattes avec 9 gousses au mètre linéaire, soit 9 centimètres d'écart entre les gousses ». Dans ce contexte, la concurrence égyptienne et argentine, deux fois moins onéreuse, fait des ravages.

La culture de l'ail demande de l'eau et du froid en hiver ; pour préserver la ressource, Nicolas Grégoire a tout misé sur le goutte à goutte. À la fin du printemps, le paysan arrache ses aulx et les secoue pour en ôter la terre. Il travaille sur une butte comptant 3 rangées d'aulx alignées, les têtes sous les fanes les unes des autres, pour en conserver à l'ombre la couleur violette. Une technique dite de l'ail séché en andain, pratiquée aux Milles depuis des temps immémoriaux. « Un ail de qualité est lourd, bien formé et doit se tenir dur dans la main, bien dense. S'il craque en le serrant dans la main, c'est qu'il est trop vieux ». Il suffit ensuite de le conserver au frais à température constante, au sec et dans la pénombre sans quoi il germera. Inutile, promet Nicolas, de le dégermer pour s'assurer de sa digestibilité sauf s'il commence à verdir.

« L'ail c'est bon et excellent pour la santé. J'aime les pâtes au pistou, les poivrons grillés à l'ail et à l'huile d'olive que fait ma mère et, bien sûr, l'aïoli ». Présent sur les marchés de la région, le paysan compte plusieurs cuisiniers locaux qui lui achètent plusieurs centaines de kilos par an. « Je ne travaille pas avec les grossistes, je n'aime pas les intermédiaires, dit-il, car je préfère être maître de ce que je fais et de ce que je vends ».

NICOLAS GRÉGOIRE

06 68 37 15 31 / Sur les marchés

Dimanche matin : Bouc-Bel-Air

Samedi matin : Calas

Mercredi matin : Cabriès

AIX-EN-PROVENCE

Opère

1840, route de Berre / Midi 23€ ; Carte 40€
07 82 83 60 93 @operecuisinedamour

Martin et Robinson animent avec passion cette halte en bord de route, une auberge décorée à la façon d'une maison de grands-parents. La cave dès l'entrée en dit long sur les goûts des patrons avec quelques évidences locales et bio, des rouges classiques de la vallée du Rhône. Repas d'affaires, clientèle locale et potes savourent la gentillesse de l'équipe. En cuisine, Max Frobel, pour le salé, et Andrew, pour le sucré, régalaient la galerie. Gigot d'agneau-crème pois chiche et poivrons grillés condiment olive et jus, vol-au-vent aux cèpes-purée de cèpes, sauce hollandaise et salade d'hiver, Paris-Brest et classique glace brioche maison-vieille prune de Souillac seront les vecteurs d'un bon moment. Choisissez vos amis et à table !

Les P'tites Bouchées

17, rue Aumône Vieille / Midi 25€ ; Soir 30-35€
06 61 72 23 50 @lesptitesbouchées

Le succès de cette adresse de centre-ville l'a vite transformée en incontournable. Merveilleux dim-sun servis par 4 et déclinés porc-champignons, poulet curry, bœuf basilic thaï et citronnelle. Pain bao plié en portefeuille garni de poitrine de cochon grillée, très croustillante, salée, très, très, très yummy. Des légumes croquants (chou rouge, cébettes, une pointe de piment) et sauce curry imbibent le bao qui fond en bouche. 100% sexy. On partage ses plats, total kiff pour toute la table, on est d'accord : l'adresse vaut le coup. Une salade thaï vient conclure le festin avec ses vermicelles de soja-menthe, coriandre et légumes assaisonnement cacahuètes. Les ravioli choco-banane-cookie se font coquins, on est bien.

Il était une fois

4, rue Lieutaud
Midi 25-30€ ; Carte 45 et 52€
04 42 58 78 56 @il_était_une_fois_aix

Clara et Bastien disent de leur « restaurant bistronomique » qu'il s'essie à « une cuisine de haut niveau dans un cadre simple et à prix très abordables ». Le couple attire tous les regards depuis sa dotation « Jeune talent » du guide Gault & Millau en 2022. Le cabillaud croûte au piment d'Espelette et sa purée de panais sauce coco vanille, les gnocchis de pomme de terre maison, crémeux de chou-fleur fumé, chanterelles, comté et huile de noisettes, illustrent l'attachement au registre classique et l'envie de faire bouger les lignes. Bastien est au meilleur de sa forme sur le millefeuille caramel ou le moelleux praliné-banane. Table en devenir arrosée des vins locaux (Revelette, Vignelaure).

Etude (ex-Sauvage)

24, rue Aumône vieille
04 42 91 37 56 @Etude_restaurant

Ces dernières années, Loïc Petri a goûté aux joies de la paternité et vu son aura, sinon sa réputation, grandir avec une lente et ultra solide régularité. Le voici tournant une page. En septembre, il a totalement remodelé son Sauvage et l'a re-baptisé Etude. La brigade cuisine et se confronte au client en live, en assurant aussi le service. Quatorze places uniquement au dîner et une formule déjeuner mise en place en cette fin 2024. Pour « proposer une haute cuisine, une expérience plus aboutie, singulière, réfléchi dans chacun de ses aspects », Pétri est entré dans une « quête personnelle plus ambitieuse que jamais : apprivoiser ma cuisine ». Notre plus belle adresse aixoise. Et de loin.

CARRY-LE-ROUET

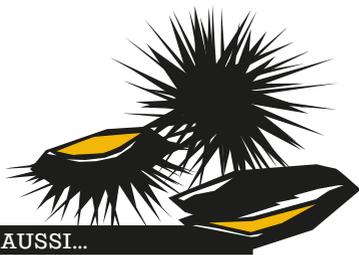
L'Oursin

Hôtel Bleu - 1, bd des Moulins

Formules : 90, 130 et 170 €

04 51 68 00 01 @oursincarry

La cuisine d'Ilane Tinchant synthétise l'héritage de ses expériences passées et de sa culture méditerranéenne prononcée. Son discours, clair et intelligible, est convaincant. Chose rare : c'est un cuisinier saucier qui a pris le parti d'une carte poissonneuse, reflétant son goût pour la mer (seiche confite dans son encre, juste grillée, en tempura et dans son voile aillé) et le végétal (rose de courgette sauce safran-girolles et basilic doit son relief aux éclats de noisettes) qui ne refuse pas le travail de quelques belles pièces de viande (agneau de haute-Provence). Cet hiver, on se délectera d'un pamplemousse-tagette et meringue iodée à la façon d'une raviole translucide aux saveurs toniques ou d'un sablé breton cacao-mousse choconoir guanaja-syphon de maïs, glace chocolat et coulis de chocolat à l'huile de paprika. Souriant, coquin et joyeux et terriblement classieux.



ET AUSSI...

LE BEC FIN

16, avenue Jean-Jaurès

13270 Fos-sur-Mer

04 42 05 39 38

@pierrejeancf

SAUSSET-LES-PINS

Le Cabanon

6, rue Frédéric-Mistral / Carte : 50€

09 82 37 90 88 @lecabanondesaussset

Hiver comme été, ce Cabanon respire un air de vacances éternelles. Avec son look seventies, le resto affiche une rare personnalité. Carte régulièrement renouvelée de cocktails et mocktails qu'on accompagne de padrons frits (sorte de petits piments-poivrons) trempés dans une sauce verte « *chaleureuse* », et de cubes de panisses. Le dîner sera joyeux et gourmand avec un Sashimi de thon-ajo blanco éclats de pistache, de plantureuses linguine à la poutargue et une pana cotta infusée à la feuille de figuier et figues rôties au miel. En fin de repas on est presque triste de quitter des potes avec qui tout était si cool.

BOUC-BEL-AIR

Chez Olivia et Mickaël Féval

184, Route de Calas / 50-120€

04 42 93 29 60 @mickaelfeval

Dans l'intimité d'un chef et de son épouse, un sentiment fort de liberté et une bastide provençale au milieu des pins. Voilà le nouveau tiercé gagnant du chef Féval qui est sorti des sentiers balisés de la restauration classique pour nous recevoir « *à la maison, comme à la maison* ». Les soirées wine and cheese donnent à découvrir un beau vignoble au coin du feu de cheminée avec dégustation de (magnifiques) pâtés en croûte, charcuteries, parmentier de canard, fromages de Benoît Lemarié. Les rendez-vous « *table du chef* » se composent de menus gastronomiques en 5 services servis sur la terrasse devant la piscine en été, au salon sur une longue table d'hôtes en hiver. La joue de porc braisé-espuma de girolles-chips de châtaignes suffira à convaincre...

SALON-DE-PROVENCE

Villa Salone bistrot l'Atelier

6, rue Maréchal Joffre / Formules : 34 et 40€
04 90 56 28 01 @villasalone

Un hôtel particulier transformé en restaurant. Dans la place depuis l'automne 2019, Alexandre Lechêne a décroché une étoile au guide rouge et lancé une table bistronomique qui cartonne à midi. L'ambiance doit beaucoup au service, cool et souriant. Carte lisible et claire, on se délecte d'un œuf parfait aux champignons, plin (pâtes farcies) au castelmagno (un fromage italien) et espuma de courgettes, daurade et carpaccio de poulpe-riz noir aux poivrons émulsion fenouil, magret de canard rôti-courgettes et figues racontent les goûts de l'hiver. Mousse au chocolat ? Surtout pas ! On se jette sur le soufflé Grand-Marnier sorbet orange sanguine, un classique absolu qu'on a adoré. Alexandre Lechêne cultive la discrétion mais sa cuisine repose sur des bases ultra solides. Belle maison.

FONTVIEILLE

Le relais du Castelet

04 80 40 74 81 @lerelaisducastelet

Tout au bout d'un chemin de terre, un relais de chasse familial et un Jean-Baptiste Bert, chef autodidacte autoproclamé maître de cérémonie, ordonnateur de festins à partager entre copains. On réservera sa table sous les frondaisons et les lumignons pour la belle saison mais pour l'heure on se réfugie dans cette demeure empierrée pour y savourer les trésors de la saison. À chaque visite de nouvelles surprises et un souvenir ému devant cette photo insta de la côte de porcelet fermier-écrevisses de Camargue-sauce Nantua. Ici, le potager est roi et impose sa loi. Très belle carte de vins vivants, tarifs à l'avenant.

LA ROQUE- D'ANTHÉRON

Le Jas

10 bis, rue de l'Église

Midi : 26 et 30€ ; Formules : 49, 73, 81€
04 42 50 50 58 et 06 38 70 52 10

@lejasrestaurant

Ambiance campagne dans ce resto qui, depuis 2021, cultive une enviée réputation. Homme discret, Emeric Corbon a appris le métier auprès de belles pointures : de Christian Peyre (dom. de Bournissac à Saint-Rémy), à Serge Chenet (à Pujaut), en passant par Michel Kayser et Edouard Loubet. Il en résulte une cuisine « *qui se met en danger* », fréquemment remise en question par les découvertes du marché. Au cœur de l'hiver, non loin de la cheminée, le boudin blanc de volaille truffe et pistaches s'accompagne d'une fricassée de champignons, d'une tombée d'pinards et d'un velouté de cèpes. Rarissime filet de cerf fumé-pomme macaire-oignons glacés purée de patates douces-sauce grand veneur. Corbon hisse haut le drapeau de la tradition ; superbe soufflé à la mandarine impériale.

ET AUSSI...

CHAPEAU DE PAILLE

29, bd Mirabeau
13210 Saint-Rémy-de-Provence
04 90 92 85 78
@chapeaudepaille_bistrot

MAISON DROUOT

18, imp. Michel-Durand
13520 Maussane-les-Alpilles
06 61 07 38 54 @maisondrouot

CASSIS

Le Poisson rouge

impasse Farine ; Env. 55 €

04 42 71 53 75 @lepoissonrouge_cassis

Valère Bourcet déploie tout son talent dans ce bocal où le poisson ne tourne en rond qu'en soirée. Belle ambiance arrosée de ti-punch maison, élaboré à base de cassonade, de citron vert et d'un bon rhum ambré. Cinq entrées, autant de plats et de desserts, l'ardoise est créative et marquée par les voyages du maître de maison : croquettes de cèpes-ail noir, ceviche de bar-jalapeños, croque tourteau-ricotta, mangue épicée citron vert, lotte sauce yuzu hollandaise-patate douce et pavé de loup moules persillées-jus de coquillages suffisent à convaincre. C'est tonique et joyeux, les assaisonnements sont ciselés. Le millefeuille chocoblanç signe la fin des agapes. Accueil charmant, service volontiers rieur. Une très bonne adresse à quelques pas du port, ça ne se néglige pas, ça se fréquente.



ET AUSSI...

ROCHE BELLE

455, corniche du Liouquet
13600 La Ciotat
04 42 71 47 60
@restaurantrochebelle

LES SARMENTS

4, rue Qui Monte
13114 Puylobier
04 42 66 31 58

La Stazione

39, ave Victor-Hugo ; Env. 55 €

04 42 01 16 60 @la_stazione_cassis

L'utilisation faite, par ces hommes en cuisine, de l'eau de cuisson, riche en amidon, pour racler les sucs de cuisson et conférer une texture saucière divine à chacun des plats vaut le détour. La macaronade (paccheri sauce tomate, boulette de veau et bœuf maison, saucisse italienne), les linguine aux palourdes (réduction au vin blanc, ail, persil, tomates cerises) se servent à la poêle : spectacle des yeux et du goût. L'apéro se trinque au blanc local, un clos Sainte-Magdeleine ou un Fontcreuse, et se grignote de moules gratinées ou de pizzette aux couleurs napolitaines (tomate, buffala et basilic). Le repas défile sur des nappes de coton blanc impeccables jusqu'au panettone façon pain perdu à moins que le caprese (gâteau napolitain choco-amandes) n'ait votre préférence... Une carte courte et une salle avec vue sur rue, une équipe sérieuse, des saveurs intègres...

LE PUY-S^TE-RÉPARADE

Fonscolombe

route de Saint-Canadet ; Env. 85 €

04 42 21 13 13 @chateaufonscolombe

Une bastide cossue, un château comme la Provence les édifiait au XVII^e siècle avec fontaine, platanes et parterres verts. Marc Fontanne, qui a fait les belles heures du Prieuré-Baumannière à Villeneuve-les-Avignon, anime une table étoilée (l'Orangerie) et nous séduit au bistrot beaucoup plus cool et avenant. Le lapin en rillettes aux olives-râble farci à l'estragon et noisettes raconte un retour de chasse. L'épaule d'agneau confite aux légumes glacés de saison du maraîcher Tristant Arlaud nous fait rougir de plaisir. Une poire pochée Belle Hélène-glace praliné couronne un déjeuner au service souriant. Onéreux mais pour une fois...

À EMPORTER

TORRÉFACTEURS

LA MAISON DU BON CAFÉ

4, bd Mirabeau, à St-Rémy-de-Pce / 04 32 60 64 20

@lamaisonduboncafe

BRÛLERIE RICHELME

1, place Richelme
à Aix-en-Pce, 04 42 23 55 27

@la_brulerie_richelme

CAFÉS DE LA MAJOR

7bis, rue Réattu, 13200 Arles
04 90 96 14 15 @lescafesdelamajor

CAFAR CAFÉ

1, rue Ferdinand-de Lesseps, 13200 Arles, 06 34 18 69 67 @cafarcfafe

DEEP

15, rue Glandevès, Marseille 1^{er}
09 72 65 80 24

@deepcoffeeoasters

POLLUX COFFEE SHOP

15, rue d'Isoard, Marseille 1^{er}

@cafe.pollux

LA TISSERIE

142, rue d'Endoume, Marseille 7^e

@tisserie_torrefaction

LE COOGEE

100, bd Baille, Marseille 5^e

@cafecoogee

CHOCOLATIERS

TERRAKOA

120, rue Sainte, Marseille 7^e
06 12 43 00 04 ; @terrakoa

MATHIEU TABORCIA

4, place Jean-Jaurès
13410 Lambesc, 09 87 16 52 62

@chocolaterie_mathieu_taborcia

LE TEMPS D'UN CHOCOLAT

14, rue Haxo, Marseille 1^{er}
09 82 39 10 55

@le_temps_dun_chocolat

CHOCOLATERIE NOSTRADAMUS

122, ave du 22-Août 1944 à
Salon-de-Pce, 04 90 53 13 97

@chocolaterienostradamus

GLACIERS

CIAO AMORE

14, rue Beauvau, Marseille 1^{er}
04 91 70 95 66 @ciaoamore.gelati

ALESSANDRO

16, rue du Maréchal Foch,
13600 La Ciotat

06 09 01 06 95 @glacier.alessandro

LE GLACIER DU ROI

4, place de Lenche, Marseille 2^e
04 91 91 01 16 @leglacierduroioff

MAISON CASALINI

10, quai des Baux, à Cassis
04 42 73 86 97

et à Fuveau 04 42 59 49 26

LE QUILLÉ

place du Château à Miramas-
le-Vieux (04 90 50 18 18) et

3, cours Maréchal Foch, à La
Roque d'Anthéron (04 42 97
69 71) @lequilleglacier

TRAITEUR

MARROU - MARSEILLE

place de l'Opéra, 1^{er} ; 15, place
Castellane, 6^e ; 2, bd Baille, 6^e

370, ave du Prado, 8^e

95, rue Montaigne, 12^e

BIÈRES

SOIFFE

8, rue Lafayette, Marseille 1^{er}
06 89 88 29 22 @boissons.soiffe

BRASSERIE ZOUMAÏ

7, cours Gouffé, Marseille 6^e
09 53 87 03 79 @brasserie_zoumaï

AQUAE MALTAE BAR

rue de l'ancienne Minoterie
Aix-en-Pce, 04 42 21 37 03

@aquaealtae

LA JOUQUASSE

122, rue Grande à Jouques
06 16 49 27 14 @lajouquasse

LA PETITE AIXOISE

105, avenue de l'Europe
à Saint-Cannat

06 30 34 68 56 @lapetiteaixoise

PÂTES FRAÎCHES

COUILLETES & FUSILLI

109, bd Notre-Dame, Marseille 6^e
06 31 56 49 04

@coquillettes_et_fusilli

MAISON MANÉ

5, rue Saint-Michel, Marseille 6^e
04 91 48 48 88 @maison.mane06

CHEZ LORENZA

7, rue Jean-Jaurès à Salon-de-Pce,
04 42 56 27 83 @chezlorenza

AUX PÂTES FRAÎCHES

12, rue Laurent-Fauchier
à Aix-en-Pce, 04 42 26 23 74

@auxpatesfraiches

NENETTE

231, rue d'Endoume, Marseille 7^e
09 50 86 08 32 @nenette_pasta

ÉPICERIES FINES

PASTA E DOLCE

199, ave de Mazargues
Marseille 8^e 04 91 77 75 69

ALL'ETTO

150, chemin de la Pépinière
à La Ciotat, 07 86 67 61 69

@all_etto

ELEA

17, rue Jacques-de la Roque
à Aix-en-Pce, 04 89 51 32 42

@eleaepicerie

FROMAGERIES

BENOÎT LEMARIÉ

30, rue d'Italie à Aix-en-Pce
04 88 41 58 27

LA FROMAGERIE DU PASSAGE

55, cours Mirabeau-passage
Agard à Aix-en-Pce,

04 42 22 90 00

@lafromageriedupassage

LES FROMAGÈRES

30, ave de la République à Arles,
09 88 04 04 84 @lesfromageres

BOULANGERS

FARINOMAN FOU

5 rue Mignet, à Aix-en-Pce
Aix-en-Pce, 04 42 50 64 26

@maisonsainthonore

SAINT-HONORÉ

1, rue Paul-Bert

COUCAGNE

20, rue de la Guadeloupe
Marseille 6^e 04 91 63 38 09

@coucagne_boulangerie

RACINES

44, ave Gay Lussac
à Carnoux-en-Pce

04 42 83 45 70

@boulangerie.racines

LUDIVINE

38, bd Notre-Dame, Marseille 6^e
@ludivine_marseille

PÉTRIN

2200, route de Gémenos
à Aubagne @petrin.boulangerie

CONFISEURS

DROMEL AÏNÉ

19, ave du Prado, Marseille 6^e
04 91 80 08 08

@dromel_aîne_1760

WEIBEL

21, rue Chabrier à Aix-en-Pce
04 42 23 33 21 @maison_weibel



QUI SOUTIENT
L'ALIMENTATION LOCALE ?

LA MÉTROPOLE,
LE PARTENAIRE DE VOTRE QUOTIDIEN