



**LE CHR MARSEILLAIS**

# Il y a une vie en dehors de la pizza !

*Ils ne proposent ni pizza ni bouillabaisse. Et pourtant, ce sont les restaurants qui ont le vent à poupe à Marseille. Visite guidée de la capitale phocéenne à travers trois de ses établissements aux concepts particuliers.*

Pour certains, Marseille est la capitale mondiale de la bouillabaisse. Certes, quelques restaurants triés sur le volet proposent une version aussi traditionnelle que succulente de ce plat emblématique de la culture phocéenne. Mais, ce que mangent les Marseillais, chez eux comme au restaurant, c'est... la pizza. En guise de tapas à l'apéritif, en entrée ou en plat, la pizza est « le » vrai mets incontournable pour qui veut satisfaire ses clients. Un basique de la carte. Certains

restaurants souhaitent pourtant sortir des sentiers battus. Nous avons autopsié trois d'entre eux, qui ont su développer un « petit truc en plus ».

À la sortie du Vieux Port, dans le quartier du Pharo, le [NEW] hotel of Marseille s'enorgueillit d'être l'un des rares hôtels de la ville à attirer une clientèle qui vient exclusivement pour fréquenter le restaurant. Le **Victor Café** propose, depuis quelques semaines, une carte dédiée au bœuf façon Kobé, qui permet de déguster cette viande persillée d'une tendreté exceptionnelle, à prix doux (tartare à 22 €, carpaccio à 19 €, onglet à 28 €...). L'ambiance y est à la fois chic et décontractée. Et, quand le climat le permet – c'est-à-dire presque toujours – les clients peuvent prendre un verre sur la terrasse et s'offrir un « apéro pic'assiette », composé de brochettes créatives.

**Le truc en plus :** le brunch au champagne, et aussi la nouvelle formule du déjeuner qui propose, chaque jour, un plat traditionnel marseillais (petits farcis, pieds paquets, aïoli...) + un verre de vin pour 13 €.

À **La Cantinetta**, tout au bout du cours Julien, l'ambiance est italienne et survoltée. Les plats du jour sont déclamés sur un mode théâtral par des serveurs semblant sorti d'une pièce de Pirandello. Cet ex-troquet de



l'ancien MIN marseillais jouit d'un magnifique jardin (environ 70 places) et se distingue par une superbe sélection de charcuterie, en provenance directe de la Botte, ou des meilleurs charcutiers de la ville. Le plat du jour à 11 € y est une excellente affaire.

**Le truc en plus :** preppy, dandy, chic... le personnel s'habille selon son propre style, mais tous arborent un couvre-chef et des bretelles, laissés à leur libre choix.

Dans un décor de brocante des années 1970 faisant la part belle aux chaises en plastique moulé et aux suspensions industrielles,

**Les Akolytes** est un autre lieu atypique à Marseille. Situé face à la plage des Catalans, cet établissement d'une cinquantaine de couverts propose une cuisine faite de petites portions à partager aux accents tantôt terroir, asiatique, hispanique... Pour composer son menu, chaque client commande trois ou quatre petits plats.

**Le truc en plus :** le concept de plats à partager qui, une fois commandés, arrivent sur les tables au rythme de production de la cuisine. Ainsi, le client n'attend pas, et la cuisine ne connaît pas les écueils de la coordination.

*Stéphanie Lassale*

