

ELLE

été

CHEVEUX
15 COIFFURES
POUR TROUVER
SON STYLE

Spécial nutrition

DU PETIT DÉJ
À L'APÉRO

**30 ALIMENTS STARS POUR
PRENDRE SOIN DE SOI**

SOCIÉTÉ
POURQUOI MAÎTRISER
L'ART DE LA RHÉTORIQUE
CHANGE TOUT ?

Anne
SOUPA
CANDIDATE À
L'ARCHEVÊCHÉ DE LYON
**ELLE DÉFIE
LE VATICAN**

MODE
**CROP TOPS ET
COULEURS FLASHY**
NOÉMIE LENOIR
ÉLECTRISE L'ÉTÉ

CMI FRANCE

L 14149 - 3893 - F: 2,40 €



HEBDOMADAIRE 31 JUILLET 2020 FRANCE MÉTROPOLITAINE 2,40 € A : 5 € / AND : 2,80 € / BEL : 2,70 €
CAN : 6,20 \$ CAD / CH : 4,40 CHF / D : 4,80 € / ESP : 3,90 € / GR : 4,80 € / IT : 3,90 € / LUX : 2,70 € / MAR : 38 MAD / NL : 5 € / PORT. Cont : 3,90 € / TUN : 8 TND /
ANTILLES A : 5,80 € / GUY S : 4,50 € / REUNION A : 6,90 € / POLY A : 1620 XPF / POLY S : 520 XPF / NELLE CAL A : 1400 XPF / NELLE CAL S : 500 XPF

elle.fr

PROVENCE

MARCHÉS, TABLES, PRODUITS...
LE BON GOUT
DES **VACANCES**





SAVOURER

MES **EAT** VACANCES

TABLES, EXPÉRIENCES,
PETITS PRODUCTEURS,
CAVISTES... NOTRE FOOD
LIST POUR L'ÉTÉ.

PAR **AMANDINE PLACE** ET **ROZENN GOURVENEC**

PROVENCE

UN VOYAGE CULINAIRE INSPIRANT **À ARLES**

Gaudina, resto arlésien branché, installé dans l'ancienne boucherie historique de la ville, a lancé la vente à emporter durant le confinement. Bonne nouvelle, Jeanne Rutten, ancienne seconde des célèbres chefs Jacques et Régis Marcon, continue cet été et nous dépayse à coups de couscous, gyoza, bobun et ceviche... Entrées et desserts de 4,50 à 8 €, plats de 13 à 15 €. Gaudina, 13, rue de l'Hôtel de Ville, Arles (13). Tél. : 04 88 65 29 48. À suivre sur Facebook et Instagram.

DE LA VIANDE LOCALE SAVOUREUSE **SUR LA CÔTE**

Mise en place pendant le confinement, la page Facebook Les éleveurs du 13 rapproche consommateurs et éleveurs locaux en organisant des commandes groupées, livrées à Aix-en-Provence, Saint-Rémy, Marseille... Il suffit de suivre la page pour connaître les prochains lieux de livraison et les produits concernés. Les éleveurs du 13. À suivre sur Facebook.

DES PIQUE-NIQUES ÉTOILÉS À PRIX DOUX **EN DRIVE**

Sur le Vieux-Port de Marseille, on récupère un panier Picnic de haute volée, concocté par le chef étoilé Ludovic Turac. Disponibles 7 j/7, ils se déclinent en version apéro (cake pastis olive, bouchées apéritives, variation de légumes, wrap de maquereau en escabèche...) comme en version gastro, avec homard entier cuisiné au pistou. De 29 à 75 € par personne, avec vin/champagne, bouteille d'eau et set de table biodégradable. Sur commande, 24 heures à l'avance. unetableausud.com

UNE SÉLECTION APÉRO POINTUE **À ISTRES**

L'Apéro Tec est né de la passion de trois associés, dont un architecte qui a apposé sa patte design à ce lieu placé sous l'égide de la vigne. Entre cave et bar à vins, Eric Muller-Pappalardo mène le commerce au quotidien et dresse des plateaux de charcuterie et fromage soignés, à déguster sur place en fin de semaine ou à emporter (de 14 à 28 €). Il fait connaître les Bib'art de rosé Puech Haut, des cubis en fer arty et réutilisables (25 € les 3 l). Il développe aussi un concept de cave à vin personnelle. L'idée : des casiers que le caviste approvisionne en vins de garde et belles bouteilles, et conservés à bonne température (à partir de 50 € par mois, mise à disposition du casier gratuite).

L'Apéro Tec, Avenue Radolfzell, ZAC des Cognets, Istres (13). Tél. : 04 84 48 50 00. À suivre sur Facebook.

UNE CHEFFE LOCAVORE PÉTILLANTE **À MARSEILLE**

Changement de capitaine aux Bords de Mer ! Cette table amarrée au-dessus de la plage des Catalans, est désormais menée par la cheffe marseillaise Camille Gandolfo. Elle associe subtilement les influences de la culture phocéenne dans une cuisine précise et contemporaine, en mettant en relief des produits locaux (pêche, fruits et légumes de petits producteurs...). Tartare de poissons du jour aux herbes folles, glace tzatziki en entrée, seiches snackées, caviar d'aubergine et ses condiments en plat. Amusétis et entrées : de 7 à 16 € ; plats de 22 à 29 € ; desserts à 10 €. ○ ○ ○

Les Bords de Mer, 1, rue des Catalans, Marseille 7^e (13). Tél. : 04 13 94 34 00. lesbordsdemer.com/fr



Gaodina

SAVOURER

UN REPAIRE CHILL & FOOD À AIX

Encore en travaux récemment, Gaodina est installé dans un parc arboré où les tables sont espacées. Restauration, afterwork, tapas et terrains de pétanque, ça regorge de coins tranquilles pour

chiller gourmand ! Aux fourneaux, le chef Yannis Lisseri enjoys le palais avec une recette preppy d'œufs mimosa, du gravlax de saumon Bømlø aux pickles (issu d'une aquaculture responsable)... Au rayon tapas, la burrata géante fricote avec les cromesquis de bœuf en sauce aubergine satay et les fromages Lemarié. Entrées de 6,50 à 14 €, plats de 14 à 25 €, desserts de 6,50 à 8 €, tapas de 6,50 à 15 €.

Gaodina. 1 075, chemin du Mont-Robert, Aix-en-Provence (13). Tél. : 04 42 24 48 50. domaineetcie.com - À suivre sur Instagram.

UNE AUTHENTIQUE TABLE GOURMANDE AU PARADOU

Les « croûtes », pâtés, pithiviers et autres Wellington, font partie de cette tradition charcutière qui est l'une des signatures du jeune restaurant d'Édouard Beauvils, au Paradou. Mais le chef ne veut pas s'y cantonner, et propose sur la terrasse de son mas des produits ultra-frais, transposés du champ à l'assiette. À la carte de l'été, le thonidé de Méditerranée aux tomates anciennes et brousse de chèvre, le tartare de veau et huîtres de Camargue, siphon de pommes de terre fumé au foin de Crau. Menu midi (entrée, plat et dessert) à 32 € ; à la carte, entrées de 16 à 17 €, plats de 25 à 32 €, desserts à 12 € ; menu en 4 services à 55 €.

Bec. 55, avenue de la Vallée des Baux, Paradou (13). Tél. : 04 86 63 57 52. bec-restaurant.com - À suivre sur Facebook et Instagram.

UNE CUEILLETTE VÉGÉTALE MATINALE À BONNIEUX

Le chef doublement étoilé Édouard Loubet entretient une relation intense avec la nature. Il nous emmène aux aurores pour une cueillette d'herbes sauvages et fleurs comestibles, près de son Domaine de Capelongue, un Relais & Châteaux gastronomique à Bonnieux. L'expérience se poursuit dans le potager, puis lors d'un cours de cuisine où l'on prépare son Menu des amis (240 € par personne, boissons incluses, 121 € le déjeuner par accompagnant non participant). Et entre les deux, petit crochet dégustation par la cave, pour se mettre en appétit.

Domaine de Capelongue. Les Claparèdes. Chemin des Cabanes, Bonnieux (84). Tél. : 04 90 75 89 78. capelongue.com

MOCHI, MOCHI !

Mochiri, maison française de mochis glacés, fournit le Nobu ou le Buddha-Bar Monte-Carlo. Sa fabrique livre directement et gratuitement les Marseillais le samedi (2 € pièce, à partir de 9 pièces). On peut aussi commander sur le nouvel e-shop ces parfums affriolants (fleur de cerisier, miel et amande, matcha bio...), livrés par Chronofresh.

mochiri.com - À suivre sur Instagram.

UNE PÂTISSERIE INNOVANTE À AVIGNON

Guillaume Cuoco, ancien ingénieur en chimie reconverti par passion dans l'art pâtissier, crée des viennoiseries bluffantes dans son village de Mallemort-du-Comtat : pains au chocolat zébrés, croissants girly bardés de rose... Zéro surgélation et pas de stock ! Mi-juin, cet émule de Michalak a ouvert une deuxième adresse à Avignon, doublée d'un e-shop où l'on trouve ses gâteaux de voyage – tarte aux noix de pécan, cake citron-bergamote (14 €), panettone (18 €). En boutique, on fait main basse sur la tarte aux figues et le gâteau à la pêche blanche (28 € le 6 parts, 32 € le 8 parts).

Cuoco. 60, rue Carnot, Avignon (84). Tél. : 04 90 83 40 69. patisserie-creative-cuoco.fr

UN BRUNCH SLOW COOKING À CRILLON-LE-BRAVE

Lovés sur de confortables banquettes face au mont Ventoux, on mixe show cooking et slow living. Le dimanche, le Relais & Châteaux Crillon le Brave sert des brunchs de haute volée, généreux en produits locaux et préparés devant nos yeux par la cheffe Anissa Boulesteix et son équipe. 55 € par personne, incluant les mets à la carte, jus de fruits du jour, boissons chaudes et eaux minérales. ○ ○ ○

Hôtel Crillon le Brave. Place de l'Église, Crillon-le-Brave (84). Tél. : 04 90 65 61 61. crillonlebrave.com - À suivre sur Facebook et Instagram.



Hôtel Crillon le Brave

PRESSE : MATTHIEU SALVAING