

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

CÔTE D'AZUR



Beefbar de l'hôtel Lou Pinet

SAVOURER

DU POISSON EXTRA-FRAIS EN DIRECT DU PORT DE SANARY

Pour acheter du poisson tout juste sorti de l'eau, on part à la rencontre des pêcheurs qui vident leur bateau chaque matin sur le port de Sanary-sur-Mer. Du thon (28 € le kg), de la langouste (70 € le kg), du rouget (25 € le kg), de la dorade rose (22 € le kg) et même de la soupe de poissons de roche (12 € le kg) et de la bouillabaisse (16 € le kg). De quoi faire le plein d'oméga-3 !
Port. Quai Charles-de-Gaulle, Sanary-sur-Mer (83).

UN CHEF ÉTOILÉ À DOMICILE

Et si on s'offrait un menu 3 étoiles at home ? Christophe Bacquié, le chef triplement étoilé de l'hôtel & spa du Castellet, estampillé Relais & Châteaux, se déplace avec son équipe pour préparer son menu signature 4 plats, dont le fameux aioli. Une expérience gastronomique unique ! Du mercredi au dimanche, au déjeuner et au dîner. 280 € par personne (hors boissons), à partir de 4 pers.
hotelducastellet.net

UNE HUILE D'OLIVE PRIMÉE À LA FARLÈDE

Maintes fois primées, les huiles d'olive du Partégal sont non filtrées et embouteillées à la main, ce qui les rend très onctueuses. La gamme se décline sous différents arômes : nature, basilic, citron, fenouil, romarin, mandarine, lavande, menthe-chocolat, thym, coriandre... Ça sent bon le Sud ! 14,90 € les 100 ml d'huile parfumée basilic-ail.

Vieux moulin à huile du Partégal. 19, chemin des Laures, La Farlède (83). Tél. : 04 94 48 48 85. moulindupartegal.fr

DES ASSIETTES IODÉES EN TERRASSE À GIENS

Il y a trente ans, Pierre Fabre a transformé le cabanon de pêcheur de son arrière-grand-père Victorin en resto, au-dessus de la magnifique plage du Pradeau. Un spot de rêve pour déguster les produits de la mer : brochette de lotte, soupe de poissons à la rouille, saint-jacques, gambas, homards... Les carnivores apprécieront les côtes de bœuf à la plancha ou le plumet de porc ibérique. 50 € environ le menu entrée, plat, dessert.

Le Pradeau Plage. 1420, avenue des Arbanais, presqu'île de Giens (83). Tél. : 04 94 58 29 06. pradeauplage.com

DE LA VIANDE D'EXCEPTION À SAINT-TROPEZ

En grill, street food de luxe à partager, tartare ou plats gourmands, on savoure des pièces de viande d'exception au Beefbar de l'hôtel Lou Pinet. Si le Black Angus Prime américain, le Wagyu WX australien ou le bœuf de Kobe japonais certifié restent les stars de la carte, d'autres inspirations fraîches et ensoleillées viennent l'enrichir : carpaccio, ceviche, risotto, salades, poissons grillés... On craque pour le Bao Bun (pain coréen, black angus fumé à la camomille, 25 €) et la Beefbar tropézienne, la célèbre tarte revisitée par Lou Pinet (20 €). ○ ○ ○

Beefbar de l'hôtel Lou Pinet. 70, chemin du Pinet, Saint-Tropez (83). Tél. : 04 94 97 04 37. loupinet.com