

MARSEILLE



LE COCHON
QUI FUME

I O D É

BON CABANON

Posée sur des rochers de calcaire avec vue sur la mer, La Calanque Blanche rouvre après des travaux XXL. Elle dispose désormais d'un intérieur cosy où s'abriter du mistral. Le chef y propose une super formule midi en semaine (28 € entrée-plat ou plat-dessert). Les spaghettis à la crème d'oursin et poutargue valent le détour (32 €) !

Route des Goudes, Marseille 8^e. Tél. : 0491668104.
lacalanqueblanche.fr

ITALO-CORSE EFFET MAISON

Le Cochon qui fume, à Arles, est marqué par le « tout fait maison », des pâtes aux biscuits pour le café. La cuisine ne se limite pas à une seule région, oscillant entre Italie et Corse. On y déguste des plats concoctés « avec beaucoup d'amour » : caponata et œuf parfait bio (10,50 €), le fameux cochon qui fume, confit au miel et aux herbes (25 €)... Carte des vins XXL et quali.

Angle de la rue Amédée-Pichot et de la rue Léon-Blum, Arles (13). Tél. : 0484849638. @lecochonquifume.arles



CHÂTEAU
DE LA GAUDE

GASTRONOMIE FESTIVAL ÉTOILÉ

Au château de la Gaude, le jeudi 6 juin, ce sera « full stars » ! Le domaine sera entièrement privatif pour le deuxième festival de la Gastronomie. Les chefs Sylvestre Wahid, Christophe Bacqué, Matthieu Dupuis Baumal... sont attendus et seront accompagnés d'artistes, barmen, tatoueurs et DJs. 3959, route des Pinchinats, Aix-en-Provence (13). Tél. : 0484930930. chateaudelagaude.com



Aux fourneaux d'Auda, le jeune chef Théo Méleiro twist la bistronomie. Les œufs sont mollets et frits, avec une caponata, de l'anchoïade et une tuile d'olives noires (12 €). Le ceviche ? Il est relevé au kombucha, grenade, clémentine, aneth... (13 €). ●●●

4 bis, rue Jean-Gaspard-Vence - 2, quai d'Arenc, Marseille 2^e. auda-marseille.com

JULIA BADEREDDINE ; RICHARD HAUGHTON ; PRESSE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ELLE 30 MAI 2024