



Une ville... à croquer* MARSEILLE

Par Coralie Bonnefoy

Le savon...

C'est un savant dosage d'huile et de soude, le savon de Marseille. Pour le vérifier, on file à la savonnerie artisanale *La Licorne* pour une visite gratuite des ateliers (à 11 h, 15 h et 16 h). Et l'on en repart avec un bon gros cube de 600 g « extra pur » et très doux contenant 72 % d'huile d'olive. (3,90 €)



... Les navettes

C'est dans la plus vieille boulangerie de la ville, au *Four des Navettes* (qui date de 1781) que la famille Imbert confectionne ces petits gâteaux en forme de barque. Un biscuit long et odorant, croquant d'abord, fondant ensuite... Son délicat parfum de fleurs d'oranger fait merveille à l'heure du thé. (25 € la jolie boîte métallique de 24 navettes).



SUIVRE LE SOLEIL

Le matin, on file sur le Vieux Port, côté mairie. Un coup d'œil à la Canebière – encore calme – qui débouche ici, et on s'attable dans un des nombreux bars du quai du Port. Et, tout en savourant un petit noir en terrasse, on admire la lumière ambrée qui joue sur les bâtiments en pierre blonde du pont du Gard.



Le soir, le lieu idéal pour une balade apéritive, c'est la corniche Kennedy. D'un côté, la mer, les ferries qui font route vers la Corse, les îles du Frioul... De l'autre, les splendides villas rococo.



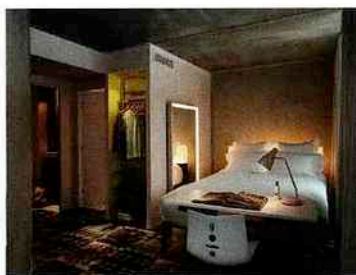
Où dormir?



À la Casa Ortega Les jolies chambres d'hôtes ne sont pas nombreuses à Marseille. Non seulement la déco de celle-ci, avec son mobilier chiné, est hyper-élégante, mais en plus le service est soigné, l'accueil adorable et le prix doux (de 75 à 95 € pour deux).

Le Mama Shelter

Une adresse tout près du quartier vibrant de La Plaine. On y retrouve la patte drôle et mutine de Philippe Stark, qui en signe le design. Les chambres sont belles et le bar est parfait pour siroter une anisette en musique (à partir de 69 € pour deux).



CAPITALE DE LA CULTURE... c'est maintenant !

2013 est une année capitale pour Marseille puisque la ville et de nombreuses communes alentour sont sacrées « Capitale européenne de la culture ». On ne perd pas une miette du week-end d'ouverture, les 12 et 13 janvier. À Marseille, le samedi 12 à la nuit tombée, une parade lumineuse et sonore, des défilés extravagants, de folles déambulations, des concerts et performances visuelles font basculer la ville dans cette année de fête. Une quinzaine d'expositions sont aussi inaugurées dans toute la ville et sont gratuites en ce week-end de lancement. Par exemple « Méditerranées – Des grandes cités d'hier aux hommes d'aujourd'hui », une exposition-fiction en 11 étapes pour remonter le temps en Méditerranée, à voir jusqu'au 18 mai au J1, un nouveau lieu ouvert pour l'année Capitale. Ou « Reflets de Méditerranée » réunissant quelque 200 œuvres inspirées par la Provence (ci-contre) au tout nouveau musée Regards de Provence, du 7 février au 17 mai. Puis, du 24 janvier au 24 février, tout le territoire vibre au gré du festival « Cirque, en capitales ». Plus de 30 spectacles et 200 représentations pour faire émerger la magie sans cesse en évolution des arts du cirque.



Alphonse Mouette, Lou Gousta, déjeuner des paysans

PHOTOS SERVICES DE PRESSE

LE

En cette année 2013, Marseille est sacrée Capitale européenne de la culture. L'occasion d'une escapade au cœur de la plus ancienne ville de France. Singulière et au caractère bien trempé !



LE NEZ EN L'AIR

Tout au Nord, le petit port de l'Estaque, pittoresque et authentique. On vient y croquer des **rondelles de panisse** (ces galettes de farine de pois chiche) en suivant le littoral immortalisé par Braque, Dufy, Cézanne (*La Baie depuis l'Estaque*, ci-contre)... au gré du parcours « Le Chemin des peintres ».

Au cœur de la ville, Notre-Dame-de-la-Garde

édifiée en 1870 par Henri Espérandieu. Incontournable ? Certainement ! Culminant à 154 mètres – oui, ça grimpe, mais ça vaut le coup –, la basilique offre une vue époustouflante sur la ville. On y admire les magnifiques mosaïques et on fond devant les dizaines d'ex-voto pleins de tendresse.



Tout au Sud, les calanques. On peut y faire de nombreuses randonnées d'une beauté renversante. Notre préférée ? Laissez votre voiture à **Callelongue** et suivez le sentier sous le sémaphore pour rallier la calanque de **Marseillevyre** (comptez une heure). Là, on pique-nique

ou l'on opte pour les délicieuses pâtes au pistou **Chez le Belge** (ouvert le week-end seulement hors saison).

Une curiosité, le Panier

en soi, mérite une balade. Avec ses ruelles pentues, ses traverses qui finissent en escaliers et ses venelles étroites, le plus vieux quartier populaire de la ville surplombe le Port. Les aficionados de *Plus belle la vie* (le Mîstral s'inspire du Panier) n'oublieront pas de faire une halte à la boutique officielle pour y acheter tasses, agendas et casquettes à l'effigie de la série.



Un brin d'histoire

« Ici, vers l'an 600 avant Jésus-Christ, des marins grecs ont abordé venant de Phocée, cité grecque d'Asie mineure. Ils fondèrent Marseille, d'où rayonna en Occident la civilisation. » Voilà la fondation de la ville résumée en quelques lignes sur une plaque scellée dans le port. Ce qu'elle ne raconte pas, c'est la mythique histoire d'amour qui l'a enfantée... Il y a 2 600 ans donc, l'expédition

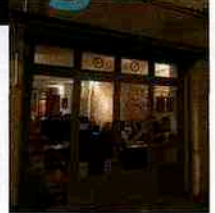
grecque, menée par Protis, jette l'ancre dans la calanque du Lacydon, aujourd'hui occupée par le Vieux Port. Or ce jour-là, Nann, roi de la tribu des Ségobriges, marie sa fille Gyptis. Selon la coutume, elle doit désigner elle-même son époux à l'issue d'un banquet en lui tendant une coupe de vin. La jeune fille choisit le capitaine grec. En cadeau, le roi leur offre un territoire côtier... qui deviendra Marseille.



L'apéro est un des piliers de l'art de vivre à Marseille. Il y a des bars pour toutes les occasions. En amoureux ? **La Caravelle**, ambiance jazzy et décor boisé au-dessus du port. Entre amis ? **Le Comptoir Dugommier** (photo) avec sa belle déco vintage et ses assiettes à partager. En catimini ? Inscrivez-vous aux soirées du **Carry Nation**, au look de bar clandestin sous la prohibition, auquel on accède par un passage secret et où l'on boit de délicieux cocktails.

Où manger?

Au Grain de Sel (photo) Un bistrot formidable avec aux fourneaux Pierre Giannetti, un enfant du pays. On adore ses Saint-Jacques aux cèpes confits et mousse à la noisette, son fenouil braisé au chorizo, son turbot aux girolles et sa soupe de coings (18,50 € le midi, 40 € le soir).



Chez Toinou Toinou, c'est le roi des écaillers marseillais. Hyper-frais, ses amandes, palourdes, tourteaux et huîtres, de Méditerranée ou d'ailleurs, se partagent autour du plateau « La Sortie en mer » (36 € pour deux)... En hiver, il faut goûter le péché mignon des Marseillais, l'oursin, dont on déguste la chair orange et subtile avec un simple morceau de pain.

NOS ADRESSES

OÙ MANGER ? **Le Grain de Sel** : 39, rue de la Paix-Marcel-Paul, 13001 Marseille. Tél. 04 91 54 47 30 • **Toinou** : 3, cours Saint-Louis, 13001 Marseille. Tél. 04 91 54 08 79 et toinou.com • **Chez le Belge** : Callelongue, GR 98, 13008 Marseille • **Le Four des Navettes** : 136, rue Sainte, 13007 Marseille. Tél. 04 91 33 32 12 fourdesnavettes.com

OÙ BOIRE UN VERRE ? **La Caravelle** : 34 quai du Port, 13002 Marseille. Tél. 04 91 90 36 64 • **Le Comptoir Dugommier** : 14, boulevard Dugommier, 13001 Marseille. Tél. 04 91 62 21 21 • **Carry Nation** : carrynation.fr

OÙ DORMIR ? **Casa Ortega** : 46, rue des Petites-Maries, 13001 Marseille. Tél. 09 54 32 74 37 et casa-ortega.fr • **Mama Shelter** : 64, rue de la Loubière, 13006 Marseille. Tél. 04 84 35 20 00 et mamashelter.com

QUE FAIRE ? **Office du tourisme** : 4, La Canebière, 13001 Marseille. Tél. 0826 500 500 • **Savonnerie La Licorne** : 34, cours Julien, 13006 Marseille. Tél. 04 96 12 00 91 • **Musée d'Histoire de Marseille, Jardin des vestiges** : Centre Bourse - Square Belsunce, 13001 Marseille. Tél. 04 91 90 42 22 • **Boutique officielle Plus belle la vie** : 56, rue Sainte-Françoise, 13002 Marseille. Tél. 09 51 85 54 29 • **Marseille-Provence 2013 Capitale européenne de la culture** : « Pavillon M », place Villeneuve-Bargemon, 13001 Marseille, tél. 04 91 13 20 13 et MP2013.fr