



# BIG

*Marseille*

NUMÉRO 1

2020



Corbières, 2016

Marseille réveille les clichés. Certains sont très tenaces : le soleil, le pastis, un sens prononcé de l'exagération, par exemple. D'autres moins évidents mais tout de même bien présents. La "cité phocéenne" (l'appeler ainsi est déjà un mauvais départ) serait "rebelle". On l'aimerait "autant qu'on la déteste". J'ai moi-même déjà utilisé cette dernière phrase dans

une interview au sujet de ma ville natale et je le regrette. C'est une manière un peu facile, un peu courte aussi de dire sa complexité, ses contrastes et finalement de balayer ses inégalités. J'y suis née à la fin des années 80, y ai grandi dans la décennie 90 et n'y habitais plus quand s'est achevée celle de 2000. De cette période, je n'ai pas de souvenirs

de grand monde parlant anglais, allemand ou d'autres langues qui auraient signifié la présence de touristes. Quand elle n'inquiétait pas le monde extérieur, Marseille intriguait mais pas au point de venir s'y frayer. Nous autres qui la connaissons, la regardions comme une fille à la beauté brute mais peu soignée. Une nana sexy en diable mais invivable. Le genre de maladroite qui casse tout objet sur son passage, fume au lit, mais dont on ne peut s'empêcher de tomber raide dingue.

Ces dernières années, notamment depuis qu'elle a été nommée capitale européenne de la culture en 2013, le monde a posé sur elle un regard moins tranché. Ça y est, elle attirait. D'ailleurs, elle avait désormais de beaux musées qu'on regardait et, moi qui l'avais depuis longtemps quittée, j'observais ces étrangers me demander où il fallait rester, dîner, se balader. Je délivrais alors les plus beaux coins, parfois quelques endroits cachés, et, de retour de week-end, les voyageurs comblés me remerciaient. Ils étaient allés piquer une tête à Samena, marcher jusqu'après Callelongue,

courir sur la Corniche, dîner d'un poisson grillé au milieu des bateaux aux Goudes, déjeuner dans le jardin frais d'un restaurant huppé, acheter des épices, humer la fleur d'oranger d'un four et visiter un centre d'art contemporain précis établi dans une zone franche. Ils avaient bu du vin orange sur une petite place non loin du Vieux-Port, apprécié les rénovations du Musée Cantini, aimé cette librairie voûtée. Ils ne s'étaient pas plaints du prix des objets chez le quincailler ni même des embouteillages en rentrant de la plage. En écoutant leur récit tiré de mes bons conseils, c'est vrai qu'elle me manquait cette bombe au vernis écaillé. Mais que voyaient-ils d'elle tous ces gens de passage ? Et moi-même, est-ce que je la connaissais vraiment ?

Pendant que le centre-ville se gentrifiait, au milieu d'une de ses rues, en 2018, deux immeubles s'effondraient. C'était la fin d'une époque, du règne d'une cour qui l'avait abandonnée, on disait. En 2020, la gauche élue ne la laisserait plus tomber. Tout le monde y croyait. Le même été, Arte diffusait un documentaire réalisé par une figure marseillaise, le journaliste Prix Albert Londres, Philippe Pujol. Son film *Péril sur la ville* - aux images esthétiques de Steve Calvo - montrait le quartier Saint-Mauront, dans le troisième arrondissement. La vie dans l'un des faubourgs les plus pauvres de France avec des bouches à incendie que les habitants trafiquent pour se rafraîchir à leur jet d'eau. J'avouais, je n'y avais jamais mis les pieds. Pas non plus dans d'autres coins sublimés par les photographies de Yohanne Lamoulère. Grâce à eux, engagés qui m'ouvraient les yeux, à chacune de mes venues j'allais découvrir ces lieux oubliés. Au Nord, à l'Ouest, ailleurs. Par endroits, la ville se débattait. Ses fragilités la rendaient plus admirable encore. Arriverait-elle un jour à vivre tout entière au même rythme ? C'était naïf et innocent ces rêves sans disparités. Mais la connaître mieux n'empêchait pas de l'aimer en entier. Marseille, on l'aime autant qu'on l'aime.

## ÉDITO

LISA VIGNOLI



Corniche Kennedy, 2017



Kada et Chaïma, Les Catalans, 2017

6



Karime et Fayssoil, Saint-Joseph, 2020

MARSEILLE

7



Les Catalans, 2017



Boule, Saint-Henri, 2019

# SON VILLE

## LES RUBRIQUES

Pour découvrir  
les meilleures adresses...

### BOUTIQUE 23

Pour savourer le quotidien, la fine fleur des commerces de proximité.

### EAT & DRINK 59

Une délicieuse sélection de plages, restaurants, bistrots, clubs qui animent notre territoire.

### DREAM 91

Un bel assortiment de lieux magiques pour rêver les yeux ouverts... ou fermés.

### EXPÉRIENCE 99

Un ensemble de bons plans pratiques ou insolites qu'on a toujours plaisir à partager.

### HOME 141

Un florilège des plus belles adresses déco, maison, archi et jardin.

### STYLE 171

Un joli choix de lieux dédiés à la mode pour un shopping aux inspirations variées...

## LES RENDEZ-VOUS ÉDITORIAUX

Pour porter un regard neuf sur le territoire...

### IL ÉTAIT UNE FOIS 12

Chantiers navals et grands voiliers marseillais

### GRAND FORMAT 45

Marseille, ville nourricière

### CARTE SUR TABLE 83

Les femmes en cuisine

### ARCHITECTURE EXQUISE 126

Les calanques, patrimoine écologique et social

# AIR

# BIG

Éditeur  
**Philippe Cazilhac**  
 Directeur de la publication  
**Philippe Conti** / 06 20 80 12 33  
 Développement commercial  
**Philippe Cazilhac** / 07 77 75 46 83  
**Greg Gassa** / 06 09 98 67 08

Rédacteur en chef  
**Philippe Conti**  
 Direction artistique  
**Martin Carrese**  
 Conception web  
**Josselin Colletta**

BIG – Beautiful Insider Guide est édité par la S.A.S BIM édition  
 35 rue de la bibliothèque  
 13001 Marseille  
 N° ISSN : En cours

BIG a été imprimé à Marseille par l'imprimerie CCI, sur papier PEFC, garant de la sauvegarde des forêts.

## CONTRIBUTEURS



### AGNÈS JÉSUPRET

Agnès Jésupret est auteure de biographies, rédactrice et réalisatrice de vidéos institutionnelles. Elle écrit pour les autres en choisissant des mots qui leur ressemblent. Elle écrit pour elle aussi (elle a obtenu la bourse "Brouillon d'un rêve littéraire" de la Scam pour son premier roman) et quand elle n'écrit pas, elle lit.

**Pour BIG, Agnès Jésupret a pensé ses articles comme autant de présentations chaleureuses et sensibles de personnalités hors du commun.**



### DAPHNÉ JANSSAUD

Formée en anthropologie visuelle et en management des métiers de la mode et du textile à forte inclinaison éthique et durable, Daphné est aujourd'hui responsable de la RSE au sein de la marque Sessùn dont elle est également la plume. Sensible aux questions environnementales et humaines, elle aime interroger nos sociétés et mettre en lumière les initiatives porteuses de sens.

**Pour BIG, Daphné Janssaud a rédigé l'article "Marseille, ville nourricière".**



### EMMANUELLE LUCIANI

Emmanuelle Luciani est curator, historienne de l'art et dirige Southway Studio, à travers lequel elle conçoit et produit des expositions. Ses champs de réflexion sont les résurgences historiques formelles, l'art vernaculaire et la culture populaire, et les rapports entre Histoire et art contemporain.

**Pour BIG, elle a écrit l'article "Les calanques, patrimoine écologique et social".**



### JEREMY MERCER

Jeremy Mercer est un écrivain et un traducteur qui a publié quatre livres et plus d'une douzaine de traductions importantes. Après avoir été le traducteur officiel de l'ancien ministre de la Justice Robert Badinter, il s'est concentré sur la traduction culturelle et a traduit pour des organisations telles que MP2013 Capitale européenne de la culture, la Biennale internationale des arts du cirque et Mécènes du sud, ainsi que pour des artistes tels qu'Antoine d'Agata.

**Jeremy Mercer a mis son professionnalisme et sa bonne humeur au service de la traduction de BIG**



### JULIEN OPPENHEIM

Julien Oppenheim est photographe pour la presse (Regain, GQ, AD) et pour des marques comme Hermès, L'Oréal ou Maison Margiela. Il cherche la beauté là où elle se trouve, c'est-à-dire partout. Représenté par Rose Paris, Il expose son travail cet été sur une île grecque qu'il photographie depuis 30 ans.

**Pour BIG, Julien Oppenheim s'est rendu dans les fermes urbaines de Marseille.**



### MARTIN CARRESE

Véritable couteau suisse de la création, Martin Carrese est graphiste, directeur artistique et illustrateur. Son expérience et son savoir-faire lui permettent d'intervenir à toutes les étapes de la production, que ce soit en conception, à la réalisation ou à la post-production.

**Martin Carrese réalise la conception graphique du guide et l'illustration de couverture.**



### MONA GRID

Juriste en Droit des Médias et de la propriété intellectuelle, Mona a choisi de troquer le droit pour la photo. Son expérience acquise en communication digitale pour le compte de créateurs et établissements prestigieux l'amène à créer l'agence de Community Management WoW Agency.

**Pour BIG, elle réalise une série de portraits de femmes en cuisine.**



### PHILIPPE CONTI

Philippe Conti est photographe. Après être passé par l'école du reportage, de la photographie documentaire, ou d'architecture, il se rend compte que le portrait a toujours été là, comme l'essence même de la photographie ou se confond la notion d'identité et de personnage.

**Pour BIG, Philippe Conti a réalisé les photographies qui habillent la revue et tous les portraits accompagnant les articles.**



### PIERRE PSALTIS

Rédacteur culinaire, journaliste gastronomique depuis 1998, Pierre Psaltis parcourt les routes et arpente les rues des villes et villages de Provence à la recherche des meilleures adresses. Correspondant pour de grands titres de la presse food, il est aussi le fondateur du site le-grand-pastis.com qui fait référence. Son péché mignon : le chocolat. Sa spécialité : les risottos.

**Pour BIG, Pierre Psaltis nous fait partager son goût des bonnes et belles choses.**



### YOHANNE LAMOULÈRE

Yohanne Lamoulère est photographe, elle vit et travaille à Marseille. Membre du collectif Tendance Floue, ses thèmes de prédilection sont la périphérie des villes et l'insularité dans ce qu'elle a de protéiforme. Elle publie *Faux Bourgs* aux éditions Le Bec en l'air en 2018, compilation de son travail sur la ville de Marseille.

**Pour BIG, elle présente une sélection d'images issues de ses déambulations dans Marseille.**

Bien qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle le grand port marseillais n'ignore pas l'océan, son économie maritime est essentiellement tournée vers la Méditerranée. Au siècle suivant, il devient l'un des plus grands ports de la planète en ouvrant pleinement son économie sur le monde. Parallèlement, la population de la ville passe de près de 110 000 habitants au début de la Révolution à plus de 145 000 dès le début des années 1830, dépasse les 200 000 sous le Second Empire pour finalement approcher les 500 000 à la fin du siècle. Son économie mondialisée se caractérise également, dès les années 1830, par une révolution industrielle, celle des métaux et de la vapeur. Le XIX<sup>e</sup> siècle marseillais est également le temps des grandes compagnies maritimes avec leurs cargos et leurs paquebots. Tous ces aspects aboutissent à une transformation de la ville qui s'étend considérablement. Il en est de même de son espace portuaire qui s'agrandit à partir des années 1830 avec la naissance du port de la Joliette rapidement occupé par les navires à vapeur.

# Chantiers navals et grands voiliers marseillais au XIX<sup>e</sup> siècle

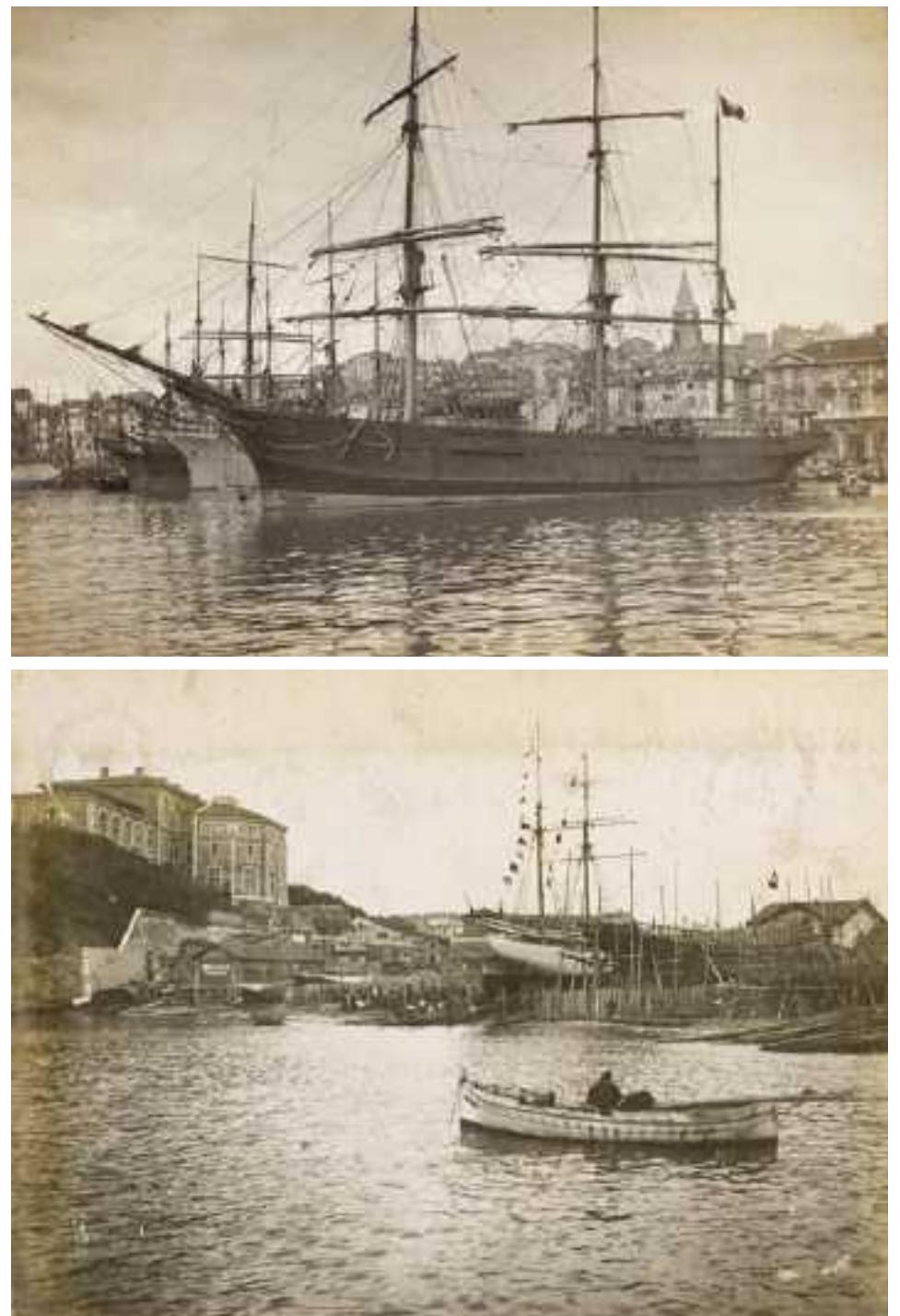
Le XIX<sup>e</sup> siècle est sans aucun doute un âge d'or pour les Marseillais dans un contexte colonial fort. La forte modernisation des activités et la transformation de la ville ne doit pas faire oublier que ce siècle est également celui de l'apogée des chantiers navals traditionnels, ceux qui lancent à la mer chaque année des voiliers de toute taille, en bois et à voile. C'est la fin de cette activité plurimillénaire quelque peu oubliée et pourtant importante pour l'économie marseillaise que nous proposons de mettre ici en lumière.



## LA CONSTRUCTION NAVALE : UNE ACTIVITÉ IMPORTANTE MAIS GÉNANTE

Si le XIX<sup>e</sup> siècle est incontestablement le siècle des navires à vapeur, la voile domine encore le monde de la marine marchande. En 1860, ces derniers sont bien inférieurs en nombre, si bien que l'on dénombre dans le monde plus de 25 000 voiliers à coque en bois de plus de 10 tonneaux de jauge (tx) contre seulement 2000 vapeurs. Il faut attendre le début des années 1890 pour voir le nombre de vapeurs dépasser celui des voiliers. Les plus grands voiliers ont également connu au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle une forte évolution avec l'augmentation de leur longueur, et donc de leur tonnage, grâce à leur coque, désormais métallique pour les plus grands. Les plus imposants dépassent les 100 mètres alors que ceux à coque en bois ne font guère plus de 50 mètres. Toutefois, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les voiliers traditionnels en bois sont encore bien présents dans tous les ports du monde.

On trouve en Provence une vingtaine de ports qui accueillent des chantiers navals traditionnels. Cependant, seuls cinq ont une production très importante durant tout le siècle. Il s'agit de Marseille, Saint-Tropez, La Ciotat, La Seyne et Martigues. Parmi ces cinq ports, Marseille et Saint-Tropez dominent par leur production importante de trois-mâts. Les chantiers marseillais mettent à la mer durant tout le XIX<sup>e</sup> siècle un peu plus de 300 voiliers de plus de 10 tx pour une capacité totale qui atteint les 70 000 tx. C'est ainsi que Marseille a produit pour la marine marchande 20% du tonnage construit en Provence. Sans remonter jusqu'à l'Antiquité, on peut qualifier à cette époque les chantiers marseillais de nomades, constatant depuis le XVI<sup>e</sup> leur déplacement progressif à la périphérie des quais de déchargement. À cette époque ils sont sur le plan Fourmiguier, en bas de la Canebière. Avec l'essor de la ville et la création de l'arsenal des galères au XVII<sup>e</sup>, ils sont déplacés à Rive Neuve sous Saint-Victor, là où l'on trouve actuellement le bassin de carénage. Lorsque ce bassin est créé dans les années 1830, les chantiers sont déplacés hors du Vieux-Port, dans l'anse du Pharo où demeure



**HAUT.** Marseille (Bouches-du-Rhône) : des navires trois-mâts amarrés au quai de l'Hôtel-de-Ville dans le Vieux-Port ; le quartier de l'Hôtel-de-Ville à l'arrière plan. Julian, David (1860-1957). [Début du XX<sup>e</sup> siècle]. Archives de Marseille | 35 Fi 2141 | Photographie Tirage noir et blanc. 7,5x10 cm.

**BAS.** Marseille (Bouches-du-Rhône) : vue générale depuis la mer des chantiers navals de l'anse du Pharo ; le navire la Marseillaise avant son lancement ; l'arrière du bâtiment de l'école de médecine ; une barque au premier plan. Nesme, Antoine (1882-1967). [Début du XX<sup>e</sup> siècle]. Archives de Marseille | 35 Fi 2141 | Photographie Tirage noir et blanc. 8x11 cm.

encore aujourd’hui une activité de construction navale traditionnelle avec le chantier Borg. Ces déplacements s’expliquent par la hausse des échanges commerciaux, négociants et armateurs marseillais ayant toujours besoin de quais supplémentaires pour leurs affaires. Même s’il peut paraître surprenant de ne pas voir les constructeurs traités convenablement par les autorités marseillaises, il n’y a cependant là rien d’illistique. Toute marchandise débarquée dans un autre port que celui de Marseille échappant à la ville, il devient primordial pour les autorités communales d’essayer d’en recevoir le plus grand nombre.

## *Le trait de côte du littoral marseillais offre peu de possibilités*

Dans la pratique, pour lancer un navire, il faut un rivage adapté, autrement dit une plage ou une cale de lancement avec une profondeur suffisante pour recevoir un voilier de grande taille. Le trait de côte du littoral marseillais offre peu de possibilités. Que ce soit le plan Fourniguier, la Rive neuve ou l'anse du Pharo, et quelle que soit l'époque, l'espace dévolu à la construction navale a toujours été insuffisant et modeste, ce qui n'a jamais permis aux constructeurs de répondre à l'ensemble de la demande des négociants et des armateurs de la cité. Cette réalité n'est pas si pénalisante pour les Marseillais car si les navires sont par nature indispensables au commerce maritime, il n'en reste pas moins vrai qu'un voilier peut être acheté ailleurs. Les Marseillais privilégièrent de fait la marchandise à l'outil de transport, ce qui n'a rien de surprenant pour un des plus grands ports français. On remarque d'ailleurs que la pratique d'acheter des voiliers à d'autres ports ne date pas du XIX<sup>e</sup> siècle. Sous l'Ancien Régime, de nombreux voiliers attachés au port de Marseille ont été construits à La Seyne et à La Ciotat. Cette pratique perdure au XIX<sup>e</sup> siècle à tel point que Saint-Tropez devient, sous le Second Empire, le premier fournisseur de trois-mâts et de bricks (voiliers à deux mâts voiles carrées) pour les armateurs marseillais. Ces derniers n'achetant d'ailleurs pas qu'aux autres chantiers provençaux, il n'est pas rare de trouver des voiliers marseillais construits sur la façade atlantique, notamment à Bayonne pour

ne retenir que cet exemple. On l'aura compris, l'activité de construction navale à Marseille fut importante mais pas indispensable, ce qui est loin d'être le cas des activités de réparation.

## **LA RÉPARATION NAVALE : UNE ACTIVITÉ INDISPENSABLE QUI EMPLOIE PLUS QUE LA CONSTRUCTION**

La réparation est l'autre grande activité exercée par les ouvriers des chantiers navals, tant elle est indispensable au bon fonctionnement du port. Un voilier en bois souffre en mer, surtout lorsqu'il traverse une tempête. Son gréement (voiles et câbles) est fragile, tout comme la coque qui doit être parfaitement étanche. Lorsqu'un voilier tape fort sur une houle bien formée, le calfatage qui assure l'étanchéité de la coque se détériore et peut laisser l'eau pénétrer à l'intérieur du navire, ce qui le met en danger tout comme les marchandises qu'il transporte. Il n'est donc pas rare qu'un voilier qui rejoint un port ait besoin de réparations, d'autant que sans parler de tempête, un bâtiment en bois vieillit vite, sa durée de vie ne dépassant guère les 25 ans en moyenne. Plus il est vieux, plus il a besoin de travaux d'entretien. Aussi indispensables soient-elles, les réparations immobilisent le navire et un voilier ne naviguant pas faisant perdre de l'argent à ses propriétaires, il faut qu'elles durent le moins de temps possible. Pour répondre à cette exigence, les chantiers emploient un grand nombre d'ouvriers aux spécialités variées. Les plus nombreux sont les charpentiers et les calfats, mais l'on trouve aussi des scieurs de long, des voiliers, des cordiers, des pouleurs, des forgerons, des menuisiers et des peintres. Les chantiers marseillais emploient ainsi plus de 1500 ouvriers dont seulement 200 sont affectés à la construction navale. Les chiffres des années 1825 à 1828 illustrent cette réalité. Durant ces quatre années, on dénombre la mise à l'eau de 29 voiliers destinés au commerce maritime alors que dans le même temps les chantiers radoubent (action de réparer les coques) 391 navires français et 180 navires étrangers. Autre signe que la réparation navale importe davantage que la construction, le déménagement déjà évoqué des chantiers installés à Rive neuve dans l'anse du Pharo pour laisser place à un grand bassin de carénage destiné à la seule réparation navale.

## LA CONSTRUCTION NAVALE MARSEILLAISE : UN SAVOIR-FAIRE RECONNNU

Il n'en reste pas moins que les chantiers marseillais construisent de belles unités. Ils sont dirigés par des constructeurs qui forment parfois de véritables dynasties familiales, à l'image des Vian, Meistre, Coulomb et Jouvin, la plus connue, présente à Marseille durant tout le siècle. Ces constructeurs marseillais produisent toutes sortes de voiliers, des plus petits bateaux de pêche qui assurent une activité cōtière aux grands trois-mâts de commerce destinés à toutes les mers du monde, en passant par les caboteurs dévolus au transport de marchandises depuis la côte ligurienne jusqu'à la côte catalane. Néanmoins, ces chantiers restent spécialisés dans la construction de grands voiliers dont les plus longs dépassent les 40 mètres et atteignent les 800 tx. Les Marseillais ont également construit quelques frégates de plus de 1000 tx pour la régence de Tunis et l'Égypte. Quant aux bateaux de pêche, leur nombre n'est pas connu mais nul doute que la production dépasse les 1000 unités durant le XIX<sup>e</sup> siècle même si la plupart n'atteignent pas les 5 tx et beaucoup en font moins de 2. Le savoir-faire marseillais est reconnu de tous les armateurs. Parmi les meilleurs voiliers sortis des chantiers de la cité phocéenne, citons en 1815 l'*Aimable Créo*, trois mâts de 321 tx. En 1820, il effectue un voyage aller et retour entre Marseille et l'île Bourbon (La Réunion) en seulement cinq mois de navigation, six si l'on rajoute le mois nécessaire au déchargement et au chargement dans l'île, ce qui est sans doute un record ! Victor Jouvin, le dernier grand constructeur de Marseille, lance entre 1844 et 1876 la réalisation de 39 voiliers - dont 35 trois-mâts - pour

le compte de grands entrepreneurs marseillais dont l'armement ne représente parfois qu'un volet de leurs activités. Citons les Roux dans la savonnerie, Jules Deville dans le sucre et les huiles, Charles-Auguste Rabatau et Félix Dor, négociants-armateurs, tout comme Antoine Vidal et Marius Chambon qui possède également une maison de commerce à Istanbul, Henry Bergasse très présent dans le commerce des vins vers l'Amérique du Sud, Victor Régis pionnier dans le commerce de la gomme arabique et l'huile de palme, Auguste Ralli qui possède une maison de commerce et des comptoirs au Levant, en Inde et en Perse ou encore Charles-Auguste Verminck le «roi de l'arachide». Autant de grands noms parmi de nombreux autres qui résonnent encore de nos jours dans la ville. Beaucoup ont occupé des postes d'administrateurs à la Chambre de Commerce, d'autres sont présents au conseil municipal de la ville. Notons l'absence, dans cette liste, d'Augustin Fabre qui achetait ses trois-mâts à Saint-Tropez. On retrouve leurs voiliers sur toutes les mers et dans tous les ports du monde même si les Antilles et les côtes d'Afrique de l'Ouest leurs sont plus familières. Parmi les plus belles réalisations de Jouvin, citons le *Raphaël* de 560 tx construit en 1850 pour le compte de Vidal, Roux et Verminck, l'*Alexandra Ralli* de 611 tx et le *Constantin Ralli* de 496 tx lancés tous deux en 1854 pour le compte de Ralli et Tavera. Le Second Empire apparaît bien comme l'âge d'or des constructeurs en général et de Jouvin en particulier. En 1859, Jouvin met à l'eau l'*Alfred* de 705 tx pour Dor. Le navire dépasse les 43 mètres, un record pour ce constructeur.

*Ces chantiers restent spécialisés dans la construction de grands voiliers*

**GAUCHE.** Marseille (Bouches-du-Rhône) : les chantiers navals du Pharo ; bateaux en construction sur la plage ; les bâtiments militaires du champ de manœuvres à l'arrière-plan. [vers 1900] Anonyme. Archives de Marseille. 33 Fi 2556 | Photographie stéréoscopique positive. 45x107 mm.

**DROITE.** Marseille (Bouches-du-Rhône) : vue générale du Vieux-port vers la ville depuis le Pharo ; la multitude de navires amarrés et des barques ; navires et bateaux dans la passe (remorqueur) ; la tour Saint-Jean. [vers 1900] attribué à Isnardon, Eugène (1873-1947). Archives de Marseille. 33 Fi 3916. Photographie positive de projection. 8,5x10 cm.



## LA FIN D'UNE ÉPOQUE

La faste période de la première partie du règne de Napoléon III porte néanmoins en elle les germes de la crise qui s'annonce, bien que celle-ci ne soit pas due au développement des navires à coque métallique et à vapeur comme on pourrait le croire. C'est une première modification de la législation douanière en 1855 qui porte un premier coup au monde de la construction navale traditionnelle. La politique libérale qui se met progressivement en place en Europe et dans le monde aboutit à un assouplissement du mode d'acquisition des navires pour les armateurs français. Désormais, ils peuvent acheter à l'étranger où l'on construit moins cher qu'en France moyennant une taxe de 10% sur le prix du navire. Cette décision améliorant la compétitivité des armateurs français, ainsi voit-on arriver dans les ports quelques navires construits hors de France. À Marseille, l'armement Augustin Fabre, fidèle aux voiliers en bois, achète à l'étranger dès la fin 1855 le trois-mâts *Laurel* de 779 tx. L'année suivante, c'est aux chantiers américains de Swansea que l'armateur se procure un autre trois-mâts carré du nom de *Nouveau Luminy*. Parallèlement, on constate un fléchissement des commandes de grands navires à Marseille. Si dans la cité phocéenne l'année 1856 est marquée par le lancement de cinq voiliers pour un tonnage de 2161 tx, l'année suivante seules trois unités totalisant à peine 1412 tx sont remises à leurs propriétaires, chiffre qui tombe encore en 1858 avec la mise à l'eau de seulement trois voiliers totalisant moins de 1000 tx. De nouveaux traités de libre-échange, signés notamment avec l'Angleterre et l'Italie en 1860, assouplissent considérablement les conditions d'ouverture du marché intérieur aux constructeurs étrangers. Désormais, les armateurs français peuvent franciser les navires construits dans les chantiers de ces pays moyennant une taxe de 25 francs par tonneau de jauge pour les navires en bois. Des dispositions identiques sont appliquées avec les États-Unis à partir de 1861 et les États allemands l'année suivante. Ainsi voit-on de plus en plus d'armateurs acquérir des navires neufs ou d'occasion provenant de l'étranger. Henry Bergasse achète en 1864 un trois-mâts de 579 tx de jauge construit dix ans plus tôt dans les chantiers de New Bedford dans le Massachusetts. En 1867, ce même armateur achète la *Mathilde*, trois-mâts barque de 674 tx construit à Québec l'année précédente. En fait, le grand constructeur québécois Narcisse

## *La marine à coque métallique et à vapeur a définitivement pris l'ascendant sur les voiliers en bois*

Rosa fait directement affaire avec les armateurs et les courtiers de Marseille. Se tourner vers l'étranger est pour l'armateur une réelle source d'économies puisque les chantiers britanniques, américains et italiens construisent moins cher. En 1862, l'armateur Jean-Baptiste Pastré indique que le prix moyen du tonneau en France lui revient à 675 francs et Victor Régis annonce un prix variant entre 400 et 450 francs. Le premier fait donc construire aux États-Unis où le tonneau lui revient en moyenne à 337 francs tandis que le second achète ses navires au Canada où le prix n'est que de 250 francs par tonneau. La concurrence étrangère est de plus en plus sensible sans pour autant être fatale à la construction navale traditionnelle grâce à la taxe de 25 francs par tonneau qui réduit ainsi légèrement les écarts de coût entre chantiers français et étrangers. Mais en 1864, cette taxe tombe à 20 francs par tonneau jusqu'à ce que le coup de grâce soit donné en 1866 avec le vote de la loi du 10 mai supprimant quasiment les dernières taxes. Sans disparaître totalement, le

tarif douanier passe à 2 francs par tonneau, ce qui n'est plus dissuasif. Dès le vote, le nombre de voiliers construits à l'étranger achetés par les Marseillais augmente. L'armement Augustin Fabre acquiert en 1867 le *Niagara* de 726 tx, le *Banare II* de 472 tx et l'*Oriental II* de 665 tx. Tous ces trois-mâts sortent des chantiers québécois. L'armement Bouvard achète la même année l'*Hippolyte B*, trois-mâts de 584 tx sorti des chantiers de Savone et l'armement Moutte, toujours en 1867, achète le *Louis Moutte*, ex-navire autrichien de 417 tx. Certains armateurs marseillais achètent néanmoins encore en Provence et on compte entre 1867 et 1869 la sortie de huit trois-mâts à coque en bois. Quatre proviennent des chantiers marseillais, trois de Martigues et un de La Seyne. Ces armateurs de la cité phocéenne privilégièrent avant tout les chantiers très proches. Les surtaxes de pavillon rétablies entre 1871 et 1873 ne changent rien à l'affaire, pas plus que le retour au système de protection entre 1881 et 1914 qui aide les armateurs mais nullement les constructeurs à une époque où la marine à coque métallique et à vapeur a définitivement pris l'ascendant sur les voiliers en bois.



Marseille (Bouches-du-Rhône) : un navire mixte (paquebot) est remorqué pour sortir du port de la Joliette ; les docks et la ville à l'arrière-plan. [vers 1900] attribué à Ismardon, Eugène (1873-1947). Archives de Marseille | 33 Fi 3926 | Photographie positive de projection. 8,5x10 cm

Marseille (Bouches-du-Rhône) : une barque sous voiles manœuvre dans la passe du port sous la tour du Fanal ; l'avant-port et le quartier de la Joliette, la cathédrale à l'arrière-plan. [Années 1880-1910] Gilletta, Jean (1856-1933). Archives de Marseille | 104 Fi 7 | Tirage noir et blanc. 21,5x27,5 cm



L'agonie est ainsi longue pour les constructeurs, débutant timidement en 1855 avec un premier effet réel dès 1860. Cette année-là, lors du lancement à Marseille du *Général Pimodan*, la Gazette du Midi félicite son armateur Monsieur Rabatau mais accompagne également cet événement du commentaire suivant “*c'est qu'il n'y a plus sur les chantiers de Marseille un seul navire en construction, et que sur tout le littoral de la Méditerranée, on ne travaille que pour la marine de l'État et pour des compagnies privilégiées*”. Certes, le *Général Pimodan* n'est pas le dernier grand voilier à être construit à Marseille, mais le constat, à moyen terme, n'en est pas moins juste. Les deux derniers trois-mâts construits en Provence sortent de la petite anse du Pharo. Victor Jouvin lance en 1874 le *Pharo* de 615 tx puis, deux ans plus tard, le *Souverain* de 665 tx pour l'armement Senglar et Cie, fidèle aux navires en bois marseillais. Senglar avait déjà commandé à Jouvin en 1867 l'*Indien* de 428 tx et en 1869 le *Ville de Marseille* de 575 tx. Ainsi, le lancement en 1876 du trois-mâts *Souverain* marque-t-il définitivement la fin de la grande construction navale provençale traditionnelle. Désormais, face à la construction des navires de guerre en acier et des grands paquebots à La Ciotat et à La Seyne, la construction navale traditionnelle se trouve essentiellement cantonnée à la production de petites unités de pêche, de plaisance et à une activité encore soutenue de réparation navale. Il est peu probable qu'au tournant du siècle, un trois-mâts sorti des chantiers marseillais navigue encore. Une page de l'histoire marseillaise est définitivement tournée. Malheureusement, Notre-Dame-de-la-Garde ne présente aucun ex-voto peint de navires construits à Marseille à l'inverse d'autres chapelles provençales ou languedociennes. Seuls quelques musées et de nombreuses personnes privées possèdent des portraits de ces navires. De temps en temps, on en voit encore passer en salle des ventes.

FIN.

## Shipyards and tall ships in Marseille in the 19th century

Shipyards and tall ships in Marseille in the 19th century. Even though the Marseille port did not ignore the world's oceans in the 18th century, its maritime activities were essentially focused on the Mediterranean basin. However, in the century that followed, Marseille became one of the world's largest ports by fully opening its maritime economy to the international market. During this same time, the city's population grew rapidly: from nearly 110 000 residents at the beginning of the French Revolution, to more than 145 000 in the early 1830s, 200 000 during the time of the Second Empire (1852 to 1870), and finally to almost 500 000 residents by the end of the 19th century. Starting in the 1830s, its globalized economy was also impacted by the Industrial Revolution and the introduction of metalworks and steam power. Adding to this dynamic, the 19th century was the era when Marseille's grand shipping companies emerged, and their cargo ships and ocean liners were active in ports around the world. All these factors led to a transformation and expansion of the city as a whole and the port area in particular, which began to grow in earnest in the 1830s with the creation of an auxiliary port in the La Joliette district, built to accommodate steamships.

The 19th century was undoubtedly a golden age for the people of Marseille, as its economy was propelled by trade with French overseas colonies. But the rapid modernization of industry and the evolution of the city should not make us forget that this century was also the apogee of the traditional shipyards that built wooden ships of all sizes, which set sail for the four corners of the world every year. This shipbuilding sector was an important part of the Marseille economy for millennia, and, with this article, we will explore the slow decline of a once vibrant but now almost forgotten maritime industry.

### Shipbuilding: a significant yet disruptive enterprise

Although the 19th century witnessed the rise of steamships, it was still sailing ships that dominated the world of merchant shipping for most of this period. At the time, a French ship's cargo capacity was measured in "tonneaux de jauge" or TX, with one tonneau being about 2.83m<sup>3</sup> of capacity. In 1860, there were more than 25 000 wooden-hulled sailing ships with 10 TX or more, compared to only 2000 steamships with a similar capacity. In fact, it was not until the early 1890s that the number of steamships exceeded the number of sailing ships. During the second half of the 19th century, the largest wooden sailing ships also benefited from technological advancements that led to an increase in their length and the ability to add metal to the hulls.

of the biggest wooden ships, all of which increased their capacity. The most imposing of this new breed of sailing ships were more than 100 meters long, while those with standard wooden construction were barely 50 meters long. But despite the emergence of steamships, at the end of the 19th century there were still traditional wooden sailing ships present in ports around the world.

Overall, there were about 20 ports in Provence that had conventional shipyards. However, only five of these maintained a significant production for the entire century: Marseille, Saint-Tropez, La Ciotat, La Seyne-sur-Mer, and Martigues. Among these five ports, Marseille and Saint-Tropez were the most influential due to their extensive production of three-masted ships. In total, the 19th century saw the Marseille shipyards launch more than 300 sailing ships with a capacity of 10 TX or more, and these ships represented a total capacity of 70 000 TX. This level of production meant that Marseille accounted for 20% of the total capacity built in Provence for the merchant marine fleet.

Even without considering the shipbuilding sector in Marseille in ancient times—when the city was a Greek colony, or during the Middle Ages—we can only describe the city's naval construction sites as nomadic because from the 16th century onward, they were progressively moved to the periphery of the port area and cargo unloading sites. In the 1500s, the shipbuilding facilities were located at the bottom of Marseille's main street, La Canebière, in a space on the Vieux Port that was named the Plan Fourmiguier. With the growth of the city and the creation of the arsenal for galley ships in the 17th century, the shipyards were moved to the southern side of the Vieux Port known as the Rive-Neuve, just below the hill where the Abbey of Saint-Victor stands. In the 1830s, a basin for careening or "heaving down" docks was created at this site, which is still present today. As a result, the shipyards were moved yet again, this time moving up the coastline from the Vieux Port to the Anse du Pharo cove, a site where Chantier Naval Borg Marseille continues to operate a traditional shipbuilding yard today. The fact that the shipyard kept being forced to move can be explained by the increase in trade and general maritime activity, with Marseille merchants and shipowners always requiring more port space and quays for their business. Although it may seem like the shipbuilders were slighted by the Marseille authorities, it was a logical decision. If there wasn't enough quay space in Marseille, ships unloaded their cargo elsewhere, which meant less commerce for the city. It was therefore essential for the municipal authorities to redesign the port space to try to receive as many ships as possible.

The reality of shipbuilding is that a suitable shoreline is required to launch a ship, specifically a beach or a slipway with sufficient depth for a large vessel. The coastline of Marseille is actually quite ill-suited for this and offers only a few viable locations. No matter the shipbuilding era and regardless of whether the ship-

yards were located on the Plan Fourmiguier, the Rive-Neuve, or the Anse du Pharo, the space devoted to shipyards in Marseille was always insufficient, which meant shipbuilders were never able to meet all the demands of the city's merchants and shipowners. This market reality didn't penalize maritime trade in Marseille because a sailing ship can easily be built and purchased elsewhere. In any case, Marseille prioritized cargo over construction, which is not a surprising choice for one of the largest French ports. The practice of buying sailing ships from other ports dates back to before the 19th century. Under the Ancien Régime (the "old rule" that ran approximately from the 16th century until the French Revolution), many sailing ships attached to the port of Marseille were built in the nearby ports of La Seyne-sur-Mer and La Ciotat. This practice continued in the 19th century to such an extent that, under the Second Empire (1852 to 1870), Saint-Tropez became the leading supplier of three-masted sailing ships and two-masted brigs for Marseille shipowners. And it wasn't just other Provençal shipyards that fulfilled the needs of the market in Marseille; it wasn't uncommon to find Marseille shipowners purchasing sailing ships that were built on the Atlantic coast of France, for example, from the shipyards in Bayonne. It is clear that the shipbuilding sector in Marseille was important, but not essential, which is far from being the case for the ship repair sector.

### Ship repair: an essential business that employed more people than shipbuilding

Repair was the other major activity carried out by shipyard workers because it was essential to the smooth running of any 19th-century port. A wooden sailboat suffers damage at sea, especially in stormy weather. Its rigging (sails and ropes) is fragile, as is the hull, which must be perfectly watertight. When a wooden boat strikes a powerful swell, the caulking that ensures the water-tightness of the hull deteriorates, and water can penetrate, putting both the ship and the cargo it carries at risk. It was fairly standard for a sailing vessel to require repairs once it reached port, especially considering that beyond storm damage, a wooden vessel ages quickly, with an average lifespan of only about 25 years. The older a ship was, the more maintenance it needed. As essential as this maintenance was, repairs immobilized the ship, and a sailing ship that was not sailing was losing money for its owners, so the work had to be done as quickly as possible. As a result, shipyards employed a range of specialized workers. The most numerous were carpenters and caulkers, but there were also pit sawyers, sailmakers, canvas repairers, pulley makers, blacksmiths, and painters. The Marseille shipyards employed more than 1500 workers, and only 200 of them were assigned to shipbuilding. The figures for the years 1825 to 1828 are a perfect illustration of this phenomenon. During these four years, 29 sailing ships were built and launched for maritime trade, while during the same period, the shipyards refitted (repaired the hulls of) 391 French ships and 180 international ships. Another sign that ship repair had a more important role than construc-

tion was the aforementioned displacement of the shipyards from the Rive Neuve to the Anse du Pharo to make way for the large careening basin intended solely for ship repair.

### Marseille's shipbuilding industry: a renowned expertise

Despite its limited size, the Marseille shipyards built some fine vessels. These 19th-century shipyards were run by shipbuilders who were part of shipbuilding family dynasties, including renowned names such as Vian, Meistre, Coulomb, and the most celebrated of them all, Jouvin. These Marseille shipbuilders produced all kinds of sailing ships, from the smallest fishing boats to the largest three-masted merchant ships destined for the world's oceans, to the sleek coaster vessels dedicated to the transport of goods from the Italian to Spanish coasts. Even though these shipyards produced a range of vessels, they remained specialized in the construction of large sailing ships, the longest of which exceeded 40 meters and reached a capacity of 800 TX. The Marseille shipyards also built a few wooden frigates with capacities of more than 1000 TX for the Regency of Tunis and Egypt. As for fishing boats, there is no specific record, but production undoubtedly exceeded a thousand units during the 19th century, even if most of them had capacities of less than five TX and many were less than two TX.

There was a definite Marseille savoir-faire when it came to shipbuilding, which was recognized by prominent shipowners. Among the best sailing ships built in Marseille was the three-masted, 32-TX capacity *Aimable Crôéole* in 1815. In 1820, it made a round trip between Marseille and Ile Bourbon (now the Reunion Island) in only five months of sailing—six if one adds the month required for unloading and loading on the island, which is undoubtedly a record! Between 1844 and 1876, Victor Jouvin, the last great shipbuilder of Marseille, launched 39 sailing ships—including 35 three-masted ships—for major Marseille merchants, and this was on top of the company's refitting activities. Among the merchants buying ships were the Roux family (soap), Jules Deville (sugar and oils), Charles-Auguste Rabatau and Félix Dor, (merchant-owners), as well as Antoine Vidal and Marius Chambon, who owned a trading house in Istanbul, Henry Bergasse, who was very active in the wine trade with South America, Victor Régis, who was a pioneer in the trade of Arabic gum and palm oil, Auguste Ralli, who owned trading operations in the Levant, India, and Persia, and Charles-Auguste Verminck, who was known as the "king of peanuts". These are just some of the great names of the 19th-century maritime trade sector that still resonate in the city of Marseille today. Many of these men also held administrative positions at the Chamber of Commerce, and others were members of the city council. (One legend of the Marseille business community, Augustin Fabre, is notably absent from the list because he bought his three-masters in Saint-Tropez.) Their sailing ships were frequent visitors to all the global ports, although the West Indies and the coasts of West Africa were their most common destinations. Among Jouvin's most beautiful constructions were the 560-TX capacity *Raphaël* that was built in 1850 for Vidal, Roux, and Verminck, along with the 611-TX capacity *Alexandra Ralli* and the 496-TX capacity *Constantin Ralli*, which were both launched in 1854 for Ralli and Taverne. The Second Empire was the golden age for shipbuilders in general and Jouvin in particular. In 1859, Jouvin completed the 705-TX capacity *Alfred* for Félix Dor. The ship exceeded 43 meters, which was a record for the shipbuilder.

### The end of an era

This favorable period for the maritime sector unfolded during the first part of Napoleon III's rule (1852 to 1870), but this time also bore the seeds of the crisis that was to come, although this wasn't due to the development of metal-hulled and steam-powered ships as one might think. Instead, it was a modification of the customs legislation in 1855 that dealt the first blow to the world of traditional shipbuilding in Marseille. The liberal trade policies that were gradually being implemented in Europe and around the globe led to an easing of restrictions for French shipowners who wanted to acquire ships outside of France. New customs policies meant they could buy from international shipyards, where construction was cheaper than in France, in exchange for paying a 10% tax on the ship's price. This decision improved the competitiveness of French shipowners, and ships built outside France began to appear in the fleets of French shipowners. In Marseille, the Augustin Fabre shipping company, which remained faithful to wooden sailing ships, bought the three-masted, 779-TX capacity *Laurel* from a foreign shipyard at the end of 1855. The following year, the shipowner bought another three-masted square-rigged ship called *Nouveau Luminy* from the American shipyards in Swansea. At the same time, orders for large ships in Marseille were declining. In 1856, five sailing ships were launched in Marseille for a total capacity of 2161 TX; the following year, only three ships totaling a capacity of 1412 TX were handed over to their owners, a figure which fell again in 1858 with the launching of only three sailing ships with a capacity totaling less than 1000 TX. New free trade treaties, including notable treaties signed with England and Italy in 1860, further relaxed the conditions for opening up the domestic market to international builders. From then on, French shipowners were able to give French status to ships built in these countries in return for a tax of 25 francs per tonneau of capacity for wooden ships. Identical provisions were applied to the United States in 1861, and to the German states the following year. Thus, more and more shipowners were acquiring new or second-hand ships from abroad. In 1864, Henry Bergasse bought a three-masted ship with a capacity of 579 TX, built ten years earlier in the New Bedford shipyards in Massachusetts. In 1867, this same shipowner bought the *Mathilde*, a three-master with a capacity of 674 TX, built in Quebec the year before. In fact, the great Quebec shipbuilder Narcisse Rosa dealt directly with the shipowners and brokers of Marseille. Turning to international markets was a true source of savings for Marseille shipowners since British, American, and Italian shipyards built at lower prices. In 1862, the shipowner Jean-Baptiste Pastré indicated that the average price per tonneau in France was 675 francs, while Victor Régis announced a price varying between 400 and 450 francs. Meanwhile, Pastré had ships built in the United States where the average price per tonneau was 337 francs, while Régis bought ships in Canada where the price was only 250 francs per tonneau. Although foreign competition was becoming more and more significant, it wasn't initially fatal for traditional shipbuilding in France thanks to the tax of 25 francs per tonneau that slightly reduced the cost differences between French and international shipyards. But in 1864, this tax fell to 20 francs per tonneau, and then the final blow was struck in 1866 when the law of 10 May virtually abolished the last taxes. True, they didn't disappear completely, but the customs tariff was reduced to two francs per tonneau, which was no longer a deterrent to buying ships on the international market. As soon as the law was passed, the number

of foreign-built sailing ships bought by Marseille merchants increased. In 1867, the Augustin Fabre shipyard acquired the *Niagara* (726-TX capacity), the *Banare II* (472-TX capacity) and the *Oriental II* (665-TX capacity). These three-masted ships were all built in Quebec. In the same year, the Bouvard shipping company bought the *Hippolyte B*, a three-masted ship with a 584-TX capacity from the Savona shipyard, and, also in 1867, the Moutte shipping company bought the *Louis Moutte*, a former Austrian naval ship that had a 417-TX capacity. However, some shipowners from Marseille still bought in Provence, and between 1867 and 1869, eight three-masted ships with wooden hulls were built. Four came from Marseille shipyards, three from Martigues, and one from La Seyne-sur-Mer. These were purchased by Marseille shipowners that favored the proximity of the local shipyards. Minor measures were implemented to protect French shipbuilders, such as surcharges for a ship's operating flag that were established between 1871 and 1873, but this had little effect. Neither did the protective tariff system that was put in place between 1881 and 1914, as this helped the shipowners but not the builders. And all of this unfolded at a time when metal-hulled and steam-powered ships had taken a definitive market lead over the types of wooden sailing ships that were made in Marseille.

This decline in business was an agonizingly drawn-out affair for the Marseille shipbuilders. The first signs of a weakened market were seen in 1855, and the real effects began to be felt in 1860. That year, when the *Général Pimodan* was launched in Marseille, the *Gazette du Midi* newspaper congratulated the ship's owner, Mr. Rabatau, but also commented that "there was no longer a single ship under construction in the Marseille shipyards, and that all along the Mediterranean coast, work was being done only for the national navy and for a few privileged companies." While the *Général Pimodan* was not the last great ship to be built in Marseille, the observation, in the medium term, was no less accurate. The last two three-masters built in Provence came out of the small shipyard in the Anse du Pharo cove. In 1874, Victor Jouvin completed the *Pharo*, which had a 615-TX capacity, and then, two years later, the *Souverain* (665-TX capacity) for Senglar & Cie, which had remained loyal to wooden ships built in Marseille. Senglar & Cie had already ordered the 428-TX-capacity *Indien* from Jouvin in 1867, and the 575-TX-capacity *Ville de Marseille* in 1869. The truth was, the launch of the three-masted *Souverain* in 1876 marked the end of the traditional Provençal shipbuilding industry. From then on, faced with the construction of steel warships and large ocean liners in La Ciotat and La Seyne-sur-Mer, traditional shipbuilding companies were essentially limited to the production of small fishing boats and pleasure crafts, as well as the still-essential and always busy ship repair sector. By the dawn of the 20th century, however, it is unlikely that any of the Marseille-built three-masted ships would have still been on the water. A page in Marseille's history had turned. Unfortunately, the Notre-Dame-de-la-Garde basilica, which has a fine collection of oil paintings and models of ships, has no images of ships built in Marseille, unlike other churches in Provence or Languedoc that have a visual legacy of their local shipbuilders. In fact, only a few museums and a larger number of private individuals have paintings of these Marseille-built ships. From time to time, we still see them on sale at art auctions.



# BO QU OI U E

Pour savourer le quotidien,  
la fine fleur des commerces  
de proximité.

BIG

## UNE SAGA COULEUR CAFÉ

24

**L**es années passent mais la passion demeure. Dans la famille Luciani, il y a d'abord eu le grand-père Pierre, dit-Babone, qui rachète une entreprise marseillaise de cafés, fondée en 1863 ; puis André, son fils, qui en prend la direction dans les années 1980. Il y a 4 ans, Jean-Baptiste a rejoint l'entreprise, installée dans le quartier de Saint-Just. "Nous sommes présents dans les cafés-hôtels et restaurants mais aussi dans les entreprises que nous équipons de machines, avance Jean-Baptiste. Ça permet au personnel de boire un bon café artisanal, en grains et moulu dans l'instant", poursuit ce passionné de 22 ans, intarissable sur les machines et leurs vertus, pour qui l'appareillage est aussi important que le breuvage. Les années passent et on continue à torréfier à Saint-Just ce café en grains conditionné en paquets de 250 grammes à destination des épiceries de qualité de l'Hexagone. Preuve supplémentaire de l'attachement de cette famille à la proximité et à la tradition, c'est sous l'oeil attentif d'André que Jean-Baptiste et sa sœur historienne de l'art exhument le passé pour mieux s'ancrer dans l'avenir. La labellisation bio et la vente en ligne permettent de regarder au-delà des frontières. De 5 à 8 tonnes quittent la torréfaction chaque mois, de l'arabica à 90% et du robusta "de très bonne qualité" assure Jean-Baptiste qui donne à goûter un exceptionnel mélange italien 80% arabica et 20% robusta. Tout en avouant boire 5 ristretto par jour, il reste muet sur le mélange impérial, une fierté maison et un secret jalousement gardé. "Mon père est curieux de l'adaptation de notre savoir-faire aux nouvelles technologies, dit Jean-Baptiste. Mais aux yeux de tous, c'est lui qui incarne les cafés Luciani".



**LES CAFÉS  
LUCIANI**  
[cafe-luciani.fr](http://cafe-luciani.fr)



6, bd Alphonse-Moutte  
13013 Marseille  
04 91 66 17 17

@cafeluciani  
[fb.com/CafeLucianiMarseille](https://www.facebook.com/CafeLucianiMarseille)

**Une maison de famille aux doux effluves de torréfaction. Chez les Luciani, on aime le café depuis trois générations. Installée dans le quartier de Saint-Just, l'entreprise veille au respect des gestes qui ont bâti la légende. Labellisation bio, virage numérique mais également vente dans les épiceries de qualité partout en France, voici l'histoire d'un succès en mode expresso.**



25

## LA BOUCHERIE SUR-MESURE

26

Ce sont des “*artisans de la viande*”, une famille de bouchers attachés à la qualité et dont la sélection, issue des régions de France (Charolais, Bresse, Aveyron, Limousin, Pays basque), côtoie le meilleur des régions d’Europe (Bavière, Tyrol, Galice, et Burgos en Espagne). À travers ses 5 boutiques, 3 points de vente et un atelier de découpe dans le 10<sup>e</sup> arrondissement à l’enseigne Cantini-Flandin, la famille Lody travaille à façon pour des chefs et tables de renom, “*de l’adresse bistronomique au resto étoilé, nous faisons du sur-mesure pour des professionnels exigeants en quête de qualité ce qui nous permet de parfaire nos services au particulier*”, insiste Pierre Lody. Revenant sur les critères d’une bonne viande, Pierre et ses deux filles, Cristina et Charlotte, assurent sans ciller qu’elle provient de bêtes qui ont été de façon générale très tôt mises au pré, “*pas d’élevage intensif mais plutôt extensif*” martèle le boucher qui visite régulièrement les éleveurs pour s’assurer que les animaux évoluent dans de vastes espaces naturels et dans un climat apaisé, à l’instar des porcs du Pays basque. Viandes de bœuf maturées, agneaux bio élevés en liberté, la clientèle plébiscite l’achat plaisir et sain : “*Il est important de manger à son goût et de privilégier la qualité à la quantité*”, assurent Charlotte et Cristina qui incarnent la 5<sup>e</sup> génération à la tête de l’entreprise. En quête constante de nouveaux produits, la famille Lody propose cette année encore une gamme unique de saucisses maison : chapolata, saucisse à l’italienne au fenouil et merguez qui font le bonheur des barbecues estivaux, tout comme leur sélection de fromages affinés. Le magasin du Prado a aménagé un espace traiteur mêlant antipasti et plats préparés savoureux, une formule idéale pour les festins improvisés. “*Nous accompagnons les saisons, viandes en sauce en hiver et grillades en été, sourit Pierre Lody. Ça fait 102 ans que ça dure !*”.



**CANTINI  
FLANDIN**  
[cantini-flandin.fr](http://cantini-flandin.fr)



12 rue Saint-Michel  
13006 Marseille  
04 91 47 92 87  
—  
14 avenue Pasteur  
13007 Marseille  
04 91 52 77 11  
—  
50 rue Francis Davso  
13001 Marseille  
04 91 33 25 52 (Boucherie Sambuc)  
—  
25 avenue des Martyrs de la résistance  
83980 Le Lavandou

**102 ans et 5 générations au service de la qualité. La famille Lody propose le meilleur de ses découvertes au gré des rencontres dans les campagnes de France et provinces d’Europe. Des animaux élevés en liberté et nourris sainement qui donnent les meilleures viandes, à découvrir dans les différents magasins du groupe à Marseille ou celui du Lavandou.**



27

## LE VIN CANAILLE

28

**U**n bon vin est un vin qui se boit, il procure une émotion instantanée suscitant un plaisir gourmand à qui le boit".

En peu de mots, Hughes Noël résume sa passion et donne les clefs du succès de cette cave dont il a repris les rênes en 2006. En 15 ans, Hughes a accompagné l'évolution de son quartier "qui bouge bien" et accueille aussi bien des jeunes en quête de découvertes que des "quincas pointus". À l'épithète d'expert, Hughes préfère parler de "cave engagée avec une clientèle qui m'attend sur des attentes très diverses, du vin nature de tel ou tel vigneron à la bouteille de consommation quotidienne. Il y a du vin pour tous les goûts et les moments de la vie", assène le caviste qui a grandi dans un vignoble aux portes de Montpellier et pour qui "le vin n'était pas une évidence professionnelle mais seulement un plaisir". Pas moins de 900 références en vins et spiritueux cohabitent sur les étagères avec une part croissante pour les vins nature qu'Hughes sélectionne pour la philosophie qui anime le vigneron et sa réflexion sur le terroir. Portée par la vague des bars à cocktails, la consommation de spiritueux se développe. La sensibilité du caviste se porte vers les producteurs qui ont une identité à l'instar de la gamme de gins 100% français élaborés à base de plantes sauvages ou des rhums et whiskies pour la plupart hexagonaux "car il y a de grands talents français en whisky". La terrasse en fond de boutique, abritée par un imposant figuier et deux palmiers, accueille les déjeuners à la belle saison ainsi que les after works réputés pour les assiettes à partager. Le jeudi soir, on s'y retrouve pour des soirées dégustations très courues. "On déjeune, on s'encaisse lors des soirées bar à vins et on peut privatiser l'adresse", dit Hughes, fier d'un si harmonieux mélange des genres.



**LA CAVE  
DE BAILLE**  
[lacavedebaille.com](http://lacavedebaille.com)



Ouvert du mardi au samedi de 10h à 20h, tous les jeudis soirs jusqu'à 1h.

133, bd Baille  
13005 Marseille  
04 96 12 05 68

[lacavedebaille@yahoo.fr](mailto:lacavedebaille@yahoo.fr)  
[@lacavedebaille](https://twitter.com/lacavedebaille)  
[fb.com/cavedebaille](https://facebook.com/cavedebaille)

**Dans un quartier qui bouge, Hughes Noël présente la plus belle offre en vins et spiritueux. On y vient pour le plaisir et on y reste par passion en profitant du jardin ombragé par son beau figuier. Pour un déjeuner, un after work ou une soirée dégustation, les bonnes occasions pour découvrir cette cave-bistrot ne manquent pas.**



29

**Nulle part ailleurs que dans le quartier de Noailles Julia ne se serait vu ouvrir une épicerie comme on les fréquentait autrefois et telles qu'on les voit encore, en Italie. Sa sélection irréprochable de produits du quotidien, fruit de rencontres et de dégustations délicieuses, donne à la douceur de vivre méditerranéenne une saveur inimitable.**



## UNE ÉPICERIE COMME UN LIEU DE VIE

**L**e journalisme mène à tout, à condition d'en sortir. Dix années durant, Julia Sammut a enquêté dans le monde de la restauration et de la gastronomie et c'est lors d'un "énième reportage sur le calisson d'Aix" que lui est venue l'idée d'une adresse à mi-chemin entre le bistro, la trattoria, l'épicerie de proximité, un lieu qui lui ressemblerait, une adresse de bon goût et chaleureuse. Un changement de vie évident auquel tous ses amis l'invitaient mais la jeune femme s'estimait alors trop timide pour se lancer. "La peur s'est envolée, désormais j'accueille comme chez moi et dresser les tables à 11 heures, j'adore ça" dit-elle. Nulle part ailleurs qu'à Noailles, l'épicerie n'aurait pu voir le jour "car c'est le quartier de mes origines, il y a dans la rue d'Aubagne une part de notre Tunisie familiale" poursuit Julia, devenue chef d'orchestre d'un lieu de vie "d'une épicerie comme il en existait tant autrefois, comme on les trouve encore en Italie". L'Italie, le pays où il est facile de se mettre à table, le pays "où le plaisir réside dans les détails du quotidien". On trouve chez Julia Sammut une sélection de produits qui pousse à se mettre aux fourneaux, des tagliatelles au citron, des câpres de Salina, de l'huile d'arachide du Puy de Dôme, un jambon calabrais, de l'épaule de cochon cuite et légèrement fumée, les épices de la Famille Roellinger, le zaatar libanais de Kamal Mouzawak, les petits-beurre au chocolat de Bordier, un miel des montagnes catalanes à tomber, de la pâte à gyoza au rayon surgelé, du miso de Bourgogne. "Je ne m'enferme sur aucun territoire, ce qui importe, c'est la relation nouée avec le producteur". L'épicerie l'Idéal, c'est surtout une équipe "que chacun enrichit avec son identité", dit Julia Sammut qui se verrait bien un jour ouvrir un restaurant juste en face "pour célébrer le métier".



**ÉPICERIE  
L'IDÉAL**  
[epicerielideal.com](http://epicerielideal.com)



11, rue d'Aubagne  
13001 Marseille  
09 80 39 99 41

@epicerielideal  
[fb.com/epicerielideal](https://fb.com/epicerielideal)

**Les siècles passent sans avoir de prise sur cette boulangerie qui domine le Vieux-Port et tutoie Saint-Victor. On vient ici en procession, déguster des navettes, le biscuit qui a fait la renommée de la famille Imbert, dépositaire de son secret de fabrication. Mieux qu'ailleurs, la pompe à huile et la brioche des rois racontent les charmes gourmands de la Provence à Marseille.**



## UN BISCUIT MILLÉNAIRE

À toute heure du jour, “les navettes du Four” comme on dit ici, embaument le quartier de leurs douces effluves d'eau de fleur d'oranger. En un cortège ininterrompu, on remonte la rue Sainte pour rejoindre cette vénérable boulangerie qui, depuis 240 ans, régale Marseillais et visiteurs de ses navettes au goût inimitable. “Depuis, 1781, seules trois familles se sont succédé ici”, relate Nicolas Imbert dont le père Jean-Claude, a acquis le Four des Navettes en 1988. “Nous sommes dépositaires d'une part du patrimoine. C'est une fierté et une responsabilité”, dit le jeune chef d'entreprise. Titulaire d'un savoir-faire unique, Nicolas Imbert conserve précieusement le petit secret de fabrication qui fait toute la spécificité de ses biscuits. En forme de barque, la navette symbolise l'arrivée, en Provence, des trois Marie, Salomé, Madeleine et Jacobé. Si les vieux Marseillais l'aiment croquante, Nicolas Imbert raconte que certains clients réchauffent leur navette au grille-pain quand d'autres la tartinent de confiture d'orange et de chantilly. Les fêtes de la Chandeleur marquent le temps fort de l'année mais, depuis 1998, le développement touristique offre une vitrine planétaire aux biscuits de Nicolas Imbert : “En juillet et en août, on parle plus anglais que français”. Sous le charme de cette maison mémorielle, les visiteurs admirent le vieux four et son habillage de briques, les comptoirs en bois chargés de navettes, macarons aux amandes, canistrelli et autres croquants. “Pour respecter le calendrier des traditions, nous fabriquons la pompe à huile qui compte parmi les treize desserts de Noël et, en janvier, la brioche des rois”. Autant de savoureuses raisons pour vénérer cette boulangerie et se délecter de navettes à longueur d'année, partout dans le monde, grâce au site de vente en ligne.



**LE FOUR DES NAVETTES**  
[fourdesnavettes.com](http://fourdesnavettes.com)



136, rue Sainte  
13007 Marseille  
04 91 33 32 12

@lefourdeshavettes  
[fb.com/LeFourDesNavettes](https://fb.com/LeFourDesNavettes)



**L**a Cité Radieuse était une adresse qui avait du sens pour notre projet ; et refaire vivre un commerce dans cet immeuble était une idée qui nous plaisait. À travers notre maison d'édition et notre librairie, c'est toute une conception du métier de libraire et d'éditeur que nous mettons en avant, un état d'esprit, une identité. Nous proposons de nombreux livres en langues étrangères (espagnol, italien, anglais, chinois, coréen, japonais...) et très tôt, nous avons mis en place un site internet qui permet de commander facilement un ouvrage même si on n'habite pas Marseille. Nous avons également de nombreux partenariats avec des acteurs locaux ou internationaux, nous participons par exemple depuis plus de 15 ans au Prix du livre Jeunesse, mais aussi aux événements Partir en Livre, Donnez à lire, ArchitectAtWork... Récemment, nous avons proposé une magnifique exposition de photos de Leo Fabrizio sur Fernand Pouillon. »



## LIRE L'ARCHITECTURE

Au début des années 2000, au troisième étage de la Cité Radieuse, une vitrine apparaît et une porte s'ouvre sur le jardin d'hiver de l'unité d'habitation de Le Corbusier. La maison d'édition Imbernon vient de naître, bientôt suivie par une librairie spécialisée en architecture, urbanisme, arts et design des XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles. Une vingtaine d'années ont passé, et une vingtaine de livres ont été édités depuis Fernand Pouillon, architecte méditerranéen, premier ouvrage d'un catalogue que Katia Imbernon, sociologue de formation, et son mari Jean-Lucien Bonillo, architecte et historien, consacrent à l'architecture du XX<sup>e</sup> siècle. En septembre prochain, paraîtra le troisième volume de leur nouvelle collection "Habiter". Quant à la librairie, avec sa sélection pointue de beaux livres, de livres épuisés et d'albums jeunesse, elle est devenue une adresse dans l'adresse, prisée par un public averti venu du monde entier.



**IMBERNON**  
LIBRAIRIE  
& MAISON  
D'ÉDITION  
[editionsimbernon.com](http://editionsimbernon.com)

280, bd Michelet  
Le Corbusier 357  
13008 Marseille  
04 91 22 56 84  
06 72 07 83 15

@librairieimbernon  
[contact@librairieimbernon.com](mailto:contact@librairieimbernon.com)



# DE DÉCOUVERTES EN TROUVAILLES

36

**O**n parlait jadis de quincaillerie mais Laurence Renaux Empereur préfère évoquer une “droguerie générale dans laquelle tous les mondes se côtoient”. On trouve de tout chez Empereur : 50 000 références d’objets cohabitent dans une joyeuse, et très ordonnée pagaille, administrée par une équipe de 32 personnes, toutes vouées au service du client. “On parle souvent de caverne d’Ali Baba”, s’amuse Laurence qui a réuni en un seul lieu “tout ce que l’on trouve péniblement disséminé partout ailleurs”. Diriger Empereur, c’est “un cadeau et une reconnaissance” pour les centaines de milliers d’heures de travail depuis 1827 et les sept générations d’une même famille qui se sont succédé à la tête de cette institution. Le magasin, réparti sur 1 300 mètres carrés en 6 immeubles fusionnés, ne s’arrête jamais. Laurence a disséminé, ici et là, des chaises pour que les clients s’assoient et palabrent avec le personnel qui, consciencieusement, note sur une fiche toutes les demandes de produits qui ne seraient pas (encore) référencés. Les Marseillais, bien sûr, mais aussi les touristes visitent ce magasin de trouvailles et “c'est ça qui me rend le plus fière”, assure Laurence. Nous sommes arrivés à séduire toutes les clientèles, des plus âgés aux plus jeunes, des plus excentriques aux plus classiques. Entre autres curiosités, on vend chez l’Empereur 6 martinets par semaine, “pour tous les usages”, et des produits tous plus atypiques : “Je ne vends que des produits émouvants. Si ça m'émeut, ça touchera (ma) clientèle” estime Laurence qui relance son académie dans un petit espace muséal dans lequel défileront académiciens, conteurs, historiens et manufacturiers qui raconteront le patrimoine. L’histoire de la maison Empereur commence à peine maintenant !



**MAISON  
EMPEREUR**  
[empereur.fr](http://empereur.fr)



4, rue des Récolettes  
13001 Marseille  
04 91 54 02 29

@maisonempereur  
[fb.com/MaisonEmpereur](https://www.facebook.com/MaisonEmpereur)

À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ces taillandiers-forgerons exerçaient leur art, rue des Templiers, non loin du Vieux-Port. En 1827, la famille s'est installée au 3, rue d'Aubagne, à Noailles. Laurence Renaux Empereur incarne la 7<sup>e</sup> génération à la tête de la maison éponyme et révèle les secrets de ce magasin de trouvailles. En attendant l'arrivée de la 8<sup>e</sup> génération pour prendre la relève.



37

**Les deux négociants, cousins dans la vie, veulent libérer le vin de ses carcans. Promoteurs des vins propres, toujours en quête d'appellations qualitatives, ils souhaitent faire revenir les jolies quilles de vignerons à la table des Français et des restaurants. Leurs vins d'identité et d'humeur donnent le sourire à qui les goûte, le plaisir rien que le plaisir au bout des lèvres.**

38



## LE VIN, LA LIBERTÉ

D eux cousins, deux copains et une passion pour le vin. Ainsi pourrait-on résumer le parcours de Régis et Sylvain, deux winemakers d'un genre nouveau. “*Nous sommes des négociants, ça veut dire que nous achetons des raisins et les vinifions sur le lieu même où ils ont été vendangés*”, explique avec pédagogie Sylvain. Cette méthode permet, tout en étant très attentif aux méthodes culturales de la vigne, de faire du vin là où on a envie de le faire”. Bousculant les codes, le duo d'associés sort des diktats en vigueur : “*Nous avons retiré les labels de nos étiquettes*”, complète Régis. Si on aime nos vins, on n'a pas besoin de labels pour les goûter. Nous nous adaptons aux usages dans chaque région tout en entretenant un vif intérêt pour la biodynamie”. Très complémentaire, le duo s'est réparti les tâches. Ingénieur de formation avec un passé dans les métiers de la finance, Régis a signé le graphisme des étiquettes, gère la comptabilité et la logistique. Titulaire d'un BTS viticulture-œnologie, Sylvain, lui, a été sommelier aux Arcenaulx, a travaillé au château Barbanau à Roquefort-la-Bédoule avant de séjourner 4 ans en Australie. “C'est à mon retour à Marseille, en 2016, que j'ai proposé à Régis de lancer ce négoce new style pour pays en quête de vins de vignerons”, confie-t-il. Très vite, la Corée du Sud, le Brésil ou l'Australie se sont passionnés pour ces “vins propres et bien habillés” que Régis et Sylvain valident de concert avant commercialisation. La France aussi tombe sous le charme : cette année, 30 % des 50 000 bouteilles produites resteront sur le territoire hexagonal. “*Nous ne sommes pas une start-up du vin et nous voulons moderniser le métier*” résument les deux cousins pour qui le plaisir passe par l'humilité et le refus de tout sectarisme.

39



**RÉGIS & SYLVAIN**  
regis-sylvain.com



149-151, rue Sainte  
13007 Marseille  
06 80 17 59 96  
06 71 01 21 93

contact@regis-sylvain.com  
@regissylvain  
fb.com/regissetsylvain

**Dans un décor unique, composé de pièces anciennes, cette adresse affiche le bon goût des souvenirs d'enfance. À emporter ou à savourer sur place, on aime sa carte salée inspirée des produits frais débusqués sur le marché le matin même et on se délecte de tous les gâteaux baptisés du prénom des membres de la famille. Rafraîchissant et amical.**



## PETITS ET GRANDS PLAISIRS

Oublié le bar de quartier, place à une superbe pâtisserie d'un genre nouveau. Chez Suzanne, Antoine Siffrein-Blanc a laissé libre cours à son goût pour la chine en pavant les sols de tomettes en pierre de Bourgogne et en ramenant du Bordelais de longues tables de ferme en bois. Deux bonnetières, de la vaisselle en faïence début XX<sup>e</sup>, des suspensions en terre cuite parachèvent ce décor destiné à réveiller les souvenirs d'autrefois. En vitrine, des gâteaux sagement alignés, tous baptisés au prénom de clients, amis voire de parents d'Antoine. Aux côtés de Pierre (une tarte aux framboises et concassé de pistaches), on retrouve Joseph (un Paris-Brest chou craquelin), Arnold (entremets choco-tonka), Denise (une fringante tarte au citron), René, Lucette, Louise etc. “Nous nous sommes associés, mon cousin Julien Botella et moi, avec deux sœurs, orfèvres pâtissières, raconte Antoine Siffrein-Blanc. Nous nous connaissons depuis 3 ans et avons travaillé ensemble aux Halles de La Major”. De ces deux phénomènes pâtissiers, Siffrein-Blanc loue la maîtrise dans les dosages de sucre et le délicat équilibre qui prévaut entre fruits et chocolat. Une carte salée propose des formules à emporter et, dès septembre, il sera possible de déjeuner sur place, en salle ou en terrasse. “Le chef a voyagé en Asie, en Italie, Espagne et en Australie et s'inspire de ces cuisines pour composer des menus bistro-momiques en accord avec le cadre” affirme Antoine Siffrein-Blanc qui promet de la couleur et de la variété nées des inspirations du marché voisin, avec des produits locaux, frais et de saison. Rien ne semble arrêter les quatre associés qui se prennent à rêver d'une boutique à Cassis “en veillant toujours à proposer un cadre unique, une ambiance heureuse et, surtout, savoureuse !”



**SUZANNE LA PÂTISSERIE**

27, avenue du Prado,  
13006 Marseille  
04 65 95 48 25

@suzanne\_lapatisserie  
fb.com/suzannelapatisserie



Rien de plus difficile que de faire simple et bon. Les pains de Pierre Ragot répondent à cette équation. L'artisan est en quête constante de blés “*propres*”, exempts de manipulations génétiques. Pour “garantir la quintessence du grain”, le boulanger se fait meunier et écrase désormais son blé dans un local voisin de la boulangerie. Rare et délicieux.



## LE PAIN MILITANT



**U**n bon pain, c'est de la farine et de l'eau” annonce Pierre Ragot. Pour ce boulanger installé rue d'Endoume depuis 2014, la farine c'est un grain de blé écrasé à la meule de pierre “et pas ces sacs sur lesquels on dénombre une quinzaine d'ingrédients, des adjuvants, du gluten, des farines de force ou des exhausteurs de goût”. Authentique. Mais les choses changent et la qualité du pain fait de grands progrès. L'artisan assure que “ça va continuer car tous les nouveaux boulangers sont issus de l'école internationale de boulangerie et en portent les valeurs”. Les “valeurs” de Pierre Ragot, “c'est un pain au levain, des temps de fermentation de 24 heures” et un questionnement sur les farines. “Je travaille les farines du moulin Pichard à Malijai, en Haute-Provence, et celles de Henri de Pazzis, à Saint-Rémy-de Provence. Chez lui, je trouve du blé meunier d'Apt, du rouge de Bordeaux ou de la Touzelle de Nîmes”. De 15 à 20 pains sont proposés chaque jour dans la boulangerie parmi lesquels le Saint-Honoré, un campagne au seigle intégral, et le fameux barbu du Roussillon éponyme du blé dont il est issu. Les clients viennent en nombre, “rassurés” par l'accueil chaleureux de Lisa, la compagne de Pierre, et ses recettes au lait de Trets ou aux œufs de la Treille : “La transparence, c'est notre démarche, ça rassure” estime la jeune femme. Il y a peu, le boulanger a fait installer dans un local mitoyen de sa boulangerie, un moulin aux meules de pierre en granit. “Un grain écrasé et panifié en 24 heures, ça change tout, c'est exceptionnel” assure l'artisan, garantissant des bienfaits nutritionnels immenses. “La terre qui produit le blé est vivante, le grain est vivant tout comme la farine, ça évolue chaque jour et chaque jour on se remet en question” assène l'homme aux mains blanches. “Si simple mais si complexe” souffle Lisa.



**BOULANGERIE  
SAINT-HONORÉ**  
[maisonsainthonore.fr](http://maisonsainthonore.fr)



131 Rue d'Endoume  
13007 Marseille  
04 91 90 25 69

@maisonsainthonoremarseille  
fb.com/maisonsthonorepiererreragot

GRAND FORMAT

# Marseille, ville nourricière

DAPHNÉ JANSSAUD  
PHOTOGRAPHIES  
JULIEN OPPENHEIM



Il y a à peine plus d'un demi-siècle, Marseille produisait assez de nourriture pour être autosuffisante. Aujourd'hui, elle n'alimente que 2% de sa population. Mondialisation et nouveaux modes de consommation sont passés par là mais les consciences se réveillent et avec elles l'envie de revenir à l'essentiel.

Tour d'horizon de trois initiatives soutenues par le Fonds Épicurien qui remettent l'agriculture urbaine au cœur de notre société en prônant une alimentation durable, locale et accessible.



## LA TERRE EN PARTAGE

De la place Jean Jaurès au bout de la rue Saint-Pierre s'étendent les 3,4 km qui en font la plus longue rue de Marseille. C'est entre les numéros 603 et 623, au croisement des quartiers de Saint-Jean-du-désert, de la Timone et de la Pomme, que Le Talus s'est installé. C'est sur une ancienne friche, autrefois base de vie de chantier lors de la construction des autoroutes, que l'idée a pris racines. Celle "d'un tiers lieu pensé comme un laboratoire à ciel ouvert de la transition écologique", développée par Valentin Charvet et Carl Pfanner, et soutenue par l'association Heko Farm. En avril 2018, après de longs mois de négociation et de démonstration de faisabilité, ils récupèrent cet espace devenu dépôt sauvage et en amorcent la

transformation. À travers des chantiers participatifs et l'aide de nombreux bénévoles, ils nettoient, aménagent, carottent les sols qui s'avèrent pauvres mais sains et les enrichissent de plus de 600 tonnes de matières fertiles. Les premières cultures sont lancées, sous l'égide d'un "*maraîchage biologiquement-intensif*", ce qui signifie que la terre -non retournée- est fertilisée naturellement, sans engrais ni chimie, grâce à un sol vivant riche en vers, champignons et bactéries. En mars 2019, le lieu s'ouvre au public et le projet prend toute sa dimension, jusqu'à compter aujourd'hui 1700 adhérents, 6 salariés et plusieurs services civiques. Ici, chacun peut agir à sa manière pour reconnecter un tant soit peu avec la terre. Les légumes, herbes aromatiques et fleurs comestibles sont disponibles à la vente directe en auto-cueillette



et il est possible de louer son propre bac potager. Pour aller plus loin, chacun peut demander un bio-seau pour collecter chez lui ses déchets organiques et les déposer dans les composteurs collectifs. Au fond de la parcelle, un espace buvette et restauration accueille sous ses treilles les adhérents et se fait souvent l'écrin de la programmation culturelle et festive de l'association. Des ateliers et formations sont également dispensés, pouvant se transformer en cycles pédagogiques complets pour les écoles alentours. Car au Talus ce qui importe c'est l'ouverture et le partage : "Ce que l'on favorise c'est le commun, le collectif et le lien social. Et tout cela centré autour d'un environnement vivant" commente Carl pour qui tout se joue dans "une volonté de concilier actions urbaines et sociales autour d'une véritable viabilité environnementale". Cette année, le projet étend ses frontières avec "le Talus Village", un terrain de 4500 m<sup>2</sup> en face du jardin ouvert à des projets répondant aux enjeux de transition écologique et sociale. Treize containers proposés en bureaux partagés et un espace extérieur comme une place de village, pour des initiatives inclusives et porteuses désireuses de construire dans la durabilité et la résilience.

## LES IDÉES CLAIRES

Durabilité et résilience, Marion Schnorf en a fait la ligne directrice de son projet, une utopie pourtant bien ancrée dans le réel. Lorsqu'elle crée en 2015 la Cité de l'Agriculture, sa volonté première est d'influencer de manière positive et de donner les moyens au territoire qu'elle habite d'amorcer sa propre transition écologique. Son constat est double : il existe beaucoup de structures qui s'inscrivent dans une démarche d'alimentation durable et locale, mais rien ne les relie entre elles et les écarts au sein de la population sont considérables malgré un grand potentiel inexploité. S'engage alors plus de trois ans de travail acharné, de prêts d'amorçage pour les premières embauches et de démarchages pour faire valoir sa vision et recevoir enfin un premier financement public. Car oui, c'est bien d'intérêt public qu'il s'agit lorsqu'on ramène dans le débat la question de l'agriculture et de l'alimentation dans une ville qui exporte 90% de ce qu'elle produit et importe 90% de ce qu'elle mange !

Pourtant Marion ne s'en tient pas à cela et maintient depuis le début son cap exigeant en essayant "*de s'attacher à des projets concrets qui donnent le sentiment d'avancer et de construire*" tout en structurant son rôle d'accompagnement et de formation, à la limite de l'incubateur. Comme un état des lieux sur lequel tout est amené à reposer et dans "*une logique de chercher les ressources existantes avant de créer de nouveaux acteurs*", le premier projet d'ampleur est le recensement méticuleux des initiatives existantes. Ce sont ainsi plus de 400 structures qui viennent constituer le premier annuaire du genre, jusqu'ici édité en format papier et bientôt disponible en ligne, tissant ainsi

les premières trames d'un écosystème amené à grandir et à se ramifier. Voulant également y prendre part "*en vrai*", toujours dans cette "*démarche de recherche/ action*" selon laquelle "*c'est en défrichant et en expérimentant que l'on peut trouver les moyens de dupliquer et de monter en compétence*", la ferme Capri voit le jour en 2019. Installée dans le 15<sup>ème</sup> arrondissement, un des "*déserts alimentaires*" de Marseille, elle se veut à la fois vitrine et pilote, pour sensibiliser et accueillir les personnes des quartiers alentours et servir de modèle reproductible pour de futures installations. Et même si elle ne propose que de la vente directe, elle vient directement se ranger aux côtés d'une autre entreprise particulièrement forte, le Marché Retrouvé en partenariat avec la Cité des Arts de la Rue aux Aygalades. L'idée, une fois encore, est de ramener un accès à des produits sains et frais dans des espaces urbains délaissés sans entretenir les clivages, mais en proposant au contraire de servir de support aux échanges et à la mixité. Et c'est dans cette continuité que la cantine Persil a ouvert en 2018, comme pilote d'un modèle professionnel de restauration reposant sur un approvisionnement local, frais et durable en ramenant du sens et de la conscience dans l'assiette. Le pari est tenu !

Là où beaucoup s'arrêtent au "*faire*", Marion et son équipe revendique un véritable travail de recherche et d'analyse, aux frontières entre agriculture, sociologie et urbanisme. A chaque sujet s'adjoint sa recherche d'impact, son étude préliminaire ou son examen technique, menés par une chercheuse salariée à part entière et parfois en coopération avec d'autres acteurs comme l'INRAE. De cette manière, la Cité embrasse en toute légitimité son rôle de porteur de projet qui lui fait aider, informer, supporter et accompagner en moyenne une vingtaine d'initiatives choisies chaque année et proposer désormais un véritable cycle de formation autour du maraîchage urbain et de l'alimentation durable. De quoi s'approcher au plus près de son but : "*remettre en culture et en nature les 230 ha potentiellement disponibles à Marseille*" tout en contribuant "*à une alimentation plus saine et durable pour l'ensemble de la population*".





MARSEILLE

## LA FORCE VIVE

Et s'il y en a qui ont bien réussi à mettre en place ces principes, ce sont bien eux !

Née de l'envie de changer les choses, d'inventer de nouveaux modèles d'agriculture et de reconnecter la ville et la campagne, Terre de Mars a vu le jour en janvier 2015, portée par 4 amis éveillés aux enjeux de la ville et des territoires contemporains. Arthur, Maxime et Pablo n'ont pas hésité lorsque Augustin leur a proposé de reprendre la bastide familiale, nichée aux confins du 14<sup>ème</sup> et du quartier de Sainte-Marthe, pour la transformer en ferme agricole et traiteur. *“Nous voulions être directement dans le faire, pour construire en apprenant”* dit simplement Augustin à qui il a néanmoins fallu quelques discussions pour convaincre sa famille. Mais très vite l'aventure prend forme et le Mas des Gorguettes - illustration parfaite des espaces où était autrefois produite une partie des aliments de la ville - reprend vie... au départ 500 m<sup>2</sup>, puis 1000, 3500, 1 ha pour finalement arriver aujourd'hui à 2 ha exploités par un maraîchage inspiré de la permaculture où les vergers aux arbres fixateurs d'azote abritent certaines cultures. *“On essaie de copier la nature, les fruitiers attirent les vers et les oiseaux. Il faut s'inscrire dans une synergie, être une composante dans le vivant”*. Une circularité qui s'étend à toute la structure et particulièrement au composte qui est le ferment de leur exploitation certifiée AB (Agriculture Biologique). Outre les

déchets générés par l'exploitation elle-même, sont également collectés près de 100 kg par semaine auprès de plusieurs partenaires, comme la drêche<sup>4</sup> de la brasserie Zoumaï qui accueille également une vente hebdomadaire de leurs légumes.

Côté plantations, les semis de plus de 40 légumes et 150 variétés différentes sont préparés soit sur place, soit achetés auprès d'acteurs locaux entre Aix et Aubagne *“il nous paraît primordial d'être dans une continuité de valeurs en restant résolument locaux !”*. Quelques amandiers et oliviers viennent compléter les cultures et plus de 150 poules traitées comme des reines fournissent des œufs frais biologiques à la vente et en cuisine. Car toute l'innovation est là : ne faire qu'un pas du champ à l'assiette ! C'est donc autour d'une cuisine qui fait la part belle aux fruits et légumes cultivés in situ et aux produits frais et ultra locaux que Terre de Mars élabore ses menus et se revendique joliment *“paysans-traiteurs”*.

À l'équilibre depuis 2 ans, l'entreprise emploie désormais l'équivalent de 6 temps plein et prône une vision moderne de l'agriculture, où les week-ends sont préservés et des vacances réservées à tous. Car *“ce qui nous tient à cœur c'est de produire des produits de qualité et sains dans le respect de l'environnement, tout en vivant de ce qu'on aime, mais en vivant vraiment !”*.

Coup de chance, la métropole a pour projet d'installer un parc agricole de près de 200 ha juste à côté, sur les contreforts du massif de l'Etoile.



## ESPACES EN DEVENIR

Et si l'avenir était là, dans toutes ces initiatives portées à bras le corps par des gens convaincus qu'un futur plus naturel, plus local, plus essentiel et plus cohérent est possible ?

À travers les valeurs prônées de partage, d'engagement, de transmission, chacun à sa manière nourri un terreau fertile du mieux faire et ramène à s'interroger sur la place que devraient prendre à leurs côtés les politiques publiques. Mais également chacun de nous, consommateurs urbains.

Soutenir la relocalisation et ouvrir les espaces inutilisés à l'agriculture, y faire revenir la nature et s'engager pour une alimentation durable accessible à tous, n'est-ce pas là ce que nous tous devrions faire en tant que citoyens ?

## LE FONDS ÉPICURIEN

*“C'est la simplicité qui engendre les plaisirs les plus reproductibles”.* Rangé sous la philosophie originelle d'Épicure, le Fonds Épicurien fait partie de ceux qui, sans s'en énorgueillir, donnent de leur temps et de leur argent pour que les “doux rêveurs” d'hier soient les acteurs de demain. Fond de dotation financé majoritairement par des particuliers dans une démarche purement philanthropique - i.e. sans retour sur investissement - il soutient chaque année une dizaine d'associations. Axé sur la valorisation d'une alimentation durable et ancré sur le territoire de Provence, l'initiative portée par Tatiana et Thomas de Williencourt, s'engage autour de 3 axes : sensibilisation de tous les publics, soutient des filières agricoles vertueuses et augmentation de l'accès au plus grand nombre.

À titre d'exemple, les trois projets présentés ci-contre ont bénéficié ou bénéficient encore, à différentes échelles, de leur appui.

[fonds-epicurien.fr](http://fonds-epicurien.fr)  
24 Rue Neuve Sainte-Catherine  
13007 Marseille

### LE TALUS

[letalus.com](http://letalus.com)  
603-623 Rue Saint-Pierre  
13012 Marseille  
Ouverture : mercredi de 9h à 16h  
samedi & dimanche de 11h à 18h45

### LA CITÉ DE L'AGRICULTURE & LA CANTINE PERSIL

[cite-agri.fr](http://cite-agri.fr)  
37 Boulevard National,  
13001 Marseille

### LE MARCHÉ DES AYGALADES

225 Avenue Ibrahim Ali  
13015 Marseille  
Le dimanche de 9h à 14h

### TERRE DE MARS

[terredemars.fr](http://terredemars.fr)  
À retrouver en vente directe  
et en panier à réserver :  
- Le lundi de 15h à 19h  
à l'Épopée, 4-6 Rue Berthelot,  
13014 Marseille  
- Le jeudi de 16h30 à 19h30  
à la Brasserie Zoumaï,  
7 Cours Gouffé  
13006 Marseille

## Marseille, a city of nourishment

Just over half a century ago, Marseille produced enough food to be self-sufficient. Today, the city feeds only 2% of its population. Globalization and new consumption patterns played their roles in this transformation, but now things are changing again as people's consciences are waking and there is a growing desire to go back to the basics. Let's look at three initiatives supported by the Fonds Épicurien institute that are putting urban agriculture back at the heart of our society by advocating sustainable, local, and accessible food.

### Sharing the earth

Running 3.4 kilometers from Place Jean Jaurès to Avenue Jean-Lombard, Rue Saint-Pierre is the longest street in Marseille. It is here, between numbers 603 and 623, at the nexus of the Saint-Jean-du-Désert, La Timone, and La Pomme neighborhoods, that the Le Talus urban farm has put down its roots.

Managed by the Heko Farm association and heralded as a "third space that has been designed to be an open-air laboratory for the green transition", the farm occupies a former wasteland that was previously used as a temporary construction base while the nearby highways were built. Valentin Charvet and Carl Pfanner saw potential in the site, and in April 2018, after long months of negotiations and feasibility studies, they recovered this swath of land that had become an illegal dumping ground. The metamorphosis began with group work sessions, and the help of many volunteers who cleaned and landscaped the area. The earth samples revealed the soil as poor but safe, so 600 tons of fertile material were brought in. The first crops were planted with an "organic-intensive market gardening" approach, which means that the earth isn't plowed in order to protect the worms, mushrooms, and bacteria that provide natural fertilizer, meaning chemical or artificial fertilizers weren't necessary. In March 2019, Le Talus opened to the public and the project took on its full dimension. It has since grown to the point that the farm counts 1700 collective members and six employees, while offering various services to the community.

Here, everyone can participate – and reconnect with the earth – in their own way. Vegetables, aromatic herbs, and edible flowers are available to be picked, and it is possible to rent your own parcel for a vegetable garden. To go further, anyone can request a composting bucket to collect their organic waste at home and then deposit it in the collective compost bins. At the back of the farm, a refreshment and catering area welcomes members under its trellises; a space that also hosts the association's cultural and festive program.

Another initiative offers workshops and training sessions, which can be developed into complete educational cycles for the surrounding schools. All of this is part of Le Talus farm's focus on openness and sharing: "What we promote is the common good, the collective and social cohesion. And all of this is centered around a living environment," says Carl, for whom everything is based on "a desire to harmonize the progress of urban and social actions with true environmental sustainability." This year, the project is expanding with the "Talus Village", a 4500-m<sup>2</sup> plot of land in front of the garden that will be open to projects that meet the challenges of the environmental and social transition. Thirteen repurposed shipping containers are available for shared offices, and an outdoor space that resembles a village square will foster inclusive and promising initiatives that seek to promote sustainability and resilience.

### Clear thinking

Sustainability and resilience are also the guiding principles of Marion Schnorf's project, a utopia that is nonetheless firmly rooted in reality. When she created the Cité de l'Agriculture in 2015, her first objective was to have a positive influence and to give the territory she lives in the means to establish its own green transition. Her project was the result of a two-fold observation: there are numerous structures that are part of a sustainable and local food approach, but nothing connects them all; and the gaps in progress between different communities are considerable despite there being an enormous untapped potential for change. It took more than three years of hard work, seed loans for the first hires, canvassing to help publicize the project, and administrative filings to receive initial public funding. Because yes, it is truly a matter of public interest to address the issue of agriculture and food in a city that exports 90% of what it produces and imports 90% of what it eats!

However, Marion did not stop there, and kept on course to meet the ambitious objectives she set of "focusing on concrete projects that give the feeling of moving forward and building something," while also creating a structure for her role of providing support and training that would be similar to a start-up incubator. To assess the state of affairs and with the logic of "looking for existing resources before creating new actors," the first large-scale project was the rigorous survey of active projects and associations. More than 400 organizations are now part of the first-ever progressive agriculture directory in the city. Originally published in paper format and soon available online, this endeavor is weaving the first threads of an ecosystem that will grow and branch out. In 2019, another step in the project was taken with the creation of the

Capri farm as part of the "research/action approach" based on the belief that "by breaking new ground and experimenting, we can find the means to replicate and increase our expertise." Located in the 15th arrondissement, one of Marseille's food deserts, the farm is intended to be both a showcase and a pilot project that will raise awareness, welcome people from the surrounding neighborhoods, and serve as a replicable model for future projects. And even if the farm only offers on-site sales, it is working directly alongside another robust undertaking: the Marché Retrouvé, which operates in partnership with the Cité des Arts de la Rue in Aigalades. The idea, once again, is to bring back access to healthy and fresh products in neglected urban spaces—and in a way that serves as a platform for exchanges and interactions, rather than fueling social divisions. And it is within this perspective that the Persil canteen opened in 2018 as a professional catering model based on local, fresh, and sustainable sourcing that also brings meaning and awareness back to the plate. Marion's initial objectives have been met!

Where many stop at "doing", Marion and her team also incorporate a genuine research and analysis program that explores the borders between agriculture, sociology, and urbanism. Each project is accompanied by research, an impact study, a feasibility assessment, or a technical analysis that is carried out by a fully salaried researcher, sometimes in cooperation with other organizations, such as the INRAE (National Research Institute for Agriculture, Food, and Environment). In this way, the Cité de l'Agriculture legitimizes its role as a project leader and helps, informs, supports, and guides an average of 20 selected initiatives each year. Furthermore, it now offers a complete training cycle on urban market gardening and sustainable food. All of this is helping the project to reach its stated goal of "bringing the 230 hectares that are potentially available in Marseille back into cultivation and into nature," while contributing to providing "healthier and more sustainable food for the entire population."

### Living force

If anybody has succeeded in implementing these sustainable principles, it's this group!

Born from the desire to change things, to invent new models of agriculture, and to reconnect the city and the countryside, Terre de Mars was created in January 2015 by four friends who were aware of the challenges facing the city and contemporary territories. Arthur, Maxime, and Pablo didn't hesitate when Augustin suggested they take over the family estate, nestled on the edge of Marseille's 14th arrondissement in the Sainte-Marthe neighborhood, and transform it into

an urban farm and catering service. "We wanted to be directly involved in the process of building and learning," says Augustin, who nevertheless needed some long talks to persuade his family. But the adventure quickly took shape and the Mas des Gorguettes—a perfect illustration of the sort of space where the city's food was once produced—came back to life. At first, 500m<sup>2</sup> were cultivated, then 1000m<sup>2</sup>, then 3500m<sup>2</sup>, then one hectare, and finally, today, there are two hectares of working farm, with market gardens based on permaculture and with orchards of nitrogen-fixing trees that shelter complementary crops. "We try to copy nature; the fruit trees attract worms and birds. It is necessary to be part of a synergy, to be a part of the life cycle." It is a circular belief that extends to the whole farm, and particularly to the compost that is the lifeblood of their AB-(Agriculture Biologique)-certified farm. In addition to the waste generated by the farm, nearly 100kg per week are collected from several partners, such as the dregs from the Zoumai brewery, which also hosts a weekly sale of the farm's vegetables.

As for the crops, seedlings of more than 40 different vegetables—which include 150 different varieties—are either grown on the spot or bought from local suppliers located between Aix-en-Provence and Aubagne. "It is essential for us to uphold our values by remaining absolutely local!" A few almond and olive trees complete the farm, while the more than 150 chickens are treated like royalty and provide fresh, organic eggs for sale and cooking. This is where the innovation lies: there is only one step from the field to the plate. And this is also the secret of the cuisine offered by their catering service. By giving a place of pride to the fruits and vegetables that are grown on-site and a range of other fresh and ultra-local products, Terre de Mars truly fulfills its mission to be a "farmer-caterer."

With the project having achieved a financially balanced position over the last two years, the company now employs the equivalent of six full-time employees, and advocates a modern vision of farm life where weekends are respected and vacations are available for everybody. Because "what we care about is producing quality, healthy products that respect the environment, while earning a living while really living and doing what we love!"

And, as if a sign that they are on the right path, the city has announced plans to set up a 200-hectare agricultural park right next door, in the foothills of the Etoile massif.

### Spaces in the making

And what if the future was here, in all these initiatives carried out by people convinced that a more natural, more local, more substantial, and more coherent future is possible? Through the values they champion—sharing resources, dedicating themselves, and passing on knowledge—they are each in their own way nourishing the fertile ground for doing things better, and prompting us to ask what role public institutions and governments should play their sides. But, also, what our role is, as urban consumers. Supporting the local food movement, opening unused spaces up to agriculture, bringing back nature, and making sustainable food accessible to all—isn't that what we should all be doing as citizens?

### The Fonds Épicurien

*Take deep pleasure in simple things and be at peace amid nature's wealth.* Founded on this original philosophy of Epicurus, the Fonds Épicurien is an organization that, without unnecessary pride, gives its time and its money so that the dreamers of yesterday become the actors of tomorrow. This endowment fund is financed mainly by private individuals in a purely philanthropic approach—i.e., with no return on investment—and it supports around ten associations each year. Focused on the promotion of sustainable food and rooted in Provence, the initiative led by Tatiana and Thomas de Willencourt is committed to three areas of activity: raising awareness among the public, supporting ethical agricultural practices, and making healthy, sustainable food accessible to the greatest number of people. The three projects presented here have all benefited, or are still benefiting, from some form of support from the Fond Épicurien.

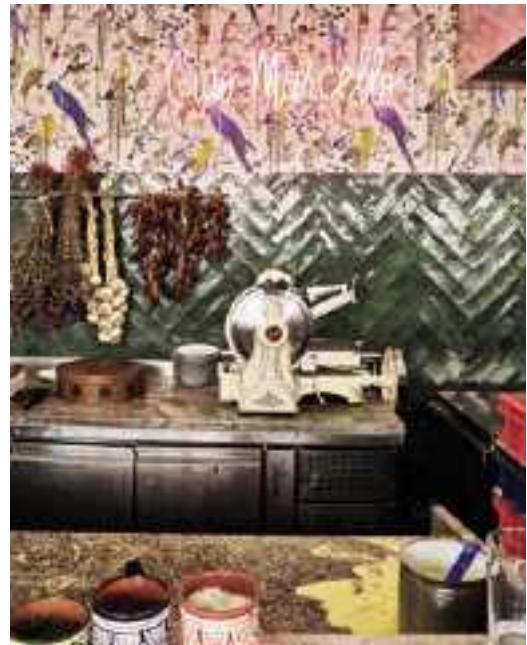


# EAT & DRINK

Une délicieuse sélection  
de plages, restaurants,  
bistros, clubs qui animent  
notre territoire.

BIG

## LE GOÛT À L'ITALIENNE



**Entre les quais du Vieux-Port et le quartier du Panier, cette pizzeria new style renoue avec la tradition des pizzas, fritas et sandwiches. Bien campé dans son époque, Arnaud travaille des produits intègres, responsables et délicieux. Dans un décor tout rose et funky, Marie et Arnaud invitent dans un monde où tout commence par un cocktail et finit par une gelato.**

Arnaud s'est installé ici en 2003 et ne quitterait sa pizzeria pour rien au monde : "Ici, tout le monde se connaît, on est au cœur même de la ville avec le sentiment de vivre dans un village avec ses platanes et ses oliviers" avoue-t-il, séduit par ce site loin de toute voiture et abrié du mistral. C'est dans ce micro-climat de bonheur que sa pizzeria attire des Marseillais en quête de pizzas d'auteur. "Il y a les classiques comme la romana, la collioure et ses anchois, la 4 saisons, énumère Arnaud Carton de Grammont. Et puis, les pizzas de cuisinier, avec des tomates San Marzano, des câpres, un pesto de pistaches du lard de colonnata" continue-t-il tout en faisant goûter l'Antonin à base de tomates cerise de couleur, de roquette, d'huile d'olive citron, de copeaux de parmesan, de provolone piquant et de jambon italien "bien sûr". Arnaud a baptisé chacune de ses créations du prénom de ses enfants. Un papa fier de ses gosses comme de son travail. Autre curiosité, rare à Marseille, les fritas : des chaussons de pâte à pizza richement garnis et plongés dans un bain de friture. Un bonheur à partager chaud, croustillant et dénué de gras. "Cette année, les sandwiches reçoivent un bel accueil" se réjouit le chef qui est le seul à proposer une pâte à pain cuite dans l'instant garnie de charcuteries (jambon cru, blanc, mortadelle), de thon séché ou de légumes. "On y ajoute de la mozza, de la ricotta, du parmesan et de merveilleuses garnitures super bonnes comme les artichauts violets crus taillés à la mandoline". Quand il ne source pas en Italie, on croise Arnaud sur les marchés de producteurs en quête de merveilles inspirantes. De retour chez lui, dans un décor de perruches et plantes exotiques, dans un esprit pinky made in Miami des eighties, il shake quelques cocktails italiens et invite à la patience... Les pizzas vont bientôt sortir du four.



**CIAO  
MARCELLO !**  
[ciaomarcellobycdg.com](http://ciaomarcellobycdg.com)



4, rue du Lacydon  
13002 Marseille  
04 91 91 22 69

[ciamarcellobycdg@yahoo.com](mailto:ciamarcellobycdg@yahoo.com)  
[@ciamarcellobycdg](https://www.instagram.com/ciamarcellobycdg)  
[fb.com/ciamarcellomarseille](https://www.facebook.com/ciamarcellomarseille)

READ IN ENGLISH  
P. 205

# LE POÈTE DES ASSIETTES

**Depuis 2017, la réputation de ce restaurant d'humeur a largement dépassé les frontières du quartier Longchamp. On vient chez Jérôme Benoît pour sa cuisine libre et créative qui bouleverse les codes sans jamais sacrifier aux saveurs et à l'harmonie.**

**Rencontre avec un chef atypique et généreux à la bonne humeur contagieuse.**

62

**R**arement restaurant aura autant ressemblé à son propriétaire. Il Capriolo a été fondé de toutes pièces par Jérôme Benoît qui rêvait d'un petit bistro à son image : convivial et joyeux. Celui que tout le monde surnomme Jéjé Barbu a conçu une carte de bouchées italiennes, un peu à la façon de tapas, prenant la forme d'assiettes de partage. Sur l'ardoise, c'est un Jéjé en liberté qui s'exprime osant le grand mix des saveurs et textures, toujours avec succès : les anchois-cerises-stracciatella, la poutargue-huile d'olive et pêche intriguent d'abord, surprennent ensuite et convainquent toujours. "Il y a aussi ses classiques", complète Philippe, un fidèle d'entre les fidèles qui cite le vitello tonnato ou le tiramisu. A la clientèle des riverains des débuts s'ajoutent désormais les amateurs venus de tout Marseille et de bien au-delà. A l'heure du service, la terrasse arborée s'agit de tout un petit monde affamé et impatient de découvrir les créations du moment. Dans un décor assez simple et sobre, sous les guirlandes qui illuminent le patio en soirée, les poêlées de palourdes au chorizo ou en version menthe-citron racontent les trouvailles du jour. Le chef part quérir l'inspiration auprès des paysans des environs et de l'épicerie paysanne. "Mon produit fétiche ? Le poisson !" répond sans ciller Jéjé qui décline les céviches à l'infini, autre preuve de son sens aiguisé des assaisonnements et du geste précis. Et pourquoi ce nom d'Il Capriolo ? "C'est venu comme ça, ça veut dire chevreuil" répond-il lançant un clin d'œil malicieux à Moussa et Zied, ses deux acolytes en cuisine. Cet après-midi, Jérôme accueille des enfants du quartier pour un atelier recettes ; c'est auprès d'eux qu'il puise aussi toute son énergie et sa poésie.



## IL CAPRIOL

83, Bd Longchamp  
13001 Marseille  
07 81 02 21 47

@jejebarbu  
fb.com/Il-Capriolo





## LÀ-BAS, AU BOUT DU MONDE

**Une “brasserie marseillaise”, selon les termes de son propre chef, et une carte très axée sur le produit, clairement tournée vers la mer. Réputée pour son décor cossu et sa terrasse couverte de bougainvilliers, la Grotte cumule les superlatifs. Pizzas, pâtes au loup et à la soupe de roche ou aïoli de poulpe l’ont hissée parmi les classiques**



C'est le plus beau restaurant de Marseille" souffle Benjamin Mathieu au soleil couchant sur la calanque de Callelongue. C'est ici, tout au bout de cette route qui ne mène qu'à lui, que ce chef de 31 ans a pris possession des lieux, c'était le 1<sup>er</sup> février 2020. Avec un groupe d'associés dont son ami Johan Lupo, en charge de la salle, Benjamin Mathieu se révèle "restaurateur dans l'âme" et exauce son rêve de faire vivre un restaurant en bord de mer. Formé aux Trois Forts avec Dominique Frérard, passé par les cuisines de Baumanière, du Bristol ou du Louis XV, le chef de la Grotte est revenu à Marseille après plusieurs années parisienne. "La Grotte est une institution et j'y écris une carte autour de la mer, axée sur le produit. Notre exigence porte sur le produit, rien que le produit" détaille le cuisinier. La poutargue, la soupe de poissons de roche des pêcheurs des Goudes et les excellentes pizzas ont en commun de nous offrir le meilleur d'une sélection exigeante. En milieu de salle, la cave à vins abrite une offre prédominante en provences et une rare sélection de bourgognes. Une cheminée permet de cuisiner face au client, de travailler poissons et viandes, en fumaisons, au bois de hêtre. Aux grands rideaux de velours et au mobilier de style, répond une terrasse florentine prise d'assaut aux beaux jours, pour le seul bonheur de déjeuner et dîner sous les bougainvillées et vigne emmêlées. Dans ce lieu aussi rare qu'atypique, les pâtes aux palourdes, moules, gamberoni et seiches se nappent d'une sauce ail-persil et condiment basilic. "Nous cultivons l'esprit marseillais dans une brasserie à la marseillaise", dit Benjamin Mathieu présentant un aïoli de poulpe et une sole meunière, "un grand classique trop rare". Rare mais élégant, à l'image de la Grotte.



**LA GROTTE**  
lagrotte-restaurant.fr

1, avenue des Pebrons  
13008 Marseille  
04 91 73 17 79



@la\_grotte\_callelongue  
fb.com/la.grotte.restaurant.marseille

## DÉLICIEUX PAR NATURE

**Ce restaurant est devenu un des hot spots les plus courus du périmètre Noailles. Dans une ancienne mercerie de quartier, Harry Cummins a trouvé le lieu idéal d'expression de sa cuisine en harmonie avec la sélection pointue en vins nature, signée Laura Vidal. Une adresse évidente pour qui aime la cool food et les vins qui ont “quelque chose à dire”.**

66

Leur table est à l'image du quartier dans lequel ils se sont installés : vibrante et bouillonnante. "Ici, on sent battre le cœur de Marseille, on est à quelques minutes à pied du Vieux-Port et de la gare Saint-Charles" assure Laura Vidal évoquant Noailles, le "ventre de Marseille". La Mercerie raconte l'aventure partagée de deux Canadiens et d'un Anglais, associés depuis 7 ans. Tous trois organisaient des événements food éphémères un peu partout sur le globe jusqu'à ce qu'Harry Cummins, le chef, soulève l'idée d'animer une adresse fixe. "Harry a appris la cuisine sur le tas, il a travaillé avec des chefs comme Jamie Oliver, a participé au lancement du Fifteen à Londres", poursuit Laura. Cummins puise son inspiration dans la cuisine italienne, le produit, les saisons et les liens tissés avec les producteurs. L'ensemble est mûti par les nombreux voyages qui ont enrichi l'équipe, du Maroc à Kyoto en passant par L.A. où Laura a de la famille. Unaniment célébrée par les amateurs de vins nature, la sélection de Laura "met en exergue des choix humains, des vigneron et des familles qui promeuvent le vin". Lors de chaque service, une équipe de 8 personnes se démène pour faire découvrir les accents les plus gourmands de la région et plaire à "une clientèle d'hédonistes, des Marseillais avec qui nous avons des rapports très proches, mais aussi des Parisiens, des Arlésiens, des gens passionnés par la food". Chaudemment encouragé pour s'installer ici par l'amie et voisine Julia Sammut, le trio Julia Mitton, Laura Vidal et Harry Cummins déborde d'idées. "Nous aménageons un cellier de conservation des vins, une pièce avec vue sur le cours dans laquelle nous servirons jusqu'à 6 couverts, un lieu intime et nouveau". De quoi donner encore et encore envie de revenir.



**LA MERCIERIE**  
lamercieriemarseille.com



9, cours Saint-Louis  
13001 Marseille  
04 91 06 18 44

@mercieriemarseille  
fb.com/mercieriemarseille



67



68



MARSEILLE

## UNE TABLE, AU BOUT DU MONDE

**Chez les Tani, on naît et vit aux Goudes depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. "Dans ce village de gens modestes, de pêcheurs et d'ouvriers, on a 50 ans de retard sur le centre-ville" sourit Didier Tani qui dirige l'Esplaï du Grand bar des Goudes. Bouillabaisse, bourride et poissons grillés ont l'accent aillé d'une vie salée et iodée.**

**On les déguste à sa table dans un bel élan de fraternité .**

On l'appelle Didier des Goudes, un surnom qui colle à la peau de Didier Tani dont la famille est enracinée dans ce petit port, à 17 km du centre-ville, depuis 1830-1850. "Mon grand-père, mon père, mon fils et moi, sommes tous nés aux Goudes", insiste Didier qui, depuis l'âge de 14 ans, a toujours travaillé dans ce commerce sans discontinuer. "Quand mon père a compris que je ne changerai pas d'avis et que j'allais prendre son restaurant, il m'a fait le plus beau cadeau, le labeur de toute une vie. Il m'a dit : 'Tu veux prendre le restaurant ? Je n'ai que ça', en me donnant ses économies". Un palangrier entre dans le port, Didier sourit : "Il ramène les poissons les plus beaux". Le patron de l'Esplaï explique qu'il travaille avec tous les pêcheurs des Goudes, devenus des amis au fil des ans. "L'esplaï, c'est de l'argot de pêcheurs, ça veut dire le bon endroit pour aller pêcher, ici c'est le bon endroit pour aller manger" avance le maître des lieux en invitant à s'asseoir. La bouillabaisse préparée par Christophe Thuillier se commande au moins la veille. Lorsqu'il n'a plus de bouillabaisse, Thullier dégaine sa bourride des Goudes "dérivée de la bourride provençale et de la bouillabaisse. Je cuis 4 minutes chacun deux filets de loup et de daurade dans la soupe. Je les sers à l'assiette, avec la soupe, accompagnés de ma sauce bourride, proche de l'aioli détendu". Au sujet de cette famille de touristes qui se régale de couteaux persillade, Didier Tani veut leur faire "partager notre vie le temps d'un repas. On donne aux clients l'impression qu'ils vivent ici, dans leur cabanon des Goudes". Un restaurant, une famille et une continuité : "Je vis dans le village de mon grand-père, de mon père ; on a tous vécu des vies différentes mais on a fait notre vie aux Goudes", là-bas, tout au bout d'une route sinuose.



**L'ESPLAÏ DU GRAND  
BAR DES GOUDES**  
[grandbardesgoudes.fr](http://grandbardesgoudes.fr)

29, avenue Désiré-Pellaprat  
13008 Marseille  
04 91 73 43 69  
[@legrandbardesgoudes](https://www.instagram.com/legrandbardesgoudes)



# SAVEURS AUTHENTIQUES

**La maison de famille est devenue un hôtel-restaurant de renom. On vient au Rhul pour la chaleur de l'accueil, les saveurs d'une bouillabaisse partagée en duo ou entre amis au soleil couchant. Faisant fi des modes, Gabrielle et Christine veillent en duo au respect des recettes de toujours transformant une adresse en institution.**

70

C'est un paquebot, un navire blanc-bleu entre la mer et les roches calcaires de la corniche. On vient au Rhul pour la bouillabaisse, et cette kyrielle de plats qui ont bâti la réputation de cette maison mythique, dont les premières lignes s'écrivirent dès 1948, lorsque les grands-parents de Gabrielle et Christine eurent l'idée de transformer ce qui devait être leur résidence privée en hôtel-restaurant. "Nos 13 chambres répondent aux standards de confort d'aujourd'hui mais cultivent leur âme intime, aux antipodes de l'uniformisation" prévient Christine. La vaste salle aligne ses tables face à l'horizon, prélude délicieux aux repas orchestrés par le chef Jean-Marie Bizet, dépositaire du savoir-faire maison : bouillabaisse bien sûr, mais également soupe de poissons, bourride, loup en croûte de sel font courir les amateurs en quête de saveurs aussi authentiques qu'intemporelles. "On résiste aux modes parce que nous ne sommes pas à la mode, s'amuse Gabrielle. Facebook et Instagram c'est du virtuel ; nous, nous sommes dans le réel en nouant une relation de proximité avec nos clients que nous ne retrouvons pas sur le web". Les années passent et le Rhul, du haut de son architecture greco-azuréenne, raconte l'histoire de cette famille intimement liée à celle de ses clients : "Beaucoup viennent pour fêter un événement important ou pour déguster un plat en particulier, à l'instar des pâtes aux langoustes", confie Gabrielle. "Le service et la qualité ne changent pas et notre recette de la bouillabaisse est celle que nous avons toujours servie" enchaîne Christine. Poissons de l'Estaque et du vallon des Auffes, fruits et légumes en provenance directe des primeurs, les années passent mais l'émotion demeure.



**LE RHUL**  
hotel-restaurant-le-rhul.com



269b, corniche Kennedy  
13007 Marseille  
04 91 52 54 54  
lerhul@live.fr  
  
@lerhul13007  
fb.com/Le-Rhul



71



72



MARSEILLE

## LE PRODUIT, RIEN QUE LE PRODUIT

Dix années séparent la création de ces deux restaurants qui partagent une passion avérée pour le produit et les recettes d'inspiration méridionale. Pierre-Antoine Denis parle avec les mains et sourit avec le cœur. Stéphanie Nardoca apporte un supplément d'âme déco et le personnel se lie d'amitié avec des clients qui ne boudent pas leur plaisir. Vous avez dit harmonie ?

73



**OTTO**  
[restaurantotto.fr](http://restaurantotto.fr)

150, rue Jean Mermoz  
13008 Marseille  
04 91 71 16 52

@ottomarseille  
[fb.com/restaurantottomarseille](http://fb.com/restaurantottomarseille)

**LA CANTINETTA**  
[restaurantlacantinetta.fr](http://restaurantlacantinetta.fr)

24 Cours Julien  
13006 Marseille  
04 91 48 10 48

@lacantinettamarseille  
[fb.com/lacantinettamarseille](http://fb.com/lacantinettamarseille)



C'est l'histoire de deux restaurants frères, d'une filiation culinaire commune et une aventure comme on en voit peu. Tout a commencé avec la Cantinetta, qui est née en juin 2006, de la volonté de servir une cuisine italienne heureuse. "Aujourd'hui encore, on perpétue les classiques pour une clientèle en quête de valeurs sûres" explique Pierre-Antoine Denis, l'un des deux artisans de ce succès, avec Stéphanie Nardoca. "Finalement, on sert à la Cantinetta ce que les gens veulent et ils passent un bon moment, c'est la définition même du restaurant selon nous" poursuit Pierre-Antoine. Le binôme, une fois aguerri et rompu aux difficultés de la restauration, a donné naissance, 10 ans plus tard, à Otto, table de cuisine méditerranéenne, à tendance italienne, avec quelques relents de cuisine arménienne. D'un établissement à l'autre, un solide esprit de famille préside à chaque service ; que ce soit pour la Cantinetta avec Franck et Nadine, ou pour Otto, avec Hermance et Cédric, tous contribuent à l'ambiance et à l'âme des lieux. Du cours Julien à la rue Jean-Mermoz, dans ces décors de bistrots à l'esprit un peu jazzy, Stéphanie apporte une touche déco très rétroactuelle : "Elle est très inspirée par la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle", confirme Pierre-Antoine Denis. Deux à trois fois par an, le chef d'orchestre des deux maisons part faire son marché en Italie et reste fidèle à ses fournisseurs de la première heure. On le croise également en Espagne, en Catalogne, et va chercher ses viandes et cochonailles chez des éleveurs en Aveyron. De ses deux adresses tirées au cordeau, où l'excellence du produit contribue à l'éclat de la cuisine, Pierre-Antoine dit que "ce sont des lieux de vie, des lieux engagés. Mon vœu, c'est que toute cette énergie de vie se perpétue".

READ IN ENGLISH  
P. 206

## DEUX GREG, DEUX BARS

**Quelques dizaines de mètres seulement séparent ces deux bars de quartier devenus hauts-lieux de la vie marseillaise. On déjeune de plats très bien troussés à la Relève, on boit l'apéro en soirée au bar de l'Abbaye : un peu de musique cool et l'esprit marseillais suffisent à entretenir une fête où on trinque au bonheur marseillais huit mois sur douze.**

74

75

R arement adressées n'auront aussi bien incarné l'esprit et le style de vie marseillais. Voisin de l'abbatiale de Saint-Victor, le bar de la Relève "est un bar à la cool marseillais, un lieu où on se retrouve le matin pour boire le café, à midi pour l'apéro, avant de déjeuner avec de bons petits plats cuisinés sur place" explique Greg Hessmann. Daube de bœuf-écrasée de pommes de terre, aïoli, pâtes à la saucisse italienne... Chaque jour l'ardoise aligne deux ou trois suggestions bistrotières très bien tanquées. Et puis, un jour de 2017, Hessmann a traversé la rue et s'est associé à son ami, Greg Mandonato, autre célébrité du quartier, pour reprendre le bar de l'Abbaye. "On a toujours pris l'apéro là-bas et entretenu des liens très forts avec ce spot." Comme il convient dans un bar de potes, chacun commande et se sert au comptoir : "Thomas et Max, ce sont les deux piliers, poursuit Hessmann, l'ambiance leur doit beaucoup". Tout en veillant au maintien des prix d'une adresse de quartier, l'équipe ouvre le rideau chaque matin à 10 heures "mais la journée commence à 16-17 heures avec des happy fews, des jeunes, des vieux et pas seulement des gens du 7<sup>me</sup> ! Il y a beaucoup de Parisiens qui viennent goûter à notre art de vivre". Pas de cocktails à la carte mais "du pastis, des bières et des panisses" répète Greg qui concède une entorse à la règle, avec la mauresque. "C'est à Saint-Victor que débutent les débuts de soirées, c'est la première étape pour qui veut vivre à la marseillaise" lancent les deux amis. "Le circuit débute à l'Abbaye et se poursuit à la Relève, pour un 'apéro plus' avec tapas et grignotages" détaille Greg Hessmann. "Jusqu'à la fin de notre vie, on restera dans le quartier" promettent les deux associés. Nous voilà rassurés !



### LE BAR DE LA RELÈVE

41, rue d'Endoume,  
13007 Marseille  
04 95 09 87 81  
@bar\_de\_la\_releve



### LE BAR DE L'ABBAYE

3, rue d'Endoume,  
13007 Marseille  
04 91 66 87 57  
@le\_cafe\_de\_labbaye\_





## UNE CUISINE, DES IDÉES, DU GOÛT

Ce restaurant incarne la vision de son chef, soucieux de régaler et séduire une clientèle avide de bons produits, dûment sélectionnés, auprès de producteurs respectueux des saisons. La terrasse-guinguette du Sépia est un incontournable des étés marseillais. Cette année, le nouvel espace privé du potager s'annonce comme l'un des must de l'été.

**T**ne vue féerique sur la ville, un jardin où le bien-être le dispute à la convivialité, une carte qui lui ressemble et rassemble tous les suffrages... Il a suffi de quatre années pour que le Sépia de Paul Langlère devienne l'une des tables les plus courues de Marseille. “*Une poêle qui crêpite, c'est mon ADN et faire plaisir aux gens c'est très dur au quotidien car je ne veux jamais décevoir*” confie le cuisinier qui vit son métier comme “*un défi permanent*”. Au Sépia, pas de plat signature mais un goût assumé pour les accords terre-mer, “*je condimente ma viande à l'anchois, à la poutargue ou aux oursins*”, explique Langlère qui aime aussi travailler le poulpe et les sardines pêchés du jour. En été, les desserts affichent une rare vivacité, portés par les agrumes dont le chef aime la combinaison fraîcheur-acidité : “*Une brousse retravaillée avec des fruits...*” souffle-t-il avec gourmandise. Le propriétaire du Sépia avoue être peu au fait de la réputation de son restaurant et même n'être pas fier “*mais je mesure le chemin accompli, c'est gratifiant de lire la joie sur le visage des clients, la reconnaissance fait vibrer le moteur de ma motivation*”, reconnaît-il. Portée par chaque saison et son corollaire de bons produits, la carte entre dans le registre bistro-nomique bien que le chef n'aime guère les cases et les étiquettes, “*je donne du goût à mes idées et j'essaie d'être honnête*”. Cet été, on mangera sur la terrasse façon guinguette à moins qu'on ne préfère rejoindre le comptoir pour partager un verre avec quelques tapas et des amis. “*J'ai aménagé une troisième terrasse privative dans le potager, on y grignotera quelques spécialités avant de partager une belle pièce*” avance Paul Langlère, jamais à court de délicieuses idées.



**LE SÉPIA**  
restaurant-sepia.fr

2, rue Vauvenargues  
13007 Marseille  
09 83 82 67 27  
langlere@yahoo.fr

@sepia13007  
fb.com/restaurantsepia





## DÉFINITIVEMENT SUD

Jouissant d'une vue dominante sur le Vieux-Port et tutoyant la Bonne Mère, ce restaurant, piloté par Ludovic et Karine Turac, raconte une gastronomie marseillaise vivifiante et créative. Nourrie d'influences méditerranéennes et d'un étonnant raffinement, cette table de caractère, nous raconte un Sud joyeux et enthousiaste. Un incontournable du patrimoine marseillais.

78

79



**UNE TABLE,  
AU SUD**  
[unetableausud.com](http://unetableausud.com)

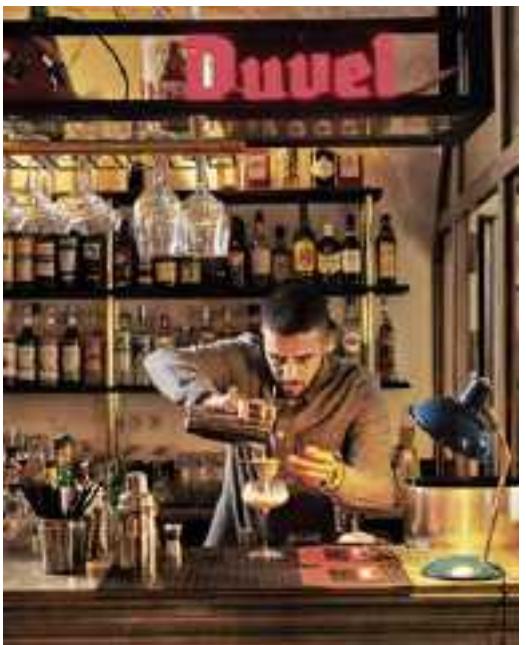
2 Quai du Port  
13002 Marseille  
04 91 90 63 53  
utas@outlook.fr

@ludovic\_turac  
[fb.com/unetableausud](https://fb.com/unetableausud)



READ IN ENGLISH  
P. 207

C'est un restaurant au calme, spectateur de l'agitation de la ville" dit d'Une Table au Sud, Ludovic Turac. Après y avoir été apprenti, le cuisinier a acquis cette adresse, la plus en vue du Vieux-Port, en janvier 2013. Bien lui en a pris car rien ne semble contrarier la course gastronomique de ce chef, à la tête d'une équipe de 15 personnes, formé auprès de Guy Savoy au Bristol, Christophe Bacquié au Castellet et Lionel Lévy. "Plus les années passent et plus je puise mon influence en Méditerranée", explique le cuisinier sensible aux œillades des gastronomies du Levant et d'Asie mineure. Personne mieux que Turac ne raconte Marseille : un aïoli à sa façon, des rougets des côtes nappés d'une réduction de gardianne de taureau, un œuf de roche dans l'idée d'une bouillabaisse borgne. De Jérusalem à Istanbul, d'Alba à Shangaï, le chef imagine les plats de l'ailleurs avec des produits d'ici, parfaite illustration d'un style marseillais né de l'assimilation. "Mon pêcheur de rougets, c'est Michel Mendella et l'huile d'olive des Baux-de-Provence est produite par Xavier Alazard", révèle Turac en pointant du doigt les légumes de Martine Tardieu à la Fare-les-Oliviers. Autant de noms que d'amitiés. Pour mieux accueillir, surprendre et refléter le travail de la brigade, le restaurant a fait l'objet d'un relookage complet : "Je ne voulais aucun décalage entre ce que nous servons et la salle que nous avons pensée comme un écrin, explique Ludovic Turac. Nous avons misé sur la sobriété, un esprit actuel et des tonalités de bleu pour venir en écho à la mer". Comme le soleil rasant sur l'horizon, les agrumes affleurent dans chaque plat, de la bergamote, de la fleur d'oranger et des kumquats, "parfaits pour twister une recette". Il n'y a rien de mieux pour arrimer au sud, une table.



## BAR ET RESTO EN MODE LIBRE

**C'est l'hôtel des étudiants, sportifs, familles et road-tripers du monde entier qui y partagent leurs expériences. Un cocktail ou une bière au bar ouvrent l'appétit avant de filer au resto déguster des spécialités sudistes servies à l'assiette ou à emporter. Dans cette joyeuse mosaïque, les coworkers en résidence raffolent de l'esprit libre de cette auberge marseillaise.**



**LE VERTIGO**  
[hotelvertigo.fr](http://hotelvertigo.fr)

75, rue Sainte  
13007 Marseille  
04 91 91 07 11



@vertigobarfood  
[fb.com/VertigoBarRestaurantMarseille](https://fb.com/VertigoBarRestaurantMarseille)

READ IN ENGLISH  
P. 207

C'est l'un des hot spots de la rive sud du Vieux-Port. En remplacement d'une boîte de nuit sombre et repliée sur elle-même, un restaurant lumineux et ouvert a désormais pignon sur la rue Sainte. Les propriétaires de l'auberge de jeunesse le Vertigo se sont portés acquéreurs de ce vaste espace voûté pour le transformer en bar-restaurant. “Ici, nous servons des plats de cuisine méditerranéenne dans un esprit cantine avec pour espoir de mixer la clientèle jeune de l'hôtel et les habitués du quartier”, explique Oren Soussan. À la manœuvre au piano, Lilian Spada, un chef d'origine italienne qui a exercé au Café des Épices, au Café Populaire et au Grand bar des Goudes. Cette année, le restaurant propose de se régaler sur place ou à emporter. “De la street food servie à l'assiette ou dans des pains pita”, énumère Oren Soussan, présentant des pita au zaatar-homos de betterave, falafels et pickles maison, des boulettes de poisson et purée de patate douce sauce au lait de coco, du chou-fleur brûlé et un plat du jour, toujours appétissant, à l'instar des boulettes de bœuf ou du poulpe snacké. “Au bar, notre barman Alessandro shake des cocktails à moins de 10€ et conseille sur un bon choix de bières. Pour l'happy hour et ses pintes à 3€, il y a du monde !”, sourit Oren. À déguster, le Negroni (gin, vermouth rouge et Campari) ou le Moscow Mule (vodka, jus de citron et ginger beer) élaborés avec d'excellents alcools et proposés à l'unisson des tarifs de l'auberge. Lieu de transit et d'échanges, le Vertigo propose aussi des espaces de coworking avec une vingtaine de coworkers qui profitent de tous les services de l'hôtel et du resto pour un loyer mensuel. “Le monde entier vient ici”, assène Oren Soussan qui invite à trinquer dans la galerie à l'air libre avec tous les potes de passage.



# Carte sur table

## *Les femmes en cuisine*

Partout en France, le monde de la cuisine se féminise mais, à Marseille, c'est une réalité bien antérieure aux années 2000. De la sommellerie à la charcuterie, de la cuisine contemporaine aux cartes les plus traditionnelles, elles ont fait tomber bien des idées reçues, véhiculées par certains hommes, pour qui tout passe par la seule force physique. Quelle erreur ! Les cuisinières ne demandent aucun traitement de faveur et encore moins une parité parfaite ; elles réclament le "chacun sa place selon son mérite". Et toutes de rappeler que les hommes doivent leur vocation à leur mère et leurs grands-mères qui, très tôt, leur ont inculqué les gestes et la science d'un goût qui, définitivement, n'a pas de sexe.

TEXTE  
PIERRE PSALTIS

PHOTOGRAPHIES  
MONA GRID



84



85



**O**n estime à 30% le nombre de femmes chef de cuisine ou occupant des postes à responsabilité en cuisine" annonce sans ambages Marie-Josée Ordener, la chef et inspiratrice de la "ligne éditoriale" des restaurants les Grandes Tables de la Friche Belle-de-Mai et du théâtre de la Criée à Marseille. "Sachant que 100% des femmes qui naissent sont destinées à cuisiner et donner à manger à leur famille, il y a quand même un écart qui donne à réfléchir" poursuit cette cuisinière autodidacte qui fut, dans une vie antérieure, marionnettiste.

Il n'empêche, les femmes ont fait tomber des bastions dans le monde de la cuisine et, en 25 ans, le milieu s'est considérablement féminisé. Qu'en juge : il y avait en 1997 une seule femme étoilée au guide Michelin en région Provence-Alpes-Côte d'Azur : Reine Sammut qui dirigeait déjà son restaurant *La Fenièvre* à Cadenet. Cette même année, à Marseille, Jeannine Moréni aux *Échevins* et Suzanne Quaglia au *Patalain*, faisaient vibrer la rue Sainte ; les sœurs Laffitte animaient le cours d'Estienne d'Orves et encourageaient les premiers pas de Delphine Roux, alors âgée d'à peine 27 ans. Désormais, de Georgiana Viou à Laetitia Visse, de Vanessa Robuschi à Coline

**"Ça va arriver lentement, de plus en plus d'hommes veulent travailler avec des femmes et ça va se faire tout naturellement."**

— Marie Dijon

MARSEILLE

Faulquier, les femmes sont devenues des acteurs à part entière de la gastronomie marseillaise. Mais Marseille n'est pas la France. La ville se distingue par son nombre de toquées, ce qui est loin d'être le cas ailleurs dans l'Hexagone.

## LES FEMMES SE FONT UNE PLACE

"Je pense que la place des femmes s'accroît" assure Laura Vidal, cofondatrice de la Mercerie, cours Saint-Louis. "Les femmes ont toujours été en cuisine mais leur place n'était pas valorisée et elles étaient victimes de beaucoup d'a priori". Les mouvements globaux visant à montrer la force féminine ont donné de la confiance aux femmes qui "prennent la parole et ont pris conscience de l'anormalité de certaines choses grâce au mouvement #metoo", poursuit Laura Vidal.

Une analyse que partage Coline Faulquier. À 32 ans, la jeune femme s'est vu décerner le titre de chef de l'année 2021 par le guide Michelin doublé de l'obtention d'une étoile pour son restaurant Signature, inauguré au printemps 2019. "J'ai l'impression qu'il y a toujours eu des femmes en cuisine, c'est quand même un métier inspiré par les femmes ! Pratiquement tous les hommes chefs avouent qu'ils ont pris goût au métier en regardant leur mère et grand-mère faire..."

"Quand j'ai ouvert mon premier restaurant, en 1995, ça n'a interpellé personne, se souvient Delphine Roux. Les gens me trouvaient courageuse non pas de faire de la cuisine mais pour l'engagement financier que ça représentait". Delphine, qui a fondé le restaurant Madie les Galinettes sur le Vieux-Port, ne voit d'ailleurs aucune différence entre le travail d'un homme ou d'une femme en cuisine, "c'est une question d'investissement et de talent" juge-t-elle. "Au début, j'avais du mal à adresser des reproches ou à me séparer d'un collaborateur non pas parce que c'était un homme et moi une femme mais parce que j'étais plus jeune que lui", confie-t-elle.

"La prise de conscience globale de la force féminine a redonné de la confiance aux femmes", poursuit Laura Vidal qui, avec son titre de sommelier de l'année 2019, décerné par le Gault & Millau, a sérieusement fait bouger les lignes. "Parfois, j'ai eu des commentaires assez négatifs sur les femmes sommelières. La consommation d'alcool incite parfois aux dérapages avec des allusions graveleuses ou des violences physiques, mais ça touche tous les milieux et pas celui de la restauration seulement. Heureusement pour moi, je n'ai jamais été victime de ces errements".

**“J’ai l'impression que les hommes ont toujours voulu compliquer les choses pour ne pas partager l'héritage. Mais, en réalité, tout est simple.”**

— Marie Caffarel

## VIOLENCES PHYSIQUES ET MORALES

Marie Caffarel fait partie des rares femmes à avoir investi le monde de la charcuterie en rachetant la charcuterie Payany de la rue Breteuil. Et pour elle, le chemin n'a pas été des plus simples. “C'est un milieu particulièrement dur” confirme Delphine Roux. “Durant ma formation, tous les hommes insistaient sur la pénibilité du métier et son caractère inatteignable pour une femme” confie Marie. “Tous les hommes que je côtoyais faisaient allusion à la force “indispensable” pour faire ce métier. Ils me pensaient incapable de mettre au froid une carcasse entière alors qu'il suffit de la découper en 3 ou 4 pièces pour y arriver simplement”. Outre les violences morales et les petites réflexions machistes, Marie Caffarel s'est heurtée à la violence physique et au travail à la dure : “On m'a fait désser des colliers de bœuf, sans m'enseigner les techniques, pendant 6 mois. Ça m'a provoqué des douleurs au canal carpien et on m'a dit de continuer et d'arrêter de me plaindre. Donc j'ai arrêté et j'ai claqué la porte”. “Moi, ce qui me saoule le plus, c'est les trucs de force, genre ‘tu peux pas le porter’. Même avec nos copains, il y a toujours un rapport de force physique” déplore Marie Dijon. “Alors parfois on en profite et on les laisse se débrouiller avec les trucs les plus pénibles”. Dans son nouveau repère de la rue Fontange, Marie s'est

entourée de deux associées et d'un garçon, “mais ce qui compte c'est la complémentarité, travailler et vivre ensemble”. Dans un milieu où “les hommes ont tendance à compliquer les choses, alors qu'en réalité tout est assez simple” Marie Caffarel conseille aux femmes de suivre leur voie et de faire leur stage... chez d'autres femmes. “Un jour, j'ai eu un apprenti homme qui avait du mal à accepter l'autorité et la hiérarchie émanant d'une femme. Il a préféré partir”, regrette la charcutière pour qui le machisme est partout. “J'ai même une cliente qui un jour a dit : - C'est elle la charcutière ? Elle est pas un peu maigre pour ça ?!”. Les barrières peuvent être aussi là où on ne les attend pas...

## LA CUISINE A-T-ELLE UN SEXE ?

“La cuisine n'a pas de sexe”, assure Coline Faulquier citant en exemple les assiettes assez brutes dans le visuel de Chloé Charles (Top Chef) bien loin du travail “sensible” de Dan Bessudo, chef établi à Ventabren dans le pays d'Aix, “à la mise en assiettes très fine et appliquée”. “Le style dépend de la formation et du parcours, complète Laura Vidal. On mesure l'influence des mentors aux premières heures du travail d'un chef”. “Oh vous savez, les machos, quand on leur fait bien à manger, ils restent à leur place” assène Laetitia Visse qui reconnaît avoir “subi des choses crades à Paris”. En revanche Laetitia Visse porte sur Marseille un beau regard : “Ici, les femmes en cuisine sont nombreuses mais ce n'est pas représentatif du paysage français” avertit Visse. “À Marseille, pas besoin de CV longs comme le bras pour se faire une place et ça ne date pas d'aujourd'hui”.

“Je pense que les femmes en cuisine ont un comportement plus maternel et ont un sens aigu de la cohésion comme elles l'ont de la famille quand les hommes sont plus directifs” analyse Vanessa Robuschi. “Pour nous, la réussite passe par la cohésion de l'équipe, les uns sans les autres, ça ne fonctionne pas”, estime la patronne de Question de Goût. Vanessa estime que les chefs hommes ne sont pas plus machos que ça et que tout dépend du caractère de chaque femme : “Il ne faut pas montrer ses faiblesses et c'est à nous de poser les limites. Les hommes savent dans leur for intérieur que la transmission s'est faite par les mères et grands-mères”. Et si personne ne rêve d'une parité parfaite, toutes parlent pour demain, sur un harmonieux équilibre.



### CATERINE

27, rue Fontange  
13006 Marseille  
04 91 67 72 85

### LA MERCIERIE

9, cours Saint-Louis  
13001 Marseille  
04 91 06 18 44

### ÉPICERIE L'IDÉAL

11, rue d'Aubagne  
13001 Marseille  
09 80 39 99 41

### MADIE LES GALINETTES

138, quai du Port  
13002 Marseille  
04 91 90 40 87

### LA FEMME DU BOUCHER

10, rue de Village  
13006 Marseille  
04 91 48 79 65

### LES GRANDES TABLES DE LA FRICHE

41, rue Jobin  
13003 Marseille  
04 95 04 95 85

### MAISON PAYANY

72, rue Breteuil  
13006 Marseille  
04 91 37 08 95

### QUESTION DE GOÛT

147, avenue Joseph-Vidal  
13008 Marseille  
04 91 73 59 08

### SIGNATURE

180, rue du Rouet  
13008 Marseille  
04 65 85 53 48

## The women in the kitchen

Across France, the culinary world is welcoming more and more talented women, but in Marseille, this is a phenomenon that has been in full swing since well before the year 2000. From sommelier to charcuterie, from contemporary cuisine to the most traditional menus, women have shattered preconceived ideas about cooking, many of which were perpetuated by certain men who believe that the profession requires physical strength above all else. What a mistake! Women chefs aren't asking for any preferential treatment or any sort of regulations enforcing perfect parity; what they want is a meritocracy. And it can't be forgotten that most men in the culinary world owe their vocation to their mothers and grandmothers, who taught them the tips and techniques of a good taste that definitely has no gender.

"They estimate that in kitchens, only 30% of chefs and people in positions of responsibility are women," says Marie-Josée Ordener, the chef and inspiration behind the "editorial line" of the Grandes Tables restaurants at the Friche la Belle de Mai and the Théâtre de la Criée in Marseille. "Knowing that 100% of the women who are born are destined to cook, and many will have to feed their families, there is still a gap that makes you ask questions," continues this self-taught cook who was, in a previous life, a puppeteer.

Nevertheless, women have broken into the strongholds of the culinary world, and, over the past 25 years, considerably more female professionals have entered the milieu. In 1997, there was only one woman with a Michelin star in the Provence-Alpes-Côte d'Azur region: Reine Sammut, who runs her own restaurant La Fenièvre in Cadenet near Aix-en-Provence. That same year, women chefs in Marseille such as Jeannine Moréni at Les Échevins and Suzanne Quaglia at Le Patalain were creating a massive buzz on Rue Sainte, while the Laffitte sisters were breathing life into the restaurant scene at the Cours d'Estienne d'Orves, and also encouraging the first steps of the emerging star Delphine Roux, who was then barely 27 years old. And now, from Georgiana Viou to Laëtitia Visse and from Vanessa Robuschi to Coline Faulquier, women have become important players on the Marseille gastronomic landscape. But Marseille is not France, and the city still stands out because, even though it has a high number of remarkable and influential female chefs, this isn't always the case elsewhere in the country.

### Women make a place for themselves

"I think that women are playing a growing role," says Laura Vidal, the co-founder of La Mercerie restaurant on Cours Saint-Louis in the Noailles neighborhood. "Women have always been in the kitchen, but their place was neither appreciated nor respected and they were victims of many preconceptions." According to Laura, the global movements to celebrate female strength and speak out against misogyny have given confidence to women, and now many are ready "to speak out and to denounce the unacceptability of certain things and behaviors thanks to the #MeToo movement."

Coline Faulquier shares this assessment. She is just 32, but she was awarded the title of Chef of the Year 2021 by the Michelin guide, and this was coupled with her receiving a Michelin star for her restaurant Signature, which opened in the spring of 2019. "I feel like there have always been women in the kitchen, it's still a profession inspired by women! Almost all male chefs admit that they got a taste for the job by watching their mothers and grandmothers cook..."

As for Delphine Roux, her experiences date back further and provide another perspective. "When I opened my first restaurant in 1995, it wasn't a big deal," remembers Delphine. "People thought I was brave, not for being a chef but because of the financial risk it represented." Delphine, who founded the restaurant Madie les Galinettes on the Vieux Port, doesn't see any difference between the work of a man or a woman in the kitchen. "It's a question of talent and the willingness to invest yourself," she says. "Perhaps, in the beginning, I found it a little difficult to discipline or fire a male employee, not because he was a man and I was a woman, but because I was always younger than him."

The restaurant wine list, formerly considered the domain of men, is also undergoing a positive transformation. Laura Vidal, who won the title of Sommelier of the Year 2019 awarded by the prestigious Gault & Millau guide, has seriously shaken up the system. "The global awareness of female strength has given women confidence again," she says. "I've heard some pretty negative comments about women sommeliers. Drinking alcohol sometimes opens the door to crude language or even physical violence, but it affects all circles and not just the restaurant business. Fortunately for me, I've never been a victim of these types of abuses."

### Physical and psychological abuse

Marie Caffarel is one of the rare women to have entered the world of charcuterie by taking over the Maison Payany delicatessen on Rue Breteuil. And for her, it wasn't the easiest path. "During my training, all the men insisted that the job was too difficult, and it was impossible for a woman," explains Marie. "The men I was in contact with alluded to the 'indispensable' strength needed for this job. They thought I was incapable of putting a whole carcass in the fridge when all I had to do was cut it into three or four pieces." In addition to the psychological harassment and the macho remarks, Marie also encountered physical pain and hazing at work: "I was forced to debone beef collars for six months without being taught the proper technique. This gave me carpal tunnel pain, but I was just told to keep going and stop complaining. So, I quit, and I slammed the door on my way out." For Marie, men tend to complicate things when in reality, everything is quite simple, so she advises young women to follow their own path and to do their training... with other women. "I once had a male apprentice who had difficulty accepting the authority and hierarchy of a woman. He preferred to leave," she says. And this isn't the only example of the omnipresent machismo. "I even have a customer who one day said, 'Is she the one working with the meat? Isn't she a little thin for that?'" The stereotypes can come from the least expected places...

Marie Dijon, who gained her fame at the Grain de Sel restaurant and is now making waves at her new restaurant Caterine on Rue Fontange, is also tired of the constant evocation of the physical nature of the job. "I keep hearing 'You can't carry it.' Even with friends, the notion of the difference in physical strength is always there," she says. "So, sometimes we take advantage of this and let them do the really awful jobs." At Caterine, she works alongside two associates and a waiter, "but what counts is our being complementary, being able to work and co-exist together."

### Is there a distinctive female touch in the kitchen?

"Cooking has no gender," says Coline Faulquier, citing as an example the rather "rough" plating of Chloé Charles (who appeared on the Top Chef television show), which is far from the "sensitive" work of Dan Bessudo, a chef based in Ventabren, near Aix-en-Provence, who "has a very refined and disciplined plating technique." According to Laura Vidal, "A chef's style depends on their training and background. The influence of mentors can be seen the very first time you watch them work."

Laëtitia Visse prefers to use a little humor when discussing the issue: "Oh, you know macho men, when they're well-fed, they stay in their place." However, the chef admits that she "suffered a few disgusting things" when working in Paris restaurants. On the other hand, Laëtitia does have a favorable view of Marseille: "Here, there are numerous women in the kitchen, but this is not representative of France as a whole," she says. "Marseille is great because you don't need a long CV to get a place for yourself, and this isn't something new."

Perhaps the difference between male and female chefs isn't seen on the plate, but rather in their different methods of cooperation. "I think that women in the kitchen have a more maternal behavior and foster a strong sense of cohesion and family in their team, while men are more directive," says Vanessa Robuschi, who runs the Question de Goût restaurant near the Prado beaches in Marseille's eighth arrondissement. "Our approach is successful because an efficient kitchen requires a team that works well together; without one and another, it wouldn't be possible." Vanessa believes that male chefs aren't actually more macho than other men and that it all depends on each woman's character: "You must not show any weakness, and it is up to us to set the limits. In their hearts, men know that true expertise transcends any notion of gender." While perfect parity will never exist, it seems that the culinary world can count on having a harmonious balance in the near future.



DR  
MÉA  
MI

Un bel assortiment de lieux magiques pour rêver les yeux ouverts... ou fermés.

BIG

## LE STYLE VERSION XXL

92

**Lionel Lévy a rejoint l'InterContinental Marseille Hôtel-Dieu en février 2013.**  
**Dans ce majestueux bâtiment du XVIII<sup>e</sup>, l'hôtel incarne la notion de luxe contemporain. Du spa aux chambres, le confort ambiant séduit une clientèle en quête d'élégance. À la tête d'une équipe de 98 personnes, le chef distille la bonne parole, du restaurant à la brasserie, du room-service aux grands banquets.**



### INTERCONTINENTAL MARSEILLE HÔTEL-DIEU

[marseille.intercontinental.com](http://marseille.intercontinental.com)

1, place Daviel  
13002 Marseille  
04 13 42 42 42

@icmarseille  
[fb.com/InterContinentalMarseilleHotelDieu](https://www.facebook.com/InterContinentalMarseilleHotelDieu)



MARSEILLE



Photos : Yann Audic / Éric Cuvillier

### Le travail d'un cuisinier dans un hôtel diffère-t-il de celui d'un restaurant indépendant ?

Il est obligatoirement différent car il faut toujours penser aux attentes de la clientèle de l'hôtel qui peut différer de celle du bar ou de la brasserie. Je trouve ça épanouissant car la direction de l'hôtel ne m'impose pas une carte de cuisine facile à vocation internationale. Je sers une cuisine marseillaise et identitaire, toujours marquée par ma préoccupation de satisfaire toutes les envies et demandes.

### Y a-t-il un style Lévy ?

Je propose une cuisine méditerranéenne teintée d'agrumes. Je me suis installé à Marseille il y a 22 ans et, plus le temps passe, plus j'ai envie d'aller au bout des choses. Je souhaite faire toujours plus plaisir et ça passe par une quête très exigeante auprès des producteurs. Dans les prochains mois, nous nous attellerons à des recettes à base de produits lactofermentés, nous allons nous amuser pour amuser les clients en leur proposant des choses nouvelles. Faire découvrir encore et toujours pour donner du plaisir.

### Comment défendez-vous la qualité ?

Il faut connaître le producteur, son esprit, son travail. Si un éleveur travaille dans des conditions saines ou pas. Bien au-delà du bio, il faut réhabiliter la notion de respect. On ne peut plus vouer une confiance aveugle aux labels alors nous devons renouer avec la rencontre et la découverte pour renouer avec la culture du produit. Tout est affaire de confiance.

### À quoi ressembleront les prochains mois ?

Nous proposerons une cuisine de choses simples techniquement parfaites. Nous installerons un four à pizzas au bar, servirons une cuisine très méditerranéenne à la brasserie et renouerons avec les desserts qui font renaître la confiance. Après avoir vécu des temps compliqués, les clients ont envie d'être rassurés.

## LE CONFORT AVEC VUE... SUR MER

94

**C'est l'hôtel de tous les contrastes : du beige de la façade au bleu de la mer, de la sérénité des chambres au rythme de la ville. Aux Bords de Mer, balcons et terrasses offrent un souvenir unique sur l'archipel du Frioul. Du rooftop pour l'apéro au restaurant piloté par Camille Gandolfo, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, chantres du luxe abordable, reçoivent comme chez eux.**



### LES BORDS DE MER

52, corniche du président  
John-Fitzgerald Kennedy  
13007 Marseille  
04 13 94 34 00

@lesbordsdemer  
fb.com/bordsdemermarseille  
lesdomainesdefontenille.com



MARSEILLE



### Comment définiriez-vous l'âme, le style des Bords de Mer ?

C'est un hôtel de ville comptant 19 chambres jouissant d'une terrasse privative ou d'un balcon avec une maxi vue. L'architecte Yvann Pluskwa a rénové la façade dans son esprit des années 1930, en l'habillant ainsi que le rooftop d'une résille dans le même motif que le garde-corps des escaliers intérieurs. Son âme est liée aux souvenirs collectifs des bains de mer, d'une plage avec des voiliers.

### On dit de l'hôtel qu'il est d'un grand confort...

Nous avons aménagé un bar en rooftop, un spa en rez-de-mer et cultivons un sentiment de liberté teinté d'évasion. Le service est souriant, heureux, généreux et jamais ennuyeux. Très rapidement, nos hôtes prennent leurs habitudes à l'hôtel car tout est facile d'accès. C'est très rare de profiter de la vue sans entrave depuis son lit, avec le sentiment de côtoyer les mouettes.

### Quelle feuille de route avez-vous donnée à votre chef, Camille Gandolfo ?

Camille est marseillaise et connaît bien les produits locaux et les producteurs. Sa cuisine phocéenne est axée sur la mer et les saisons dans un esprit bistrot sur l'eau avec des poissons grillés, des coquillages et nos oursinades en hiver. C'est une jeune femme vive et joyeuse qui combine raffinement avec générosité. Sa cuisine est pétillante à l'unisson de cette ville à l'énergie époustouflante.

### Comment s'incarne la qualité chez vous ?

Pour nous, la qualité doit avoir du sens, nos restaurants exploitent le terroir et le mettent en valeur. Ici, nous organisons des promenades et des déjeuners dans les calanques et sur l'archipel du Frioul, nous mettons en exergue la spécificité d'un lieu. Déjeuner sur son balcon dominant la mer est un luxe ; le luxe c'est le rêve devant un paquebot qui quitte le port, c'est une expérience de moments inoubliables.

## VIVRE COMME AU CABANON

96

**Un spot unique qui raconte la vie vernaculaire des cabanons d'avant, avec des murs chaulés et des rideaux en perles de buis, au rythme de Tuba radio sur Spotify. Greg Gassa et Fabrice Denizot ouvrent les portes de cet ancien centre de plongée, devenu resto, avec 5 chambres orientées ouest pour ne rien rater du coucher de soleil. Il règne chez Tuba-club un rare sentiment d'intimité et d'amitié.**



### TUBA-CLUB

[tuba-club.com](http://tuba-club.com)

2, bd Alexandre Delabre  
village des Goudes  
13008 Marseille  
09 66 95 13 16  
@tuba.club



MARSEILLE



### Quel a été l'intention de départ ?

C'est un truc de potes qui ont été séduits par un site, époustouflés par une vue infinie et constamment changeante. Ces murs abritaient autrefois un gîte, un centre de plongée et nous en avons légèrement changé le pitch. C'est désormais un restaurant avec 5 chambres, un lieu de vie au bout du monde. On voulait que nos visiteurs aient l'impression que rien n'a jamais changé, que "*tout a toujours été là*", au bord de l'eau, depuis les années 1950 à ce jour.

### Comment la cuisine restitue-t-elle l'esprit Tuba-club ?

Notre chef, Antoine Teychene, 32 ans et marseillais, a travaillé dans les brigades de Jean-François Piège, Alain Ducasse et Charial à Baumanière. Il souhaitait quitter Paris et a découvert le site l'été dernier (2020, NDLR) et c'est ici qu'il a souhaité changer de vie. Sa carte est celle d'une cuisine de partage et familiale, il s'approvisionne auprès des meilleurs producteurs et cuisine simplement. Ces plats visent toujours juste. Quelques poissons grillés, un risotto d'épeautre, des encornets au barbecue, un pan bagnat au thon fumé et un riz au lait, tout est en harmonie avec le cadre.

### Comment se déroule une journée chez Tuba ?

Tous nos hôtes vivent au rythme d'une maison de vacances entre copains. Dès leur arrivée, nous proposons à nos clients de prendre un verre face à la mer et là, c'est détente immédiate. Il se crée ici une atmosphère attachante, le bien-être est tel que nos hôtes ne partent plus : ils visitent les calanques, lézardent au soleil sur un transat, ils se débarrassent des poids du quotidien. Le spectacle des bateaux de pêcheurs le matin au lever du soleil fait naître un sentiment d'intimité et d'exclusivité.

### Un moment rare ?

Entre 17h et 19h30, lorsqu'on sent poindre l'heure de l'apéro, sur un matelas, allongé face à la mer...



EX  
RIEN  
CE  
BIG

Un ensemble de bons plans  
pratiques ou insolites que l'on  
a toujours plaisir à partager.



100



**Villas, hôtels, boutiques, yachts... quand on lui confie un espace, elle le sublime avec élégance. Mais Audrey – alias Camille Jardin – emploie aussi son âme créative à la confection de ses propres vêtements et accessoires.**

Ses expériences au sein de grandes maisons françaises (Dior, Lolita Lempicka...) et new-yorkaises (Nicole Miller, Calypso...) ont affiné son savoir-faire. Son intuition et sa sensibilité ont fait le reste. Depuis 2002, elle a créé sa marque, Camille Jardin, et mène en parallèle de multiples projets de décoration, de Saint-Tropez à Megève en passant par Marseille, Paris et Formentera... Au cours de ses voyages, elle croise des artisanats précieux qu'elle utilise et valorise. Perfectionniste, elle s'entoure de partenaires raffinés et d'éditeurs prestigieux qu'elle présente dans son atelier showroom : Élitis, Pierre Frey, Nobilis, Dedar, Romo, Larsen, Casamance, Elsen and Son, Limited Edition, Toulemonde Bochart, Ligne Pure, DCW éditions...



*J'ai eu la chance de grandir dans un milieu créatif et artistique. Camille, mon grand-père, était un critique d'art reconnu, proche de grands peintres comme Kisling, Louis-Mathieu Verdilhan ou encore Dalí... Babeth, ma maman, travaillait dans la création de vêtements. Tous les deux m'ont transmis leur savoir-faire et l'envie de créer. J'ai fait une école de mode, remporté les premiers prix de nombreux concours et j'ai eu envie de relever chaque fois de nouveaux défis. Ma marque porte le prénom de mon grand-père et le nom de jeune fille de ma maman : Camille Jardin. Elle me permet de concrétiser mes rêves. Je travaille par exemple actuellement sur une collection capsule en ligne avec un concept novateur qui sera l'aboutissement de plusieurs années d'expériences et de savoir-faire. Mais je réalise aussi les rêves des autres en décoration intérieure et extérieure. Je me laisse guider par les lieux. Chaque endroit a son propre ADN qu'il faut savoir déceler. Dans chaque projet, je recherche l'élegance dans sa simplicité, avec toujours une pointe de fantaisie.»*

## UN TALENT À LA HAUTEUR DE VOS RÊVES



101



**CAMILLE JARDIN**  
[camille-jardin.com](http://camille-jardin.com)  
[@camillejardin\\_off](http://@camillejardin_off)

**Audrey Jaillardon**  
 06 10 14 35 73  
[info@camille-jardin.com](mailto:info@camille-jardin.com)

## HABITER L'ARCHITECTURE, TRANSMETTRE LE PATRIMOINE



102



103

**“Collection”** : objets rassemblés pour leur valeur documentaire, esthétique et pour leur rareté. **“Architecture de collection”** : agence immobilière créée en 2007 proposant des habitations des XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles, prestigieuses par leur signature ou leur style. Villas d’architectes, architecture Art Déco, maisons organiques, appartements de style... le catalogue est éblouissant, porté par une équipe d’experts fonciers et d’historiens de l’art et de l’architecture hors du commun. Depuis janvier, un bureau marseillais développé par Noël Castinel permet de promouvoir l’offre de l’agence sur la région sud. Des conférences et cours privés sont également proposés aux particuliers ou aux entreprises pour approfondir des sujets d’architecture passionnantes... autour d’intervenants passionnés.



**A**cheteurs, négociateurs, propriétaires, nous avons tous en commun la volonté de valoriser un patrimoine architectural unique. En 14 ans, nous sommes devenus la référence pour assurer sa transmission. Nous contribuons également à écrire l’histoire du patrimoine de demain, notamment avec le prix Archinovo, créé pour récompenser de jeunes créateurs de maisons contemporaines en France. L’ouverture de l’agence marseillaise était devenue nécessaire : notre région regorge d’architectures modernes et contemporaines. On compte de très belles pépites architecturales en Provence, dans la région aixoise ou les Alpilles...

Nous avons aussi à Marseille des appartements dans des immeubles emblématiques tels que la Cité radieuse du Corbusier, le Saint-Georges dans le quartier des Catalans et d’autres dans les immeubles “Pouillon” sur le Vieux-Port. L’architecture des années 70 n’est pas en reste avec, par exemple, des signatures telles que Mario Fabre, Bernard Laville, Fernand Boukobza (le Ribéra, le Grand Pavois, Thalassa, le Brasilia). Des maisons dessinées par André Lefèvre-Devaux, René Egger, Rudy Ricciotti ou Raphaëlle Segond font ou ont fait partie également de notre catalogue. »



104



**Il y a ceux qui se disent atypiques, et les autres. Ceux qui le sont vraiment. Prenez Jérôme Louis. Il est anthropologue de formation, il a été tourneur dans l'événementiel et chineur de meubles au Danemark, il est aujourd'hui directeur de l'agence Espaces Atypiques de Marseille.**

D'autres, dans son équipe et dans le reste du réseau, ont d'abord été sportifs de haut niveau, notaires, médecins ou designers de maillots de bain. Au total, 350 collaborateurs tous liés par la fibre de l'habitat, de l'architecture, du design, mais aussi le goût des arts et du voyage. La majorité d'entre eux n'auraient jamais fait d'immobilier s'ils n'avaient pas rencontré Espaces Atypiques. Tous ont suivi une formation pour devenir des conseillers passionnés, aguerris et rassurants. Leur mission : transmettre des biens d'expression qui ont une histoire à raconter. Car c'est dans cet objectif que Julien Haussy a créé Espaces Atypiques il y a 13 ans, dans le Marais à Paris. Depuis, 58 agences sont venues étoffer le réseau, représentant une plateforme de milliers de biens parmi lesquels on retrouve des lofts et villas d'architectes, des appartements du Corbusier et d'autres au style haussmannien revisité, mais aussi des églises, des cinémas, des boulangeries, des bunkers ou encore des châteaux.

Le qui nous intéresse, c'est ce que représente l'habitat pour l'humain comme foyer originel qu'il développe et façonne à son image. Chacun des biens qui entre dans ce réseau raconte une histoire que nous nous engageons à transmettre. Nous sommes en réalité des passeurs. En ce sens, nous ne sommes pas une agence immobilière, nous n'avons ni les mêmes objectifs, ni la même langue. Nous faisons toujours un pas de côté. Nous mettons en avant les détails humains d'un espace de vie, son histoire et les émotions qu'il porte. Toutes nos agences sont également des galeries d'art qui mettent en lumière des artistes qui font écho à notre vision du monde. »

## IDENTITÉS REMARQUABLES ET BIENS D'EXPRESSION



105



# PASSÉ INDUSTRIEL, PRÉSENT CULTUREL

106



**FRICHE DE  
L'ESCALETTE**  
[friche-escalette.com](http://friche-escalette.com)

Parc de sculptures et d'architecture  
Route des Goudes  
Impasse de l'Escalette

Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août 2021  
et les week-ends de septembre :  
4 visites guidées/jour (20 pers. max.)  
Fermerture les lundis et mardis



© C. Baraja - E. Touchaleaume Archives Galerie Sa.

107

**Avant d'arriver au petit village des Goudes, quelque part au bord de la route, se trouvent le minuscule port de l'Escalette et juste en face, une poignée de cabanons, une maison de maître, puis le portail qui marque l'entrée d'un lieu encore trop secret : la Friche de l'Escalette.**

Cette ancienne usine métallurgique de plomb argentifère ouverte en 1851, fermée en 1925, a fini par devenir la décharge publique du quartier jusqu'à ce qu'Eric Touchaleaume la découvre en 2011. Collectionneur et antiquaire spécialisé dans le design et l'architecture moderniste, il rachète le site afin d'y présenter des architectures légères, de Jean Prouvé en particulier, et des œuvres d'artistes modernes et contemporains. Depuis, chaque été, la friche ouvre ses portes aux passionnés de patrimoine industriel et aux amateurs d'art. Cette année, on peut y découvrir les anciens ateliers et y admirer les reliefs et jarres baroques modelés dans la terre de Gérard Traquandi, les voilages de chanvre teint d'Adrien Vescovi ou encore la "Claustra" de terre cuite chamottée de la plasticienne Héloïse Bariol. Des œuvres majeures dans un lieu qui l'est tout autant.

*J'ai un amour inconditionnel pour Marseille, qui aura toujours pour moi un parfum d'aventure. Mon père y a séjourné dans les années 30 et y a vécu quelque temps après la guerre. J'ai découvert cette ville à 16 ans. Un de mes oncles habitait la Pointe Rouge, j'allais aux Goudes avec mes cousins et j'ai toujours rêvé d'y avoir un cabanon. Je suis donc particulièrement heureux d'avoir entrepris avec mon fils Elliot la réhabilitation de cette friche. Je pense que pour sauver un site désaffecté, il faut lui assigner une nouvelle fonction viable sur le long terme. Nous avons donc créé sur place un atelier de restauration pour nos architectures de collection, et chaque été, nous proposons des expositions. À terme, nous envisageons de redonner vie au Bistrot-Buvette-Epicerie de l'Escalette, actif des années 50 aux années 90, et de proposer des chambres d'hôtes dans les cabanons, pour pérenniser pleinement ce lieu unique.»*

READ IN ENGLISH  
P. 209



**Elle a grandi à Lille, lui à Marseille. Lui appréhende sa ville dans son évolution et son renouveau urbain, elle donne la parole, dans son programme "Cité radieuse", à celles et ceux qui y sont nés, y vivent, s'y investissent ou la font rayonner. Caroline Bindel est journaliste indépendante dans la presse écrite et audiovisuelle, mais également réalisatrice de podcasts. Didier Girard a longtemps été organisateur et producteur d'événements et il est désormais président de la société de promotion immobilière Extentio. En 2003, ils se rencontrent alors qu'elle est en charge des relations presse d'un championnat du monde de boxe qu'il organise. Depuis, ces deux-là nagent à contre-courant et, quand il est de bon ton de dénigrer Marseille, portent sur leur ville un regard lumineux.**

« Marseille est une ville de paradoxes, exubérante, fascinante, mais aussi fatigante. Plus on y est attaché, plus on se donne le droit de la critiquer. Pourtant, c'est une cité pleine de potentiels. Participer, à mon échelle, à sa transformation est pour moi un véritable moteur, un pari enthousiasmant, comme le sont ceux que fait Caroline avec ses podcasts dans lesquels elle met en avant les talents locaux. »

Didier Girard

« Ce podcast est un moyen de communication fantastique, pour moi qui suis journaliste mais aussi pour les entreprises, les marques, les institutions. Malheureusement, elles n'ont pas encore mesuré son potentiel et la création audiovisuelle est très peu soutenue... Avec mon studio de création de podcasts Doki Doki, j'accompagne tous ceux qui veulent communiquer différemment. Et ceux qui veulent soutenir mes projets sont les bienvenus ! Parmi les derniers en date : un podcast prévu avec le Byblos de Saint-Tropez ; un autre, documentaire, sur la scolarisation des enfants Roms à Marseille ; et un dernier pour lequel je recevrai des personnes âgées qui raconteront des instants "extraordinairement ordinaires" de leur vie. Sans oublier bien sûr "Cité radieuse" qui accueille depuis 2 ans une grande diversité de personnalités. »

Caroline Bindel

## ACTEURS RADIEUX D'UNE CITÉ EN MOUVEMENT



**CAROLINE BINDEL  
ET DIDIER GIRARD**

Podcast Cité Radieuse  
@ cite.radieuse.podcast



110



© Olivier Amsellem

**Un succès fulgurant. Un travail acharné. Un talent fou. Pour le designer marseillais Ora-ïto, tout commence à la fin des années 90, à 19 ans. Il est appelé par les plus grandes marques, tous domaines et tous pays confondus.**

Vingt ans plus tard, les projets foisonnent toujours. Il dessine un vélo ici, conçoit un tramway là, imagine un yacht, un cinéma, un sous-marin, une tour. Et puis parfois, revient à Marseille, y élaborer le futur métro. Travaille à la piétonisation de la place Castellane. Ou invite des artistes (Invader, Zeus) au MaMo – le centre d'art de la Cité radieuse dont il est le fondateur. De fil en aiguille, une volonté se dessine : mettre ses idées au service de projets qui lui semblent essentiels. C'est tout l'objet de l'aventure Marsa, véritable "villa Médicis" de l'écologie en cours d'installation sur le Frioul, dans le fort Brégantin qu'il a acquis et qui accueillera bientôt chercheurs, scientifiques et artistes pour tenter de contrer un fléau majeur : la pollution des océans.



**C**e qui me ramène à Marseille, c'est toujours le soleil, la mer et les souvenirs... et puis le MaMo et Marsa, des projets personnels qui me tiennent particulièrement à cœur. L'art d'un côté, essentiel pour ouvrir l'esprit. Et de l'autre, l'urgence de sauver la planète. Dans un contexte de surproduction et de surconsommation, on peut se demander à quoi sert de créer encore des objets... Il est temps de réinventer le design. Le fait de travailler sur le projet Marsa me permet d'y réfléchir et, à ma manière, d'agir. Me pencher sur ces questions m'aide à trouver de nouveaux axes dans la création. Je pense qu'il faut rester en phase avec l'époque dans laquelle on vit, savoir la décrypter, et plus que tout, garder son âme d'enfant, continuer à s'émerveiller, apprendre, explorer, multiplier les premières fois. On n'est jamais meilleur que la première fois qu'on fait une chose. »

## LE FUTILE ET L'UTILE, L'ESSENTIEL ET L'ACCESSOIRE



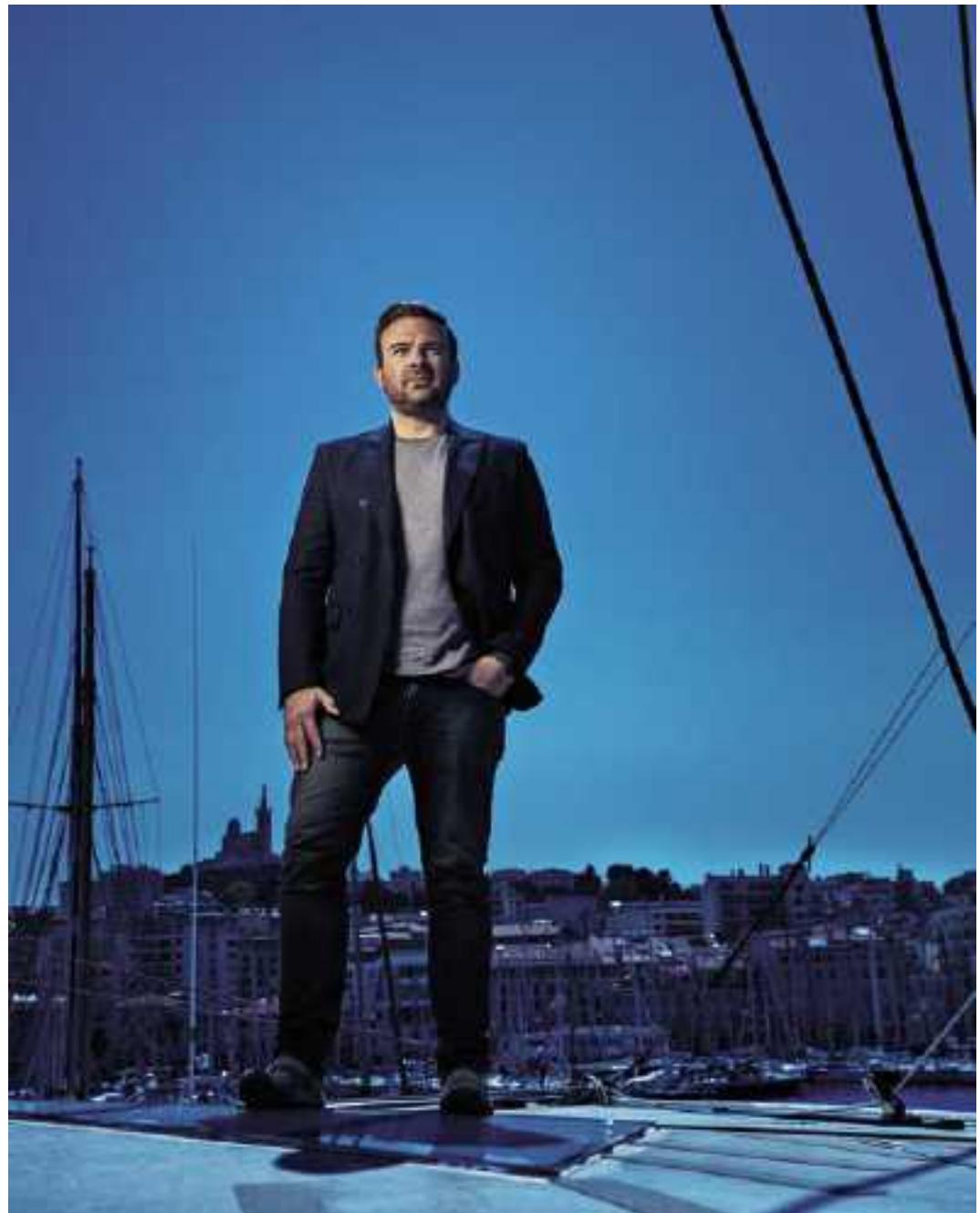
111



**MAMO**  
ora-ito.com  
mamo.fr

# RIEN QUE POUR VOS YEUX

112


**MONSIEUR MAJOR**
[monsieurmajor.com](http://monsieurmajor.com)

07 58 32 83 38

major.blc.amo@gmail.com

@major.amo

MARSEILLE

 READ IN ENGLISH  
 P. 210


113

**Il agit dans l'ombre, prêt à intervenir. Levez le petit doigt, et le voilà. Depuis 2017, Monsieur Major facilite la vie des particuliers comme des entreprises, pour des besoins du quotidien comme pour les demandes les plus extravagantes. Assurer une livraison, réserver un restaurant, mettre à disposition du personnel de maison, dénicher des billets pour un concert complet, débusquer un article rare (vin, œuvre d'art, bijou...), organiser un événement ou des vacances sur mesure, trouver un logement, gérer une location saisonnière ou affréter un jet privé... il peut tout faire. Disponible à Marseille, sur la Côte d'Azur mais aussi dans les grandes métropoles françaises et à l'international, ce service de conciergerie de haut vol créé par Pierre-Henri Blanc repose sur une équipe de professionnels astucieux, disponibles et ultra-réactifs dont la soif de défis ne demande qu'à être étanchée.**



**A**ujourd'hui, nous sommes en mesure de gérer 80 à 90% de la vie des gens. Et nous arrivons même à anticiper les besoins des clients que nous connaissons le mieux. Nous sommes à la fois des assistants personnels, des couteaux suisses et des ambassadeurs. Et nous sommes tous très perfectionnistes : plus on fait ce métier, plus on veut le faire bien. J'ai travaillé longtemps dans l'hôtellerie de luxe, j'y ai vu des concierges trouver une solution en 5 minutes. J'ai été bluffé, j'ai eu envie de faire la même chose. Je suis resté trois ans au service d'une famille

suisse à Genève. J'y ai appris la rigueur, le sens de la disponibilité, la réactivité... Petit à petit, j'ai constitué un réseau de prestataires très pointus dans tous les domaines, du plus basique au plus prestigieux. Pour faire ce métier, il faut des partenaires de confiance, mais aussi de vraies qualités humaines, une rapidité de réflexion, beaucoup d'imagination et un esprit logique et débrouillard. Quand on voit le regard des clients s'éclairer d'un coup parce que l'on vient de trouver une solution à leur problème, c'est la plus belle récompense à tous les efforts déployés. »



114



115



**Priscilla vient d'un univers très pragmatique, celui du droit. Elle travaille dans l'audiovisuel quelques années avant de changer radicalement de voie il y a dix ans. En devenant maman, elle s'intéresse aux médecines naturelles, puis décide de suivre une formation en naturopathie à l'école Aesculape d'Aix-en-Provence. Mais une maladie grave la cloue trois mois à l'hôpital, c'est pour elle un nouveau tournant. En 2013, elle ouvre son cabinet de naturopathie.**

Peu après, le yoga entre dans sa vie. Une professeure éminente l'initie : nouvelle révélation. Après un diplôme passé à l'académie de yoga de Marseille, elle devient professeure de Hatha yoga à domicile, au Studio de yoga rue Fargès et en entreprise, toujours en petits groupes. Très à l'écoute, Priscilla offre à ceux qui se tournent vers elle une prise en charge personnalisée, bienveillante, tournée vers le mieux-être. Elle accompagne également des jeûnes et organise des retraites, en France et au Maroc.

Comment vivre en harmonie avec le monde qui nous entoure et dont nous sommes un élément ? Comment préserver au mieux sa santé ? Pour apporter des réponses à ces questions, le yoga et la naturopathie prennent en compte l'individu dans sa globalité, c'est ce que je trouve passionnant. Dans notre société, les émotions sont trop souvent laissées de côté... Chacun doit également être pris en charge dans son individualité, les réponses ne sont pas les mêmes d'une personne à l'autre. L'alimentation et les postures doivent être adaptées aux spécificités de chacun. Il faut savoir utiliser tout ce que la nature nous offre pour rester en bonne santé (l'alimentation naturelle, locale et de saison, les plantes sous toutes leurs formes, le soleil, l'eau, les pierres...) Personnellement, j'accorde également une place essentielle au souffle et à la respiration consciente. Mon expérience de vie m'a prouvé qu'il ne servait à rien d'être trop radical : le bien-être n'est pas nécessairement synonyme de privation. Se sentir bien sans se priver, voilà le secret ! »

READ IN ENGLISH  
P. 210

BIG

MARSEILLE

## L'ÉQUILIBRE DANS LA NUANCE



115



**PRISCILLA MARI**  
Naturopathe et professeure de yoga

Cabinet de naturopathie  
150, avenue du Prado  
13008 Marseille  
06 50 35 87 24

priscillamari97@gmail.com  
@priscillanaturopyoga  
@escapades\_aroha

# JOLI TOURNANT POUR UNE MARQUE MYTHIQUE



116



117

**Sa famille est présente depuis 50 ans sur le marché automobile marseillais. Lui est entré dans la course il y a 20 ans au côté de son père. Aujourd'hui, Sébastien Bernabeu trace sa route en se lançant dans la distribution de la marque MG en France. Petite britannique célèbre pour ses performances sur la route et au cinéma, la prestigieuse MG est passée en 2006 aux mains d'un grand groupe automobile chinois. Désormais, les cabriolets coupés ont laissé place à des SUV 100% électriques ou hybrides électriques suréquipés à des prix particulièrement attractifs, rendus encore plus séduisants par les aides de l'État et de la Région. Et avec une garantie de 7 ans et 5 étoiles au crash test européen, difficile de résister à l'envie de les essayer...**

**A** la maison, j'entendais parler automobile matin, midi et soir. Après avoir suivi des études de pharmacie, j'ai finalement choisi de continuer l'histoire familiale. Pérenniser une entreprise est un challenge très motivant, aujourd'hui plus que jamais avec cette aventure qui commence ! Je suis entré en contact avec le groupe MG en janvier 2020, il n'avait alors qu'un seul concessionnaire français, à Paris. J'ai postulé pour devenir le deuxième. La confiance s'est instaurée et en septembre 2020, nous vendions les premiers modèles MG. C'est une chance de pouvoir participer au développement d'une marque qui, j'en suis persuadé, va compter dans les 5 prochaines années. D'abord parce que passer à l'électrique s'inscrit dans le sens de l'histoire, ensuite parce que le rapport prix/équipements est, de loin, le plus intéressant du marché. Après un premier point de vente à Aubagne, nous venons d'inaugurer une concession à Marseille afin de répondre à la demande croissante des clients. Tout le monde peut venir y essayer les modèles MG électriques et hybrides de la gamme et vivre une expérience de conduite inédite... MG est de retour ! »



118



119

D'abord et avant tout, il y a un territoire : Marseille et sa région. Ensuite, il y a un patrimoine à protéger et à valoriser. Up Investissement en a fait son cheval de bataille. Les références de son fondateur, Sylvain Guidicelli, entrepreneur intuitif et passionné, forcent l'admiration. Il a notamment contribué à la réhabilitation des Voûtes de la Major (Grand Prix 2014 du Geste d'Or) et cofondé l'hôtel 5\* Misíncu au cap Corse, trésor caché qui allie qualités architecturales et éco-exemplarité. Avec Up Investissement, Sylvain Guidicelli et ses partenaires Flora Ribes, Alexandre Montheard et Florent Petrucci pilotent des projets qui dynamisent un territoire et fédèrent ses habitants. L'entreprise rassemble experts en valorisation foncière et immobilière, techniciens, marchands de biens, promoteurs, investisseurs et particuliers pour mener à bien des réhabilitations remarquables.



**N**ous sommes des passionnés ! Nous créons des lieux emblématiques, qui ont du caractère, et ensemble, nous les faisons passer au XXI<sup>e</sup> siècle. Notre objectif est de lier l'utile et le beau tout en replaçant l'humain au centre. Nous construisons des projets à la fois durables et désirables, qui respectent l'identité et la mémoire des bâtiments, accompagnent leurs mutations et anticipent les usages et besoins de demain. Grâce à notre réseau, à nos partenaires et à notre connaissance du territoire, nous pouvons identifier des biens d'exception avec un potentiel et de belles

qualités patrimoniales. Nous en faisons des lieux à vivre hors du commun, à l'image de l'ancienne Imprimerie Nouvelle, dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Marseille. Pour la transformer en 9 appartements de haut standing dans le respect de la cohérence et de la richesse architecturales du lieu, nous nous sommes appuyés sur le travail de l'historienne Judith Aziza et de Will Architecture. Ce projet, comme tous les autres que nous menons à bien, s'inscrit dans une démarche globale d'embellissement du paysage urbain et s'appuie sur un réseau de partenaires d'exception. >

## AIMER HIER, EMBELLIR DEMAIN



**UP INVESTISSEMENT**

[upinvestissement.com](http://upinvestissement.com)  
[contact@upinvestissement.com](mailto:contact@upinvestissement.com)



120



**Au cœur du 8<sup>e</sup> arrondissement, le Tennis club de Marseille fait figure d'institution du haut de ses 120 ans révolus. Le club house, drivé par Franck Amerio et Philippe Vidal, propose une cuisine de brasserie traditionnelle au déjeuner. Les soirées, très prisées, donnent à déguster viandes, poissons et pizzas cuits au feu de bois. Une bulle de calme et de fraîcheur en ville.**

Le TCM a été fondé voilà plus de 120 ans, plaçant le vénérable club marseillais parmi les plus anciens clubs sportifs de Marseille et de France. Entretenant une ambiance sportive et amicale, le club-house de cette institution tennis-vaut, à lui seul, le détour. “Au déjeuner, nous y proposons une restauration de brasserie traditionnelle, des viandes et poissons à la façon italo-provençale”, explique Philippe Vidal. “En soirée, de mai à octobre, nous jouons la carte du feu de bois, avec des viandes, poissons et des pizzas”, complète Franck Amerio, son associé. Le duo, qui avait déjà administré le restaurant gastronomique, la pizzeria et le self-service du Cercle des nageurs de Marseille, est arrivé au TCM en 2014. “Ici, nous accueillons au déjeuner une clientèle de cadres et le personnel des sociétés bancaires, détaille Franck. Pour le dîner et lors du week-end, ce sont les riverains et les membres du club qui ont leur table”. Une équipe de 8 personnes veille au confort des habitués, anticipant la moindre demande. L’ardoise, révisée chaque jour, est forte de plats vedettes à l’instar de la sole fraîche poêlée au beurre et herbes de Provence, des supions persillade, d’une salade de poulpe de roche et des tartares de bœuf, thon, saumon et dorade. “Tous nos desserts sont garantis maison, le tiramisu et la mousse au chocolat sont indétrônnables” complète Philippe. Dîner au TCM est un privilège ; jouissant d’un cadre rare en pleine ville, dans un site arboré, la clientèle aime l’ambiance conviviale des soirées estivales à la fraîche. La formule “tout au feu de bois”, unique dans un tel cadre, fait l’unanimité année après année. Très complémentaires et forts d’une expérience de plus de 30 ans, Philippe Vidal et Franck Amerio ont noué avec leurs clients une relation de confiance, un atout supplémentaire.

## UN SERVICE AU TOP, SET ET MATCH



121



**TENNIS CLUB  
DE MARSEILLE**  
@restaurant\_du\_tcm\_

10, boulevard de Tunis  
13008 Marseille  
04 91 76 28 03

# L'ÉLÉGANCE DANOISE, LA CLASSE AMÉRICAINE



**THOMAS CANTONI**  
thomascantoni.com

06 09 54 73 59  
www.talkiewalkie.tw



Ma mère étant danoise, je passais tous mes étés à Copenhague au milieu des Lego, des sacs à dos Fjällräven et des chaises Jacobsen... Pour la culture américaine, c'est mon oncle, caméraman aquatique, qui me l'a faite découvrir. Il partait faire des films à Hawaï ou en Californie, me rapportait des paires de Vans et m'a un jour offert un Morey. Tous ces souvenirs ont nourri mon travail jusqu'à aujourd'hui. En France, nous avons l'histoire de l'art. Aux États-Unis et en Scandinavie, ils ont la culture du graphisme... qu'ils ont inventée. J'ai eu la chance d'avoir accès à cette triple culture. »

**Revenons en arrière : Thomas a 9 ans quand il commence le surf. À 18 ans, son père l'envoie à Londres suivre des études dans le maritime. Mais lui, ce qu'il aime, c'est dessiner. Il finit par intégrer l'école Penninghen à Paris, puis l'Institut supérieur des Arts appliqués. Vient alors une rencontre décisive : Serge Bordonaro et Anthony Tejedor, fondateurs de la marque Kulte, font appel à lui pour une collection (puis deux et au total neuf !).**

En 2002, nouvelle rencontre : Édouard Launay crée Talkie Walkie, agence d'illustration devenue depuis une référence et invite Thomas à le rejoindre. Le monde de la pub lui ouvre les bras ; à Paris, tout lui sourit. Mais il y a aussi Marseille. Il y est né, il y retourne (les logos CNM, Atelier 159, Monochromic, c'est lui). En 2013, Warner Music le veut pour travailler l'univers graphique des albums de Johnny Hallyday. Puis il est contacté par la maison mère de Nike, par Puma et enfin par Supreme. Bref, depuis son appartement (refait par sa compagne, l'architecte Cécile Faraut), Thomas n'en finit pas de dessiner pour les plus grands. Bien sûr, il aurait fallu parler de ces affiches commandées par les boutiques basques Cadrimages et évoquer la marque de vêtements que l'illustrateur a lancé en 2016 : Jonsen Island, dont le logo est un adorable poulpe stylisé (et qui, associée avec l'hôtel-restaurant Tuba propose cet été une collection de casquettes, maillots et tee-shirts). Oui, il aurait fallu, mais la place manque.

## LE YACHTING 5 ÉTOILES



124



125

**Une expérience unique, des services exceptionnels, une équipe aux petits soins... Ze Boat est devenu en 10 ans la référence du yachting à Marseille.**

Et l'entreprise a poussé le sens du service plus loin que l'horizon : panier repas à partager ou déjeuner étoilé à bord, voiturette électrique pour les trajets de l'hôtel jusqu'au port, Boat Club privé pour louer toute l'année, sans contrainte, de superbes embarcations... Le mythique Vieux-Port de Marseille compte désormais un lieu incontournable : les nouveaux locaux de Ze Boat, 250 m<sup>2</sup> agrémentés d'un concept store pour permettre aux étourdis d'acheter des lunettes de soleil Izipizi ou une crème solaire écoresponsable avant le départ...

On y trouve également des maillots Jonsen Island, des kits palmes-masque-tuba Beuchat et les derniers toys à la mode - surf électrique, scooter sous-marin - pour faire de chaque sortie en mer un moment unique. Pour les propriétaires de bateau, le standing dépasse également toutes les attentes : gestion à l'année, conciergerie haut de gamme, hivernage, vente, entretien, gestion des équipages, suivi de chantier...

Le must, sur toute la ligne !

Nous avons la chance de travailler dans un environnement naturel somptueux et de pouvoir faire vivre à nos clients des moments inoubliables. Nous leur offrons l'accès aux calanques, la liberté, le service haut de gamme, le plaisir à l'état pur, qu'ils soient locataires ou propriétaires. Nous avons une flotte de près de 40 bateaux et nous distribuons en exclusivité de splendides semi-rigides de 5 à 15 mètres Salpa yachts. L'été, nous affrétons également de petites navettes maritimes qui effectuent le trajet du Vieux-Port aux Goudes pour les clients du Grand Bar des Goudes, du Tuba Club et des autres spots remarquables de la rade de Marseille. Autre nouveauté, la digitalisation de tous nos process, de la réservation à la location, mais aussi de notre service de conciergerie propriétaires et notre service technique. »

**Archétype même de l'habitat vernaculaire marseillais, le cabanon donne à voir tout un pan méconnu de l'histoire de la citée phocéenne et de ses calanques, dont l'occupation humaine depuis plusieurs siècles a abouti à l'émergence d'un écosystème social inédit, véritable patrimoine immatériel.**

ARCHITECTURE EXQUISE

## LES CALANQUES, PATRIMOINE ÉCOLOGIQUE ET SOCIAL

EMMANUELLE LUCIANI

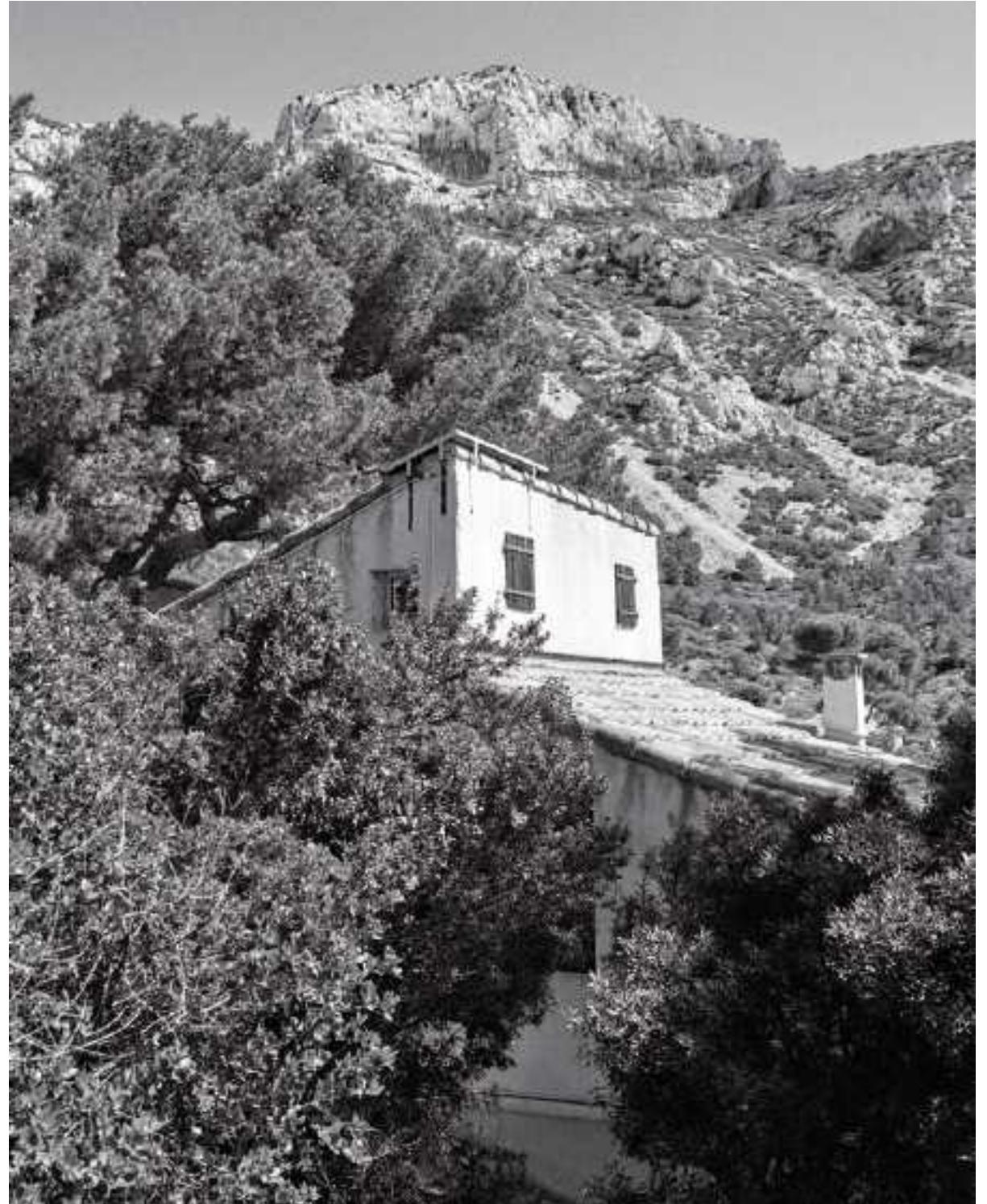
PHOTOGRAPHIES

PHILIPPE CONTI

Si les calanques constituent un patrimoine naturel unique, y pénétrer offre aussi une plongée dans l'histoire de Marseille, de ses origines à nos jours. Sanctuaire préhistorique, village de pêcheurs, cabanons de villégiature et photos instagrammables se télescopent pour évoquer les mouvements et les tumultes de la plus ancienne ville de France. Si aujourd'hui toutes les calanques souffrent d'une surfréquentation touristique, elles ont longtemps été préservées grâce à leur inaccessibilité et à la volonté de ses habitants qui, inconsciemment, avaient une vision proto-écologique.

Grandioses, puissantes, minérales et anciennes, les calanques sont le fruit d'une longue sédimentation. Le calcaire des massifs, issu de l'accumulation d'organismes morts sur des millions d'années, est l'incarnation de la « nécromasse noétique » formulée par Bernard Stiegler, avec lequel j'avais eu une magnifique conversation sur l'écologie sociale à Sormiou. Cette région de collines rocheuses escarpées et de garrigues battues par les vents, où s'engouffre la mer Méditerranée, incarne la puissance du temps long et la force sereine de la nature, et domine Marseille par le sud, qui s'étend à ses pieds.

READ IN  
ENGLISH  
P. 138





## UNE PRÉSENCE HUMAINE DE COSQUER À LA RENAISSANCE

Les traces archéologiques de la présence humaine dans les calanques sont rares. Cependant, l'homme les a fréquenté dès la Préhistoire, comme en témoignent les silex retrouvés dans la grotte de la Trémie. Plus célèbre, la grotte Cosquer, redécouverte en 1987 par le plongeur Henri Cosquer, se situe au bout de la calanque de Sormiou, par 37 mètres de fond. Les hommes préhistoriques ont laissé sur les parois de la caverne des peintures rupestres, témoignages de la faune qui vivaient alors dans les environs durant l'âge de glace, comme des bouquetins, des cerfs, des aurochs, des pingouins ou encore des phoques.

Si Marseille été fondée par les Grecs de Phocée en 600 avant J.-C., la région était toutefois peuplée par la tribu celte des Segobriges. Ils entretenaient une présence aux portes des calanques, et des marins fréquentaient le littoral pour la pêche et le cabotage. Certains vallons servaient également à l'agriculture, ou étaient aménagés en carrières, exploitées par les Grecs puis par les Romains. Une activité pastorale intense a probablement été pratiquée, et explique sans doute en partie la déforestation du massif, qui lui donne encore aujourd'hui son aspect aride.

On trouve pourtant peu de vestiges d'une occupation permanente des calanques, avant la construction vers 1300 de quelques tours de guet, destinées à surveiller la côte et prévenir Marseille de l'arrivée des Sarrasins et des redoutables Aragonais, coupables du sac de la ville en 1423.



*La région était autrefois peuplée par la tribu celte des Segobriges*

## À LA CROISÉE DE LA PROVENCE FOLKLORISÉE ET DE L'INDUSTRIALISATION DES CALANQUES

Cette présence militaire se renforce à l'époque moderne, avec la construction de plusieurs batteries, et se poursuit encore aujourd'hui grâce au camp militaire de Carpiagne, implanté au cœur du massif. Ce n'est cependant que dans les années 1870, à la croisée de l'industrialisation de Marseille et de l'émergence d'une conscience provençale, que les calanques sont de nouveau fréquentées et que les villages de cabanons prennent leur essor. C'est à ce moment là que la typologie architecturale du cabanon prend forme.

Le petit village de pêcheurs de Sormiou, aux cabanons caractéristiques, est né à une période charnière pour Marseille et la Provence. Au XIX<sup>e</sup> siècle les calanques s'industrialisent et la France se centralise, alors qu'émerge, comme en contrepoint, une conscience provençale moderne, portée par les Félibres et par l'école de Marseille, premier mouvement de peinture régionaliste. Les pêcheurs du village de Mazargues, aujourd'hui un quartier du sud de

Marseille, se rendent à Sormiou pour tirer parti des eaux poissonneuses des calanques. Ils y bâtissent des cabanons, pour y ranger leur matériel, et y dormir si nécessaire. En marge de cette utilisation économique de la calanque, quelques passionnés s'y rendent également pour profiter du paysage. Parmi eux, des peintres, représentants de l'école provençale, parmi lesquels on peut compter Jean-Baptiste Olive ou Raphaël Ponson. Cet attrait pour le paysage provençal est typique de l'école marseillaise de peinture, qui se caractérise par un regard défiant à l'encontre de l'industrialisation. Ils apprennent à représenter avec exactitude des savoir-faire locaux, et notamment tout l'attirail du pêcheur des calanques, comme le girelier. C'est cette idée de la Provence que Cézanne ou Van Gogh vont rejoindre, à la suite des peintres de l'école de Marseille.

Alors que le cœur du massif demeure désert, le littoral s'émaille peu à peu de routes, en bordure desquelles sont bâties des usines chimiques pour produire du plomb, du soufre ou de la soude (comme aux Goudes ou à la Madrague). Les cheminées rampantes, typiques de l'industrie des calanques, apparaissent pour déplacer les zones d'expulsion des fumées toxiques. En raison de leur accès difficile, Sormiou et Morgiou n'ont pas été industrialisées. On ne pouvait en effet s'y rendre qu'à pieds ou à dos d'ânesse.

À partir du XX<sup>e</sup> siècle, les rares passionnés qui côtoyaient les pêcheurs sont bientôt suivis par de plus en plus de promeneurs. Cet engouement est notamment suscité par différentes associations de randonnée, comme les Excursionnistes marseillais. Dès les années 1890, des refuges et des sentiers pédestres sont aménagés à travers tout le massif.





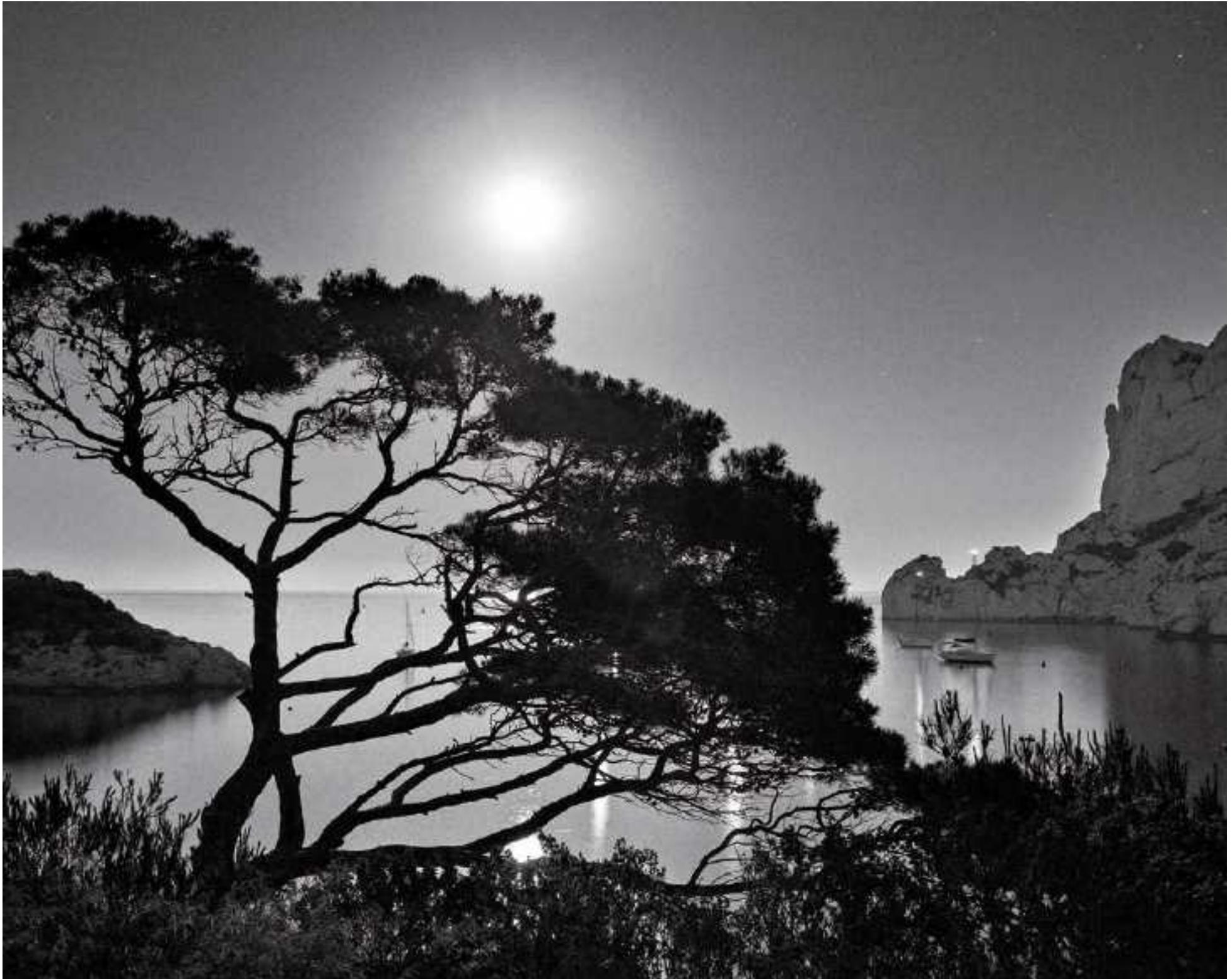
### **SORMIOU, LIEU DE VILLÉGIATURE POPULAIRE AU XX<sup>E</sup> SIÈCLE**

L'octroi de congés payés par quelques capitaines d'industrie philanthropes, puis les lois de 1936, entraînent la naissance de la société de loisirs qui triomphera au cours des trente glorieuses. Dès l'entre-deux-guerres, et bien davantage encore après les années 1940, la calanque de Sormiou devient un lieu de villégiature pour des marseillais modestes, qui n'ont pas les moyens d'aller trop loin pendant leurs congés. Ils s'y rendent entre amis ou en famille, et construisent leurs propres cabanons. La pêche s'y pratique encore beaucoup. Ces petites maisons prennent d'ailleurs au XX<sup>e</sup> siècle leur forme actuelle, celle d'un habitat modeste, organisé autour d'une pièce centrale, généralement surmontée d'une mezzanine et couverte d'un toit à un seul pan, destiné à faciliter la récolte de l'eau de pluie.

La rusticité architecturale des cabanons et leur situation dans un cadre naturel quasi intact inspirent à partir des années 1920 des théoriciens et des architectes adeptes de l'architecture héliotrope et du Sud. Attirés par la simplicité de ces constructions vernaculaires, des créateurs du mouvement moderne, à l'image du Corbusier ou d'Eileen Gray, concevront ainsi à leur tour des habitats similaires, en pleine nature et avec le concours de petits métiers locaux. La sobriété de cette forme de bâti rejoint d'ailleurs l'approche rationaliste et utilitaire de l'architecture du Corbusier.

Alors que l'usage de Sormiou pour un usage purement récréatif se renforce, la pêche, du moins en tant qu'activité économique, décline puis disparaît dans le courant des années 1950. À partir de la fin de cette décennie, Sormiou compte plus de 150 cabanons, chiffre figé depuis le classement des calanques en 1975. À cette même époque, les associations d'usagers et les comités locaux prennent un rôle central dans le processus de classification des calanques.

*La volonté  
de protéger  
les calanques  
survient très tôt*



## LES NOUVEAUX ENJEUX DU XXI<sup>E</sup> SIÈCLE : SURFRÉQUENTATION ET PATRIMONIALISATION

136

Dès le XIX<sup>e</sup> siècle, les cabanons deviennent un écosystème social à part. Un vocabulaire propre aux calanquais a survécu jusqu'à aujourd'hui, notamment à travers tout un glossaire de la pêche (pêche au girelier, pêche à la totène...), et des usages et coutumes se développent, comme les concours de pêche. Sormiou, isolée en raison de son accès difficile, n'est accessible aux voitures qu'en 1957, grâce à la construction d'une étroite route. La volonté de protéger les calanques survient très tôt. Dès les années 1960, les cabanonniers renoncent à électriser les bâties et à faire venir l'eau courante, afin d'éviter tout développement urbain néfaste à la calanque. À la même époque, émerge aussi la demande aux autorités de ne plus faire déboucher les égouts dans l'eau des calanques, vers Cortiou, sans succès jusqu'ici. Fixée et organisée dans l'après-guerre, cette conscience écologique précoce devance les politiques publiques de protection des calanques et la création du parc national en 2012.

À la fin du XX<sup>e</sup> siècle, les calanques sont de plus en plus fréquentées, que ce soit pour la randonnée, la baignade ou l'escalade. Jusqu'à 2000 personnes se rendent à Sormiou chaque jour pendant l'été, et tous les ans des millions de touristes arpentent les vallons et se baignent dans les eaux fraîches du massif. La surfréquentation entraîne une difficulté d'accès au massif et surtout à ses criques et plages. Les quelques routes que les voitures peuvent emprunter et les parkings les plus proches, comme à Sormiou, à Luminy ou à Callelongue, sont continuellement engorgés. Les bruits des estivants, et parfois de la musique, modifient également en profondeur l'expérience de visite et de contemplation du parc national, en rendant

moins audibles les sons de la nature et de la mer. Cette popularité du lieu le met en danger : depuis les années 1980, trois incendies ont par exemple ravagé Sormiou, la privant de sa pinède, et il y a régulièrement des départs de feu entre Marseille et Cassis. Le phénomène récent de marchandisation du paysage, apparu sur les réseaux sociaux et notamment sur Instagram, est une autre problématique qui peut entraîner la dégradation des lieux visités, en raison d'un afflux massif de touristes, et qui pousse parfois les autorités à prendre des mesures drastiques, comme l'atteste par exemple la fermeture de la source de la Durance au public. Le surcroît de publicité suscité par des influenceurs participe en effet à l'engorgement du parc national, et peut même attirer un public peu averti, surpris par l'appréciation des sentiers et par la fraîcheur de l'eau.

Paradoxalement, la classification des calanques entraîne également l'étoilement du mode de vie lié au cabanon. Il apparaît en effet qu'une vision de la nature hors de l'Homme puisse condamner à moyen terme toute intervention humaine dans les calanques, y compris des constructions qui appartiennent au patrimoine marseillais. Ainsi, *le Lunch*, bâtiment témoin de toute l'histoire des cabanons à Sormiou, a été détruit en 2019. Deux cabanons, qui empiétaient sur la plage, ont également été démolis. Pourtant, il nous semble que cette volonté de retour à la nature et à la pureté pré-anthropocène est illusoire et artificielle. L'Homme n'est en effet jamais vraiment coupé de son environnement et a toujours été présent dans les calanques. Il est une part d'un écosystème, et, à ce titre, les cabanons de Sormiou ou de Morgiou sont les dernières incarnations d'un habitat vernaculaire qui était autrefois visible à Malmousque, aux Goudes ou encore à Maldormé. Cet habitat fait partie de l'histoire de Marseille, et constitue non seulement un témoignage architectural unique, mais aussi le résultat et le cadre d'un écosystème social profondément lié à la géographie et à la nature non seulement des calanques mais aussi de toute la ville. À l'heure où la cité phocéenne connaît de profondes mutations, peut-être est-il temps de réévaluer l'histoire des cabanons et de la relation entre les Marseillais et les calanques.

MARSEILLE



137

## The Calanques, a natural and social heritage

An archetypal Marseille dwelling, the Calanques beach cabin reveals a little-known part of the history of the city and its cliffs, coves, and inlets. The people who lived and worked in the Calanques over the past several centuries created distinctive communities of cabins that fostered an unprecedented social ecosystem and a true intangible heritage.

If the inlets and coves of the Calanques National Park are a unique natural patrimony, entering them also offers a deep dive into the history of Marseille. From its origins as a prehistoric sanctuary for local tribes, to its working fishermen's village in the 19th century, the holiday cabins of the 20th century, and to the Instagram photos of today, these coves bear the traces of the movements and tumults of the oldest city in France. If today all the coves suffer from an explosion of visitors, for most of history they have been preserved thanks to their inaccessibility and the attitudes of locals who, unconsciously, embraced a proto-environmental vision.

Grandiose, powerful, rocky, and ancient, the cliffs and coves of the Calanques are the result of eons of sedimentation. The limestone of the cliffs, which is the accumulation of millions of years' worth of dead organisms, is an incarnation of the idea of a "noetic necromass" as expressed by Bernard Stiegler, with whom I had a magnificent conversation on social ecology in the Sormiou cove. This area of steep rocky hills and wind-beaten scrubland combined with the rush of the Mediterranean Sea is the embodiment of the potency of time and the serene force of nature. From the Calanques' position to the south of the city, the cliffs dominate Marseille as it stretches out at their feet.

### A human presence, from Henri Cosquer to the Renaissance

Archaeological traces of human presence in the Calanques are rare. However, there is evidence that humans have frequented these cliffs and coves since prehistoric times. There are the flints found in the Trémie cave and, more famously, the underwater cave and its remarkable cave art that was rediscovered by the diver Henri Cosquer between 1985 and 1991. Located at a depth of 37 meters at the end of the Sormiou cove, before the glaciers melted and the water rose to cover the cave mouth, prehistoric people lived here. The cave paintings they left behind bear witness to the fauna that lived in the surroundings during the Ice Age, such as ibex, deer, aurochs, penguins, and seals.

Although the city of Marseille was founded by Greeks from Phocaea in 600 BC, the area was already populated by the Ligurian or Celtic tribe of the Segobrigii at

that time. They had some sort of encampment at the entry to the Calanques cliffs, while boats frequented the coves for fishing and the coastline for trade. Some of the valleys between the cliffs were also used for agriculture, or were developed as quarries that were first exploited by the Greeks, then by the Romans. There seems to have been an intense pasture activity, which probably partly explains the deforestation of the massif, which continues to give it the arid aspect it has today.

However, there is little evidence of a permanent occupation of the Calanques before the construction of a few watchtowers around the year 1300, which were intended to monitor the coast and to warn of the arrival of the Saracens and the dreaded Aragonese, whose troops were responsible for the sack of Marseille in November 1423 on the orders of King Alfonso V.

### At the crossroads of the idyllic Provence and the industrialized Calanques

This military presence was strengthened in modern times with the construction of several fortified batteries, and it continues today with the Carpiagne camp located in the heart of the Calanques. However, it was only in the 1870s, when there was both the industrialization of Marseille and the emergence of a Provençal consciousness, that the Calanques were once again widely frequented and that the communities of cabins began to develop. It was at this time that the architectural typology of the Marseille cabin began to take shape.

The small fishing village of Sormiou, with its characteristic cabins, was built at a turning point for Marseille and Provence. In the 19th century, the Calanques became the site of heavy industry, while the increasing centralization of France led to the emergence of the modern Provençal consciousness, as exemplified by the Le Félibrige group of poets and the Marseille School, the first regionalist painting movement. Fishermen from the village of Mazargues, today a neighborhood in the southern part of Marseille, went to Sormiou to take advantage of the fish-filled waters of the cove. They built cabins to store their equipment, and to sleep there if necessary. In addition to this economic activity in the Calanques, during this time some nature enthusiasts also went to the cliffs to enjoy the landscape. Among them, Provençal-style artists, including Jean-Baptiste Olive and Raphaël Ponson. This attraction to the Provençal landscape is typical of the Marseille School of painting, which is characterized by a defiant perspective on the rise of industrialization. Their artwork represents the local lifestyle savoir-faire with accuracy, in particular the equipment

used by the fisherman in the Calanques, such as the "girelier" fishing basket. This notion of Provence, as captured by the Marseille School painters, would ultimately influence other notable artists, such as Cézanne and Van Gogh.

While the heart of the Calanques remained practically untouched, the coastline was gradually covered with roads. This made it possible for chemical factories to be built, which produced lead, sulfur, or soda at sites in Les Goudes or La Madrague. The towering chimneys, which became emblematic of the industry in the Calanques, began to appear to disperse the toxic fumes. Because they were so difficult to access, Sormiou and Morgiou were not industrialized. Indeed, at the time, one could only reach these coves on foot or by donkey.

From the 20th century onwards, these infrequent nature enthusiasts and the handful of fishermen were joined by more and more hikers and weekend visitors. This craze was notably aroused by various hiking associations, such as the Excursionnistes Marseillais. As early as the 1890s, huts and footpaths for walkers were built throughout the Calanques.

### Sormiou, a popular summer resort in the 20th century

The granting of paid vacations by a few philanthropic captains of industry, followed by the French laws of 1936 that mandated 40-hour workweeks and 15 days of paid holiday for everybody, led to the birth of the leisure society, a phenomenon that would reach its peak during the booming post World War II-era known as the Trente Glorieuses. Over this time—from the interwar period, and even more so after the 1940s—the Sormiou cove became a holiday spot for modest Marseille families who could not afford to go too far away during their vacations. They went there with friends or family and built their own beach cabins. Meanwhile, fishing continued to be a significant activity in the cove. In the 20th century, these tiny little cabins took on their current form: modest dwellings organized around a central room, generally topped by a mezzanine and covered with a simple, single-layer roof designed to facilitate the collection of rainwater.

The rustic architecture of the cabins, and their location in an almost untouched natural setting, was an inspiration for urban theorists and a new generation of architects who, in the 1920s, began to take an interest in southern and sun-oriented architecture. Attracted by the simplicity of these traditional structures, creators of the Modern architecture movement, such as Le Corbusier or Eileen Gray, designed similar residences

in the middle of nature and with the help of local artisans. This sober form of construction is also in line with the rational and utilitarian approach of Le Corbusier's architectural philosophy.

While the use of Sormiou for purely recreational purposes increased, fishing, at least as an economic activity, declined and then disappeared altogether in the 1950s. By the end of that decade, Sormiou had more than 150 cabins, a figure that has remained unchanged since the designation of the Calanques as a protected zone in 1975. It was, in fact, associations of people who visited the Calanques and local committees that took a central role in the space receiving official protected status.

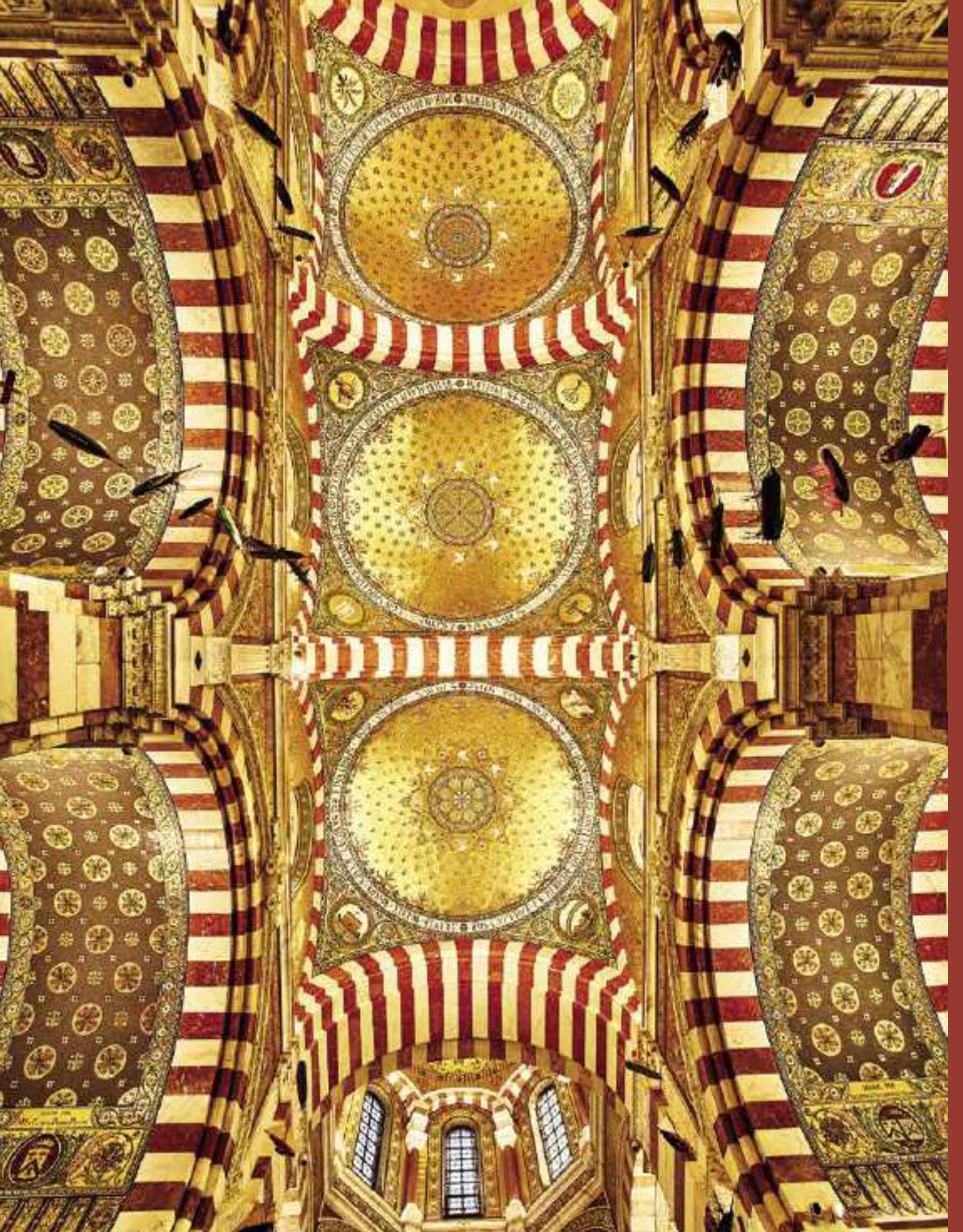
### The new challenges of the 21st century: over-frequmentation and heritage

The residents of the coves began to form their own social ecosystem sometime in the 19th century. A vocabulary specific to the people who worked and lived in the Calanques has survived to this day, notably through an entire glossary of French fishing terms ("girelier", "totène", etc.). A unique set of customs and traditions have also been established, such as annual fishing contests. Sormiou, always isolated because it was so difficult to reach, became accessible to cars in 1957 thanks to the construction of a narrow road. It was around this time that an instinct to protect the cove began to surface. In the 1960s, the owners of the cabins declined to bring electricity and running water to their community to avoid any urban development that would be harmful to the cove. At the same time, people began to petition the authorities to stop the flow of sewage into the water off the Calanques near the Cortiou cove, an effort that remains unsuccessful to this day. This type of organized effort to protect the natural space, which began in the post-World War II period, was an early form of environmental awareness that long predicated the public policies that now protect the coves and cliffs, and the creation of the Calanques National Park in 2012.

At the end of the 20th century, the Calanques received more and more visitors as people swarmed to the natural space for hiking, swimming, or rock climbing. Up to 2000 people visit Sormiou every day during the summer, and every year millions of people walk through the valleys and swim in the cool waters of the Calanques National Park. This overcrowding makes it difficult to get to the area, especially its creeks and beaches. The few roads that cars can use and the nearest parking lots, such as in Sormiou, Luminy, or Callelongue, are continually clogged. The noise of summer visitors, and sometimes of music, also profoundly alters the experience

of visiting and appreciating the national park, as it drowns out the sounds of nature and the sea. The popularity of the Calanques puts the park in danger: since the 1980s, three fires have ravaged Sormiou, depriving it of sections of its pine forest, and there are regular outbreaks of fire between Marseille and Cassis. With the recent trend of "commodifying" the landscape, a stream of people eager to create or replicate the photos that appear on social networks, and especially on Instagram, is another problem that can lead to the degradation of nature. This massive influx of tourists sometimes pushes the authorities to take drastic measures, as evidenced by the closure of the source of the Durance River to the public. The extra publicity generated by influencers contributes to the overcrowding of the Calanques, and can even attract an uninformed public that is unhappy surprised by the ruggedness of the trails and the coldness of the water.

Paradoxically, the classification of the Calanques as a national park has also led to the erosion of the way of life linked to the beach cabins. Indeed, it seems that any vision of nature that excludes people, would condemn, in the medium term at least, any human activity in the creeks, including traditional constructions that are part of Marseille's heritage. For example, these protective laws led to the demolition of the Lunch restaurant in 2019, despite the fact that it was a building that had witnessed the entire history of the cottages in Sormiou. Two sheds that were considered to encroach on the beach were also demolished. However, this desire to return to nature and pre-Anthropocene purity can be seen as illusory and artificial. Humans have never really been cut off from their environment, and they have always been present in the Calanques. They are part of an ecosystem, and, as such, the cabins in Sormiou or Morgiou coves are the last vestiges of a traditional style of living that was once common in Marseille neighborhoods such as Malmousque, Les Goudes, or Maldormé. This community is part of the history of Marseille, and it constitutes not only a unique architectural tradition, but it is also the result and the framework of a social ecosystem deeply linked to the geography and nature of the Calanques and the broader city. At a time when Marseille is undergoing profound changes, perhaps it is time to reassess the history of the cabins and the relationship between the people of Marseille and the Calanques.



# HOME

Un florilège des plus belles  
adresses déco, maison, archi  
et jardin.

BIG

# PLACE À L'ART !

142



**À** l'origine, la galerie était tournée vers les graffitis et l'art urbain, mouvement artistique le plus important du début du 21<sup>e</sup> siècle. Nous avons gardé cet ADN, mais notre ligne artistique a évolué. Nous ne voulons pas nous cloisonner, ni nous mettre de barrières. Les choix artistiques se font à deux, avec Nicolas, nous allons chercher les artistes qui nous plaisent et ils réalisent des pièces dédiées à l'exposition. Tout au long de la production, nous avons un vrai échange avec eux, c'est ce qui est passionnant. Ils viennent ensuite à Marseille procéder à l'installation. Quand nous avons ouvert la galerie, Marseille n'était pas encore une ville à la mode, elle l'est devenue depuis et il est maintenant beaucoup plus facile de faire venir les artistes. Certains sont très attirés par son côté mythique et mythologique, c'est aussi un lieu où le graphisme, très présent, a une vraie personnalité. Il y a indéniablement une aura artistique autour de cette ville. »

READ IN  
ENGLISH  
P. 211

**Pour entrer ici, il faut être initié, ou simplement avoir la curiosité de pousser le portail. Le lieu est hors du temps, lumineux, doté d'un petit jardin. Il a été aménagé pour devenir l'écrin des œuvres que Diego Escobar choisit de mettre en avant.**

Après être passé chez Sotheby's à Londres, Galartis à Lausanne et Tajan à Paris, Diego a un jour ressenti le besoin de défendre les artistes dont il admirait le travail. Il ouvre alors une galerie à Montpellier en 2016, puis la transfère à Marseille avec l'aide précieuse de Nicolas Maillefert, collectionneur devenu son associé, qui permet à la galerie de s'ancrer dans ce nouveau territoire. L'Atlas, Franck Loto, Spyk, Philippe Hérard, SupaKitch, Koralie, Hugpat, Mickaël Doucet... les artistes sont soutenus par la galerie ArtCan sur les plus grandes foires d'Europe. Pour être proposées à des collectionneurs du monde entier, leurs œuvres sont également digitalisées. Connus ou en devenir, ils sont tous connectés à l'art urbain et contemporain, et bénéficient d'un relais dans la succursale parisienne de la galerie ouverte en 2020.

**ARTCAN  
GALLERY**  
[artcan-gallery.com](http://artcan-gallery.com)

74, boulevard Périer  
13008 Marseille

—  
19, rue de Turenne  
75004 Paris

—  
du mardi au samedi : 11h-19h  
Août : ouverture sur RDV

@artcangallery



# LES JOLIES CHOSES DE LA VIE



144



**A**u fil du temps, je me suis entourée d'une belle équipe, avec mon frère à sa tête, ce qui nous a permis de devenir une "vraie" boutique de meubles et de décoration avec une sélection unique et très pointue de luminaires... Toutes les plus grandes marques du design y sont représentées. Chacun peut ici meubler entièrement sa maison ou trouver un cadeau pour les amis du samedi soir (qui change de la bouteille de vin ou des fleurs !), une petite attention pour un anniversaire ou même une surprise pour un amoureux ou une amoureuse parmi les bougies, foulards, vases, coussins et autres petits objets savamment choisis que nous proposons... Le lieu peut paraître petit, mais c'est l'arbre qui cache la forêt : nous avons en réalité un stock extraordinaire, je crois que c'est notre grande force. »

READ IN  
ENGLISH  
P. 212

**Chaque jour ouvrir des colis et chaque jour se réjouir d'en sortir de beaux objets. Les marier les uns aux autres dans un bric-à-brac ordonné et joyeux. Mélanger lignes pures, formes douillettes, coloris doux, lumières plurielles et changeantes...**

Pour Stéphanie, le bonheur tient à ces petits riens. C'est cet amour des belles choses qui l'a poussée, il y a une douzaine d'années, à tout quitter pour ouvrir une boutique de décoration et de mobilier. Très vite, un e-shop est mis en place par lequel Atelier 159 fait connaître - en France et au-delà - sa collection de lampes vintage et son remarquable choix de chaises Eames originales (dont elle est encore aujourd'hui l'un des plus grands revendeurs en France !) Souvent copié, jamais égalé, Atelier 159 est également une référence en matière de luminaires et une adresse de choix pour tous les projets de décoration intérieure.

**ATELIER 159**  
[atelier159.com](http://atelier159.com)

135, rue Breteuil  
13006 Marseille  
09 54 36 55 32

—  
Ouverture du lundi au samedi de 10h à 19h

@atelier159  
[contact@atelier159.com](mailto:contact@atelier159.com)



# L'ART DE FAIRE ÉMERGER LES TALENTS

146



**L'**art me semble absolument nécessaire pour célébrer la beauté, l'imagination, le rêve, mais aussi pour être ensemble, se retrouver, se poser des questions. Une galerie est un lieu ouvert, un lieu de rencontres et d'échanges. Nous sommes là pour accompagner les artistes le plus longtemps possible sur la scène artistique internationale et pour repérer de nouveaux talents. Nous sommes des passeurs et nous nous donnons les moyens de faire rayonner les artistes que nous exposons. Notre présence à Paris était en ce sens incontournable, mais notre ancrage à Marseille est nécessaire, vital. Il y a ici une énergie créatrice, un dynamisme artistique formidables auquel nous voulons participer. Avoir une galerie, c'est s'engager au quotidien, porter une vision, être curieux et garder une capacité à s'émerveiller. »

READ IN  
ENGLISH  
P. 212

**“L’art est le plus court chemin de l’homme à l’homme.” Ces mots d’André Malraux, Nicolas Veidig-Favarel les a faits siens. Le raccourci entre l’homme ou la femme qui crée l’œuvre et ceux qui la regardent, c’est lui : le galeriste. Fondateur de la Double V Gallery, il est le lien privilégié entre artistes et collectionneurs.**

Attaché à la démarche conceptuelle et au savoir-faire autant qu'à l'esthétisme, il accompagne des artistes émergeants - Caroline Denervaud, B.D. Graft, Maximilien Pellet, Alice Guittard, Florent Groc, Manoela Medeiros, Ugo Schiavi – qui ont tous un rapport fort à la matière, aux matériaux, et qui se saisissent parfois de médiums imprégnés d'histoire pour leur offrir une place dans le présent. Très ancrée dans son territoire, la galerie fête ses quatre ans en ouvrant une succursale parisienne avec dans l'idée de démocratiser toujours un peu plus l'accès à la création.

**DOUBLE V  
GALLERY**  
Nicolas Veidig-Favarel

28, rue Saint-Jacques  
13006 Marseille  
06 65 10 25 04

@doublevgallery



# LA BOUTIQUE QUI RAPPROCHE LE NORD ET LE SUD



148



**N**ous sommes arrivés dans le Sud il y a une quinzaine d'années. Katja, qui est danoise, a alors découvert une culture diamétralement opposée à la sienne. Nous avons trouvé ce contraste intéressant. C'est lui qui nourrit aujourd'hui ma proposition, nous sélectionnons des merveilles du design scandinave contemporain, mais nous y ajoutons un peu de soleil avec des matières chaleureuses et des objets colorés. Nous mettons également en avant des créateurs méditerranéens, des marques espagnoles, italiennes, françaises. L'exposition est renouvelée tous les quinze jours pour donner des idées neuves aux visiteurs et essayer de les faire rêver. Je veux qu'ils poussent la porte et qu'ils se sentent chez eux... ou plutôt qu'ils aient envie que leur chez-eux ressemble à notre chez-nous ! »



READ IN  
ENGLISH  
P. 212



**Une petite rue du cœur de Marseille, une belle vitrine qui donne envie de pousser la porte vitrée et puis derrière : 400 m<sup>2</sup> de design. Bluffant, insoupçonnable et irrésistiblement attrayant. Tout part de l'envie de Benjamin Bonneville de partager son amour des beaux objets décoratifs et du mobilier contemporain dans une ambiance légère et décontractée.**

Après avoir travaillé 15 ans dans la communication visuelle, l'envie de se décoller de son écran d'ordinateur et de prendre un nouveau chemin a été plus forte. Sa femme Katja, d'origine danoise, agent commerciale pour des marques de design scandinave (telles que Muuto et Ferm LIVING, qu'elle a implantées sur le marché français), cherchait alors un showroom. Benjamin a saisi cette opportunité pour ouvrir The Good Design Store dont il a créé le logo et l'univers graphique. D'un côté, il y a la boutique ouverte aux visiteurs avides de nouveautés déco, de l'autre, l'activité d'accompagnement en décoration d'intérieur que Benjamin et son équipe proposent pour les hôtels, les restaurants, les clients professionnels et particuliers. Deux activités complémentaires qui répondent à un même besoin, celui de se préoccuper de son intérieur avec des meubles et objets bien pensés et bien dessinés.

**THE GOOD  
DESIGN STORE**  
[good-designstore.com](http://good-designstore.com)

**Marseille**  
19, rue Venture  
13001 Marseille  
Du lundi au samedi de 10h à 19h  
01 82 83 11 64  
[marseille@good-designstore.com](mailto:marseille@good-designstore.com)

**Nice**  
12, rue Catherine Segurane  
06300 Nice  
Du mardi au samedi de 10h à 19h  
09 73 19 94 69  
[nice@good-designstore.com](mailto:nice@good-designstore.com)



# MEUBLES ET OBJETS BIEN INSPIRÉS



150



**C**e que j'aime, c'est créer et voir mes dessins prendre forme. Sur trois bouts de papier, j'imagine avec Ingrid les meubles et luminaires que nos partenaires artisans réalisent ensuite au Maroc. Ils nous sont fidèles depuis les débuts et nous avons là-bas de nombreuses attaches, à commencer par mon autre fille, Stéphanie, qui a ouvert il y a quelques années un restaurant à Marrakech. Elle a publié un livre de recettes que nous proposons d'ailleurs chez Honoré ! Ma troisième fille, Elsa, n'est pas bien loin : elle tient la boutique de vêtements vintage EGG qui prolonge le showroom Honoré ! »

Annick Lestrohan

**N**ous avons eu la chance d'être choisies pour aménager quelques lieux phares du paysage marseillais: le cinéma La Baleine et l'Épicerie l'Idéal notamment. Nous sommes très inspirées par les matières naturelles, le raphia, le cuir, le bois, les lignes simples, et puis bien sûr, l'artisanat marocain. Nous vendons également dans la boutique des produits et objets que nous aimons : de la céramique, des bougies, des savons, de la vaisselle en bois... Nous débuterons d'ailleurs à la rentrée prochaine une collaboration avec Caroline Cutaia, la fondatrice de la marque La Superbe, qui propose notamment de très jolis vases en céramique »

Ingrid Giribone

READ IN  
ENGLISH  
P. 212

**C'est l'un de ces lieux à l'atmosphère unique, où le beau est mis en scène, où l'utile se joint à l'agréable et où les formes et les matières se réinventent à l'infini.**

Depuis toujours, c'est Annick qui dessine les pièces – principalement des luminaires, des fauteuils et des tables – et elle le fait désormais à quatre mains avec Ingrid, sa fille. Car cet endroit est une création familiale dont l'histoire commence en 1985. Honoré était alors spécialisé dans le textile (On y trouve d'ailleurs toujours une très belle gamme de linge de maison). La marque est devenue depuis une référence en matière de décoration intérieure et extérieure, pour les particuliers et les professionnels du monde entier. La preuve avec le fauteuil Croisette, disponible en différents tissus et couleurs, et qui a été plébiscité jusqu'à en devenir iconique. Deux fois par an, Ingrid et Annick créent une dizaine de nouvelles pièces qui frappent par leur originalité et la qualité de leurs lignes.

**BOUTIQUE  
HONORÉ**  
[honoredeco.com](http://honoredeco.com)

121, rue Sainte  
13001 Marseille  
04 91 33 08 34  
—  
Ouvert tous les jours du mardi au vendredi de 10h30 à 19h et le samedi de 11h à 19h

@honoredeco  
[boutique@honoredeco.com](mailto:boutique@honoredeco.com)



## L'ART DE VIVRE AU SUD

152



C'est une maison de décoration, une adresse où l'inspiration est guidée par le Sud, la Méditerranée et les couleurs dont Virginie Dumon s'est fait le metteur en scène. Cela fait 26 ans que cette historienne de l'art puise son inspiration en Méditerranée, menant une quête constante des meilleurs artisans et designers aux savoir-faire ancestraux. Céramique, papiers peints panoramiques (collection la corniche) et sacs en osier sont désormais réunis sous un label "un Été en Méditerranée". Dans son show-room débordant d'objets et de couleurs tout en harmonie, Virginie a installé son cabinet d'architecture d'intérieur : "On réfléchit sur la matière, on travaille avec des artisans, nous conduisons des projets audacieux" explique celle qui voit "en chaque maison, un medium d'expression". "J'aime rendre les clients heureux, nous entrons dans leur intimité et, souvent, ils deviennent des amis" confesse la

décoratrice. Dans quelques mois, un autre label, "un Hiver en Méditerranée" réunira encore de nouveaux talents dans ce laboratoire d'idées inspirantes : "C'est comme un tableau qui s'adapte aux clients", dit la maîtresse des lieux. Avec un projet d'hôtel à Marseille, un programme de maisons intégrées et la finition d'un chai de 2500m<sup>2</sup> à Bormes-les-Mimosas, Virginie Dumon met en pratique ses grands principes : pas de décoration générique, sortir des sentiers battus et mettre en exergue les savoir-faire. "Nous avons la chance de travailler dans de beaux sites et d'être passionnées", estime cette chef d'équipe par ailleurs auteur d'une thèse sur la manufacture des tabacs de Marseille et très sensible aux formes organiques du XX<sup>e</sup> siècle. A la façon d'un mécène des arts décoratifs, Virginie Dumon est un passeur d'ambiance, un messager de l'art de vivre.

READ IN  
ENGLISH  
P. 213

**En quête depuis 26 ans des meilleurs artisans, Virginie Dumon est une créatrice d'émotions. Son show-room et son cabinet d'architecture nous plongent dans un univers de raffinement où les matières et couleurs se combinent à l'infini. Selon elle, chaque pièce a son histoire comme autant de messagers d'un art de vivre ensoleillé. À la découverte d'une maison incontournable...**

**L'ÂNE BLEU**  
[anebleu.com](http://anebleu.com)

46, rue Breteuil  
13006 Marseille  
04 91 81 12 00

@lanebleu  
[fb.com/anebleu](https://fb.com/anebleu)



# L'INSPIRATION À L'INFINI

154



**J**'ai grandi avec cette boutique et j'ai voulu prolonger cette histoire de famille. Mon oncle était un visionnaire, il avait un goût très pointu et beaucoup de talent pour comprendre ce que désiraient ses clients. Il faut avoir l'œil, savoir écouter, mais aussi connaître sur le bout des doigts toutes les références. C'est un vrai plaisir et aussi une immense fierté de travailler avec des produits magnifiques. Mon oncle avait fait entrer chez lui les plus grands éditeurs tels que Tricia Guild et Elitis à leur début. À notre tour, nous nous sommes rapprochés de jeunes maisons pro-

metteuses comme Bien Fait, Isidore Leroy mais aussi de marques locales telles que Les Olivades. Bien sûr nous travaillons toujours avec les plus grands : Arte, dont les papiers peints et revêtements muraux texturés, sont de véritables œuvres d'art, mais aussi Pierre Frey, Lelièvre, Nobilis, Dedar, Canovas, Casamance, Les Domotiers, Cole & Son... Nous proposons aussi des tapis et moquettes Kvadrat, Elitis ou encore Besana carpets, Jab, et des jetés de lits et tapisseries murales Slowdown Studio. Nous nous sommes renouvelés tout en gardant cette particularité de proposer un grand choix de produits très exclusifs qu'on ne trouve pas ailleurs. »

READ IN  
ENGLISH  
P. 213

## 1920

Marius Sériès devient grossiste en papiers peints sur la Canebière.

## 1990

Jean-Noël, son petit-fils, ouvre rue Breteuil Sériès Décoration, une boutique de tissus pour particuliers et professionnels qui s'impose rapidement comme haut lieu de référence en tissus d'ameublement et papiers peints dans la région.

## 2020

Amélie (sa nièce) reprend le flambeau, accompagnée de son frère Nicolas et de sa sœur Clémentine. Rénovation, mise en valeur des produits, espace pour un atelier de confection, modernisation du sol au plafond, voilà la Maison Sériès, nouvelle génération, prête à accueillir ses clients... avec près de 10 000 références en tissus d'ameublement, papiers peints, stores, tringle et passementerie. Quelques objets déco - bougies, plaids, coussins, courtepoinçons, vaisselle - viennent parfaire le tout dans une ambiance absolument unique.

**MAISON  
SÉRIES**  
[maisonseries.fr](http://maisonseries.fr)

108 Rue Breteuil  
13006 Marseille  
04 91 37 24 95

—  
Du mardi au samedi  
de 10h à 12h  
et de 14h à 18h30

@maison\_series  
boutique@maisonseries.fr



# UNE BELLE ÂME

156



**C**hez Sessùn, le savoir-faire est au cœur de tout, depuis toujours. Et nous l'avons toujours mis en valeur à la fois dans nos vêtements et dans des expositions thématiques. Sessùn Alma s'inscrit dans cette continuité. J'avais envie d'avoir un lieu permanent pour rassembler les artisanats qui stimulaient mon imaginaire. J'ai nourri ce lieu de mes inspirations : Valentine Schlegel dont l'œuvre me bouleverse, Jean Arp, la Méditerranée, le Sud loin des clichés... J'ai toujours travaillé sur l'éthique, sur les cultures populaires, je sentais qu'il ne fallait pas renoncer à tout ça, j'avais cette certitude qu'il y aurait un changement de comportement un jour chez les consommateurs. Nous avons eu raison d'y croire. Ici, l'espace de restauration avait pleinement sa place. Alma est un lieu de rencontres, chaleureux, méditerranéen, il fallait une table autour de laquelle s'asseoir et déguster. »

READ IN  
ENGLISH  
P. 213

**À l'origine, il y a la curiosité. L'amour de l'artisanat, des belles matières et des savoir-faire. Puis vient l'envie. Celle de valoriser des patrimoines. Celle de sortir de la production massive pour ne proposer que des objets petites séries. Celle d'avoir un lieu à soi. Ainsi naît Sessùn Alma.**

Sol ocre, murs blancs, verrière opalescente, matières puissantes, lumière envoûtante, cette boutique est le lieu idéal pour rêver (les yeux dans l'un des bouquins choisis avec soin), se laisser tenter (par les céramiques de Mano Mani, les sculptures de Léa Bigot, les lampes de Marta Bonilla, les bougies Cerabella...), se rencontrer (lors d'une table ronde, d'un atelier) ou se retrouver autour d'une table (celle de la cheffe Aline Chemla, généreuse, locale, saisonnière, ensoleillée). Née à Montpellier, Emma François a choisi Marseille pour y vivre et y faire grandir sa marque de vêtements Sessùn. 25 ans ont passé, Sessùn a gardé la passion des premiers jours, l'authenticité qui la rend belle, et a désormais trouvé son âme.

**SESSÙN  
ALMA**  
[sessun.com](http://sessun.com)

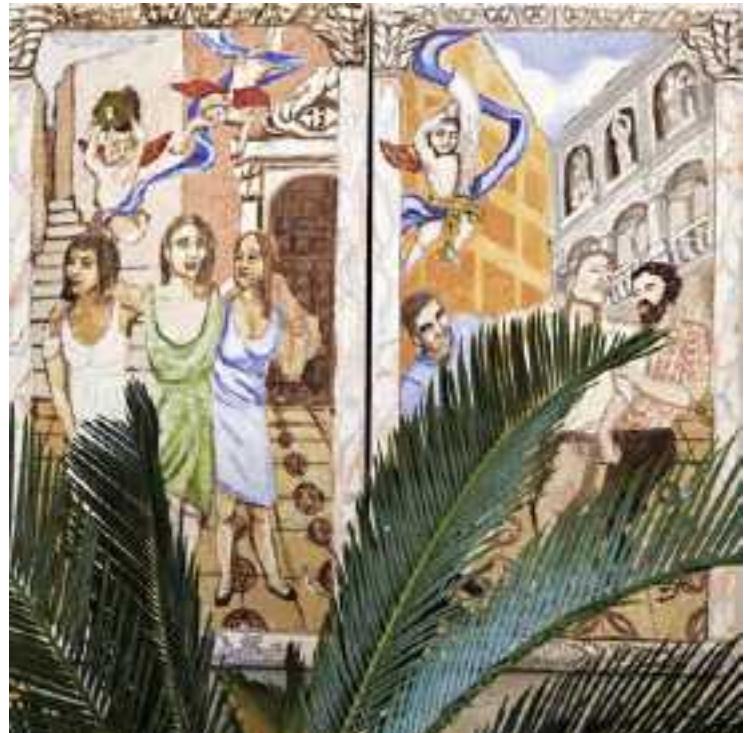
127 rue Sainte  
13007 Marseille  
04 81 92 25 67

@sessun\_alma



# QUAND L'ART S'INVITE DANS L'ESPACE DOMESTIQUE

158



**L**e collectif a quelque chose de joyeux et de puissant, que nous voulons partager, c'est pourquoi nous avons souhaité que cette maison soit un lieu ouvert. Pour produire nos œuvres, nous utilisons des techniques ancestrales qui viennent nous reconnecter à notre histoire. De nombreux collectionneurs intéressés par notre démarche nous soutiennent, mais nous recevons aussi beaucoup de commandes de particuliers pour lesquels nous créons des œuvres *in situ* : des pièces artistiques sur mesure, de beaux objets d'art, des appliques, des fresques, des hottes de cheminées... Au Pavillon Southway, le visiteur peut voir les œuvres dans le contexte pour lequel elles ont été créées, elles s'y incarnent pleinement et y prennent tout leur sens. »

READ IN  
ENGLISH  
P. 213

**Quoi de mieux qu'une maison pour mettre en avant les arts domestiques ? Construit en 1880, le Pavillon Southway était autrefois la propriété d'un peintre amateur qui allait chercher (à dos d'âne !) l'inspiration dans les calanques. Il était donc dans l'ordre des choses qu'il devienne un jour un lieu d'art.**

Chaque pièce est un écrin pour les œuvres domestiques qui y sont exposées de manière permanente ou temporaire : luminaires, sculptures, bijoux ou fresques collectives. La maîtresse des lieux, Emmanuelle Luciani, est à la fois artiste, historienne de l'art, enseignante, commissaire d'expositions et éditrice de la revue Code Southway. Elle rêve d'un art qui ne serait ni mineur, ni majeur, revendique l'importance du décor et le prouve dans ce studio-pavillon ouvert aux artistes comme aux collectionneurs, aux visiteurs de passage comme aux amateurs d'art. Tous ceux qui le souhaitent peuvent venir découvrir ce lieu de vie et d'exposition, mais la plus belle manière de s'immerger dans l'univers de la maison est certainement de venir y passer quelques jours : on peut y louer une chambre décorée par les artistes et y vivre une expérience unique, loin de la foule, au cœur de l'art.

**PAVILLON  
SOUTHWAY**

southwaystudio.com

Emmanuelle Luciani

433, boulevard Michelet  
13009 Marseille  
09 52 14 22 00

—  
Expositions ouvertes au public  
de 14h à 17h en semaine  
sur réservation  
Visites commentées : 5 euros

@southwaystudio



# VILLE EN MOUVEMENT

160



**L**a baie de Marseille est incroyable, mais sa géographie intérieure l'est tout autant. Ce territoire est pour nous une aire de travail très vaste avec des potentiels fabuleux. La constitution de la ville autour de villages plus ou moins rattachés entre eux est également intéressante. Dans les quartiers en devenir au nord, dans celui des Arnavaux ou encore sur la zone Euroméditerranée, tout reste à inventer, mais un projet paysager et architectural ne suffit pas, un accompagnement social et économique est nécessaire. En parallèle, il faut prendre en compte les nouveaux impératifs écologiques et le tourisme qui génère de nouvelles dynamiques. Aujourd'hui, Marseille se reconstruit sur elle-même, il faut que cette évolution soit pilotée intelligemment, et qu'elle soit validée par les habitants. Nous essayons d'accompagner ce mouvement avec un regard attendri, attentif et plein d'espoir pour cette ville en devenir qui est la nôtre depuis toujours. »

Stephan Bernard

Directeur Général de Carta Associés

READ IN  
ENGLISH  
P. 214

Depuis 40 ans, elle signe de prestigieuses réalisations architecturales et multiplie les équipements emblématiques en France et au-delà. Aujourd'hui, l'agence Carta Associés se développe et se transforme, mais reste plus que jamais impliquée dans l'évolution de son territoire d'origine. Experte en constructions neuves, en équipements sanitaires et sociaux et en réhabilitation, l'agence revendique son ancrage marseillais et le prouve par des projets remarquables (et remarqués) : le fort Saint-Jean au Mucem, le musée d'histoire, le silo d'Arenc, la Poste Colbert, et bientôt le stade nautique olympique du Roucas Blanc, des logements sur la zone en friche de la Capelette, un immeuble de bureaux pour Smartseille aux Arnavaux, et, dans ce même quartier, la mise en place de Theodora, considérable projet de campus numérique.

**CARTA  
ASSOCIÉS**  
[carta-associes.com](http://carta-associes.com)

20, rue Saint-Jacques  
13006 Marseille

—  
16, rue Pastorelli  
06000 Nice

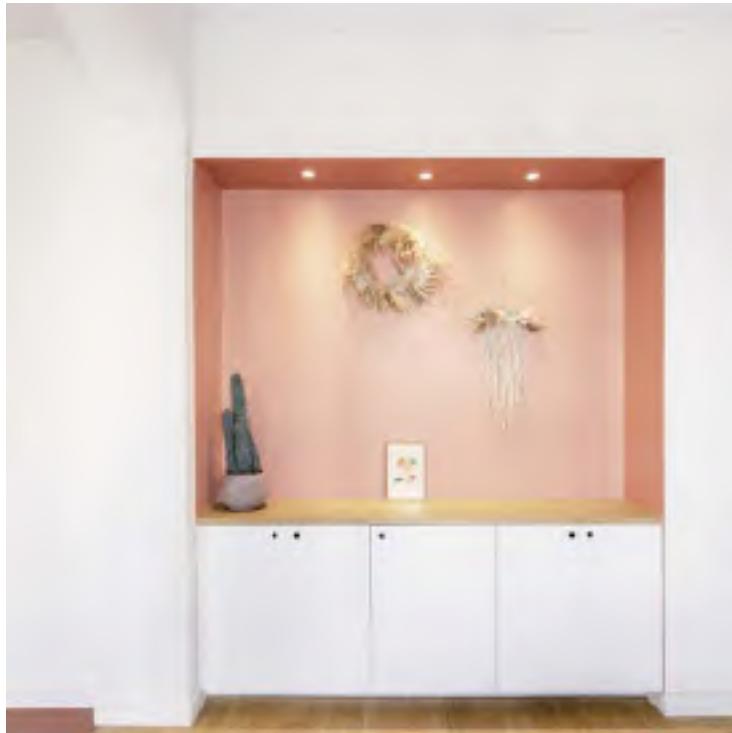
—  
17, rue Brézin  
75014 Paris

agence@carta-associes.com  
04 96 10 29 00



# SAVOIR-FAIRE D'HIER, ARCHITECTURE D'AUJOURD'HUI

162



**M**arseille est riche d'un patrimoine qu'il faut apprendre à regarder et à réhabiliter pour ne pas perdre des pans entiers de notre histoire. Ne pas démolir est pour moi le premier acte écologique. Lors de la rénovation du commerce de torréfaction Deep Coffee Roasters, créé au-dessus des anciens arsenaux du centre-ville, j'ai réussi à convaincre les clients de conserver les arcades en pierre de taille découvertes pendant le chantier. J'ai établi un plan précis de ces vestiges et pour les restaurer, j'ai fait intervenir une entreprise spécialisée. Plus récemment, j'ai effectué des relevés de moulures d'anciens ateliers d'artisans du XIX<sup>e</sup> siècle vers la rue de la République pour un projet de réhabilitation, qui permettra de restituer les devantures à l'identique. Je travaille également à la rénovation complète d'une maison des années 1930, dessinée dans le style "paquebot". Le projet va permettre de redonner son intégrité à la villa qui avait subi de nombreuses modifications au XX<sup>e</sup> siècle. Chacun de ces défis patrimoniaux vient nourrir mes projets et mon travail d'architecte au quotidien. C'est ce que je trouve passionnant.»

READ IN  
ENGLISH  
P. 214

**La création s'inspire du passé. Pour Audrey Faugloire, c'est une évidence. Initiée par l'architecte du patrimoine Philippe Donjerkovic à l'école d'architecture de Marseille, elle affirme chaque jour un peu plus son attrait pour les projets de rénovation de bâtiments chargés d'histoire. Orientation du site, disposition d'un appartement ou décors subsistants, Audrey porte un regard sensible sur l'existant pour enrichir le projet. Elle manie également les codes contemporains et les marie avec justesse aux éléments anciens dans des lieux en quête de renouveau. Seule ou en collaboration avec ses confrères, elle s'entoure des corps de métier nécessaires (artisans, bureaux d'études et le cas échéant, historiens et archéologues) pour mener à bien chaque chantier. Elle met également en place cet esprit de co-création avec ses clients afin de toujours leur apporter les réponses les plus appropriées.**

**AUDREY FAUGLOIRE**  
[audreyfaugloire.com](http://audreyfaugloire.com)

06 21 53 39 40  
[audrey.faugloire@gmail.com](mailto:audrey.faugloire@gmail.com)  
[@audreyfaugloire\\_architecture](https://www.instagram.com/audreyfaugloire_architecture)



# MAIS QUI EST DONC MARION BERNARD ?

164



**M**arseille bouge, les enjeux sont importants. Nous sommes heureux d'être acteurs de ce changement. Nous sommes passionnés par cette ville où nous sommes profondément ancrés et par la discipline que nous exerçons. Nous ne faisons pas de distinction entre les sujets que nous traitons, nous chérissons les belles rencontres. Nous travaillons tout à la fois pour de la commande privée ou des projets publics : nous avons réalisé le showroom Sessùn Alma en 2019, nous travaillons actuellement avec le collectif Jeanne Barret pour un "centre culturel et artistique", projet social et solidaire dans le quartier des Crottes et à la demande du P.A.C (Printemps de l'Art Contemporain), nous imaginons actuellement "la Place de l'art contemporain" dans le quartier du Panier. »

READ IN  
ENGLISH  
P. 214

Marion Bernard est un collectif constitué en 2012 par Manon Gaillet et Sylvain Bérard. Leur métier, Manon et Sylvain l'envisagent comme un mélange d'architecture et d'art qui se partage dans une saine transversalité. Y participent tous les contributeurs pertinents sur un sujet, à commencer par Fanny Camerlo et David Bavard, architectes accompagnés du plasticien Romain Magail. Lauréat du concours pour la construction de la nouvelle école d'architecture de Marseille (IMVT- porté par l'agence d'architecture NP2F), Marion Bernard s'est fait un nom en 2016 avec le succès de son exposition "[25] architectes" à la galerie Art-cade de Marseille puis au prestigieux pavillon de l'Arsenal de Paris. Pluridisciplinaire, l'agence reste plus que jamais attachée à l'éclectisme dans les projets qu'elle mène à bien.

**MARION  
BERNARD**  
Collectif d'architectes  
[marionbernard.com](http://marionbernard.com)

24, rue neuve Sainte-Catherine  
13007 Marseille

[marionbernardarchitectes@gmail.com](mailto:marionbernardarchitectes@gmail.com)  
Manon Gaillet : 06 63 02 91 87  
Sylvain Bérard : 06 23 07 85 56



# RETOUR AUX ORIGINES

166



**«** Marion et moi avons tous les deux un profond respect pour ce qui a été fait avant. En architecture, Marion vient souligner ce qui existe déjà. Moi, je prends des images vernaculaires existantes et je les malaxe. Chacun à notre manière, nous redonnons de la couleur à ce qui a été. Dans cette même lignée, nous avons créé la maison d'édition 0491 qui customise de la vaisselle ancienne et nous avons, toujours ensemble, un projet d'aménagement d'une pyramide présentée par la villa Noailles lors du festival Design Parade à Toulon. »

Thomas Mailaender

**A** près avoir assuré la direction artiste et pensé l'architecture intérieure de Tuba aux Goudes, j'ai maintenant plusieurs projets d'hôtels à Paris (où j'ai gardé mon agence) et dans la région. Thomas, lui, a été exposé pendant le confinement dans les jardins du Mucem et il a récemment initié un programme de résidences au sein de l'hôtel Tuba avec une première intervention de l'artiste Julien Berthier. Il vient de terminer un bateau fac-similé de rocher pour visiter les calanques incognito (qui sera présenté à Art-o-rama). L'un comme l'autre, nous sommes heureux de renouer avec notre ville et de pouvoir partager notre travail avec les Marseillais. »

Marion Mailaender

READ IN  
ENGLISH  
P. 214

**Elle : le pensionnat du lycée Lacordaire à Marseille, l'envie d'indépendance, la rencontre avec lui, l'école Boulle à Paris, la création d'objets, l'architecture d'intérieur, la restructuration d'espaces, la multiplication de projets, la notoriété.**

**Lui : le pensionnat du lycée Lacordaire à Marseille, l'envie d'indépendance, la rencontre avec elle, les Arts Décoratifs à Paris, la villa Arson à Nice, la photographie, l'art contemporain, la notoriété.**

**Lui toujours : des expositions et des idées en pagaille, de Londres à Toronto. Elle encore : des projets de création et de rénovation à foison, de Ouagadougou à Paris en passant par Bruxelles. Mais qu'on se le dise : Thomas et Marion Mailaender sont de retour à Marseille, où ils ont depuis peu posé leurs valises, retrouvé leurs amis et installé leur atelier...**

**THOMAS  
ET MARION  
MAILAENDER**

[marionmailaender.com](http://marionmailaender.com)  
[thomasmailaender.com](http://thomasmailaender.com)



# LESS IS MORE, MORE IS BEAUTIFUL

168



**L**'environnement direct est toujours la base de ma réflexion, j'observe ensuite la façon de vivre des gens pour leur faire une proposition adaptée. Je dessine tout, jusqu' dans les moindres détails. Puis je choisis les meubles, les tissus, les sols. J'aime les matériaux nobles, durables et intemporels, la pierre, l'inox, les bois précieux, les laquages... J'aime aussi le lin pour son côté "vacances", la douceur de certaines des laines, la délicatesse du velours et de la soie. Je n'aime pas les projets trop lisses, ni trop clinquants, ni trop modernes. J'assume mon amour pour le rétro ! On vient d'ailleurs me chercher pour cette sensibilité je pense. Sur un très beau projet de villa sur la corniche, j'ai proposé de réaliser la piscine en marbre vert. Les propriétaires m'ont fait confiance, le résultat est somptueux. C'est une grande satisfaction de voir qu'on a vu juste et que les clients sont heureux du résultat.»

READ IN  
ENGLISH  
P. 215

**Si vous voulez savoir ce que Margaux Fritz a dans la tête, jetez un œil à la Case study house n°22 de Pierre Koenig, sur les hauteurs d'Hollywood. Des murs de verre allant du sol au plafond, une structure en acier, une configuration asymétrique, des lignes claires et sobres, une sensation de légèreté et une vue plongeante sur Los Angeles...**

Architecte d'intérieur, designer et graphiste, diplômée de l'École bleue à Paris, Margaux voit une adoration sans bornes aux maisons californiennes de la mouvance Mid-century modern, conceptualisées et réalisées par de grands noms comme Richard Neutra, Craig Ellwood ou Charles et Ray Eames. Hôtel, restaurant, villa, local commercial, Margaux intervient en construction, en rénovation ou en décoration intérieure sur des projets variés. Et pour son prochain projet – sa propre maison – elle réaffirme son style : une forme en L caractéristique du style californien, un mur aveugle et le reste complètement vitré, et puis la volonté de travailler avec des matériaux, des artisans et artistes locaux... Une réalisation complète, comme un hommage à tout ce que la jeune femme affectionne dans l'architecture, le design, l'art et l'artisanat.

**MARGAUX  
FRITZ**  
[stationfritzarchitecture.com](http://stationfritzarchitecture.com)

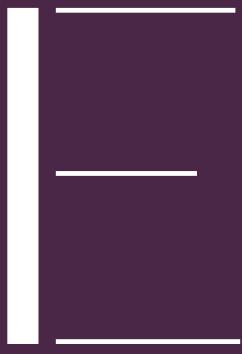
Architecte d'intérieur  
06 64 23 15 24  
[@margauxfritzarchitecture](https://www.instagram.com/margauxfritzarchitecture)





S  
I

Y  
I



Un joli choix de lieux dédiés  
à la mode pour un shopping  
aux inspirations variées...

BIG

## LA FORCE DE LA COULEUR, LA BEAUTÉ DE LA MATIÈRE

172

D'abord il y a les couleurs : pures, éclatantes. Ensuite viennent les formes : simples et pourtant travaillées, élégantes. Puis c'est la matière, douce, fluide, sensuelle, rassurante. En 16 ans d'existence, la marque American Vintage est devenue culte, avec 150 points de vente partout dans le monde. Pourtant, Michaël Azoulay n'était pas un enfant de la mode. Autodidacte, il est allé chercher le succès à force de travail, de persévérance et de courage. Pas étonnant donc qu'il soit aujourd'hui attaché à faire grandir ceux qui travaillent à ses côtés. Pour eux, il a souhaité un environnement privilégié, au cœur du parc d'activité de Signes. Un lieu où il fait bon vivre avec salle de sport, hammam, sauna, terrasse... Le bâtiment, imaginé par l'architecte marseillais Yvann Pluskwa, favorise la collaboration, les échanges et stimule la créativité de chacun. Pas surprenant non plus que la marque affiche sa volonté de participer à l'émergence de nouveaux talents à travers son soutien à la Villa Noailles et par la création du Prix de la Photographie et du Prix Design d'Intérieur American Vintage.



*M*es influences sont multiples. Il y a la lumière de Marseille où j'ai grandi et où je vis. Il y aussi l'héritage marocain de mes parents, avec cette envie de mélanges, cette chaleur, cette générosité. Et puis les Etats-Unis d'où je suis revenu avec la conviction qu'il est possible de concrétiser ses rêves... Sous la simplicité apparente de nos vêtements, se cache une très grande exigence. Nous ne transigeons jamais sur la qualité. Nous allons chercher les matières, les couleurs qui nous plaisent. Nous réinventons sans cesse les formes et les styles. Pour les stylistes qui travaillent avec moi, le champ d'action est infini. Nous étouffons chaque année un peu plus notre vestiaire, avec toujours les mêmes priorités : l'émotion générée par le vêtement et le bien-être qu'il procure. »



READ IN ENGLISH  
P. 215



**AMERICAN  
VINTAGE**  
[fr.americanvintage-store.com](http://fr.americanvintage-store.com)

@americanvintage\_officiel

American Vintage  
Saint-Tropez  
59, rue Général Allard  
83990 Saint-Tropez

31, rue Francis Davso

13001 Marseille

—

Galerie Lafayette

et boutique homme

C.C. Le Prado

allée Ray Grassi

13008 Marseille

Printemps  
C.C. La Valentine  
route de la Sablière  
13011 Marseille

—

C.C. Terrasses du Port

quai de la Joliette

13002 Marseille

—

Boutique homme

10, rue Sainte

13001 Marseille

173

## FROJO, L'EXCELLENCE DE PÈRE EN FILS

174

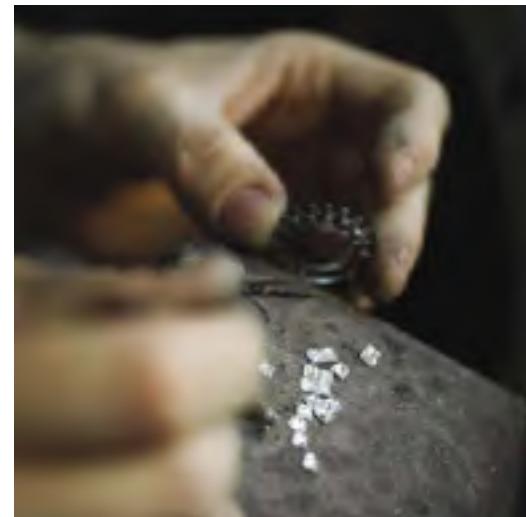
Tout commence en 1854 lorsqu'Eugenio Frojo, originaire du Piémont, devient chef d'atelier de l'horlogerie Charlet à Marseille. 50 ans plus tard, l'activité est rachetée par son fils Edouard et devient Frojo-Charlet. Dans les années 50, les marques Omega et Rolex entrent dans la boutique. D'autres noms prestigieux - Panerai, Cartier, Pomellato, Buccellati - suivront bientôt... Parallèlement, Frojo propose également ses propres créations de joaillerie. De génération en génération, se transmet un savoir-faire précieux et à la fin des années 70, une boutique ouvre sur la Canebière, transférée plus tard rue Grignan. Depuis, les boutiques se sont multipliées, et si chaque génération a eu son propre tour de main, toutes ont eu la même ligne de conduite : savoir-faire, qualité, confiance. Depuis 2009, c'est Edouard Frojo qui perpétue les valeurs de cette maison comptant parmi les meilleurs horlogers-joailliers du monde depuis 5 générations.



**Aujourd'hui, chaque adresse a sa spécificité : rue Grignan, un coin Cartier a été installé, la maison Frojo y reçoit également ses clients pour des conseils avertis en achat ou vente de pierres précieuses. La boutique de la rue Paradis, plus masculine et plus intime, met à l'honneur les marques Breitling, Hublot, Tag Heuer ou encore Zenith. Des expositions éphémères y sont organisées et au premier étage, un lieu d'échange et de partage accueille des événements. Boulevard Rodocanachi, on peut découvrir de nouveaux créateurs au côté des grands noms de l'horlogerie et de la joaillerie et depuis 2014, une boutique Rolex sous la coupe de Frojo s'est installée rue Grignan. Dans les unes comme dans les autres, les clients doivent pouvoir retrouver la même exigence de service et de qualité. Nous sommes là pour leur apporter un véritable service personnalisé. Nous y attachons la plus haute importance. Chaque visite doit être un moment agréable, unique. Nos clients doivent se sentir respectés, écoutés, en confiance. »**



MARSEILLE



**HORLOGER  
JOAILLIER  
FROJO**  
[frojo.com](http://frojo.com)  
[mademoiselle-frojo.com](http://mademoiselle-frojo.com)

**Boutiques Frojo**  
17, rue Grignan  
13006 Marseille  
04 91 72 02 03  
—  
6, rue Paradis  
13001 Marseille  
04 91 72 02 03  
—  
66, bd Rodocanachi  
13008 Marseille  
04 91 77 03 45

**Boutique**  
**Mademoiselle Frojo**  
18, rue Grignan  
13001 Marseille  
04 91 54 03 01  
—  
**Boutique Rolex**  
32, rue Grignan  
13001 Marseille  
04 91 21 81 07

175



176



177

**GAS BY MARIE**

gasbijoux.com

@gasbijoux  
@bymariestoreservice@gasbijoux.fr  
01 40 26 35 79106 Rue Paradis  
04 91 04 65 35

—

**Gas Bijoux**  
**Printemps**  
**C.C. La Valentine**  
Traverse de la Sablière  
04 26 85 07 35**Gas Bijoux**  
**Printemps**  
**C.C. Terrasses du Port**  
9, quai du Lazaret  
04 26 85 07 56**Gas Bijoux**  
**Printemps**  
**C.C. La Valentine**

## LE CHARME ÉLÉGANT DE L'EXTRAVAGANCE

Solaire. Familiale. Artisanale. Pour définir la marque, les mots sont nombreux, mais aucun n'est assez évocateur pour dire le plaisir à créer et l'extravagance élégante qui animent la maison Gas Bijoux toute entière. À sa tête, un trio familial attachant, profondément humain et absolument brillant : André, Marie et Olivier.

Le destin d'une vie tient à peu de choses. Un mouvement révolutionnaire, une ville mythique et la volonté de ne pas imposer une vie de bohème à sa famille... C'est la jolie manière dont André Gas résume son parcours. Alors que le jeune Marseillais est étudiant aux Beaux-Arts à Paris, Mai 68 l'oblige à interrompre ses études. «*C'est alors que sont venus les bijoux, j'en ai fait mon métier. Je voulais être artiste, je suis devenu artisan !*». La première boutique ouvre à Saint-Tropez en 1971. La boutique marseillaise arrive bien plus tard, en 2003. Aujourd'hui, Marie, fille d'André, crée les collections à ses côtés et impulse les tendances. «*Nous contrôlons tout le système de fabrication, tout se fait à Marseille, à la main, dans l'atelier historique de mon père*» précise Olivier, son frère, PDG de la marque. «*Nous avons là des stocks de matières et matériaux, plumes, raphias, perles... que mon père rapporte de ses voyages depuis 50 ans ! Chacun vient piocher dedans et apporte ses idées et sa créativité*». Si les bijoux Gas se vendent de Marseille à Bordeaux, de New York à Milan, André Gas est toujours resté dans son atelier de bric et de broc. Et pour saisir toute la personnalité de Gas Bijoux, il faut venir écouter les émailleuses, les soudeurs, la soixantaine d'artisans qui travaillent là, sur les hauteurs de Marseille, raconter leur quotidien au côté d'un créateur qui place la liberté, la tolérance et la coopération au-dessus de tout. Quand il parle d'eux, André est plein de gratitude : «*Certains sont là depuis près de 40 ans, je leur dois à tous beaucoup*».



READ IN ENGLISH  
P. 215

## LA RENAISSANCE DU COOL

178

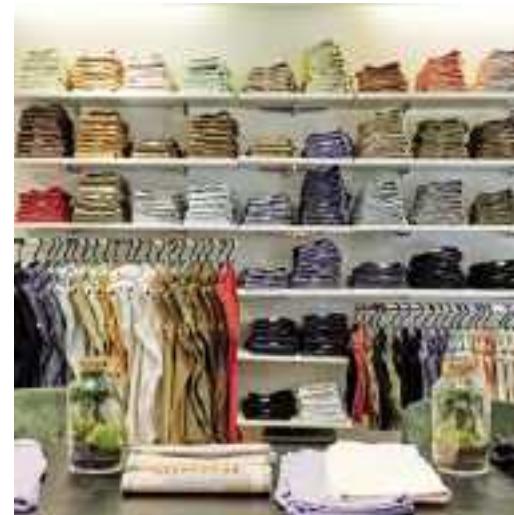
C'est à New York, alors qu'il travaille pour la maison Ralph Lauren, que le jeune Erroll puise ses premières sources d'inspiration. Le grand couturier, qu'il a la chance de côtoyer, lui donne le goût de la création et la conviction qu'il faut aller au bout de ses rêves. Porté par cet élan, en 2010, Erroll crée sa propre marque de mode masculine : Hero Seven, et décide de faire de Steve McQueen la figure iconique de ses vêtements. Symbole de l'Amérique dandy et élégante des années 70, l'acteur mythique apporte une touche d'insouciance et de légèreté aux collections. Mais le créateur de Hero Seven est également attaché à une autre idée : celle que nous pouvons tous être des héros du quotidien et contribuer par de petits gestes à protéger la planète.



**A** New York j'ai eu l'impression d'être sur le toit du monde et d'avoir touché les étoiles. Sitôt revenu en France, je me suis lancé ! Je suis fan de sports mécaniques, de fripes, de vintage et de Steve McQueen, le "King of Cool". J'ai voulu remettre le cool au goût du jour avec des pièces élégantes et vitaminées. Les couleurs explosent et on revisite les basiques avec classe. Mais être cool en 2021, c'est aussi prendre soin des siens et de la planète. C'est pourquoi dès le début de Hero Seven, nous sommes engagés auprès de l'association Cœur de Forêt qui agit pour la reforestation. Pour chaque article Hero Seven acheté, une partie de la vente leur est reversée. Nous avons aussi instauré un rituel sur Instagram, le "Green Monday", avec des conseils pour que chacun puisse, à son échelle, aider à la préservation de la planète. S'habiller devient alors un geste héroïque et si l'on fait les bons choix, les bons gestes, on peut devenir un petit héros du quotidien. C'est le message que je veux passer. »



READ IN ENGLISH  
P. 216



**HERO SEVEN**

[heroseven.com](http://heroseven.com)

@heroseven7

**Saint-Tropez**  
Place Croix de Fer

**Marseille**  
62, rue Saint-Ferréol  
C.C. Les Terrasses du Port

179

# SE SOUVENIR DES BELLES CHOSES...

**Pour comprendre le regard qu'Olivier Amsellem pose sur le monde, son attriance pour l'architecture, son attrait pour la beauté de la banalité et pour l'arte povera, il faut aller chercher dans son passé.**

180

Les vacances en 404 dans le Gers et à Barcelonnette en caravane. Un grand-père qui prend des photos de famille. La vie dans les "grands ensembles". Une mère catholique italienne et un père juif pied-noir qui lui transmettent beaucoup d'amour, le sens du partage, l'art de cultiver un potager, celui de chiner et l'initient au commerce... En 1998, Olivier est lauréat du Festival de la photographie à la Villa Noailles. Des portes s'ouvrent, sa carrière commence à Paris - ville majeure dans sa construction culturelle. De retour à Marseille en 2015, il ouvre avec Charlotte Brunet la boutique Jogging pour mettre en lumière des créateurs émergeants : Marine Serre, Charlotte Chesnais, Simon Porte Jacquemus... Ces jolis noms du design cohabiteront bientôt avec une épicerie proposant des produits locaux (moins de 200 km autour de Marseille) et issus d'une agriculture bio ou raisonnée. Depuis 2020, Jogging, c'est aussi un cabanon ouvert à la location dans la calanque de Saména. Rénové dans le respect du passé industriel du quartier, ce refuge hors du temps est également un laboratoire de création et un lieu de résidence pour les artistes.



*J*e ne pouvais pas arriver ailleurs que dans une boucherie : mes grands-oncles maternels étaient bouchers aux Chartreux ! Dès 1995, je voulais ouvrir un concept store en Provence, à l'image de Colette. J'avais aussi pour modèle la boutique de la villa Noailles dans laquelle j'ai eu la chance d'installer un pop-up store pendant le festival de la mode à Hyères. Jogging est un endroit mixte, vivant, en perpétuel mouvement. Pour Jogging Saména, il s'agit là encore de faire revivre un lieu. Ce cabanon, c'est au départ une ruine qui ne fait pas partie de mon patrimoine, mais à laquelle j'ai voulu rendre hommage. J'ai gardé toutes les strates de son histoire. Tous ces projets, je les mène surtout à bien pour les autres. La générosité, le partage, l'émerveillement, ce sont de belles valeurs que j'ai reçues en héritage et que je transmets à mon tour. »

READ IN ENGLISH  
P. 216



**JOGGING**  
[joggingjogging.com](http://joggingjogging.com)

103, rue Paradis  
13006 Marseille  
04 91 81 44 94

@jogging\_marseille  
@jogging\_epicerie  
@jogging\_samena

181



**LE LUNETIER**  
lelunetier.fr



104, rue Paradis  
13006 Marseille  
04 91 48 92 53

35, rue 3 Frères  
Barthélémy  
13006 Marseille  
04 91 92 89 65

@lelunetierparadis  
fb.com/lelunetier.paradis

## VOIR ET ÊTRE VU

**C'est la passion pour l'optique et le sens du service qui confèrent au Lunetier une enviable réputation. Les hommes mentent parfois, l'expérience jamais, implantés depuis 1997 c'est au savoir faire de deux compères que nous devons cette institution. Du charme dans leurs discours, de la qualité dans leurs boutiques. Avec deux adresses en ville, il n'y a pas meilleur choix.**

Il y a des époques qui restent gravées dans la roche, c'est sur le verre du Lunetier qu'elles reprennent vie. Qui n'a pas rêvé des folles montures d'Alain Mikli chevauchées sur scène par l'icône Grace Jones ou bien de l'élégance des 60's où les gentlemens du grand écran à la Cary Grant ne juraient que par du martini pour parler affaire ainsi que du Oliver Peoples, pour protéger un regard bourré de charme. Il n'y a que les gens chargés d'histoire qui peuvent réellement parler d'histoire. Vingt-quatre ans c'est de l'expérience, celle de la boutique, là où le temps respecte les époques, là où les regards s'abordent avec monture. En amitié, le temps fait aussi son office, 30 ans c'est long, 30 ans c'est ce qui relie ces deux hommes, ces deux professionnels, ces deux amis. Une allure mode, une assurance dans le regard jonchée de verres teintés bleus qui vous rappelle les 70'S, voilà qui est Jean-Philippe, quelqu'un de classieux, certains diraient même luxe. Il y a des opposés qui s'attirent et ce qui ramène l'équilibre c'est le côté rock, décalé, avec un esprit en feu d'artifice de Christophe, fou de lunettes, de gratté et d'apéro. En somme chez eux on ne vous vend pas de lunettes mais on vous aide à les acheter. Leur devise qu'ils abordent fièrement résonne sur les vitrines "*que ça vous aille certes, mais que ça vous plaise !*". Retrouver deux légendes de la lunette est pour une fois assez simple, dans deux univers où l'enseigne a pignon sur rue : à la plaine là où la mixité et l'histoire de Marseille prend tout son sens, là où les âges et les idées se croisent, vous retrouverez Jean-Philippe et Christophe qui vous parleront de cet esprit d'attachement au made in France mais aussi des époques fringantes grâce à Persol, Caroline Abram, Oliver Peoples et bien d'autres



marques iconiques. Si vous aimez l'esthétisme, la création, la mode, la collection, Fanny saura user de son expérience et de son œil avisé sur l'élégance au sein de l'enseigne Le Lunetier rue Paradis. Une ambiance où les affaires vont bon train, celles qui permettent d'aimer la mode et d'apprécier la création dans un quartier d'affaires marseillais.

# TOUT UN UNIVERS À DÉCOUVRIR

184

**Enfant, Anne Vouland affirme déjà qu'elle aura un jour une boutique de vêtements.** Après des études de commerce, un DESS, un passage dans une chaîne de parfumerie puis chez un joaillier, le rêve est toujours là... Il se concrétise en 2002 avec l'ouverture, rue Sainte à Marseille, d'un premier lieu rassemblant une jolie sélection de créateurs. Depuis, Lulli est devenu un concept store dont l'offre s'est étoffée et qui propose désormais sa propre marque, Jeanne Vouland. À Marseille, deux boutiques monomarques – Golden Goose et Isabel Marant – sont venues compléter l'univers Lulli. Un univers féminin tour à tour élégant, décontracté, minimaliste, sophistiqué, racé. Et celles qui veulent prolonger l'expérience pourront même séjourner dans la merveilleuse Casa Lulli de Cassis...



**Aujourd'hui, quoi que vous cherchiez,** vous le trouvez dans nos boutiques : lingerie, T-shirts, robes de soirée, pantalons, maillots de bain, chaussures, sacs, bracelets, boucles d'oreilles... C'est ce qui fait notre différence. Le choix des marques se fait sur la coupe d'un vêtement, la qualité de son tissu, l'histoire de sa création, au gré de mes voyages et de mes rencontres. Lulli est une histoire d'aventures humaines. J'ai eu beaucoup de chance de rencontrer dès le départ des personnes qui croyaient en ce projet et qui m'ont accompagnée pour concrétiser ce pari un peu fou. Natacha De Tchérépkhine, directrice des opérations et Gaétan Goiran, directeur commercial, en font partie. Lulli regroupe aujourd'hui plus de 150 marques dans 9 boutiques à Marseille, Cassis, Sanary, Lyon, Aix et Serre-Chevalier. On trouve dans ces différents lieux la même énergie avec des ambiances différentes, des marques incontournables et d'autres plus confidentielles comme Forte\_Forte ou Roseanna. Chaque saison, nous les renouvelons pour apporter à nos clientes de la nouveauté. Les accompagner et les surprendre, c'est notre mot d'ordre. »



**LULLI**  
[lullisurlatoile.com](http://lullisurlatoile.com)  
[@lullisurlatoile](https://www.instagram.com/lullisurlatoile)

33, rue Francis Davso  
13001 Marseille  
—  
523, rue paradis  
13008 Marseille

**Lulli X Golden Goose**  
8, Rue Sainte  
13001 Marseille  
—  
32, rue Paradis  
13001 Marseille

185

## UNE BELLE HISTOIRE DE FAMILLE

186

Dans la famille Pellegrin, la joaillerie se transmet de génération en génération depuis 1840. Après Marseille, c'est à Aix-en-Provence que Georges Pellegrin ouvre une boutique au début des années 70. Il insuffle à sa fille le goût de la création et 50 ans plus tard, Agnès Pellegrin propose toujours des marques prestigieuses et intemporelles (Rolex, Dinh Van, Ginette NY, Repossi...) dans son écrin aixois. Désormais secondée par sa fille Tamara, elle continue de dessiner des modèles élégants et raffinés, avec l'envie très nette de s'inscrire dans une veine plus contemporaine et de rendre le luxe plus accessible. Romain, son fils, est devenu le gardien légitime de l'image des bijoux siglés Agnès Pellegrin.



**N**ous avons appris ce métier avec notre mère comme elle l'avait appris avec son père. Notre collection est composée en partie de classiques retravaillés de façon épurée et contemporaine. Ce sont des bijoux bien dessinés, bien pensés, bien finis, chics mais plutôt décontractés, faciles à porter. Je choisis des pierres qui détonnent par rapport aux couleurs et formes habituelles. Mes coups de cœur : l'or rose et le diamant nude. »

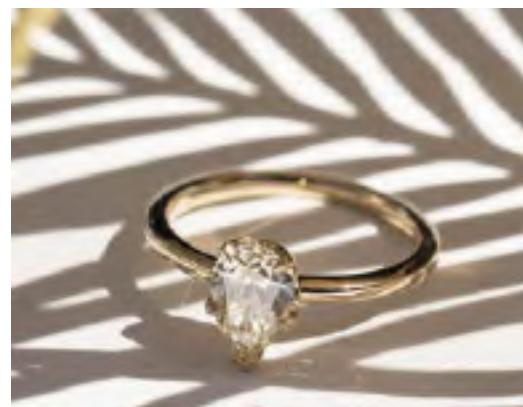
Tamara Pellegrin

**N**ous avons la chance d'être là dans les moments heureux de la vie des gens. C'est très agréable. Nos bijoux passent de génération en génération, et il arrive que l'on vienne nous voir avec une bague achetée dans le magasin de notre grand-père pour qu'elle soit remise au goût du jour. Le design, les formes, les couleurs, l'éclat des pierres doivent transparaître dans nos photos (Instagram) qui représentent bien ce que nous sommes et ce que nous aimons. »

Romain Pellegrin



© Faustine Martin



**AGNÈS  
PELLEGRIN**  
[agnes-pellegrin.com](http://agnes-pellegrin.com)  
[@agnes\\_pellegrin](https://www.instagram.com/agnes_pellegrin)

8, rue de l'Ancienne Madeleine  
13100 Aix-en-Provence  
—  
Du mardi au samedi, 10h30-19h  
04 42 38 53 04

187

## FANTAISIE ET ÉLÉGANCE À L'ITALIENNE

188

Marseillais d'origine italienne, Jean-Pierre Gassa se passionne très tôt pour la mode et le textile. Amoureux des États-Unis et du vintage, l'adolescent aime passer son temps chez le fripier à la recherche de pièces originales qu'il revend ensuite, après une petite remise en état. De fil en aiguille, il finit par ouvrir avec sa femme Marie-Claude son propre magasin de vêtements pour hommes en 1974. On y trouve alors pour la première fois en France de belles marques italiennes : Armani, Gianfranco Ferré, Stone Island... Précurseur, Jean-Pierre est aussi créateur. Styliste pour de grandes maisons comme Henry Cotton's ou Esprit à Milan, il est le fondateur de la marque U-NI-TY. 46 ans après son ouverture, la boutique Royal Navy est toujours là, et elle s'est même étoffée : aux marques de vêtements italiens sont venus s'ajouter des objets de décoration chinés ça et là par l'infatigable Jean-Pierre...



*T*l y en a qui aiment la cuisine, moi j'aime le textile, la décoration et la photographie. J'aime les belles choses, celles qui n'ont pas encore été découvertes. Il faut être curieux dans la vie ! J'ai appris mon métier en écoutant, en observant. Mon premier professeur a été un maître tailleur napolitain. J'ai toujours eu beaucoup d'admiration pour les vêtements italiens, plus colorés, avec plus de fantaisie et dont les formes, les matières et les coupes me semblent plus intéressantes. Je me suis également beaucoup inspiré des ambiances de mes différents voyages en Asie et en Afrique pour faire de la boutique Royal Navy un vrai lieu de vie. Aujourd'hui, on n'entre plus dans un magasin par hasard, on y vient presque comme dans un musée. On veut être surpris, ému. C'est pourquoi, en supplément du rez de chaussée consacré aux vêtements, nous avons décidé de créer un nouvel espace dédié à la décoration intérieure, à l'étage du magasin. La décoration et la mode sont très liées. Je prends beaucoup de plaisir à chiner de beaux objets que nous exposons ensuite à la boutique. J'ai la chance de pouvoir vivre de cette passion qui ne m'a jamais quitté. »



**ROYAL NAVY**

[fb.com/royalnavymarseille](http://fb.com/royalnavymarseille)

@royalnavymarseille

35, rue Paradis  
13008 Marseille  
Du lundi au samedi, 10h-19h

189

# POUR L'ORIGINALITÉ, SUIVEZ MON REGARD !

190

Ce nom, Maillefert, pourrait bien vous faire changer de regard sur les lunettes... L'histoire commence à Lyon, où Emilie et Nicolas font des études d'optique. Ensemble, ils arrivent à Marseille et ensemble, ils y deviennent opticiens. Jusque-là, rien de bien fantasque. L'originalité commence lorsqu'ils ouvrent leur propre boutique : le couple en fait un lieu convivial et décide d'y proposer une sélection aux petits oignons. Ici, on vient chercher la paire de lunettes qu'on ne trouvera pas ailleurs. Et le choix est étourdissant : Jacques Marie Mage (en provenance directe de Los Angeles), Aude Herouard (très belle fabrication française), Oscar Magnuson (sommptueuses lunettes éthiques et écologiques), Lunor (magnifique marque allemande), Thom Browne (modèles luxueux fabriqués au Japon), Ahlem (créés par une designer parisienne, conçus en Californie, fabriqués par des artisans à Oyonnax) et parmi les best-sellers : Moscot et Garrett Leight. Attachés à proposer le meilleur, pour les montures comme pour les verres, Nicolas et Émilie sont également partenaires de la marque Essilor. On vous avait prévenus : Maillefert, c'est la perfection, sur toute la ligne.

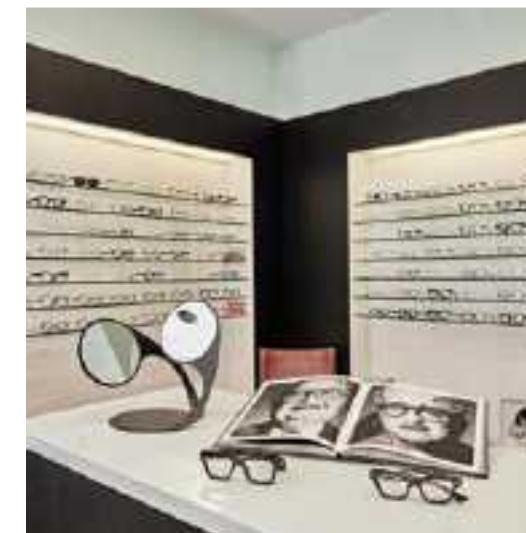


**N**ous aimons dénicher des marques inconnues avec de belles histoires, des modèles sympas avec de belles fabrications. Nous venons par exemple de faire entrer une marque française magnifique, Lazare studio, créée par Alexandre Caton avec qui nous étions à l'école à Lyon ! Nous serons les seuls à Marseille à l'avoir. Notre clientèle nous connaît bien et a souvent des demandes très pointues. Certains viennent de loin pour trouver un modèle chez nous ! Cette clientèle exigeante et fidèle, nous lui proposons un service sur-mesure. Nous prenons le temps de discuter pour conseiller chacun au mieux. Habiller la tête des gens, regarder la forme du visage, le style vestimentaire pour suggérer des modèles, c'est ce qui nous plaît. Ce qui est intéressant, c'est de les emmener vers quelque chose de différent, de bouger un peu leurs codes habituels. »



READ IN ENGLISH  
P. 217

MARSEILLE



**OPTIQUE  
MAILLEFERT**  
[@maillefert\\_opticiens](https://www.instagram.com/maillefert_opticiens)

29, rue Lulli  
13001 Marseille  
Du lundi au samedi, 10h-19h

04 91 54 87 36  
[maillefert.opticiens@gmail.com](mailto:maillefert.opticiens@gmail.com)

191

## LE STYLE À LA SOURCE

192

Ce qui fait durer les choses, c'est la passion que l'on met à les faire. Isabelle Crampes en est une belle illustration. Fondu de musique, elle crée en 1998 le festival de musiques actuelles Marsatac bien connu des Marseillais. Fan de mode, elle lance en 2012 la boutique en ligne deToujours. L'idée : proposer les pièces originelles de vêtements conçus au départ pour le travail, le sport ou liés à la tradition culturelle d'un pays. Et du même coup raconter l'histoire des grands classiques du monde entier, dont la mode ne cesse de s'inspirer. Bleu de travail, polo de cricket, débardeur, vareuse de marin, ciré jaune, blouse roumaine, jupe kilt, combinaison de mécano, sabots suédois, espadrilles catalanes, bottes camarguaises, mocassins... deToujours est à la fois un joli site qui raconte des histoires, un petit musée documenté et un catalogue infini de belles pièces conçues pour durer... qui pourraient bien terminer dans votre armoire !



**P**our moi, être moderne, c'est conserver, entretenir, réparer, et pas simplement consommer. L'allure est plus importante que la tendance, qui est tellement éphémère... La solidité, la noblesse des matériaux et la technique de la main qui les façonne sont essentielles. deToujours est une manière de rendre hommage à tous ces vêtements qui traversent les époques, c'est aussi une belle façon de mettre en lumière des artisanats et des savoir-faire textiles pour éviter qu'ils ne se perdent. Le cinéma, la culture, la mode s'en sont souvent emparés, et l'année dernière, le Mucem a consacré à certaines de ces pièces une exposition, "Vêtements modèles", dont j'ai été commissaire générale. Leur importance sociologique et historique est considérable.»



READ IN ENGLISH  
P. 217

MARSEILLE

**DETOUJOURS**

detoujours.com  
@shopdetoujours

193



**SUNCHILD  
BAZAAR**  
[sunchild.fr](http://sunchild.fr)

48, rue Francis Davso  
13001 Marseille  
Lundi 13h-19h  
Mardi-Samedi 10h-19h

09 54 84 69 94  
[contact@sunchild.fr](mailto:contact@sunchild.fr)  
[@sunchild.frenchbrand](https://www.instagram.com/sunchild.frenchbrand)

## LE TEXTILE EN HÉRITAGE

Sunchild, derrière ce joli nom qui sent bon l'enfance, l'été et l'insouciance, se cachent deux sœurs : Emmanuelle et Claire, issues d'une famille de créateurs textiles à qui l'on doit notamment la marque Sugar. Baignées dans cet univers depuis leur plus jeune âge, elles ont lancé en 2010 leur propre marque de vêtements pour filles et garçons de 2 à 16 ans, dessinés à Marseille et produits dans des usines éthiques en Tunisie, au Portugal et en Inde. Leur signature : d'incroyables couleurs de tissus obtenues par une teinture en plongée, technique qu'elles utilisent pour 80% de leurs vêtements. On peut admirer le résultat, doux, lumineux et vitaminé, dans la boutique showroom de Sunchild installée au centre de Marseille.



*Les tissus nobles et les imprimés sont notre source d'inspiration principale. Nous créons nous-mêmes notre gamme de couleurs que nous repensons chaque année, à l'occasion de la sortie de notre collection unique Printemps / Été. Nos vêtements racontent une histoire. L'esprit Sunchild, à la fois casual chic et bohème folk, est au confluent des styles. Il est bercé par des influences lointaines et multiples. Parmi nos best-sellers, on trouve les débardeurs et shortys en fameuse maille Richeieu – une maille tricotée à Marseille dans nos ateliers, issue d'un véritable travail artisanal (et qui a fait le succès de Sugar). Nous la déclinons dans 12 couleurs. La ligne "Beach wear" occupe elle aussi une place de choix dans notre vestiaire... pas étonnant quand on sait que pour nous deux, la plus belle saison de l'année, c'est l'été ! »*



READ IN ENGLISH  
P. 218

## LE PLUS PRÉCIEUX DES TALENTS

196

Dans chaque moment important de votre vie, William sera là. Naissance, baptême, fiançailles, mariage, anniversaire, noces d'or ou de coton. Il aura pour vous une gourmette, un pendentif, une alliance, un collier, un bracelet... Un modèle chaque fois unique qu'il aura confectionné sur mesure. Rubis, saphirs, diamants, rien ne sera trop beau pour vous. Ce don pour la joaillerie, William le tient de son père, qui le tenait de son grand-père... et ainsi de suite depuis cinq générations ! Exilé de Tunisie, installé à Marseille dans les années 50, le grand-père de William, Nessim, y a ouvert une boutique avec sa femme Claudia et a formé ses trois fils. Claudia et Nessim ont eu sept petits-enfants, un seul a repris le flambeau et depuis, il crée comme on respire. Rêveur, inventif, il transforme les bijoux anciens qu'on lui confie, refond l'or et l'argent, les modelant suivant son instinct.



J'ai toujours aimé la mode en général, mais aussi l'architecture et l'art des années 30... mon inspiration vient de là. Pour le reste, j'ai tout appris dans l'atelier de mon grand-père et de mon père. Les clients me font confiance, ils viennent ici chercher une signature, un style. J'aime par dessus tout fabriquer des solitaires ! Ensuite il y a les alliances, je suis les étapes, je vois l'évolution d'un couple, d'une famille, je suis là à tous les moments forts d'une vie, c'est merveilleux. J'aime tellement ce métier que je n'ai jamais l'impression de travailler, et je remercie chaque jour mes grands-parents de m'avoir légué ce savoir-faire. Ma grand-mère est partie l'année dernière, mais je sais que mon père et mon grand-père sont heureux de me voir poursuivre leur histoire. »



READ IN ENGLISH  
P. 218



**WILLIAM  
ARTISAN  
BIJOUTIER**  
[williamartisanbijoutier.com](http://williamartisanbijoutier.com)

30, rue Paradis  
13001 Marseille  
07 66 06 28 56  
[@william\\_artisan\\_bijoutier](https://www.instagram.com/william_artisan_bijoutier)

© Amélie Wasler / Modèle : Laure Bruno

197

## VERY GOOD FRIPES

198

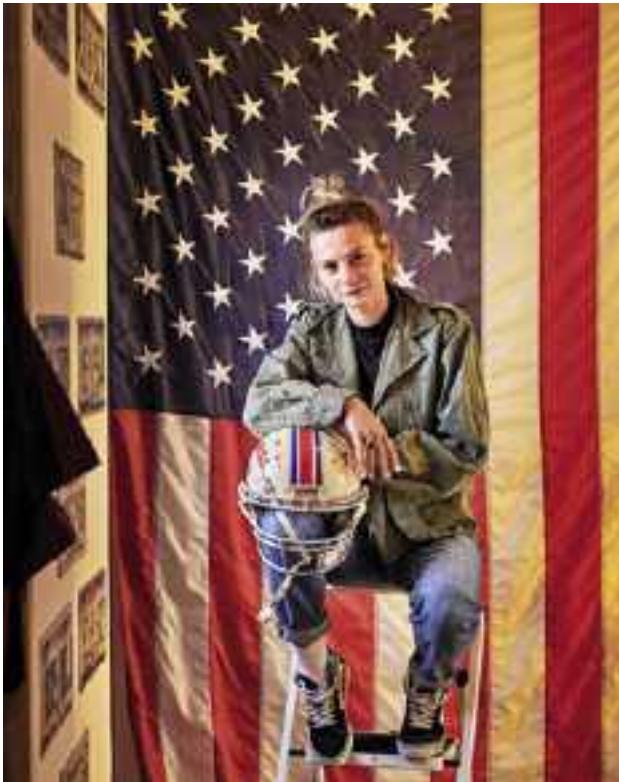
Rien ne se perd, tout se transforme. Le vêtement en est le meilleur exemple. Avec la volonté actuelle de sortir de la logique de surconsommation et l'engouement pour l'upcycling, le phénomène vintage a pris de l'ampleur. Parmi les incontournables : la marinière, la combi bleu de travail et l'indétrônable Levi's 501. Cet hiver, ce sont les jacquards sans manches, les cardigans seventies et les pulls années 80 très colorés manches chauve-souris qui ont fait leur grand retour. Cet été, les vedettes sont sans conteste la chemise hawaïenne et le tee-shirt tie and dye. Fouiller, trouver, assembler... les adeptes n'ont que l'embarras du choix. Côté centre-ville, arrêt immédiat à la boutique Station Vintage. Côté Plaine, rendez-vous chez Marcel et Simone, l'une des plus anciennes friperies de Marseille. Deux lieux, deux ambiances, mille et une possibilités pour se relooker.



*M*a mère est costumière, je l'ai été plusieurs années aussi, mon père était coiffeur dans le cinéma et ma grand-mère directrice de théâtre... autant dire que dans la famille, les costumes et le style, ça compte ! C'est aussi ce qui explique que j'aime quand les clients me demandent de les relooker de la tête aux pieds. Ce qui est sympa dans la fripe, c'est que chaque pièce est unique et que les modes changent très vite. Il faut rester aux aguets, regarder ce qui se passe dans la rue, faire une sélection en fonction des tendances et se renouveler en permanence. J'ai constaté dernièrement que les plus jeunes (12, 13 ans parfois...) s'y mettaient ! La mixité est aussi intéressante : avec la mode de l'oversize, les femmes viennent par exemple choisir des sweats côté hommes. Parfois, je reçois la visite de gens qui cherchent des costumes de théâtre ou des vêtements pour un film ou un clip, mais de manière générale, la fripe n'est plus considérée comme un déguisement, c'est une nouvelle façon de s'habiller. »

### Margaux

gérante de la boutique Marcel et Simone



READ IN ENGLISH  
P. 218

MARSEILLE



### MARCEL ET SIMONE

30, rue des Trois Mages  
13006 Marseille  
@marcel\_et\_simone



### STATION VINTAGE

16, rue Haxo  
13001 Marseille  
@stationvintagemarseille

199

## PARFAITEMENT ÉTHIQUE, DÉLICIEUSEMENT CHIC

200

Ni concession sur la qualité, ni compromis sur l'éthique. Voilà le postulat de base de Jonathan Agrifoglio lorsqu'il fonde sa marque d'espadrilles chic fabriquées en France et joliment baptisée Zespà. En 2014, Olivier Sudre le rejoints pour lancer la première collection de baskets à l'international. Le fil rouge reste le même : produit haut de gamme, matières locales, nobles (gomme recyclée, cuir de doublure tanné sans chrome) et finitions luxueuses à un prix accessible. En 2017, Cécile Coulot arrive à la direction du Style, la marque est présente dans les plus belles vitrines d'Europe, des USA et du Japon et ouvre un corner au Bon Marché, puis une boutique dans le Marais. Pour privilégier les circuits courts et réduire son empreinte carbone, Zespà fait désormais fabriquer ses baskets au Portugal dans des ateliers familiaux choisis pour leur savoir-faire d'exception. Aujourd'hui, équipes et logistique ont été rapatriées à Marseille où Zespà ouvre une seconde boutique qui lui ressemble par sa qualité et son originalité.



**L**a rencontre avec Olivier a été décisive. Sa stratégie de développement nous permet d'être commercialisé chez 150 clients dans plus de 18 pays. Aujourd'hui, mon rêve le plus cher en tant qu'enfant des Goudes est de faire découvrir aux Marseillais une marque marseillaise avec des coloris très sud et de belles valeurs. »

Jonathan

**L**'idée d'utiliser un artisanat haut de gamme pour revaloriser la basket - symbole de la culture street et sport - m'a tout de suite plu. Le pari était ambitieux, mais les clients et consommateurs ont adhéré. La présence à Marseille, avec une boutique réalisée par des artisans locaux et conceptualisée par l'architecte de renom Marcelo Joulia (Studio Naço) qui nous soutient depuis le début, est pour nous essentielle dans cette après-crise où les valeurs de bien-être local doivent primer. »

Olivier



**BOUTIQUE**  
**ZESPÀ**  
[zespa.fr](http://zespa.fr)

104, rue Paradis  
13006 Marseille  
[@zespa\\_official](https://www.instagram.com/zespaofficial)



201

# IN ENGLISH PLEASE !

202

## EDITO

Marseille stirs up clichés. Some are persistent: the sun, the pastis, and a pronounced sense of exaggeration among locals. Others are less obvious but still prevalent: saying that the “Phocaean city” (calling it by that name is already a bad start) is “rebellious”. Or that we love it “as much as we hate it”. I myself have used this last phrase in an interview about my native city, and I regret it. It’s also a bit too easy, a bit oversimplified to speak of its complexity and its contrasts while ultimately sweeping aside its inequalities. I was born there at the end of the 1980s, I grew up there in the 1990s, and I no longer lived there when the 2000s ended. I don’t remember many people speaking English, German, or other languages in the streets during that period, which would have indicated that tourists were present. When it wasn’t alarming the outside world, Marseille was intriguing, but not enough to make people want to blaze a trail to it. Those of us who really knew the city considered Marseille to be like a woman with a raw but poorly cared for beauty. A sexy but unbearable chick. The clumsy lady who breaks everything in her path and smokes in bed, but you still can’t help but fall hopelessly in love with.

In recent years, especially since it was named the European Capital of Culture in 2013, the world has looked at the city less severely. It was official; she was attractive. In fact, the city now had beautiful museums that people wanted to see, and I, who had long since left Marseille, was noticing that a new crowd of people was asking me where to stay, eat, and visit.

I would reveal the most beautiful spots, sometimes even a few hidden ones that only locals knew, and, once they returned from their weekend getaway, the happy travelers would inevitably thank me. They had gone for a swim in the Samena cove, walked past Callelongue, been jogging along the Corniche, enjoyed a grilled fish dinner among the boats in Les Goudes, eaten lunch on the refreshing outdoor terrace of a trendy restaurant, bought spices from a sidewalk stand, smelled the orange blossom wafting from a baker’s oven, and visited the contemporary art center in an old industrial zone. They drank vin d’orange in a small square not far from the Vieux Port, enjoyed the newly renovated Musée Cantini, and loved the vaulted bookshop. They didn’t complain about the price of things at the hardware store, or even the traffic jams on the way home from the beach. Listening to their stories that my good advice had enabled, it’s true that a part of me missed that sexy lady with the chipped nail polish. But how did they see of her, all those people passing through? And me, did I really know her?

In 2018, while the city center was gentrifying, two buildings collapsed in the middle of a downtown street. It was the end of an era, they said, the last gasp of a

royal court that had abandoned parts of the city. In 2020, the left won the municipal elections, and promised they wouldn’t let Marseille down again. Everyone believed it. That same summer, the ARTE channel broadcast a documentary by a Marseille-based journalist, Philippe Pujol, winner of the Albert Londres Prize. His film *Péris sur la ville* [Peril on the City]—with the aesthetic images of Steeve Calvo—showed the Saint-Mauront district in the third arrondissement. Life in one of the poorest neighborhoods in France, with fire hydrants that the inhabitants tinker with to cool themselves down in water jets. I confess, I had never set foot there. Nor in other locations that were made so sublime by Yohanne Lamoulère’s photographs (see portfolio on page XX). Thanks to their committed work, my eyes were opened, and each time I came back to Marseille, I made a point of going to discover these overlooked areas. In the north and the west of the city, and elsewhere; places where the city was struggling. Its fragility made it even more admirable. Would the day ever come when the whole city lived to the same economic rhythm? It was naive and innocent to dream of an end to the disparities. But knowing the city better does not prevent you from loving it. On the contrary, then you must love it in its entirety.

## SHOP

### CAFÉ LUCIANI A COFFEE-COLORED SAGA

A family business infused with the aroma of roasting coffee beans. At the Café Luciani company, there is a love affair with coffee that has been going on for three generations. Located in the Saint-Just neighborhood of Marseille, this coffee company ensures that the techniques and traditions that have made their products so legendary are respected. From organic certification to online sales to availability in quality grocery stores throughout France, this is the story of success in espresso mode.

The years go by, but the passion remains. In the Luciani family, first, there was the grandfather Pierre, also known as Babone, who bought a Marseille-based coffee company that was founded in 1863. Then, there was his son André, who took over management in the 1980s. And four years ago, another Luciani, this time Jean-Baptiste, joined this landmark company located in Saint-Just. “Our products are available in cafés, hotels, and restaurants, as well as in businesses where we provide vending machines,” says Jean-Baptiste. “Our system allows employees and staff to drink good artisanal coffee made from beans that are ground fresh for

each cup.” Just 22 years old, Jean-Baptiste is a coffee wunderkind and a tireless advocate for his company’s machines and their virtues because, as he says, the equipment is an integral part of making a perfect cup of coffee. The beans are roasted in Saint-Just, just like they have been for decades, and 250-gram packages are produced for quality grocery stores across France. Further proof of this family’s attachment to working locally and respecting tradition is their archival project; under the watchful eye of André, Jean-Baptiste and his art-historian sister are delving into the company’s past to find practices and techniques that will serve them in the future. But they also embrace change, with organic certification and online sales that allow them to look to markets beyond France’s borders. Between five and eight metric tons of beans leave the coffee roaster each month, 90% Arabica beans and then a selection of Robusta beans that are “outstanding quality” according to Jean-Baptiste. The young impresario offers a sample of an exceptional Italian blend that is 80% Arabica and 20% Robusta. While admitting to drinking five ristrettos a day, he remains silent about the imperial blend, a company pride and a devoutly guarded secret. “My father wants to make sure that our traditional savoir-faire translates well with the new technologies,” says Jean-Baptiste. “This is to be expected because he is still the embodiment of Luciani coffees.”

### CANTINI FLANDIN A BUTCHERY WITH PERSONALIZED SERVICE

For 102 years and five generations, they have been committed to quality. The Lody family offers the very best products from farms in France and Europe, with the firm belief that animals raised in freedom and given healthy, natural food result in the best meats. Discover the selection in their multiple shops in Marseille and their shop in Le Lavandou.

They are “meat artisans”, a family of expert butchers that is committed to quality and offers a selection of products from the best regions of France (Charolais, Bresse, Aveyron, Limousin, Basque country) and the best regions of Europe (Bavaria, Tyrol, Galicia, Burgos). There are five butcher shops, three sales outlets, and a central butchery in the 10th arrondissement of Marseille that operates under the Cantini-Flandin banner, and from these premises, the Lody family works on behalf of renowned chefs and celebrated restaurants. “From famous bistros to Michelin-starred restaurants, we make custom-made products for demanding chefs that are seeking the highest quality, and this professional service allows us to perfect what we offer to the general public,” says Pierre Lody. The family has a very specific concept of what makes good meat, and

Pierre and his two daughters, Cristina and Charlotte, are proud of their products and confident in their traceability. They procure meat from animals that are generally raised in pastures, “not intensive breeding, but extensive spaces,” he insists. The butcher regularly visits the breeders to ensure that the animals are kept in vast, natural grazing areas and have a peaceful climate, like the pigs of the Basque country. From aged beef to free-range organic lamb, customers are keen to buy healthy and delicious food: “It’s important to eat according to your taste and to favor quality over quantity,” say Charlotte and Cristina, who represent the 5th generation at the head of the company. In constant search of new products for their customers, the Lody family is once again offering a unique range of homemade sausages: chipolata, Italian sausage with fennel, and merguez are a delight for summer barbecues, as is their range of mature cheeses. The Prado shop has also set up a catering area with a mix of antipasti and tasty prepared dishes, an ideal formula for impromptu feasts. “We follow the seasons: meat with sauces in winter, and grilled meat in summer,” smiles Pierre Lody. It’s a tradition that has been going on for 102 years!

### LA CAVE DE BAILLE THE RACAL WINE

Located in one of Marseille’s most vibrant neighborhoods, La Cave de Baille has an awe-inspiring selection of wines and spirits. People come for their pleasure and stay for their passion, and clients are always happy to enjoy the garden shaded by its beautiful fig tree. Whether for lunch, after-work drinks, or an evening tasting, there is no lack of good reasons to discover this wine cellar and bistro.

“A good wine is a wine that is a joy to drink, it creates an instant emotion and a gourmet pleasure for those who drink it.” With these few words, Hughes Noël sums up his passion and shares the key to the success of the wine cellar that he took over in 2006. Over the past 15 years, Hughes has contributed to the transformation of his neighborhood, and it is now a dynamic community with a mix of young people in search of new experiences and a fashionable older crowd. “This is a wine cellar dedicated to quality with a clientele that expects me to meet very diverse expectations, from the organic wine of this or that vineyard to a nice table wine to accompany your daily meal,” says Hughes. “There is a wine for every palate and for each moment in life.” The wine seller grew up on a vineyard near Montpellier, but he entered the wine business not out of “a sense of duty but rather for pure pleasure.” His shelves feature no less than 900 choices of wine and liquor, with a growing section reserved for organic wines. For Hughes, this movement toward sustainable wines drives his business philosophy and inspires his reflection on the future of wines. Driven by the wave of cocktail bars, there is also a growing demand for spirits. For this market, the cellar focuses on producers with a unique identity, such as the range of French gins that are made from wild plants, as well as a good selection of French rums and whiskies because “there

### LE FOUR DES NAVETTES AN AGE-OLD COOKIE

The centuries have passed without having any noticeable effect on the recipes of this hallowed bakery, which overlooks the Vieux Port and

neighbors the Abbey of Saint-Victor. Crowds of people come to taste the navettes, the iconic cookie that has made the reputation of the Imbert family, who are the custodians of its secret recipe. There is also no better place to try local specialties like the “pompe à l’huile” cake, and the Marseille version of the three king’s cake.

At any time of day, the neighborhood is infused by the scent of orange blossoms thanks to the “navettes du Four”, as they say here. There is an uninterrupted procession of people going up Rue Sainte to reach this venerable bakery which, for 240 years, has been delighting the people of Marseille and visitors alike with its incomparable navette cookies. “Since 1781, only three families have been baking here,” says Nicolas Imbert, whose father Jean-Claude acquired the Four des Navettes in 1988. “We are custodians of a culinary heritage. It’s a source of pride and a responsibility,” says Nicolas, who now runs the business. Conscious of the importance of his savoir-faire, he vigorously protects the secret recipes that make his cookies so unique. Shaped like a boat, the navette is the symbol of the Golden Legend that recounts the arrival of the three Marys—Mary Magdalene, Mary Salome, and Mary of Cleopas—in Provence in the years that followed the crucifixion of Jesus. While some of the long-standing customers like their navettes to be hard and crunchy, other customers warm their navettes in the toaster or spread them with orange jam and whipped cream. The Candlemas festivities are the traditional highlight of the year, but since 1998, the development of tourism has given the cookies a global showcase: “In July and August, more English is spoken here than French,” says Nicolas. Enchanted by this landmark bakery, visitors admire the old oven and its brick cladding, and the wooden counters loaded with navettes, almond macaroons, canistrelli, and other delights. “To respect the calendar of traditions, in December we make the ‘pompe à huile’ cake, which is one of the 13 traditional desserts of Christmas in Marseille and, in January, we make the three king’s cake to celebrate Epiphany.” So many tasty reasons to revere this bakery and to enjoy its legendary navettes all year round, and now, all over the world, thanks to the online sales on their website.

### LIBRAIRIE IMBERNON READING ARCHITECTURE

In the early 2000s, a window of opportunity opened among the office spaces that ran along the glassed-in atrium on the third floor of Le Corbusier’s renowned Cité Radieuse building in Marseille. This is where Imbernon Publishers was born, and the publishing house was quickly followed by a bookstore specializing in 20th- and 21st-century architecture, urbanism, art, and design. Twenty years have passed, and since the publication of their first book, Fernand Pouillon, architecte méditerranéen, another 20 books have appeared in the 20th-century architecture catalog that is curated by Katia Imbernon, a sociologist by training, and her husband Jean-Lucien Bonillo, an architect and historian. Next September, they will

**publish Habiter, the third volume of their latest collection. As for the bookstore, with its selection of fine books, out-of-print books, and children's books, it has become a must-visit location within a must-visit location, appreciated by enthusiasts and discerning clientele from around the world.**

"The Cité Radieuse was an obvious location for our project, and reviving a business space inside the building was also an idea we liked. Through our publishing house and our bookstore, we are showcasing a holistic concept of the profession of bookseller and publisher—one that embraces a state of mind and a genuine sense of identity. We offer books in many languages (Spanish, Italian, English, Chinese, Korean, Japanese...) and we set up a website very early on that makes it easy to order a book even if you don't live in Marseille. We also have many partnerships with local or international organizations; for example, we have been participating in the youth literature prize, the Prix du livre Jeunesse, for more than 15 years, as well as events such as Partir en Livre, Donnez à lire, and Architect@Work... We also recently presented a magnificent exhibition of photos by Leo Fabrizio on Fernand Pouillon."

## MAISON EMPEREUR PERFECT FINDS AND HIDDEN GEMS

P. 36

At the end of the 18th century, these toolmakers-blacksmiths practiced their art on Rue des Templiers, not far from the Vieux Port of Marseille. In 1827, the family business moved to Rue d'Aubagne in the Noailles neighborhood. Laurence Renaux Empereur is now the seventh generation of her family at the head of the eponymous Maison Empereur, and she reveals the secrets of this iconic store that brims with hidden gems. All while waiting for the arrival of the eighth generation to take over...

We used to refer to it as a hardware store, but Laurence Renaux Empereur prefers to evoke "an old-fashioned general store where all the worlds mix together." You can find everything at Maison Empereur: 50 000 items are stocked in a joyful and surprisingly orderly mess. The store is run by a team of 32 people who are all dedicated to customer service. "There is often talk that we are like Ali Baba's cave," Laurence laughs, noting that they have managed to gather all the treasures of everyday life in one place: "Everything that is usually annoyingly scattered in different stores." Managing Maison Empereur is "a gift and a recognition" for the hundreds of thousands of hours of work that have gone into it since 1827 and the seven generations of the same family that have succeeded each other at the head of this institution. The store, spread over 1300 square meters in six adjacent buildings, is a place that never stops moving. Laurence has put chairs here and there so that customers can sit and chat with the staff, who conscientiously note down all requests for products that are not (yet) available in the store. The clients are people from Marseille, of course, but also tourists, who flock to this renowned store that is chock full of hidden gems. "This

is what makes me most proud," says Laurence. "We have managed to seduce all types of customers, from the oldest to the youngest, from the most eccentric to the most classic. Among other curiosities at Maison Empereur, we sell six martinet whips a week 'for all uses', and other atypical items. I only sell products that have an emotional impact. If something moves me, it will also touch customers," says Laurence. The store is relaunching events in a museum-like space where academics, storytellers, historians, and manufacturers will discuss the heritage of items. It's clear the history of the Maison is still being written!

## RÉGIS & SYLVAIN WINE, LIBERTY

P. 39

These two wine merchants, who are cousins in real life, are freeing wine from its shackles. Promoters of organic wines and always on the lookout for quality grapes, they create delightful bottles from exceptional vineyards and bring them to restaurants and the homes of the French people. Thanks to their character and soul, their wines bring a smile to the faces of those who taste them, and nothing but pleasure to the palate.

Two cousins, two friends, and a shared passion for wine. This is how we can describe Régis and Sylvain, two men who embody the new generation of wine professionals. "We are wine merchants, which means that we buy grapes and vinify them where they were harvested," explains Sylvain. "This method allows us to make wine where we want to make it while paying close attention to the methods used to cultivate the grapes." The duo has also shattered conventions and circumvented current dictats: "We have removed most of the traditional information from our label," says Régis. "If you enjoy our wines, you don't need official classification systems to taste them. We adapt to the customs of each region while maintaining our profound interest in biodynamic wines."

The duo is highly complementary and has divided the roles in the business. Trained as an engineer with a background in finance, Régis developed the graphic identity of the labels and manages the accounting and logistics. Sylvain, who holds a BTS in viticulture and oenology, was a sommelier at the Les Arcenaulx restaurant and worked at Château Barbanau in Roquefort-la-Bédoule before spending four years in Australia. "It was after returning to Marseille in 2016 that I suggested to Régis that we launch this new-style wine business for countries in search of authentic vineyard wines," he says. Very quickly, people in South Korea, Brazil, and Australia became loyal fans of the "organic, resplendent wines" that Régis and Sylvain handpick and always test and approve before they enter the marketplace. French people have also fallen under the spell: this year, 30% of the 50 000 bottles the pair produces will remain in France. "We are not a wine start-up, and we want to modernize the profession," conclude the two cousins, for whom the foundation of pleasure is a sense of humility and the rejection of any regional chauvinism among vineyards.

## SUZANNE LA PÂTISSERIE SMALL AND BIG PLEASURES

P. 41

Amid an extraordinary decor that features a mix of antique furniture and contemporary style, this shop brings back memories of the very best flavors of childhood. Whether to take away or enjoy on the spot, and whether savory items or the legendary sweet pastries, everything is inspired by fresh products found in the market the same morning. A refreshing and friendly experience.

Gone is the neighborhood bar, and in its place we have a superb pastry shop with a new vision. At Suzanne's, Antoine Siffrein-Blanc has given free rein to his love of antiques, using Burgundy stone tiles for the floor and long wooden farm tables from Bordeaux for the eating area. Two heirloom cupboards, earthenware dishes from the early 20th century, and terracotta hanging lamps complete a decor that kindles memories of the past. In the window, cakes and pastries are neatly lined up, all baptized with the first names of customers, friends, or Antoine's parents. Alongside Pierre (a raspberry and pistachio pie), we find Joseph (a Paris-Brest choux pastry), Arnold (a chocolate and tonka bean dessert), Denise (a stunning lemon pie), and then René, Lucette, Louise, etc. "My cousin Julien Botella and I have joined forces with two sisters who are pastry chefs," explains Antoine. "We've known each other for three years, and we worked together at the Les Halles de La Major restaurant." He has nothing but praise for the two chefs and their mastery of sugar and their harmonization between fruit and chocolate. There is also a menu of savory items for take-out, and, as of September, it will be possible to have lunch in the dining room or on the terrace. "The chef has traveled to Asia, Italy, Spain, and Australia, and was inspired by the local cuisines to create menus that match the setting," says Antoine, who promises color and variety inspired by the nearby market, where fresh, local, seasonal products abound. Nothing seems to stop the associates, who now dream of a second store in Cassis, "with the same goal of providing a unique setting, a happy atmosphere, and, above all, a tasty experience!"

## BOULANGERIE SAINT-HONORÉ REVOLUTIONARY BREAD

P. 43

Nothing is more complicated than making something simple and good. Pierre Ragot's bread meets this challenge. The craftsman is in constant search of "clean" wheat that is free of genetic manipulation. And to "guarantee the quintessence of the grain", the baker became his own miller and makes his own wheat flour in a room next to the bakery. Not just simple and good, but rare and delicious too. "Good bread is flour and water," insists Pierre Ragot. For this baker, who has been operating on rue d'Endoume since 2014, flour means wheat grain crushed with a stone grinder, "not those bags where you can count about 15 ingredients, including additives, gluten, strength flours, or flavor enhancers." Authentic. But things are changing in the bread market and the notion of quality is making significant inroads. The craftsman is confident that this trend will continue because all the

new bakers come from the EIDB international baker school, "which means we have the same values". Pierre Ragot's values are sourdough bread with 24-hour fermentation times and a careful scrutiny of the flours he uses. "I work with flours from the Moulin Pichard mill in Malijai in Haute-Provence and from Henri de Pazzis in Saint-Rémy-de-Provence. At his place, I find milling wheat from Apt, red wheat from Bordeaux, or Touzelle wheat from Nîmes." Every day, there are between 15 and 20 different types of bread available at the bakery, including the Saint-Honoré, a country-style bread made with rye, and the famous Roussillon "bearded" bread, named after the wheat it is made from. Customers come in large numbers and enjoy the warm welcome they receive from Lisa, Pierre's partner, and her recipes concocted with local products such as milk from Trets or eggs from La Treille. "Transparency is our approach, it gives clients confidence in our products," says the young woman. Recently, the baker installed a granite stone mill in a room adjoining his bakery. "The grain is crushed and transformed into bread in 24 hours, it changes everything, it's exceptional," says the baker, guaranteeing immense nutritional benefits. "The earth that produces wheat is alive, the grain is alive just like the flour. Our technique evolves every day, and every day we push ourselves to get even better," says Pierre, his hands dusted white with flour. "It sounds simple, but it really is quite complex," concludes Lisa.

## EAT & DRINK

### CIAO MARCELLO ! TASTE, ITALIAN STYLE

P. 61

Between the quays of the Vieux Port and the historic Panier neighborhood, this new-style pizzeria is revitalizing the tradition of pizzas, fritas, and sandwiches. A true reflection of its times, Arnaud works with products and ingredients that are honest, sustainable, and delicious. And once you are seated within the pizzeria's funky pink decor, Marie and Arnaud will invite you to partake in an excellent meal that starts with a cocktail and ends with a gelato.

Arnaud Carton de Grammont settled in this neighborhood in 2003 and now wouldn't leave his pizzeria for anything in the world. "Everyone knows each other here, we are in the heart of the city, but we feel like we are living in a village with the plane trees and olive trees," he says, utterly smitten with life on this street free from any car traffic and sheltered from the Mistral wind. Within this micro-climate of pure bliss, his pizzeria attracts people from across the city of Marseille who are searching for distinctive and delicious pizza. "There are the classics like the Romana, the Collioure with its anchovies, and the Four Seasons," says Arnaud. "And then, there is the chef's special pizza with San Marzano tomatoes, capers, a pistachio pesto, and Colonnata bacon." He is quick to offer a slice of the

Antonin to taste, a pizza with colorful cherry tomatoes, arugula, lemon olive oil, Parmesan shavings, spicy provolone, and, "of course," Italian ham. Arnaud has named each of his creations after his children because he's a father who is proud of his children and his work. He serves another dish that is rare in Marseille: fritas, which are richly topped pizza dough turnovers that are fried. A joy to share, hot, crispy, and not too fatty. "This year, the sandwiches are very well received," says the chef, who is the only one to offer a fresh-baked bread topped with cold cuts (prosciutto, ham, mortadella), tuna, or vegetables. "We add mozzarella, ricotta, Parmesan, and wonderful, super good toppings like sliced raw purple artichokes." When not buying his specialty products in Italy, Arnaud can be found at farmers' markets in search of inspiration. Back at the pizzeria, with its decor of parakeets and exotic plants, and its pink spirit reminiscent of 1980s Miami, he shakes a few Italian cocktails and invites you to be patient... The pizzas will soon emerge from the oven.

### IL CAPRIOLÒ THE POET OF THE PLATE

P. 62

Since 2017, the reputation of this intimate restaurant has spread far beyond the Longchamp neighborhood. People come from all over to taste Jérôme Benoît's free and creative cuisine that shakes up traditions without sacrificing flavor and harmony. Meet an atypical and generous chef whose high spirits are utterly infectious.

Rarely has a restaurant been such a perfect reflection of its owner. Il Capriolo was started from scratch by Jérôme Benoît, who dreamed of opening a small bistro that personified his friendly and joyful spirit. The man everyone calls "Jéjé Barbu" has designed a menu of bite-sized Italian delicacies, a bit like tapas, that are served on plates that are ideal for sharing. The menu reveals Jéjé's sense of culinary daring as he creatively mixes flavors and textures for dishes that are always a success. Recipes for anchovy-cherry-straciattella cheese or dried-fish-roe olive oil and peach intrigue at first, then surprise, and always end up winning people over. "There are also classics", adds one faithful client, Philippe, who cites the vitello tonnato and the tiramisu as his favorites. The regular clientele of locals has now been joined by enthusiasts from across Marseille and farther afield. When the restaurant is offering meal service, the wooded terrace is bustling with a small, hungry crowd that is eager to discover the latest creations. In a simple and sober decor, under the lighted garlands that make the patio glow in the evenings, the pan-fried clams that are served with chorizo or with mint and lemon are typical of the delights that await you. The chef seeks inspiration from local farmers as well as the markets and shops that specialize in local products. "My favorite? Fish!" answers Jéjé without blinking, who also makes an infinite number of ceviche dishes, another proof of his mastery of seasonings and the precision of his technique. And why the name Il Capriolo? "It just came to me, it means deer in Italian," he answers with a mischievous wink to Moussa and Zied, his two whizzes in the kitchen. This after-

noon, Jéjé welcomes children from the neighborhood for a recipe workshop; they are yet another source of energy and poetry for him.

### LA GROTTE OVER THERE, AT THE END OF THE WORLD

P. 65

A Marseille-style brasserie and a menu that features on quality products with a focus on the sea, this is La Grotte in the words of the restaurant's own chef. Renowned for its plush décor and bougainvillea-covered terrace, La Grotte is beyond superlatives. Its dishes such as pizza, pasta with seabass, rockfish soup, and octopus aioli have made the restaurant an eternal classic.

"It's the most beautiful restaurant in Marseille," says Benjamin Mathieu, as the sun sets over the Callelongue cove. It is here, at the end of this road that leads only to him, that this 31-year-old chef manages the restaurant that he took over in February 2020, along with a group of associates—including his friend Johan Lupo, who is in charge of the dining room. Benjamin has shown himself to be a "restaurateur at heart" and has fulfilled his dream of running a seaside restaurant. Trained at Les Trois Forts with Dominique Fréard, and having worked in the kitchens of the Baumannière, Le Bristol, and Le Louis XV, the chef returned to Marseille after several years in Paris.

"La Grotte is a culinary institution, and I design a menu that is based on the sea and centered on the products. Our only requirement is quality ingredients, nothing but quality ingredients," explains Benjamin. The caviar of the south known as "poutargue", the rockfish soup from the fishermen of Les Goudes, and the excellent pizzas are all examples of the ambition to serve only the very best food. A particular highlight in this exceptional establishment is the pasta with clams, mussels, shrimp, and cuttlefish that is topped with a garlic-parsley sauce and basil condiment. In the middle of the room, the wine cellar is home to predominantly Provencal wines, but there is also an enviable selection of Burgundies. An open wood stove allows dishes to be cooked in front of the clients, and for fish and meat to be smoked with beech wood. The large velvet curtains and distinguished furniture are complemented by a magnificent Florentine terrace that is always crowded during the summer months as people vie for the pleasure of lunching or dining under the canopy of bougainvilles and tangled grapevines. "We cultivate the Marseille spirit in a Marseille-style brasserie," says Benjamin. He then presents a dish featuring octopus aioli and sole meunière: "A great classic that is all too rare; Rare and elegant, just like La Grotte."

### LA MERCIERIE DELICIOUS BY NATURE

P. 66

This restaurant has become one of the top spots in the Noailles neighborhood. By opening in a former mercer's shop, Harry Cummins has found the ideal environment to create his style of cuisine and serve it in harmony with natural wines that Laura Vidal has selected. It's the place to go

**for those who like cool food and wines that have “something to say”.**

Their restaurant is an echo of the neighborhood where it is located: vibrant and bubbling. “You can feel the heart of Marseille beating here, we’re just a few minutes’ walk from the Vieux Port and the Saint-Charles train station,” says Laura Vidal, calling her beloved Noailles the “belly of Marseille”. La Mercerie is the story of the culinary adventures of two Canadian women and one English man who have been working together for seven years. The three partners initially organized pop-up food events all over the world, until Harry Cummins, the chef, came up with the idea of opening a permanent restaurant. “Harry learned to cook on the job; he worked with chefs like Jamie Oliver and helped launch Fifteen in London,” says Laura. Cummins is inspired by Italian cuisine, the seasons, the products, and the bonds forged with producers. Their work is infused and enriched by the experiences of their many travels, from Morocco to Kyoto to L.A., where Laura has family. Unanimously celebrated by natural wine lovers, Laura’s selection is the result of “human choices; it highlights winemakers and families who are committed to the wine.” For every meal service, a team of eight people strives to serve dishes with the gourmet accents of the region and to please “a clientele of hedonists; people from Marseille who we have a very close relationship with, but also Parisians, people from Arles, anybody who is passionate about food.” Strongly encouraged to set up their restaurant here by their friend and neighbor Julia Sammut, the trio—Julia Mitton, Laura Vidal, and Harry Cummins—are overflowing with ideas. “We’re building a wine cellar and a room overlooking the courtyard where we’ll serve up to six people, it’ll be a new and intimate space.” It’s enough to make you want to come back again and again and again.

**L'ESPLAÏ DU GRAND BAR DES GOUDES**

P. 69

**A RESTAURANT AT THE EDGE OF THE WORLD**

The Tani family has been living in Les Goudes since the middle of the 19th century. “In this village, we’re a bunch of regular people, fishermen, and workers; we’re 50 years behind the city center,” smiles Didier Tani, who runs the Esplaï du Grand Bar des Goudes restaurant. Bouillabaisse, bourride, and grilled fish have the garlicky undertones of a salty and sea-sprayed lifestyle. Here, people enjoy the delights on their plates and the beautiful sense of community. They call him Didier of Les Goudes, a nickname that sticks with Didier Tani wherever he goes. Les Goudes is just 17 kilometers from the Marseille city center, but it feels like a different world. His family has been rooted in this small port since the 1830s or 1850s. “My grandfather, my father, my son, and I were all born in Les Goudes,” says Didier, who has worked in the family business non-stop since the age of 14. “When my father understood that I would not change my mind and that one day I was going to take over his restaurant, he gave me the greatest gift—his entire life’s

work. He said, ‘You want to take over the restaurant? It’s all I have, and it’s everything I have saved, but it’s yours.’” A longliner fishing boat enters the port, and Didier smiles: “That one brings back the most beautiful fish.” The owner of the L’Esplaï du Grand Bar des Goudes says he works with all the fishermen of Goudes, who have become friends over the years. “Esplaï is fishermen’s slang, it means the perfect fishing spot, and here it’s the perfect place to eat,” says the owner. The bouillabaisse is prepared by Christophe Thuillier and must be ordered at least the day before. When he runs out of bouillabaisse, Christophe servers up his special “bourride des Goudes”, a recipe derived from traditional Provençal bourride and bouillabaisse. “I cook two fillets of sea bass and sea bream in soup for four minutes each. I serve them on the plate, with the soup, accompanied by my special bourride sauce—it’s sort of like a relaxed aioli.” Looking over at a family of tourists who is feasting on razor clams sautéed with parsley, Didier wants them “to be able to share our life for the length of a meal. We give the customers the impression that they live here, that they have their own beach cabin here in Les Goudes.” Here, at the end of the winding road that leads south from Marseille along the coastline, there’s a restaurant, a family, and a continuity: “I live in the village of my grandfather, of my father. We all lived different lives, but we all made our life in Les Goudes.”

**LE RHUL**

P. 70

**AUTHENTIC FLAVORS**

The seaside home of yore is now an illustrious hotel and restaurant. People come to Le Rhul for the warmth of the welcome and the flavors of the legendary bouillabaisse, which can be shared by two or with a group of friends as the sun sets over the water. Gabrielle and Christine, who aren’t interested in the latest trends, work together to ensure that the beloved traditional recipes are respected. It’s an approach that has made Le Rhul an institution.

It has the feeling of an ocean liner, a white and blue ship moored between the sea and the limestone rocks of the Marseille coast. People come to Le Rhul for the bouillabaisse and the many other dishes that have built the reputation of this renowned restaurant. The story began in 1948 when Gabrielle and Christine’s grandparents had the idea of transforming what was going to be their private home into a hotel-restaurant. “Our 13 rooms meet today’s standards of comfort while also cultivating a sense of intimacy and mood that is the antithesis of uniformity,” Christine says. The restaurant’s vast dining room has its tables lined up facing the horizon, and the view is a delicious prelude to the meals orchestrated by chef Jean-Marie Bizet, who is the custodian of the restaurant’s savoir-faire. There’s the recipe for their bouillabaisse, of course, but also fish soup, bourride, and salt-crusted sea bass, all of which are enjoyed by those in search of flavors as authentic as they are timeless. “We resist fashions because we are not fashionable,” Gabrielle laughs. “Facebook and Instagram are virtual; we are rooted

in the real world, and we have the type of close relationships with our clients that can’t be created online.” Le Rhul stands out for its architecture, which mixes the styles of Greece and the Côte d’Azur, but also because of its intimate connections to its clients. “We have become a place where people celebrate important life events,” confides Gabrielle. Of course, many people are just drawn by the joy of tasting a famous dish, such as the lobster pasta. “The service and quality never change, and our bouillabaisse recipe is the same one we’ve always served,” says Christine. Fish from L’Estaque or the Vallon des Auffes along the Marseille coast, fruit and vegetables directly from local grocers... the years go by, but the unparalleled ambiance remains unchanged.

**OTTO & LA CANTINETTA**

P. 73

**QUALITY PRODUCTS, NOTHING BUT QUALITY**

These two restaurants were founded ten years apart, but they share a proven passion for ingredients and recipes that are inspired by the South. When he speaks, Pierre-Antoine Denis talks with his hands and smiles with his heart. Stéphanie Nardoca brings a touch of soul to the interior decor, and the staff open their arms to customers who are in store for an array of culinary delights. Did you say harmony?

This is the story of two sister restaurants, a common culinary lineage, and an adventure like few others. It all started with La Cantinetta, which was opened in June 2006 with the objective of serving a cheery Italian cuisine. “Today, we continue to serve classic dishes for a clientele that enjoys the quality of tradition,” explains Pierre-Antoine Denis, who, along with Stéphanie Nardoca, is one of the two architects of the restaurant’s success. “In the end, we serve people what they want at La Cantinetta, and they have a good time, which is the very definition of a restaurant in our opinion,” continues Pierre-Antoine. After ten years of experience that seasoned their outlook and prepared them for the challenges of opening a restaurant, the pair launched Otto, a new space dedicated to Mediterranean food that has an Italian spirit and hints of Armenian flavors. Both restaurants have a strong sense of family: whether it is Franck and Nadine at La Cantinetta or Hermance and Cédric at Otto, the staff contribute to the atmosphere and the soul of the place. The restaurants, one at Cours Julien and the other on Rue Jean Mermoz, both evoke a bistro ambiance and a slightly jazzy spirit, while Stéphanie brings a retro decorating touch. “She is inspired by the first half of the 20th century,” says Pierre-Antoine Denis. Two or three times a year, the culinary mastermind behind the two restaurants’ menus goes shopping in Italy, and remains faithful to his original suppliers. He can also be found getting ingredients in the Catalonia region of Spain, while his meat and charcuterie come from breeders in Aveyron. His two restaurants are finely tuned, and there is an emphasis on excellence and quality products that sustains the brilliance of the cuisine. As Pierre-Antoine notes, “they are places of life, places of commitment.

*My wish is that all this energy of life is carried forward and shared with others.*

**BARS DE LA RELÈVE ET DE L'ABBAYE**

P. 74

**TWO GREGS, TWO BARS**

Only a few dozen meters separate these two neighborhood bars that have become landmarks of Marseille’s social life. You can have lunch at La Relève and enjoy afterwork drinks at Café de l’Abbaye. A little cool music and the Marseille spirit are enough to keep things lively in these two local haunts that welcome people eight months a year.

Rarely have two places so perfectly captured the spirit and lifestyle of Marseille. Situated just next door to the historic Abbey of Saint-Victor, La Relève “is a cool Marseille bar, a place where you meet for coffee in the morning, and then you come back at lunch for a little drink with good food cooked on the spot,” explains Greg Hessmann. Beef and potato casserole, aïoli, pasta with Italian sausage... The daily menu always offers up two or three nicely calibrated bistro suggestions. And then, one day in 2017, Greg Hessmann moved a little further up the street and teamed up with his friend, Greg Mandonato, another neighborhood icon, to take over the Café de l’Abbaye. “We always used to go there for happy hour, so we had a strong connection to the spot. At its heart, it’s a bar for friends, and we wanted to protect this casual style, so everyone orders and gets their drinks and food at the counter,” explains Hessmann. “The two pillars of the bar are Thomas and Max, the atmosphere owes them a lot.” Part of safeguarding the local soul of this place means keeping neighborhood prices, and neighborhood hours by opening every morning at ten. “But the day really starts at four or five in the afternoon, when a few privileged people start to trickle in, young and old alike, and not only people from the seventh arrondissement,” says Hessmann. “There are many Parisians who come for a taste of our lifestyle.”

There are no cocktails on the menu here, only pastis, beer, and the local chickpea specialty, fried panisses, but there is one exception to the rule, the “mauresque”, a delicious mix of pastis and orgeat (almond syrup) that is a staple of Marseille bars. “It’s here in Saint-Victor where the night begins, it’s the first step for those who want to live the Marseille way,” say the two Gregs. “The circuit starts at the L’Abbaye and continues at La Relève, for drinks with tapas and other snacks,” explains Hessmann. The two partners insist they will stay in their neighborhood until the end of their lives. Great news for us!

**LE SÉPIA**

P. 77

**FINE CUISINE, GREAT IDEAS, AND GOOD TASTE**

This restaurant embodies the vision of its chef, who is determined to delight and enchant a clientele that is eager for fresh ingredients and quality products from producers who respect the seasons. Sépia’s festive outdoor patio area is a must for Marseille summers. This year, the new private corner in the vegetable garden is sure to be one of

**the sensations of the summer.**

An enchanting view of the city, a garden where a sense of well-being mingles with a friendly atmosphere, a menu that reflects this spirit and has something for everyone... It took just four years for Paul Langlère’s Sépia to become one of the most popular and iconic restaurants in Marseille. “A sizzling pan on the stove, that’s in my DNA, and I work hard every day to please people because I never want to disappoint,” says Paul, who sees his job as “a permanent challenge”. At Sépia, there is no signature dish, but there is a penchant for blending the flavors of the sea with flavors from the fields. “I season my meat with anchovies, dried fish roe, or sea urchins,” explains the chef, who also likes to work with octopus and sardines that are caught fresh daily. In the summer, the desserts boast a remarkable vitality, carried by the citrus fruits whose fresh, tart tones are a particular favorite; his eyes glimmer when he evokes his special Brousse cheese dessert that has been reimagined with fruit. Paul says that he doesn’t keep track of Sépia’s glowing reputation, and it isn’t his biggest source of pride. “I measure my success by individual customers and the look of joy on their faces, this type of recognition is far more motivating,” he says. Carried by each season and the quality products associated with it, the menu seems to fall into the category of a gourmet bistro, but the chef does not like to be pigeonholed or labeled. “I give taste to my ideas and I try to be true to my values.” This summer, festive meals will be served on the outdoor terrace, or for those who prefer, tapas at the bar while they enjoy drinks with friends. “I’ve also set up another private patio in the vegetable garden, it’s the perfect spot to taste a few specialties and share a nice meal,” says Paul, who is never short of delicious ideas.

**UNE TABLE, AU SUD**

P. 79

**DEFINITELY THE SOUTH**

With a spectacular view of the Vieux Port and the Notre-Dame-de-la-Garde basilica on the horizon, this restaurant run by Ludovic and Karine Turac offers a vibrant and creative vision of Marseille gastronomy. Nourished by Mediterranean influences and astonishingly refined touches, Une Table, au Sud evokes a joyful and enthusiastic southern cuisine. This restaurant is a not-to-be-missed part of Marseille’s culinary heritage.

“The restaurant is a peaceful spot, a quiet oasis amid the hustle and bustle of the city,” says Ludovic Turac, when describing Une Table, au Sud. The restaurant enjoys one of the most prominent locations on the Vieux Port, and Ludovic acquired the establishment in January 2013 after having apprenticed there. It was a great decision because, today, nothing seems to stand in the way of the chef’s culinary ambitions. Having been trained by renowned chefs such as Lionel Lévy, Guy Savoy at Le Bristol, and Christophe Bacquié at the Castellet, he now finds himself at the head of a team of 15 people. “The more years that go by, the more I draw inspiration from the Mediterranean,” explains Ludovic, who is particularly influenced by the cuisine of the Middle East and Turkey. Nobody tells the culinary

story of Marseille like he does, from his own unique version of aioli to his red mullet topped with a special bull-meat sauce, to his unique “Oeuf de Roche” and its evocations of bouillabaisse. From Jerusalem to Istanbul and from Alba to Shanghai, the chef reimagines dishes from elsewhere with local products, and the result is a perfect illustration of a Marseille-style cultural fusion. “My red mullet fisherman is Michel Mendella, and the olive oil from Baux-de-Provence is produced by Xavier Alazard,” says the chef, while also citing the vegetables he gets from Martine Tardieu in La Fare-les-Oliviers. As many names as there are friendships. To better welcome and surprise guests, and to reflect the work of the team, the restaurant has undergone a complete makeover: “I didn’t want there to be any discrepancy between what we serve on the plate and the ambiance of the room, which we wanted to be a showcase,” explains Ludovic. We opted for a sober, contemporary spirit and shades of blue to echo the sea. Like the sun brushing the horizon, citrus fruits are present in each dish; whether it is bergamot, orange blossom, or kumquats, they “give a recipe a perfect twist.” For a sensational experience of the South, there is no better place than this restaurant.

**LE VERTIGO**

P. 81

**A BAR AND RESTAURANT IN FREESTYLE MODE**

It is a haven for students, outdoors people, families, and road-trippers from around the world who enjoy a great atmosphere and sharing their experiences. A cocktail or beer at the bar will whet your appetite before heading to the restaurant for southern specialties that can be eaten in or taken out. This captivating mosaic also offers a coworking space for professionals who love the free spirit of this iconic Marseille hostel.

It’s one of the new hot spots on the Vieux Port of Marseille. In place of a dark, inward-looking nightclub, there is now a bright, airy restaurant on Rue Sainte. The owners of the Vertigo hostels bought this vast, vaulted space to create their bar-restaurant. “We serve Mediterranean cuisine in a cafeteria style, with the hope of mixing the hostel’s younger clientele with neighborhood regulars,” explains Oren Soussan, one of the owners. At the helm of the kitchen is Lilian Spada, an Italian-born chef who has worked at the Café des Epices, the Café Populaire and the Grand Bar des Goudes. Along with restaurant dining, this year people can also order take-out food. “Street food served either on the plate or in pita bread to go,” says Oren, before describing some of the delicious menu items: pita with za’atar-beetroot hummus, homemade falafels and pickles, fish balls and sweet potato puree with coconut milk sauce, burnt cauliflower, and a special dish of the day that is always appetizing, like meatballs or grilled octopus. “As for drinks, our bartender Alessandro mixes superb cocktails for less than €10 and can recommend some good beers. We always have big crowds when it’s happy hour and pints are just €3,” laughs Oren. Some of the most popular tipples are the Negroni (gin, red vermouth, and Campari) and the

## DREAM

### INTERCONTINENTAL MARSEILLE HÔTEL-DIEU P. 92 THE EPITOME OF STYLE

It was in February 2013 that Lionel Lévy became the head chef at the InterContinental Marseille Hôtel-Dieu, the hotel that is the absolute essence of contemporary luxury. Located in a regal 18th-century building, the comfort and ambiance of everything from the hotel spa to the well-appointed rooms enchant a clientele searching for elegance. As the leader of a team of 98 people, the chef spreads the good word from the restaurant to the brasserie and from room service to large banquets.

#### Is the work of a chef different in a hotel than in a traditional restaurant?

It is inevitably different because you always must consider the expectations of the hotel's clientele, which may differ from those who come to a bistro or brasserie. I find it fulfilling because the hotel's management does not insist on a standard menu of international cuisine. I can serve Marseille dishes that have a strong identity, although I am always happy to satisfy specific needs or to take requests.

#### Is there a Lévy style?

I enjoy a Mediterranean cuisine infused with citrus fruits. I settled in Marseille 22 years ago, and the more time that passes, the more I want to delve into the heart of things. I want to find new ways to delight people, and that means a highly demanding approach when it comes to finding ingredients and producers. In the next few months, we'll be working on recipes based on lacto-fermented foods, it's going to be a pleasure to introduce our clients to new flavors. If you can allow people to live a moment of discovery again and again, you'll always have fun.

#### How do you ensure the quality of your products?

You have to know the producer, their philosophy, the way they work. Whether a farmer respects healthy conditions or not. Beyond the principle of organic farming, we must also reinvigorate the notion of respect. We can no longer trust labels blindly, so we have to renew our relationships with the people that actually produce the food and develop our knowledge of the products. It's all about trust.

#### What will the next few months look like?

We will offer a menu that features simple dishes that are technically perfect. We will install a pizza oven in

Moscow Mule (vodka, lemon juice, and ginger ale), always made with top-shelf liquor. The Vertigo is also about making connections and giving people a bit of liberty, so it now offers coworking spaces, and about 20 coworkers enjoy all the services of the hostel and the restaurant for a monthly rent. "The whole world comes here," says Oren, who invites people for a drink in the open-air gallery where new friendships are inevitably created.

*the bar, serve traditional Mediterranean cuisine in the brasserie, and restyle the desserts so there are trusted favorites. After having lived through complicated times, customers want comfort and reassurance.*

### LES BORDS DE MER P. 94 COMFORT... WITH A SEA VIEW

It is the hotel with perfect contrasts: from the beige of the façade to the blue of the sea, from the serenity of the rooms to the rhythm of the city. On the seafront, balconies and terraces offer a serene view of the Frioul islands; meanwhile, the rooftop lounge and the restaurant run by Camille Gandolfo, Frédéric Biousse, and Guillaume Fouquer are humming with energy. In this bastion of affordable luxury, guests are welcomed as if they were at home.

#### How would you define the soul and style of Les Bords de Mer?

It is a city hotel with 19 rooms that have private terraces or balconies with great views. The architect, Yann Pluskwa, renovated the façade in the spirit of the 1930s, using the same pattern of metalwork that was found on the interior staircase on both the façade and the rooftop. Its soul is linked to the collective memories of swimming in the sea and lounging on the beach watching the sailboats.

#### The hotel is said to be very comfortable...

We have a rooftop bar, a spa on the ground floor, and we cultivate a sense of freedom and escape. We provide warm, happy, generous service, and it is never boring.

Our guests quickly feel at home in the hotel because everything is easily accessible. It is rare to enjoy such a panoramic view from your bed and to feel that you are at one with the seagulls.

#### What sort of roadmap did you give to your chef, Camille Gandolfo?

Camille is from Marseille and knows the local products and producers well. Her local cuisine is centered on the sea and the seasons; we like to think we have a bistro atmosphere on the water with grilled fish, shellfish,

and our sea urchin dishes in winter. She is a lively and joyful young woman who combines a refined style with a generous spirit. Her cuisine is in dazzling unison with this city's breathtaking energy.

#### What does quality mean for you?

For us, there must be a true significance to the notion of quality. Our restaurants draw from our local area and showcase it. Here, we organize walks and lunches in the Calanque inlets and on the Frioul islands, we highlight the unique nature of the place. Lunch on your balcony overlooking the sea is a luxury; luxury is to daydream while you watch a ship leave the port—it is the splendor of enjoying unforgettable moments.

### TUBA CLUB P. 96 LIFE IN A BEACH COTTAGE

This remarkable spot tells the story of the old seaside cottages that once dotted the coast of Marseille. Here there are whitewashed walls and boxwood curtains and days that unfold lazily to

the rhythms of Tuba radio on Spotify. Greg Gassa and Fabrice Denizot transformed this former scuba diving center into a restaurant-hotel with five west-facing rooms so as not to miss the sunset. There is a rare feeling of intimacy and friendship at the Tuba beach club.

#### What was the original vision?

"It came from a bunch of friends who were seduced by this location, utterly blown away by the infinite and constantly changing view. These walls used to house a hostel and a dive center, and we changed the mood a bit. It is now a restaurant with five rooms available, a place to stay at the end of the world. We wanted our visitors to have the impression that nothing has ever changed, that everything "has always been here", at the water's edge, from the 1950s to today."

#### How does the kitchen capture the Tuba spirit?

Our chef, Antoine Teychene, who is 32 and from Marseille, worked under Jean-François Piège, Alain Ducasse, and Jean-André Charial at the Baumanière. He wanted to leave Paris, and when he discovered this place last summer, it made him want to transform his life. His menu embraces notions of sharing and family cooking, he buys from the best producers and uses a simple style of cooking. His dishes are always perfectly composed. Some grilled fish, a spelt-wheat risotto, barbecued squid, a local pan bagnat sandwich with smoked tuna, and a rice pudding; everything is in harmony with the setting.

#### What is a day at the Tuba club like?

For our guests, it is like staying at a friend's vacation house. As soon as people arrive, we invite them to have a drink overlooking the sea, so they can sit back and relax immediately. The atmosphere is enchanting, the sense of well-being is so great that our guests don't want to leave. They visit the inlets in the Calanques, they laze in the sun on a deckchair, they escape the pressures of everyday life. In the morning, the sight of the fishermen's boats heading out at sunrise creates a feeling of intimacy and exclusivity.

#### A special moment?

Between 17h and 19h30, when you feel the cocktail hour coming, as you are lying back on a deckchair in front of the sea...

## EXPÉRIENCES

### ARCHITECTURE DE COLLECTION

#### P. 102 LIVING IN ARCHITECTURE, SHARING THE HERITAGE

Collection: a selection of objects brought together for their documentary or aesthetic value, resonance, and rarity. Architecture de Collection: a real estate agency created in 2007 that represents a select range of prestigious 20th- and 21st-century homes that are remarkable for their style or the architect. Outstanding Provençal villas, wonders of Art Deco architecture, organic houses, elegant

apartments... the catalog—curated by a team of experts in real estate, art, and architecture—is dazzling. A Marseille office has been developed by Noël Castinel, and it promotes the agency's properties in Provence and the Côte d'Azur. Beyond mere transactions, the agency offers conferences and private lectures with impassioned speakers so that individuals and companies can learn more about a fascinating collection of architectural subjects.

"Whether we are buying, selling, or negotiating, we all share the common desire to enhance and protect the legacy of great architecture. For 14 years, we have served as the gold standard for ensuring that the work of great architects is respected and properly passed on. We also contribute to writing the history of tomorrow's heritage, notably with the Archinovo prize, created to reward young designers of contemporary houses in France. The opening of the Marseille office was essential: this region is full of modern and contemporary architecture. There are stunning architectural treasures in Provence, in the Aix area, and in the Alpilles... In Marseille, we have apartments in emblematic buildings such as the Cité Radieuse by Le Corbusier, the Saint-Georges in the Les Catalans district, and the Pouillon buildings on the Vieux Port. We work with some incredible architecture from the 1970s, including creations by Mario Fabre, Bernard Laville, and Fernand Boukobza (the Ribéra, the Grand Pavois, Thalassa, the Brasilia). We also represent, or have represented, houses designed by architects such as André Lefèvre-Devaux, René Egger, Rudy Ricciotti, and Raphaëlle Segond."

### FRICHE DE L'ESCALETTE P. 106 INDUSTRIAL PAST, CULTURAL PRESENT

Before arriving at the small village of Les Goudes on the coastline outside of Marseille, the tiny port of l'Escalette appears. On the opposite side of the road, there are a handful of cabins, a villa, and then the gate that marks the entrance to a place that still remains something of a secret: the Friche de l'Escalette. This is the site of a former silver-lead smelting factory that opened in 1851 and closed in 1925. After that, it ended up becoming the neighborhood's dumping ground until Eric Touchaleaume discovered it in 2011. A collector and antique dealer specializing in Modernist design and architecture, he bought the site in order to present sculptures and small architectural elements, with a special focus on designs by Jean Prouvé and a selection of work by modern and contemporary artists.

Every summer since then, the once-abandoned factory has opened its doors to industrial-heritage enthusiasts and art lovers... This year, you can discover the factory's old workshops and admire Gérard Traquandi's reliefs and baroque pots modeled in clay, Adrien Vescovi's dyed hemp fabrics, and the latticework made of grog clay by the visual artist Hélène Bariol. Major works of art shown at a site that is equally impressive.

"I have an unconditional love for Marseille, a city that will always have a sense of adventure for me. My father stayed in Marseille in the 1930s and lived there for a while after the war. I discovered this city when I was 16. One of my uncles lived at the Pointe Rouge, I used to go to Les Goudes with my cousins and I always dreamed of having a cottage there. This is why I am particularly delighted to have undertaken the restoration of this old factory with the help of my son Elliot. I believe that in order to save an abandoned site, you have to give it a new function that is viable in the long term. So, we have created a restoration workshop on site for our collection of architectural items, and every summer we present exhibitions. Eventually, we plan to reopen the bistro-snack-bar-grocery store at the l'Escalette, which was active from the 1950s to the 1990s, and we also want to offer accommodation in the cabins as another way to make this one-of-a-kind place fully sustainable."

### CAROLINE BINDEL RADIAN ACTORS IN A CITY ON THE MOVE

P. 109

She grew up in Lille; he grew up in Marseille. He understands the evolutions and urban renewals of his city; she gives a voice to the people who were born or live in the city and are helping to make it shine, by interviewing them for her program Cité Radieuse. Caroline Bindel is a freelance journalist specializing in written and audiovisual media, and she is now also a podcast producer. Didier Girard has long been an event organizer and producer, and he is now the president of the real estate development company Extentio. In 2003, they met while she was in charge of media relations for a world boxing championship that he was organizing. Since then, these two have been doing things their own way, and even though some people still enjoy denigrating Marseille, they look upon their city with nothing but love.

209

"Marseille is a city of paradoxes, it is exuberant and fascinating, but it can also be exhausting. The deeper our attachment to the city, the more we allow ourselves to criticize it. Yet it is a city full of potential. For me, finding my way to contribute to the transformation of Marseille is a driving motivation and an exhilarating endeavor, just like Caroline's podcasts where she highlights all of the local talents."

— Didier Girard

"The podcast is a fantastic means of communication, not only for me as a journalist but also for companies, brands, and institutions. Unfortunately, many of these organizations haven't yet grasped the full potential of the format, and there is very little support for audiovisual creation... With my podcast studio Doki Doki, I can help anybody who wants to communicate differently. And those who want to support my work are welcome! Among my latest projects are a podcast planned with the Byblos hotel in Saint-Tropez, a documentary on the schooling of Roma children in Marseille, and one where I interview elderly people who recount the 'extraordinary ordinary' moments of their lives. Not forgetting, of course, my 'Cité Radieuse' podcast, which has featured a wide variety of unique personalities over the years."

— Caroline Bindel

### MAMO THE FUTILE AND THE UTILE, THE ESSENTIAL AND THE ACCESSORY

P. 111

Runaway success. Hard work. Crazy talent. For the Marseille designer Ora-ito, it all began towards the end of the 1990s, at the age of 19. He was called by the most prominent brands working in all different sectors and all different countries. Twenty years later, the projects still abound. He draws a bicycle here, designs a tramway there, imagines a yacht, a cinema, a submarine, a tower. And then, sometimes, he returns to Marseille, where he designs a proposed new look for the metro cars. Or works on the pedestrianization of the Place Castellane. Or

invites artists (Invader, Zeus) to the MAMO, the art center he founded at the Cité Radieuse. One project always leads to another, and the common thread is the desire to apply his creative vision to endeavors that seem essential to him. This is the purpose of Marsa—a veritable “Villa Medici of ecology” that is being opened on the Frioul islands in the Fort de Brégançon—which Ora-ito has acquired. Marsa will soon welcome researchers, scientists, and artists to try to counter the major scourge that is ocean pollution.

“What brings me back to Marseille is always the sun, the sea, and the memories... and then MAMO and Marsa, personal projects that are particularly close to my heart. The former, art, which is essential for opening your mind. And the latter, the urgency to save the planet. In the context of overproduction and overconsumption, you can ask why you need to create more objects... It is time to reinvent design. Working on the Marsa project allows me to think about this and, in my own way, to act. Considering these issues helps me find new creative directions. I think we have to stay in sync with the times we live in, know how to decipher them, and more than anything else, always maintain our childlike spirit, continue to marvel, learn, explore, and experience as many ‘first times’ as possible. You never have a more intense sensation than the first time you do something.”

#### MONSIEUR MAJOR FOR YOUR EYES ONLY

They remain discreetly in the shadows, ready to intervene if needed. Raise a finger, and there they are. Since 2017, the Monsieur Major concierge service has been making life easier for individuals and businesses alike, helping with everything from everyday needs to the most extravagant requests. Whether it is taking care of a delivery, booking a restaurant, providing domestic staff, finding tickets for a sold-out concert, tracking down a rare item (wine, artwork, jewelry...), organizing a tailor-made event or holiday, finding accommodation, managing a seasonal rental, or chartering a private jet... Monsieur Major can do it all. Available in Marseille and on the Côte d’Azur, along with major cities in France and around the world, this high-flying concierge service created by Pierre-Henri Blanc relies on a team of resourceful, helpful, and ultra-responsive professionals whose thirst for challenges is just waiting to be quenched.

“Today, we are able to manage 80% to 90% of people’s lives. And we can even anticipate the needs of the clients we know best. We are personal assistants, jacks of all trades, and ambassadors. And we are all perfectionists: the more you do this job, the more committed you are to doing it well. I worked in the luxury hotel industry for a long time, and I saw concierges find solutions to difficult problems in five minutes. I was amazed; I wanted to do the same thing. I spent three years working for a Swiss family in Geneva. I learned to be meticulous, well-prepared, and always ready... Little by little, I built a network of highly specialized experts

who can handle both the most basic problems and the most sophisticated challenges. To do this job, you need trustworthy partners, but you also need refined personal skills, quick thinking, a lot of imagination, and a logical and resourceful attitude. When you see the eyes of your clients light up suddenly because you have just found the perfect solution to their problem, it is the best reward for all your efforts.”

#### PRISCILLA MARI BALANCE IN NUANCE

P. 115

Priscilla comes from a pragmatic background: the world of law. She worked in the audiovisual sector for a while before making a radical career change ten years ago. She took an interest in natural medicine after becoming a mother, and this inspired her to register for a naturopathy course at the Aesculape school in Aix-en-Provence. This period was another turning point for her because an illness put her in hospital for three months, and this gave her new perspectives on healing the human body. In 2013, she opened her naturopathy clinic. Soon after, yoga entered her life. A prominent teacher introduced her to the practice, and it was another revelation. After graduating from the Marseille yoga academy, she began teaching Hatha yoga to small groups—giving courses at home, at the yoga studio on rue Fargès, and at companies. Priscilla takes a highly attentive approach and offers people a personalized, friendly, and wellness-oriented practice. She also serves as a guide for fasts and organizes retreats in France and Morocco.

P. 116

#### UP INVESTISSEMENT BELOVED YESTERDAY, EMBELLISHED TOMORROW

“How can we live in harmony with the world that both surrounds us and that we are a part of? What is the best way to protect and preserve our health? To provide answers to these questions, yoga and naturopathy take a holistic view of the individual, which I find fascinating. In our society, emotions are too often pushed aside... Everybody must be considered as a unique individual; the answers are not the same from one person to another. Diet and yoga postures must be adapted to the specific characteristics of each person. You have to know how to use all that nature provides to stay healthy (natural, local, and seasonal food, plants in all their forms, the sun, water, stones...) In my practice, I also place an essential focus on breath and conscious breathing. My life experience has shown me that there is no point in being too radical: well-being is not necessarily synonymous with deprivation. The secret is to feel good without depriving yourself!”

#### MG MOTOR BERNABEU A NICE TWIST FOR A LEGENDARY BRAND

P. 116

His family has been involved in the Marseille car market for 50 years. He entered the race 20 years ago when he began working alongside his father. Today, Sébastien Bernabeu is taking his own route by distributing the MG brand of vehicles in France. A small British sports car famous for its performance both on the road and in classic films, the prestigious MG brand became part of

a large Chinese automobile company in 2006. At that point, the convertible coupes were replaced by 100% electric or hybrid-electric SUVs that are sold at highly attractive prices, which are even more affordable thanks to public subsidies for low-emission vehicles. And with a seven-year warranty and five stars in the European crash test, it’s hard to resist the temptation to take an MG out for a spin... “In my house, people talked cars morning, noon, and night when I was growing up. After studying pharmacy, I decided to change direction and go into the family business. Making sure the family company has a bright future is a highly motivating challenge, and now it’s even more interesting with this new adventure. I first met with the MG group in January 2020, and at the time, it only had one French dealer—who was based in Paris. I applied to become the second. We built up trust, and in September 2020 we were selling our first MG models. It’s an opportunity to participate in the transformation of a brand that I’m convinced will become increasingly important over the next five years. First, because the move to electric vehicles is part of a larger historical trend, and second, because the price/equipment ratio is by far the most interesting on the market. Following our first MG dealership in Aubagne, we have just inaugurated the second one in Marseille to respond to the growing demand from customers. Anyone can come and try out the electric and hybrid MG models and enjoy a one-of-a-kind driving experience... MG is back!”

desirable, that respect the identity and memory of the buildings while adapting to changing values and anticipating the uses and needs of tomorrow. Thanks to our network, our partners, and our local expertise, we can identify exceptional properties that combine high potential and beautiful heritage qualities. We turn them into extraordinary places to live, like the former Imprimerie Nouvelle in the 7th arrondissement of Marseille. To transform it into nine luxury apartments while respecting the site’s architectural coherence and rich heritage, we relied on the work of historian Judith Aziza and the Will Architecture agency. This project, like everything we do, is part of our broader mission to enhance the urban landscape, and it benefits from a network of truly exceptional partners.”

#### TENNIS CLUB DE MARSEILLE WITH TOP SERVICE, IT’S A WINNING MEAL

P. 121

In the heart of the eighth arrondissement, the Tennis Club de Marseille is a mainstay of the community thanks to its 120 years of history. The clubhouse, managed by Franck Amerio and Philippe Vidal, offers traditional brasserie cuisine for lunch. The evenings are also popular, with a menu that features meat, fish, and pizzas cooked in a wood-fired oven. It’s an oasis of calm and cool in the city.

The Tennis Club de Marseille was founded over 120 years ago, making it one of the oldest sports clubs in Marseille and France. The clubhouse of this tennis institution, which maintains a friendly and sporting atmosphere, is well worth a visit. “At lunch, we offer traditional brasserie cuisine with Italian-Provençal-style meat and fish,” explains Philippe Vidal. “In the evenings, from May to October, we have a wood-fired oven for meat, fish, and pizzas,” adds his associate, Franck Amerio. The duo, who had previously managed the gourmet restaurant, pizzeria, and cafeteria at the renowned Cercle des Nageurs de Marseille swim club, arrived at the Tennis Club in 2014. “At lunch, we welcome a clientele of managers and employees from nearby banking offices,” Franck says. “For dinner and during the weekend, it’s mostly neighborhood residents and club members who come.” A team of eight people ensures the comfort of the regulars and anticipates their every request. The menu, revised daily, includes celebrated dishes such as fresh sole pan fried with butter and herbs, grilled cuttlefish with parsley, and rock octopus salad, as well as tartars of beef, tuna, salmon, and sea bream. “All our desserts are homemade, the tiramisu and the chocolate mousse are unbeatable,” says Philippe. Dining at the Tennis Club is a special treat, and so is enjoying the verdant, quiet setting in the heart of the city and the friendly atmosphere of cool summer evenings. The “all wood-fired” formula, unique for such a setting, is a constant favorite. Philippe Vidal and Franck Amerio are very complementary, and, thanks to their 30 years of experience, they have built up an admirable relationship of trust with their clients.

#### THOMAS CANTONI DANISH ELEGANCE, AMERICAN CLASS

P. 122

Let’s go back in time: Thomas was nine years old when he started surfing. When he was 18, his father sent him to London to study the maritime industry. But what he really liked was drawing. He ended up going to the ESAG Penninghen art and architecture school in Paris, then the LISAA School of Design. After that, he got his first big break: Serge Bordano and Anthony Tejedor, the founders of the Kulte brand, asked him for a design for a collection... and that first design became two, and then nine in total! In 2002, there was another opportunity, this time when Edouard Launay launched Talkie Walkie, an illustration agency that has since become a leader in its field of art, and asked Thomas to join him.

The world of advertising opened its arms to him, and everything was coming up roses in Paris. But his roots were in Marseille, and he returned to his native city (the CNM, Atelier 159, and Monochromic logos are all his doing). In 2013, Warner Music wanted him to work on the graphic universe of Johnny Hallyday’s albums. Then he was contacted by Nike, by Puma, and, finally, by Supreme. In short, from his home (which was redesigned by his partner, the architect Cécile Faraut), Thomas continues to draw for the greatest brands on the planet. Of course, we should have mentioned the posters commissioned by the Cadrimages chain of stores in the Basque country... and the clothing brand that the illustrator launched in 2016: Jonsen Island, whose logo is an adorable stylized octopus (and which, in association with the hotel-restaurant Tuba, is proposing a collection of caps, jerseys, and T-shirts this summer). Yes, all this should be discussed in-depth, but there’s just not enough space for it all...

“

“My mother is Danish, so I spent all my summers in Copenhagen surrounded by Lego, Fjällräven backpacks, and Jacobsen chairs... As for American culture, it was my uncle, a marine videographer, who helped me discover it. He used to make films in Hawaii or California, and he brought me back pairs of Vans and once gave me a Morey boogie board. All these memories continue to inspire my work. In France, we have art history. In the United States and Scandinavia, they have the culture of graphic design... which they invented. I was lucky enough to have access to this triple culture.”

#### ZE BOAT FIVE-STAR YACHTING

P. 124

A unique experience, exceptional service, a team that takes care of everything... Over the past 10 years, ZeBoat has become the reference for boats and yachting in Marseille. And the company has pushed their commitment to providing stellar services to the horizon: a gourmet picnic basket to share or a Michelin-star lunch on board, an electric vehicle for trips between your hotel and the port, a private yacht club where you can rent superb boats without any hassle... The mythical

Vieux Port of Marseille is not to be missed, and ZeBoat’s new premises, a 250m<sup>2</sup> space with a concept store for people to buy Izipizi sunglasses or eco-friendly sunscreen before departure... You can also find Jonsen Island swimsuits, Beuchat flipper-mask-snorkel kits, and the newest technology such as electric surfing or underwater scooters to make each trip to sea a memorable moment. For boat owners, the standards exceed all expectations: year-round management, high-end concierge service, winterization, sales, maintenance, crew management, oversight of construction projects.... ZeBoat offers the ultimate in everything!

“We are lucky to work in such a gorgeous natural environment and to be able to offer our clients unforgettable moments. Whether our clients are renters or owners, we offer them privileged access to the Mediterranean inlets in the Calanques National Park, an unparalleled sense of freedom, high-quality service, and pure pleasure. We have a fleet of nearly 40 boats, and we are the exclusive distributor of the splendid rigid inflatable Salpa boats, which range from 5 to 15 meters. In the summer, we also charter small maritime shuttles that travel from the Vieux Port to Les Goudes for clients of the Grand Bar des Goudes, the Tuba Club, and other remarkable spots in the bay of Marseille. Another new feature is the digitalization of all our processes, including bookings, rentals, our concierge service for owners, and our technical service.”

#### ARTCAN GALLERY MAKE ROOM FOR ART!

P. 143

To find this place, you must be an aficionado... or at least have the curiosity to push open the gate. The space is timeless and bright, with a small garden. It was designed as a special showcase for artwork that Diego Escobar wanted to present. After working at Sotheby’s in London, Galartis in Lausanne, and Tajan in Paris, Diego decided he would dedicate himself to supporting artists whose work he admired. He first opened a gallery in Montpellier in 2016, then transferred it to Marseille with the help of Nicolas Maillefert, a collector who became his partner and helped anchor the gallery in its new territory. Whether they are already renowned or still emerging, the artists are all connected to urban and contemporary art. L’Atlas, Franck Loto, Spyk, Philippe Hérard, SupaKitch, Koralie, Hugpat, Mickaël Doucet... they are all supported by the ArtCan gallery as they participate in the most important art fairs in Europe. Their artwork is also digitized so it can be presented to collectors around the globe. The gallery expanded to Paris in 2020 to provide an even grander platform for the artists.

“Originally, the gallery was focused on graffiti and urban art, the most important art movement of the

#### HOME

*early 21st century. This is still an essential part of our DNA, but our artistic scope has expanded. We don't want to compartmentalize ourselves, nor do we want to erect unnecessary barriers. The artistic choices are made with Nicolas—we look for the artists we like, and they create pieces that are specifically intended for exhibition. Throughout the production process, we have a true conversation with them, and that's what makes it so exciting. They then come to Marseille to install the work. When we opened the gallery, Marseille was not yet such a fashionable city, but it has now become very trendy, and it is much easier to get artists to come. Some of them are attracted by its mythical and mythological aspects, but it is also a place with a tremendous graphic design scene that has a very distinct personality. There is an undeniable artistic aura around this city."*

## ATELIER 159 P. 145 THE BEAUTIFUL THINGS IN LIFE

Opening parcels every day, and every day rejoicing at the beautiful objects inside. Arranging them in an orderly but joyous display. Mixing pure lines, cozy shapes, soft colors, distinctive lights... For Stéphanie, happiness comes from these little things. It is this love of beautiful things that motivated her to set everything aside a dozen years ago so she could open a decoration and furniture store. Soon after, an online version of the shop was launched, which gave a national and international platform to Atelier 159 and its collection of vintage lamps and its remarkable selection of original Eames chairs (it is one of the largest retailers of Eames chairs in France today!) Often copied, never equaled, Atelier 159 has become a benchmark reference for original lighting options and interior design projects.

*"Over time I have assembled a great team, with my brother leading the way, and this has allowed us to become a preeminent furniture and decoration boutique with a very unique and specialized selection of lighting. We offer all of the greatest design brands. Everyone can furnish their entire home here, find an original gift for that Saturday dinner at a friend's home (a welcome change from a bottle of wine or flowers!), pick up that little something special for a birthday, or even a surprise for a lover with something from our collection of candles, scarves, vases, cushions, and other intimate objects... The place may seem small, but it's the tree that hides the forest: we have an extraordinary range of items, I think this is our great strength."*

## DOUBLE V GALLERY P. 147 THE ART OF SHOWCASING TALENT

*"Art is the shortest path from one human being to another human being." Nicolas Veidig-Favarel has taken this renowned declaration by André Malraux to heart. As a gallery owner, he understands he is a crucial step on the path between the man or woman who creates the artwork, and the people who see it. As the founder of the Double*

**V** Gallery, he is an essential connection between artists and collectors. When evaluating artwork, he places equal emphasis on conceptual approach, savoir-faire, and aesthetics. He collaborates with emerging artists such as Caroline Denervaud, B.D. Graft, Maximilien Pellet, Alice Guittard, Florent Groc, Manoela Medeiros, and Ugo Schiavi, who are all artists that have a strong relationship with matter and materials, and who are known to focus on forms that are impregnated with history to give them a place in the present. The gallery is celebrating its fourth anniversary by opening a Parisian branch, to make access to artistic creation even more democratic.

*"For me, art is an absolutely necessary means to celebrate beauty, imagination, and dreams, but it's also a way to be together, to meet, and to ask questions. A gallery is an open space, a place for encounters and exchanges. We are there to identify emerging talent and to support artists as much as possible on the international art scene. We are facilitators, and we do everything to make the artists we exhibit shine. In this sense, it was essential to have a gallery in Paris, but our presence in Marseille is fundamental and vital. There is tremendous creative energy and artistic momentum in this city, and we want to be part of it. Having a gallery means making a daily commitment to the arts, embracing a long-term vision, being constantly curious, and maintaining the capacity to be amazed."*

## THE GOOD DESIGN STORE THE BOUTIQUE THAT BLENDS NORTH AND SOUTH P. 149

A small street in the heart of Marseille, a beautiful shop window that makes you want to push open the glass door. And then, behind that door, 400m<sup>2</sup> of designer items. Breathtaking, surprising, and irresistibly attractive. It all started with Benjamin Bonneville's desire to create a light and relaxed atmosphere to share his love of exquisite decorative objects and contemporary furniture. He had spent 15 years working in visual communication but was overcome with the desire to escape from behind his computer screen and take a new path. As it happened, his wife Katja was a sales representative for Scandinavian design brands such as Muuto and ferm LIVING, and she was responsible for introducing them to the French market. Katja was looking for a showroom, and Benjamin seized this opportunity. He opened the Good Design Store and created the shop's logo and graphic universe. It is a dual entity: on the one hand, the shop welcomes visitors who are eager to discover new decorating ideas; on the other, Benjamin and his team offer an interior design service to hotels, restaurants, professionals, and private individuals. Two complementary activities that respond to the same desire: to adorn one's interior spaces with well-conceived and well-designed furniture and objects.

*"We came to the South about 15 years ago. Katja, who is Danish, discovered a culture that was dia-*

*trically opposed to her own. We found this contrast fascinating, and today, it is this contrast that inspires my approach. We select marvels from contemporary Scandinavian design, but we add a little sunshine with warm materials and colorful objects. We also highlight Mediterranean designers and Spanish, Italian, and French brands. The items we have on exhibition change every two weeks to give visitors new ideas and inspire them to dream a little. I want them to push open the door and feel at home... or rather, I want them to decide that their home should have the same feel as our home!"*

## BOUTIQUE HONORÉ BRILLIANTLY INSPIRED FURNITURE AND OBJECTS P. 151

It is one of those places with a completely unique atmosphere, a place where beauty finds its natural home, where utility is combined with pleasure, and where shapes and materials are being endlessly reinvented. Annick has always designed pieces—mainly lighting, armchairs and tables—and now she does it with help from an extra set of hands, those of her daughter Ingrid. This, too, is natural because this place is a family creation whose story began in 1985. At the time, Honoré specialized in textiles (you can still find a beautiful range of household linens). Since then, the brand has become a benchmark for quality interior and exterior decoration that serves both private individuals and industry professionals worldwide. The Croisette chair, available in different fabrics and colors, is an iconic piece of furniture and has become a favorite with clients. Twice a year, Ingrid and Annick introduce a dozen or so new pieces that they have created, and these are as striking for their originality as for the quality of their design.

*"What I love is to create and to see my designs take shape. Ingrid and I sketch out our ideas for furniture and lighting on a few pieces of paper, and then they are made by the craftspeople we partner with in Morocco. They have been loyal partners since the beginning, and we have many connections with the country, starting with my other daughter, Stéphanie, who opened a restaurant in Marrakesh a few years ago. She has published a recipe book that we are carrying at Honoré! My third daughter, Elsa, is also not far away: she runs the vintage clothing shop EGG, which is an extension of the Honoré showroom!"*

— Annick Lestrohan

*"We were lucky enough to have been chosen to furnish some renowned sites, the La Baleine cinema and the Epicerie L'idéal in particular. We prefer simple lines and natural materials such as raffia, leather, and wood, and we are inspired, of course, by Moroccan craftsmanship. We also sell products and objects that we like in the shop: ceramics, candles, soaps, wooden tableware... We will soon start working with Caroline Cutaia, the founder of the boutique Superbe, which has a line of truly stunning ceramic vases."*

— Ingrid Giribone

## CAMILLE JARDIN P. 101 A TALENT TO MATCH YOUR DREAMS

Villas, hotels, boutiques, yachts... when entrusted with a space, she uses an elegant touch to transform it into the sublime. But Audrey—aka Camille Jardin—also draws upon her creative spirit to make her own clothes and accessories. Her experiences with the great fashion houses in France (Dior, Lolita Lempicka...) and New York (Nicole Miller, Calypso...) bestowed her with a profound expertise. Her sharp intuition and refined vision did the rest. She has been managing her own brand, Camille Jardin, since 2002, but during this time she has also been at the head of a series of decoration projects in diverse locations, including Saint-Tropez, Megève, Marseille, Paris, and Formentera... During her travels, she unearths rare items and acquires new techniques that she then uses in her work. A relentless perfectionist, she surrounds herself with only the most distinguished partners and prestigious designers, and her showroom features items by Élitis, Pierre Frey, Nobilis, Dedar, Romo, Larsen, Casamance, Elsen and Son, Limited Edition, Toulemonde Bochart, Ligne Pure, DCW éditions...

*"I was lucky enough to grow up in a highly creative and artistic environment. Camille, my grandfather, was a well-known art critic, close to great painters such as Kisling, Louis-Mathieu Verdilhan, and Dalí... Babeth, my mother, worked in fashion design. They both passed on to me their savoir-faire and their desire to create. I went to fashion school and won first prizes in many competitions, which inspired me to seek new challenges. My brand bears the first name of my grandfather and the maiden name of my mother: Camille Jardin. This anchors me and allows me to make my dreams come true. For example, I am currently working on a limited-edition collection with an innovative concept that is the result of many years of experience and special expertise. But I also enjoy making the dreams of others a reality, whether it is interior or exterior decoration. I let myself be guided by the space. Each place has its own DNA that you must know how to recognize. For each project, I seek a simple elegance, always with a touch of fantasy."*

## L'ÂNE BLEU P. 153 THE ART OF LIVING, SOUTHERN STYLE

Virginie Dumon is a designer who can create a world of emotions. She has spent 26 years developing a network of esteemed artisans and craftspeople, and her showroom and office plunge visitors into a refined world with endless combinations of materials and colors. For her, each piece has its own story and acts as a vehicle to convey a sun-soaked art of living. Discover an agency that cannot be overlooked...

This is a house of decoration, a place where creativity is guided by the spirit of the south, the soul of the Mediterranean, and the colors that Virginie Dumon

weaves together. This art historian has been drawing her inspiration from the Mediterranean for 26 years, constantly seeking out the best craftspeople and designers with traditional savoir-faire. Ceramics, panoramic wallpapers (the Corniche collection), and wicker bags are all part of the unparalleled Un Eté en Méditerranée collection. Virginie has set up her interior design office in a showroom overflowing with a symphony of objects and colors: "We reflect on materials, we work with gifted craftspeople, we carry out bold projects," explains Virginie, who sees each house as a medium for expression. "I like to make clients happy; we enter their intimate spaces and we often become friends," says the interior designer. In a few months, another collection, Un Hiver en Méditerranée, will bring together new talents in this laboratory of inspiring ideas. "It's like a painting that adapts itself to the client's desires," she says. With a hotel project in Marseille, a plan for homes built into the landscape, and the completion of a 2500-m<sup>2</sup> wine cellar in Bormes-les-Mimosas, Virginie is putting her principles into practice: no generic decoration, getting off the beaten track, and highlighting genuine savoir-faire. "We are fortunate to work in beautiful spaces, so it is easy to be passionate about them," she says. Beyond being the leader of a magnificent team, Virginie is also the author of a thesis on the historical tobacco industry in Marseille and has a unique perspective on the organic forms of the 20th century. In the manner of a patron of the decorative arts, Virginie Dumon is a conveyor of atmosphere and a herald for the art of living.

**MAISON SÉRIÈS P. 155  
INFINITE INSPIRATION**

1920: Marius Séries becomes a wallpaper wholesaler on La Canebière, the main boulevard in Marseille.

1990: Jean-Noël, his grandson, opens Rue Breteuil Séries Décoration, a fabric shop for individuals and professionals that becomes one of the region's leading purveyors of fabrics and wallpapers.

2020: Amélie (Jean-Noël's niece) takes over the shop, accompanied by her brother Nicolas and her sister Clémentine. Renovations, an enhanced selection of products, space for a workshop, modernization from floor to ceiling... now we have the Maison Séries and a new generation that is ready to welcome its customers with nearly 10 000 choices in fabric, upholstery, wallpaper, blinds, curtains, fixtures, fittings, and furniture trimmings. Mix in a few decorative objects – candles, blankets, cushions, quilts, tableware, etc. – and you have an absolutely unique atmosphere where you can find everything you need.

*"I grew up with this shop, and I wanted to continue the family tradition. My uncle was a visionary, he had very refined taste and a great talent for understanding what his customers wanted. You have to have a good eye, know how to listen, but also know all the products inside out. It's a true pleasure and also a source of great pride to work with such magnificent items. My uncle brought in the brands such as Tricia Guild and Élitis*

*when they were starting out, before they became so renowned. When we got involved, we turned to emerging design companies such as Bien Fait and Isidore Leroy, as well as local brands such as Les Olivades. Of course, we still offer the greatest names: Arte, whose wallpapers and textured wall coverings are true works of art, but also Pierre Frey, Lelièvre, Nobilis, Dedar, Canovas, Casamance, Les Dominotiers, Cole & Son..."*

## SESSÙN ALMA P. 157 A BEAUTIFUL SOUL

At the start, there was curiosity. A love of artisanship, of beautiful materials, of savoir-faire. Then came the calling. To instill our heritage and traditions with fresh value. To move away from mass production and offer only objects that are produced in limited series. To have a space of one's own. And thus Alma was born. With its ochre floor, white walls, opalescent glass roof, vigorous materials, and enchanting light, this shop is the ideal place to dream (with your eyes on one of the carefully chosen books), to be tempted (by Mano Mani's ceramics, Léa Bigot's sculptures, Marta Bonilla's lamps, or Cerabella's candles), to share ideas (during a roundtable or a workshop), or to meet around a table (that of the chef Alain Chemla and her generous, local, seasonal, sunny cuisine). Born in Montpellier, Emma François chose Marseille as the place she wanted to live her life and grow her clothing brand Sessùn. 20 years have passed, and Sessùn has maintained the passion that defined its first days and the authenticity that makes it beautiful, but now it has also found its soul.

*"At Sessùn, artisanship has always been at the heart of everything. And we have always highlighted authentic savoir-faire in both our clothes and in the special exhibitions we hold. Sessùn Alma is part of the tradition of quality. I wanted to have a permanent space to gather the objects that nourish my imagination. This space became a repository for my inspirations: Valentine Schlegel—whose work moves me, Jean Arp, the Mediterranean—a vision of the South that eclipses the clichés..."*

*I have always taken an ethical approach, I've sought to work with popular cultures, and I felt that I should not abandon all that, I was certain that one day there would be a change in consumer behavior. We were right to believe this. Here, the restaurant has its proper place. Alma is a meeting place, warm and Mediterranean, so we needed a table where we could sit and enjoy a bite to eat together."*

## PAVILLON SOUTHWAY WHEN ART ENTERS THE DOMESTIC SPACE

P. 159

What better place to showcase artisanal handicrafts than inside a home? Built in 1880, the Pavillon Southway was once owned by a painter who used to visit the cliffs of the Calanques (by donkey!) to find inspiration. It was natural that this site should one day become a place for art. Each room is a showcase for artwork such as lamps, sculptures, jewelry, and murals that are either on permanent or temporary display. The owner, Emmanuelle Luciani, is an artist, art historian, lecturer, curator, and editor of *Code Southway* magazine. She espouses a creative philosophy that makes no distinction between the traditional arts and the so-called minor arts, and her belief in the vitality and importance of artistic decor is demonstrated in this studio-pavilion that is open to everybody from artists to collectors, passersby, and art lovers. Anyone can come to discover this living art exhibition, but the most beautiful way to immerse yourself in the Pavillon Southway is to

— Stephan Bernard,  
general director of Carta Associés

## AUDREY FAUGLOIRE TRADITIONAL SAVOIR-FAIRE, MODERN ARCHITECTURE

P. 163

Creation inspired by the past. For Audrey Faugloire, this is the obvious path. Trained by the heritage architect Philippe Donjerkovic at the ENSA-Marseille school of architecture, she is drawn to renovation projects for buildings with rich histories. Whether it's the site's orientation, the layout of an apartment, or the existing decor, Audrey has a nuanced vision for renovations that uses what already exists to help enrich the project.

"This artistic collective has something joyous and powerful that we are hoping to share, which is why we wanted this house to be an open space. To produce our artwork, we use traditional and ancestral techniques that reconnect us to our history. Many collectors embrace our approach and support our project, but we also receive commissions from individuals to create works in situ: custom artistic pieces, beautiful art objects, light fixtures, murals, fireplace hoods... At the Pavillon Southway, the visitor can see the works in the context they were created for, they take on their full form and meaning this way."

## CARTA ASSOCIÉS A CITY IN MOTION

P. 161

Over the past 40 years, Carta Associés has been responsible for an array of prestigious architectural projects and has designed iconic buildings in France and beyond. Today, the architectural firm is developing and changing, but it remains deeply involved in the evolution and transformation of its home territory. Specialized in new buildings, health and social service facilities, and renovation projects, the firm is proud of its roots in Marseille, and this pride shines through in its numerous remarkable (and well-remarked upon) projects: Fort Saint-Jean at the Mucem, the Marseille History Museum, Arenc Le Silo, the Colbert Post Office, and, soon, the Roucas Blanc Olympic marina, a residential area at an old industrial site in the La Canebière neighborhood, a state-of-the-art office building for the Smartseille development in Les Arnaux, and, in the same area, the creation of the vast Theodora digital campus. "The bay of Marseille is incredible, but so is its urban

geography. This territory represents a vast canvas for us and there is fabulous potential here. It is captivating to work with the fabric of Marseille, which is a city of villages that are more or less connected to each other. In the emerging neighborhoods in the northern part of the city, in the Les Arnaux neighborhood, or in the Euroméditerranée zone, everything still needs to be imagined, but a traditional urban landscape and architectural projects are not enough. At the same time, we must take into account the new environmental imperatives and the role of tourism, which is generating new dynamics. Today, Marseille is rebuilding on top of itself, and this process must be intelligently managed and accepted by residents. With our optimistic and detailed perspective, we are trying to help support this city-in-motion, a city that has always been ours."

— Stephan Bernard,  
general director of Carta Associés

## AUDREY FAUGLOIRE TRADITIONAL SAVOIR-FAIRE, MODERN ARCHITECTURE

P. 163

Creation inspired by the past. For Audrey Faugloire, this is the obvious path. Trained by the heritage architect Philippe Donjerkovic at the ENSA-Marseille school of architecture, she is drawn to renovation projects for buildings with rich histories. Whether it's the site's orientation, the layout of an apartment, or the existing decor, Audrey has a nuanced vision for renovations that uses what already exists to help enrich the project.

"This artistic collective has something joyous and

powerful that we are hoping to share, which is why we wanted this house to be an open space. To produce our artwork, we use traditional and ancestral techniques that reconnect us to our history. Many collectors embrace our approach and support our project, but we also receive commissions from individuals to create works in situ: custom artistic pieces, beautiful art objects, light fixtures, murals, fireplace hoods... At the Pavillon Southway, the visitor can see the works in the context they were created for, they take on their full form and meaning this way."

## CARTA ASSOCIÉS A CITY IN MOTION

P. 161

Over the past 40 years, Carta Associés has been responsible for an array of prestigious architectural projects and has designed iconic buildings in France and beyond. Today, the architectural firm is developing and changing, but it remains deeply involved in the evolution and transformation of its home territory. Specialized in new buildings, health and social service facilities, and renovation projects, the firm is proud of its roots in Marseille, and this pride shines through in its numerous remarkable (and well-remarked upon) projects: Fort Saint-Jean at the Mucem, the Marseille History Museum, Arenc Le Silo, the Colbert Post Office, and, soon, the Roucas Blanc Olympic marina, a residential area at an old industrial site in the La Canebière neighborhood, a state-of-the-art office building for the Smartseille development in Les Arnaux, and, in the same area, the creation of the vast Theodora digital campus. "The bay of Marseille is incredible, but so is its urban

## MARION BERNARD BUT WHO IS MARION BERNARD?

P. 165

Marion Bernard is a collective that was formed in 2012 by Manon Gallet and Sylvain Bérard. For Manon and Sylvain, their profession is a blend of architecture and art where common themes resonate and result in a healthy vibrancy. They work with a team of contributors who play a role in every project, and the process always begins with the architects Fanny Camerlo and David Bavard, with input from the visual artist Romain Magail. Having won the design competition for the IMVT school of architecture in Marseille (a project overseen by NP2F architecture agency), Marion Bernard then continued its ascension in 2016 when it organized the successful exhibition "25 architects", which was first shown at the Art-cade gallery in Marseille and then at the prestigious Pavillon de l'Arsenal in Paris. Committed to its multidisciplinary approach, the agency continues to champion original and eclectic visions for its projects.

"Marseille is changing, and the stakes are high. We are happy to be part of this transformation. We are deeply rooted here, and we are passionate about both the city and our work. When we first approach a project, we don't make a distinction between subjects, we instead try to cherish the beautiful encounters. We work for both private commissions and public projects. For example, we designed the Sessùn Alma showroom in 2019, and we are currently working with the Ateliers Jeanne Barret collective to develop a 'cultural and artistic center' that encompasses both social and solidarity needs in the Les Crottes neighborhood, while at the request of the P.A.C (Printemps de l'Art Contemporain), we are currently imagining a 'contemporary art plaza' in the Panier neighborhood."

## M.& T. MAILAENDER BACK TO ROOTS

P. 167

Her: boarding school at the École Lacordaire in Marseille, the desire for independence, meeting him, the École Boulle art and design school in Paris, the creation of objects, interior design, the restructuring of spaces, the multiplication of projects, fame. Him: boarding school at the École Lacordaire in Marseille, the desire for independence, meeting her, the EnsAD decorative arts school in Paris, the Villa Arson in Nice, photography, contemporary art, fame. Him again: a flurry of exhibitions and ideas, from London to Toronto. Back to her: a wealth of design and renovation projects, from Ouagadougou to Paris to Brussels. What's going on with them now? Thomas and Marion Mailaender are back in Marseille, where they have settled down, rediscovered old friends, and launched their studio... "Marion and I both have a deep respect for the work that came before us. In architecture, Marion accentuates what already exists. I take existing vernacular images and blend them together. In our distinct ways, we give fresh color to what has already existed. In the same vein, we

created the 04.91 atelier that upcycles old tableware to create new works, and we have another joint project to refurbish the pyramid that the Villa Noailles presented during the Design Parade festival in Toulon."

— Thomas Mailaender

"After having overseen the artistic direction and designed the interior architecture of the Tuba club and hotel in Les Goudes, I now have several hotel projects—both in Paris (where I still have my agency) and in the Marseille area. Thomas, for his part, had an exhibition in the gardens of the Mucem during the lockdown, and he recently initiated a residency program at the Tuba hotel, starting with a project by the artist Julien Berthier. He has also just completed a boat in the facsimile of a rock for incognito visits to the Calanques (which will be presented at Art-o-Rama). Both of us are delighted to reconnect with our city and to be able to share our work with the people of Marseille."

— Marion Mailaender

## MARGAUX FRITZ LESS IS MORE, MORE IS BEAUTIFUL

P. 169

If you want to know what Margaux Fritz has in mind, take a look at Pierre Koenig's Stahl House (Case Study House #22) in the Hollywood Heights neighborhood of Los Angeles. Floor-to-ceiling glass walls, a steel structure, an asymmetrical configuration, clear and sober lines, a feeling of lightness, and a sweeping view of the city... A graduate of the École Bleue design school in Paris, Margaux is an interior architect, designer, and graphic artist with a boundless admiration for the California houses of the Mid-Century Modern movement that were conceived and created by such greats as Richard Neutra, Craig Ellwood, and Charles and Ray Eames. Margaux applies her talents to construction, renovation, and interior design projects, whether they be for hotels, restaurants, private villas, or commercial properties. Her next project—her own house—will be the quintessence of her preferred style: an L-shape structure characteristic of Californian architecture, one blind wall and the rest in glass, and a commitment to working with local materials, artisans, and artists... A holistic project and a tribute to everything the young woman loves about architecture, design, art, and craftsmanship.

"The surrounding environment is always the basis of my reflection. I then observe the people so I can offer a proposal that is perfectly adapted to their lifestyle. I draw everything down to the smallest detail. Then I choose the furniture, the fabrics, the floors. I like noble, durable, and timeless materials, such as stone, stainless steel, precious woods, lacquers... I also like linen for its 'holiday' feel, the softness of some wools, the delicacy of velvet and silk. I'm not too fond of projects that are too smooth, too flashy, or too modern. I fully embrace my love of a retro vibe! I think people come to me for this approach. I remember one truly beautiful project for a villa on the coast, I suggested a pool in green marble. The owners trusted me, and the

result is sumptuous. It's deeply gratifying to see that we made the right decision and that the clients are happy with the result."

names—Panerai, Cartier, Pomellato, Buccellati—would soon follow. At the same time, Frojo also began to design and make its own jewelry and watches. From generation to generation, this precious savoir-faire was passed on, and at the end of the 1970s, a boutique opened on La Canebière, which later moved to Rue Grignan. Since then, the number of boutiques has grown, and if each generation has had its own distinct touch, they have all embraced the same fundamental principles: expertise, quality, and trust. Since 2009, it's been Edouard Frojo who has been perpetuating the values of this esteemed establishment that has been among the world's best watchmakers and jewelers for five generations.

"Today, each address has its specific character. On Rue Grignan, a Cartier corner has been set up, and Frojo also offers customers expert advice on buying or selling precious stones. The boutique on Rue Paradis is more masculine and private, and it features brands such as Breitling, Hublot, TAG Heuer, and Zenith. We hold temporary exhibitions on the second floor of this boutique, it's an event space for exchanging and sharing ideas. On Boulevard Rodocanachi, we offer a showcase for new designers alongside some of the biggest names in watchmaking and jewelry, and since 2014, a Rolex boutique that is under the auspices of Frojo has been open on Rue Grignan. In both stores, customers will find the same high standards of service and quality. We are there to provide them with a truly personalized experience and we attach the highest importance to this. Each visit must be an enjoyable and unique moment. Our customers must feel respected, listened to, and trusted."

## GAS BY MARIE FOR THE LOVE OF BEAUTY

P. 176

Nothing is there by accident. Everything is selected with the same thirst for what is original and unexpected that has existed for 20 years... Marie Gas has a keen eye for beauty, and she devotes herself to finding and showcasing emerging designers from France and beyond. Their clothes, bags, and accessories adorn the BY MARIE boutiques. Energy, creativity, and savoir-faire are the three fairy godmothers that watched Marie when she was a child. Her father André founded Gas Bijoux and, after growing up amidst the beads and trinkets of his atelier in Marseille, she now serves as artistic director for the brand. At a time when the dominant trend was dark clothing, the first BY MARIE boutique arrived like a ray of sunshine. Over the years, Marie has refined her vision. Paris, Marseille, Saint-Tropez... each boutique is different, but they all feature the common thread of talented designers such as Mira Mikati, Isabel Marant Étoile, Ulla Johnson, Harris Wharf London, Michel Vivien, and Lutz Morris. And, of course, the boutiques always have the absolutely unique BY MARIE ambiance.

"When I choose clothes, I look for a creative energy, a savoir-faire, and a story to tell. I love it when a designer

revisits the traditional styles of a country. When I like something, it is intuitive and immediate! Above all, I look for items that are rare, refined, and original. As far as the Marseille boutique is concerned, it holds a special place in my heart. First of all, it is located in my native city, and it enables me to maintain the link with my roots and my friends. Secondly, it is the largest of the BY MARIE boutiques, which allows me to offer a very distinct universe, and to host special pop-up stores for the work of new designers that I am delighted to present, exclusively, to the people of Marseille. And then there is also this boutique's interior courtyard and veranda, which make it a haven of peace in a bustling environment. Here, we can offer our clients festive, open, and warm moments, the likes of which can only be experienced in Marseille!"

## HERO SEVEN P. 179 THE RENAISSANCE OF COOL

It was while working for Ralph Lauren in New York that Erroll found his first sources of inspiration. Having the chance to witness the great designer in action gave him a taste for creation and design, along with the absolute conviction that he needed to follow his dreams. Spurred by this energy, in 2010 Erroll created his own men's fashion brand, Hero Seven, and he decided to use the iconic style of Steve McQueen as his starting point. The legendary actor embodied the elegant, roguish America of the 1970s, and the resulting collections embraced his carefree sense of freedom. But the creator of Hero Seven is also committed to another idea: that we can all be everyday heroes and contribute to protecting the planet by making small changes in the way we live and consume.

"In New York, I felt like I was on top of the world and that I had reached the stars. As soon as I got back to France, I threw myself into my dream! I'm a fan of motorsports, thrift shops, vintage clothes, and Steve McQueen, the King of Cool. I wanted to bring cool back into fashion with elegant, energetic pieces. With my collections, the colors explode and basic wardrobe items are reimagined with a touch of class. But being cool in 2021 also means taking care of yourself and the planet. That's why, from the very beginning of Hero Seven, we have been involved with the Coeur de Forêt association, which is dedicated to reforestation. For every Hero Seven item purchased, a portion of the sale is donated to the association. We also have a ritual on Instagram, 'Green Monday', with advice and tips so that everyone can help to preserve the planet in their own way. Getting dressed becomes a heroic gesture, and if you make the right choices and take the right actions, you can become an everyday hero. This is the message I want to convey."

## JOGGING P. 181 REMEMBERING BEAUTIFUL THINGS...

To understand the way Olivier Amsellem looks at the world—his attraction to architecture, his fascination with the beauty of the banal and Arte

Povera—we have to delve into his past. Holidays in a Peugeot 404 in the Gers area and a camper caravan near Barcelonnette. A grandfather who was always taking photographs of the family. Life as a series of "big family gatherings". An Italian Catholic mother and a Jewish Pied-Noir father who bestowed upon him a lot of love, a sense of sharing, the secrets of cultivating a thriving vegetable garden, the art of bargain hunting, and an introduction to the world of business...

In 1998, Olivier was a prize winner at the Villa Noailles photography festival. Doors began to open for him, and he went to launch his career in Paris, a city that would play a significant role in his cultural development. After returning to Marseille in 2015, he and Charlotte Brunet opened Jogging to showcase emerging designers such as Marine Serre, Charlotte Chesnais, and Simon Porte Jacquemus...

These great names soon began to share space with a unique grocery shop offering local items (less than 200 km around Marseille) and products from organic or sustainable agriculture. Since 2020, Jogging also has a cabin in the Samena cove in the Calanques that is available for rent. Renovated in a manner that respects the neighborhood's industrial past, this timeless retreat also serves as a creative laboratory and a residence for artists.

"I couldn't have come from anywhere other than a butcher's shop: my great-uncles on my mother's side were butchers at Les Chartreux! As early as 1995, I wanted to open a concept store in Provence, something like Colette in Paris. My model was also the boutique at the Villa Noailles, where I was lucky enough to open a pop-up store during the Hyères fashion festival. Jogging is a diverse and lively space, it's in perpetual movement. For Jogging Samena, it was a question of reviving a space. The cabin was a ruin, and although it wasn't part of my heritage, I still wanted to pay tribute to its past. I've kept all the layers of its history. With these projects, I want to bring something to other people. Generosity, sharing, wonder, these are the sublime values that I inherited from my parents and that I now want to pass on."

## LE LUNETIER P. 182 SEE AND BE SEEN

It is their passion for eyewear and their sense of service that gives Le Lunetier such an enviable reputation. People are known to lie, but a solid track-record never does. This business was established by two friends in 1997, and since then their savoir-faire has made it into an iconic institution. With insightful advice, quality products, and two locations in Marseille, there is no better choice for your glasses...

There are iconic fashion eras that remain etched in stone, and it is in the glasses of the eyewear manufacturer that they come to life. Who hasn't dreamed of wearing Alain Mikli's crazy frames that were worn on stage by Grace Jones, or of the sophistication of the 1960s, when the gentlemen of the big screen like Cary

Grant swore by martinis for business meetings and Oliver Peoples glasses for the truly charming effect. Only people steeped in this sort of history can evoke history. Twenty-four years, that's quite a bit of experience; the experience of a boutique where time respects the era and the ideal look is achieved with the perfect frames. In friendship, time also does its work; 30 years is a long time, and 30 years is what links these two men, these two professionals, these two friends. A fashionable look and self-assured eyes that sparkle behind blue-tinted glasses that remind you of the 1970s, that's Jean-Philippe—a class act, some would even say a luxurious individual. Opposites attract and what brings everything back into balance is the rock side of the duo: Christophe, with his effervescent spirit and his mad love for glasses, guitars, and a nice after-work drink. In short, they don't sell you glasses, they help you buy exactly what you need. Their philosophy is proudly emblazoned on their windows "they'll certainly suit you, and you'll also love them!" To find these two legends of eyewear is quite simple: they have created two distinct universes in Marseille. One boutique is in the La Plaine neighborhood, where the diversity and history of the city take on their full grandeur and where the eras and ideas intermingle. Here you will find Jean-Philippe and Christophe, and they will share their commitment to the "Made in France" philosophy and an embrace of dashing designs from the likes of Persol, Caroline Abram, Oliver Peoples, and other iconic brands. If you like aesthetics, creation, fashion, and collections, there is also the Le Lunetier boutique on Rue Paradis, where Fanny uses her experience and refined eye to offer the most graceful choices for your eyewear needs. Here, business is booming, and you can immerse yourself in fashion and design in one of Marseille's most dynamic districts.

## ULLI P. 185 THE IDEAL DRESSING ROOM

As a child, Anne Vouland always told people that one day she would have her own clothing boutique. After business studies, a post-graduate degree, a stint with a chain of perfume stores, and another at a jeweler's shop, the dream still lingered... And it became a reality in 2002 with the opening of her first boutique on Rue Sainte in Marseille, which featured an impressive selection of designers. Since then, Ulli has become a concept store with a broader range of products, and it now offers its own brand: Jeanne Vouland. In Marseille, two mono-brand boutiques—Golden Goose and Isabel Marant—have completed the Ulli universe. It's a feminine universe that is by turns elegant, casual, minimalist, sophisticated, and stylish. And those who want to extend their experience can even stay at the wonderful Casa Ulli in Cassis...

"These days, you will find whatever you are looking for in our boutiques: lingerie, T-shirts, evening dresses, pants, swimwear, shoes, bags, bracelets, earrings... This is what makes us different. We choose brands based on the cut of a garment, the quality of the fabric, and the story behind its creation, and we will

carry items that I discover during my travels or encounters. Ulli is a deeply human experience. I was fortunate to meet people who believed in this project from the start and who helped me make this crazy dream a reality. Natacha De Tchérépkhine, the director of operations, and Gaetan Goiran, the sales director, are among those who supported the project. Today, Ulli carries more than 150 brands in nine boutiques in Marseille, Cassis, Sanary-sur-Mer, Lyon, Aix-en-Provence, and Serre-Chevalier. In these different locations, you can find the same energy but with different atmospheres, and each boutique carries the must-have brands as well as more discreet ones such as forte\_forte or Roseanna. Each season, we renew our collection to bring our customers something fresh. Our guiding principle is to always help and surprise our clients."

## AGNÈS PELLEGREN P. 187 AN EXQUISITE FAMILY TALE

In the Pellegrin family, jewelry has been passed down from generation to generation since 1840. After a first boutique in Marseille, Georges Pellegrin opened another in Aix-en-Provence in the early 1970s. This is where he instilled in his daughter a taste for design and beauty, and now, 50 years later, Agnès Pellegrin still presents prestigious and timeless brands (Rolex, Dinh Van, Ginette NY, Repossi...) from this showcase jewelry boutique in Aix-en-Provence. Now assisted by her daughter Tamara, she also designs her own elegant and refined pieces with a clear desire to make classic jewelry more contemporary and make genuine luxury more accessible. Meanwhile, her son Romain guides and protects the market image of Agnès Pellegrin's jewelry.

"We learned the craft from our mother, just like she learned it from her father. Our collection is partly composed of classics reworked in a refined and contemporary way. They are well-designed, well-considered, and well-made, it is a line of chic but casual jewelry that is easy to wear. I choose stones that stand out from the usual colors and shapes. My favorites are rose gold and nude diamonds."

— Tamara Pellegrin

"We are lucky to play a small role in the joyous moments of people's lives. It's a tremendous feeling. Our jewelry is passed on from generation to generation, and sometimes people come to us with a ring they bought in our grandfather's shop to have it restyled. The design, the shapes, the colors, the brilliance of the stones have to shine through in our (Instagram) photos that represent who we are and what we love."

— Romain Pellegrin

## ROYAL NAVY P. 189 FANTASY AND ELEGANCE IN THE ITALIAN STYLE

Jean-Pierre Gassa, a native of Marseille with Italian origins, developed a passion for fashion and textiles at an early age. As a teenager, he loved American culture and vintage clothing, and he spent his time at thrift shops looking for classic

items that he could fix up and resell. One thing led to another, and in 1974 he and his wife Marie-Claude opened their own men's clothing shop.

Their store was the first in France to carry fine Italian brands such as Armani, Gianfranco Ferré, and Stone Island. Along with being a trailblazer, Jean-Pierre is also a designer. He was a stylist in Milan

for influential brands such as Henry Cotton's or Esprit, and is the founder of U-NI-TY clothing. As for his Royal Navy boutique, 46 years have passed

since it first opened its doors and it is still going strong. It has even expanded. Along with the classic Italian clothing brands, the boutique now also offers home decor items that the indefatigable Jean-Pierre has uncovered on his many travels...

"Some people like cooking; me, I like textiles, decoration, and photography. I like beautiful things, things

that have not yet been discovered. You have to be curious in life! I learned my trade by listening and observing. My first teacher was a Neapolitan master tailor. I've always had a lot of admiration for Italian clothes, which are more colorful, which embrace more fantasy, and which have shapes, materials, and cuts that are more interesting to me. I also drew a lot of inspiration from my various trips to Asia and Africa to create an ambiance at the Royal Navy boutique that gives it a genuine sense of character. Nowadays, you don't enter a shop by chance, you enter almost like you would a museum. You want to be surprised and moved. That's why, in addition to the ground floor devoted to clothing, we decided to create a new space for interior decoration on the first floor of the shop. Decoration and fashion are closely linked. I take great pleasure in finding beautiful objects that we can showcase in the shop. I am a lucky person to be able to make a living by following my passion."

## OPTIQUE MAILLEFERT P. 191 FOR AN ORIGINAL LOOK, KEEP YOUR EYES ON ME!

Maillefert, it's a name that could make you change your perspective on glasses... The story begins in Lyon, where Emilie and Nicolas attended optical school. Together, they arrived in Marseille, and together they became opticians. So far, there's nothing unusual about the story. The originality began when they opened their own store: the couple decided to create a friendly atmosphere and offer only the highest quality products. Their boutique is now the place to go if you are looking for a pair of glasses that you won't find elsewhere.

The choice is dizzying: Jacques Marie Mage (direct from Los Angeles), Aude Herouard (sublime French design), Oscar Magnuson (sensational ethical and ecological glasses), Lunor (magnificent German brand), Thom Browne (luxurious models made in Japan), Ahlem (created by a Parisian designer, developed in California, made by craftsmen in Oyonnax, France), and best-sellers such as Moscot and Garrett Leight. Committed to offering the best when it comes to both frames and lenses, Nicolas and Emilie are also partnering with

the Essilor optical lens manufacturers. We warned you: Maillefert is a new vision of perfection.

"We like to unearth little-known brands with beautiful stories and interesting models that have excellent materials and craftsmanship. For example, we have just brought in a wonderful French brand, Lazare Studio, which was created by Alexandre Caton, who went to school with us in Lyon! We will be the only ones in Marseille to have these frames. Our customers know us well, and they often have very specific requests. Some travel quite a way to get to our boutique and find the frames they want! Given that our clientele is so loyal and discerning, we offer a tailor-made service. We take time with them and have a conversation so we can advise them as best as possible. We think of it as creating fashion for people's heads, and we take into account the shape of their face and their taste in clothing so we can suggest the perfect pair of frames. What's interesting is to introduce them to something different, to give them a slight twist on their usual style."

## DETOUJOURS P. 193 THE SOURCE OF STYLE

What makes things endure is the passion we put into them. Isabelle Crampes is an excellent example of this. She was a music fan, so in 1998 she created Marsatac, an international hip hop, electronic, and rock festival that is now legendary among the people of Marseille. She was a fashion fan, so in 2021 she launched the online store deToujours. The idea? To offer amazingly original articles of clothing that are specifically designed for work or sports, and that draw upon the cultural traditions of different countries. This approach allows the clothes to tell a story and it embraces classic styles from around the world and traditional items that have been an eternal source of inspiration for the fashion world. Work coveralls, polo shirts, tank tops, sailor jackets, yellow raincoats, Romanian blouses, Scottish kilts, mechanic overalls, Swedish clogs, Catalan espadrilles, Camargue boots, moccasins... deToujours is at once a beautiful website that tells stories, a small museum, and an infinite catalog of beautiful items that are designed to last... and that could well end up in your closet!

"For me, being a modern person means not just consuming but preserving, maintaining, and repairing. The look is more important than the trend, which can be so ephemeral... The solidity and the nobility of the materials, along with the craftsmanship that shapes them, are essential. deToujours is a way to pay homage to the garments that have endured through the ages, and it is also a beautiful way to highlight crafts and textile savoir-faire to prevent them from being lost. Cinema, culture, and fashion have often touched upon them, and last year, the Mucem devoted an exhibition to some of these pieces: Vêtements modèles [Model Clothes], and I served as the main curator. The items have a considerable sociological and historical importance."

## SUNCHILD BAZAAR A LEGACY OF FABRICS

P. 194

Sunchild. Behind this glorious name that evokes childhood, summer, and carefree spirits, there are two sisters, Emmanuelle and Claire, who come from a family of textile designers that created the Sugar brand. Having grown up in this world of fabrics and materials, in 2010 they decided to launch their own brand of clothing for girls and boys aged 2 to 16. The clothes are designed in Marseille and produced in fair-trade factories in Tunisia, Portugal, and India. Sunchild is known for its vivid colors obtained by dip-dyeing the fabrics, a technique used for 80% of the brand's items. The clothes are soft, luminous, and vibrant, and they can be seen and admired at the Sunchild boutique-showroom in downtown Marseille.

"Quality fabrics and prints are our main source of inspiration. We create our own range of colors, and we rethink it every year when we release our Spring/Summer collection. Our clothes tell a story. The essence of Sunchild is a convergence of styles, a meeting between casual chic and bohemian folk. The brand's spirit is nourished by multiple influences from around the globe. Among our bestsellers are tank tops and shorts made from the famous Richelieu knit, and this artisanal work is done by talented craftspeople in our Marseille workshop (this craftsmanship is what made Sugar so successful). We offer these items in 12 colors. Our line of beachwear also has a special place in our hearts... not surprising when you consider that summer is the most beautiful season of the year!"

## WILLIAM ARTISAN BIJOUTIER THE MOST PRECIOUS OF TALENTS

P. 197

Whether it is the birth of a child, a baptism, an engagement, a wedding, or an anniversary, William will be there for every significant moment in your life. It is certain he will have the perfect bracelet, pendant, wedding ring, necklace, or bracelet... Always a unique item, always individually customized. Rubies, sapphires, diamonds—the selection of beautiful gems and stones will be exactly what you deserve. William's gift for jewelry comes from his father, who inherited it from his grandfather... and so on going back five generations! Exiled from Tunisia, William's grandfather Nessim settled in Marseille in the 1950s and opened a boutique with his wife Claudia, where he trained his three sons. Claudia and Nessim had seven grandchildren, but only William took up the torch, and since then, jewelry creation has become as natural to him as breathing. With a rich imagination and an inventive

perspective, he also transforms old jewelry that is entrusted to him, remelting the gold and silver and modeling them according to his vision.

"I've always loved fashion in general, as well as the architecture and art of the 1930s... that's where my inspiration comes from. For the rest, I learned everything in my grandfather's and my father's workshop. Clients trust me, they come here to find a distinctive touch, a style. I love making solitaires above all else! I also truly enjoy the process of creating wedding rings—I follow the stages of the couple, I try to understand the evolution of their relationship and the context of the family so I can craft the perfect rings. I am proud to be there at all the important moments in life, it's wonderful. I love this job so much that I never feel like I'm working, and I thank my grandparents every day for having given me this savoir-faire. My grandmother passed away last year, but I know my dad and grandfather are happy to see me continue their story."

## MARCEL & SIMONE A VERY GOOD VINTAGE

P. 199

Nothing has to be lost, everything can be transformed. Clothing is the best example of this. With the current desire to escape the patterns of overconsumption and to embrace the trend of upcycling, the vintage phenomenon has taken off. Among the must-have items: the Breton striped top, the blue workers' overalls, and the indestructible Levi's 501 jeans. This past winter saw sleeveless wool vests, 1970s cardigans, and colorful 1980s sweaters with batwing sleeves make a comeback. This summer, the stars of the vintage scene are definitely the Hawaiian shirt and the tie-dye T-shirt.

In downtown Marseille, there is the Station Vintage shop, while in the La Plaine neighborhood, there is the Marcel & Simone boutique, one of the oldest second-hand shops in Marseille. Browse the articles, find the right item, assemble an outfit... fans of vintage clothing are spoiled for choice. Two spaces, two ambiances, and a thousand and one possibilities for a wardrobe makeover.

"My mother is a costume designer, I was a costume designer for several years, my father was a hairstylist in the film industry, and my grandmother was a theater director... in other words, in my family, costumes and style are important! That's also why I like it when clients ask me to give them a head-to-toe wardrobe makeover. What's nice about the clothing business is that each piece is unique, and fashions change very quickly. You have to be on the lookout, watch what's happening on the street, make a selection according to the trends, and constantly try to innovate. I've noticed lately that the younger crowds (12 and 13-year olds sometimes...) are getting into it! The mix of clients is also interesting."

— Margaux, manager of the Marcel et Simone boutique

For example, with the oversized clothes trend, women come to look at mens' sweaters. Sometimes I get visits from people looking for theater costumes or clothes for a movie or video, but in general, second-hand clothes are no longer considered to be some dress-up game, they are a fashion statement."

— Margaux, manager of the Marcel et Simone boutique

## BOUTIQUE ZESPÀ PERFECTLY FAIR, DELICIOUSLY CHIC

P. 201

No concessions on quality, no compromises on ethics. This was Jonathan Agrifoglio's basic premise when he founded Zespà, his brand of chic espadrille shoes that are entirely made in France. In 2014, Olivier Sudre joined him to expand the product line and launch the first international sneaker collection. The guiding principles behind the shoes remain the same: high-end production, local sourcing, quality materials (recycled rubber, leather from a metal-free tanning process), and luxurious finishes at an affordable price. In 2017, Cécile Coulot became the style director, and the brand could be seen in the windows of the hottest stores in Europe, the USA, and Japan. They also opened their own outlets in Paris, starting with a section at the Bon Marché, then a boutique in the Marais. Opting for short supply chains to reduce its carbon footprint, Zespà now has its sneakers made in Portugal at family workshops chosen for their exceptional savoir-faire. Today, staff and logistics operations are back in Marseille, where Zespà is opening a second boutique that reflects its quality, innovation, and authenticity.

"Meeting Olivier was a decisive factor. His development strategy has led to our products being sold in 150 locations in more than 18 countries. Having grown up in Les Goudes, my greatest dream is to help the people of Marseille discover a Marseille brand that is infused with the colors and values of the south."

— Jonathan

"The idea of using high-end craftsmanship to enhance the value of the sneaker, which is a symbol of street culture and sport, immediately appealed to me. It was an ambitious challenge, but the customers and consumers were on board. It's essential for us to have a presence in Marseille, and we are proud to have a shop built by local craftspeople and designed by the renowned architect Marcelo Joula (Studio Naço), who has supported us from the start. In this post-crisis period, the local values and well-being must take precedence."

— Olivier

# Retrouvez les meilleures adresses sur

**bigisaguide.com**



Géolocaliser



Contacter en 1 clic



Suivre sur les réseaux sociaux



Partager une adresse

Accédez facilement à toutes les informations utiles en utilisant les QR codes.



Si vous possédez un téléphone récent, scannez directement le code en utilisant l'appareil photo de votre téléphone.



Transformez notre site en application !  
Dans le menu "partager" du navigateur sélectionnez l'option "Ajouter sur l'écran d'accueil"

**THAT'S ALL  
FOLKS !**  
*See you next year :-)*

**BIG**

BEAUTIFUL INSIDER'S GUIDE

