

La table

MADAME JEANNE

Les 400 m² de l'ancienne maison Misraki viennent (enfin) de reprendre vie, sous les traits du concept store Maison Buon. Sur place : une boutique de créateurs, un caviste, bientôt des chambres d'hôtes et le restaurant Madame Jeanne. Carte minimaliste et locavore, cette table soigne la présentation de ses plats et ses associations de saveurs : épaule d'agneau, seiches marinées, brousse du Rove et ses pickles, aiguillettes de bœuf et ses anchois, raviolis de légumes... des recettes soignées qui devraient rapidement faire la réputation de cette table. Plat du jour, 16 €. Carte 30 €. Patio. Ouvert midi et soir, sauf lundi/mardi uniquement le midi. Fermé le dimanche. 84-86, rue Grignan, Marseille 1er. Tél. : 04 96 26 54 16. www.maisonbuon.com



Le produit



LES BÂTONNETS EMKIPOP

Créée il y a un an par Emeline Lallemand et Guillaume Bacqueville, la marque Emkipop a choisi d'ouvrir son adresse dans le quartier Vauban. Si elle reste toujours vendue dans des points de vente sélectifs, la marque se déguste donc désormais sur place, ou à emporter. Le concept ? Des fruits et légumes d'ici, transformés en glace et sorbet par le duo, sur lesquels s'invitent différents « topping » (noisette, granola, noix de coco...). Si certaines recettes se veulent classiques, d'autres (la plupart) sauront surprendre les gourmands les plus blasés : citron/basilic/spiruline, fraise/vanille/citron vert/huile d'olive, pomme/kale/gingembre... La boutique propose également de savoureux petits-déjeuners régressifs, ainsi que des pâtisseries maison fantastiques !

Tarif : 3,90 €/le bâtonnet, coffret 10 bâtonnets/19,90 € ou de 20/34,90 €. Fermé le lundi. Ouvert de 8h30 à 12h et de 14h à 19h. Dimanche, 10h/13h. 80, bd Vauban, Marseille 6e. Tél. : 09 72 55 95 51. www.emkipop.fr



Le vin



LA CUVÉE DES VILAINES

L'idée des Vilaines est née entre Aix et Marseille, de la rencontre de quatre femmes, toutes très différentes, avec pour point commun le plaisir d'apprécier les bons vins et surtout d'aimer les partager ensemble. Issues de la communication (bravo au marketing de ce premier cru !), de l'événementiel, de la presse, la fine équipe s'est orientée vers une cuvée « féminine ». Géraldine, Stéphanie, Emmanuelle et Anne ont donc mis leur désir en bouteille. Elles ont bien sûr choisi leur terre de Provence pour réaliser ce premier Côteaux d'Aix (AOP) et ont opté pour la couleur du rose ! Leur vin est issu d'un assemblage de grenaches, auxquels s'ajoute une touche de cinsault aux arômes gourmands et de la Syrah, pour affirmer son expression. Ça c'est pour les connaisseurs... pour les autres, nous dirons que Les Vilaines est un vin de filles, généreusement fruité et un tantinet sucré, ce qui en fait un vin d'apéro idéal !

Tarif : 9 €. En vente chez Monsieur Chou, 50, rue Cardinale, Aix. Tél. : 06 23 49 49 18. www.les-vilaines.com





LA CUVÉE DES VILAINES

Le vin



L'idée des Vilaines est née entre Aix et Marseille, de la rencontre de quatre femmes, toutes très différentes, avec pour point commun le plaisir d'apprécier les bons vins et surtout d'aimer les partager ensemble. Issues de la communication (bravo au marketing de ce premier cru !), de l'événementiel, de la presse, la fine équipe s'est orientée vers une cuvée « féminine ». Géraldine, Stéphanie, Emmanuelle et Anne ont donc mis leur désir en bouteille. Elles ont bien sûr choisi leur terre de Provence pour réaliser ce premier Côteaux d'Aix (AOP) et ont opté pour la couleur du rosé. Leur vin est issu d'un assemblage de grenaches, auxquels s'ajoute une touche de cinsault aux arômes gourmands et de la Syrah, pour affirmer son expression. Ça c'est pour les connaisseurs... pour les autres, nous dirons que Les Vilaines est un vin de filles, généreusement fruité et un tantinet sucré, ce qui en fait un vin d'apéro idéal !

Tarif : 9 €. En vente chez Monsieur Chou, 50, rue Cardinale, Aix. Tél. : 06 23 49 49 18. www.les-vilaines.com

vendredi 21 avril 2017