



Les bonnes adresses des festivals

1 Restaurant AM par Alexandre Mazzia

AM par Alexandre Mazzia est «Le» restaurant étoilé de Marseille du moment. L'ex chef du «Ventre de l'Architecte», la table de la Cité radieuse, bouscule les codes, dérouté et fait chavirer ses convives vers de belles émotions culinaires. Dans sa cuisine ouverte sur une petite salle, Alexandre Mazzia déborde d'imagination pour vous faire découvrir des plats qui sortent de nulle part ailleurs. Fine biscotte végétale et iodée aux parfums d'agrumes, maquereaux au saté servis brûlés dans un bouillon de tapioca ou espuma aux œufs de truite et de saumon, topinambours et choux-fleurs... tout est renversant. Ce chef est un artiste hors norme. Les vins, choisis précisément, donnent sens aux accords mets et vins. N'oubliez pas de réserver à l'avance pour être certain de pouvoir vivre cette expérience exaltante.

9 rue François Rocca
13008 Marseille
Tél. 04 91 24 83 63
www.alexandremazzia.com

2 Auberge de la Fenière ★★★★★

Dans le très beau domaine de l'auberge de la Fenière, situé au pied du Luberon, on s'attable et on se repose pour une nuit. Mais on se réveille avec l'envie de prolonger son séjour. C'est un peu comme une maison de famille où l'on se sent bien et où les plaisirs sont en éveil. Pour Reine Sammut, la chef étoilée, «*la cuisine est une fête*». Au menu, rougets «en saor» aux pignons et raisins secs, suivi par exemple du poisson du jour à la plancha, pistou de légumes verts et en dessert une tarte aux fraises sur un sablé au riz de Camargue. Ces mets sont concoctés pour les intolérants et allergiques alimentaires. Les chambres, toutes personnalisées, se répartissent sur l'ensemble du domaine et donnent sur les jardins d'oliviers, de figuiers et de cerisiers. Si vous décidez de rester, vous pourrez prendre des cours de cuisine avec sa fille Nadia. Une belle halte apaisante pour tous les festivaliers.

Route de Lourmarin
84160 Cadenet
Tél. 04 90 68 11 79
www.reinesammut.com

3 Le Treize 600 Vins

Sur cette magnifique «Côte Bleue», où les teintes bleutées étincellent, on trouve bon nombre de restaurants touristiques avec vue sur la mer et addition salée. Sauf au Treize 600 vins, le bistrot, cave, bar à vins et table d'hôtes. L'endroit est certes petit mais il est chaleureux et sincère. On ne voit pas la grande bleue mais on a la vue sur les bouteilles de Provence, du Languedoc-Roussillon, de Gascogne, du Côtes du Rhône, de Bourgogne... Et pour accompagner les vins, on se régale de planches de charcuterie, de fromage ou du plat de «l'humeur de la chef» Martine comme les seiches à la sétoise. C'est frais, simple et gourmand. Comme le dit le patron Richard : «*ici, on entre pour acheter du vin, on s'assoit pour déguster, et finalement on reste pour manger!*» Une petite adresse sans prétention fort sympathique.

14 boulevard Jean Valensi
13620 Carry-le-Rouet
Tél. 04 86 64 79 62
www.treize600vins.com



Les bonnes adresses des festivals

4 L'Hôtel Particulier ★★★★★

Lové dans une rue étroite du vieux Arles, abrité derrière une lourde porte, l'ancien hôtel particulier du baron de Chartrouse – maire d'Arles de 1824 à 1830 – a retrouvé son lustre d'antan grâce à Brigitte Pagès de Oliveira pour devenir l'un des plus beaux hôtels 5 étoiles de la ville. Dans cette bâtisse qui fut le dernier hôtel particulier construit en Arles, la maîtresse des lieux a su créer une ambiance respectant l'harmonie des pièces tout en proposant le confort le plus moderne. Meubles d'époque et lits à baldaquin répondent avec pertinence au mobilier design des chambres claires et spacieuses, à la fois chic et sobre. En été, c'est dans le luxuriant jardin aux arbres bicentenaires et bordé de murs couvert de jasmin que l'on profite près du long bassin de pierre, du calme des lieux. Un spa complète le raffinement de cette belle adresse.

4 rue de la Monnaie
13200 Arles
Tél. 04 90 52 51 40
www.hotel-particulier.com

5 Le Jardin de la Tour

Depuis 1988, Jean-Marc Larrue officie au «Jardin de la Tour», situé dans le lieu magique des remparts d'Avignon. Loin du tumulte du festival, attablez-vous dans ce havre de paix et laissez-vous tenter par une bouillabaisse. On va dans ce restaurant pour le patron, un personnage qui fait excessivement bien ce plat en respectant sa charte, très «sélecte»! On se laisse porter dans le décor intérieur fait de bric et de broc ou on se pose dans la très belle cour apaisante. Claude Nougaro, amoureux du lieu, résuma un soir ce que l'on ressent lorsque l'on vient dans cet établissement : «*Cher chef, à travers ma vie de vagabond et dans ce grand manège de villages traversés, il y a des soirées où j'ai aimé trouver un refuge apaisant comme ton Jardin de la Tour. Tu es un homme qui suscite l'appétit!*» Homme passionné et fort sympathique, Jean-Marc Larrue partage son savoir-faire et vous propose des cours de cuisine.

9 rue de la Tour
84000 Avignon
Tél. 04 90 85 66 50
www.restaurant-lejardindelatour.com

6 Restaurant Au Comptoir

Dans le petit village de Piolenc situé à 7 km d'Orange, on trouve de l'ail – Piolenc est un très gros producteur de ce bulbe – et le restaurant et bar à vins, «Au Comptoir». C'est la bonne adresse des alentours où l'on mange une cuisine du marché très créative et pleine de saveurs. On s'installe dans la paisible cour intérieure et on se régale par exemple d'un tartare de saumon à la chantilly de wasabi. Tellement délicieux que l'on aimerait le refaire chez soi. Pour accompagner leurs menus fraîcheurs renouvelés chaque semaine, Cyril et Karine, les chaleureux patrons, vous proposent une belle carte des vins de la région mais aussi du Roussillon, du Mâconnais et d'ailleurs. «Au Comptoir» est le bistrot de village comme on les aime, avec un rapport qualité-prix des plus appréciables.

13, rue de Provence
84420 Piolenc (à côté d'Orange)
Tél. 04 86 71 67 81
www.aucomptoir-restaurant.fr