

NOUS SOMMES MARSEILLE

2019/2020

MPG
2019

ANNÉE DE LA
GASTRONOMIE
EN PROVENCE



MARSEILLE GOURMANDE

METROPOLE
AIX
MARSEILLE
PROVENCE

M CHOISISSEZ
MARSEILLE
THE ATTRACTIVE CITY
IN PROVENCE

Marseille
OFFICE DE TOURISME
ET DES CONGRÈS

P
PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED

www.resamarseille.com



**Découvrez et réservez
les meilleurs restaurants
de Marseille au meilleur prix**

Téléchargez l'app ou réservez sur www.lafourchette.com



MEILLEUR
CHOIX



AVIS
UTILISATEURS



AVANTAGES
EXCLUSIFS



RÉSERVATION
FACILE



Marseille gourmande

Mon premier offre une façade littorale magnifique sur plusieurs dizaines de kilomètres. Mon second cultive un art de vivre exceptionnel à flancs de collines. Mon troisième tend les bras à qui vient le visiter. Mon tout a gagné sa place de ville qui compte dans le paysage gastronomique français... Je suis? Marseille évidemment! Bienvenue dans une ville qui, en une vingtaine d'années, a opéré une mue spectaculaire, réussissant à attirer une jeune génération de cuisiniers venus poser leurs pas dans le sillon d'une tradition qui n'a jamais été aussi vive.

A Marseille, la bouillabaisse se cuisine de multiples façons mais toujours dans le respect du poisson. Dans les ruelles et sur les placettes, on mange encore cette pizza vénérée par les enfants d'immigrés napolitains qui lui ont donné un caractère propre. Les navettes surprennent d'abord, régalent ensuite et les panisses associées à un apéritif à l'anis prennent la couleur d'un coucher de soleil en été.

A Marseille, les légumes et poissons grillés n'ont pas besoin d'une onction venue de loin pour tutoyer les sphères gastronomiques. Des plaisirs simples, de la brochette d'agneau aux chichis, des supions persillade aux pâtes au pistou, on mange bio ou végétarien ici depuis des siècles. Voici, en un peu plus de 185 adresses, le meilleur d'une ville si heureuse de vous accueillir qu'elle vous en offre le meilleur.

Pierre PSALTIS

MARSEILLE



Rive Nord du Vieux-Port	p6
Euroméditerranée	p10
Le Panier	p13
Rive Sud du Vieux-Port	p16
Autour de Saint Victor	p21
Endoume / 4 Septembre	p24
Vauban / Notre Dame de la Garde	p26
Du Pharo au parc balnéaire du Prado	p28
Du parc balnéaire du Prado aux Goudes	p32
Mazargues / Borely	p34
Autour de l'Orange Vélodrome	p36
Autour de Castellane	p38
Rue Paradis / Palais de Justice	p42
Cours Julien / La Plaine	p46
Canebière / Noailles / Saint Louis	p48
Réformés / Cinq Avenues / Sebastopol	p51
Autour de Chave	p52
Saint Barnabé	p53
L'Estaque	p54



> UNETABLE, AU SUD 1 étoile au guide Michelin® - Bouillabaisse

Depuis 7 ans, les Turac font briller leur bonne étoile sur le Vieux-Port. Karine en salle, sélectionne ses vins hors des sentiers battus. En cuisine, Ludovic trouve l'inspiration quotidienne chez les pêcheurs : homard bleu au feu de bois, ris de veau meunière aux cerneaux de noix, rouget aux agrumes-harissa-fenouil au sel.

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

Déjeuner 36 et 53 €. Menus : 58, 72, 105, 135 €. Carte 110 € env.

Fermé le dimanche soir et le lundi - www.unetableausud.com

> CHEZ MADIE, LES GALINETTES

Delphine Roux c'est un peu le conservatoire de la cuisine provençale : rognons, ris de veau, épaule d'agneau piquée à l'ail, pieds-paquets, pâtes aux clovisses ou au pistou... Son papa, chevillard de métier, assure un approvisionnement en viande de grande qualité. Les aliboffis vous connaissez ? Non ? Goûtez !

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

Menu déjeuner : 18 € ; formule 30 €. Carte, 40 € environ.

Fermé le dimanche soir - www.madielesgalinettes.com

> LE CAFÉ DES ÉPICES

Guide Fooding®

Voilà 17 ans qu'Arnaud Carton de Grammont règne sur cette placette, sa carte entretenant un fort accent méditerranéen : crème de butternut et lait de coco-curry rouge, ris d'agneaux caramélisés au miel-pleurotes à l'ail, lapin désossé au citron confit et poule-poêlée de blettes jus réduit. Du haut vol les pieds sur terre, du bio au juste prix.

📍 4, rue du Lacydon, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 91 22 69.

Menu midi : 30 €, soir : 39 €. Carte de 26 à 46 €.

Fermé dimanche et lundi.

www.lecafedesepices-by-acdg.com

> L'ALCYONE

1 étoile au guide Michelin® - Bouillabaisse

La fille d'Eole souffle son inspiration dans ce restaurant de standing où Lionel Lévy écrit les plus belles feuilles de la gastronomie provençale. À la bouillabaisse en libre interprétation succèdent un ongle de bœuf-condiment de daube et une fricassée de calamars ail et persil... Desserts plaisants, service à l'unisson.

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

 04 13 42 43 43. - www.marseille.intercontinental.com

Fermé dimanche et lundi. Service le soir uniquement.

Menus 99, 139 et 218 €. Carte : 130 €

> LES FENÊTRES

Une brasserie en mode 5 étoiles pour clientèle internationale en quête de modernité (milk-shake de « bouille-abaisse ») et de classiques (risotto aux blettes et moelle-jus de viande aux olives). Le filet de bœuf Rossini-pommes pont-neuf réjouira les indécis. Sans oublier les options végétariennes ultra sophistiquées et imaginatives.

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

 04 13 42 42 40. - www.marseille.intercontinental.com

Ouvert 7/7j. Déjeuner menus 36 et 43. Dîner 68 €. Carte : 75 €.

> CHEZ ROGER

Ecailler

Année après année, Jean-Luc, en digne fils de son père, partage sa passion pour les fruits de mer. Une belle sélection d'huîtres (gillardeau, bouzigues, isigny, marennes), coquillages (oursins) et crustacés (langoustes, homards) complète une mini carte de tartares (thon, saumon). Les vins blancs de Cassis sont à la fête. À déguster sur place ou à emporter.

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

www.facebook.com/chezrogercoquillages

Fermé dimanche soir et le lundi. Aux environs de 30 €.

> AU DOYEN

Pierre Romantini a tous les talents. Il a un goût assuré pour la déco, propose une cuisine fraîche et garantie maison (tartare Banoï-frites, tartare de cabillaud-citron vert et ratatouille, magnifiques linguine fruits de mer) et garde un sourire à toute épreuve, faisant de son Doyen une halte de bonheur garanti.

 176, quai du port, 2^{ème} arr.  04 91 91 53 38.

Ouvert 7/7j au déjeuner. Carte 25 €.

> TRATTORIA MARCO

Marco compte parmi les rares à Marseille à fabriquer lui-même ses pâtes. Cannelloni alla cetarese, ravioli aux quatre fromages, antipasti, salade de poule, tiramisù... Un véritable inventaire à la Prévert matiné de sauce tomate et de parmesan arrosés au Valpolicella Ripasso Le Poiane.

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

Fermé le mardi et le mercredi. Carte 40 € env.

> LE MIRAMAR

Bouillabaisse

Une maison devenue institution. Christian Buffa, chaleureux et généreux, rédige une carte où l'aioli, la rascasse à la Raimu et le loup aux truffes le disputent à la bouillabaisse et à la bourride. Avec l'impression de savourer le dictionnaire gastronomique d'Alexandre Dumas.

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

Bouillabaisse ou bourride 69 €, carte 80-85 € ; plateau de coquillages 138 € pour deux. Fermé le lundi.

www.lemiramar.fr

> LA MAISON DU PASTIS

Cave à pastis

Frédéric Bernard est un grand dégustateur de pastis qui a fondé cette adresse réunissant quelques 95 variétés de pastis et absinthes allant jusqu'au pastis bleu ! Il a également été primé avec sa propre cuvée au concours de Pontarlier. Vous trouverez ici quantité de conseils de dégustation et il y a forcément une recette concoctée à votre goût !

 108, quai du Port, 1^{er} arr. ☎ 04 91 90 86 77.

Ouvert 7/7j - www.lamaisondupastis.com

> LE RELAIS 50

Bientôt 4 ans que Noël Baudran a posé ses valises dans ce bel hôtel avec la Bonne Mère en point de mire. La rustique soupe de poissons de roche, telle un coucher de soleil, vient en prélude à une carte plus raffinée : lotte basse température-cromesquis au comté et cuisse de pintade rôtie-macarons noix et clémentine en témoignent.

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

Fermé dimanche et lundi.

Déjeuner : 24 et 27 €, soir : 41 €. Carte du chef 45 €

www.hotel-residence-marseille.com

> WOOD

Cette cantine gourmande réussit le pari du bon au prix juste. Pain maison pour le burger (filet de poulet aux épices bio-mimolette-chou rouge), inventivité pour la salade (taboulé de lentilles vertes-petit épeautre bio-vermicelles et crudités) et valeurs sûres pour le plat du jour. La brioche perdue caramel beurre salé est aussi une valeur sûre...

 8, rue de la Guirlande, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 91 93 42.

Fermé le dimanche et le soir. Carte environ 20 €.





> REGARDS CAFÉ

Dans l'enceinte du musée Regards de Provence, un restaurant et un rooftop à la vue panoramique proposent une carte grand angle mêlant spécialités provençales et classiques français. Mobilier Arne Jacobsen, Alvar Alto pour mettre en scène le « nouveau Marseille ».

☰ Allée Regards de Provence/rue Vaudoyer, 2^{ème} arr. ☎ 04 96 17 40 45.
Plat du jour de 14 à 22 €, desserts de 5 à 6,20 €. Fermé le lundi et le soir.
www.museeregardsdeprovence.com

> LA TABLE DE L'OLIVIER

Bouillabaisse

Oursin en vaporeuse de polenta et marrons, encornet farci aux pieds-paquets purée au thym, pintade rôtie aux cèpes-foie gras et sésame, rocher choco blanc coeur baba à la passion, Gilles Carmignani excelle dans la cuisine bourgeoise raffinée. Sa bouillabaisse est un must. Adresse familiale.

☰ 56, rue Mazenod, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 91 17 04.

Ouvert tous les midis du lundi au vendredi et vendredi soir.

Autres soirs sur réservation.

Déjeuner 22 et 41 €. Dîner : 41 € et carte 55 € env. Bouillabaisse : 48 €.

> UN PETIT CABANON

Anthony Germani est un expert en bons produits formé chez Gagnaire. Sa carte change à un rythme effréné, suscitant surprises et enthousiasme du ceviche de rouget grondin aux épices-écume jus de têtes gelée de bouillon au bœuf Orloff fumé au foin. La tarte fine aux fraises nous hisse au nirvana de la grande cuisine française.

☰ 63, ave Robert Schuman, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 90 01 53.

www.unpetitcabanon.fr. Fermé lundi et mardi soir, le dimanche.

Menus déjeuner et dîner 26 et 32 €. Carte 35 €.

> LE COMPTOIR DES DOCKS

Cyril Note et Pierre-Laurent Blum animent ce comptoir de potes qui aiment cette cuisine simple mais bien exécutée : couteaux à la plancha persillade, falafels ou polenta maison, anchois marinés, thon snacké avocat-coriandre-citron vert et saucisse-pesto rosso précèdent les pâtisseries vegan signées O'faon. Un repas cool ambiance copains.

☰ Les Docks village, 10, place de la Joliette, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 45 96 12.
Carte 23-25 €. Ouvert du lundi au samedi midi, et du jeudi au samedi soir.

> LE MÔLE GÉRALD PASSÉDAT

LA CUISINE

Cette cantine urbaine tendance table d'hôtes nous ouvre sur le monde. Deux buffets, mezzés et desserts (remarquable baba au rhum-ananas) et une proposition de viande, poisson et végétarienne évoluent chaque jour. L'ensemble est orchestré autour de produits frais et locaux.

 1, esplanade du J4, le Mucem dernier étage, 2^{ème} arr.

Pas de réservation. Fermé le mardi. Formules 24,50 et 32 €.

De 12h à 16h. www.mucem.org

> LA TABLE

80 couverts aux premières loges avec les majestueux bateaux entrant dans le port en guest star. La convergence des cuisines méditerranéenne et provençale avec des produits locaux, bios et frais au casting : saint-pierre-coquillages en sabayon, agneau farci confit-tian de léchocolat abyssse noir. Une expérience.

 1, esplanade du J4, le Mucem dernier étage, 2^{ème} arr.

 04 91 19 17 80 Fermé le mardi. Formules 24,50 et 32 €. De 12h à 16h.

www.mucem.org

> ROYAL DOCKS CAFÉ CHEZ THE ROYAL RACER

Patrick Serrano et Jérémy Depieds proposent des bocaux à savourer sur place ou à emporter : détox, poke, plat du jour et végé voisinent avec les quiches lorraines, un royal croq' (jambon à la truffe, béchamel et comté). Sans oublier les mousses au chocolat, salades de fruits et cookies qui accompagnent de savoureux expressos.

 Les Docks village, 10, place de la Joliette, 2^{ème} arr.  04 91 35 75 15.

7/7j au déjeuner. Carte 15-18 €.

> L'ESPERANTINE

Confiseur-chocolatier

Ce chocolat noir en forme de feuille d'olivier cache une recette à l'huile d'olive, aux accents d'orange confite et d'amande. Dans ce magasin accueillant des ateliers chocolat, on draque sur les huiles d'olive de Crète, des vinaigres balsamiques italiens, des noisettes caramélisées et des navettes. Les brunches du week-end et les après-midi salon de thé, sont très appréciés.

 17, quai de la Tourette, 2^{ème} arr.  04 91 01 44 96.

Ouvert 7/7j. www.esperantine-de-marseille.com

> LES HALLES DE LA MAJOR

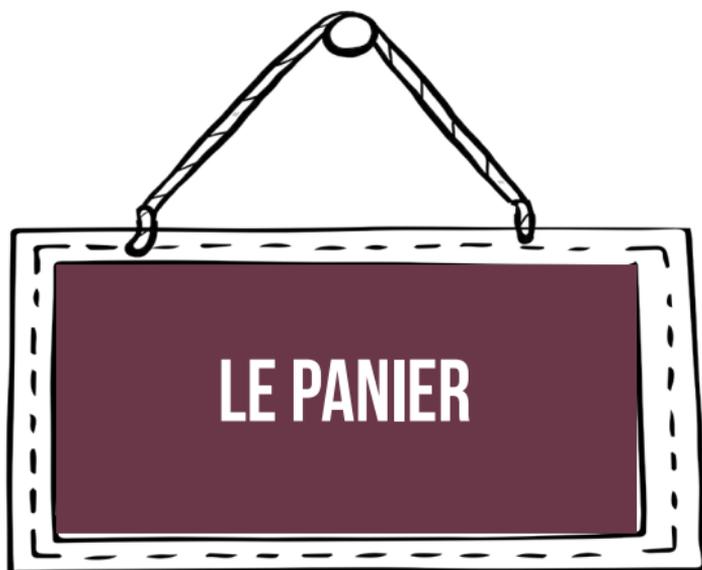
Marché new-style

Cave à vin, charcuteries, pâtisseries, fromager, poissonnier, écailler, traiteur... À déguster sur place. Sous les magnifiques voûtes, on se retrouve sur 600 m² pour bruncher le dimanche, prendre l'apéro avec les potes, partager un repas en amoureux... Lieu convivial par excellence, on y fait aussi son marché et la fête lors des soirées fréquemment organisées.

 12, quai de la Tourette, les Voûtes de la Major, 2^{ème} arr.

Ouvert au déjeuner. www.leshallesdelamajor.com





> SCHILLING

Bib gourmand Michelin®

Déco mi-scandinave mi-sixties pour magnifier la cuisine 100% iodée de l'écosais Malcolm Gardner. Ici, ce sont les pêcheurs qui dictent le menu : capelletti de baudroie glacés au jus de cochon-choux chinois et girolles, poulpe mariné à la harissa-taboulé de bulghour. Des prix aussi délicats que les assiettes. Exceptionnel.

☎ 37, rue Caisserie, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 01 81 39.

Midi 25 et 31 €. Soir : 31 €. Fermé le mardi et mercredi.

> LE BOBOLIVO

Julien Pauly propose une carte classique de grillades au feu de bois (saucisse de Marseille, magret de canard du Sud-Ouest) et de petits plats de tradition bien ficelés (sours d'agneau confite au miel - 4 épices). Accueil cool, desserts de bonne facture et, rare, un affogato caffè de qualité.

☎ 29, rue Caisserie, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 31 38 21.

De 20 à 30 €. Fermé dimanche et lundi - www.bobolivo.fr

> LAVIEILLE PELLE

Pizza

En terrasse aux beaux jours, face au feu de bois en salle en hiver. Ici, la pizza est royale à moins qu'on la préfère moit'-moit'. On y croise des italiens, des familles et des cols blancs se délectant d'escalopes milanaïses et calamars à la provençale. Une visite de l'épicerie italienne adjacente s'impose.

☎ 37, avenue Saint-Jean, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 90 62 00.

Carte 15-20 €. Fermé dimanche et lundi.

www.facebook.com/pages/La-Vieille-Pelle/132770676770072

> CHEZ ETIENNE

Guide Fooding® - Pizza

La pizzeria fondée par Monsieur Cassaro, en 1943, demeure. C'est son fils Pascal qui entretient désormais la flamme siciliano-marseillaise à coups de pizzas à la pâte fine, croustillantes dessous, fondante dessus. Exceptionnels supions grattés aux sucs de cuisson, rustiques brochettes de bœuf et tarte feuilletée aux pommes passée par le four à bois. Un mythe.

☎ 43, rue de Lorette, 2^{ème} arr. Réservations au 04 91 54 76 33.

Pizzas à partir de 10 € ; carte environ 25-30 €. Fermé dimanche.

> LES BUVARDS

Caviste

Le temple des amateurs de quilles venues de tous les horizons : du Minervois à la Bourgogne (Gevrey-Chambertin), on confesse ici une dilection pour les vins nature. Pour grailier, l'ardoise aligne les valeurs sûres : foie gras et andouillettes en tête mais aussi girolles, écrevisses, pieds de cochon... Un festival bistronomique !

 34, Grand'rue 2^{ème} arr.  04 91 90 69 98.

Le soir uniquement pour dîner et fermé le dimanche.

> AUX DEUX GUINGOIS

Marie en salle et Alfred en cuisine affichent complet à (presque) chaque service. On court chez eux le vendredi pour l'aioli et, le reste de la semaine, pour le jambon à la chablisienne, la choucroute au Riesling, la gratinée de ravioles et la tête de veau sauce gribiche. Ici, tout est fait maison... même le pain.

 25, rue du Chevalier Roze, 2^{ème} arr.  04 91 89 37 34.

Fermé le dimanche et le soir (sauf réservation). Carte 35 €.

www.aux2guingois.fr

> COMPTOIR O'HUILES

Épicerie fine

C'est tout à la fois un lieu de dégustation, de découverte et d'achat. L'oléothèque compte quelque 250 huiles de France et du pourtour méditerranéen à découvrir. On y « graille » au déjeuner de quelques spécialités sudistes et, le soir, les apéros se font gourmands (sur réservation).

 38, rue Sainte-Françoise, 2^{ème} arr.  04 88 64 05 86.

Fermé dimanche et lundi. www.comptoir-o-huiles.com

> LA DESCENTE DES ACCOULES

Caviste

Cette cave, fondée ici même en 1899, est l'une des rares à proposer du vin en vrac ainsi qu'une gamme de vins pour étancher sa soif au quotidien ou célébrer les grands événements. Un assortiment de pastis, spiritueux (rhums, whiskies), champagnes et bières dûment sélectionnés voisine avec une gamme d'épicerie fine savoureuse.

 4, rue de l'Evéché, 2^{ème} arr.  04 91 90 76 33.

www.ladescentedesaccoules.com - Fermé dimanche et lundi.

> LA BOITE A PANISSE

C'est un rendez-vous marseillais au cœur du quartier le plus typique de la ville. On y mange des panisses bien sûr, spécialité à base de farine de pois chiche que l'on fait frire, dans la bonne humeur. Gambas à la provençale, soupe de poisson, moules farcies et frites de panisse sauce aioli complètent l'offre.

 23, rue Caisserie, 2^{ème} arr.  04 91 50 95 95.

Fermé dimanche et lundi.

> MAISON GENEY

Nomad food

Ce rendez-vous sucré-salé ressemble à Manon et Etienne Geney qui revendiquent un 100% fait maison. Produits simples et frais se combinent en d'amusantes recettes traditionnelles : pizza-focaccia, cookies, tourtes, salades et pâtisseries sur fond de jus et cocktails de fruits. Une restauration sur le pouce de qualité et poétique.

☎ 38, rue Caisserie, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 52 44 82.

Fermé dimanche et lundi. Déjeuner 15 € environ.

www.facebook.com/maisongeney

> VANILLE NOIRE

Glacier

C'est lors d'un voyage à New York que Nicolas Decitre se prend de passion pour les crèmes glacées et sorbets. Depuis 2014, son échoppe raconte des histoires de vanille noire, café infusé du Brésil, gingembre confit bio, coco grillé et riz au lait de Camargue. Sans oublier les addictives mangue alphonso et figue de pays.

☎ 13/15, rue Caisserie, 2^{ème} arr. ☎ 07 77 33 68 19.

Les jours de fermeture diffèrent au fil des saisons.

www.vanillenoire.com

> LE GLACIER DU ROI

Glacier

Florence Bianchi a appris le métier à Milan en Italie. Lait frais et crème fraîche de Bresse, noisettes du Piémont, pistache de Sicile, du yaourt d'Isigny et des fruits de saison : voilà les secrets de ces glaces uniques par leur onctuosité et leurs saveurs. Belles et bonnes, un bonheur garanti.

☎ 4, place de Lenche, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 91 01 16.

Les jours de fermeture diffèrent au fil des saisons.

www.leglacierduroi.com

> LES NAVETTES DES ACCOULES

Biscuits

José est une personnalité du quartier qui a grandi au Panier et ouvert cette biscuiterie. Les navettes, canistrelli, cucciolo, macarons aux amandes et croquants élaborés à base « de bons ingrédients » sont issus des recettes familiales de Jo' intransigeant sur le caractère naturel de ses produits. Une gloire, un musée, un Panthéon vivant.

☎ 68, rue Caisserie, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 90 99 42. Ouvert 7/7j

www.les-navettes-des-accoules.com

> CUP OF TEA

Salon de thé

On vient pour la librairie et choisir un bon livre. Et puis, finalement, on reste pour boire un café, un thé, une bière... Dans ce lieu hybride, on lézarde en terrasse, on refait le monde avec les amis, on grignote au déjeuner et on savoure un art de vivre typiquement marseillais. Accueil délicieux en prime.

☎ 1, rue Caisserie, 2^{ème} arr. ☎ 04 91 90 84 02.

Fermé dimanche et fériés.



> LA COTE DE BŒUF

Laurent Ceccarini gère avec passion sa cave aux 400 références de vin (Haut-Brion, Petrus, Revelette, Simone) et entretient la braise sur laquelle passent côtes de bœuf, de veau, magrets et cochonnilles. Salades, rognons de veau et suggestions végétariennes cartonnent à chaque service.

 35, cours Honoré d'Estienne d'Orves 1^{er} arr.  04 28 31 26 03.
Déjeuner : 24, 34, 40 €. Dîner : 34 et 40 €. Carte à partir de 45 €. 7/7j.
www.lacotedeboeuf.net

> LA TABLE DU FORT

Michel et Stéphanie Giuliani animent ce refuge du bon goût. Produits frais et sélectionnés, bonnes intentions et maîtrise des gestes techniques résument au mieux cette adresse à l'étonnante régularité : feuilleté de gambas aux cèpes, daube de joue de bœuf-panisses au thym, vacherin aux fruits de saison au mascarpone... Que des valeurs sûres !

 8, rue Fort Notre-Dame, 7^{ème} arr.  04 91 33 97 65.
Fermé lundi et mardi soir. www.latabledufort.fr
Déjeuner : 21€. Formules 38 et 50 €. Carte : 53 €.

> PAULE ET KOPA

Pizza

La carte de ce maître restaurateur respire l'ail et la Provence. Les pizzas de Kopa sont fines et croustillantes (mozza, anchois, royale), les fameuses pâtes de Paule (linguine au pistou ou à la poutargue) racontent la tradition à moins que vous ne préférerez les excellents supions persillade et les côtelettes d'agneau au thym. Service soigné.

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

> LE MAS

Les artistes après le spectacle (et leur public), les taxis, les médecins, les clubbers... Toute la faune nocturne hante cette adresse née au cœur des années 1970. Des artichauts/poireaux vinaigrette aux pâtes napolitaines ou à la saucisse italienne, de l'escalope de veau à la dorade grillée, la fête s'achève toujours avec un gâteau.

 4, rue Lulli, 1^{er} arr.  04 91 33 25 90.
Fermé le dimanche ; de 12h à 16h et de 20h à 5h du matin. Carte : 46 €

> LE BISTROT DES DAMES

Ces deux dames défendent une cuisine aux valeurs fermières (œufs pochés, giroles poêlées-émulsion tomate basilic), sudistes (farfalle sauce tomate mijotée à la saucisse italienne, ravioli sauce daube liée au foie gras) et maritimes (couteaux persillades, tataki de bonite jus de favouilles monté aux olives). C'est gourmand, joyeux et roboratif.

 34, place aux Huiles, 1^{er} arr. ☎ 06 99 22 25 03.

Formule déjeuner : 20 €. Carte environ 45 €. Ouvert 7/7j.

www.lebistrotledesdames.com

> LES ARCENAUX

Bouillabaisse

Jeanne et Simone Laffitte en salle, Eric Comilleau en cuisine portent l'étendard d'une cuisine de goût, marquée au fer rouge du Sud : galette de sardines aux herbes et pistaches, soupe de poisson, artichauts violets barigoule et pieds-paquets. Le chou glace vanille et le castel nous réconcilient avec cette gastronomie dont on ne se lasse pas.

 25, cours d'Estienne d'Orves, 1^{er} arr. ☎ 04 91 59 80 30.

Déjeuner : 26 €. Menu : 65 €. Carte : 50 €.

Bouillabaisse ou bourride sur commande 48h à l'avance : 50 €.

www.les-arcelonaux.com

> LA CANTINE

Comme un poulpe qui étendrait ses tentacules entre Provence, Corse et Italie, la Cantine distille ses saveurs dopées à l'huile d'olive, ail et basilic. Belle terrasse en été, intérieur chaleureux en hiver; le cadre idéal pour déguster des spaghetti à la poutargue, des escalopines de veau au citron et une mousse au citron.

 27, cours d'Estienne d'Orves, 1^{er} arr. ☎ 04 91 33 37 08.

Ouvert 7/7j. Carte 40 € - www.la-cantine-de-marseille.com

> LE RUBIROSA

Pour boire un verre ou pour dîner, la clientèle jeune et festive se délecte ici de poireaux mimosa sauce gribiche, de gnocchis parsemés de lamelles de tuber melanosporum et de plats de tradition servis dans un décor façon brasserie.

 23, rue Sainte, 1^{er} arr. ☎ 04 91 72 61 10.

Fermé dimanche et lundi. Carte 35-40 €. www.facebook.com/lerubirosa

> PASTIS ET OLIVES

Il n'y a pas de client chez Olivier Luisetti, il n'y a que des amis. Aussi le voit-on souvent servant des panisses et des assiettes d'anchois de Gascogne à l'heure de l'apéro. Carte de valeurs sûres : omelette de pommes de terre, salade César, pâtes carbonara. Desserts proches du séisme (fondant chocolat) et panettone perdu.

 27, rue Sainte 1^{er} arr. ☎ 04 91 54 08 27. Fermé dimanche.

Plat du jour : 13 €. Déjeuner : 16 et 18 €. Carte : 30 €.

www.pastisolives.fr

> LA POULE NOIRE

Fanny Sauvage et Damien Delgado choient leur gallinacée devenue vedette de la rue Sainte. Les assiettes collent à l'esthétique de l'époque : du croustillant de risotto à la joue de porc confite-soubressade de bellota à la selle d'agneau rôtie en chapelure d'olive noire, jusqu'au boeuf bourguignon en cocotte, tout respire l'harmonie.

 61, rue Sainte 1^{er} arr. ☎ 04 91 55 68 86.

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

Déjeuner : 19 et 23 €. Dîner : 42 et 60 €. Carte : 50 €.

www.restaurant-lapoulenoire.com

> L'AROMAT

Bouillabaisse

Maître restaurateur, affilié au collège culinaire de France, Sylvain Robert a la passion chevillée au corps. Son hamburger de bouillabaisse-frites en panisse, soupe de poisson et son suprême de colvert en feuille de choux cuisses confites en croque briochée, champignons et comté témoignent d'une belle créativité.

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

Fermé dimanche, lundi soir et samedi midi - www.laromat.com

Déjeuner : 18, 20, 23 €. Menu carte 42 et 62 €.

> LA FIANCEE

Coffee shop

Après Toulouse, voici Marseille. Deux meilleurs amis, Arnaud et Olivier ont imaginé ce lieu proposant une restauration de bonne tenue, des cookies, brownies, carrot cakes, pancakes et granola savoureux. Brunch en semaine, une belle carte de cafés (ah, le moka !) et des citronnades.

☎ 8, rue Haxo, 1^{er} arr. ☎ 09 86 21 58 12.

7/7j, 9h30-17h30.

> LOUSTIC

Coffee shop

Un shop avec d'excellents cafés préparés selon votre goût et des chocolats chauds sur lesquels surnagent des cœurs de mousse. Excellentissimes suggestions salées (poulet curry à l'orange et légumes, quiche lorraine) et sucrées (marbré thé vert, lemon cake). Accueil délicat, petite terrasse dans une rue calme.

☎ 5, rue de la Tour, 1^{er} arr. ☎ 09 51 38 34 59.

9h-15h, fermé dimanche.

> DEEP

Torréfacteur Coffee shop

Une torréfaction et un coffee shop : deux univers en un espace. Tony Collins a le sourire facile, la poignée de main franche et l'enthousiasme contagieux. Sa clientèle jeune et avide de qualité se délecte d'expressos, de cafés à la pompe, au filtre. Vente de cafés en grains torréfiés in situ et moulus à la demande. Grignotages vegan de bonne facture, excellente adresse.

☎ 15, rue Glandevès, 1^{ème} arr. ☎ 09 72 65 80 24.

8h30-17h, fermé dimanche.

> DRMAX

Végétarien

Ce Dr Max tient son nom de son fondateur, Maxime qui a imaginé un restaurant veggy et healthy. Pour clients attentifs à une alimentation équilibrée et moins protéinée. Il en résulte une carte pensée, rassasiante et savoureuse faite de poke bowls, salades, gâteau chocolat et cake citron. Une adresse cool et détox, un régal à chaque fourchette.

☎ 23, rue Glandevès, 1^{er} arr. ☎ 06 61 32 02 05.

Au déjeuner, fermé samedi et dimanche. Carte environ 15-20 €.

> GINGER ART & COFFEE

Coffee shop

Les amateurs de cafés se délecteront d'expressos, macchiato, long black, doppio et autre french press. Une sélection de thés, chocolats et boissons fraîches complète l'offre avec des brownies, carrot cakes et pain complet au miel. Un breakfast, des formules lunch transforment nos pauses en instants gourmands.

☎ 24, rue Saint-Saëns, 1^{er} arr. ☎ 04 91 61 34 33.

Ouvert 7/7j - www.gingerart-coffee.eatbu.com

> BRASSERIE DU PORT - OM CAFÉ

Ici, on vibre en bleu et blanc et les photos des plus grands joueurs de l'Olympique de Marseille veillent sur les supporters. Tartares (le géant-500g de bavette de bœuf, de saumon jus d'herbes), salades (au jambon cru italien), pâtes et poissons (daurade royale grillée, encornets) contribuent à l'ambiance. Etre là un soir de match s'impose.

☰ 25, quai des Belges, 1^{er} arr. ☎ 04 91 33 80 33. Carte 28 €. Ouvert 7/7j - www.labrasserie-omcafe.fr

> LE BISTROT À VINS

Derrière la devanture en bois peint, se cachent les classiques du genre : pluma de lomo-échalotes confites, sauté de lièvre forestière et ragout de supion provençale. Mais c'est la cave qui mérite tout votre intérêt mêlant vins de propriétaires et raretés issues de toutes les appellations de France.

☰ 17, rue Sainte 1^{er} arr. ☎ 04 91 54 02 20. Carte : 42 €.

Fermé dimanche, samedi midi, lundi soir.

www.bistrot-a-vin-restaurant-vieux-port.com







> LE CAFE DE L'ABBAYE

Un QG, une adresse symbole du bobo spirit avec sa clientèle de créa, pubeux, commerçants et branchés qui prennent l'apéro avant de se régaler de scotch egg, soupe butternut au bleu d'Auvergne-coulis de persil, ratatouille, brandade et gigot d'agneau. Greg accueille amis et clients avec bienveillance, ambiance à l'apéro.

📍 3, rue d'Endoume, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 33 44 67. Ouvert 7/7j.
www.facebook.com/lecafedelabbaye
25 € environ

> LA PASSARELLE

Un petit bout de campagne entre Saint-Victor et Vieux-Port dans un esprit bric-à-brac bohème écolo. Depuis 2007, on y savoure des légumes bio en provenance d'AMAP dûment choisies, du poisson, du poulpe, de la viande (agneau) et un sentiment de dévorer les saisons à pleines dents.

📍 52, rue Plan Fourmiguier, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 33 03 27.
www.facebook.com/LA-PASSARELLE-Restaurant-Traiteur-225746453630
Ouvert 7/7j en saison. Carte 40 €.

> LE COUTEAU

A chaque saison sa carte mais les grands classiques, du bœuf Simmenthal au filet mignon de cochon ibérique, demeurent. Jolie gamme de beurres aromatisés et accompagnements de tradition : légumes au jus, purée de céleri, frites à la graisse de bœuf. Les amateurs de viande et de bons vins viseront juste.

📍 145, rue Sainte 7^{ème} arr. ☎ 06 59 31 75 71.
Fermé dimanche et lundi ; le samedi midi. Carte 30-35 €.

> LA CAVE À JAMBON

Une auberge espagnole au sens noble du terme où les apéritifs se prennent au son du flamenco. Vins (le blanc de la Rioja !), sangria et bières accompagnent jambons et charcutailles aux origines revendiquées. Ventrèche de thon mariné, Pan con tomate, anchois de Cantabrie, seiches et poulpes à la galicienne, un régal.

 89, rue Sainte, 7^{ème} arr.  09 67 46 75 79. Fermé dimanche et lundi.

> LES CAVES DE L'ABBAYE

Caviste

Lionel et Marie ont sélectionné les meilleurs vins de France avec une prédominance sur les bourgognes, bordeaux et provençales. Leur cave se divise à parts égales avec les spiritueux, et les fameux whiskies de la distillerie Benromach (Speyside) et ceux de la maison Nikka au Japon. Accueil délicieux.

 99, rue Sainte, 7^{ème} arr.  04 91 55 54 65. Fermé dimanche.

www.caviste-marseille.com

> LE I43

Cave à bières

Les amateurs vont se faire mousser en mode blanche, ambrée, blonde, brune et IPA... Un choix d'une dizaine de bières à la pression et le double en bouteilles, on ne sait que choisir ! Les potes branchés vins ne seront pas en reste et tout le monde partagera une planche de charcuteries à l'heure de l'apéro.

 143, rue Sainte 7^{ème} arr. A partir de 17h, fermé dimanche et lundi.

www.facebook.com/I43lebarabieres

> LE CARROUSEL

C'est l'une des toutes jeunes adresses de la rue Sainte avec une équipe jeune et cool aux avant-postes. Couteaux sautés-persillade, navarin d'agneau aveyronnais petits légumes, mousse chocolat noir intense et cerises amarena figurent déjà parmi les recettes star de ce nouveau rendez-vous trendy.

 139, rue Sainte 7^{ème} arr.  04 26 78 42 24. Fermé dimanche et lundi.

Ardoise : 40-45 €.

> LE COMPTOIR D'ENDOUME

Des soirées coquillages, concerts live, des chefs réputés invités et une sélection de bons produits : voilà quelques-unes de bonnes raisons qui vous inciteront à rejoindre cette bande d'amis qui cultivent le sens de la fête. Cocktails, alcools choisis, sourires contribuent à faire de ce comptoir un incontournable non pas du quartier mais de la ville !

 33, rue d'Endoume, 7^{ème} arr.  04 91 56 04 27.

www.lecomptoirdendoume.fr

De 18h30 à minuit. Fermé dimanche et lundi.

> LA RUCHE

Comme son nom l'indique, ce repère populaire grouille de beautiful people en quête de cocktails, verres de vin, bières et petites brouilles à grignoter très bien amenées. Gambas flambées au pastis, ceviche de thon-ananas mangue et coco, tempura de légumes paysans... Ambiance fiesta et folie couleur mojito.

 128, rue sainte, 7^{ème} arr.  04 91 21 62 03.

Fermé dimanche et lundi. www.laruche-marseille.fr

Plats de 6 à 12 €, cocktails de 6 à 12 €, desserts de 4 à 5 €.

> SEPIA

Guide Fooding®

Paul Langlere nous offre une table pragmatique et panoramique répondant à une demande de cuisine sincère. Huître pochée et anguille fumée en gelée de pot-au-feu, cabillaud nacré et poireau rôti façon mimosa iodé-vinaigrette de coquillages, mousse Campari/pamplemousse-tartare de pamplemousse gingembre. Idées séduisantes, saveurs plaisantes.

☎ 2, rue Vauvenargues, 7^{ème} arr. ☎ 09 83 82 67 27.

www.restaurant-sepia.fr

Fermé dimanche et lundi. Menu 39 € et carte 45 €.

> LABO LA PÉPITE

Pâtisserie

Une pâtisserie sans crème, sans beurre ni farine de blé : un régal no gluten garanti orchestré par Audrey Azoulay qui imagine ses gâteaux à base de produits bio, matières nobles, respectant les saisons. Une démarche santé mais aussi éthique, responsable et, surtout, délicateuse.

☎ 145, rue Sainte, 7^{ème} arr. ☎ 06 12 24 26 18.

www.labolapepите.com

Fermé le dimanche. Commandes 48 heures à l'avance.

> VICTOR

Cave à bières

Arnaud Champin et Thomas Poucel partagent leur passion pour la mousse avec cette cave à 450 bières classées par pays. Japon, Ecosse, Sri-Lanka, Québec, Hollande, et les marques marseillaises qui côtoient les célébrités régionales. Etiquettes insolites, drôles, intrigantes, une sélection large sur 75 m².

☎ 20, rue d'Endoume, 7^{ème} arr. ☎ 09 86 76 47 14.

Fermé dimanche et lundi. www.victor-biere.com

> CHEZ PEDRO ET MOIZE

Du gardiennage de jambon à votre nom, une sélection de jolis flacons issus de tous les terroirs de l'Hexagone en 3 couleurs en mode bio et biodynamique, des planches à partager entre potes... Une échoppe de 44 m² intime et amicale.

☎ 90, rue Sainte 7^{ème} arr. ☎ 09 54 28 63 24.

Dès 18h jusqu'à 0h00. Fermé dimanche.

www.chezpedroetmoize.fr

> LE FOUR DES NAVETTES

Biscuits

La plus ancienne boulangerie de la ville est née en 1781, c'est ici qu'on fabrique les navettes que l'on bénit à l'abbaye voisine lors des fêtes de la Chandeleur. Ces biscuits au parfum de fleur d'oranger appartiennent au patrimoine et récompensent ceux qui ont gravi la rue sans faiblir. Le four à voûte est une merveille.

☎ 136, rue Sainte, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 33 32 12. Ouvert 7/7j.

www.fourdesnavettes.com - Le sachet de 12 navettes, 10 €.

> PATISSERIE-TRAITEUR SAINT-VICTOR

Boulangerie-pâtisserie

Cette honorable maison a fait de la fraîcheur son fer de lance. Des pains variés, des viennoiseries, des gâteaux et des biscuits... Un repaire pour amateurs gourmands et gourmets. Proximité de l'abbaye oblige, on y façonne des navettes dans la tradition.

☎ 2, avenue de la Corse, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 33 23 02.

Fermé le mardi.



> LE RESTO D'AUSSIH

Concept-store

Damien Modena et Joffrey de Matra animent ce restaurant lové dans un concept-store pointu. Cuisine de saison, saine ou healthy, réalisée sur place : velouté de butternut-bacon crispy et noisettes, demi-coquelet sauce aux cèpes, oeuf benedict... CV de compétition pour ces potes qui sélectionnent d'excellents vins et servent un carrot cake d'anthologie.

📞 9, rue Châteaubriand, 7^{ème} arr. ☎ 06 03 703 703 et 04 91 31 29 47.

Fermé dim. et lundi. Plat du jour : 13,50 €, formule : 16,50 €. Carte : 19 €.

> DAME FARINE

Boulangerie

Marie-Christine Aractingi, c'est une silhouette fine contrastant avec une volonté sans pareil. La passion du pétrin, des levures, des farines bio et une formation auprès des plus grands maîtres français. Fougasses, focaccias, brioches au sucre, pains de petit épeautre, de blé kamut et autres seigles.

📞 77, avenue de la Corse, 7^{ème} arr. Fermé dimanche et lundi.

> LA FABRIQUERIE

Traiteur et sur place

Pierre Giannetti, Sandi Despierres et Marine Crousillon ont donné vie à un concept mêlant traiteur, table d'hôtes, cave à vins à prédominance nature et une épicerie de produits du quotidien : petit épeautre de Sault, farines, huiles d'olive de Provence, fromages bio et du beurre de barate par exemple.

📞 71, ave de la Corse, 7^{ème} arr. ☎ 07 67 17 35 95. Fermé dimanche et

lundi. www.facebook.com/La-Fabriquerie-342212286244212

> MATIERE BRUT

Une ancienne boulangerie, des murs défoncés, habillés de plantes, du béton, du bois et le trio Jérémy Julien, Jordy Pons et Mathieu Dugas veillent sur une cave avec vue sur salle. Carte virile : alouette sans tête, cuisse et râble en jus réduit-crème moutarde, sauce vin rouge pour volaille de Bourgogne ail confit. Superbes desserts made by Sabrina Guez.

📞 4, bd Bompard, 7^{ème} arr. ☎ 07 85 62 61 00.

Fermé samedi midi et dimanche. Déjeuner 25-30 €. Soir, 40 € env.

www.facebook.com/matierebrut

> CHEZ LUCIENNE

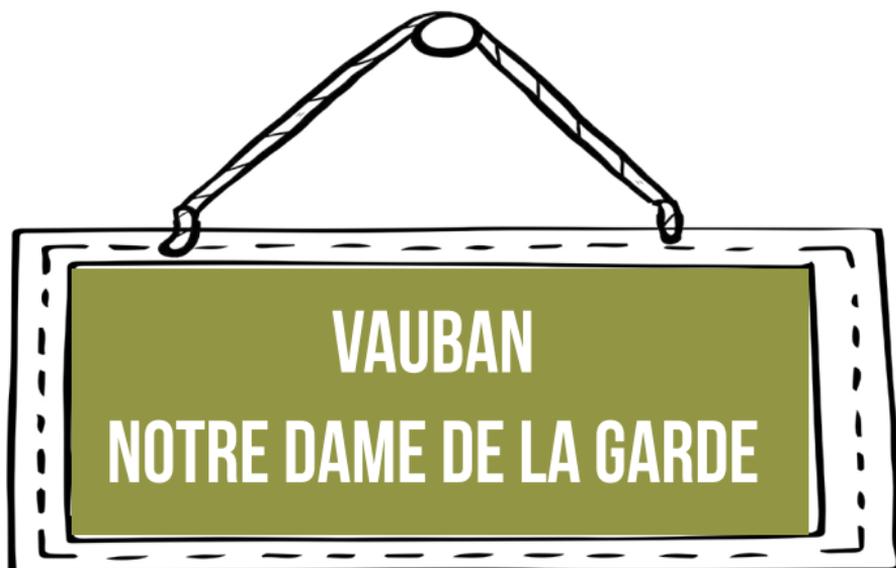
Fromagerie

Jadis on vendait ici des bonbons. Les enfants d'alors ont grandi et y achètent désormais leurs fromages. Oublié l'immobilier, Alban Dumolié se consacre aux produits laitiers. Quelques bonnes bouteilles complètent l'offre.

📞 221, rue d'Endoume, 7^{ème} arr. ☎ 09 86 35 24 38.

Fermé dimanche après-midi et lundi.





> LA BONNE MÈRE

Guide Fooding® Pizza

Jérémy et Mahéva sont presque aussi célèbres que leurs pizzas préparées selon le rite napolitain. À base de farines bio rigoureusement choisies, les pâtes reposent 24h avant d'être façonnées à la main. Italienne, Papé, anchois ont la cote. Maheva embrasse et câline les gosses qui lui offrent des dessins en échange de bonbons.

☰ 16, rue Fort du Sanctuaire, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 58 22 05.

Carte de 15 à 20 €. Fermé dimanche et lundi.

www.pizzeria-labonnemere.fr

> LA MAISONVAUBAN

Un bar PMU nouvelle génération sous la houlette de Victor qui accueille ici ses copains et voisins attirés par l'esprit bistronomique des lieux. L'apéro en terrasse avec vue sur la ville aiguise l'appétit : daube de bœuf-orechiette cebette-brocolis grillés, burger kefta, pavé de thon ou d'une salade veggie. Dj's en soirées sur fond de planches et tapas.

☰ 109, bd Vauban 6^{ème} arr. ☎ 06 76 49 45 19.

Fermé dimanche. Déjeuner, 20-25 €. Dîners apéro, planches, tapas, 20 €.

> CHEZ FRANCETTE

Épicerie

Marion Larrieu anime une épicerie paysanne (charcuteries, fromages, légumes, pâtes fraîches), de produits secs et conserves. Avec possibilité d'acheter en vrac, on amène ses contenants, on recycle dans une ambiance jeune. Une vraie démarche écoresponsable. Bonus : la commande possible de plateaux de légumes pour l'apéro.

☰ 17, rue Pointe à Pitre, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 02 72 00. Fermé dimanche.

www.facebook.com/ChezFrancetteVauban

> L'EAU VIVE

Sous l'œil bienveillant de la Bonne Mère, les travailleuses missionnaires de l'Immaculée servent un menu de style ménager : sole meunière-frites, salade de chèvre chaud amandes effilées, charcuteries, nems, tagliatelles et boulettes sauce tomate précèdent éclairs, crêpes, flans caramel. Attention, ici la gourmandise est plutôt mal vue !

☰ Sanctuaire de Notre-Dame de-la-Garde, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 37 86 62.

Menus 13, 19,50 et 25,80 €. De 8h à 17h30.

> CARLOTTA WITH

Une cuisine simple, de saison, originale et surtout en perpétuelle évolution. Voilà le credo de cette jeune femme énergique qui défend les produits sains, bio, de saison pour des recettes digestes et savoureuses. On y vient pour un café, déjeuner, goûter, boire un jus de fruit, dîner. Clientèle d'amis, la terrasse est très prisée.

☎ 84, bd Vauban, 6^{ème} arr. ☎ 09 72 59 49 71.

Fermé le lundi et dim soir. Déjeuner-dîner : 35 € www.carlottawith.com

> LES BONS GARÇONS

La faune des hauts de Breteuil ainsi que le clan Vauban partagent ici tagliatelles de courgettes marinées, un simple bol de pois chiches bien cuits et un panzerotti (un chausson frit et farci de tomate et mozza au basilic). Bon choix de vins et pana cotta sans reproche. Des assiettes feeling corse et un esprit cool. Rapport qualité-prix excellent.

☎ 18, bd Vauban, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 48 65 27.

Fermé samedi et dimanche. Formule déjeuner 13 € – carte 20-24 €.

> LES CANONS DE VAUBAN

Caviste

Sophie Nicolas a sélectionné quelque 550 références, des provenances, bien sûr, mais aussi des bourgognes, des champagnes et une sélection bordelaise attrayante. Côté spiritueux, les rhums de Guillaume Ferroni trônent en bonne place au milieu des whiskies, pastis, gins, cognacs, armagnacs, calvados.

☎ 74, bd Vauban, 6^{ème} arr. ☎ 09 86 65 71 66.

Fermé dimanche après-midi, lundi et mardi matin.

www.facebook.com/lescanonsdevauban

> LA BONNE EPICERIE

Épicerie

Comme son nom l'indique, le rendez-vous des thuriféraires du bio et des producteurs régionaux qui présentent le meilleur de leurs produits. On y vient pour ses courses au quotidien ou acheter un produit rare et bon.

☎ 103, boulevard Notre-Dame, 6^{ème} arr. ☎ 09 86 42 05 18.

Fermé dimanche après-midi. www.facebook.com/labonneepicerie

> CHEZ VALLES

Un rendez-vous de quartier avec une petite terrasse entre colline de la Garde et Vieux-Port. L'ardoise renouvelée chaque jour aligne soupe de poissons, filet de liche-polenta crème hollandaise, raviolis à la daube et charlotte choco-café. Clientèle heureuse de vivre qui trinque joyeusement. Olivier n'a pas son pareil pour dénicher de superbes poissons. Tiramisu café dans la tradition.

☎ 76, bd Vauban, 6^{ème} arr. ☎ 09 54 05 11 80. Carte 30-32 €

Fermé dimanche, lundi et mardi soir.

www.facebook.com/restaurantchezvalles

> EMKI POP

Glacier

Des bâtonnets glacés à base de fruits et d'ingrédients toujours de saison. Des sorbets et recettes qui font la part belle aux produits locaux et toujours naturels. Dans la petite échoppe on déguste aussi cookies, brownies et cakes délicieux avec un bon café ou un chocolat chaud. Pour se régaler sans restriction.

☎ 80, bd Vauban, 6^{ème} arr. ☎ 09 72 61 23 98.

Fermé le lundi. www.emkipop.fr

> LES BONS FROMAGES

Fromagerie

Philippe Roumazeilles et Maxime Sarrade, deux copains à la passion fromagère chevillée au corps. Quelque 120-130 propositions au lait cru, des recettes fermières toujours de saison ambassadrices d'un terroir aux saveurs infinies.

☎ 85, bd Vauban, 6^{ème} arr. ☎ 09 82 509 500.

Fermé dimanche après-midi et lundi. www.facebook.com/bonsfromages



> LESTROIS FORTS

Dominique Frérard, maître cuisinier de France, doit relever un défi : proposer des assiettes assez belles pour faire oublier la vue magnifique sur le Vieux-Port. Un exploit à chaque service grâce aux produits frais et aux origines revendiquées. Le savoir-faire du chef et de sa brigade y sont aussi pour beaucoup.

☎ Sofitel Marseille-Vieux-Port, 36, bd Charles-Livon, 7^{ème} arr.

☎ 04 91 15 59 56. Fermé dimanche et lundi.

www.sofitel-marseille-vieuxport.com

Menus déjeuner : 50, 75 et 95 €. Soir : 75 et 95 €. Carte : 75 €.

> CHEZ MICHEL - BRASSERIE DES CATALANS Bouillabaisse

La recette de la bouillabaisse et la bourride ont été gravées ici dans le marbre. Paul Visciano est intransigeant sur la qualité de ses poissons également servis grillés. Invariablement, chaque jour, les gestes se répètent avec le même soin, le blanc des vins régionaux (Cassis) contraste avec le rouge « coucher de soleil » de la rouille sur les croûtons.

☎ 6, rue des Catalans (face à la plage), 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 30 63.

Ouvert 7/7j. Chèques refusés. Bouillabaisse ou bourride : 75 €.

Carte 86 €.

> LES BORDS DE MER

Inauguré en décembre 2018, le restaurant aligne ses tables à flanc de mer. Conduite par Yoann Villanueva, la carte est intelligente : seiches plancha-basilic et citron vert pimentées et nerveuses, maigre mariné au citron vert-menthe et blinis guacamole rafraîchissant, poupe laqué au vin rouge-lentilles et coriandre. Une adresse dans l'air du temps.

☎ 52, corniche J.-F.-Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 13 94 34 00. Ouvert 7/7j.

www.lesbordsdemer.com/fr - Carte 45 € env.

> L'EAU À LA BOUCHE Pizza

Ce qui était une minuscule maison de pêcheur est devenue pizzeria. On s'y arrête, l'été venu, à la tombée de la nuit, la peau scintillante de sel, pour y manger la pizza à moins qu'on ne préfère la ramener à la maison. La Angelina reste un best-of. Glaces signées Tarentina.

☎ 120, corniche Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 16 16.

Fermé lundi et mardi. Carte : 22-25 € pizzerialeauabouche.fr

> LE PETIT NICE

3 étoiles au guide Michelin® - Bouillabaisse

Au-delà du restaurant on parle d'institution dont les étoiles de mer brillent aussi au ciel. Gérald Passédat chante avec les sirènes les produits de la mer qu'il considère comme son potager. Le gastronome plonge dans les abysses en quête de saveurs intenses ; poisson magnifié, cuisine très technique et millimétrée. Desserts et carte des vins superbes.

☎ 158, rue du Vallon des Auffes, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 592 592.

Fermé dimanche et lundi. www.passeadat.fr

Menus 150 € (sur conditions), 210, 260, 315 405 €.

Bouille abaisse, 210 et 315 €. Carte : 260 €.

> L'ÉPUISETTE

1 étoile au guide Michelin® - Bouillabaisse

Cuisinier en vue ! Passé par les plus prestigieuses brigades (Loiseau, Troisgros, Père Bise), Guillaume Sourrieu hisse le pavillon de l'excellence. De la mer (cylindre de sole et cannelloni de crabe), à la terre (pigeon aux truffes-croustillant de choux et foie gras), les cuissons sont justes et les saveurs fines. Les desserts sont du même acabit (calisson Aix-Marseille).

☎ 158, rue du Vallon des Auffes, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 17 82.

Fermé dimanche et lundi. www.l-epuisette.fr

Menu déjeuner : 75 € ; formules 98, 135 €.

Carte : 130 €. Bouillabaisse en 5 services : 98 €.

> CHEZ FONFON

Bouillabaisse

En digne neveu successeur d'Alphonse Mounier, Alexandre Pinna perpétue la tradition de la bouillabaisse. Poissons ramenés par les pêcheurs du Vallon, plateaux généreux, couleurs chaudes d'une rouille ou d'une bourride, régal assuré. Les poissons grillés sont aussi de la fête. La vue sur le port pittoresque et les desserts transforment l'instant en souvenir.

☎ 140, Vallon des Auffes, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 14 38. Ouvert 7/7j.

Bouillabaisse ou bourride : 53 €. Carte : 55 €.

www.chez-fonfon.com

> CHEZ JEANNOT

Pizza

Alexandre reçoit comme à la maison : daube de bœuf du limousin, brochettes d'agneau roquette aillée, poissons grillés et gnocchis complètent une carte de pizzas appétissantes (la Jeannot aux supions, tomate fraîche, ail et persil). Les moules marinières et la carte bouchère complètent une offre de qualité. Un classique ? Le castel en dessert.

☎ 29, vallon des Auffes, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 11 28. Ouvert 7/7j.

Pizzas, de 14 à 22 €. Carte : de 32 à 48 €.

www.pizzeriachezjeannot.com

> PÉRON

Bouillabaisse

Une maison qui a gagné ses lettres de noblesses au fil des ans. Les assiettes rivalisent avec le spectacle naturel environnant : lotte rôtie jus à l'olive noire-coeur de chou-fleur grillé, pieds en cromesquis et paquets, merlan façon Colbert sauce câpres-anchois riz au bouillon de favouilles et tout citron de Menton donnent une idée des bonheurs à savourer.

☎ 56, corniche J.-F. Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 521 522.

Ouvert 7/7j - www.restaurant-peron.com

Déjeuner : 55 € - formules 72 et 84 €. Bouillabaisse : 56 €. Carte : 78 €.

> LE RHUL

Bouillabaisse

Christine et Gabrielle Galligani incarnent la 4^e génération à la tête du Rhul. Cette vénérable maison sert la bouillabaisse traditionnelle comme jadis le faisaient les aïeux. La carte aligne également un saumon fumé maison, un foie gras, des gambas ou supions à la provençale et décline le loup ou la dorade en croûte de sel, ou grillé, flambé. Vins régionaux de bon aloi.

☎ 269, corniche Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 01 77. Ouvert 7/7j.

www.hotel-restaurant-le-rhul.com

Bouillabaisse 58 et 71 €, bourride 63 €/pers. servie pour 2. Carte 65€.

> MARCO - PLAGE DU PROPHÈTE

Pizza

Piquez une tête en mer à 18h et venez ensuite dîner avec les amis ou en amoureux face au soleil couchant. On mange la pizza les pieds (presque) dans le sable à moins que les spaghetti scoglio, la daurade grillée, l'escalope milanaise ou le duo de poule n'aient votre préférence. Vin blanc, chianti, Spritz et pastis contribuent à la fête... Unique.

☎ Anse des prophètes, corniche Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 77 66 89.

Ouvert 7/7j en été. Carte 30-38 €.

www.restaurant-chez-marco-marseille.com

> TABI

Ipei Uemura a installé son restaurant entre corniche et vallon avec la mer pour seul horizon. Cuisine de poissons méditerranéens qui lorgnent sur le Japon, assaisonnements raffinés et gestes précis : smoothie shiso, entrecôte façon saikyo-cébette, anguille grillée au charbon, daifuku framboise-gelée de thé vert yuzu. Hautement fréquentable.

☎ 165, corniche Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 22 09 33.

Fermé dimanche et lundi. Deux menus, 79 et 125 €.

www.restauranttabi.com

> BRICOLEURS DE DOUCEURS

Pâtisserie

Clément et Aurélie font preuve d'un bel esprit créatif alliant l'humour à la tradition. Des grignotages gourmands (comme un Bounty, brownies, granola) aux entremets de tradition (opéra, Roch ta voisine, maronaise), une large palette gourmande s'étire le long des vitrines. Y aller sera facile, en repartir sera très difficile...

☎ 202, chemin du Vallon de l'Oriol, 7^{ème} arr. ☎ 09 86 35 23 92.

Fermé le dimanche après-midi et lundi. www.bricoleursdedouceurs.fr

> LA VAGUE GOURMANDE

Pâtisserie

Une institution pour ce quartier qui ne jure que par les viennoiseries, pains et gâteaux de la famille di Cristo. Un inventaire à la Prévert qui marie les valeurs sûres (castels, tartes, opéras) et les gâteaux de voyage (cakes, cookies). Quelques petits fours secs pour renouer avec les joies du grignotage du thé de cinq heures et on se laisse porter par la vague.

☎ 209, corniche Kennedy, 7^{ème} arr. ☎ 04 91 52 03 73.

Ouvert 7/7j. Fermé le mercredi.





> LE SPORT BEACH

En bon disciple d'Escoffier, Michel Delbrel propose une cuisine de tradition (pintade rôtie-foie gras poêlé et confit d'oignon), santé (poke bowl végétarien) ou maritime (bourride de baudroie). On plonge à l'apéritif dans la carte des cocktails dégustés en bord de piscine. Le brunch dominical réunit jeunes et familles.

📍 138, avenue Pierre-Mendès-France, 8^{ème} arr. ☎ 04 28 31 24 56.
Fermé dimanche soir et lundi soir. Carte, 49 €. Brunch 32 €.
www.sportbeach.fr

> LES TAMARIS

Bouillabaisse

Une adresse pour ceux qui aiment l'ambiance guinguette, aux portes du massif des calanques. Entre deux baignades, on s'y régale de supions de piste frits-persillade, moules gratinées-beurre persillé, d'un dos de loup sauce pesto et de linguine à la langouste.

📍 40, bd Calanque de Samena, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 39 10. Ouvert 7/7j.
Bouillabaisse 55 € ; carte : 49 €. www.restaurantlestamaris.com

> LA GROTTE

Pizza

Tout au loin, au bout de cette route qui serpente vers Callelongue, ce cabanon de pêcheurs décoré style Napoléon III voisine désormais avec une brasserie. Du resto au bistrot la soupe de poissons, les fameuses pizzas, le tartare de thon, les saint-jacques snackées et les profiteroles font l'unanimité.

📍 1, avenue des Pebrons, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 17 79.
Fermé le lundi. Pizzas de 12,50 à 19,50 €. Carte 40€.
www.lagrotte-13.com

> TORRES

Pâtisserie

A la suite de Patrick Allegrini, il y a maintenant Corentin Torres. Ce dernier, par ailleurs vice-champion de la coupe de France des jeunes chocolatiers, puise son inspiration dans les saisons et raconte sa passion avec force fruits, mousses, ganaches, biscuits et dacquoises. A découvrir d'abord, à suivre, ensuite.

📍 57, avenue de Montredon, la Pointe Rouge, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 44 67.
74, bd de Saint-Loup, 10^e arr. ☎ 04 91 44 55 60.
Fermé dim. après-midi et lundi.

> LA MARINE DES GOUDES

Bouillabaisse

Un restaurant dont les tables sont dressées à fleur de quais, le cadre idéal pour mettre en scène une cuisine locale faite de daube de poulpe, loup en papillote-légumes oubliés et bisque de homard, couteaux persillade-zestes d'agrumes. La bouillabaisse se déguste au soleil couchant.

☎ 16, rue Désiré-Pellaprat, Marseille 8^{ème} arr. ☎ 04 91 25 28 76.

Fermé le jeudi.

Carte 45 € environ. Bouillabaisse 45 € sur commande 48h à l'avance.

> CHEZ ALDO

Bouillabaisse

1964-2019. Le Tout-Marseille, une fois au moins, a mangé ici. Bouillabaisse, pizza au feu de bois, aioli ou langouste, c'est le répertoire marseillais sur table ! À midi, prenez les lunettes de soleil et le soir, admirez la rade s'embraser au soleil couchant...

☎ 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

Guide Fooding

Des tables qui s'étirent de la terrasse jusque sur le port. Spot au top pour déguster les poissons du jour frais pêchés : pavé de denti, risotto de la mer, suprême de loup, linguine aux palourdes. Thierry et Sylvie font voltiger les bouteilles de vin blanc (château Simone à Palette, Fontcreuse à Cassis, dom. Pieracci en Corse). Pizza en saison, 100% vacances.

☎ 35, ave Désiré-Pellaprat, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 19 26.

Fermé lundi et mardi soir en hiver. Ouvert 7/7j en juillet-août.

Carte (selon les arrivages) 20-40 €. Pas de CB.

> AU BORD DE L'EAU

Pizza

Entre la tonnelle et les vagues, il y a... la plage. La peau respirant le monoï et la fleur de tiaré, on hésite entre les pizzas, l'escalope milanaise, le cabillaud gratiné à l'ail tout droit sorti du four à pizza. Crottin de Chavignol à l'huile, la faisselle et le nougat glacé concluent les agapes.

☎ 15, rue des Arapèdes, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 72 68 04.

Fermé le mercredi. Ouvert tous les jours en saison.

Réservations recommandées. Carte 45-50 €. Pizzas de 13 à 16 €.

> L'ESPLAÏ DU GRAND BAR DES GOUDES

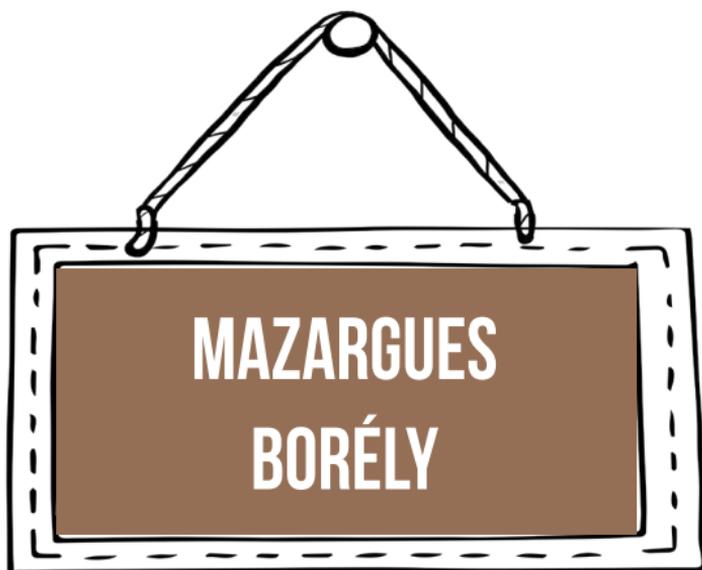
Bouillabaisse

Didier en salle et Christophe en cuisine cultivent l'esprit de calaque dans ce petit port à l'accent marseillais. Seiches persillade, bourride, poissons en croûte réveillent l'appétit. Vue sur le petit port, ambiance cabanon les pieds dans l'eau, dépaysement garanti.

☎ 29, ave Désiré-Pellaprat, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 73 43 69.

Fermé mercredi. Bouillabaisse (49 €/pers. Réserver 24h à l'avance).

Carte 40 €.



> EMILIO

Une épicerie fine au milieu de laquelle sont dressées des tables chargées de victuailles : panettone, olives en bocaux, chocolat, jambons et pâtes. La carte revendique aussi quelques pépites : bucatini alle vongole, pappardelle au pesto à la genovese, boconccini di mozzarella.

📍 70, avenue de Mazargues, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 32 67 76.
Ouvert 7/7j. Carte, 36 €.

> LE CAFÉ BORÉLY

Chez Ariel Lorin, la conscience environnementale n'est jamais très éloignée des assiettes veggie ! Curry de crevettes au lait de coco, polenta et saucisse italienne se dégustent entre potes ou en famille. Cuisine sur place à base de produits frais et locaux, les enfants sont traités en rois. Brunches le dimanche.

📍 132, avenue Clot-Bey 8^{ème} arr. ☎ 04 91 22 46 87.
De 9h à 16h/18h, fermé lundi. Assiettes de 16 à 24 €.
Brunch dominical, 28 €.

> LEVENTRE DE L'ARCHITECTE

Voilà 6 ans que le talent de Jérôme Caprin s'exerce dans ce restaurant niché au 3^e étage d'un bâtiment historique. Plats de tradition (joue de bœuf façon daube-gnocchis aux herbes-jus court) et de saison (duo poire-chocolat), la pêche du jour et les marchés dictent leurs menus. Une trentaine de couverts pour une cuisine radieuse.

📍 3^e rue, immeuble la Cité radieuse - Le Corbusier
280, bd Michelet, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 16 78 23.
Fermé dimanche et lundi. Déjeuner, 32 € ; soir, 61 €.

> LA TRATTORIA DEL SUD

Pizza

Une ancienne boulangerie avec un jeune marseillais devant le four, parti à Naples apprendre les secrets de la pizze. Ambiance cool, familiale et service heureux. Charcuteries (sopressata, cacciocavallo, provolone), antipasti, lasagnes et aubergines parmesane précèdent les 16 recettes de pizzas dont la fameuse diavola pour fans de sensations piquantes.

📍 420, ave de Mazargues, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 77 93 40.
Le soir seulement, fermé lundi. Carte : 20-25 €.





> LAVILLA

Patrick Cartier en cuisine, Jean-Louis Vignoli et Thierry Albert en salle et jardin bichonnent une clientèle qui veut voir et être vue dans ce (rare) jardin de centre-ville. Coquillages, loup grillé au feu de bois, risotto de langouste et saint-jacques aux cèpes, les pizzas de Manu et la fricassée de rognon à l'ancienne ne déçoivent jamais. Des classiques toujours parfaits.

 113, rue Jean-Mermoz, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 71 21 11. Ouvert 7/7j.
Carte 50-60 € - www.restaurant-la-villa.fr

> LE MONTICELLI

Pizza

Une adresse pour amateurs de pizzas au feu de bois. Des garnitures généreuses et un coulis de tomates exemplaire. Comme dans toute pizzeria qui se respecte, la saucisse italienne, les aubergines parmesane, les brochettes de bœuf et d'agneau sont parfaites. Desserts (fruits frais, tiramisu, glaces artisanales) à l'unisson.

 Le Monticelli, 34, bd Emile-Sicard, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 29 39 60.
Fermé samedi midi et dimanche. Carte 25 à 45 €.

> AM - ALEXANDRE MAZZIA

2 étoiles au guide Michelin®

Guide Fooding®

Une salle de 24 couverts qui assiste à un défilé d'assiettes racontant toutes les conceptions de la cuisine contemporaine selon Alexandre Mazzia. Ce dernier sort des sentiers battus, donne à découvrir de nouvelles saveurs et associations. Son caractère impétueux inspire des menus pour le moins cérébraux.

 9, rue François-Rocca, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 24 83 63.
Fermé dimanche et lundi. Déjeuner : 57,79 et 92 €. Soir, 115, 140 et 170 €.
www.alexandremazzia.com

> OTTO

Bib gourmand Michelin - Guide Fooding®

« Il n'est pas de bonne cuisine sans bons produits » martèle Pierre-Antoine Denis qui, à chaque service, donne à savourer le meilleur des éleveurs, fromagers, viticulteurs et paysans de la botte. Assiettes méditerranéennes et italienne irréprochables, glaces fior di latte et citron mémorables.

 Otto 150, rue Jean-Mermoz, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 71 16 52.
Fermé dimanche. Carte 35-40 €.

> KALOU

Fromagerie

Un savoureux mélange d'odeurs fruitées et subtiles s'échappe du magasin de Carine Kaloudjian : un tour de France des fromages fermiers produits par de petits artisans tout aussi passionnés qu'elle. Achat plaisir par excellence, les fromages sont aussi une source de surprises inépuisable. Doux, parfumé, crémeux, onctueux... Choisissez le vôtre.

📞 24, avenue de Mazargues, 8^{ème} arr. ☎ 09 51 06 27 38.

Fermé dimanche et lundi.

> PIERROT

Ecailler

Un kiosque et un restaurant à la fois. A chaque vague qui s'échoue sur les étals, des oursins, langoustes, moules, huîtres, bulots, violets, praires, clams etc. viennent enrichir les plateaux. Un rayon épicerie fine propose de ramener chez des amis le petit cadeau d'invitation de dernière minute. Un plaisir 100% nature à s'offrir toute l'année.

📞 355, avenue du Prado, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 719 765. Ouvert 7/7j.

www.pierrotcoquillages.com

> LE CAFETHAÏ

Un déferlement de couleurs, des piments, de la papaye, des currys... Voilà des années que cette adresse de quartier défraie la chronique. Les grands classiques du genre cohabitent, du curry vert de poisson au kapao-poulet sauté de basilic thaï, de la soupe tom yom thalae à la soupe de canard des rues de Bangkok. Une référence.

📞 136, rue du Rouet, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 25 44 45.

Fermé samedi midi et dimanche. Déjeuner : 20 € env. Dîner : 30 € env.

www.lecafethai.fr

> AMANDINE

Pâtisserie

Une pâtisserie où l'on peut boire un thé, un écrin rose girly dans lequel la pâtisserie épouse les codes à la mode du moment. Le Marseille-Cassis (choux, vanille croustillant gianduja et crème montée praliné confit de noisette) et le 100% chocolat sont les stars des vitrines.

📞 475, rue Paradis, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 71 77 10. Fermé le lundi.

69, bd Eugène-Pierre, 5^e arr. ☎ 04 91 47 00 83. Ouvert 7/7j.

> BAR À HUITRES

Ecailler

Comme son nom l'indique, une adresse pour les irréprouvables envies d'iode de dernière minute. Joli assortiment de coquillages, huîtres de Bouzigues, du Cap Ferret... Ecoutez votre hôte vous raconter de jolies histoires marines, les coquillages feront le reste.

📞 285, avenue du Prado, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 79 44 71.

Fermé dimanche soir et lundi.

> RIEDERER

Pâtisserie

Ici, les gâteaux sont beaux, d'une grande précision dans leur réalisation, leurs couleurs éclatantes réveillent l'appétit. Chocolats de Pâques, tartes aux fruits en été, classiques choux et millefeuilles... La tradition dans ce qu'elle revêt de plus heureux.

📞 16, avenue de Mazargues, 8^{ème} arr. ☎ 04 91 25 27 03.

Fermé dimanche après-midi et lundi.

www.riederer.fr



> SAISONS

1 étoile au guide Michelin - Guide Fooding

Les saisons passent et le binôme Diaz (en cuisine), Bonneaud (en salle et à la cave) fait des merveilles. Une des plus belles tables de la ville, grande maîtrise technique et savoir-faire inégalé. Entre maquis corse et Méditerranée, le geste est sûr, les assaisonnements parfaits. Le lièvre à la royale et aux truffes en hiver touche les sommets.

📍 8, rue Sainte-Victoire, 6^{ème} arr. ☎ 09 51 89 18 38.

Menus 29 € (déjeuner seulement), 55, 85 et 120 €.

Fermé samedi, dimanche et lundi soir. www.restaurant-saisons.com

> LE RELAIS CORSE

Laurent Saturnini sert les produits qu'il est allé lui-même dénicher en Corse. Les vins (dom. Fiumicicole à Sartène), charcuteries et fromages (fromagerie Guidicelli) règnent sur la cave aux vitres transparentes en centre de salle. La carte fait virevolter le tartare de veau tigre et les bocconcini. Les glaces de la maison Salge finissent le repas en apothéose.

📍 49, avenue du Prado, 6^{ème} arr. ☎ 09 50 72 99 53. Ouvert 7/7j.

Carte de 24-30 € ; planches 17 €. Tapas le soir.

www.relaiscorse.fr

> L'OSTERIA DU PRADO

Pizza

Depuis 2013 on vient chez Alex comme chez un copain. Pizzas au feu de bois, plats emblématiques de la tradition italienne (bocconcini, risotto), produits frais (antipasti, mozzas) et plats du jour constamment renouvelés (côte de bœuf, linguini aux palourdes) ; on fait la fête les soirs de match de l'OM. Service cool et souriant.

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

Fermé dimanche et lundi. Pizzas à partir de 12 €. Carte 35 €.

www.losteriaduprado.fr

> BAO

Maï est nord-vietnamienne, de la province de So'n La et cuisine, pour une douzaine de places, un condensé des recettes de son pays. Quittez les sentiers balisés et découvrez cette soupe Pho Bo (aux boulettes de boeuf et pâtes de riz) ou les Sui Cao tom (ravioli porc et crevettes). Dosage des épices, intensité et subtilités des saveurs, la surprise le dispute au bonheur.

 14-17, rue Saint-Sébastien, 6^{ème} arr. Carte 15-20 €.

Fermé samedi midi, dimanche et lundi.

> BUBO

Fabien Torrente en cuisine et Grégory Goutoulli en salle. Leur tout jeune restaurant propose un bento, une entrée, un plat et un dessert servis en une fois pour déjeuner vite et (très) bien. Le soir, service plus traditionnel et toujours cet esprit libre, des goûts appuyés et plein d'idées. Cuisine aux couleurs régionales et raffinée, service appliqué.

 34, rue Jean-Fiole, 6^{ème} arr. ☎ 09 50 13 58 28.

Fermé dimanche ; le lundi et mardi soir.

Bento déjeuner : 21, 22 et 23 €. Carte, 46-50 €.

www.bubo-restaurant.com

> MAGA

Pizza

Pour ceux qui recherchent une pizzeria 100% marseillaise. On y supporte l'OM en partageant un plateau de supions, en trinquant avec un petit jaune et en savourant la pizza figatelli (en hiver seulement) et la royale en été en terrasse... Les brochettes au romarin, le pavé de bœuf à la braise et le fiadone valent le détour...

 5, avenue du Prado, 6^{ème} arr.

Fermé dimanche. Environ 20-25 € - www.restaurant-pizzeria-maga.fr

> DROMEL AINÉ

Confiseur

Des fruits confits et de merveilleux marrons glacés, des chocolats fins, des navettes et autres calissons, voilà ce que cette vénérable maison propose depuis 1760. Chez Dromel, la gourmandise est affaire de famille qui s'affiche dans de merveilleuses vitrines colorées. Grand choix de cafés en grain moulus sur place.

 19, ave du Prado, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 80 08 08 et 04 91 54 01 91.

Fermé le dimanche.

> MAISON SAINT-HONORÉ

Boulangerie

Le pain de tradition. Belles mies, croûtes dorées et craquantes, des variations à l'infini : pain de seigle feuilleté, un « barbu du Roussillon », des focaccia, des viennoiseries addictives (brioches aux pralines, pains au chocolat). Cette boulangerie renoue avec les variétés anciennes, le bio et le respect des fermentations.

 41, ave du Prado, 6^{ème} arr.  04 91 22 74 40.

Fermé dimanche, ouvert le lundi.

Et 31, rue d'Endoume, 7^e arr., 04 91 90 25 69.

Ouvert le dimanche matin, fermé le lundi.

> LE COOGEE

Coffee shop

Yoann Fisel a appris l'art du café en Australie et vit désormais de sa passion en jonglant du percolateur avec les cafés torréfiés par André Luciani. Il accueille ici dans « sa maison », son monde ultra personnel. Son espresso, un 100% arabica est « moins caféiné que celui des bars alentour » ; testé et approuvé.

 100, bd Baille, 5^{ème} arr.  06 86 57 52 22.

Fermé dimanche et lundi.

> MARROU

Traiteur-pâtisserie

Les années passent, l'institution demeure. La qualité des produits, les recettes et l'exécution technique expliquent le succès de cette entreprise familiale. Saumons fumés, caviar, fromages affinés, plats préparés et charcuteries précèdent un cortège de castel, tartes, mousses et bavaoises aussi savoureux qu'appétissants.

 15, place Castellane et 2, bd Baille, 6^{ème} arr.  04 91 78 17 68.

370, avenue du Prado, 8^e arr. 04 91 30 85 48.

Fermé dimanche après-midi.

www.marroutraiteur.com

> BISTROT O'PRADO

Le bar a fait sa mue et Michael Esterle accueille chaque jour une clientèle d'habitues attirés par l'esprit bistronomique de l'ardoise : risotto à la carbonara, tartare de charolais au couteau, filets de rougets poêlés-légumes confits crumble parmesan, tagliata de boeuf. Assiettes généreuses et jolie soupe de fraises en saison.

 1, bd Périer, 8^{ème} arr.  04 86 12 87 76.

Fermé sam et dim. et tous les soirs sauf vendredi.

Plats de 12 à 20 €. Desserts de 5 à 6,50 €.





> LE LAURACÉE

Christophe Négrel est le chantre de la cuisine bourgeoise, des plats qui respirent la campagne (tourte blonde feuilletée de lièvre à la royale, courge rôtie, sauce au vin) ou le grand large (homard du Maine à la nage-bouillon glacé de tourteau façon dashi-caviar de hareng). Produits ultra frais, justesse des cuissons, un plaisir qui dépasse les modes.

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

Fermé dimanche, lundi soir, samedi midi - www.lauracee.com

Déjeuner 21, 25, 39 €. Formules 75 et 100 €. Carte : 60 €.

> OURÉA

Guide Fooding

Camille Fromont et Mathieu Roche présentent leur bébé Ouréa. Le jeune couple a quitté Paris, est revenu sur la terre natale chanter les vertus d'une cuisine méditerranéenne inspirante, volubile, joyeuse et clairement végétale. C'est délicat et impétueux, gourmand et riche de goûts; les clients se pressent la première fois, s'empressent pour revenir.

☎ 72, rue de la Paix Marcel-Paul, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 73 21 53.

Fermé dimanche et lundi, le mardi soir. Déjeuner : 21 et 25 € ; soir : 39 €.

> MADAME JEANNE

Bib gourmand Michelin - Guide Fooding

Entre Xavier Zapatta et Madame Jeanne c'est le big love. Le chef propose une carte courte à laquelle s'ajoutent des suggestions vin nature à défaillir. De plats végétariens en plats épicuriens, on craque sur le lapin confit-courge et haricots verts shizo et le sashimi de mulot dorin mariné-jeunes pousses de mizuna. Un repas intelligent, clairvoyant, émouvant.

☎ 84-86, rue Grignan, 1^{er} arr. ☎ 04 86 26 54 16.

Fermé dimanche ; lundi et mardi soir. Menu midi 24 € ; carte 42 €.

> FRATELLI

Le cuisinier, Antonio Oresta, a le culte des produits ramenés d'Italie et joue d'un rare sens de la mise en scène. L'équipe, 100% italienne comme lui, vante les charmes des charcuteries élaborées à Felino, du parmesan de la ferme La Riana di Boldini. Les pâtes fraîches sont façonnées chaque jour sur place, le tiramisù est à la fois très personnel et authentique.

☎ 19, rue Fortia, 1^{ème} arr. ☎ 04 91 33 42 46. Fermé le dimanche.

Déjeuner 18 et 24 €. Carte 35 € - www.fratelliristoranti.fr

> LE CAFÉ POPULAIRE

Ici, c'est la cuisine que l'on met en vitrine ! Nicolas Julien s'avère être un hôte délicieux à l'image de son cabillaud encre de seiche-fenouil confit, de ses risotti et autre filet de bœuf gratin dauphinois et truffe. Les brunches du samedi marquent le temps fort d'une semaine chaleureuse et copine.

☎ 110, rue Paradis, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 33 35 07.

Fermé samedi midi et dimanche midi. Carte 30-35 €.

> LE CAFÉ DE LA BANQUE

Une brasserie mais quelle brasserie ! Arnaud Lafargue et son équipe animent l'une des adresses les plus courues où magistrats, banquiers, notaires, avoués et avocats ont leur table. Tartares, burgers, salade César, pâtes... Le baba, la charlotte aux fraises, les gâteaux au chocolat et autre salade de fruits accompagnent de bons expressos.

☎ 24, bd Paul-Peytral, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 33 35 07.

Déjeuner seulement. Salades 13,50 €, carte : de 20 à 25 €.

www.lecafedelabanque.com

> LE GRAND GUSTE

Jean-Chri reçoit clients et amis comme chez lui dans ce restaurant mi-salon mi-terrasse dont la déco atypique signée boboboom s'accorde à merveille avec cette cuisine de grand-père faite de légumes farcis, poulet fermier ou quasi de veau à la rôtière, filet de daurade vierge et courgettes... Les saveurs de toujours ne déçoivent jamais.

☎ 31, bd Notre-Dame, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 53 17 82.

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

Midi, 24 €. Carte 40-45 €.

> CEDRAT

La maturité d'Eric Maillot, pas encore trentenaire, en épate plus d'un. Le chef fait bon avec peu en fuyant les sirènes de la facilité. Sans ostentation, sa carte jeune est aux antipodes des pédantismes ambiants. Correspondance de saveurs-couleurs, l'ardoise met en scène les agrumes avec a propos. Rapport qualité-prix indiscutable...

☎ 81, rue Breteuil, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 42 94 41. Fermé dimanche et lundi.

Déjeuner 23 et 28 €. Dîner, 38 et 55 €.

Supplément fromages : 8 €. Infos au 04 91 42 94 41.

> TREIZE ENVUE

Philippe Poette oscille entre tradition et innovation dans ce restaurant de quartier chaleureux. Membre du Collège culinaire de France, le chef court les marchés en quête d'idées : le filet de rouget comme une bouillabaisse-croûtons et rouille, la ganache chocolat noir 78%-framboises coulis et fruits, chantilly à l'amande sont à se damner.

☎ 40, rue Breteuil, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 48 21 28 ou 06 34 64 47 06.

Fermé dimanche, du lundi au mercredi soir, le samedi midi.

www.l3envue-breteuil.fr

Formules midi 14,50 et 16,50 €. Menus carte : 25, 26,50 et 32 €.

> EPICERIE PIOUS

Epicerie

Des petits menus pour déjeuner composés de sandwiches, salades et desserts et une quantité de produits dûment sélectionnés qui respirent la Méditerranée. Des chocolats giandujia italiens, les cafés du Marseillais Luciani, des épices, des chips à la truffe, des fromages corses et italiens, de la charcuterie, de la poutargue de chez Binisti. Un inventaire à la Prévert délicieux...

☎ 70, rue Grignan, 6^{ème} arr. ☎ 0982 36 54 46. Fermé dimanche.

> LE CHICOULON

Cave-bistrot

Tomi, Fanny et Edouard, imaginent chaque jour une nouvelle carte concise, dictée par les aléas du marché. Légumes, poissons, viandes, volailles défilent en ribambelle dans ces assiettes qu'escortent les vins de la cave. Le ton, les cuissons, les saveurs visent justes et ravissent juristes, commerçants et agents immobiliers qui hantent le quartier.

☎ 59, rue Grignan, 6^{er} arr. ☎ 04 91 33 46 59. www.chicoulon.com
Déjeuner du mardi au vendredi. Entrée : 7€, plat : 15 €, dessert : 6 €.

> LE 13B BISTROT

Le restaurant d'Edouard Balestier est frappé du sceau bistrannique et mêle les influences : saumon gravlax façon Shoyu-aïoli ponzu, queue de langouste au beurre d'estragon-polenta crémeuse, dos de cabillaud-réduction oranges, carottes et riz japonais. Déco contemporaine d'esprit colonial-tropical pour amateurs de lounge élégant.

☎ 13, rue Breteuil, 1^{ère} arr. ☎ 04 91 33 08 67. Carte 42 €.
Fermé le dimanche et lundi, le samedi mid - www.bistrot-13b.com

> L'ESCAPADE MARSEILLAISE

Une formation dans les institutions étoilées de France et voilà Yannick Stein aux commandes de son navire arrimé rue Paradis. Pieds-paquets revisités, cromesquis d'escargots-espuma de champignons, demi-homard et panisse-variation de légumes... C'est jeune, subtil et finalement rock'n roll.

☎ 134, rue Paradis 6^{er} arr. ☎ 04 91 31 61 69.
www.lescapademarseillaise.com
Fermé du lundi au mercredi soir et le dimanche.
Déjeuner : 18,50 et 22 €, carte : 32 €. Dîner : 38,45 et 50 €, carte : 50 €.

> L'ENOTEKA

Cave-bistrot

Nicola le sarde endosse le tablier de sommelier et Véronique celui de la cuisinière lyonnaise. Vous l'aurez compris, ce bistrot à vin sert des assiettes aussi heureuses que rassurantes (parmentier de boudin, andouillettes, saucissons briochés). Jolies quilles dûment choisies pour escorter les planches de fromages et charcuteries en afterwork...

☎ 28, bd Notre-Dame, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 91 62 08.
Fermé le dimanche. Déjeuner : 28-30 €.

> SYLVAIN DEPUICHAFFRAY

Pâtisserie

Des créations (tian façon Mont-Blanc) et des classiques (millefeuille, ispahan, castel), ces gâteaux redonnent de l'appétit à la fin d'un repas et illuminent les visages à l'heure de la pause thé. Pertinence des associations, délicatesse de l'exécution, vous aimerez. A goûter aussi : les navettes du palais, spécialité maison, en vente dans la chocolaterie voisine.

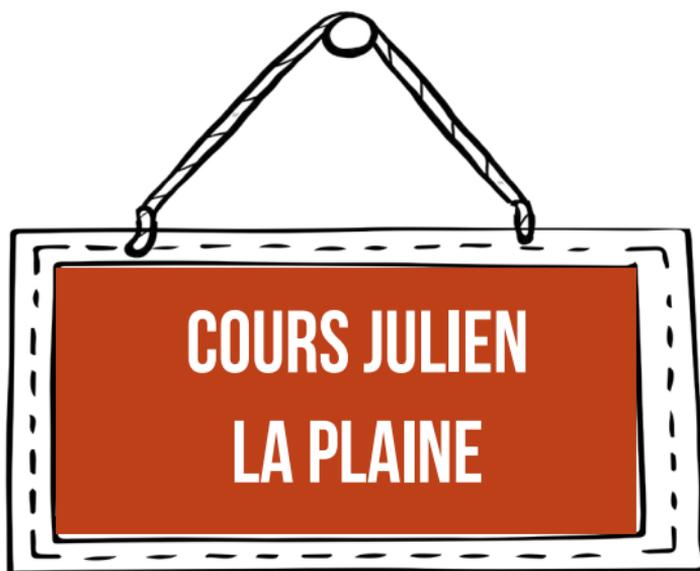
☎ 66, rue Grignan, 1^{ère} arr. ☎ 04 91 33 09 75. Fermé le lundi.
www.sylvaindepuichaffray.fr

> PAPA POULE

Yann et Sigolène Moulin font battre le cœur de ce resto qui respire la basse-cour avec une carte dédiée à la volaille : poulets fermiers d'Aubagne, canard, pintade, caille, palombe, œufs et même du lapin. Chaque jour, une recette à base de produits locaux, frais et de saison.

☎ 68, rue Breteuil 6^{ème} arr. ☎ 04 86 95 99 16. www.chezpapapoule.com
Fermé samedi et dimanche (le soir, uniquement à emporter).
Formules déjeuner 16, 17 et 19,50 €. Carte 21-23 €.





> LA CANTINETTA

Bib Gourmand au guide MICHELIN®

Pâtes, ravioli, gnocchi et tutti quanti sont réalisés ici même avec un accent italien pur jus. Authenticité des recettes et des savoir-faire, produits dûment sélectionnés, seule la mise en scène des plats répond aux modes du moment. L'assurance d'un repas authentique et heureux.

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

Fermé le dimanche. Carte 38 €.

> LE GOÛT DES CHOSES

Olivier Rathery est un chef d'une rare constance : il cuisine le produit avec quelques clins d'oeil 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. Formules 30 et 39 €. Carte : 46 €. Chèques refusés.

> LE BISTRO DU COURS

Laurent règne ici comme un roi en son royaume : il propose des quilles de bon aloi se mariant avec justesse à l'ardoise. C'est gourmand de A (foie de veau poêlé, mousseline de céleri rave au thym-chou braisé, jus réduit ; seiches snackées-fondue de poireaux, brocolis, espuma de rouille) à Z (millefeuille chocolat-poire). Belle adresse.

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

Fermé dimanche et lundi. Formules midi : 16,50 et 20 €. Soir : 32 €.

> LACAILLE

Marc Ouvray, au salé et Xavier Baup, au sucré, composent une carte aux inspirations très personnelles. Si le style est académique il ne s'interdit aucune créativité (cochon secreto mousse de boudin noir-pomme confite et jus, fameuse crème caramel). Saveurs et dressage à l'unisson d'une carte de haute volée.

☎ 42, rue des trois Mages, 6^{ème} arr. ☎ 09 86 33 20 33.

Fermé lundi et mardi. Menu : 32 €.

> LETIRE-BOUCHON

Guide Fooding

Un bar à vins qui rime avec copains. Des chefs, des DJ, des vigneron sont régulièrement invités pour faire twister une adresse où les spécialités bistrotières en mode tapas sont reines. Vins de producteurs, vins nature, vins vivants, Laurent se démène pour notre bonheur et nous fait toucher le Nirvana.

☎ 11, cours Julien, 6^{ème} arr. ☎ 04 13 25 36 78.

De 15h à 2h, fermé dimanche et lundi. Environ 30 €.

> LE CERCLE ROUGE

Adresse discrète pour fanas de produits corses travaillés dans le respect des saisons (storzapredi au beurre de sauge-épinards, jarret de veau tigre rôti dans son jus, risotto safran-figatelli). Patio en été, cheminée en hiver; on admire cette très belle carte de spiritueux (whiskies, rhums) mis en scène dans de remarquables cocktails

☎ 41, rue Adolphe-Thiers, 5^{ème} arr. ☎ 04 91 63 00 53.

Le soir uniquement, fermé le lundi. Carte, 35 €.

> LE MAMA SHELTER

A Paris, Guy Savoy imagine une carte mise en folie à Marseille : poke bowl vegan ou saumon, kefta grillées-sauce curcuma, mesclun pain pita et frites, cocotte de coquillettes-jambon mostoles œuf mollet, sorbets fruits de saison minute et sacristain. Etudiants, potes, familles et business men s'y régalaient en mode quadrichromie musicale.

☎ 64, rue de la Loubière, 6^{ème} arr. ☎ 04 84 35 20 00. Ouvert 7/7j.

Brunch dimanche 37 €. Déjeuner : 15 et 19 €. Carte de 30 à 40 €.

> L'ARÔME

Bib Gourmand au guide MICHELIN®

Humble restaurant mais noble carte : foccacia, gambas et bonite rôties sur une duxelle de champignons, radis, endive, petit romanesco et huile parfumée ; poulpe rôti, conchiglie farcis butternut et châtaigne-scarmorza, pleurottes espuma martinière... L'ensemble est rondement mené, très bien dressé. Bon rapport qualité-prix, service affable. Coup de coeur.

☎ 9, rue des Trois Rois, 6^{ème} arr. ☎ 04 91 42 88 80.

Le soir uniquement, fermé le dimanche. Formules 30 € env.





> CHEZ SAUVEUR

Pizza

L'âme de cette maison fondée par Sauveur di Paola en 1943 demeure grâce à Fabrice Giacalone aujourd'hui. Ce dernier nous plonge dans une gastronomie sicilienne pur jus avec de superbes pizzas dont la pêcheur (supions en sauce, herbes et ail) figure au top. Lasagnes, calzone et autres pieds-paquets précèdent les savoureux desserts siciliens (canoli).

📞 10, rue d'Aubagne, 1^{er} arr. ☎ 04 91 54 33 96.

Fermé dimanche et lundi. Carte 25 -30 €.

> LE FEMINA-CHEZ KACHETEL

Ici, on respire le soleil et les épices depuis 1921. « De père en fils et de mère en fille » on se murmure les secrets du couscous à la semoule d'orge. Sans oublier les classiques chorba, bricks et brochettes d'agneau. Mustapha met l'ambiance, service fraternel et déco qui invite « à l'ailleurs ». . . Vous aimerez.

📞 1, rue du Musée, 1^{er} arr. ☎ 04 91 54 03 56.

Fermé dimanche soir et lundi. Carte, 25-30 €.

> CHEZ YASSINE

On mange ici comme au bled dans une ambiance joyeuse et bruyante des frites avec un sandwich kefteji, des briks au thon ou à l'œuf, des merguez, une chorba. . . Les odeurs chaleureuses du couscous du vendredi nous obligent à franchir le seuil avec appétit.

📞 8A, rue d'Aubagne, 1^{er} arr. ☎ 09 80 83 39 13.

Fermé le lundi. De 10 à 15 €.

> CHARLY PIZZA

Pizza

Depuis 1962 on sert ici une pizza populaire, à savourer roulée dans un papier pour adeptes de nomad food ou assis à table à l'étage. Charly, 2e du nom, jolie trentaine, sert des centaines de clients à l'heure qui piochent parmi une vingtaine de pizza à la pâte épaisse et souple. Farines et sauces tomates dûment sélectionnées. Excellent rapport Q/P.

📞 4, rue des Feuillants, 1^{er} arr. ☎ 09 84 20 79 62.

7/7 jours. Pizza-dessert : 10 €.

> CHEZ NOËL

Pizza

C'est la pizzeria traditionnelle marseillaise avec son feu de bois, ses brochettes de boeuf, beignets de sardines, pâtes au pistou en saison et aioli. La carte des pizzas ne déroge pas aux usages, de la moit'-moit' à la royale, Laurent et Virginie sont les gardiens de la tradition.

📞 174, La Canebière, 1^{ème} arr. ☎ 04 91 42 17 22. Carte 25/30 €.

> L'IDÉAL

Epicierie fine - Guide Fooding®

Cette épicerie réunit le best-of de la Méditerranée : anchois, huiles d'olive, pâtes, poulpes. Julia Sammut signe cette fine sélection et une carte de casse-croûte qui déchirent : betteraves sauce soja et algues-puntarella, œuf mollet, anchois fumés basques ; épaule d'agneau confite à la mélasse de grenade. Vins nature, facaccia et beureks. Un must.

📍 11, rue d'Aubagne, 1^{er} arr. ☎ 09 80 39 99 41.

Fermé dimanche, lundi et le soir.

> LA MERCERIE

Guide Fooding®

C'est finalement ici que le Paris Popup store a décidé de poser ses valises. Julia, Laura et Harry (ex-Frenchie, Paris Ile) castent avec intransigeance des produits triés sur le volet et servent des vins (nature) vivants. La presse s'affole, les Marseillais adorent et les chefs amis défilent ici un jour, une semaine, un mois, pour nous ouvrir à toujours de nouveaux goûts.

📍 9, cours Saint Louis, 1^{er} arr. ☎ 04 91 06 18 44.

Déjeuner : 23 et 28 €, dîner : 45 et 53 €.

Fermé lundi et mardi ; le dimanche soir.

> TOINOÙ

Ecailler

Un monde de coquillages et crustacé sur lequel veille Laurent Carratu. Son étal affiche complet depuis 1956. Une sélection à savourer sur place ou à emporter qu'on agrément de produits d'épicerie fine (soupes de poisson, tarama, pains, beurre Bordier, mayonnaise, caviars, vins régionaux et hexagonaux). Sans oublier les écaillers aux gestes parfaits.

📍 3, cours Saint-Louis, 1^{er} arr. ☎ 04 91 33 14 94. Ouvert 7/7j.

> CHEZ PICONE

Pizza

Sur la Canebière, à quelques mètres du théâtre du Gymnase, cette pizzeria sacrifie aux classiques du genre : aubergines à la parmesane, bocconcini, salades, lasagnes et pizzas remarquables. Le four à bois tourne à plein régime. Service avant et après le spectacle avec des comédiens et politiques en voisins de table.

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

Fermé le dimanche.

> NOAILLES

Torréfaction

Mélanges et pures origines, arabica et robusta : ici vous aurez l'embarras du choix. À savourer sur place ou à emporter, la sélection de confiseries, spécialités provençales (marrons glacés, calissons) et de chocolats accompagne les cafés aux suaves effluves.

📍 38, rue d'Endoume, 7^e arr. ; centres commerciaux des Terrasses du port (2^e arr.) et de la Valentine (1¹ e arr.) ; 3, ave du Prado, 6^e arr. ; 258 ave du Prado, 8^e arr. ; 56, La Canebière, 1^{er} arr.

Les jours de fermeture varient selon les points de ventes.

www.noailles.com

> LE BAR À PAIN

Boulangerie

Une boulangerie artisanale et engagée. Des pains à la belle mie alvéolée, qui respire, des pains au levain, de petit épeautre, aux noix... Sans oublier les accompagnements de produits issus de fermes éthiques et locales. Un bonheur de gentillesse et de gourmandise avec de superbes cookies.

📍 18, cours Joseph-Thierry, 1^{ème} arr. ☎ 06 87 04 02 51.

Fermé dimanche et lundi.

> LA BOÎTE À SARDINE

Guide Fooding®

Une calanque en cœur de ville, un rare bistrot-poissonnerie dans lequel Fabien « Rugi » de plaisir en servant les plus beaux poissons, coquillages et crustacés. Céline Bonnieu cuisine dans la tradition beignets d'anémone de mer, petits rougets frits à la marseillaise, frites de panisse, boulettes de sardine à la menthe, calamars sautés à l'ail.

📍 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 et vendredi.
Carte 35 €.





> LA TABLE CINQ

Quand l'amitié se double d'une belle complémentarité, les années passent et le binôme De Lanfranchi-Lamour tourne à plein régime. Partition salée pour l'un (saint-jacques grillées au figatelli, beurre blanc vanillé, chips de topinambour) et sucrée pour l'autre (entremet marron sur cake à la châtaigne et fruits secs). Un restaurant de quartier qui fait courir la ville.

📍 8, ave des Chartreux/13, bd de la Blancarde, 4^{ème} arr.

☎ 04 91 34 85 22. Fermé dimanche et lundi.

Menu midi : 17,50 et 19,50 €. Formules : 39,62 €. Carte 48 €.

> LE DÉBOUCHÉ

A 10 min à pied de la gare, Jean-Claude et Hélène Marcellini racontent leurs saisons bistrotières sur l'ardoise. Sur les étagères, plus d'une centaine de références qui invitent à parcourir le vignoble français. Le bon goût mène au bonheur.

📍 3, bd National, 1^{ème} arr. ☎ 04 91 50 96 25.

Fermé samedi, dimanche et le soir (sauf vendredi). Carte 30 €.

> NOUR D'EGYPTE

Guide Fooding®

Ce lieu promeut la culture égyptienne, proposant projections-débats, expos et conférences. Calligraphies aux murs, carocim au sol, on y mange assis ou accroupi des falafels, caviar d'aubergine, homos, des fèves en sirotant une citronnade ou un jus de canne à sucre. On y écoute les chansons d'Oum Kalthoum. Une immersion au Caire.

📍 10, rue Bernex, 1^{ème} arr. ☎ 09 80 63 06 56.

Fermé vendredi midi et dimanche soir. Carte 15-20 €.

> L'ART DE LA FROMAGERIE

Fromagerie

Plus que jamais cette fromagerie s'impose comme l'une des plus emblématiques de l'hexagone. A l'accueil, Antonin, 22 ans, et Lenaïc, 25 ans, dirigent une équipe jeune, motivée et intarissable sur les fromages, appellations, modes de fabrication et techniques d'affinage. Exceptionnel et savoureux.

📍 1, place du maréchal Fayolle, 4^{ème} arr. ☎ 09 50 27 99 76.

Fermé dimanche après-midi et lundi.

> LE ROYAUME DE LA CHANTILLY

Fromagerie

Cent-deux ans de chantilly, de plaisirs sucrés et lactés ! Cette maison familiale propose des beurres, fromages de toutes les régions de France escortés de charcuteries et bonnes bouteilles majoritairement bio. Le dimanche, il n'est pas rare de voir une longue file sur le trottoir attendre « sa » chantilly... une part de l'art de vivre marseillais.

📍 2, rue Granoux-place Sébastopol, 4^{ème} arr. ☎ 04 91 34 09 16.

Fermé dimanche après-midi et lundi.

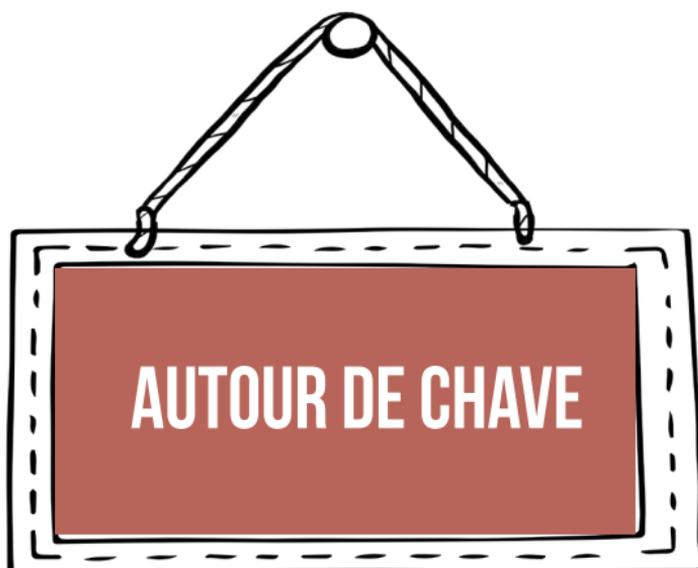
> CHOCOLATERIE HUBERT

Chocolaterie

Patrice Acourt est le magicien de cette chocolaterie née en 1961. Rien n'a changé depuis : il y a toujours les bacs de confiseries, les distributeurs de café en grain à moulin sur place et les étagères chargées de chocolats. Blanc, noir, au lait, impossible de ne pas succomber. Pour amateurs de produits de qualité à l'ancienne.

📍 4, rue des Orgues, 4^{ème} arr. ☎ 04 91 34 22 65.

Fermé lundi et dimanche.



> CHEZ GEORGES - BISTROT DU COIN

Guide Fooding®

Un bar devenu repaire de potes à l'affût de sensations savoureuses avec Ilan Loufrani au comptoir. Jolies assiettes entre bistronomie et tapas : lieu jaune à la plancha-palourdes huile vierge-fenouil bouillon de coquillages anisé, filet de canard rôti-purée de pois chiche au carvi, financier cacao-crèmeux choco noir. Du bio à tous les étages, terrasse aux beaux jours.

☎ 115, bd Chave 4^{ème} arr. ☎ 09 84 30 53 28. Fermé dimanche et lundi.
Midi : plat de 14 à 18 € et dessert 5 €. Tapas en été le soir.

> LA CUISINE DE GAGNY

De Bamako à Marseille. Gagny a ouvert un restaurant porté par un rare enthousiasme ; les clients plébiscitent cette cuisine familiale (couscous bouillabaisse, salade de riz noir à la framboise-figues et raisins de corinthe secs-carottes sésame et mesclun, veau à l'orange) et de qualité. Cuisine du cœur intègre, vous aimerez.

☎ 153, bd Chave, 5^{ème} arr. ☎ 06 59 05 86 19.
Fermé le soir, samedi et dimanche. Carte 20 €.

> LES MAINS LIBRES

Boulangerie

« Une recherche autour du pain, autour du goût et l'envie de mettre en valeur la production locale », voilà le credo de ces boulangers nouvelle génération. Farines bio, recettes anciennes et suivi des cycles lunaires participent de cette recherche permanente du goût. Créativité et intégrité à chaque étape.

☎ 117, bd Chave, 5^{ème} arr. Fermé dimanche et lundi.

> LE PARPAING QUI FLOTTE

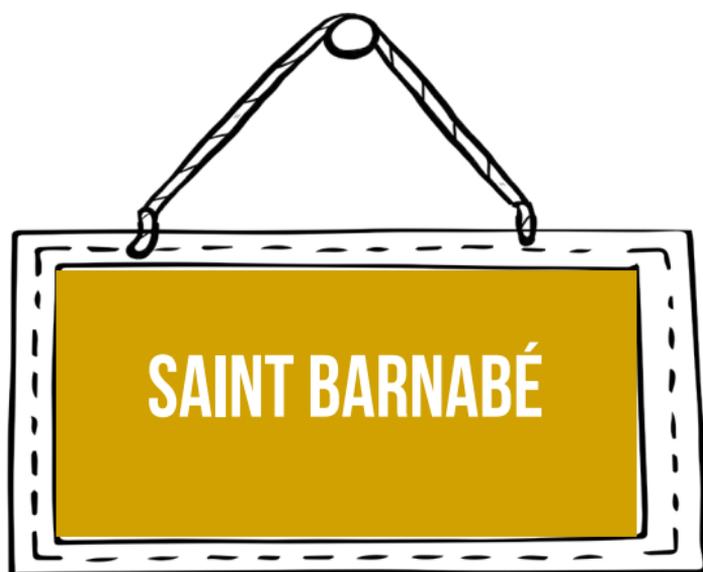
Toute la team a chassé l'ennui des cuisines et cette joie de vivre se retrouve dans chaque assiette : produits de saison, esprit bistrot mâtiné par quelques bouteilles de vins sudistes (Provence, Italie). Cette adresse hybride mi-bar, mi-resto, mi-club de quartier réunit une faune jeune (dans sa tête) et bon enfant. Bon et (très) bien.

☎ 3, rue Goudard, 5^{ème} arr. ☎ 04 13 20 34 76.
Fermé le dimanche. Menu-carte 20-30 €.

> LETROIS-QUARTS

Marie Dijon s'est installée dans un bar-restaurant qui lui ressemble, amical et chaleureux. Cuisine dans la bonne humeur et dans l'air du temps (loup au lard de colonnata, bulots et moules en salade). Une adresse qui respire l'âme du quartier.

☎ 139, bd Chave, 5^{ème} arr. ☎ 04 91 92 96 16.
Ouvert 7/7j. Menu-carte : 30 €.



> LA BASTIDE MASSIMO

Attention, rarissime table avec magnifique jardin en pleine ville. La mine réjouie Massimo déambule récitant sa carte de charcuteries toscanes, aubergines parmesane, penne aux scampi, gnocchi (gorgonzola et speck, aux cèpes) et risotti et les fameux bocconcini... Un verre de prosecco à l'apéro ?

☎ 30, rue poucel 4^{ème} arr. ☎ 09 86 26 56 72.

Fermé le samedi midi, le dimanche, le lundi. Carte 40 €.

> HENRY

Ecailler

Depuis 1957, cette échoppe familiale a construit une solide réputation de fraîcheur et de variété. Des coquillages et crustacés bien sûr mais également une gamme d'épicerie fine pour apprécier au mieux son plateau. Des beurres d'Echiré, de la boutargue, une soupe de poisson de chez Azaïs-Polito, une sélection de vins blancs... Tout pour se régaler !

☎ 2, rue Montaigne, 12^{ème} arr. ☎ 04 91 49 00 88.

Ouvert 7/7j. www.coquillageshenry.com

> VINCENT DUBREUCQ

Pâtisserie

Boulangier de formation, cet artisan se passionne pour le sucré, les textures et les goûts. Il reste campé sur l'idée que le client veut des produits simples mais vrais et des produits authentiques. Ses baba, gâteau au chocolat, millefeuille et tarte au citron sont parfaits.

☎ 128, rue Montaigne, 12^{ème} arr. ☎ 04 91 43 10 52.

Fermé le dimanche.

> ELYSE

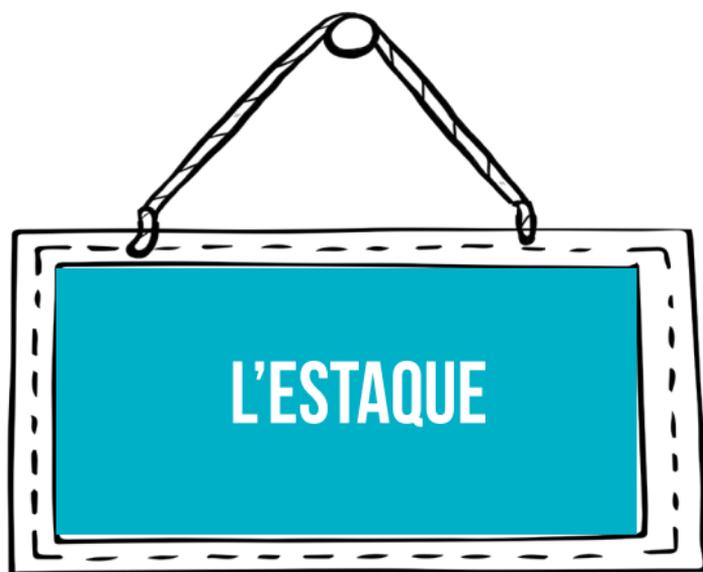
Boulangerie-pâtisserie

Un artisan-créateur qui revendique une pâtisserie haute-couture. Nadine et Sylvie Paillole redonnent à l'artisanat ses lettres de noblesse. Pompes à Noël, gâteaux des rois en janvier, collections de biscuits et meringues le disputent à une gamme de pains, sandwiches et autres quiches savoureux.

☎ 63, avenue du 24-Avril 1915, 12^{ème} arr. ☎ 04 91 19 21 15.

Ouvert de 6h30 à 20h (fermé le mardi).

www.elyse-artisan-createur.fr



> LE CAM

Le spot parfait pour manger au soleil, les pieds dans l'eau avec le tintement des cordages sur les mâts des bateaux. Ce restaurant de club nous raconte la terre (agneau, bœuf) et la mer (espadon, daurade) avec lyrisme. Tous les jours, de nouvelles propositions s'adossent à une carte renouvelée fréquemment.

 Cercle d'Aviron de Marseille, 1, plage de l'Estaque, 16^{ème} arr.

 09 83 75 48 66. www.lebistrotducam.com

Ouvert au déjeuner du lundi au samedi, le vendredi et samedi soir.

Déjeuner 25 et 28 €. Dîner 32 €.

> LE PETIT NAPLES

Pizza

Comme un petit air d'Italie dans cet estaminet qui propose pizzas (parma, calabraise, sicilienne), gnocchis, saucisse à l'italienne et brochette d'agneau au romarin au feu de bois. Ambiance marseillaise, service joyeux, dépaysement assuré.

 14, plage de L'Estaque, 16^{ème} arr.

 04 91 46 05 11. Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi.

Pizzas de 13 à 17 €. Carte, 30-40 €. www.lepetitnaples-pizza-estaque.fr

> 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 frit) et des chips artisanales. Un bonheur sucré ou salé au retour de la plage.

Chichis, panisses et chips de 3 à 6-7€. Ouvert l'après-midi seulement.

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 à février 2019 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 14 février 2019.

Crédit photos : ©Fotolia, Pierre Psaltis, Karine Aprile, Marie Sanchis Canet, E. Lamy, Kabanon à boulettes, Stockfood, Carla Morisse.



...the deep-fried
...then at a higher
...perature (blanching
...twice, once
...the deep-fried
...high water content
...European French fry
...is not necessarily
...made from unpeeled
...starch, Brits
...have a lower
...flavor and
...surface, making

...the French fries
...are made from
...potatoes that
...are cut into
...slices and
...fried in oil
...at a high
...temperature
...for a short
...time. The
...result is a
...golden-brown
...crispy exterior
...and a soft
...interior.

...the French fries
...are made from
...potatoes that
...are cut into
...slices and
...fried in oil
...at a high
...temperature
...for a short
...time. The
...result is a
...golden-brown
...crispy exterior
...and a soft
...interior.

**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 ventes
à l'Office Métropolitain de Tourisme
et des Congrès :**

- 11, la Canebière

FOLLOW US!



#ChooseMarseille

M **CHOISISSEZ
MARSEILLE !**
THE ATTRACTIVE CITY
IN PROVENCE

11 la Canebière - CS 60340
13211 Marseille Cedex 01
Tel. : 0826 500 500 (0,15€ la minute)
Fax. : +33 (0) 4 91 13 89 20
information@marseille-tourisme.com

www.marseille-tourisme.com