

LE MIDI DANS  
VOS VERRES :  
BANDOL,  
CASSIS...

# elleatable

elleatable.fr N° 88

*Spécial printemps*

**80** RECETTES  
RAPIDES ET  
ENSOLEILLÉES

salade niçoise, tarte  
de Menton, aioli...  
remis au goût du jour

**Fête des Mères ! le merveilleux,  
un nouveau dessert incontournable**

**La BONNE fraise  
fait son retour !**

**→ Marseille 2013 :  
entre art et gourmandise**

**Electro:**  
La liste idéale pour  
équiper votre cuisine

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,50 € / AND 3,50 € / A 4,70 € / BEL 4,00 € / CAN \$ 7,50 CND / D 5,80 € / DOM S 4,25 € / CH 6,50 FS / ESP 4,25 € / GR 4,20 € /  
IT 4,00 € / LUX 4,00 € / NL 4,40 € / MAR 4,5 MAD / MAY 8,50 € / PORT. CONT 4,20 € / POLY A 1600 CFP / TOM S 600 CFP / TUN 6,50 TND

M 06450 - 88 - F: 3,50 € - RD





sans appuyer sur l'accent local. Les raviolis de butternut rôtis à la sauge s'efféminaient dans une mousseline tiède de favouilles, de graines de courge et de chair de crabe. Le filet de turbot était admirablement cuit à la plancha, avec un ragoût d'artichauts aux encornets, boutargue et mousseline à l'ail doux.

> 39, rue de la Paix-Marcel-Paul, 0491544730.

**Bistrot : Les Pieds dans le plat**

Un cuisinier d'origine bordelaise, connaisseur en crus dernier cri, et qui « sort » des filets de bœuf de Galice cuits au sarment de vigne, avec leur moelle « marchand de vin ».

> 2, rue Pastoret, 0491487415.

**Conquête spatiale : Les Grandes Tables à La Friche belle de mai**

Cette station orbitale se déplace autour de Marseille comme un télescope spatial. Il s'agit d'un ancien quartier manufacturier abritant désormais des artistes résidents, un beau marché paysan, et un superbe restaurant qui en cuisine les produits (exceptionnel saumon fumé maison), régulièrement investi par un chef invité à exprimer son regard sur la ville. Cette greffe réussie a préservé le monument industriel d'une naturalisation hôtelière ou muséale, qui ne lui aurait donné que l'apparence de la vie.

> 41, rue Jobin, 0495049504, lafriche.org

**Table d'hôtes : L'Atelier de Georgiana**

Un menu spontané, sorte de « bœuf » culinaire joué sur de grandes tables collectives. Parfait pour capter la sincérité partagée de cette ville.

> 19, rue Saint-Jacques, 0953083972, georgiana.fr

**Couscous : Femina**

Voilà de quoi casser sérieusement la graine! Cet établissement sert depuis quatre générations le couscous à la semoule d'orge, c'est-à-dire la recette primitive qui ne subsiste plus qu'en Kabylie. Plus épaisse et plus ferme qu'une graine de blé fine comme le sable saharien, mais également bien plus longue à préparer, elle est mijotée de nombreuses heures au beurre rance qui lui donne sa typicité.

> 1, rue du Musée, 0491540356.

**Sud-méditerranéen : Mina Kouk**

Mina explore les grands classiques de la cuisine du Maghreb pour les remettre au goût du jour. Il y a bien sûr les tagines de saison, les couscous à la graine de blé ou d'orge, mais également une diversité tropicale de mezze (le samedi), et d'élégantes pâtisseries orientales au franc goût d'amande, de miel, de dattes et de semoule.

> 21, rue Fontange, 0491535455, minakouk.com

**Faconde : Paule et Kopa**

En retrait sur l'inénarrable place aux Huiles, ce spécialiste des

