

PROVENCE & CÔTE D'AZUR

BISTROTS, APÉROS, RESTOS ...

C'EST
OUVERT !



FOOD

QUOI DE NEUF ?

Ambiance cosy, spécialités du monde
ou classiques méditerranéens...
nos tables du moment.

PAR ALEXANDRA APIKIAN ET ROZENN GOURVENNEC

CONVIVIAL
BISTROT MARIN

Sur une place du quartier du Mourillon, à quelques enjambées du port de Toulon, lodé est le spot sympa pour déguster de bonnes huîtres, des bulots, des crevettes ou un excellent pâté artisanal du Sud-Ouest. Un lieu pour se retrouver entre amis à l'heure de l'apéro ou commander un plateau à emporter. 12 € les six huîtres et un verre de vin.

4, place Monseigneur-Deydier, Toulon (06). Tél. : 0605663986. @iode.lc

MÉTISSÉ

SAVEURS SUD-AFRICAINES

Après son restaurant Jan (1 étoile), le chef Jan Hendrik van der Westhuizen récidive près du port de Nice. Atmosphère feutrée, ambiance music-hall et menu inspiré des recettes de grands-mères françaises et sud-africaines, tel est le cocktail gagnant du Bistrot de Jan. On y retrouve la sole meunière à la grenobloise, la tourte au poulet (26 €) et le célèbre bobotie de lentilles. 12, rue Lascaris, Nice (06). janonline.com

Au Siècle, brasserie qui décline les incontournables de la cuisine méditerranéenne, les serveurs entonnent des airs d'opéra entre deux plats ! Un concept unique sur la Côte d'Azur, à retrouver tous les premiers vendredis du mois jusqu'en mars (janvier excepté). Dîner à la carte + 6 €, réservation obligatoire. ●●●

31, promenade des Anglais, Nice (06). Tél. : 0492144400. hotel-westend.com/restaurant-le-siecle



FOOD VILLAGE - PLAN DE CAMPAGNE

Pour profiter d'un voyage culinaire, direction le Food Village, le nouveau rendez-vous de la galerie Barneoud à Plan de Campagne. Avec ses 15 restaurants, cet espace gourmand vous invite à découvrir des plats des quatre coins du monde dans une ambiance moderne et conviviale. De la cuisine mexicaine ou japonaise à la street food coréenne en passant par les poke bowls inspirés d'Hawaï, les kebabs issus de la tradition berlinoise, mais aussi la cuisine inventive aux influences marocaines, il y en a pour tous les goûts. Vous ne manquerez pas non plus de vous régaler avec des crêpes salées ou sucrées, un bon steak-frites, des burgers au poisson frais ou avec de la viande 100 % française et des recettes vitaminées et colorées. Que ce soit pour un déjeuner ou un dîner en famille ou entre amis, pour vous restaurer pendant votre session shopping ou après une séance de cinéma, Food Village vous accueille 7j/7 de 11 heures à 23 heures ou minuit. Un véritable tour du monde des saveurs !

Avenue de Plan-de-Campagne, Les Pennes Mirabeau (13).
la-galerie-barneoud.fr/food-village/



LES CAVES HENRI 4

Cette institution aixoise, située dans la rue Espaniat à deux pas du cours Mirabeau, vous accueille dans des caves voûtées datant de 1495. Ici, le chef Thomas Roret, accompagné de son équipe, vous propose une cuisine intuitive et élégante. Il réalise de succulents plats de saison à base des produits qu'il sélectionne auprès de producteurs locaux et qu'il sublime avec passion dans l'assiette. Vous pourrez les déguster le midi en formule, en menu en 3 temps ou le soir en 7 temps (le midi uniquement sur réservation). La carte s'adapte aux saisons et change donc très régulièrement pour votre plus grand bonheur. Vous pourrez également compter sur son associé Julien, en salle, pour vous prodiguer ses excellents conseils sur les plats bien évidemment, mais aussi sur les accords mets et vins. Créativité et qualité sont les maîtres-mots de ce restaurant gastronomique.

32, rue Espaniat, Aix-en-Provence (13). **04 42 27 08 31**
lescaveshenri4.com

PUBLICITÉ

VOICI QUELQUES

BONNES ADRESSES

QUATRE ADRESSES INCONTOURNABLES DE LA RÉGION AIXOISE, AVEC CHACUNE SA SINGULARITÉ, VONT RÉGALER VOS PAPILLES !

KYOTO LE PETIT JAPON

En vous promenant dans les petites rues cachées d'Aix-en-Provence, vous passerez devant le Kyoto. N'hésitez pas à y entrer pour plonger en plein cœur du Japon. Dans un cadre typique, vous profitez d'un sublime décor, inspiré du pays du Soleil levant avec des lanternes suspendues et de magnifiques affiches sur les murs, tout en dégustant de savoureux plats nippons. Parmi les spécialités à la carte : les incontournables ramens, ces succulentes soupes de nouilles fraîches agrémentées de plusieurs produits, mais aussi le délicieux curry japonais ou encore les donburis. Sans oublier les plateaux découverte ainsi que les plats chauds coréens et japonais qui régaleront vos papilles. Une escapade gustative qui vous transporte directement sur l'archipel du mont Fuji et des cerisiers en fleur. Dépaysement garanti dans ce restaurant intimiste situé loin du tumulte des rues aixoises !

9, rue Constantin, Aix-en-Provence (13). **09 87 04 55 57.**
kyoto-lepetitjapon.fr



RESTAURANT L'ORANGERIE

Cadre somptueux et vue imprenable sur les jardins et les remparts de la Vieille Ville sont les atouts de charme du restaurant l'Orangerie de l'Aquabella Hôtel & Spa. Côté cuisine, le chef Jean-Christophe Ugo vous propose une expérience gustative extraordinaire avec une carte bistronomique aux saveurs méditerranéennes. Petites seiches ou pesto rosso ou coquilles de noix de saint jacques gratinées, œuf mollet croustillant, salades, linguine au pesto rosso, filet de bœuf cuit à la plancha ou mi-cuit de thon façon Rossini font partie des mets à la carte. Deux plats détiennent la palme de l'originalité : la pêche du jour, une dorade ou un bar de 1 kg rôti sur la plancha pour deux personnes et l'île flottante à partager, remplacée par une bûche pendant la période des fêtes. Ils font toujours leur petit effet quand ils arrivent en salle. Vous pouvez également compter sur le brunch du dimanche et sa large gamme de plats fraîchement préparés pour profiter d'un moment convivial.

2, rue des Étuves, Aix-en-Provence (13). **04 42 99 15 00.** aquabella.fr





RENÉE

GOURMET

LUNCH BREAK

Le restaurant Renée propose une nouvelle carte déjeuner accessible et créative, à déguster au bord de la Prom'. L'occasion d'apprécier les talents du chef

Vadim Astori à travers les piments de Padrón, chips maison et jambon ibérique (16 €), le pici à la truffe noire (39 €), la pavlova, lemon curd et crème anglaise (12 €) ou le cheesecake basque (14 €). Yummy !

19, promenade des Anglais, Nice (06). Tél. : 06 89 27 30 98.

renee-nice.com

Au sein de l'hôtel 5 étoiles L'Isle de Leos, le restaurant La Roue est ouvert à tous. Au déjeuner, le chef Yon Masurel élabore une cuisine bistro-moderne aux saveurs locales (dos de cabillaud, polenta au picodon, émulsion au chorizo, 26 €). Le soir, un menu plus gastronomique varie selon l'inspiration avec 5 étapes (85 €), parmi lesquelles les raviolis au homard, caviar et butternut. Sans oublier les desserts à base d'huile d'olive du chef pâtissier Aurélien Wargny. ●●●

1, porte de Bouigas, L'Isle-sur-la-Sorgue (84). Tél. : 04 86 34 43 50. isledeleos.com

V U E M E R

LATINO CHIC

Pour un dîner le week-end ou un déj' en semaine, Playamesa est le resto de plage à découvrir. Gambas grillées (36 €), jalapeños poppers farcis et frits (12 €), hot-dog au poulpe (22 €), guacamole maison (11 €)... La carte est inspirée de la cuisine méditerranéenne, avec des touches sud-américaines. On est conquis !

167, promenade des Flots-Bleus, Saint-Laurent-du-Var (06).

Tél. : 04 93 14 80 25. playamesa.fr



ANAHİ

DÉPAYSANT

ÉCRIN ARGENTIN

Cap sur Buenos Aires ! Anahi, le restaurant parisien niché dans une ancienne boucherie classée, ouvre un nouveau chapitre à Monaco. Sa cuisine est une ode à l'Argentine d'hier et d'aujourd'hui : viandes grillées d'exception servies avec des sauces sud-américaines (à partir de 29 €), empanadas (12-13 €), charcuterie ibérique...

11, rue du Portier, Monaco (98). anahi-restaurants.com

MME TRUFFE

La truffe sans complexe, version food truck

Allier la truffe, symbole de luxe, à l'univers effervescent de la street food ? Il fallait l'audace d'Alison Chapuis pour en faire une évidence. Avec son food truck, Mme Truffe, elle bouscule les codes et revisite les classiques de la cuisine nomade en y insufflant un vent de raffinement. Depuis quelques années, elle sillonne les routes avec une idée bien précise : démocratiser ce produit d'exception en le rendant accessible, sans rien sacrifier à la qualité.

Au menu, une carte en mouvement, rythmée par les saisons et les inspirations de cette cheffe en perpétuelle exploration. Le Lobster Roll à la mayonnaise maison truffée s'est imposé comme la star de l'été : un concentré de fraîcheur et de gourmandise dans un pain brioché moelleux. Tout aussi irrésistible, le bao bun, dernier arrivé, séduit par sa texture aérienne façon nuage et ses parfums subtils tandis que le kebab au collier d'agneau et yaourt grec truffé fait honneur à la cuisine de rue revisitée. Mme Truffe ne cesse d'essaimer sa vision d'une gastronomie mobile et exigeante. Du bitume aux festivals les plus prestigieux comme Les Déferlantes et Musilac où elle a servi jusque dans les loges VIP, la cheffe fait voyager ses saveurs. Un tournant pour cette structure indépendante qui reflète l'appétit d'Alison pour les défis et les rencontres. En janvier 2026, elle franchira une nouvelle étape avec l'ouverture de son premier corner aux Halles Biltoki à Annecy. Pensé comme un comptoir traiteur, ce lieu mêlera vitrine gourmande, cuisine minute et produits truffés issus de partenaires français rigoureusement sélectionnés. Car ici, pas de faux-semblants : la truffe est authentique, jamais synthétique.

« More truffle, less drama», aime-t-elle répéter. Dans un monde qui va vite, Mme Truffe, avec sa cuisine de cœur et de terrain, invite à ralentir, savourer et se reconnecter à l'essentiel : le goût, le lien et la joie simple d'un plat bien fait.





LOCAVORE

BONNES IODES

Chez Sole, les produits sont issus de pêcheurs et maraîchers de la région. Le jeune chef Jules Anceaux concocte un tartare de maquereau, fenouil, noisettes et sauce aïoli (12 €) ou un poulpe grillé, lardons, émulsion à la mozza (24 €). L'adresse s'adapte au rythme du quartier et propose le café du matin ainsi qu'un comptoir pour l'apéro, avec une sélection de pastis.

4, place de Lenche, Marseille 2^e.

Tél. : 04 91 90 90 29. @sole.marseille

ALL DAY LONG !
Au sein du nouvel hôtel Amista, Louison concocte une cuisine simple et moderne. Chaque jour, le chef met à la carte une viande (autour de 20 €), un poisson (sériole à la plancha, 23 €) et un plat végé. Le plus : petit-déjeuner tous les matins et brunch samedi et dimanche.

**2, rue des Récolettes,
Marseille 1^{er}.**
Tél. : 04 91 54 02 74.
@louison.marseille

**TERRA
CUISSINE BIO**
La cheffe Séverine Saget transforme sa table éphémère en une adresse durable baptisée Jacqueline. Au sein de la Maison Orsini, face au Palais des Papes, elle invite à un voyage culinaire bio et biodynamique élaboré avec des produits du coin. Menu en 3 ou 4 services (60-75 €).

**21, montée de la Tour,
Villeneuve-lès-Avignon (30).**
restaurant-jacqueline.com

Du côté de la Préfecture, le chef Ferdinand Fravega a ouvert Dévo, une adresse du soir où l'on s'installe au grand comptoir ou à une table pour déguster un verre de vin de Laura Aillaud du Luberon (8 €) avec un thon rouge ikejime à cru (14 €). Le plus ? Une terrasse animée dès 16 h 30 avec snacking (4-9 €). ●

22, boulevard Paul Peytral, Marseille 6^e. @devo.marseille

REDACTRICE EN CHEF DES EDITIONS REGIONALES : MANOU FARINE. RESPONSABLE : ANNE-MARIELE FRANCHETEAU-GARDE. 1ERE REDACTRICE GRAPHISTE : EMILIE HUSSENOT. REALISATION : AGENCE SOCRATE. REDACTRICE EN CHEF : SANDRINE BOUILLOT. MAQUETTISTE : SYLVIE AGOSTINI. SECRETAIRE DE REDACTION : JUINETTE MEREAU. RESPONSABLE POLE IMAGE : STEPHANIE DUCHENE. ICONOGRAPHE : ANNIE-SOPHIE DE NEVE. ONT COLLABORE A CE NUMERO : ALEXANDRA APIKIAN ET ROZENN GOURVENNEC. SERVICE PUB : CMI MEDIA REGIONS. TEL : 0174 85 85 85.

Pike Studio

Votre parenthèse bien-être à Cannes

Connaissez-vous le Lagree ? Cette méthode révolutionnaire très complète, venue de Los Angeles, se pratique de façon lente et contrôlée sur des machines Megaformer. Équilibre entre bien-être et performance, la méthode Lagree renforce votre musculature en profondeur, tout en respectant vos articulations, et ce, quels que soient votre âge, votre sexe et votre morphologie. Issue du monde de la communication et devenue coach sportive diplômée d'État, Clarisse Bayol a imaginé Pike Studio, un concept exclusif, au cœur du Carré d'Or. Les coachs, certifiés Lagree, prennent le temps de rectifier attentivement chacune de vos postures ; l'assurance d'une progression rapide et de résultats visibles à la clef. Le studio propose également une sélection de vêtements de sport Gymset, ainsi qu'un espace café pour prolonger l'expérience dans un cadre chaleureux. Vous avez également la possibilité de réserver des cours privés ou de privatiser ce lieu élégant pour des événements. Vous allez adorer !

15 rue Macé 06400 Cannes
www.pikestudio.fr



Nicolas Gavet©

GOOD CLINIC

L'Art de sublimer le naturel

À la croisée de la médecine esthétique et du bien-être global, GOOD CLINIC incarne l'excellence d'une approche sur mesure. Sous l'impulsion du Dr Stéphane Gandillet et de son équipe pluridisciplinaire, la clinique offre un espace « feel good » où technologie de pointe et élégance du geste se conjuguent pour révéler la beauté naturelle de chacun. Parmi les soins phares, le Lifting Peel se distingue : un lifting non chirurgical associant peeling profond, injections d'acides aminés et photobiomodulation LED. Cette synergie stimule la production de collagène et redonne au visage éclat, fermeté et jeunesse — sans bistouri ni artifice. Autre spécialité : la greffe capillaire FUE, une méthode innovante d'implantation directe et indolore qui préserve les follicules sans cicatrice.

Elle s'adresse autant aux hommes qu'aux femmes souhaitant retrouver densité et confiance. GOOD CLINIC, c'est aussi un plateau technique complet, doté de lasers de dernière génération pour traiter épilation définitive, détatouage, rides, varicosités, couperose et taches brunes. Fidèle à sa philosophie — corriger avec élégance, préserver naturel et harmonie —, GOOD CLINIC poursuit son développement holistique et accueillera bientôt le "CLUB XLV" un studio de Pilates dédié à la vitalité du corps et de l'esprit.



258, Bd de la mer – 83600 Fréjus
 7, Bd Frédéric Mistral – 83120 Sainte-Maxime
www.docteurgandillet.com



N E U F ... N O U V E A U ...

NOUVELLES



LIV, LA MARQUE 100 % FÉMININE

Pensée par des femmes, pour des femmes, avec les femmes, la marque Liv est spécialisée dans le matériel de vélo féminin. De la route au VTT, en passant par les vélos électriques, de la recherche de performance à la mobilité douce ou l'aventure, chacune trouvera son bonheur. Le réseau de magasins Giant Store et Giant City est le lieu idéal pour dénicher tout ce dont vous avez besoin, et il y en a forcément un à proximité de chez vous. Les conseillers techniques ne manqueront de vous orienter vers le matériel le plus adapté à vos envies, vos objectifs et vos contraintes. Vous souhaitez faire du vélo ? Bienvenue chez Liv.

liv-cycling.com/fr

MCARTHURGLEN PROVENCE

La saison célèbre les rouges passion, les bruns caféinés et le noir absolu : trois teintes phares pour affirmer son style. Dans les 110 boutiques du village de marques de Miramas, retrouvez ces incontournables du moment à prix réduits – une maille grenat American Vintage, un manteau long noir intense Ba&sh, un sac iconique Lancel – jusqu'à -60 %. À ciel ouvert et baigné de lumière, McArthurGlen Provence offre une expérience unique à seulement 45 minutes de Marseille, où la mode, le plaisir et l'art de vivre se rencontrent naturellement. L'adresse shopping à ne pas manquer !

Mas de la Péronne, Miramas (13). Enseignes participantes et catégories de produits exclues sur mcarthurglen.com/fr/outlets/fr/designer-outlet-provence/

* Prix réduits par rapport aux prix conseillés dans les circuits traditionnels et réductions supplémentaires.



ACTUALITÉS COMMERCIALES - ELLE.FR

L'art de grandir

29 oct.
2025
25 juil.
2026

Visages d'enfants
dans les collections
des musées
de Marseille

Préau des Accoules ★ Musée des enfants

Exposition gratuite - Plus d'infos sur musees.marseille.fr



VILLE DE
MARSEILLE



Musées de Marseille