



ELLE MARSEILLE



Azul

30 AOÛT 2019

## 15 SPOTS QUI BUZZENT

BARS, RESTOS, BOUTIQUES, GALERIES... NOTRE BEST OF DE NOUVELLES ADRESSES À TESTER D'URGENCE.

PAR **NATHANIA CAHEN**

### UN BISTROT ENSOLEILLÉ

Aux fourneaux, Julien Martinat, un chef engagé pour les saveurs authentiques et les producteurs locaux. Il aime innover, mais ne fait pas l'impasse sur la tradition quand ça en vaut la peine. Chacun trouve ici mets à son goût, encornets au boudin noir ou artichauts barigoule et foie gras en entrée, caille flambée au pastis ou carré d'agneau côté plats. Clafoutis ou tartelettes aux fruits de saison viennent clore le repas en beauté. Formule à 24 €.

Chapeau de paille. 29, boulevard Mirabeau, Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 04 90 92 85 78. [bistrot-chapeaudepaille.com](http://bistrot-chapeaudepaille.com)



Chapeau de paille

### UNE NÉO-BROCANTE FOURNIE

Lustres à pampilles, duo de fauteuils crapauds ou enfilade scandinave, restaurés et dotés d'un petit supplément d'âme. C'est la signature de Solène Mathé qui chine, rafistole, revisite et parfois customise le mobilier qu'elle rapporte dans son atelier-boutique. Elle y vend également des objets créés ou produits localement, comme les globes The Map de la ville d'Arles, les créations tissées de Jean-Marie Barbet, les cosmétiques au lait de jument de Camargue de Caroline Maureau, ou la bagagerie en cuir français de la sellerie Mailhan. De 2 € le petit savon à 1 000 € la banquette 50's du paquebot France...

Made Aqii. Angle rue de la Roquette-rue de Chartreuse, Arles. Tél. : 06 23 23 81 78. À suivre sur Facebook.

### UNE ADRESSE EXOTIQUE

Élise, Hélène et Romain, globe-trotters curieux et infatigables, repèrent les artisans, écoutent leurs histoires et rapportent textiles, accessoires, objets déco et articles d'épicerie originaux

et élégants de leurs périples en Méditerranée. On aime les bijoux en marbre Marmarometry qui viennent de Grèce (à partir de 110 €), les belles céramiques italiennes noires et blanches Mani (à partir de 140 €) ou les jolis T-shirts tunisiens Lyoum (à partir de 29 €). Et désormais, de bons petits plats sont servis au déjeuner !

Azul. 73, rue Francis-Davso, Marseille 1<sup>er</sup>. [azul-azul.com](http://azul-azul.com)

### UN CONCEPT-STORE SÉLECTIF

Après la Boutique Éphémère et Whisper, dans le quartier du Panier, Laure Tinel récidive en ouvrant un troisième lieu par-delà le Vieux Port. Au 116 rue Sainte, cette chineuse pointue de marques confidentielles, panache mode (Patricia Blanchet, Mos Mosh, Bakker, Polder, Diega...), accessoires (bijoux Magica, Fab07, Delphine Lamarque) et déco (lampes upcyclées Sqwal, luminaires Nicole Lafon7, céramiques de Nathalie Réocreux), avec des créations made in Bali (du petit mobilier, par exemple) et une toute nouvelle ligne de prêt-à-porter maison qui invite au voyage : Pledge, un univers de robes légères (80 €), T-shirts lookés (32 €) et low boots en toile (185 €). ○ ○ ○ ○  
 116 rue Sainte. 116, rue Sainte, Marseille 7<sup>e</sup>. Tél. : 09 86 26 48 24.

PRELLE

ELLE.FR



Pop Pop le bistrot

## UN BISTROT BRANCHÉ

Murs bleu canard, miroirs en rotin, salon cosy, mobilier chiné et cuisine ouverte sur la longueur, la nouvelle adresse en vogue d'Aix coche toutes les cases. Et pratique tous les prix : petits pour les tapas (légumes grillés, gravlax de saumon, tortilla... à 6 €), moyens pour les viandes rôties (jambon braisé à 13 €, travers de porc confits et grillés à 22 €), chics pour les drinks (12 € les cocktails). Des concerts ponctuent les semaines, en attendant la transformation de la grande pièce à l'arrière en salle de spectacle.

**Pop Pop le bistrot.** 44, place des Tanneurs, Aix-en-Provence. Tél. : 07 85 91 52 02.

## UNE CRÉPERIE BIO

Chez Corinne et Sébastien, on a un peu l'impression d'être au bord de l'Atlantique. Pas étonnant avec cette déco, à base de bois blond et images de surf (wax) et de motos (oil), les passions de ces Bretons fraîchement débarqués à Marseille après une parenthèse parisienne. Leurs galettes sont à base de farine de blé noir bio et sans gluten, garnies avec de bons produits (de 3,50 à 12 €) et la bolée de cidre est à 3 €.

**Oil & Wax.** 29, rue Glandevès, Marseille 1<sup>er</sup>. Tél. : 04 91 61 45 95. creperieoilandwax.eatbu.com

## UNE CANTINE ASIATIQUE

Reine de la cuisine, Quynh-ngan a conçu une carte franco-vietnamienne de pâtisseries (4 €) et petits plats. Les gourmands curieux craqueront pour le Chè (banane au lait de coco) ; les plus classiques préféreront un tiramisu ou un cheesecake. À déguster avec un bubble tea (avec perles de tapioca) ou thé (5 €) classique, glacé s'il fait chaud. Au déjeuner, on grignote

salé : banh mi (sandwich vietnamien à 5 €), bo bun ou salades.

**Flocon de thé.** 1, rue Molière, Marseille 1<sup>er</sup>. Tél. : 07 67 93 94 88.

## UNE ÉPICERIE NAPOLITAINE

La Bonne Mère, l'une des meilleures pizzerias de Marseille, ouvre sa petite épicerie de produits italiens de qualité, les mêmes que ceux utilisés par Jérémy dans sa cuisine, à commencer par la mozzarella di Bufala Campana et le parmesan, mais aussi des câpres, des anchois, du jambon de Parme, de la mortadelle... Et même de la pâte à pizza toute prête, pour essayer de rivaliser avec le patron ! Sa femme Maheva, qui garnit les rayons, a même inauguré un espace objets avec les créations de ses amies céramistes de Franca Atelier. Vases de 25 à 80 €, assiettes de 12 à 25 €.

**Bottega La Bonne Mère.** 13, rue Fort du Sanctuaire, Marseille 7<sup>e</sup>. Tél. : 04 91 58 22 05.

## UN HAVRE POUR CHILLER EN PAIX

C'est l'endroit à réserver pour une belle occasion ! En plein cœur des Alpilles, un joli mas qui rime avec quiétude, au milieu d'immenses jardins à la française et de platanes centenaires. Cette vaste maison de maître, qui compte 8 chambres et de belles salles de réception meublées, concilie une élégante sobriété et une ambiance chaleureuse, avec quelques touches orientales. À partir de 330 € la nuit avec petit-déjeuner, hors saison haute. Possibilité de louer la totalité du lieu.

**Le Mas de Chabran.** Maussane-les-Alpilles. Tél. : 06 51 52 09 99. masdechabran.com



Comme Avant

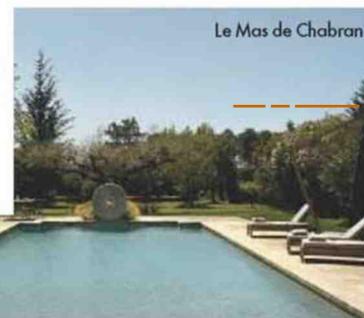
## UNE BOUTIQUE-ATELIER COSMÉTO ÉCOLO

À quelques pas de la fabrique Comme Avant, on peut désormais s'approvisionner en cosmétiques naturels et artisanaux, aujourd'hui très en vogue. On shoppe le shampoing solide doux (11,90 €), le dentifrice en poudre au siwak (6,90 €), le déodorant naturel aux racines d'iris (8,90 €) ou encore la crème solide hydratante au beurre de karité (20,90 € le demi-pain de 150 g). Un espace a été aménagé pour des ateliers, où l'on apprend entre autres à fabriquer des produits lavants zéro déchet. ○ ○ ○

**Comme Avant.** 12, place de Lorette, Marseille 2<sup>e</sup>. Tél. : 04 84 89 43 18. comme-avant.bio

## CHEESE !

Après avoir parcouru la France pour apprendre à faire du fromage et être passées sur les bancs de l'école (des crémiers-fromagères), Audrey et Madeleine se lanceront cet automne dans l'aventure des produits laitiers urbains : fromages, yaourts et créations maison. À la Laiterie Marseillaise, le tandem proposera aussi une sélection de fromages de terroir, avec du caractère et des éleveurs consciencieux aux manettes. En attendant, on peut se balader sur le site [lailaitieriemarseillaise.fr](http://lailaitieriemarseillaise.fr), déjà bien alléchant, et où l'adresse tant attendue sera divulguée !



Le Mas de Chabran

30 AOÛT 2019

JILL/COMME AVANT - ALEXIS ARMANET