

LE GUIDE QUI PAIE SES ADDITIONS (ET QUI LE PROUVE SUR LEFOODING.COM)

FOODING®

— GUIDE FRANCE 2020  800 RESTAURANTS DE GENRE —

PARIS,
MARSEILLE,
LYON, TOULOUSE,
NICE, NANTES,
STRASBOURG,
BORDEAUX,
LILLE, ARLES,
SAINT-OUEN,
SÈTE, BIARRITZ,
ETC.



2020

année anti-Fooding®?

on met les pieds dans quel plat?

+ GUIDES

Chambres de style

Suisse 2020

Bars d'auteur



M 06934 - 19744 - F 9.90€ - AL

 mastercard

à la coule : panisses onctueuses à cœur ; fragrante tartine de brie au thym ; confit de thonine méridionale topped de légumes croquants ; fondante venêche de thon dans un bouillon d'algues curatif. Zieutés (et enviés) sur la table d'à côté : un ravissant velouté d'asperge pomponné à l'huile essentielle de citronnelle, et un beau filet de veau condensé de fèves, cacahuètes et échalote. **N.K.**

Pour la soif ? Des flacons miracles : saumur-champigny Hanami de Bobinet (35 € la bouteille), roussillonais rouge Synthèse du Domaine Ribetrach (6 € le verre) et blanc Restaké du Domaine Yoyo (35 € la bouteille), etc.

Les prix Assiettes 5-21 €, planches 10-15 €.

After their popular Bistro du Cours, Laurent and Frédéric opened this clean wine bar next door, featuring unfussy small plates like their wonderful panisses or tender tuna belly in a healing seaweed broth.

LES TROIS COUPS 🍷

44, rue Saint-Suffren, 13006 Marseille | ☎ +33 9 81 08 83 84
 @ Castellane | 12h → 14h (sauf samedi) et 19h → 22h
 fermé dimanche et lundi

Eugénie Flipo a frappé trois coups à Castellane ! Avec son tire-bouchon en guise de brigadier, l'ex-sommelière de Madame Jeanne a levé le rideau sur son bistro barav' au coin d'une placette pour mieux lui jouer guinguette – terrasse, nappes en toile cirée, assiettes dépareillées... Formé chez Robuchon, Giovanni Graziani y opote des tapas qui dépotent et des assiettes plus léchées à partager entre potes. Parmi les suggestions du tableau noir, ce soir-là : demi-saucisson bien cochin signé Ospital ; duo d'asperges en émulsion de pecorino à rendre loco, escorté du délicieux lard d'Arnad ; dinguerie de boudin noir poêlé, ketchup maison à la pomme ; petite poule party, sauce marchand de vin ; avant, en dessert gourmand, un brownie praliné avec crème anglaise au café. **A.H.**

Pour la soif ? Des pifs au naturel : languedociens vermetino de Sybil Baldassarre, rouge On Verra la Mer de Julie Brosselin... (6-7 € le verre), ou Luberon rouge de Laura Aillaud à 27 € la bouteille... Et, pour les amateurs de mousse, une sélection artisanale de la brasserie phocéenne Zoumai : blanche, IPA ou blonde infusée à la passion (4,50 € les 33 cl).

Les prix Tapas 6-13 €, assiettes 15-24 €, desserts 6-9 €.

This charming wine bar/bistro on a small square comes equipped with a tiny terrace, wax tablecloths and mismatched plates. Share the Robuchon-trained chef's small plates, like a duo of asparagus under a pecorino emulsion with a slice of bacon.

poissons & fruits de mer

LA BOÎTE À SARDINE 🍷

2, bd de la Libération, 13001 Marseille | ☎ +33 4 91 50 95 95
 @ Réformés-Canebière | 📍 laboiteasardine.com
 12h → 15h et 19h30 → 21h30 (jeudi et vendredi)
 fermé dimanche et lundi

Les années semblent glisser sur cette Boîte à Sardine comme l'écume de la mer sur un rocher, tant le flibustier Fabien Rugi et sa fidèle cheffe Céline Bonniou tiennent bon le cap. Au milieu des bouées encordées et des vieilles conserves, les passagers du jour se stérilisent à coups de fraîcheurs locales : merveille de tartare de baudroie avec mayo, fenouil et coriandre ; ragoûtantes pâtes à la sèche ; rougets de roche naturistes, sobrement sertis de panisses légères et de courgette rôtie... Seules exceptions au pacte marin, les bâtonnets glacés aux fruits frais de chez Emki Pop ou le fiadone onctueux pour finir à terre. **N.K.**

Pour la soif ? Var biodynamique Blanc Public du Domaine de la Réalitière (30 € la bouteille), ou plus indigène cassis du Domaine des Quatre vents (20 € les

50 cl), à moins de préférer l'effervescence d'une Bière des Gardians au riz camarguais (4,50 € les 33 cl).

Les prix Assiettes 13-18 €.

The years seem to glide over this laid-back seafood joint like sea foam over a rock... Surrounded by buoys and vintage sardine tins, savor the best local catch, like a simple dish of red mullet with panisses and roasted zucchini.

LES BORDS DE MER 🍷

52, corniche du Président-John-Fitzgerald-Kennedy, 13007 Marseille | ☎ +33 4 13 94 34 00 | 📍 lesbordsdemer.com
 tlj, 12h → 13h45 et 19h30 → 21h45

Cap au sud pour les sœurs Levha ! Lesquelles signent la carte des Bords de Mer, hôtel corniché face à la Méditerranée, récemment racheté par Frédéric Bioesse et Guillaume Foucher du Domaine de Fontenille dans le Luberon. Là, dans un biotope baigné de lumière avec vue plongeante sur la Grande Bleue, le duo de cheffes (Le Servan, Double Dragon à Paris) pimente l'appétit phocéen de combos asia-twistés. A la carte, ce midi-là : hypnotiques palourdes sautées au basilic thaï et pili-pili allume-papilles ; seiches juste grillées accompagnées de haricots blancs croquants et d'une pâte de piment qui arrache ; carpaccio de bar de ligne un tantinet fade, avec câpres séchées, beurre noisette et vinaigrette fumée – ravivé par un verre de vovray lumineux de Vincent Carême ; filet de loup au beurre blanc, compotée de légumes (épinard, asperge, fenouil, cébette) et mystique condiment aux algues ; avant un roboratif financier et son sorbet célestine-piment. Un bémol ! Le service sous l'eau (30 minutes pour obtenir notre verre de vin), sûrement en rodage... **G.L.P.**

Pour la soif ? Les frangines ont tout prévu pour éviter la marée basse : la crème du sans-sulfites (Sabre, Magnon, Mas Foulaquier, Lassaing...), des brasseur artisanal (mousse marseillaise bio Part Faite à 7 € les 33 cl), et même de quoi trinquer au p'tit jaune (pastis artisanal Casa Angeli à 5 €).

Les prix Carte 46-53 €.

Sweeping views of the Mediterranean, artisanal pastis and the Levha sisters' hypnotic eats with their signature Asian-fusion twist, like clams sautéed with Thai basil and fiery piri piri.

chinois

LA MAISON DES RAVIOLIS 🍷

14, rue d'Italie, 13006 Marseille | ☎ +33 4 91 94 59 98
 @ Estrangin-Préfecture | 📍 la-maison-des-raviolis.fr
 tlj, 12h → 14h (sauf dimanche) et 18h → 22h

Ne reculez surtout pas devant la déco normcore de cette gargote chinoise – murs en fausses pierres, mobilier de salle d'attente et écran plasma ! Car le succès est tel que les patrons ont doublé et même triplé la mise, en ouvrant deux autres adresses à Marseille et Aix. La raison ? Leur terrible ravioli maison, bouilli ou grillé, décliné en une dizaine de versions (porc-courgette, tofu-omelette-ciboulette, bœuf-poireau...) à tremper dans une sauce soja-piment arrache-babines. Mais aussi, leurs nouilles fraîches faites sur place et sautées au wok (revenues dans une sauce secrète avec pousses de soja, chou chinois et carottes émincées), ou encore cette pimpante salade de brocolis et champignons noirs, ce très crunchy concombre à l'ail, et ces raviolis aux haricots rouges ou au sésame noir proposés en dessert. **G.L.P.**

Pour la soif ? Bière Tsingtao (3,50 € les 33 cl), alcool de riz pékinois (4 € les 7 cl) ou verre de vin sans intérêt (2,50 € le verre).

Les prix Raviolis 5 € les six, salades 5-8 €, plats 7-14 €, desserts 3-5 €.

Don't let the normcore décor dissuade you from heading inside this Chinese spot with locations in both Aix

and Marseille. Their homemade dumplings are just incredible and served a dozen ways: pork-zucchini, tofu-omelet-chive, beef-leek....

égyptien

LA CANTINE DE NOUR D'ÉGYPTE 🍷

10, rue Bernex, 13001 Marseille | ☎ +33 9 80 63 06 56
 @ Réformés-Canebière | 📍 nourdegypte.com | tlj, non-stop
 12h → 23h30 (19h30 → 23h30 vendredi, 11h → 17h dimanche)

Attentat au Centre culturel égyptien, ce réfectoire multicolore aux airs de casbah arty (briques dénudées, mobilier dépareillé, mosaïque au sol) rassasie en continu. Et ce jusqu'à la ribote du brunch dominical, dont le buffet est à volonté ! Parmi les mezzés bien rodés de la semaine : délicieuses babas cachir (saucisse de bœuf épicée) ; surprenant frais ; diabolique hawachi (galette fourrée de viande) à dipper dans de la feta crémeuse ; roboratif kochari, un mélange de riz, pâtes, lentilles et pois chiches, agrémenté de sauce tomate ; et, pour finir de sieste sur le rooftop ombragé, de riches pâtisseries de lamelles de mahalabiya (crème à l'eau de rose) et

Pour la soif ? Jus de fruits, citronnade poudrée de menthe fraîche à 2,50 € ou fumant karkadé, une boisson aux fleurs d'hibiscus à 1,50 €.

Les prix Sandwichs (bastarma, falafel... 5 €), plats 10-20 €, assiette de desserts 5 €, brunch 18 € (dimanche).

Attached to the Centre Culturel Égyptien, this colorful spot feels like an artsy Kasbah. Their incredible all-you-can-eat Sunday brunch is full of savory treats like spicy beef sausage with fresh peas or meat-filled hawachi galettes with a creamy feta dip.

israélien

YIMA 🍷

27, rue d'Aubagne, 13001 Marseille | ☎ +33 4 91 55 70 13
 @ Noailles 12h → 14h30 | fermé lundi et mardi

Après avoir frotté six mois aux fourneaux du concept-store Joggling, la pimpante Ella Aflalo a migré vers le quartier popu de Noailles pour y ouvrir Yima – réconciliation judéo-arabe autour du mot « maman ». Dans son écriin rétro-chic (comptoir de bois blond, laque vert canard, vieilles lampes Guzzini), l'Azuréenne commémore en cuisinant l'héritage de celles qui l'ont vu grandir, dans que des gadjos lookés assurent le service en salle. Lors du déj' inaugural : délicat beignet de piment vert, léché de labné au sumac ; tendresse de patate douce rôtie, dorlotée de crème crue et graines de grenade ; juteux gravlax de filet de bœuf sur polenta au sarrasin et courge confite ; avant une fabuleuse glace à la frangipane, escortée d'un nez pistache-cannelle, ou un beignet céleste à l'orange confite. Mais attention ! Lors de notre dernière visite quelques mois plus tard, grosse déception : accueil sympa réservé aux seuls habitués, service chaotique, addition à retardement... Un accident ? **N.K.**

Pour la soif ? Que du bio monde avec, côté pile, citronnade maison (4 €) ou thé à la menthe fraîche (3,80 €) et, côté face, gouléyant cévennes rouge du Mas Foulaquier (26 € la bouteille) ou blonde Tiboulen de la brasserie Zoumai (6 € les 33 cl).

Les prix Assiettes 5,50 → 22 €, desserts 7-9 €, brunch 12-21 € (samedi et dimanche).

When the Jewish and Arab worlds combine, it makes for a retro-chic neighborhood gem with organic drinks and delicate dishes: green chili beignets in sumac-sprinkled labneh or beef gravlax with polenta, buckwheat and roasted squash.