

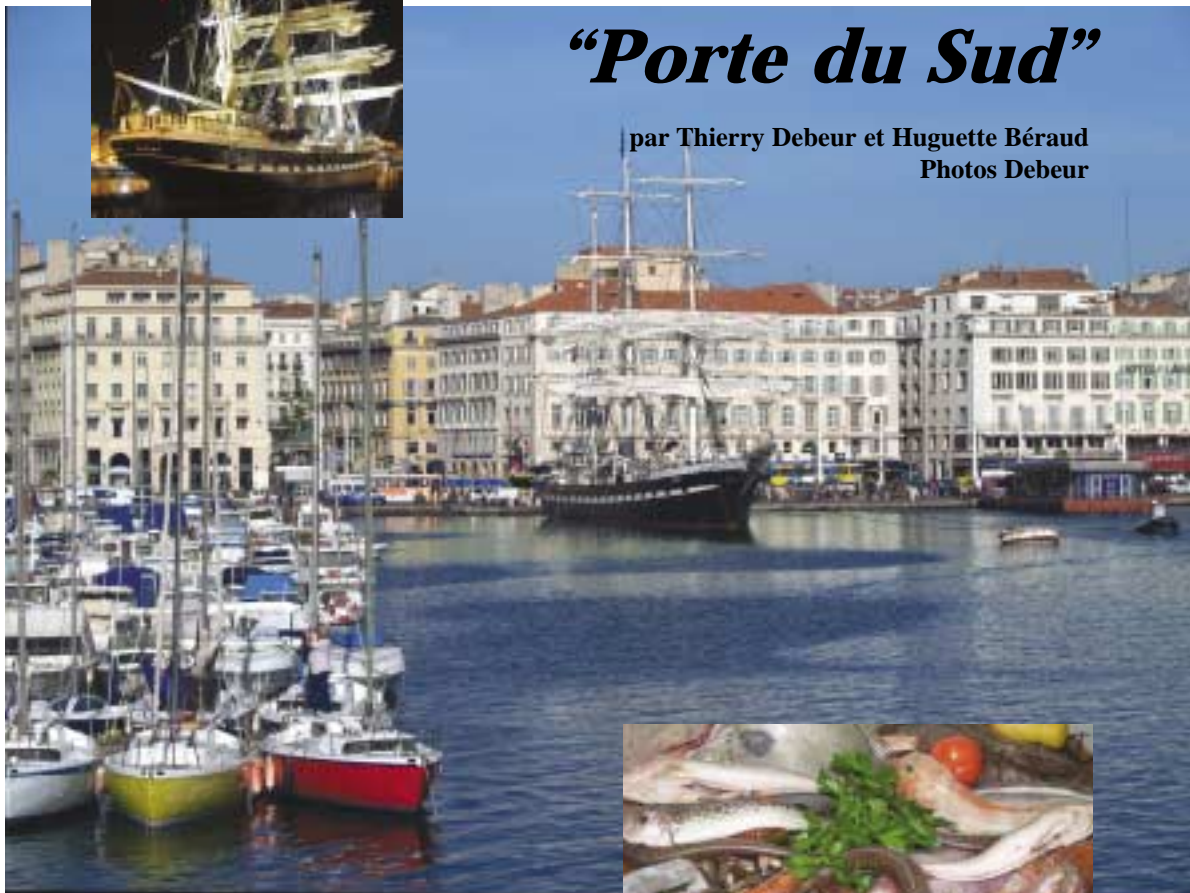


Notre-Dame-de-la-Garde

# Marseille

*“Porte du Sud”*

par Thierry Debeur et Huguette Béraud  
Photos Debeur



Vieux-Port de Marseille. On peut voir, à l'arrière du bateau trois mats, le début du célèbre boulevard de La Canebière.





La Charité dans le quartier du Panier

«Allez à Marseille, Marseille vous répondra», a écrit **Albert Londres** dans *Porte du Sud*, en 1927. Deuxième ville de France en importance, Marseille est aussi la plus ancienne. Créée en l'an 600 avant Jésus-Christ par les Phocéens (marins grecs), elle a évolué à travers une histoire riche en péripéties, mais a toujours été une ville commerçante tournée vers la mer.



Le château d'If



Cour intérieure du château d'If

De nombreux personnages célèbres y sont nés. C'est le cas, par exemple, de l'acteur **Fernandel**, du sculpteur **Maurice Béjart**, de la reine de Suède, **Désirée Clary**, des caricaturistes **Albert Dubout** et **Honoré Daumier**, de la cantatrice **Régine Crespin**, du savant fondateur de l'électromagnétisme, **André-Marie Ampère**, de l'éditeur **Robert Laffont**, des comédiens **Jean Le Poulain** et **Paul Préboist**, du dramaturge **Edmond Rostand** et du compositeur **Vincent Scotto**.

Marseille, c'est la bouillabaisse, le pastis et le petit rosé que l'on boit sous la tonnelle ou devant le cabanon. Mais c'est aussi *Marius*, *Fanny*, *César*, la fameuse trilogie de **Marcel Pagnol**, Marseillais d'adoption. Et puis, c'est encore le *comte de Monte-Cristo*, prisonnier au château d'If dans le roman d'**Alexandre Dumas**. Enfin, c'est probablement l'endroit de la Provence où l'accent du Midi s'exprime le mieux.

## Spécialités culinaires

L'un des plats marseillais les plus connus est probablement la *bouillabaisse*, dont une charte a d'ailleurs été signée ici par plusieurs grands chefs. Le nom viendrait de la méthode de cuisson: on fait bouillir le poisson dans de l'eau et dès que celle-ci arrive à ébullition, on baisse le feu («bouille» et baisse). Très typiques également sont les *Pieds et paquets*: des pieds de mouton cuits en sauce avec des panses roulées en petits paquets. Dans le même style, il y a la *daube de bœuf*, des morceaux de bœuf cuits doucement dans une sauce au vin rouge.

## Cours de bouillabaisse

À Marseille, une fois par mois, un cours de cuisine est offert au public sur le thème de la bouillabaisse. Un guide officiel accompagne les élèves au Vieux-Port, à la criée aux poissons, et raconte les origines de ce plat mythique. Ensuite, le chef **Christian Buffa**, propriétaire du restaurant *Miramar*, les rejoint, puis les amène à sa cuisine où il leur apprend à faire la vraie bouillabaisse. Pour finir, on déguste le plat sur la terrasse qui s'ouvre sur le Vieux-Port de Marseille. Avant de partir, on remet un diplôme de «meilleur



Cours de bouillabaisse au restaurant Miramar sur le Vieux-Port de Marseille

apprenti cuisinier de la bouillabaisse» à chacun. **Info: Office du tourisme de Marseille, tél.: 04 91 13 89 19.**

Nous avons eu le plaisir d'y rencontrer la grande comédienne québécoise **Nicole Leblanc**, en visite à Marseille, qui, en compagnie de son amie **Louise-Anne Levasseur**, a suivi très attentivement le cours de bouillabaisse. Ce fut un merveilleux moment, à la fois unique et magique.



La comédienne québécoise Nicole Leblanc au cours de bouillabaisse du restaurant Miramar à Marseille

Pastis, en provençal, signifie «mélange». Le pastis est fait d'un mélange d'herbes aromatiques macérées dans de l'alcool. La marque la plus connue et la plus populaire est probablement **Ricard**. Créée en 1933 par **Paul Ricard**, cette société «produit chaque année 55 millions de litres, dont 14 millions de litres à l'export. Le Canada occupe la 9<sup>e</sup> position des pays consommateurs», dit **Marc Boussagnet**, directeur international de la **Société Ricard**.



À gauche, apéro au pastis 51 de Pernod, à droite apéro au Ricard. Deux marques concurrentes qui, pourtant, appartiennent au même groupe: Pernod Ricard

Traditionnellement, le pastis se boit à l'apéritif. On le sert dilué dans de l'eau avec des glaçons. Les proportions sont de un volume de pastis pour cinq volumes d'eau, ce qui en fait un produit moins alcoolisé que le vin par exemple. Dans l'ordre, on met d'abord le pastis, puis l'eau et les glaçons en dernier. «Parce que si vous mettez les glaçons d'abord, ils vont geler le pastis qui va faire des paillettes et ce sera moins bon», explique **David Experton**, chef de zone à la direction internationale de la **Société Ricard** à Marseille.

## Le pastis

Pour le vin, on se sert dans les régions environnantes, comme Cassis, Bandol, la Côte de Provence, les Coteaux d'Aix, Palette, etc. Toutefois, la boisson la plus populaire à Marseille, c'est l'apéritif anisé que l'on appelle le pastis, ou *pastaga* en marseillais.

La maison **Pernod** est la première à avoir commercialisé l'apéritif anisé. Voici son histoire: En 1789, date de la Révolution française, le docteur **Pierre Ordinaire**, un Français exilé à Couvet en Suisse, met au point un élixir. En 1797, sa recette est achetée par



Vieux-Port de Marseille au coucher du soleil



Vallon des Auffes

GUIDE DEBEUR 2007

le major **Dubied** qui monte, avec son genre **Henri-Louis Pernod**, une fabrique d'absinthe à Couvet. En 1805, Henri-Louis Pernod crée la **Maison Pernod Fils** à Pontarlier dans le Doubs en France et, plus tard, fonde la **Société Pernod Père et Fils** en 1872, à Avignon. En 1926 les deux entreprises fusionnent avec la **Distillerie Hémard** de Montreuil et deviennent **Les Établissements Pernod** en 1928. En 1938, la marque **Pernod 45** est créée et en 1951, c'est au tour du **Pastis 51**. En 1959, **Les Établissements Pernod** prennent pour raison sociale **Pernod**. Enfin, en 1975, **Jean Hémard**, président de **Pernod** et **Paul Ricard**, président de **Ricard** fusionnent leurs sociétés en créant le **Groupe Pernod Ricard**, devenu aujourd'hui une multinationale.

Pour mieux comprendre les différentes facettes des apéritifs anisés, nous vous recommandons **La Maison du Pastis**, 108, quai du Port (2<sup>e</sup>). Tél.: 04 91 90 86 77, [www.lamaisondupastis.com](http://www.lamaisondupastis.com).

**Frédéric Bernard** fabrique artisanalement plus de soixante-dix sortes de pastis et quelques absinthes. Ce qui différencie le pastis de l'absinthe, c'est la réglisse que le pastis contient en plus. Si vous séjournez assez longtemps à Marseille, vous pouvez faire fabriquer votre pastis selon votre recette personnelle.

La comédienne Nicole Leblanc au marché aux poissons





"Pareillada royale" au restaurant Au bord de l'eau, au port de la Madrague



Michèle Leray, Chocolaterie du Panier



"Carpaccio de fraises au basilic, olives confites, beignets de fraises, émulsion au citron", Les Trois Forts



Le chef Bernard Loury et, ci-dessous, son excellente recette de pied et paquets



saints, en terre cuite peinte, de manière à reconstituer la crèche chez eux. Ce serait l'origine des santons de Provence qui représentaient alors l'enfant Jésus, Marie, Saint-Joseph, l'âne et le bœuf, les Rois mages et de nombreux personnages représentatifs de la vie provençale, comme le *ravi* (le simple d'esprit), le *boumian* (le bohémien), le berger, le poissonnier, le rémouleur, etc. L'un des plus vieux santonniers de Marseille est



Palais Longchamp, réserve d'eau de Marseille

## Les santons de Provence

Marseille est le berceau des santons de Provence. Autrefois, à l'occasion de Noël, des crèches fabriquées avec des personnages empaillés étaient installées dans les églises. Le jour de Noël, on allait en famille visiter les églises. À la Révolution française, les églises furent fermées et les Marseillais ont décidé de fabriquer de petits personnages

probablement **Marcel Carbonel**. La firme **Santons Marcel Carbonel** est installée sur le côté sud du Vieux-Port, au 47-49, rue Neuve Sainte-Catherine (7<sup>e</sup>). Tél. : 04 91 54 26 58 ([www.santonsmarcelcarbonel.com](http://www.santonsmarcelcarbonel.com)). On y vend des centaines de santons de tailles différentes. Un musée, dont on devrait nettoyer les vitrines de protection, retrace l'histoire des santons de Provence. Vaut le déplacement.



Vestiges du port antique construit par les grecs



Frédéric Bernard de La Maison du Pastis

## La Marseillaise

L'hymne national de la France, **La Marseillaise**, est une chanson qui avait été composée par **Rouget Delisle**. Après la Révolution française, elle fut chantée par un régiment marseillais envoyé en renfort à Paris. À force de la répéter tout au long de la route, les soldats ont fini par la connaître par cœur et la chantaient à tue-tête en entrant dans la capitale. C'était la chanson des Mar-



Francis Gentil, un habitué, dégustant un "chichi", Chez Freddy à l'Estaque. À droite, le proprio Didier Camus

seillais, d'où son nom **La Marseillaise**. Elle fut adoptée comme hymne national le 14 juillet 1795 jusqu'au Premier Empire, puis à nouveau à partir de 1879. Elle commence par «*Allons enfant de la patrie, le jour de gloire est arrivé*». Il est troublant de savoir que le péan\*<sup>1</sup> de Salamine, rapporté par le premier dramaturge grec **Eschyle** (525-456 av. J.-C.), commence par les mêmes mots.

\*1: chant de guerre.

## Quelques bonnes tables

### Le Petit Nice

**Anse de Maldormé, Corniche Kennedy (7<sup>e</sup>). Tél. : 04 91 59 25 92**

**www.passedat.com**

Il s'agit très certainement de la meilleure table de Marseille, la seule ayant deux macarons au guide **Michelin**. Un décor moderne et chaleureux, une salle à manger qui s'ouvre sur la baie. L'atmosphère y est magique, surtout au coucher du soleil. On est ici chef propriétaire de père en fils. En 1917, **Germain Passedat** achète la «villa grecque» sur la corniche et y ouvre un petit restaurant. Son fils, **Jean-Paul** lui succède en cuisine et refait complètement la décoration. Il obtient son premier macaron au guide Michelin en 1977, puis son deuxième en 1981. Son fils **Gérald** travaillera d'abord avec lui quelque temps avant d'aller faire des stages dans les plus grandes maisons



Lionel Lévy, chef propriétaire de Une Table au Sud



Denis Barral et Roger Misraki, propriétaires du restaurant Peron

françaises durant huit ans. À son retour, la tête pleine d'idées, il reprendra la destinée des fourneaux. Son père, sentant chez lui un tempérament créatif hors du commun, a l'intelligence de lui laisser la place, s'occupant désormais exclusivement de l'administration et d'œuvres associatives.



Serge et Thierry Maino, père et fils, propriétaires de la chocolaterie Xocoatl

Nous avons vécu là une aventure gastronomique passionnante où la créativité se mesure à l'harmonie tout en gardant une notion de convivialité. Un des rares chefs à communiquer directement dans l'assiette. Il fait notamment une bouillabaisse déstructurée, mais combien originale et savoureuse. Le service est impeccable. L'établisse-



Cours de cuisine provençale donné, par la chef Jeanine Moreni-Garron, au Château Gombert

ment comporte également quinze chambres et appartements de luxe avec vue sur la mer et la piscine.

**Une Table au Sud**  
**2, Quai du Port (2<sup>e</sup>).**  
**Tél. : 04 91 90 63 53**

**[www.unetableausud.com](http://www.unetableausud.com)**

Une cuisine originale, inventive, presque cérébrale, qui ose des mariages intéressants, quelquefois très réussis. Une très belle cuisine du Sud réinventée, repensée. On recommande le «milk-shake» de bouillabaisse. *«J'ai bousculé la tradition avec une bouillabaisse déstructurée»*, explique le chef propriétaire **Lionel Lévy**. C'est aussi ce que fait le chef Passedat.



# La Fraîcheur



**RICARD** PASTIS DE MARSEILLE  
SUGGESTION: Un volume de Ricard\*, 3 à 7 volumes de cocktail de canberge, un quartier de citron pressé et des glaçons.

**PERNOD** LIQUEUR FRANÇAISE À LA BASE D'ANIS  
SUGGESTION: 3/4 oz. Pernod\*, 3/4 oz. vodka Wyborowa\*, cocktail de canberge et des glaçons.

**RAMAZZOTTI SAMBUCA** LIQUEUR ITALIENNE À LA BASE D'ANIS  
SUGGESTION: En shooter ou dans un verre à liqueur, remplie avec quelques grains de café.

**RAMAZZOTTI BLACK** LIQUEUR ITALIENNE À LA BASE D'ANIS  
SUGGESTION: En utilisant le dos d'une cuillère verser en abîme dans la séquence suivante: 1/2 oz. Ramazzotti® Black, 1/4 oz. de lait ou de crème et 1/4 oz. de vodka Wyborowa\*. Saupoudrer de café instantané sucré et servir dans un grand verre à shooter préalablement placé au congélateur.

## des Anisés



COFFEY  
NEUTREZ CONSUMEZ VOS PRODUITS AVEC MODÉRATION.





### LA CRÊPERIE DU VIEUX BELOEIL

940, Richelieu  
BELOEIL QUÉBEC  
450-464-1726

“Dès l’entrée, une bonne odeur de froment vient vous caresser les narines. Au milieu de l’établissement, l’une des crêpières s’affaire à étaler d’immenses crêpes, qu’elle replie sur une garniture copieuse. La grande plaque de fonte noire fume doucement, tandis que la crêpe fraîchement cuite craque sous le pliage. Vous pouvez le voir, c’est fait devant vous.”

“L’espace est attrayant et les crêpes sont toujours délicieuses et généreuses. On aimerait toutes les essayer, mais après une ou deux, il ne nous reste plus que la gourmandise tant on est rassasié. Un délice dont nos papilles gustatives frémissent encore. C’est d’ailleurs, avec la gentillesse du service, ce qui a fait leur succès.”

★★★★ Guide Debeur

- Crêpe aux asperges, jambon et fromage
- Spéciale saumon fumé
- Crêpe aux fruits de mer
- Crêpe framboises et bananes avec crème pâtissière





Assiette Gérald Passedat



Gérald Passedat, chef propriétaire du restaurant Le Petit Nice, que l'on peut voir ci-dessous



**Miramar**  
**12, Quai du Port (2<sup>e</sup>).**  
**Tél. : 04 91 91 10 40**  
**www.bouillabaisse.com**

Signataire de la Charte de la bouillabaisse, le restaurant **Miramar** a été acheté par le chef **Christian Buffa**. S'il a refait la terrasse qui donne sur le vieux port et les cuisines, il devrait rapidement rénover la salle à manger un peu vétuste. On y mange une bonne bouillabaisse. Cependant, le bonheur serait total si les croûtons de pain étaient meilleurs et si l'on déplaçait le gros panneau du menu installé sur le trottoir et qui cache une partie de la vue du port ainsi que la célèbre statue de Notre-Dame-de-la-Garde.

**Chez Madie, Les Galinettes**  
**138, quai du Port (2<sup>e</sup>).**  
**Tél.: 04 91 90 40 87**

**Delphine Roux**, petite-fille de **Madie**, est l'actuelle propriétaire de ce restaurant où l'on sert une cuisine provençale généreuse et savoureuse. Nous y avons dégusté une excellente *Soupe de poissons de roche*, un très bon *Tatin de rouget à la tapenade* et pour terminer un *Nougat glacé au coulis de caramel*.



Assiettes Gérald Passedat



GUIDE DEBEUR 2007

**Chez Loury**  
**3, rue Fortia (1<sup>er</sup>).**

**Tél.: 04 91 33 09 73**

Le chef propriétaire **Bernard Loury** propose des spécialités provençales très bien préparées. C'est excellent, c'est sympathique et c'est bien servi avec beaucoup de gentillesse.

**Peron**  
**56, Corniche Kennedy (7<sup>e</sup>).**

**Tél.: 04 91 52 15 22**

Ce restaurant, flanqué au sommet d'une falaise rocheuse caressée par les flots bleus de la mer, offre une vue unique sur les îles du Frioul ainsi que sur le château d'If. On y déguste de belles assiettes de poissons et de fruits de mer en regardant passer les gros bateaux de croisière. Le nouveau chef Olivier Caparros y prépare une très belle cuisine.

**Les 3 Forts**  
**Hôtel Sofitel Marseille**

**36, boul. Charles-Livon (7<sup>e</sup>).**

**Tél. : 04 91 15 59 56**

La salle à manger offre une vue imprenable sur le Vieux-Port de Marseille. «C'est magique !», dit **Loïc Fauchille**, directeur général de l'hôtel. Et c'est vrai. Cependant, le chef exécutif **Dominique Frérard**, maître cuisinier de France, pourrait être mieux secondé. C'est très bon, mais pas à la hauteur des promesses du lieu.

**Au bord de l'eau**  
**Madrague de Montredon,**  
**15, rue des Arapèdes (8<sup>e</sup>).**

**Tél.: 04 91 72 68 04**

Un petit bistro sympa planté au bord de la plage d'un petit port de pêche où l'on sert des mets copieux et savoureux. Spécialités de poissons et de fruits de mer. Service dynamique et attentif.

**Les Arcenaulx**  
**Librairie, restaurant, salon de thé.**

**25, Cours d'Estienne-d'Orves (1<sup>er</sup>).**

**Tél. : 04 91 59 80 30**

**www.lesarcenaulx.com**

Décor de bibliothèque, feutré, convivial et confortable. Une cuisine généreuse, aux saveurs équilibrées et harmonieuses. Le chef **Éric Cornilleau**, originaire de Nantes (le jardin de la France), manie l'ail et les herbes de

Provence avec doigté. Service compétent, courtois et attentif.

## Autres adresses conseillées

### • Restaurants

**Chez Fonfon**  
**140, Vallon des Auffes (7<sup>e</sup>).**

**Tél. : 04 91 52 14 38**

**www.chez-fonfon.com**

Signataire de la Charte de la bouillabaisse.

**L'Épuiette**  
**Vallon des Auffes (7<sup>e</sup>).**

**Tél. : 04 91 52 17 82**

**www.l-epuiette.com**

Situé à l'entrée du Vallon des Auffes, bâti pratiquement sur la mer, on y sert une cuisine méditerranéenne raffinée.

**Charles Livon**  
**89, boul. Charles-Livon (7<sup>e</sup>).**

**Tél.: 04 91 52 22 41**

Le chef propriétaire **Christian Ernst** propose une cuisine créative et raffinée.

**Des mets de Provence Chez Maurice Brun**  
**15, quai de Rive-Neuve (7<sup>e</sup>).**

**Tél. : 04 91 33 35 38**

Décor hétéroclite et couverts et vaisselle dépareillés créent une harmonie de charme. Cuisine régionale et vue superbe sur le Vieux-Port de Marseille.

**Restaurant Michel**  
**6, rue des Catalans (7<sup>e</sup>).**

**Tél. : 04 91 52 30 63**

A la réputation de faire la meilleure bouillabaisse de Marseille. Cet avis n'est pas partagé par tout le monde. Nous n'y sommes pas allés parce que les cartes de crédit canadiennes «ne passent qu'une fois sur vingt et qu'il vaut mieux apporter de l'argent en espèces», nous dit une personne au téléphone.

**La Grotte**  
**Calanque Callelongue,**  
**1, av. des Pébrons (8<sup>e</sup>).**

**Tél. : 04 91 73 17 79**

Au bout de la route des Goudes, cet établissement est une véritable institution. Décor

luxueux style ancien régime. Une cuisine bien faite et savoureuse où le steak grillé côtoie les pizzas cuites au feu de bois.

#### • Boutiques gourmandes

**Chocolaterie confiserie Dromel Aîné**  
**6, rue de Rome (1<sup>er</sup>). Tél. : 04 91 54 01 91**  
 Créée en 1760, cet établissement est le plus vieux commerce en activité de Marseille. Autrefois importateur de denrées coloniales, on y trouve aujourd'hui des marrons glacés, des fruits confits, des chocolats, des dragées, des calissons, du nougat, etc.

**Pâtisserie Aixoise**  
**45, rue Francis-Davso (1<sup>er</sup>).  
 Tél. : 04 91 33 93 85**  
**Marie-Claude et Georges Burelli.**  
 Une pâtisserie de tradition où l'on peut déguster quelques spécialités provençales. C'est délicieux !

**Four des navettes**  
**136, rue Sainte (7<sup>e</sup>). Tél. : 04 91 33 32 12  
 www.fourdesnavettes.com**  
 Il s'agit sûrement de l'endroit le plus célèbre pour la fabrication des fameuses navettes, ces biscuits à la fleur d'oranger en forme de petites barques de pêche que l'on bénit à la Chandeleur. Une recette très bien gardée. On peut les conserver un an dans des boîtes de métal. On les passe au four avant de les manger.

**Les Navettes des Accoules**  
**Biscuiterie Saint-Jean**  
**68, rue Caisserie (2<sup>e</sup>), dans le Panier.  
 Tél. : 04 91 90 99 42**

Le très sympathique José Orsoni nous propose ses navettes avec humour et bonne humeur. Vaut la rencontre.

**La Chocolaterie du Panier**  
**35, rue Vacon (1<sup>er</sup>).  
 Tél. : 04 91 55 70 41**  
**33, rue du Petit-Puits (2<sup>e</sup>).  
 Tél. : 04 91 52 94 53**  
**Michèle Leray** confectionne un chocolat onctueux, qui parle spontanément à nos sens, un chocolat qu'on apprécie sans qu'il faille réfléchir. Cette artisane a commencé à faire du chocolat à l'âge de quarante ans, alors qu'elle attendait sa fille **Marine** qui tra-

vaille avec elle aujourd'hui. Elle fournit, dit-on, Madame **Bernadette Chirac** épouse du président de la France.

**Chocolaterie Xocoatl**  
**28, Grand'rue (2<sup>e</sup>), dans le Panier.  
 Tél. : 04 91 90 22 91**

Installés dans le quartier du Panier, les chocolatiers **Serge** et **Thierry Maino** (père et fils) font des chocolats fins haut de gamme aux saveurs riches et épicées.

**Chez Léopold**  
**38, rue de l'Évêché (2<sup>e</sup>) dans le Panier.  
 Tél. : 04 91 67 57 35**

Sur la façade, on peut lire « Biscuiterie fine, curiosités de bouche ». **Pierre Foucou** fabrique de délicieux macarons frais à plusieurs parfums, des « short breads », des navettes marseillaises pâtisseries enrichies de pâte d'amande, etc. C'est aussi un salon de thé.

**Les Caves de l'Abbaye**  
**99, rue Sainte (7<sup>e</sup>). Tél. : 04 91 55 54 65  
 www.lescavesdelabbaye.com**  
 Une cave à vin dirigée par **Lionel Cusenier**, un passionné du vin. On y déguste ses découvertes de façon très conviviale.

**Le Goût de l'enfance**  
**6/8/10, place des Pistoles (2<sup>e</sup>),  
 dans le Panier. Tél. : 04 91 54 11 25**  
**Brigitte Garelli** a dirigé **La Maison des Confitures** au Québec durant huit ans. Revenue à Marseille, dans le quartier du Panier, elle y continue la fabrication de confitures artisanales, osant des assemblages surprenants de fruits frais et d'épices.

## Excursions et curiosités

**Quartier du Panier**  
 C'est le berceau de Marseille, le plus vieux des quartiers, puisque c'est là que tout a commencé. Cette vieille ville a abrité les premiers habitants de Marseille, puis les immigrants qui venaient y chercher du travail. C'est devenu un quartier pauvre. Aujourd'hui en réhabilitation, on prend plaisir à visiter ses ruelles étroites aux maisons repeintes. Les artisans reviennent l'habiter. Son cœur palpite encore, comme en témoigne le très bel édifice architectural de la



La Calanque "du contrebandier" à l'île du Riou

**Vieille Charité**, avec son église baroque, jadis hospice de charité aujourd'hui transformé en musée et en salles d'expositions.

**Le Grand Tour**

À bord d'un autobus avec impériale (n'oubliez pas votre chapeau et vos lunettes de



Bouillabaisse déstructurée selon le chef Gérald Pas-sedat du Petit Nice

soleil), vous découvrirez les principaux sites d'intérêt touristique en 1h30 environ. Vous pouvez, à votre guise, descendre de l'autobus, puis reprendre le suivant au même arrêt. Excellent pour faire connaissance de la ville.

**Le château d'If**

Le **château d'If** est un fort construit sur l'île d'If par **François 1<sup>er</sup>** pour défendre Marseille. Il n'a jamais servi et fut transformé en prison. Malgré les inscriptions sur les cellules, le masque de fer n'y a jamais été enfermé et le **comte de Monte-Cristo** n'est que le héros fictif d'un roman d'**Alexandre Dumas**. Seul l'**Abbé Faria** a réellement existé et a servi de point de départ à l'œuvre de Dumas. Roman le plus lu dans le monde, *Le Comte de Monte-Cristo* a fait l'objet de



Aioli du Château Gombert





Jeanne Laffitte éditeur et Simone Laffitte, propriétaires du restaurant-boutique-librairie Les Arsenaux

28 adaptations cinématographiques. D'ailleurs, on a un peu l'impression que c'est Alexandre Dumas qui a construit le *château d'If*, tant il y a de références à son œuvre, qu'il s'agisse des panneaux explicatifs ou



Christophe Corsiglia, chocolaterie-confiserie Dromel Aîné, le plus vieux commerce de Marseille encore en activité

des vidéos avec extraits de films dans presque toutes les pièces. La cellule du comte a été aménagée comme s'il y avait réellement vécu.

### **Notre-Dame-de-la-Garde**

C'est probablement le site le plus important de Marseille (avec le Vieux-Port et le Panier). Véritable symbole de la ville, la «*Bon-*

Brigitte Garelli, propriétaire du Goût de l'enfance, confiserie au Panier



Bar de la Marine sur le Vieux-Port. On aurait tourné ici la trilogie de Marcel Pagnol

*ne Mère*», comme l'appellent affectueusement les Marseillais, veille sur la ville et ses habitants. De la hauteur de ses 154 mètres, on a un panorama exceptionnel à 360° sur la ville et ses environs. Entrée libre et stationnement gratuit.

### **Musée du terroir marseillais**

#### **Château Gombert**

**5, Place des Héros (13<sup>e</sup>)**

**Tél. : 04 91 68 14 38**

Construit dans les années 1930 par **Jean-Baptiste Julien-Pignol**, cet endroit est dédié à la préservation du patrimoine provençal. À la fois musée, auberge et restaurant, on y

donne des cours de cuisine du terroir provençal. Nous y avons suivi un cours avec **Jeannine Moréni-Garron**, chef propriétaire de l'ancien restaurant **Les Échevins**, animé par le journaliste **Frédéric Soulie**, chroniqueur culinaire à la télévision FR3. Nous avons préparé un *Lapin à la Gombertoise* servi avec des *Artichauts barigoulette*, que nous avons dégustés, tous ensemble, dans le restaurant du château **La Table marseillaise**, tél.: **04 91 05 30 95**. Ce restaurant propose une cuisine du terroir marseillais. Nous y avons dégusté les meilleurs *Pieds et paquets*.

#### Le train vers la côte Bleue

Ce trajet donne une autre vision de la mer et de ses criques, et permet d'admirer le magnifique paysage côtier.

**L'Estaque** avec ses kiosques de *panisses* (galettes de pois chiches frites) et de *chichis* (beignets de pâte frite), une délicieuse tradition marseillaise incontournable, à déguster avec les doigts. Les meilleurs seraient ceux de **Freddy, 90, plage de l'Eslaque (16<sup>e</sup>)**. ☉

### Sur place...

Pour les déplacements à destination, nous avons, une fois encore, opté pour le plan achat-rachat Renault au lieu de louer une voiture. Cette formule a de multiples avantages: la voiture est neuve et, chaque fois, on obtient le dernier modèle muni des plus récents équipements. Le prix comprend le kilométrage illimité, l'assurance multirisque sans franchise et l'assistance routière en tout temps. Parmi les 11 modèles, c'est la **Renault Clio 1,5 dCi diesel** 80 ch. 5 vitesses que nous avons achetée. Cette petite voiture nerveuse, rapide et maniable tient bien la route et roule vite. Bien adaptée au circuit routier européen, elle se faufile partout. L'équipement, des plus modernes, est supérieur à celui des grosses voitures américaines. Elle est dotée d'un régulateur de vitesse et les essuie-glaces se règlent automatiquement selon le débit de la pluie et la vitesse. Le degré de température désiré à l'intérieur de la voiture et celui de l'extérieur s'affichent au degré près au tableau de bord. Le modèle diesel consomme peu de carburant: avec un plein, on fait facilement 700 km. Info: [www.renault-eurodrive.com](http://www.renault-eurodrive.com) ou 450 461-1149 Renault Canada.



Salle à manger de la Provence d'autrefois, reconstituée au Musée du terroir marseillais du Château Gombert