



TABLE D'HÔTES

Atelier de Georgiana :

Après un passage par l'émission Master Chef en 2010, Georgiana a développé son concept de table d'hôtes : une poignée de couverts autour de tablées en bois pour déguster une carte unique, chaque jour, à base de produits de saison et de légumes anciens. La chef fait la cuisine à vue et dispense des cours au sein d'ateliers « cuisine » fort prisés. Formule à 10 € (plat + café) ; réservation indispensable.

Ouvert jeu. et ven. de 12 h 15 à 13 h 30 et de 20 h à 23 h, brunch deux sam./mois, 19, rue Saint-Jacques, Marseille 6^e. 09 53 08 39 72 - www.georgiana.fr

CUISINE TRAD

La Grotte : Dans les années 1920, la Grotte constituait la dernière halte avant les calanques : une pizza au bout du monde, avant d'entamer l'ascension... Recentré depuis quelques années sur un standing plus chic, il offre désormais un décor baroque, incongru dans le paysage minéral environnant. Si un menu à la carte avoisine les 40 €, les pizzas sont toujours abordables (de 11 à 15 €). En journée, possibilité de boire un verre ou de manger une glace sur la terrasse dominant le miniport de Callelongue.

Ouvert du lun. au dim. de 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 23 h, d'avril à septembre, 1, avenue des Pebrons, calanques de Callelongue, Marseille 8^e. 04 91 73 17 79 - www.lagrotte-13.com

CHINE

La maison des raviolis :

Belle surprise récente à deux pas de la préfecture, ce miniresto chinois met la province du Sichuan à l'honneur. Aux côtés de plats traditionnels (chou farci, nouilles maison, wok), on vient aussi pour déguster la spécialité de la maison : croustillants et fondants à souhait, les raviolis, grillés ou bouillis, déclinent leur farce au choix du client, allègrement parfumés de coriandre et de ciboulette de Chine. Assiettes copieuses de 5 € (six raviolis) à 14 € (plat).

Ouvert du lun. au sam. de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h, dim. de 19 h à 22 h, 14, rue d'Italie, Marseille 6^e. 04 91 94 59 98 - www.la-maison-des-raviolis.fr



PIZZA

Chez Sauveur :

Ouvert depuis 1943 en plein cœur de Noailles, quartier réputé pour être le « ventre de Marseille », Chez Sauveur n'usurpe pas sa réputation de meilleure pizzeria de la ville. Depuis sept ans aux fourneaux, le chef Fabrice perpétue ici la tradition du fait maison (à ne pas louer, la pizza napolitaine, garnie de mozzarella di Bufala crue) et offre aux clients les recettes de sa grand-mère sicilienne avec des desserts inédits à la ricotta. Pizzas de 11,40 € à 16,90 € (à emporter à partir de 2,10 € la part) ; plats autour de 17 € (pieds paquets, polpettone).

Ouvert du mar. au sam. de 11 h 30 à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30, 10, rue d'Aubagne, Marseille 1^{er}. 04 91 54 33 96 - www.chezsauveur.fr



JULIE BORDENAVE

POISSON CRU

Sushiqui : Le sushi a encore peu droit de cité à Marseille. Alors le chef Christian a décidé de marier sa technique culinaire japonaise, apprise à Los Angeles, au patrimoine marseillais : selon l'arrivage du jour à la criée du Vieux-Port, ses inventions quotidiennes mêlent poisson cru (daurade royale, sardine, thon, maquereau...) et produits locaux (olives, fenouil), agrémentés d'une sauce maison pour chaque plat. Compter 40 € par personne, avec vin blanc bio ou naturel.

Ouvert du mar. au sam. (sauf jeu.), de 20 h 30 à minuit, 31, rue Goudard, Marseille 5^e. 06 80 92 98 65 - www.sushiqui.com



LOÏC BEILLET