

Cassis. Provençale dans l'âme

Blotti entre les falaises escarpées du Cap Canaille et de la Gardiole (les plus hautes de France), l'antique Portus Carsicis est renommé depuis le Moyen Âge pour son vin blanc aromatique. Autour de son petit port de pêche se pressent des maisons colorées qui en font tout le charme, attirant les amoureux de villages préservés et de douceur de vivre.



Photos Janine Trottereau



Cap sur ce petit village provençal sis à une demi-heure de Marseille. Enerré dans un cirque montagneux et largement ouvert sur la Méditerranée, dominé par un imposant château fort largement remanié, il bénéficie, en outre, d'un climat particulièrement clément.

On laissera à Frédéric Mistral, prix Nobel de littérature 1904 et félibre - poète de langue d'oc - qui n'avait peur de rien, la responsabilité de l'affirmation : « Qui a vu Paris, s'il n'a pas vu Cassis, n'a rien vu ». Mais il faut avouer que le grand homme, un rien chauvin lorsqu'il s'agissait de Provence, n'avait pas tout à fait tort. Flâner à Cassis est un bonheur. Ce ne sont que placettes ombragées, ruelles à l'abri du vent, fontaines, maisons couvertes de tuiles rondes, pointus ancrés dans le port, joueurs de pétanque à leur affaire... Il ne manque que des santons grandeur nature pour se croire dans une crèche provençale.

Il ne s'agit cependant pas que d'un décor. Le port est animé, entre pêcheurs attendus chaque matin par les amateurs de produits de la mer et bistrotiers et restaurateurs en nombre. Le village ne le lui cède en rien avec son marché deux fois par semaine et ses commerces de toute sorte ouverts à l'année. Car ce n'est pas ici qu'un séjour de vacances même si le tourisme fait vivre une bonne partie du pays. On y vit seulement dans un cadre enchanteur.

Un paysage unique

Et puis il y a les calanques - un massif calcaire de quelque 20 km de long pour 4-5 km de large, classé parc national -, qui s'étendent entre Cassis et Marseille. Rien n'est plus saisissant que de les découvrir par la mer. Les hautes falaises arides, affouillées par l'érosion et d'une blancheur éblouissante, plongent abruptement dans la Méditerranée. Elles sont entaillées de profondes échancrures, ou calanques, un terme emprunté au provençal « calenco », lui-même dérivé du pré-latin « cala » (« crique »). Ces criques-là sont des bouts du monde paradisiaques. Pins d'Alep et lentisques s'insèrent dans la moindre fissure du roc tandis que le soleil réchauffe lézards ocellés et couleuvres de Montpellier dissimulés dans la pierraille. Peut-être aurez-vous la chance d'apercevoir la descente en piqué du rare aigle de Bonelli dont un couple niche au cœur des calanques... Mais plus certainement, des goélands leucophées et quelques puffins cendrés plongeant brièvement à la recherche de mollusques et petits poissons.

Ce paysage de crêtes, de pitons aux formes tourmentées, de promontoires, de failles, de grottes, d'anses de sable ou de galets, où mer et rocs semblent pour toujours étroitement imbriqués, est tout simplement époustouflant. Et féérique.

On peut aussi, plus athlétiquement, découvrir

ce site unique, à pied, en suivant les sentiers de crête qui descendent vers les calanques. Il faut bien mesurer son temps car il est interdit d'y planter une tente ou de bivouaquer. Et le danger guette. Feux, éboulis instables, à-pics vertigineux, il faut suivre les sentiers balisés, munis de bonnes chaussures, d'un chapeau protecteur et d'une bouteille d'eau. Avant de pouvoir fainéanter au soleil et plonger dans la grande bleue.

De très beaux points de vue

À l'est, c'est un autre paysage, tout aussi grandiose qui se révèle. La route des crêtes, entre Cassis et La Ciotat, qui se parcourt en voiture, dévoile des panoramas de rêve. D'autant que, de place en place, des belvédères ont été aménagés pour pouvoir jouir des plus beaux points de vue. Celui du Cap Canaille révèle le site de Cassis dans toute sa splendeur. Les courageux s'y lanceront à pied, avec toutes les précautions d'usage. Là aussi, comme dans les calanques, les sites peuvent être fermés, par grand vent ou grande sécheresse en raison de possibles incendies.

Il ne vous restera plus, au retour, qu'à vous installer devant un verre de blanc de Cassis, l'AOC du cru, tout en grignotant quelques supions, ou en dégustant ces oursins qui ont fait la réputation du pays.

JANINE TROTTEREAU

Se renseigner

Office de tourisme de Cassis :
quai des Moulins. 0892.39.01.03.
www.ot-cassis.com

Ouvert tous les jours de l'année (sauf le dimanche après-midi et les jours fériés en novembre et décembre).

De 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Le dimanche de 10 h à 12 h. Indispensable pour tous renseignements, notamment pour les randonnées dans les calanques et les visites de caves.

Carnet de route



La cité de Cassis vue du Cap Canaille...

Voir

- Marché le mercredi et le vendredi matin, dans le centre et tout autour, à deux pas du port.
- Tous les matins sur le port : deux ou trois étals de poissons, crustacés, oursins frais pêchés.
- Les calanques avec les bateliers cassidains.

Tous les jours : mini-croisières de 45 minutes à 1 heure 50. De 16 à 27 €. 4-10 ans : 9,50/18 €. -4 ans : 1 €. Billets sur le port. 06.86.55.86.70.

Visiter

- Musée municipal méditerranéen d'Arts et Traditions populaires, place Baragnon. Tout sur l'archéologie sous-marine, avec des objets provenant d'épaves antiques échouées dans la baie de Cassis

et aux environs. Ouvert mercredi, jeudi, vendredi et samedi. D'octobre à mai : de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 17 h 30. De juin à septembre : de 10 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Entrée libre. Visite guidée : 3,50 €. 04.42.01.88.66.

- Le clos Sainte-Magdeleine, avenue du Revestel. Pour découvrir le vignoble et l'élaboration du cassis AOC. Du 1^{er} avril au 30 septembre, de 10 h à 11 h et de 13 h à 16 h. S'adresser à l'OT. 10 €. 04.42.01.70.28.

Se loger

- Chez Nino, 1, quai Jean-Jacques Barthélémy. Sur le port, cette maison familiale abrite trois chambres d'hôtes raffinées (à partir de 120 € la nuit) et une très belle table où l'on peut déguster, en terrasse, avec vue panoramique, de succulents poissons : dorade, loup à la plancha... et une vraie bouillabaisse ! Accueil très chaleureux de Bruno. 04.42.01.74.32.

- Hôtel Cassitel, place Clemenceau. Sur le port, des chambres refaites à neuf, d'un bon confort, de 69 à 150 €. Petit-déjeuner-buffet : 9,90 €. Garage de quatre places : de 8 à 10 €. 04.42.01.73.54.

- Auberge de jeunesse, quartier La Fontasse. Panneaux solaires, éoliennes, citernes d'eau de pluie... Dans un cadre exceptionnel, au cœur des calanques. Dortoirs de dix personnes. Nuit : 14 € (+11 € pour la carte de membre). Apporter ses provisions, même pour le petit-déj. 04.42.01.02.72.

Se restaurer

- La Poissonnerie, 5, quai Barthélémy. Depuis cinq générations, rien que du poisson ou des produits de la mer. Dorade, loup, simplement grillés, sont un délice. Et les moules gratinées, particulièrement addictives. Menus : 19,90 et 29,90 €. Menu moussaillon : 12,90 €. 04.42.01.71.56.

- Angelina, 7, avenue Victor-Hugo. Cadre joliment contemporain, cuisine renouvelée au gré des saisons. Superbe œuf, dit « Parfait », et fameuses Saint-Jacques à la plancha. Menu-carte : 37 €. 04.42.01.89.27.

- Le Passage, 5, rue Brémond. Deux femmes pour ce resto qui propose une sympathique cuisine aux accents méditerranéens. Bravo pour les antipasti. Et un grand bon point pour le limoncello maison. Menu : 21,80 €. À midi : 17,80 €. 04.42.01.99.43.



...et vue de la baie.