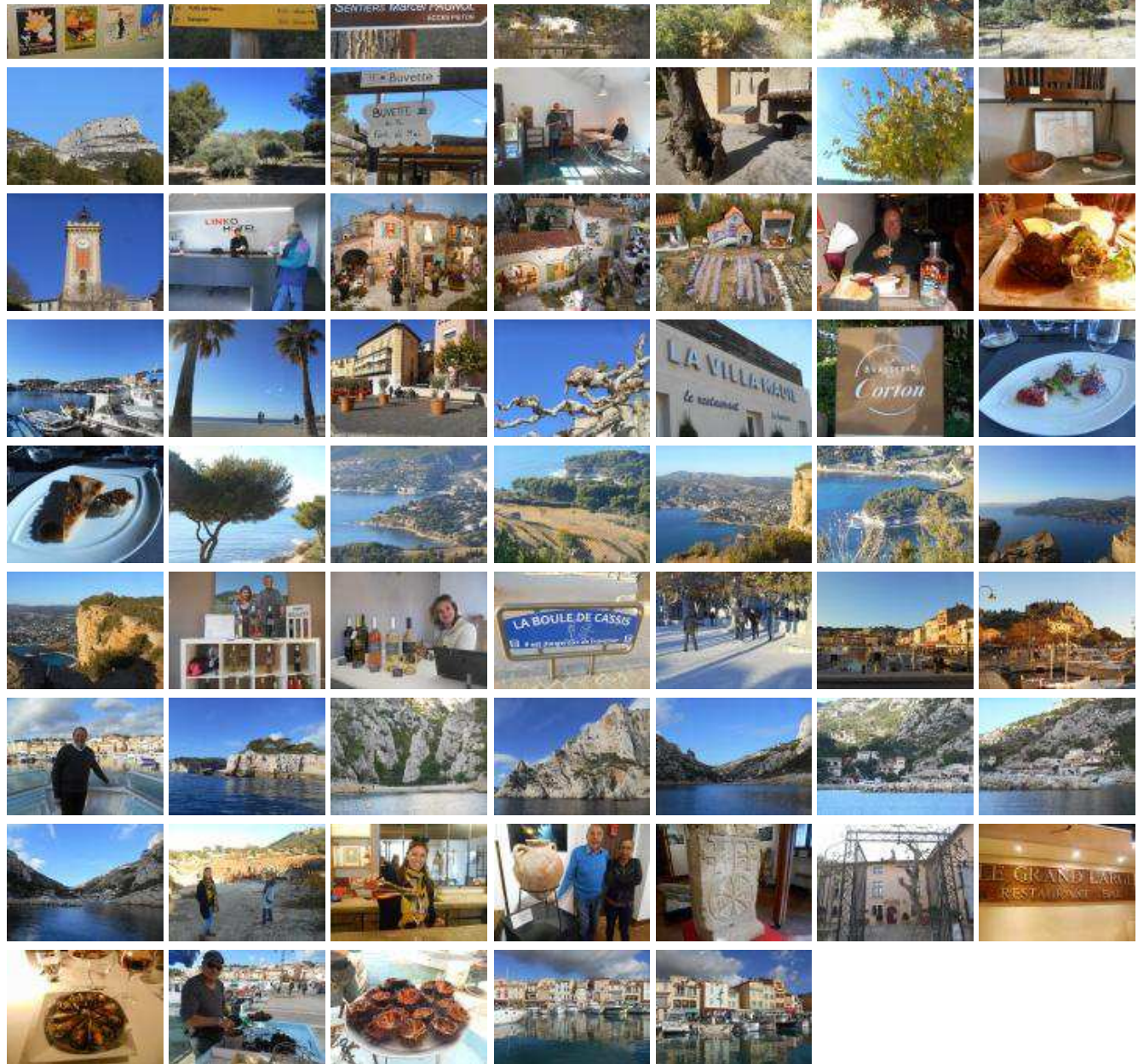




miramar bouillabaisse



Bon jour a touti !

Après 1h30 de vol, l'Avion de Brussels Airlines se pose à Marseille-Marignane, dans le magnifique département des Bouches-du-Rhône. 15° en novembre dernier dans la cité phocéenne.

Marseille, seconde ville de France, est fondée en 600 avant J-C par le marin grec Protis qui tombe amoureux de la princesse ligurienne Gyptis. De cette histoire d'amour est née Massalia. En 49 avant J-C sous César, Marseille s'appelle Massilia. Marseille et la Provence sont rattachées au Royaume de France en 1481.

Le City Pass permet d'emprunter le petit train et accéder à Notre-Dame de la Garde sur la hauteur, remarquable édifice romano-byzantin, avec une vue extraordinaire sur le vieux port et les îles, en passant par le Fort Saint Nicolas, l'Abbaye Saint Victor, la Vallée des Auffes, la Corniche. Le coucher de soleil sur les îles du Frioul est impressionnant de la terrasse de la Bonne Mère. Le train touristique passe également par la vieille ville, la Cathédrale, le nouvel Intercontinental (anciennement l'Hôtel Dieu –édifice du XVIIIe siècle), le Fort Saint Jean et le MuCEM (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée).

A quelques pas du Vieux-Port, le pittoresque Quartier du Panier présente ses jolies placettes et ruelles entrelacées. L'on apprécie le charme et l'ambiance chaleureuse du plus ancien quartier de France.

Le Ferry-Boat, cher à Fernandel, fait la navette entre la Place de la Mairie et la Place aux Huiles. Les Navettes Maritimes Frioul If Express, situées près de l'Ombrière de Norman Foster, partent du Vieux-Port vers le château d'If et Port Frioul.

L'Estaque, village de pêcheurs jusqu'au XIXe siècle, est la cité des peintres impressionnistes, fauves et cubistes. Cézanne vient voir sa mère à l'Estaque ; il y fait plusieurs séjours. Cézanne apprécie la lumière tout à fait particulière. En 1870, il peint « La mer à l'Estaque ». Ses paysages sont stables et calmes. Le tableau « Maisons à l'Estaque » de Braque a donné naissance au cubisme. Le peintre passe ensuite au cubisme analytique en gommant d'abord toutes les perspectives et aiguille la peinture contemporaine.

L'ambiance du Vallon des Auffes, petit port de pêche préservé, évoque un village de pêcheurs avec ses barques marseillaises traditionnelles appelées « pointus ». Le Pont des Goudes séduit par la beauté de son site, loin de la frénésie urbaine. Après quelques virages en corniche côtoyant l'Escalette et le Cap Croisette, le minuscule « fjord » de Callelongue est le point de départ pour l'univers merveilleux des calanques.

Le Miramar, chez Christian Buffa, dans le Vieux-Port, mérite à lui seul une visite et demeure un excellent souvenir pour notamment la célèbre bouillabaisse. A l'origine, la bouillabaisse est un plat populaire cuisiné dans les familles de pêcheurs en utilisant les poissons qui ne pouvaient être vendus. Ce plat simple et familial s'est sophistiqué au fil des ans et peut désormais comporter des poissons nobles, tels la lotte (baudroie), le saint-pierre, le rouget grondin, le chapon, le congre et des poissons de roche. Cette préparation est servie dans deux plats différents, l'un pour le bouillon et l'autre pour le poisson. Christian Buffa, maître cuisinier, est à la base de la charte de la bouillabaisse. Quel accueil chaleureux par le patron et son équipe, notamment avec Sébastien. Une coupe de champagne et une assiette de rillettes de sardines, accompagnée de pistou, concentré de tomate, crumble de parmesan, toast aux truffes commencent le spectacle gastronomique du Miramar. Suit la succulente bouillabaisse. Le dessert se nomme « le dessert de la bouillabaisse » composé d'un velouté d'ananas, avec glace, mandarine, confit, pamplemousse... une merveilleuse réalisation du chef pâtissier. Et ce café accompagné d'un limoncello sur glace et de petits gâteaux...Accueil, confort décontracté, produits de qualité, découpe en salle, sourire ! (www.lemiramar.fr)

Les Arcenaulx, un patrimoine vivant. Un lieu unique à Marseille, chez Jeanne et Simone Laffitte. Cet Arsenal des galères, un bagne à la Renaissance, le grand-siècle, l'âge d'or de la « cité-Arsenal », il faut absolument découvrir cette librairie prestigieuse, la boutique et le restaurant gastronomique. Une des spécialités est le pied de mouton et le paquet marseillais (tripes farcies avec de la viande de veau et des lardons, sauce tomate et pommes de terre) ; ce plat spécial est à goûter au-moins une fois. Le sorbet Frédéric Mistral est préparé au thym et à la farigoulette (liqueur de thym) www.les-arcenaulx.com

Epinglons quelques desserts marseillais : le chichi frégi au cœur glacé, les marseillotes et les navettes.

Et voici les éléments de bonheur pour un Marseillais : boire un verre de pastis en jouant aux boules sous les platanes !

Aubagne est la ville natale de Marcel Pagnol (1895-1974), dramaturge, cinéaste et romancier. « Je suis né sous le Garlaban couronné de chèvres, au temps des derniers chevriers ». C'est dans les collines de son enfance que Pagnol a puisé son inspiration pour réaliser ses films mythiques. Raimu, Montand, Fernandel, Galabru et Daniel Auteuil notamment se donnent la réplique dans Angèle, Manon des sources, l'Eau des collines, le Château de ma mère, la Gloire de mon père ou encore la Fille du puisatier.

Sous la conduite du sympathique guide Georges Merentier, découvrons le Petit Monde de Pagnol, une reconstitution du paysage des collines d'Aubagne, avec 200 santons qui mettent en scène des personnages des films ou de la vie de Marcel Pagnol. Un décor majestueux impressionne le visiteur, plongé dans un poème de figurines en argile. La maison natale se visite aussi au Cours Barthélemy. De sa chambre, « il écoutait avec ravissement pépier les moineaux nichés dans les feuillages ». La partie de boules sous les platanes du Cours est un autre souvenir d'Aubagne pour Pagnol. Le village des Santons avec 3000 santons et 17 santonniers reste une visite obligatoire pour la beauté de toutes ces réalisations remarquables. De plus, l'atmosphère y est tout à fait provençale et...magique !

Garlaban, rocher grandiose culminant à 714m et dominant la vallée de l'Huveaune, était le repère des phéniciens naviguant dans la baie de Marseille. Le massif du Garlaban est aussi une terre de magnifiques balades de 8 à 16km. La Font de Mai est un grand jardin, avec la ferme assise sur ses restanques (murs en pierre sèche avec culture en terrasses). « Demain peut-être, avant midi, à travers la roche éventrée, nous verrons surgir l'eau des collines cent fois plus précieuse que l'or » Jean Giono. L'irrigation par gravité, technique traditionnelle qui consiste à utiliser un canal à ciel ouvert, apporte l'eau à tout un réseau de canaux. Le mûrier, arbre légendaire, séculaire, est planté fréquemment sur les terrasses des fermes provençales pour l'ombre qu'il procure en été et les rayons du soleil qu'il laisse passer en hiver. La garrigue calcaire, est le domaine des chênes verts, chênes kermes, chênes blancs, pistachiers, arbousiers, romarin, cistes cotonneux, genévriers, thym, figuiers, asperges sauvages. L'arrivée au belvédère est la récompense avec le panorama exceptionnel sur cette magnifique région naturelle. Mentionnons aussi le potager bio, les vignobles et l'aire de battage avec la calade exposée en fonction du vent pour faciliter la séparation du grain des restes de paille et des poussières. Un dernier conseil à la Font de Mai, passez par la buvette chez Marcel et demandez le plat du jour. Profitez aussi de la Foire aux santons et à la Céramique en cette fin novembre.

Après les visites, dégustons une cuisine traditionnelle et raffinée au « Grains de siècle » au bld Jean Jaurès 14 chez Thierry Muller. La souris d'agneau rôtie au romarin est à recommander. Avec ses 8 tables, ce restaurant à l'ambiance feutrée présente un cadre bien agréable. Et pour passer une nuit reposante et confortable, une seule adresse : l'Hôtel Linko***. Cet établissement moderne et bien situé vaut largement ses 3 étoiles (www.hotel-linko.com).

Cassis : le paradis n'est pas loin !

« Qu'a vist Paris, se noun a vist Cassis, pou dire : n'ai rên vist »

« Qui a vu Paris et non Cassis, n'a rien vu »

Ces mots de Frédéric Mistral (1830-1914), prix Nobel de littérature, traduisent bien la formidable attraction qu'exerce Cassis sur tous ceux qui s'y rendent. Ce merveilleux petit port de pêche, niché entre deux sites naturels fabuleux (le célèbre massif des Calanques et le majestueux Cap Canaille) offre aux visiteurs un concentré de Provence et de Méditerranée.

Sous la conduite de Christine Francia de l'Office de Tourisme de Cassis, nous découvrons un endroit merveilleux et tranquille en cette fin novembre. Les 15° de la météo à Cassis changent de la grisaille belge. Un soleil radieux, un cadre splendide, une nature spectaculaire, tout nous apporte un moment de plaisir intense !

Avant de découvrir la Brasserie du Corton du restaurant la Villa Madie (** Michelin), une petite balade dans le port permet de découvrir des bateaux de pêcheurs, de ravissantes maisons ocre aux toits de tuiles rouges et sur la hauteur, l'enceinte fortifiée du XIVème siècle, aujourd'hui propriété privée aménagée en chambres d'hôtes de luxe. A menu de la Brasserie du Corton : pequillos (petits poivrons) farcis à la brandade de morue (morue retravaillée avec un peu de pomme de terre, crème, ciboulette et citron) cuits au four. La dégustation suit avec le merlu et la daube de calamars (cuisson au vin rouge et dès de carottes) et le bourdalou (pâte sablée à la poire et glace caramel). La terrasse surplombe l'Anse du Corton et la vue sur la mer est à couper le souffle. Après ce festin provençal, visitons le beau Domaine de la Ferme Blanche. Jérôme, viticultrice, nous présente ses vins bios de l'AOC. Fleuron de l'AOC Cassis, le blanc représente la plus grande part de la production et contribue à sa renommée. Minéral et iodé, le vin blanc de Cassis, est avant tout un vin de terroir. 70% de la production est bio. Les deux principaux cépages sont la Marsanne et la Clairette, plus le Sauvignon et l'Ugni.

La route des Crêtes permet de découvrir un panorama merveilleux sur le village de Cassis et les criques environnantes. Quel contraste éblouissant entre le ciel bleu azur, l'eau turquoise, le vert des pins d'Alep et le calcaire blanc des rochers ! Le Parc national des Calanques, à l'ouest de Cassis, laisse découvrir des vallées marines créant de véritables fjords miniatures, abritant parfois de magnifiques anses naturelles. A bord du Nounours et en compagnie de Mathias à la barre, nous découvrons un univers naturel de toute beauté. Quel contraste entre le ciel bleu azur, la mer turquoise, le calcaire blanc des rochers et le vert des pins d'Alep! Citons En Vau, le paradis des alpinistes, Port Pin, avec les pins d'Alep qui

poussent sur la roche calcaire, le cirque de Domenson, Morgiou connu pour ses cabanons et le petit port de pêche composé de familles de pêcheurs. Nature ! Grandiose nature !

Le Musée d'art de traditions populaires, situé face à la mairie sur la Place Baragnon, présente des collections d'archéologie sous-marine, des peintures de tous styles et sous la conduite de Jean-Claude Cayol, nous apprenons plein de choses intéressantes sur les amphores étrusques, grecques et romaines. Une belle bâtisse, un endroit charmant et intéressant. Longue vie à ce musée !

Le Domaine de Bagnol, géré par Sébastien et Lisa Genovesi, propose des vins bios de l'AOC Cassis, avec une prédominance de blancs et quelques rosés. Ils annoncent un rouge pour 2018. Très beau domaine, à quelques pas du centre de Cassis.

Une balade dans le Cassis ancien, à 100m du port, permet de découvrir l'église Saint-Michel.

Le restaurant le Grand Large, situé à la plage de la Grande mer, présente une belle carte de produits régionaux. En compagnie de Carole Clouet, directrice de l'Office de Tourisme de Cassis, nous dégustons des moules gratinées et un pavé d'espadon...avec un délicieux rosé.

Quels bons moments passés à Marseille, où c'est toujours un réel plaisir de revoir le Vieux-Port, Aubagne pour le monde de Pagnol et Garlaban et Cassis pour la beauté de son petit port et...les majestueuses Calanques.

Vive le Midi, vive les Bouches-du-Rhône !

Infos :

www.myprovence.fr

www.tourisme-paysdaubagne.fr

www.ot-cassis.com

José Burgeon

Vous devez [vous connecter](#) pour poster des commentaires [Contacter l'auteur](#) [Envoyer à un ami](#) [2017](#) [Evasion](#) [Région E](#) [32 lectures](#)



Le Visa d'Or

Editeur responsable : Nicolas Lesage
9e Fontenaille, B-6661 Mont-Houffalize
TEL.: 061 288 304
Belgique - Europe
Copyright © Lesage Nicolas

Veillez utiliser notre formulaire automatique pour annoncer gratuitement vos manifestations dans notre magazine.

Envoyez votre affiche en jpg par email à info@ardenneweb.eu

On vous la publiera gratuitement à la une de l'agenda dès réception.

[Lien vers notre formulaire agenda pour envoyer les infos](#)

Envoyez vos infos, date par date.

Mise à jour quotidienne après vérification si vous n'avez pas de code.

[Lien agenda](#)

Nous offrons en plus du reportage photo et vidéo aux organisateurs qui utilisent régulièrement notre agenda.

Votre avantage: **vous êtes toujours le tout 1er sur Google si on parle de vous sur notre site.**

Ardenne TV, la TV des Ardennes à votre service sur le web depuis le 1er mars 1999.

Notre équipe Ardenne TV réalise quotidiennement pour vous du reportage vidéo si vous êtes dans l'agenda.

Plus de distribution du magazine papier depuis décembre 2014.

[Lien vers le dernier magazine du mois et les archives](#)

Chaque page du magazine virtuel est un lien vers un reportage photo ou vidéo.