

Côté tables...



Jean-Marc Banzo

Gastronomie à fleur d'eau. Entre le cap Canaille et la mer immense, Jean-Marc Banzo ne pouvait échapper à la séduction de la Villa Média, un site providentiel niché dans l'anse de Couron, dont il ouvre les portes en 2006. Loin de son jardin-été de Cote de la Violette à Aix, où il s'illustre tout au long de l'année avec « une cuisine de mouvement », il souffle tel que autre respiration, tout aussi gastronomique, à cette seconde carte de table tournée vers la Méditerranée. Exigence, félicité, générosité recroquent dans chacun de ses plats le goût du Sud et sa belle personnalité, à la croisée d'un père espagnol et d'une mère italienne. Dans l'assiette, les influences se font subtiles et la surprise va croquer, entre sucré et salé. Les charnières, enfin, y ont leur structure selon le thème choisi : le Provençal vivifié de la Petite Cuisine (fromage déjeuné en semaine, à 40 €) ou un moment planant là, au-dessus de l'eau, à vivre entre gonflements à la table du restaurant (menus « découverte », 37 €) « balade entre terre et mer », 130 € : prix moyen à la carte, 150 €. boissons comprises) dont la carte offre plus de six cents suggestions, sans oublier les cinq menus personnalisés de Cazes. A la tombée du jour, nous avons tiré l'expérience légère et sophistiquée de l'après repas au Bar Bleu (54 € hors boissons, de 19 h à 22 h) et ses petites amulettes divines aux papilles : moelle de tandoori au basilic, brandade, croûton de foie gras au naturel, minime-salle de latte et cappuccino de homard, gratin de maïs à la vodka... Une formule comme une fantastique entrée en matière pour découvrir les sudaires d'un grand chef, heureux de nous livrer ses coups de cœur : « Quand j'ai le temps, je m'échappe sur le port, j'achète une crème glacée en comest au Snack des catalanes, rue Victor-Hugo ou je vais prendre un verre à la terrasse du Cendriilor, place Georges-Clémenceau, pour suivre les parties passionnées des joueurs de pétanque. » Le Villa Média, avenue de Revestier, anse de Couron, tél. : 04 88 18 00 00.

Détail des plats servis au restaurant, à La Villa Média.





Les Garçons. Prolongeant le plaisir de vacances quand le soleil se couche sur la mer, Rodolphe et Laurent descendant la petite rue où est située leur maison d'hôtes la Villa Astoria pour rejoindre cette nouvelle adresse dans le vent, délassés en retrait de l'hôtel Le Jardin d'Émile. Entre pins et palmiers, les petits plats frais servis dans ce décor feutré, chic à souhait, s'ajustent aux croquis de marché : pissaladière, légumes en farcis et beignets croustillants, anchoïade, poivrons grillés, cakes aux olives et tomates, auberges au loup, gratin d'épinards aux sardeilles, encornets à la provençale, côtelettes grillées au thym... Autour d'une coupe de champagne et des desserts maison (smoothies aux fruits, bouillottes de fruits au chocolat, tartes, glaces artisanales), la soirée qui s'étire sous les palmiers dévairait presque s'empêcher... *Menu à 35 € (surtout d'entrées, viande au poisson, variété de desserts), after dinner à partir de 23 € (buffet de desserts, café, 15 € hors boissons). Jardin d'Émile, plage de Biscaron, tél. : 06 75 49 83 03. Ouvert tous les soirs, sauf le mercredi.*



La Stazione. Pour la belle lumière de cette cuisine italienne, le dîner plein de vie, les pizzas formidables (l'anchouise, la mozza buffalo-coppette), la soupe au pesto, les spaghetti aux pulonides et les sardines farcies à la brunoise ! Les vrais Caséphiliens y ont leur table et profitent du soir de nuit en culottes d'un service traînant qui lui son plein. *Suggestions du jour, entre 13 et 20 €. 39, avenue Victor-Hugo, tél. : 04 42 81 16 60. Ouvert uniquement le soir (et aussi à midi, à partir de la mi-septembre).*