

**Vie de village**

# CASSIS, PARADIS SURNATUREL

*Une rade ouverte, un vignoble AOC. La mer et la terre, le bleu, l'ocre et le vert...  
Villégiature préférée des Marseillais, ce petit port élégant est une pépite. À sa  
lumière, les autochtones cultivent une peau dorée, des crus racés. Cap sur ses  
nouvelles adresses et l'élan gouleyant de ses vignes...* PAR CAROLINE GUIOL. PHOTOS HÉRVÉ HÔTE.



**Ci-contre**, unité géologique, climat atypique, terroir complexe, identité singulière. Entre 10 et 200 mètres d'altitude et jusqu'à 3,4 kilomètres des terres, les vignarons cultivent leur vignoble et leur palette de cépages méridionaux, comme un grand jardin, entre plaines et résérquies. Tout autour, le Parc national des Calanques les protège...



**Il fallait y plonger, le cœur en avant, pour comprendre pourquoi Cassis est encore et toujours à la mode!** Faire le tour des maisons de famille, des domaines, partager, échanger autour d'un verre de vin pour cerner les enjeux de demain qui motivent ces hommes et ces femmes de terrain, la sincérité d'un art de vivre qui porte, l'amour et la protection, d'un environnement d'exception. Rudy Ricciotti, Grand Prix national d'Architecture, architecte du Mucem et cassinien d'adoption, l'avoue non sans tendresse: *« Pour moi, c'est l'endroit le plus extraordinaire au monde. Un paradis extravagant, surnaturel, métaphysique... »*

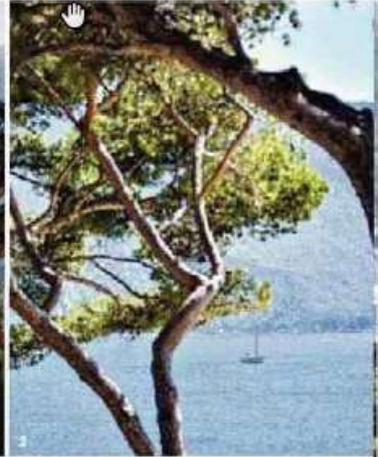
Comment oublier l'été dernier, l'incendie qui a une nouvelle fois, dévasté les collines alentour? Comment braver le mauvais sort des flammes, si ce n'est emprunter à nouveau la sinueuse route du col de la Gineste, séparant Cassis de la cité phocéenne? De part et d'autre, en quelques heures de mistral fou, des hectares sont partis en fumée à la frontière du Parc national des Calanques. Et avec eux, nombre d'espèces terrestres, animales et végétales protégées: un décor sidérant, lunaire, sur quelques kilomètres et pourtant soudain, comme un miracle de survie, les pousses du printemps qui inondent de taches roses, mauves, jaunes, le massif pansant encore ses cendres. Il y a des asperges sauvages pour le

marcheur averti, des brassées de thym, de romarin qui vont parfumer le quotidien dans l'assiette. Là, est sans doute la magie préservée, si authentique de Cassis. Une résistance à l'épreuve du temps qui a forgé son caractère, comme celui des pêcheurs, vignerons, carriers qui l'ont tour à tour façonnée, structurée, paysagée, depuis des générations.

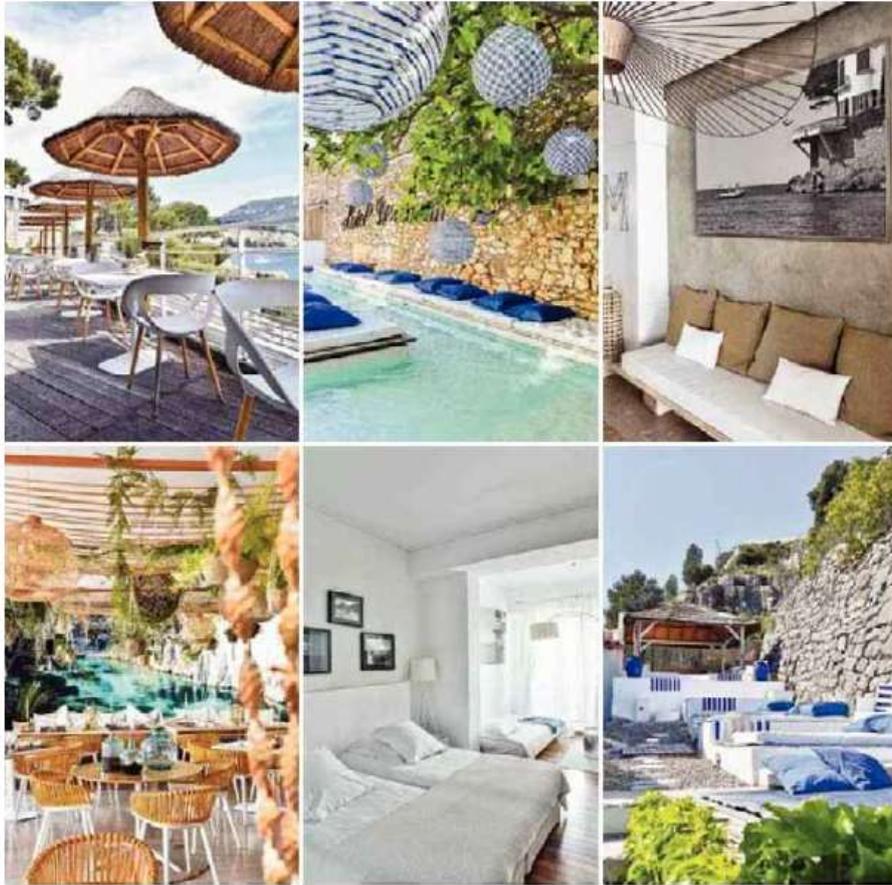
Des eaux cristallines, mais si vite profondes qu'elles déroutent d'emblée le voyageur rêvant de sable et de plat pays. Ici, il n'y a que la roche, les falaises abruptes du cap Canaille, la plus haute falaise maritime d'Europe, deux millions de galets sur la plage, une nature grandiose qui invite de loin, mais se mérite de près et à travers laquelle chacun s'adapte et trouve son rythme. Toute l'année, on randonne, on navigue, on plonge, on pédale (deux nouveaux circuits guidés emmènent en matinée les cyclistes amateurs en VTT électriques, pour une itinérance au cœur du parc), mais on sait aussi faire l'éloge de la lenteur et de la contemplation.

Loin de la carte postale et de ses deux millions de visiteurs par an, 7 500 habitants veillent, à travers une ambition locale écoresponsable. Alors, empruntez les chemins de traverse, partez le nez en l'air et les yeux grands ouverts à la découverte de son étonnante biodiversité. Les impressions sont toujours au rendez-vous...

**1 et 3.** L'église Saint-Michel et le phare sur la jetée, deux « balises » qui rythment le quotidien du village. **2, 5 et 6.** Les plaisirs de la mer... Ici, le nautisme est un état d'esprit, comme le bain du matin. Certains habitués font même l'aller-retour depuis Marseille, des vêtements de rechange dans le coffre, pour piquer une tête avant d'aller travailler... **4 et 7.** À la sortie Est de Cassis, il faut emprunter la route panoramique des Crêtes, se garer au fil des points de vue et marcher. Pour contempler la majesté du cap Canaille et mieux comprendre la configuration des calanques: vallées marines creusées en forme de fjords calcaires, elles abritent d'incroyables anses naturelles, dans lesquelles il fait bon « mouiller » au large et arrêter le temps...



## Côté hôtels...



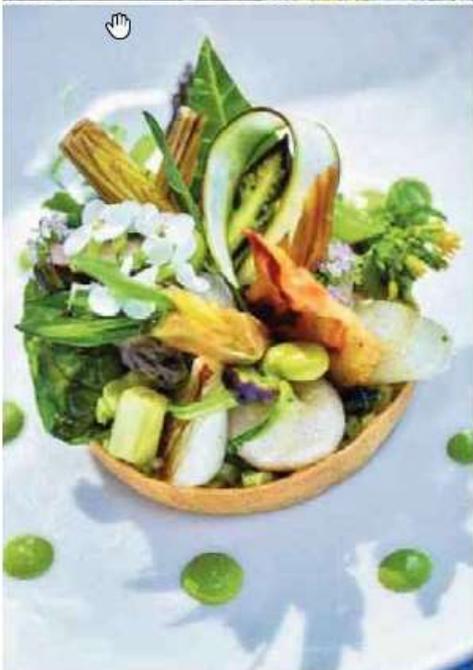
Ci-dessus, derrière l'apparente décontraction du Mahogany, la maîtresse des lieux, Julie Bontoux, est aussi une «figure» locale qui regne de toute son énergie, sur ce coin de Cassis. L'œil toujours en éveil, des idées à revendre, elle est un véritable baromètre des tendances...

**Hôtel de la Plage Mahogany.** Rénové, inspiré, démultiplié sous la houlette de Julie Bontoux, ce boutique-hôtel est son miroir ! Les chambres se sont agrandies, épurées, rafraîchies, comme une bouffée d'iode ; l'appartement du 3<sup>e</sup> étage a sa piscine privée et le nouveau restaurant, La Calanque M, ouvert tous les soirs (essayez l'apéro-tapas au couchant) a pris sa vitesse de croisière avec dans ses filets, la pêche du jour. Côté jardin, le Spa, son bassin sous le figuier, ses soins Phytomer, sauna et hammam sont une parenthèse ouverte à la clientèle extérieure. Dernier atout, en contrebas, le Same Same Beach, plage privée de l'hôtel, boucle cette nouvelle histoire, sans oublier de faire un crochet au passage par le rayon mode, maillots et accessoires de la boutique éphémère ! *Chambres de 165 à 650€ (appartement avec piscine), petit-déjeuner 8 et 15€. 19, avenue Amiral Ganteaume, Tél. 04 42 01 05 70 et [hotelmahogany.com](http://hotelmahogany.com)*



## Côté saveurs...

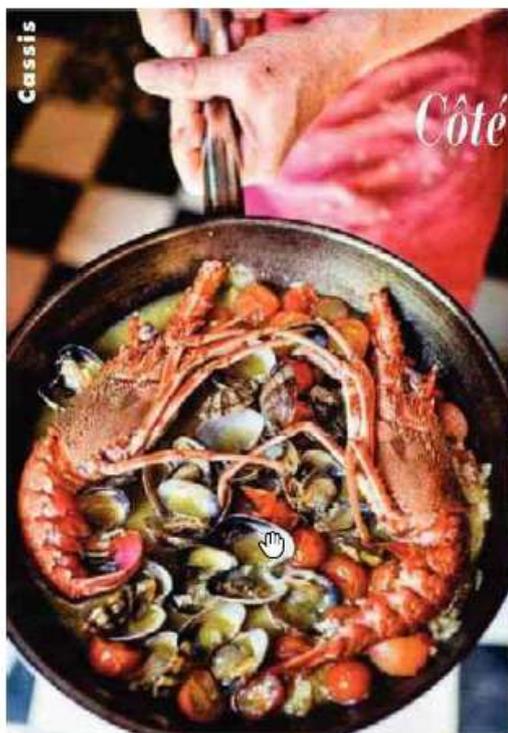
Étoilées ou simplement savoureuses, les nouvelles tables de la belle saison mettent la Méditerranée au centre et au cœur de l'assiette.



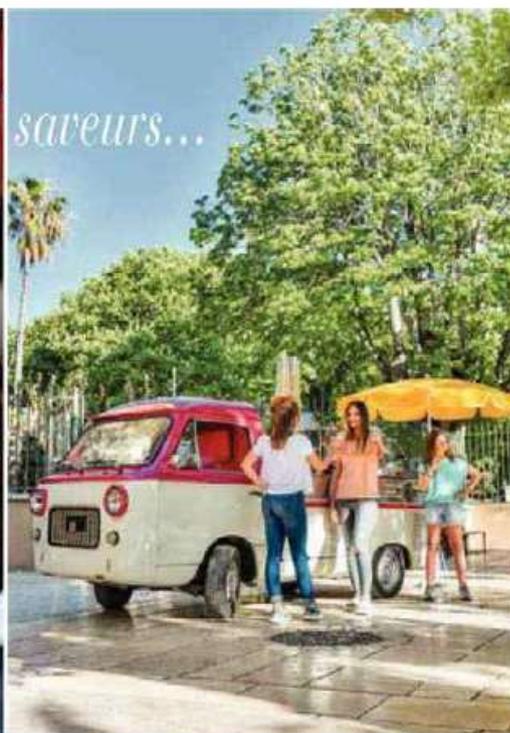
**La Brasserie du Corton.** À l'étage d'une Villa Madie embellie, avec ses deux étoiles Michelin, le jeune Normand Dimitri Droisneau, ex-chef exécutif des cuisines de La Réserve de Beaulieu, réinvente la Méditerranée autour d'une formule déjeuner en semaine, à 32 €. Ce jour-là, place aux légumes bio et cueillettes de Jean-Baptiste Anfosso, maraîcher de Bandol, avant que n'arrive le citron, sublimé en tarte pour le dessert. À la carte, pastilla de thon rouge, turbot grillé en darne, poitrine de cochon et poulpe avec toujours dans l'assiette l'authenticité, la générosité, le tout servi face à une vue à couper le souffle. *Ouvre également le soir de la mi-juin à la mi-septembre, du mardi au samedi, menu unique à 70 €. Avenue du Revesol, Anse de Corton. Tél. 04 96 18 00 00 et lavillamadie.com*

**Pastis & Compagnie.** Spécialiste du pastis, liquoriste, le couple Papazian est incontournable. Vers 18 h, André sort les tapas, la tarte tomates-tapenade, les beignets de courgettes, Roger fait sauter les bouchons et l'on refait le monde... Au 32, rue Thérèse Rastit, leurs Caves du Port alignent les meilleures bières du moment, dont une blonde, 100 % Cassis! 9 bis, rue Bremond. Tél. 06 12 23 45 58.





*Côté saveurs...*



**Don Alfonso.** À deux pas de la Stazione qu'il aura transformée au cœur de Cassis, en institution locale, François Oromato déménage dedans dehors, côté mairie. Les fidèles de sa cuisine napolitaine, concoctée sur le vif, se poussent des coudes pour s'y attabler et choisir à la carte : poêlée de pâtes aux palourdes, osso bucco, lasagnes végétariennes, moules gratinées. Le ton est donné ! Et parce qu'il régale toujours avec fantaisie, il conduit son bataillon de food trucks retapés, là où le mène l'événementiel : onze pépites carrossées qui font office de bar à vins, cocktails, rhums et cigares, vente de glaces, pizzas, coquillages... On adore ! *Assiettes à partir de 12 €. Place Baragnon. Tél. 04 42 70 21 49.*



**Angelina.** Le jeune chef humble, discret, talentueux, fait courir les gourmets curieux ! Jean Marchal, enfant de Cassis, affûté aux rouages de toutes les gastronomies – de la brasserie à l'étoilé – fait sa révolution tranquille depuis la cuisine ouverte de cette adresse si propice l'été. On peut choisir entre les différentes atmosphères : le bar-comptoir, la grande salle sous la verrière, la petite « rue » ombragée sous les canisses... Le pain, les jus, les oeufs façon coque à la pontargue, le foie gras mi-cuit en boeuf, l'agneau confit 48 heures à basse température, le jarret de veau bnoisé, la bouillabaisse (sur commande), l'impeccable risotto au homard, racontent en saveurs son exigence du bon et du beau. *Menu 37 €, prix moyen à la carte 25 €. Possibilité de cocktails et de prestations à domicile. 7, avenue Victor-Hugo. Tél. 04 42 01 89 27 et restaurant-angelina-cassis.com*

## Côté boutiques et ateliers...

Des céramiques traditionnelles ou revisitées par des femmes artistes, du linge de maison en lin lavé et même des fragrances méditerranéennes, créées par des artisans parfumeurs.



**Delphine Coulin.** Passent les saisons, ses camaïeux de couleurs intemporels et délicats, racontent son horizon de travail : une maison de famille où se mêlent atelier, vie privée, séjours d'hôtes (Le Clos du Petit Jésus géré par son frère, Rodolphe Coulin), aux quatre coins d'un jardin aux arbres séculaires. Pousser sa porte, c'est commencer une collection d'assiettes, de plats, de pichets, de tasses et autres formes usuelles du quotidien. Fidèle du Salon « Vivre Côté Sud », elle promet sur son stand, une gamme infinie de bleus. *Sur rendez-vous et sur le marché de Cassis, place Baragnon, les mercredis et vendredis matins. Atelier La Sardine, 4, avenue de Provence. Tél. 06 26 48 88 73 et poterieslasardine.free.fr*

**Côté Cassis.** Céramiques utilitaires d'Aubagne, plantes fraîches aromatiques pour faire provision de thym citron argenté (magnifique note sur une tarte aux fraises), verveine, menthe douce pour mojito, laurier-sauce, oseille... Cache-pots façon carreaux de ciment, lins Harmony aux teintes lumineuses, duvets légers 100% plumes, paniers à huîtres et autres surprises. Il règne ici une atmosphère un peu comme chez soi... 23, rue Agastini et 1, rue Brémond. Tél. 04 42 08 26 47.

**L'Eau de Cassis.** La mer, Vétiver citronné, Élixir des calanques, Lavande bleue, la gamme s'étoffe! Mention spéciale pour les vingt-quatre colognes, eaux de parfum et fragrances éponymes de cette marque provençale, dont les « jus », mûris par Fabrice Chicot sont élaborés à Grasse. Paris cet hiver, Bordeaux ce printemps, les flacons voyagent. 2, place Baragnon. Tél. 04 42 08 64 48. Boutique-musée. 8, rue Saint-Clair. Tél. 04 42 04 25 58 et leaudecassis.com





**Marina Dumon.** Dans cette famille de viticulteurs dont le domaine s'étend près de la gare, il faut aussi compter avec cette magicienne de la terre... Un temps, dans cet atelier insoupçonné au milieu des vignes, elle s'est aventurée dans les abysses, façonnant des créatures marines, mais pas uniquement. En vert et bleu, ses nouvelles pièces abstraites, aux formes aléatoires, s'inspirent des aborigènes australiens et de la façade résille du Mucem, à Marseille. Dans chaque série d'assiettes, coupes, bols, saladiers, grands plats de présentation, sommeille une véritable poésie. *Sur rendez-vous. À retrouver sur le marché potier de Cassis, début septembre. Atelier, Clos d'Albizat. Chemin de Saint-Vincent. Tél. 06 23 15 05 40.*

**Lulli.** «La» boutique de mode locale qui désormais, multiplie ses enseignes (Marseille, Sanary), ses pièces uniques et fait le buzz sur la toile avec son défilé de créateurs affranchis ou émergents... Ginette NY, Vanessa Bruno, Jérôme Dreyfuss, Isabelle Marant, Golden Goose, Gigi Clozeau... Derrière le succès, la poigne de charme d'Anne Voulant qui partage ces jours-ci avec ses followers, une nouvelle aventure avec l'ouverture de Casa Lulli : une maison de cinq chambres avec piscine, posée dans les pins, à louer à la semaine avec une multitude de services et prestations à la carte : entretien, restauration, location de bateau, elle veille à tout ! 21, avenue Victor-Hugo. Tél. 04 42 08 17 14 et [lulli-sur-la-toile.com](http://lulli-sur-la-toile.com)



## 👉 Côté loisirs...

**Office de Tourisme.** *Quai des Montlins. Tél. 08 92 39 01 03 et [ot-cassis.com](http://ot-cassis.com)*

**Sensations Fortes!** Les guides des Calanques (affiliés au Syndicat National des Guides de Montagnes) escaladent, randonnent, s'aventurent dans le Parc national protégé. Une petite descente du cap Canaille en rappel? Tél. 06 85 55 04 47 et [guides-calanques.com](http://guides-calanques.com) Un paradis sauvage, accessible également en plongée sous-marine ou kayak de mer. [calanques-parenational.fr](http://calanques-parenational.fr)

**Deux plages à retenir.** L'anse du Corton compte désormais avec la seyante petite paillote Corton Beach, transats et kayaks... Tél. 06 09 75 52 75. À la Presqu'île, la Plage Bleue propose aussi à la clientèle du restaurant, un solarium privé et des matelas au-dessus de l'eau. Tél. 04 42 01 15 40.

**Embarquer à bord du Levantin,** le plus grand catamaran d'Europe, dîner à bord et regarder les étoiles dans la baie, face au cap Canaille. Les jeudis 27 juillet, 3 et 10 août. [ot-cassis.com](http://ot-cassis.com)

**Louer un bateau et jeter l'ancre...** Avec capitaine, Cassimer. Tél. 06 60 51 23 17 et [cassimer.com](http://cassimer.com) Avec ou sans permis, en semi-rigide, JCF Boat Services. Tél. 06 75 74 25 81 et [jcfboat.com](http://jcfboat.com) Naviguer vintage dans un bateau en bois... Tél. 06 43 88 26 35.

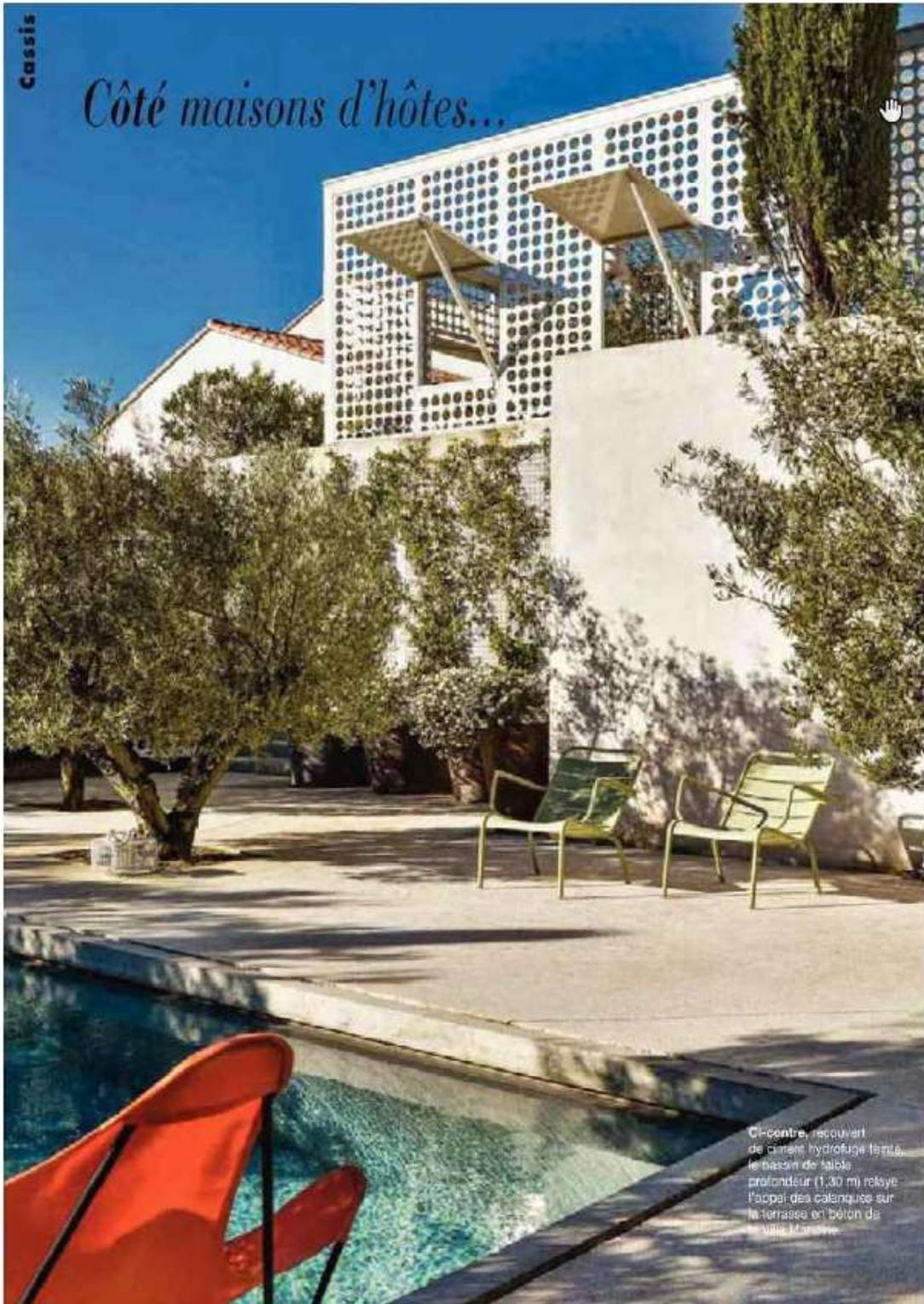
**Pédaler électrique...** Parce qu'ici, on monte, on descend et on fatigue! Cassis à vélo. Tél. 06 26 04 05 28 et [cassisavelo.fr](http://cassisavelo.fr)

**Traditions festives...** Les Fêtes de la mer, 26 juin, 2 et 21 juillet. Défilé des pêcheurs, bénédictions en mer, sardinade, anchoïade...

**Jazz sur le toit,** du 9 juillet au 13 août. Le dimanche soir, sur le toit-terrasse dominant la plage de la Grande Mer: jazz, assiette gourmande et vins de Cassis. Sur réservation. [ot-cassis.com](http://ot-cassis.com)

Cassis

*Côté maisons d'hôtes...*



Cl-contre, recouvert de ciment hydrofuge fermé, le bassin de sable profondeur (1,30 m) rehausse l'appui des calanques sur la terrasse en béton de la Villa M. M. M. M.



**Villa Mandine.** Une villa ultra-méditerranéenne, signée Manon Gailler et Sylvain Béraud – le fils des propriétaires, Daniel et Isabelle – de l'agence d'architectes Marion Bernard à Marseille. Dans ce jardin arboré d'oliviers, le parti pris d'un blanc éclatant et de modules de vie combinés s'organise grâce à un système de panneaux légers, coulissants, posés en accordéon ou à soufflets. Parfaite protection pour tamiser le soleil et sécuriser les espaces privés. Ouverte sur le bassin de nage, une chambre aux lignes pures emprunte un air de vacances entre Ibiza et Cadaqués. Une deuxième est en route. 195 € la nuit, avec petit-déjeuner. À la semaine en août (185 € la nuit). 19, avenue Jean-Baptiste Colbert. Tél. 06 76 01 48 56 et villa-mandine.fr



Ci-contre, fusionnant avec l'azur, portée par l'originalité de son habillage de fer, traité comme un cieustra ou un moucharabieh, la façade et ses cloisonnements ingénieux renvoient aux influences du bassin méditerranéen.

## Côté maisons d'hôtes et hôtels...



**Le Clos du Petit Jésus.** Passé le portail et l'atelier de la céramiste Delphine Coulin, deux chambres agencées par son frère Rodolphe Coulin, artisan du bâtiment (Cassis Color) et sa compagne Fabienne: l'une en étage, avec sa terrasse sur la piscine; l'autre sur le jardin. Béton ciré, chaux, chêne, lin... 210 et 260€. 4, avenue de Provence. Tél. 06 62 89 74 08 et [clos-du-petit-jesus-cassis.com](http://clos-du-petit-jesus-cassis.com)



**Hôtel le Jardin d'Émile.** Au-dessus de la plage du Bestouan, la bâtisse d'ocre rouge réinvente la Méditerranée et le jumelage de Cassis avec... Portofino! Sa nouvelle suite parentale, prolongée par une « robinsonnade » sous les pins, est la surprise de la saison. Chambres de 99€ à 319€, petit-déjeuner 13€. 23, avenue de l'Amiral Ganteaume. Tél. 04 42 01 80 55 et [lejardindemile.fr](http://lejardindemile.fr)



**Ci-dessus, entre terre et mer...** Façon bungalow, la juste simplicité entre terrasse privée et jardin, au Clos du Petit Jésus. Une réalisation 100% maison, menée par Rodolphe Coulin.



**Ci-dessus, comme une cabane dans les arbres** en compagnie des cigales, au Jardin d'Émile. Quelques chambres farcies de couleurs fortes, installées en repli de la plage.