



Fabien Rugi mélange les genres entre poissonnerie et bistrot marin.

Pierre-Antoine Denis Une Botte d'exception

Des pâtes fabriquées à la main, des risottos incroyables cuisinés minute, une burrata du tonnerre, des fromages italiens affinés comme jamais, un pain perdu extra préparé à partir du panettone d'un artisan du Piémont... Voici quelques-unes des armes fatales que propose Pierre-Antoine Denis au fil de la carte. Ce cuisinier autodidacte est désormais parfaitement secondé par Luigi, un chef originaire des Pouilles, qui régale l'assemblée de raviolis à la brousse et au citron. Ajoutons à cela le parfait décor de trattoria, le patio géant à l'arrière, et le charme agit, forcément!

■ La Cantinetta

Plats du jour (midi) : 11 €. Carte : 30-35 €.

24, cours Julien, VI^e. > 04-91-48-10-48



Pierre-Antoine Denis distille de parfaites saveurs transalpines.

Fabien Rugi Des filets à la table

Depuis plus de trois ans, cette boutique ne se contente pas d'aligner, sur les étals, des poissons frais de Méditerranée, des coquillages et des crustacés d'autres provenances. Dans cette partie plutôt calme du boulevard, Fabien Rugi, épaulé par une cuisinière hors pair, concocte, en fonction des arrivages du jour, des pâtes aux langoustines, une blanquette de baudroie, des pagots, des marbrés, voire, parfois, des chapons cuisinés le plus simplement. Régalade assurée au milieu des fameuses boîtes à sardines (bientôt au nom de la maison!), des filets de pêche et des antiques rames d'un pointu. A apprécier en particulier lors des soirées « Du son et du poisson » programmées environ une fois par mois.

■ La Boîte à sardine

Plats du jour : de 13 à 21 €. Poisson au poids : à partir de 6 € les 100 g.
7, boulevard de la Libération, I^{er}. > 04-91-50-95-95



Mina Rouabah-Roux et ses douceurs sucrées.

Mina Rouabah-Roux Saveurs berbères

Venue à Marseille pour suivre des études de chimie (elle a ainsi obtenu un doctorat), Mina Rouabah-Roux met aujourd'hui au goût du jour les recettes traditionnelles de son Algérie natale dans son salon de thé-pâtisserie. Ses spécialités ? Le couscous noir à base de graines d'orge, le crumble Chakchouka, des pâtisseries orientales allégées en sucre mais tout à fait savoureuses, sans oublier l'excellent pain maison et la citronnade confectionnée à partir de fruits bio. Quant aux objets d'artisanat, ils se conjuguent parfaitement avec un mur en briques rouges sur lequel s'inscrit « Mina » en grandes lettres de néon.

NOUVEAU

■ Mina Kouk

Formule déjeuner : 10,50 €. 21, rue Fontange, VI^e. > 04-91-53-54-55