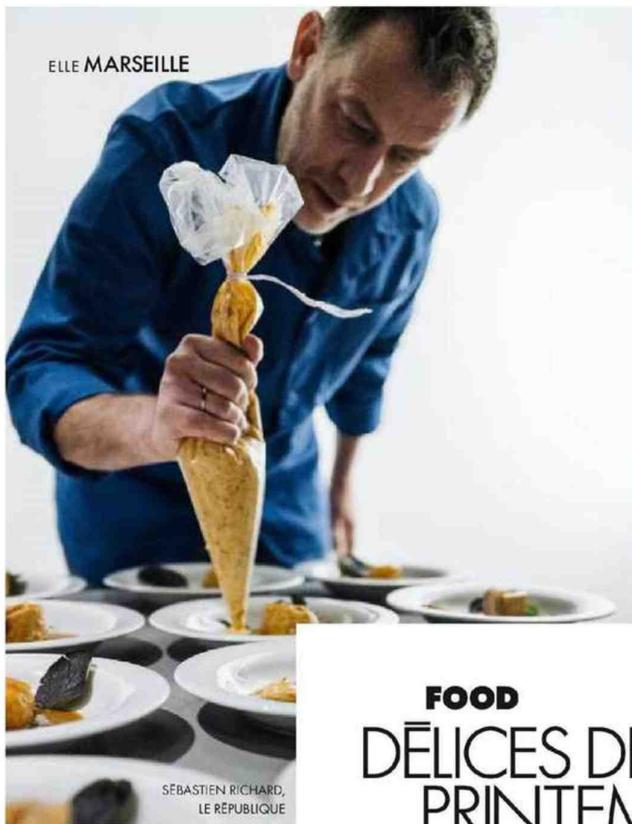




► 10 février 2022 - N°3977 - Marseille



ELLE MARSEILLE

SÉBASTIEN RICHARD,
LE RÉPUBLIQUE

UNE TABLE SOLIDAIRE

Initié par le chef Sébastien Richard, **LE RÉPUBLIQUE** mêle des tables réservées à des personnes fragilisées, en situation d'exclusion et qui paient 1 € le repas, à des clients classiques. C'est Raphaël Naxarra qui tient les fourneaux, avec l'appui de nombreux chefs renommés, parrains du projet (Alexandre Mazzia, Thierry Marx, Reine Sammut, Guillaume Gomez...), invités à créer des plats signatures. De 25 € à 30 € le menu.
1, place Sadi-Carnot, Marseille 2^e.
Tél. : 0670 0294 08. restaurantlerepublique.com

DE CHICS SANDWICHES

Le sandwich gastro, c'est l'expérience food du moment ! Chez **LES FRÈRES BRIOCHES**, on sert des recettes au pain brioché et toasté de la boulangerie Pain Pan, garnis de légumes bio et de viandes françaises. Mais le petit secret des Mathieu Legrand et Silvere Preher, ce sont des viandes qui marinent et mijotent

FOOD DÉLICES DE PRINTEMPS

TOUT CE QUI VA FAIRE LE BUZZ DANS NOS ASSIETTES.

PAR AMANDINE PLACE

pendant huit heures pour le BBK pulled pork, et autant pour un bœuf teriyaki parfumé. Environ 9 € le sandwich.

35, rue Vacon, Marseille 1^{er}. Tél. : 07 67 43 05 56.
À suivre sur Facebook et Instagram.

DU FLOWER POWER

LA BUTINERIE est un fleuriste local et de saison, et un café apaisant décoré de compos végétales. Sur des chaises en formica et des fauteuils vintage, on y déguste des tisanes de Maison Sauge, producteur d'herbes aromatiques du Var (3 €). Mais aussi des pâtisseries aux plantes ou aux fleurs (latin de pommes au caramel de sauge). Avec Retour de cueillette, cueilleur de fleurs sauvages, elles travaillent sur un bouquet 100 % comestible : joli frais, et délicieux séché !
103, rue Sainte, Marseille 7^e. Tél. : 04 91 61 47 38.
À suivre sur Instagram.

HALL I WANT

Ça bouge cours d'Estienne-d'Orves ! En juin, on découvrira un immense espace food, **LES GRANDES HALLES DU VIEUX-PORT**. D'un côté, un food hall avec une quinzaine d'échoppes (cuisine marseillaise, libanaise, espagnole, italienne ou israélienne) ; de l'autre, un marché de producteurs locaux. Et au milieu, une terrasse ombragée XXL. Vivement !



LE Q GEAIS

DES INFLUENCES MÉDITERRANÉENNES

Le Funky grec, alias Panayotis Kargakos, a toujours souhaité ouvrir un lieu à lui, et en famille, dans un village. C'est chose faite avec **LE Q GEAIS**, un bar à tapas et bistrot, où l'on retient sa cuisine méditerranéenne contemporaine, avec, ce printemps, du maquereau en salade à la vinaigrette de mélasse de raisin et condiment aux feuilles de vigne (34 €). En tapas : poivrons grillés, poulpe confit, mezzés (à partir de 4 €). Vins biodynamiques.
103, RN 8, Cuges-les-Pins. Tél. : 04 88 42 29 11.
À suivre sur Facebook et Instagram.

DES DINERS ÉCLAIRÉS

CAMAS SUTRA, c'est un concept créé par la team du Parpaing qui flotte, du Gigi, et du Bambino. Dans une ancienne boucherie, désormais habillée d'un zellige vert, de tomates noires et de chaises en formica, se tiennent des diners en petit comité (12 à 15 personnes). Des pop-up à l'ambiance tamisée, sur une grande table face à la cuisine, qui s'anime au gré de cheff(fe)s en résidence. Et ce printemps, le lieu va vibrer grâce à l'Italienne Erika Blu et à la cheffe itinérante franco-iranienne Minou Sabahi. On force ! De 45 € à 55 € sans les vins. ● ● ●
2, rue Goudard, Marseille 5^e.
Tél. : 04 13 20 34 76. camas-sutra.fr

NICOLAS PROSPERINI : PRESSE - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





ELLE MARSEILLE



... FOOD

UN BAR AVEC VUE

Adresse afterwork et décontractée du resto Sèpia, **JULIS** anime les soirées à coup de finger food. Les assiettes ont souvent des airs de retour de pêche (12 € les sashimi de maigre cédrat-bergamote, 11 € la salade de palourdes aux herbes fraîches). À boire ? Les cocktails du barman Lucien Bouchara devant le coucher de soleil : la Blanche (eau-de-vie de cidre de Christian Drouin, verjus du Périgord, 12 €), Ginger Julep (Rhum plantation blanc & ambré, triple sec, citron vert, gingembre, menthe, 12 €)... Le dimanche, Julis se fait écailler huîtres, avec cocktails, musique et transats, de 11 h à 20 h.
2, rue Vauvenargues, Marseille 7°. Tél. : 09 83 82 67 27. restaurant-sepia.fr
À suivre sur Instagram.



CHATEAU POMPETTE

4

UNE SWEET HOME

Dans la talentueuse famille Giribone, voici Stéphanie qui revient de Marrakech avec un concept décliné, **LA FAMILLE MARSEILLE**. C'est dans sa nouvelle maison qu'elle reçoit et cuisine, à l'heure du déjeuner, au milieu des objets et meubles chinés. On goûte ses pizzetas sur une base de pesto (environ 12 €), ses pâtes aux légumes ensoleillés (15 €). Puis, on craque pour ses jolis bijoux et la vaisselle fabriquée pour elle au Maroc.
36, rue Edmond-Rostand, Marseille 6°. Tél. : 07 88 77 92 34. À suivre sur Instagram.

DES CRUS GREEN

Derrière l'élégante devanture de **CHATEAU POMPETTE**, une sélection de vins bio voire biodynamiques et en circuit court, servis en vrac à la demande dans un flacon siglé. On choisit, on trinque, et puis on ramène la bouteille en boutique, où elle est nettoyée et remplie de nouveau. Les crus des sept tireuses se conservent une semaine au fridge. La sélection, sur les trois couleurs, est renouvelée par Charlotte Benedetti, la tête chercheuse de ce spot. De 6 € à 15 € les 75 cl. La bouteille est consignée (3 €).
32, rue des Trois-Frères-Barthélemy, Marseille 6°. Tél. : 04 65 57 15 18. chateau-pompette.com
À suivre sur Instagram.



CARLOTTA WITH

UNE EPICERIE SAINTE

Dans son temple de la healthy food **CARLOTTA WITH**, Charlotte Crouillata garni ses étagères de produits savoureux. Un « eat-fond de placard », en bocaux et en vrac composé de produits qui ont le bon goût de ne pas épuiser la planète. On y retrouve donc du brut (riz de Camargue, huile de noix d'Auvergne, fromage de chèvre des Alpes), de la confiture de pomelos (8 € les 280 g), des crackers de parmesan pour l'apéro (7 € les 200 g)... On teste aussi le mélange d'épices pour fabriquer son lait d'or (6 € les 40 g).
84, boulevard Vauban, Marseille 6°. Tél. : 09 72 59 49 71. carlottawith.com
À suivre sur Instagram.

UNE CANTINE ENSOLEILLEE.

Le duo de **CANTOCHE** est bourré d'énergie. Julia Toche, qui a officié à l'Idéal, et encore récemment au Café de l'Abbaye, assure la partie cuisine ; Louise, sa sœur, est en salle. Dans l'assiette ? Une cuisine méditerranéenne familiale, basée sur des produits soigneusement sourcés (Paysan moderne, Cure bourse pour la volaille, Sulauze pour la bière). En entrée, champignons à la grecque (jaune d'œuf, moules céleri branche, cédrat, vinaigre de kaki et persil, 8 €), tartare de veau en plat (avec palourdes, agrumes, colature, kumquats en pickles, 18 €). C'est ouvert en journée, et deux soirs par semaine, c'est apérotime : assiette de kemias, vigneron invités, pop-up... ●
13, rue Haxo, Marseille 1°. Tél. : 06 67 72 92 88. À suivre sur Instagram.

CAROLIE CHEUNG - AGATHE HERMANOZ - PRESSE - L'usage d'images est autorisé pour la presse. À consommer avec modération.

10 MARS 2022

