

LE FIGARO MAGAZINE



D. R. - ROMAIN MARTINEZ - FRANÇOIS MOURA - MARTIAL THEBAUT

MARSEILLE - AIX-EN-PROVENCE *Tables chics à prix chocs*

GASTRONOMIE Formés dans les plus grandes maisons, adeptes des produits frais bien travaillés, ces chefs ont ouvert à Marseille et Aix-en-Provence des restaurants où l'on peut se régaler à moins de 30 euros par personne. Notre sélection de ces bonnes tables.



Un plat de Christian Ernst,
trublion de la bistro-
marseillaise qui vient d'ouvrir un
restaurant au Rowing-club.

A Aix-en-Provence et Marseille, de jeunes chefs talentueux bousculent nos papilles. Avec d'excellents rapports qualité-prix. Notre sélection des bonnes tables à moins de 30 euros.

GASTRONOMIE

Ces chefs nous surprennent

Ils cuisinent tous avec amour. Ces chefs ont la passion du travail bien fait, de la curiosité, de l'inventivité. Ils s'inspirent des saisons, et des enseignements qu'on leur a transmis. Ils recherchent les meilleurs produits, et partagent avec les producteurs de notre région l'exigence de la qualité. Ils revisitent des recettes qui font écho à l'histoire de chacun, et y apportent une originalité surprenante. Leur leitmotiv est le goût, et les plaisirs gustatifs à partager avec leurs hôtes d'un midi ou d'un soir. Vivre de leur passion est un challenge quotidien. Pour aller à la rencontre d'une clientèle plus nombreuse, ils se sont adaptés, ont rendu leur cuisine acces-

sible au plus grand nombre. Comme Arnaud Carton de Grammont (Le café des épices), la plupart propose désormais des formules à moins de 30 euros. D'autres sont légèrement au-dessus : Christophe Négrel (Le Lauracée), Nicolas Brousse (La Bastide de Cabriès), Ronan Kernan (Côté Cour)... Nous avons sélectionné onze adresses où vous faire grand plaisir à prix doux. Leurs cartes recèlent, bien entendu, d'autres mets délicieux à découvrir. A Aix-en-Provence et Marseille, ces chefs d'aujourd'hui ont créé des lieux que l'on n'oublie pas. Certains sont très audacieux. On y vient et on y revient avec gourmandise. Leur démarche séduit, leur accueil et leurs saveurs nous comblent. ■ **ALEXIE VALOIS**

Axel Guillem associe recherche culinaire et cuisine de bistrot.

Sylvain Robert propose une cuisine inventive avec un bon rapport qualité/prix.



L'AROMAT La bistronomie de Sylvain Robert

« **J**e ne suis jamais sorti de ma ville », confie Sylvain Robert. Il s'est fait très jeune à L'Epuisette, puis aux Trois Forts avec Dominique Frérard, avant d'être le second de cuisine du Charles Livon de Christian Ernst. Son Aromat à lui ouvre rue d'Italie quand il a 25 ans, mais depuis 2009, il régale, rue Sainte, ses habitués comme les néophytes. « *Je mets ma créativité à la portée de leurs exigences* », assure-t-il. Sylvain Robert va dénicher les meilleurs produits pour une bistronomie au très bon rapport qualité-prix. Son boucher est Marseillais, ses pêcheurs sont sur le Vieux-Port, mais son fromage de brousse vient de Pertuis, et ses champignons de Lozère. « *Je choisis, au cas par cas, selon la saison* », explique-t-il. Dans sa carte du printemps, on aimera sa trilogie d'agneau de lait de l'Aveyron, son pavé de lotte avec blinis de foie gras aux asperges, et son tartare de fraises et de rhubarbe à la citronnelle... Ses incontournables hamburger de bouillabaisse et pavé de bœuf fumé à la minute aux herbes de

Provence, sont toujours à la carte. La maison ne pouvant décevoir ceux qui en sont *addicts*... ■ A. V.

L'Aromat : 49, rue Sainte, Marseille 1^{er} (04.91.55.09.06 ; www.laromat.com). **Le midi entrée-plat-verre de vin-dessert et café à 21 €.** Menu à 28 €, et carte à 37 €.



THE COOKERS La cuisine inventive d'Axel Guillem

Axel Guillem, 27 ans, a laissé Le Médicis au Château de la Pioline (Aix) pour créer son lieu à lui. Ce Marseillais, formé à Bonneveine, second à l'ancien Palm Beach, a ouvert, en septembre 2012, The Cookers, qui ne signifie pas « les chefs », mais « *tout ce qui compose une cuisine, de l'ouvre-boîte au cuisinier* », explique-t-il. Qu'on se le dise. L'homme n'est pas un prétentieux. Son frère Jean-Christophe s'affaire en salle et les 40 couverts tournent bien. Axel Guillem crée des menus thématiques où il marie recherche culinaire et cuisine de bistrot. « *Mes plats ont des appellations simples. J'aime créer une vraie surprise dans l'assiette, à laquelle on ne s'attend pas* », poursuit-il avec mystère. Pour les grands enfants que nous sommes, il concocte un saumon au pop-corn, et propose une tarte aux pommes carambar, en dessert. Son menu estampillé Marseille-Provence 2013 est à découvrir. Il extrait d'un carré d'agneau des filets qu'il enrobe d'olives noires séchées, et assortit ces délices d'un tian de légumes roulé, et d'un mille-feuille de pissaladière. ■ A. V.

The Cookers : 17, rue Maréchal-Fayolle, Marseille 4^e (09.80.82.19.30 ; www.thecookers-restaurant.com). Menus de 13 à 37 €.





Xavier Zapata et son équipe.



D.R.

D.R.

LES PIEDS DANS LE PLAT Viva Zapata, cuisinier autodidacte

En ce bistrot, tapi à deux pas du cours Julien, point de chichis, ni de ronds de jambe. Juste de la bonne humeur et une ardoise à faire saliver les plus blasés. Des tables en bois, sans nappage, une vaisselle classique et des couverts en inox, l'endroit est simple, mais authentique. A l'image de Xavier Zapata, un fou de cuisine, qui se destinait à l'œnologie avant de céder au lancinant appel des fourneaux. « Pour payer mes études, j'ai fait mille petits boulots :

technicien vinicole, éducateur social, commis de cuisine au Cap Ferret. C'est là que la passion est née. Après mon service militaire, effectué à Marseille, j'ai choisi d'y vivre et de tout faire pour ouvrir un restaurant », raconte cet autodidacte. Xavier mitonne à l'instinct. Le midi, il ose ces plats canailles que les gens adorent : la fondue de mouton aux courges, olives violettes, socca niçoise et brousse de brocciu ou les gnocchis de topinambour au comté. « Le soir, c'est plus "gastronomique", mais

sans tralala non plus », insiste-t-il. A l'image du pavé de merlu grillé, riz noir à l'espagnole et bouillon de coque à la roquette ou des ris de chevreau poêlés au thym et leur jus à l'orange maltaise. Les vins enfin, sont à choisir au comptoir. Niché dans une petite rue piétonne, ce repaire gourmand est à découvrir sans tarder.

■ JAMES HUET

Les pieds dans le plat :
2, rue Pastoret, Marseille 6^e (04.91.48.74.15).
Formules midi à 21 €, soir : menu-carte à 35 €.



Vins naturels et cuisine de la Méditerranée au Grain de sel.

D.R.

LE GRAIN DE SEL Pierre Gianetti, entre terre et mer

Marseillais devenu Martégal, Pierre Gianetti a pris la poudre d'escampette après ses débuts à Cagnes-sur-mer, et à La Villa Florentine de Lyon. Barcelone l'a enivré plus de quatre ans. « Là-bas ce fut le choc, j'ai commencé à penser la cuisine, et sa déconstruction », livre-t-il. Pierre Gianetti est alors chef pâtissier chez l'étoilé Jean-Luc Figueras et fait un stage à El Bulli. Revenu à Marseille, il monte son restaurant fin 2010, avec son cousin Olivier Roubaud. Il cuisine la Méditerranée, les associations terre-mer le fascinent. Il sert, accompagnés des vins naturels d'Henri Milan, Sébastien Bobinet ou Guy Breton, daurades et bars de ligne avec du chorizo. Dans sa cocotte Staub, mi-

jotent des palourdes et du veau de l'Aveyron. Il ajoute des gnocchis à ce ragoût qu'il lie d'une pommade aromatique d'amandes, d'ail et de persil grillés. Seul en cuisine, Pierre Gianetti rôtit des citrons confits, dresse une assiette de petits chèvres affinés trois, quatre et cinq semaines avec une purée de tomate verte au piment d'Espelette. Les distinctions sont vite arrivées : meilleur bistrot de France (Fooding), prix du jeune talent de Gault-et-Millau, et prix Omnivore de la nouveauté.

■ A. V.

Le grain de sel : 39, rue de la Paix-Marcel-Paul, Marseille 1^{er} (04.91.54.47.30) Formule du midi à 19,50 € : entrée, plat et dessert, à la carte compter environ 40 €.



D.R.



Jean-Claude De Lanfranchi et Pierre Lamour ont créé la table de leurs rêves.

LA TABLE CINQ De Lanfranchi et Lamour, le duo des Cinq Avenues

Longtemps, l'idée aura cheminé dans l'esprit de Jean-Claude De Lanfranchi et de Pierre Lamour. Celle de créer la table de leurs rêves. C'était il y a six ou sept ans. A l'époque, les deux compères officient dans un restaurant de l'Estaque. Le premier aux fourneaux, le second en pâtisserie. Aujourd'hui, si nos duettistes jouent toujours la même partition, c'est désormais chez eux qu'ils l'exécutent. Dès l'ouverture, le Tout-Marseille se presse aux Cinq Avenues, quartier excentré, mais où il fait bon manger. « Ici, tout s'organise au gré de nos envies, autour d'un bel abat effectué le matin même », confie Pierre. En ces temps de crise, la formule à 19,50 euros (avec en-

trée, plat et dessert) fait un tabac. « On y intègre les meilleurs produits de la ville : les viandes de la boucherie Jacques à Saint-Jérôme, les poissons de RM Marée, livrés chaque jour à 5 heures, les légumes de Sud Primeurs aux Arnavaux. » Et on se délecte autant de la saucisse de Marseille, fenouil confit et panisses que des gambas à l'encre de seiche. Le dîner, plus gastronomique, suggère langoustines aux ris de veau et polenta à la châtaigne. A moins de préférer le dos de cabillaud en croûte de morilles et ses asperges de Pertuis. ■ J. H.

La Table cinq : 13, boulevard de la Blancarde, Marseille 4^e (04.91.34.85.22; www.latable5.com). Menus à 19,50 €, 39 et 52 €.

LE GOÛT DES CHOSES Les carnets de voyages d'Olivier Rathery

Les voyages, dit-on, forment la jeunesse. Le parcours initiatique de Sylvie et Olivier Rathery illustre l'adage. De son tour du monde, le couple a ramené quantité de recettes, que le chef revisite sans cesse. Les tajines marocains ont inspiré son agneau sauté au miel et aux amandes ou sa célèbre pastilla de canard et foie poêlé. Le « crabe cake », gâteau salé, trouve ses racines à Washington et les écrevisses Bâton-Rouge, plat cajun, en Louisiane. Des Grenadines, notre globe-trotter a ramené le blaff, mets à base de mérrou et de vivaneau, marinés au citron vert. A Singapour, il a découvert l'art de marier les épices. A tel point que ses gambas sautées au gingembre sont quasi incontournables. Mais ce melting-pot culinaire



Sylvie et Olivier Rathery.

n'éclipse en rien la belle gastronomie française, concoctée par le maestro. Ainsi, le cabillaud au curry, bananes et riz basmati aux accents antillais est-il décliné en bouillabaisse avec rouille et riz noir Venere. Enfin, le choix est cornélien entre le gâteau de macaron au café, le croustillant praliné au chocolat noir et la tartelette mangue

passion à la crème mascarpone. Un régal de goûts, servi dans un cadre raffiné par la patronne, épaulée par une jeune équipe aux petits soins et tout sourire. ■ J. H.

Le Goût des choses : 4, place Notre-Dame-du-Mont, Marseille 6^e (04.91.48.70.62; www.legoutdeschoses.fr). Formules midi à 13, 15 et 22 €. Menus à 25 et 33 € au dîner.



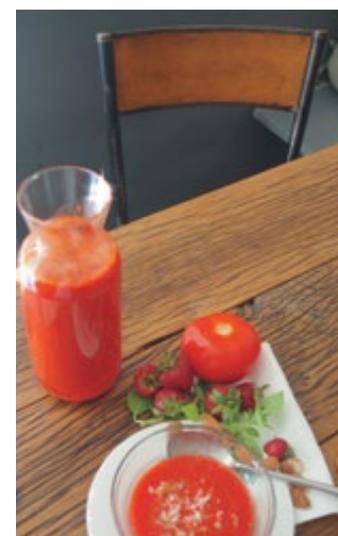
Georgiana cuisine devant ses convives.

L'ATELIER DE GEORGIANA A table "comme dans un grand salon"

Chouchoute de l'émission Masterchef en 2010, Georgiana a créé, en octobre 2011, son atelier cuisine qui fait aussi table d'hôtes. Si Lionel Levy lui a mis le pied à l'étrier à Marseille, elle a aussi été à Paris, chez Sylvain Sendra (Itinéraires), et chez Hisayuki Takeuchi (Kaiseki). « Les Japonais sont les maîtres dans l'art de cuisiner devant les gens », explique-t-elle. Rue Saint-Jacques, sa cuisine est ouverte devant ses convives ou ses stagiaires, « comme un grand salon, des copains autour, et j'envoie pour tout le monde ». Georgiana improvise le matin même, selon ce qu'elle choisit au marché du soleil à Noailles, chez son boucher, sur le port ou à La Boîte à

Sardines. « Je cuisine dans la saison, parce que c'est moins cher, et que les produits ont plus de goût », assure la chef qui ne fait rien comme ailleurs. Dans ses tartares au couteau, elle ajoute cébette, estragon, cerfeuil, aneth en grande quantité. Ses salades sont des assiettes de fraîcheur : carottes glacées en tagliatelle, radis rose et noir, soupes froides (tomate-fraise), et en dessert sorbets maison framboise-poivron, avec des touches de miel, de jus de citron, de noix de cajou... ■ A. V.

L'atelier de Georgiana : 19, rue Saint-Jacques, Marseille 6^e (09.53.08.39.72; www.georgiana.fr). Formule « table d'hôte », les midis du lundi au vendredi, 16 € (plat + dessert). Le 1^{er} mardi soir du mois, entrée, plat, dessert, café à 30 €.





MFR

LE ROWING-CLUB

Le nouveau pari de Christian Ernst



FRANÇOIS MOURA

Le dynamique trublion de la bistronomie marseillaise ouvre ce printemps une nouvelle adresse. Et pas des moindres, puisqu'il s'associe à Gilbert Bitton au fameux Rowing-club et transforme son toit-terrasse de 500 m² en un *grill lounge* estival au bord de l'eau, avec vue panoramique sur la mer et le Vieux-Port ! Christian Ernst, gourmand et heureux, selon la devise de Jean-Jacques Rousseau

qui lui est chère. A bonnes écoles - le Clos la Violette (Aix-en-Provence), La Grande Cascade (Paris) et les Trois Forts Sofitel Vieux Port (Marseille) - ce chef a épaté ses clients pendant dix ans au Charles Livon, puis en ouvrant Le Moment, en 2008, son restaurant - école de cuisine. Le Rowing est à nouveau un lieu « deux en un ». « *En extérieur, une cuisine de plein air, nomade, simple et de qualité : des viandes et poissons grillés sur des barbecues en céramique. A l'intérieur, des plats plus travaillés, mais qui désacralisent la gastronomie...* », confie-t-il. Espoir du Michelin en 2008, Christian Ernst est aussi à l'origine du collectif de chefs marseillais « Gour Méditerranée ». S'il défend une cuisine technique et aboutie, qui jongle avec les saveurs de produits de grande qualité, il propose à ses hôtes de manger « *en toute simplicité dans un cadre magique* ».

■ A. V.

Le Rowing-club : 34, boulevard Charles-Livon, Marseille 7^e (04.91.90.0778 ; www.rowing-clubrestaurant.com). Formules grillades à partir de 20 €.



Ze Bistro est la seconde adresse aixoise du chef Olivier Scola.

FRANÇOIS MOURA

ZE BISTRO

Les beaux produits d'Olivier Scola

Aurore et Olivier Scola mènent de front deux adresses aixoises. Ze Bis, rue de la Couronne, et Ze Bistro, rue Manuel. Un chef gourmand ? Comment pourrait-il en être autrement... Olivier Scola a débuté, il y a quinze ans, aux côtés de Christian Willer (Le Martinez, Cannes), puis d'Éric Briffard (Le Régence du Piazza Athénée, Paris). L'amour des beaux produits lui vient de là. Olivier Scola est finaliste en 2011 du concours du Meilleur ouvrier de France. En suivant les saisons, il cuisine des produits d'exception : « *Ils sont bons comme ça, pas besoin de trop les transformer, le plat est fait !* » Il accorde une confiance totale à ses fournisseurs, qu'il indique sur son site web. Ses viandes sont préparées par son boucher de Septèmes-les-Vallons, ses charcuteries proviennent de la maison Louis Ospital, ses fromages de chez René Pellegrini, à Apt. Ce printemps, il cuisine « *avec amour* » un foie gras sauté aux fraises garriguettes, une poularde en deux services, un bar rôti à la rhubarbe, un abricot Bergeron compoté à l'huile d'olive...

■ A. V.

Ze Bistro : 31 bis, rue Manuel, Aix (04.42.39.81.88 ; www.zebistro.com).

Le midi, formule entrée-plat-dessert-verre de vin et café : 22 €, ou entrée-plat ou plat-dessert 25 €. Menu le soir 29 €.



FRANÇOIS MOURA



FRANÇOIS MOURA

Ce bistrot coloré
a ouvert fin mars.

LE PETIT Pi R

La seconde table de Pierre Reboul

Pour l'étoilé aixois Pierre Reboul, le goût est une priorité. « *Je veux que le client fasse waouh en goûtant nos plats...* », dit-il, qu'il s'attable au restaurant gastronomique de la Petite-Rue Saint-Jean ou dans la salle voisine, Le Petit Pi R, son nouveau bistrot coloré, ouvert fin mars. Le chef rend ici hommage à la cuisine de son grand-père Gaston. « *J'aurais aimé cuisiner avec lui, mais j'étais trop petit quand il travaillait encore* », raconte Pierre Reboul qui s'est formé chez Michel Chabran, et chez Jacques Pic, à Valence. Puis Philippe Legendre l'intègre au Taillevent (Paris) avant que Michel Rostang lui confie L'Absinthe. A Aix, depuis 2007, il n'a de cesse jouer avec les textures et les cuissons de beaux produits qu'il met en valeur. Une productrice de Marseille lui fournit des pousses d'épinards croquantes qu'il marie à des carottes fanes d'un maraîcher de Pertuis. Il revisite le gratin dauphinois et le baron d'agneau. Avec Thomas de la Calade, son ancien second, il s'amuse « *à petit prix, à l'opposé de la gastronomie : on sait faire autre chose. Nos étoiles, ce sont toujours les clients!* »

■ A. V.

Le Petit Pi R : 11, Petite-Rue Saint-Jean, Aix (04.42.52.30.42; www.restaurant-pierre-reboul.com).
Le midi, formules à 18 et 29 €.
Carte 47 à 50 €.



FRANÇOIS MOURA



Ceviche d'espadon
aux fruits de la passion.

FRANÇOIS MOURA



MARTIAL THEBAUT



MARTIAL THEBAUT

L'ÉPICURIEN

Ludovic Aillaud, cuisine d'instinct

La place des Cardeurs est en émoi depuis l'arrivée de Ludovic et Laura Aillaud, il y a trois ans. Ancien second du Charles Livon, Ludovic est monté chez Edouard Loubet dans le Luberon et en Savoie, puis fut un temps second au Fournil (Bonnieux), avant de redescendre à Aix. Ses bases classiques l'autorisent à imaginer une cuisine simple et instinctive. « *Je préfère passer du temps à faire un jus, une sauce, plutôt que des chichis de déco* », prévient-il. Le chef va au marché, place Richelme, trouver des fleurs de courgettes, des fraises, et des asperges. Ses œufs extra frais proviennent d'un éleveur de Trets. « *Je travaille des produits*

frais de producteurs, du porc noir de Bigorre, de l'agneau du Luberon. Mes poissons sont pêchés à Carry-le-Rouet et en Bretagne, livrés par le Vivier de Bouc Bel Air ». Chaque semaine, cet épicurien compose trois entrées, trois plats et trois desserts. Son épouse choisit, parmi une centaine de références, les vins qui se coordonnent le mieux. On ne peut oublier ses crépinettes d'agneau à la sarriette, son ceviche d'espadon aux fruits de la passion ou encore la poêlée de fraises au vin rouge, servie avec une glace au yaourt... ■ **A. V.**

L'Épicurien : 13, place Forum des Cardeurs, Aix (06.89.33.49.83; aixepicurien@gmail.com).

Formules entrée-plat-dessert le midi (28 €), le soir à la carte.