



Maisons **CÔTÉ SUD**

N° 144 - OCTOBRE / NOVEMBRE 2013 - www.cotemaison.fr

Le mix déco!

STYLE

LA PROVENCE RÉINVENTÉE

PERPIGNAN
le bon vivre cultivé

UN APPART' PUR VINTAGE!

L'ÎLE MAURICE EN
BALADE GOURMANDE

France métropolitaine € 6 / DOM € 6,50 / BEL € 6,50 / SUI € 11,95 / A € 8,90 / AND € 6 / CDN \$ 9,50 / D € 8,90 / ESP € 6,50
GR € 6,50 / ITA € 6,90 / LUX € 6,50 / MAR 70DH / NLD € 12,50 / PORT € 6,70 / TOM 1100F CFP / TUN 8,40DT / USA \$ 10,50

EXPRESS / REGULARITA

M 02230 - 144 - F: 6,00 € - RD

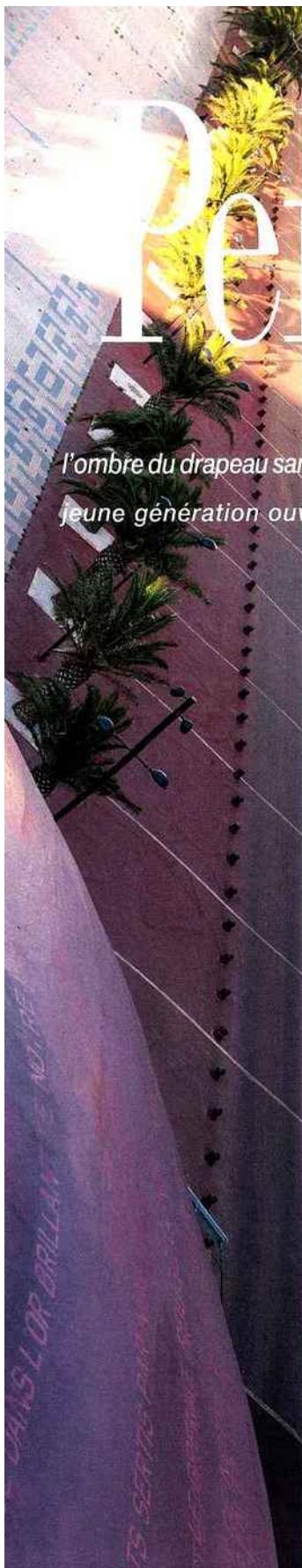




Visa pour

On la décrit attachée à son folklore coloré, assoupie à vivante, fière de ses racines sur lesquelles pousse une

IR, MA REINE, LES PLUS RICHES GREMITS S'ETIENNAIS



Perpignan

l'ombre du drapeau sang et or catalan, on la découvre inattendue et drôle, bonne jeune génération ouverte à la modernité... tout simplement fidélissime.

Reportage et texte GENEVIÈVE DORTIGNAC, Photos PIERRICK VERNY.

D'accord, elle n'est pas sacrée ville du design, mais en choisissant Jean Nouvel pour rattraper le retard elle ose franchir le premier pas. Hôtels et chambres d'hôtes se mettent dans cette mouvance de modernité et si les bars à tapas sont bricolés à la bonne franquette, cette ambiance festive leur va bien. Au tourbillon des tendances qui finit par entraîner des excès, mieux vaut parfois être fidèle à ses propres valeurs. Perpignan offre par ailleurs des qualités au moins aussi conséquentes. Son patrimoine déploie le riche éventail d'une histoire mouvementée : le Palais des rois de Majorque, chef-d'œuvre unique d'une citadelle forteresse, le cloître-cimetière Campo-Santo, où l'on donne des concerts et sa chapelle, le Castillet, unique dans sa construction militaire, l'église Saint-Jacques en cours de restauration, le couvent des Minimes, ouvert aux expositions du festival Visa pour l'Image comme nombre d'autres lieux inoccupés que le public visite à cette occasion. Événement majeur depuis plus de vingt ans, son impact sur un public international a apporté une ouverture à la ville. Rassurez-vous, Perpignan ne ressemble pas à un musée. La vie est dans les rues piétonnes. Traversez celles de la Cloche-d'Or, de Paratilla, la place de la Révolution-Française, voilà un petit Naples rassurant où les vendeuses décontractées papotent devant la porte en attendant le chaland. Où la moindre température élémentaire – la ville bénéficie de près de 300 jours d'ensoleillement par an – fait sortir une table ronde et quatre chaises. Car ici, on n'oublie jamais de bien vivre. La charcuterie catalane, l'anchois, les petits producteurs fiers de sublimer leur terroir par une agriculture raisonnée, les recuits et les fromages, les spécialités marquées naturellement par les richesses méditerranéennes et la cuisine ancestrale *mar y munt* – poisson et viande. Et vous aurez beau dire que le folklore est démodé, que regardez-vous avec plaisir, assis en terrasse du Café de la Poste devant un crémat ? Les Perpignanais danser la sardane devant le Castillet ! Nos remerciements à l'office de tourisme (www.perpignantourisme.com) et au comité départemental du tourisme (www.tourisme-pyreneesorientales.com) qui nous ont apporté leur soutien pour la réalisation de ce reportage.





FILAF

Un festival jeune et déjà pointu

Sébastien Planas, son président, à l'origine de l'aventure, et Diane Challeton préparent la quatrième édition du Festival international du livre d'art et du film. Ce sera l'occasion de découvrir une sélection balisée par un comité scientifique éminent, composé d'un jury tout aussi exigeant. Le programme de 2013, son invité d'honneur Nan Goldin et le prix décerné à Salvador Dalí, génie tragi-comique en présence de son réalisateur François Lévy-Kuentz laisse prévoir une prochaine mouture décoiffante. Sans oublier *Filaf Annual*, magazine bilingue grand format dirigé par Marc Berville, remarquable mise en pages et illustré dont le poids, 1,2 kg, vaut celui du contenu et de ses multiples signatures. Un festival de dimension internationale qui s'impose sans frime.

Date et programme 2014 sur www.filaf.com



Musée Hyacinthe Rigaud

Un charme discret

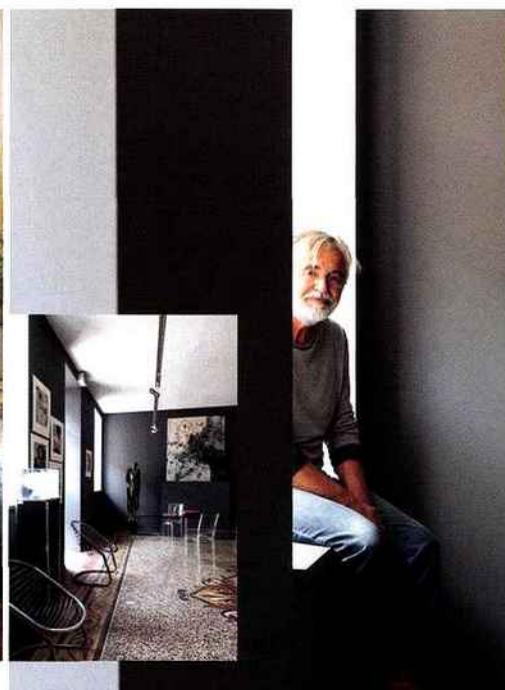
Avant d'être transformée en musée des Beaux-Arts sous le nom du portraitiste de Louis XIV, Hyacinthe Rigaud, né à Perpignan au XVII^e siècle, la demeure du XVIII^e siècle avait accueilli Picasso en séjour. Le fonds de collection chevauche les siècles. On portera une attention particulière aux œuvres d'art moderne, Maillol, Rodin, Dufy, Picasso, et au rapport étroit entre la Catalogne française et l'avant-garde artistique de Barcelone au temps de Ramon Casas. Belle collection de céramiques. 16, rue de l'Ange, tél. 04 68 35 43 40.

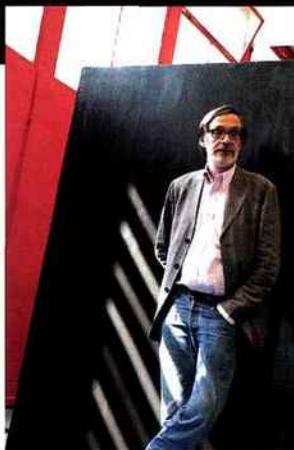
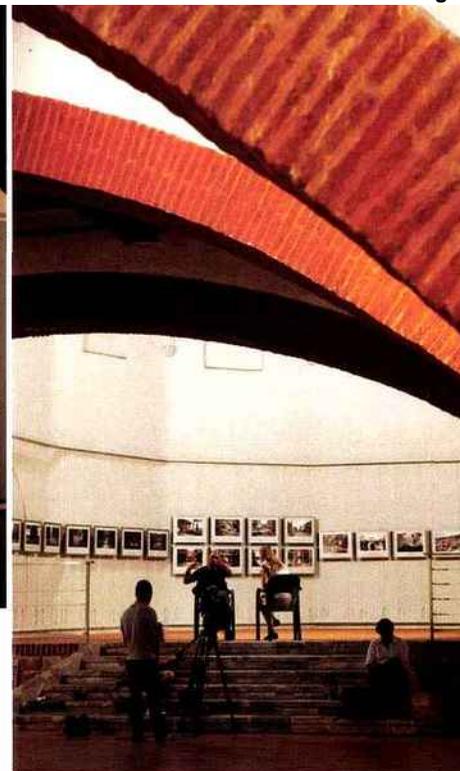
Lieux de culture

CastanGalerie

Dans une salle d'escrime

L'endroit peu commun était la salle d'armes où Christian d'Oriola s'entraînait avant les jeux Olympiques. Roger Castang, galeriste et collectionneur de longue date, y a installé ses cimaises. Il y expose ses propres choix, partagés entre photographies, peintures et sculptures, mais en évitant les diiktats du marché. Ses artistes ne sont pas forcément les plus médiatiques, le but est de les faire découvrir, partant du principe qu'un collectionneur n'achète pas les signatures connues, il les a. Parmi elles, KRM exposé l'été dernier au Palais des rois de Majorque, Patrick Loste, Tony Soulié, Guy Ferrer, Jacques Bosser. 3, place Gambetta, tél. 04 68 34 03 67, www.castangalerie.com





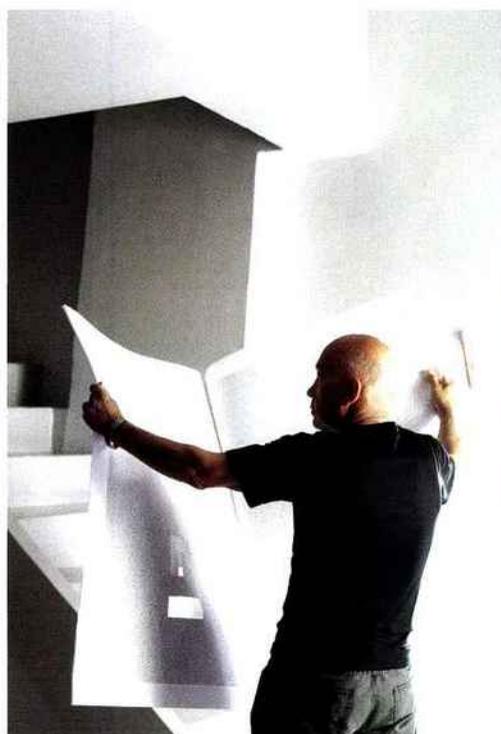
Visa pour l'Image Les yeux sur le monde

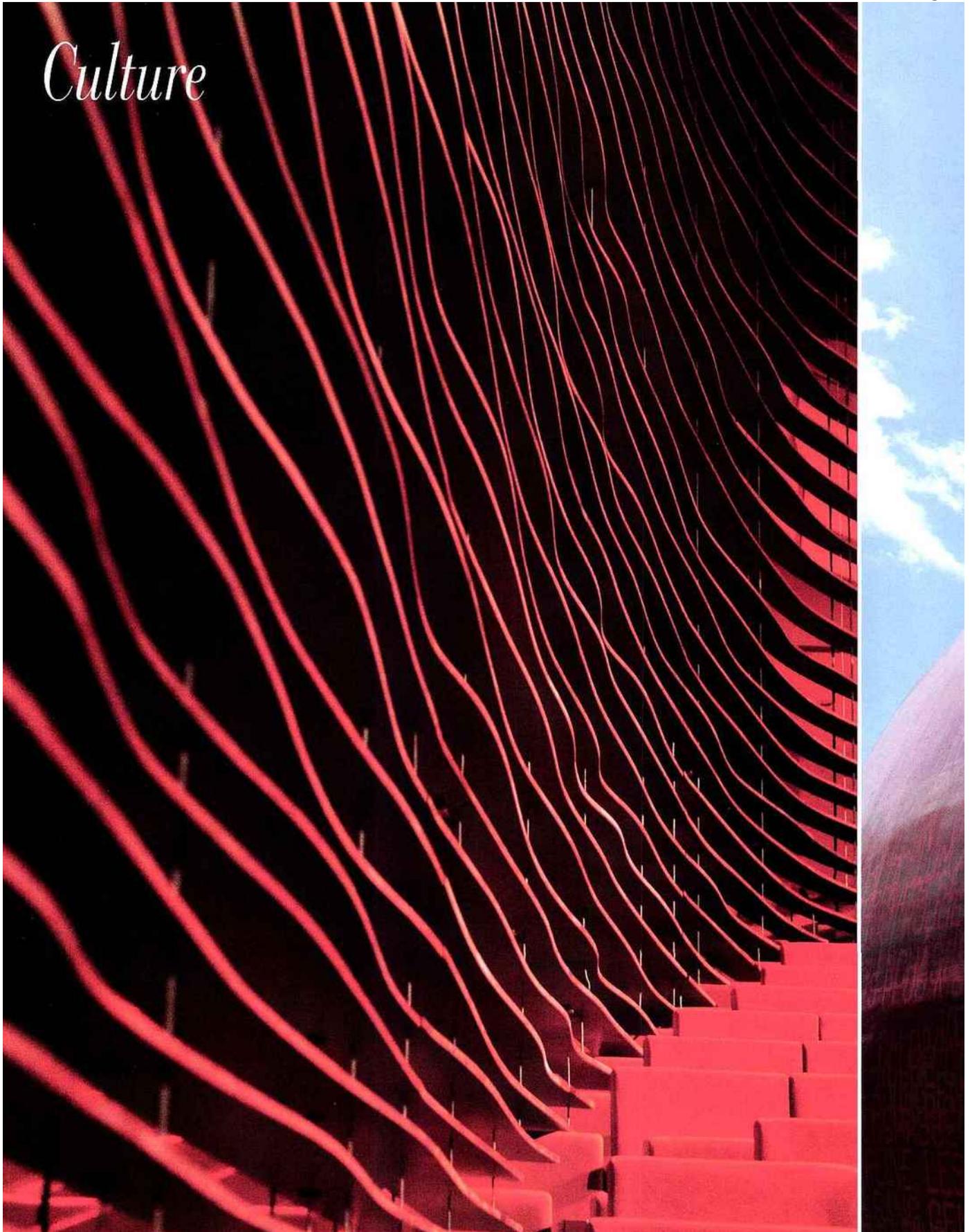
C'est le rendez-vous incontournable du photojournalisme et, ce qui ne gête rien, l'événement se déroule dans les lieux historiques de la ville, habituellement fermés au public.

Chaque année, en septembre, depuis 1989, Jean-François Leroy, fondateur et directeur artistique de ce festival international unique au monde, invite les figures majeures (Don McCullin en 2013) et les jeunes talents reporters. Tous témoignent des réalités d'un univers qui bascule dans la guerre, la famine, la violence... cet envers du décor. Autant de regards sans excuse ni préjugé qui n'oublent jamais d'être vrais et pour autant artistiques. Très suivies depuis leurs débuts par les professionnels, aussitôt fréquentées par un large public, expositions, projections, rencontres avec les photographes propulsent la ville dans une énergie humaine incroyable et bon enfant. L'événement qui soufflera ses 25 bougies en 2014 s'annonce encore haut en programmation et en avenir. *Entrée gratuite, www.visapourlimage.com*

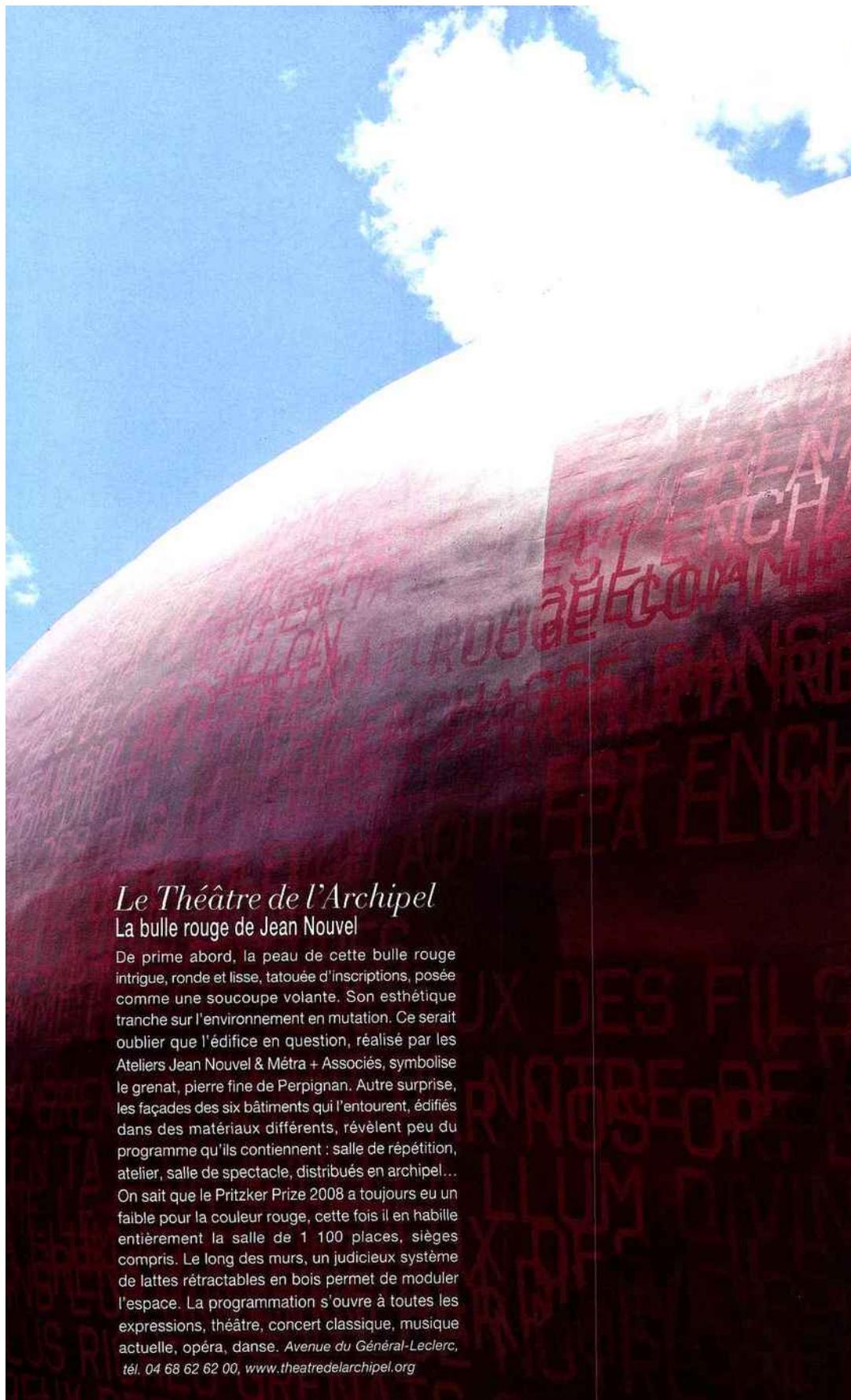
Éditions Voix Libres impressions

Nul hasard à l'engagement que Richard Meier voue à l'édition des livres d'art. Platicien passionné par la poésie, les textes rares, l'illustration, le dessin, il partage son temps à produire des livres avec les artistes, à en réaliser la mise en pages en accompagnant l'œuvre jusqu'à la compléter. L'implication dont il fait preuve dans chaque projet et sa complicité avec les auteurs a fait naître différentes collections. De l'*Éloge des crayons de couleur* de Michel Butor illustré par Jean-Louis Vila au catalogue raisonné des *201 Cerceaux* de Claude Vialat, l'éventail singulier d'une création poétique de 350 ouvrages. Plus ludique, la collection Fireboox s'ouvre à un large public : une pièce de papier pliée en accordéon dans un emballage d'allumettes déploie le travail illustré par un artiste invité. *Tél. 04 68 37 88 37 et www.voixeditions.com www.fireboox.fr en vente à la librairie Torcat's, 10, rue Mailly, tél. 04 68 34 20 51.*



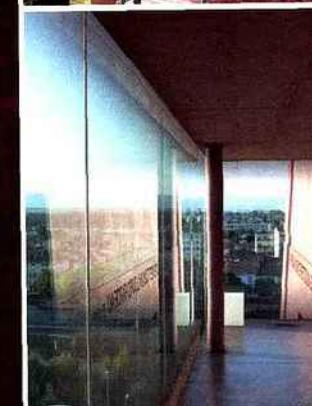


Culture



Le Théâtre de l'Archipel La bulle rouge de Jean Nouvel

De prime abord, la peau de cette bulle rouge intrigue, ronde et lisse, tatouée d'inscriptions, posée comme une soucoupe volante. Son esthétique tranche sur l'environnement en mutation. Ce serait oublier que l'édifice en question, réalisé par les Ateliers Jean Nouvel & Métra + Associés, symbolise le grenat, pierre fine de Perpignan. Autre surprise, les façades des six bâtiments qui l'entourent, édifiés dans des matériaux différents, révèlent peu du programme qu'ils contiennent : salle de répétition, atelier, salle de spectacle, distribués en archipel... On sait que le Pritzker Prize 2008 a toujours eu un faible pour la couleur rouge, cette fois il en habille entièrement la salle de 1 100 places, sièges compris. Le long des murs, un judicieux système de lattes rétractables en bois permet de moduler l'espace. La programmation s'ouvre à toutes les expressions, théâtre, concert classique, musique actuelle, opéra, danse. Avenue du Général-Leclerc, tél. 04 68 62 62 00, www.theatredelarchipel.org



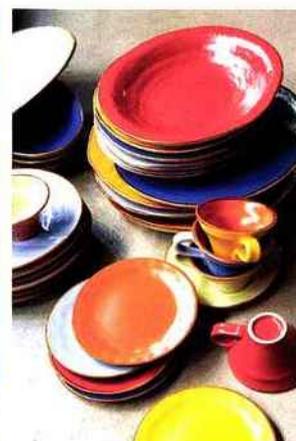
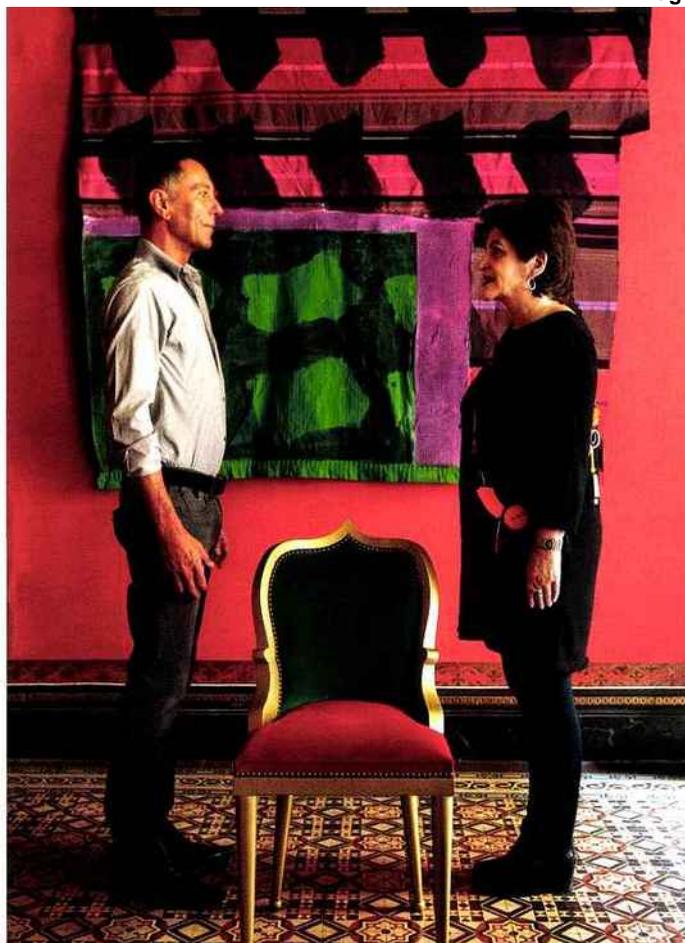
Déco



Maison Quinta

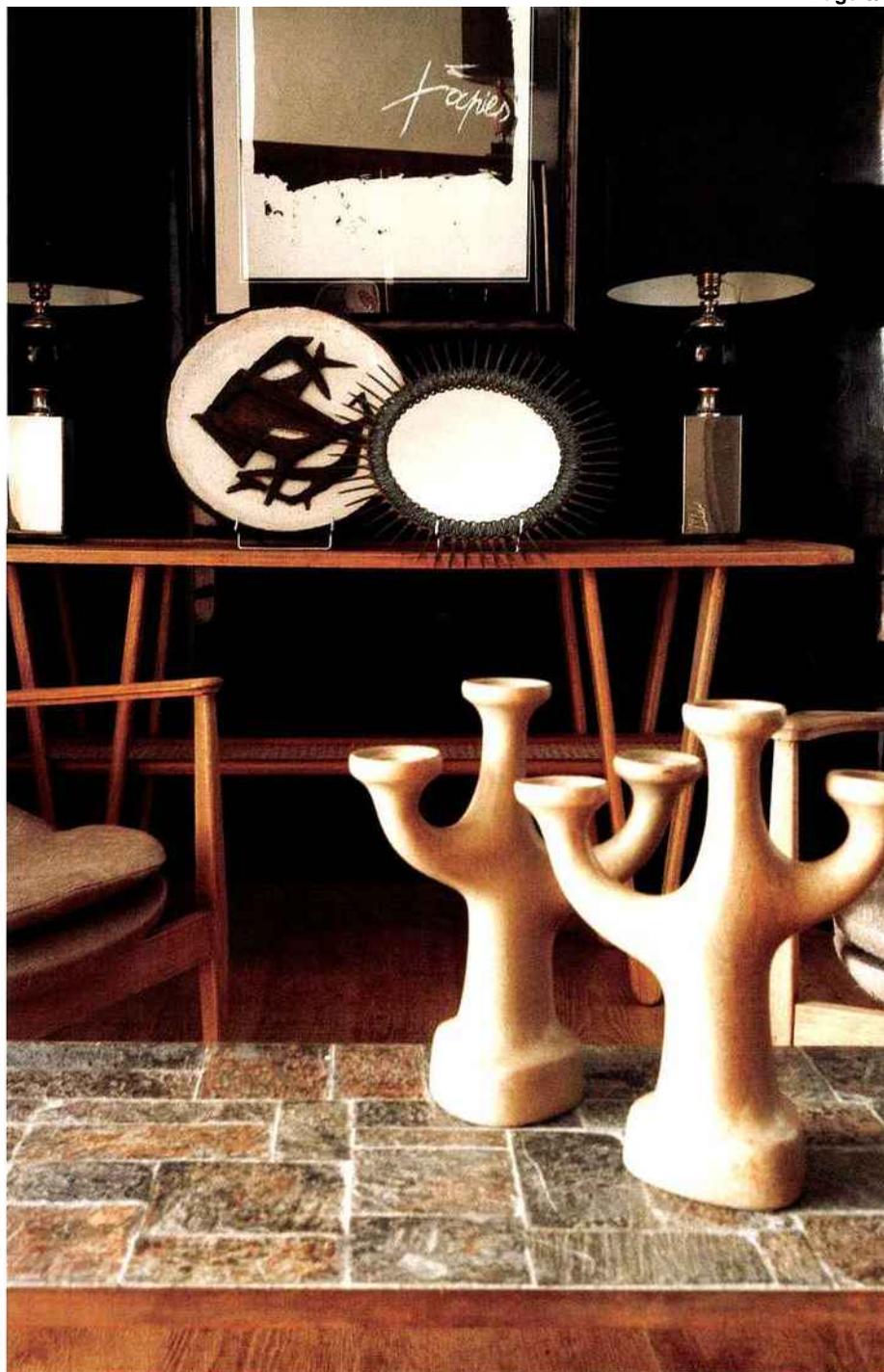
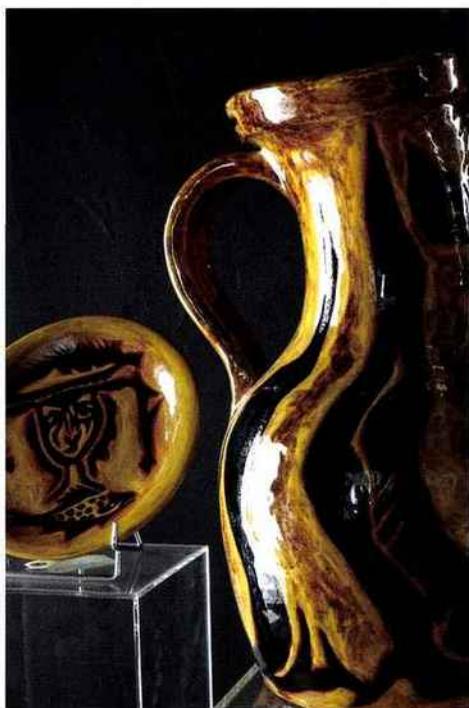
Déco à tous les étages

Ils sont deux, Henri et Françoise Quinta. Elle, le regard aiguisé sur les objets de caractère qui vont raconter une histoire dans chaque nouvelle vitrine. Lui, à la tête de la fabrique Les Toiles du Soleil, dont le talent de coloriste renouvelle les rayures. Chacun, les pieds ancrés dans les racines catalanes et l'esprit ouvert sur la planète. La boutique grimpe sur trois niveaux ; comme dans la caverne d'Ali Baba, on y trouve tout. C'est à Perpignan l'adresse incontournable où aller, on peut même y boire un excellent jus frais de plantes aromatiques en croquant des petits biscuits. Les rayures de Toiles du Soleil – un étage leur est consacré – sont aussi représentées un peu partout dans les capitales du monde, jusqu'à Moscou et Tokyo. On a même vu la collection de chaises longues utilisées dans un cinéma en plein air à Melbourne. L'an passé, l'artiste Claude Vialat, chef de file du groupe Supports-Surfaces, a emprunté plusieurs mètres de toile qui ont servi de support à sa peinture. Les tableaux ont été exposés à la Galerie Thérèse Roussel de Perpignan. 3, rue Grande-des-Fabriques, tél. 04 68 34 41 62.



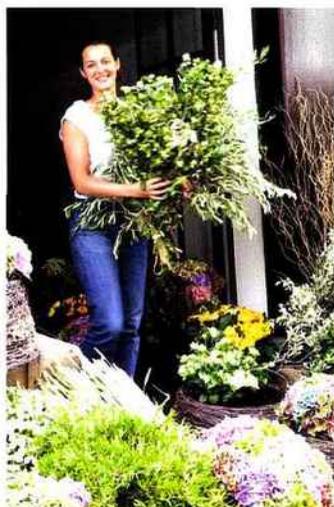
L'incontournable Isotta

4 espaces pour le design ! Dans le centre-ville et dans la même rue, cette enseigne multiplie les boutiques. Au n° 7, la maison mère Isotta offre l'attrait irrésistible des marques italiennes, les incontournables de Knoll et les stars de Cassina, les libertés de Moroso, le juste choix de Magis et les lumières intemporelles de Flos. Au n° 4, place aux cuisines Bulthaup, au n° 5, le total Kartell, et au n° 6, un espace dédié à la collectivité. 4, 5, 6 et 7, rue de la République, tél. 04 68 35 11 20.



Galerie Maintenant Au hit-parade du revival

Vintage 1950, rétro 1980, et pièces emblématiques du design international de la seconde moitié du xx^e siècle mais aussi l'Inox brillant ou satiné des années 1970, des amphores en plâtre dans l'esprit de Cocteau, une assiette signée Picasso, la vaisselle de Lurçat, une lithographie de Tàpies, trois petites choses non signées qui ont du chic et de la présence, du mobilier scandinave, une console mille pattes dont on ignore l'auteur... la liste est longue, elle se renouvelle souvent et les recettes de décoration toutes faites n'ont pas leur entrée dans la galerie. Côté décorateur, Guillaume Sagau et Olivier Thè décomplexent leurs chantiers par des matières, des formes, des objets qui s'assemblent sans se ressembler autour d'une palette sobre de beiges, sable, gris, blanc. Basique ? Happy chic ! 3, rue Cité-Bartissol, tél. 06 87 40 27 08.



Déco

L'Artisan fleuriste Un jardin extraordinaire

Sa devanture est un tableau impressionniste débordant de fraîcheur et de délicatesse, de fleurs dans les corbeilles tressées, de brassées de branches vertes. Emmanuelle accorde une importance particulière au rapport vase et fleurs. Autre particularité, ses bouquets sont emballés avec une toile de jute brute ficelée de raphia. 19, rue de la Cloche-d'Or, tél. 04 68 86 11 79.

Au hasard de la chine

Antiquité de la Cathédrale, un choix éclectique mais sage et parfois des curiosités. Mobilier de qualité pour les intérieurs classiques et les esthètes raisonnables. 2, place Gambetta, tél. 04 68 51 23 12.

Déballage de brocante, le rendez-vous du samedi. Les chineurs se font plaisir avec la vaisselle vintage, la chaise en Formica, le linge de maison brodé en parfait état, les objets insolites, le mobilier voué à une seconde vie, sans dépenser une fortune. De 8 h à 15 h sur les allées Maillol, tél. 06 11 41 70 52.



Tradition

Creuzet-Romeu L'éclat du grenat

« Je fais ce métier parce que, dès l'âge de 5 ans, je voyais travailler mon père. » Maxime a donc pris la relève. Une vision nouvelle du grenat souffle dans l'atelier sans pour autant balayer la tradition. La collaboration régulière s'est établie avec la maison Boucheron pour laquelle le jeune joaillier fabrique des pièces audacieuses. Mais il ne se lassera jamais de faire éclater la couleur du grenat ni de proposer la croix badine d'origine, symbole intemporel du pays catalan depuis le XIX^e siècle. 9, rue Fontfroide, tél. 04 68 34 16 94.



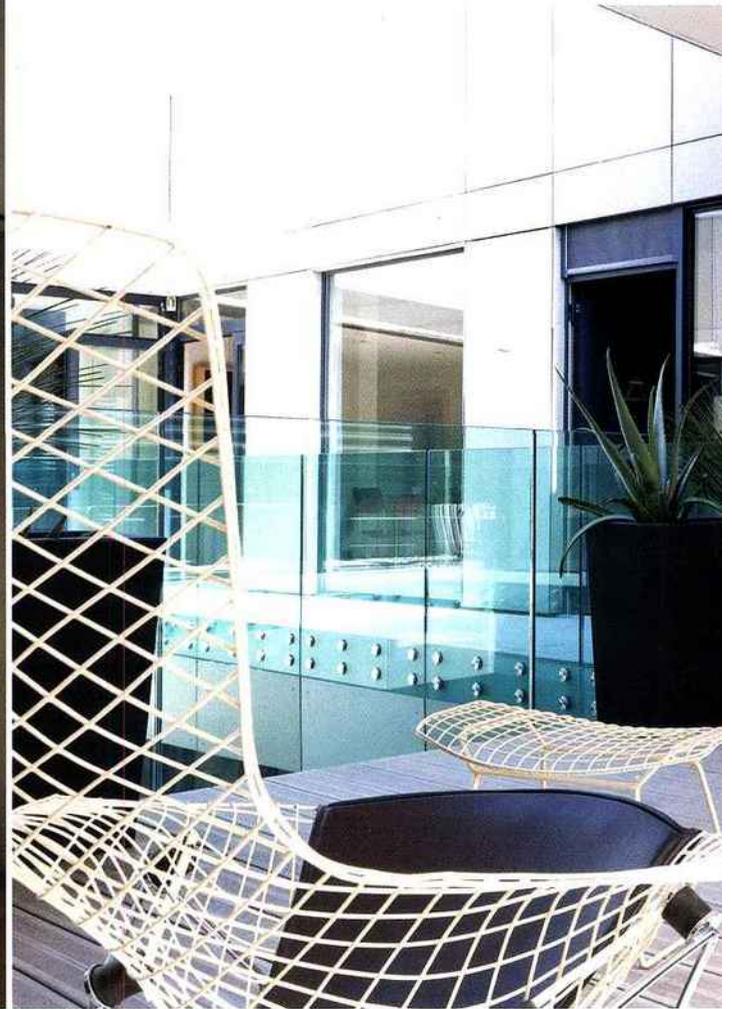
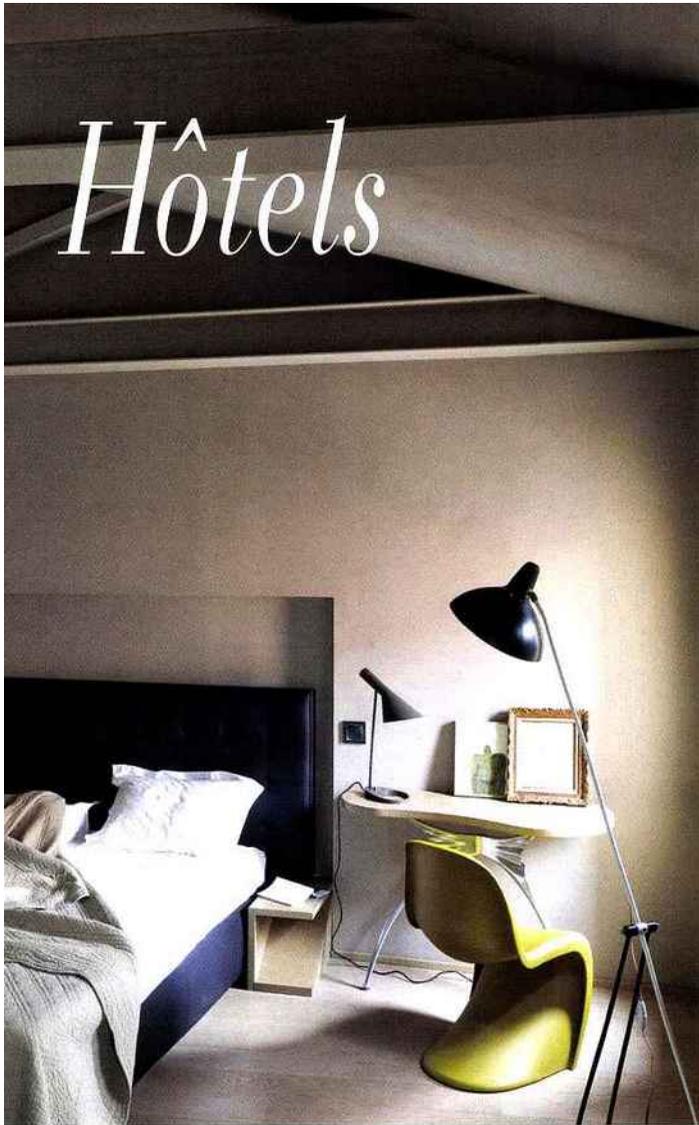


Atelier Sant Vicens

La céramique de Lurçat

Depuis que les antiquaires et collectionneurs investissent dans les objets des années 1950 et 1960, la cote de Jean Lurçat a explosé. L'artiste travaillait la céramique dans le centre potier ouvert par Denys et Firmin Bauby en 1942. La production de Sant Vicens était dense, elle s'arrêta en 1985. La collection Lurçat rassemblée par Claire Bauby est présentée dans l'atelier. À voir aussi dans les jardins le prototype de la fresque réalisée en 1961 pour la maison de la radio de Strasbourg. La petite-fille a aussi remis l'atelier en activité au service des artistes régionaux. Rue Sant-Vicens, tél. 04 68 50 02 18. Du mardi au samedi, et le dimanche après-midi. www.santvicens.fr







Can Artists L'esprit arty loft

Au cœur du quartier historique, les chambres ouvrent sur le patio. Claires et silencieuses. Espace épuré, pièces de design, mobilier 1960, objets vintage et œuvres d'art sont le fil conducteur de la maison d'hôtes conçue par Françoise Chalade. En collectionneuse sensible à l'art contemporain et à la création en général, ses choix vont vers les artistes locaux qui font leur cote à Paris et ailleurs. Les plus de la maison, des chambres comme des pièces à vivre, une indépendance totale, un sentiment de liberté, des petits déjeuners accompagnés de confiture maison et de salade de fruits remplie de vitamines dans une vaisselle design. Chambres, 130-150 €, la suite, 200 € petit déjeuner compris. 6, place de la Loge, tél. 06 63 46 04 36, www.canartists.fr

Deux escales en ville

La Villa Dufлот, chic et reposante, dans un parc aux essences méditerranéennes. Spacieux salons, chambres sobrement stylées, beaux meubles. Un endroit de charme idéal pour décompresser. Rond-point Albert-Donnezan, tél. 04 68 56 67 67, www.villa-duflot.com

Mercure, une plaisante sobriété. Chambres classiques, agréablement confortables et personnel attentionné. 5, cours Palmarole, tél. 04 68 35 67 66, www.mercure.com



El Centre del Mon En pleine mutation

Salvador Dalí, qui n'en était pas à sa première vision cosmogonique, avait connu la plus forte extase du genre dans la gare de Perpignan. C'était en 1965. La constitution de l'univers lui apparaissant identique à la structure du bâtiment XIX^e, la gare s'imposait à lui comme le centre du monde. Elle lui inspira une toile. De cette prophétie à la construction de la gare TGV, le quartier Saint-Assisèle entame aujourd'hui sa métamorphose avec un groupe d'immeubles aussi colorés que des Rubik's cubes. À l'intérieur, un centre commercial, des bureaux, deux hôtels d'un blanc galactique, lignes épurées, cosmonaute dessiné sur les murs telle une odysée de l'espace fantasmée, clin d'œil à la divination dalinienne. Revenons sur terre, la liaison TGV avec Barcelone est encore en attente, le centre du monde est à venir ! Chambres à partir de 76 €. El Centre del Mon 3 et 4 étoiles, 35, boulevard Saint-Assisèle, tél. 04 11 64 71 00, www.hotels-centredelmon.com

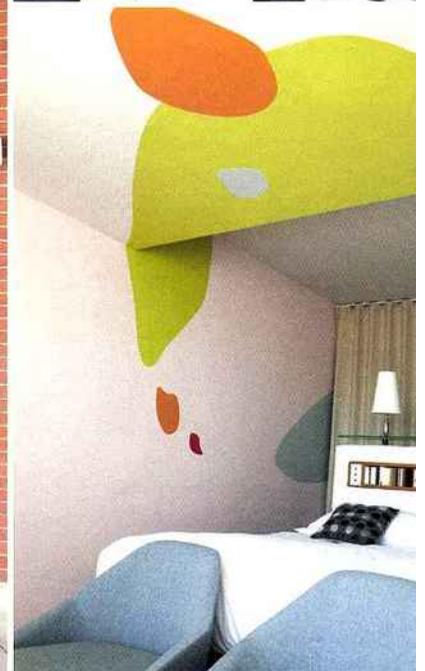




de Perpignan

L'Île de la lagune Des chambres bercées par l'air marin

Posé entre plage et lagune, l'hôtel, entouré de résidences privées, est né dans les années 1990. Si les façades corsetées de balcons n'ont pas été touchées, les 24 chambres viennent de vivre un lifting complet. Cette cure de jouvence a été confiée à la main sensible de Kristian Gavoille. Pour l'architecte designer, il ne s'est pas tant agi de décorer que de créer une vraie harmonie. Celle-ci rapproche l'esprit du lieu de son environnement marin. Céramique turquoise version claustra, textiles, matières et couleurs fraîches évoquent le charme sixties des îles méditerranéennes traité avec un vocabulaire contemporain. Entre les séances de thalasso, oasis de détente suspendue au dernier étage, la balade en bateau, la sieste sur le sable et l'initiation au *paddle*... un séjour ressourçant. Chambres à partir de 160 €. Boulevard de l'Almandin, 66750 St-Cyprien, tél. 04 68 21 01 02, www.hotel-ile-lagune.com



Restos

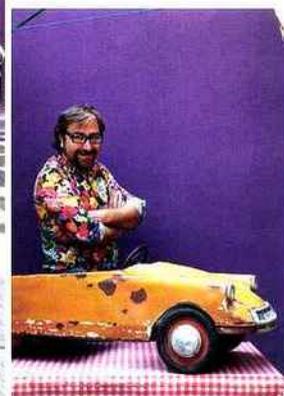
Al Tres La touche épiciurienne

Chaises Mallet-Stevens déclinées en rouge, tables soignées, déco figiolée. Avec, en plus, la patte du cuisinier qui trousse une fricassée de calamars, serrano et jeunes artichauts, envoie les cou-teaux juste grillés, le loup sauvage dans une infusion vodka citron. Desserts maison délicieux. Midi, 17 €, le soir, plat à partir de 14 € et carte, 50/60 €. 3, rue de la Poissonnerie, tél. 04 68 34 88 39. Fermé dimanche-lundi.



Le Jean Bistrot esprit guinguette

L'ambiance est enjouée chez Jean-Baptiste Ciriani, années sixties et brocante. Dans l'assiette, tradition locale allégée, grillades et recettes qui marchent bien, le tout infusé dans l'esprit du Sud. Midi, menu, 12,90-15 €, le soir, 19-25 € ou à la carte, 35 €. 1, rue de la Tonnelierie, tél. 04 68 88 27 52. Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir.



Casa Sansa La Catalogne dans l'assiette

Une belle histoire dont Jean-Marie Pujade a imprimé la légende dès 1987, reprise depuis trois mois par Mathieu, son fils, déco rafraîchie à l'identique. Aux fourneaux, le chef marque une cuisine vive avec un tour de Catalogne en guise de menu. Olé ! les parfums méditerranéens débarquent dans l'assiette : effilochée de morue, moules à l'aïoli, suivies du poulet aux gambas ou des boles de picolat. Midi, 14,90 €, midi et soir, formule 24,90 € et carte. 3, rue Fabrique-d'en-Nadal, tél. 04 68 50 48 01. Fermé dimanche et lundi.



Le Divil Viande tout feu tout flamme

Un comptoir qui n'en finit pas, de quoi s'y incruster des heures à tester les cocktails. Dans l'âtre, cochon de lait et jolies pièces de bœuf. Midi, plat-dessert, 14 € ou carte, le soir formule bistrot, 20 € ou à la carte. 9, rue Fabriques-d'en-Nabot, tél. 04 68 34 57 73. Fermé dimanche.



Néo-bistro, cantine ou traditionnel ?

Garriane

Séisme en cuisine

La cuisine engagée de Garry et ses alliances expressives bousculent les idées reçues. Ébouriffant : pétoncles, jus de livèche et mayonnaise cerise, filet de canette et aubergines grillées au sésame. À quoi répond une idéale déclinaison de vins. Midi, 20 €, le soir menu unique, 40 €. 15, rue Valette, tél. 04 68 67 07 44. Ouvert midi et soir du mercredi au vendredi et samedi soir.

La Rencontre

Une jeune gastronomie

Passé chez Michel Guérard, voilà Guillem Monier, 27 ans, en solo. C'est bon, c'est percutant. Au casting du jour, filets de maquereau, mousseline de potimarron au lard, crème acidulée à la cardamome, pigeonneau farci de foie gras. Formule midi, 17 €, le soir menus, 39-55 € ou carte. 16, rue des Cardeurs, tél. 04 68 34 42 73. Du mardi au samedi.

La Galinette

La référence des gourmets

Déco contemporaine, saveurs méditerranéennes inventives, légumes du potager familial et produits locaux. Midi, 22 €, soir, menu, 62 € ou carte. 23, rue Jean-Payra, tél. 04 68 35 00 90. Fermé dimanche et lundi.

Café Vienne

L'incontournable brasserie

QG des Perpignanais, spécialités régionales et carte de brasserie épataante dopée de vins catalans. 3, place Arago, tél. 04 68 34 80 00. 7 jours sur 7.

O Canto d'Amalia

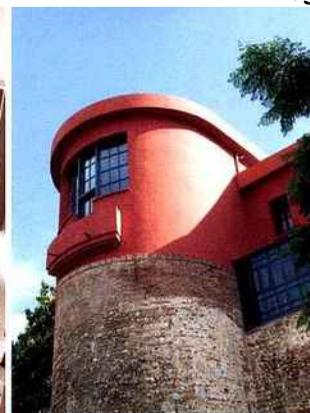
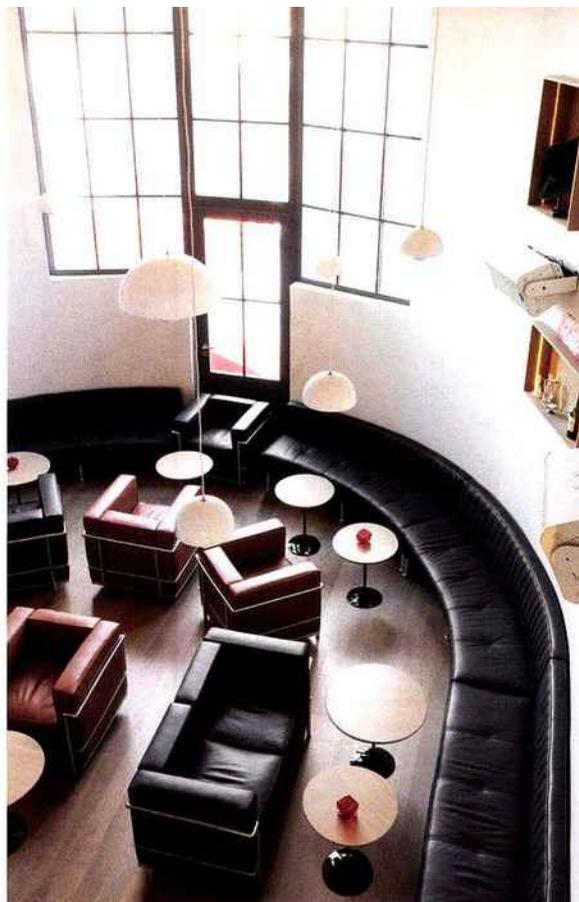
En avant la morue !

Gratinée à l'aioli, mitonnée à la catalane, en brandade ou accompagnée de légumes. 2, rue Grande-des-Fabriques, tél. 04 68 52 75 72. Ouvert tous les jours sauf dimanche.

Le Bistrot des Crus

Cantine du midi

Chez Maïté c'est succulent et bon enfant : deux entrées, plats du jour (12-13 €) et desserts de mamma. 63, avenue du Général-Leclerc, tél. 04 68 73 96 83. Ouvert le midi, du lundi au vendredi et le vendredi soir.



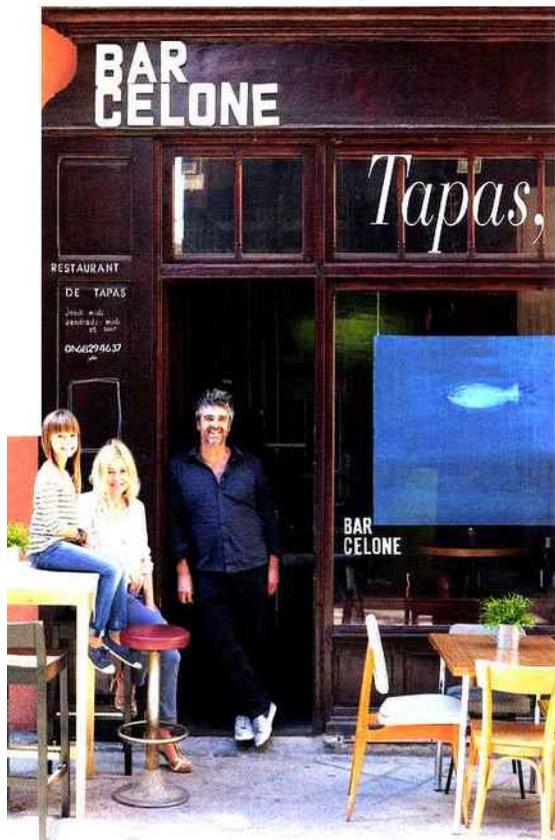
La Maison rouge Gourmande et cultivée

Lorsqu'en 1925 Louis Bausil faisait construire son atelier par Raoul Castan, l'artiste catalan ne se doutait pas qu'un jour la bâtisse Art déco se métamorphoserait en restaurant. La construction dressée sur les remparts, restée inhabitée de longues années, a subi un lifting contrôlé par les bâtiments de France. La nouvelle propriétaire, Françoise Chalade, y fait la synthèse entre l'histoire transmise et sa nouvelle vocation. Ancien étoilé, Henry Delcros annonce son menu tout homard dont on mange la chair comme un fondant. La carte



est d'une sagesse délicate : tempura de gambas et légumes sauce aigre-douce suivi du thon Rossini aux petits légumes ou risotto de calamars au piment fumé. À la page dessert, créations exclusives, concoctées par trois pâtisseries de la ville. Atmosphère raffinée mais sans protocole. Menu midi, 17,50 €, menu homard, 38 €, carte, 40 € environ. 41, rue François-Rabelais, tél. 04 68 73 72 09. Fermé dimanche et lundi.





Tapas, vins et bonne compagnie



Bar Celone Le bon feeling

Il y a un je-ne-sais-quoi d'esprit léger, un clin d'œil vintage dans la déco, de la bonne humeur dans l'assiette. Pimientos grésillant sur le feu, gambas juste persillées, sushis avalés aussitôt servis et verres bien remplis. De 4 à 8 € la portion. 5, place André-Grétry, tél. 04 68 29 46 37. Jeudi midi, vendredi midi et soir.

Où déguster des vins ?

Les Caves Maillol

L'expression des terroirs
120 m² remplis de bouteilles.
L'esprit du lieu ? Axé sur l'aspect ludique et pédagogique du vin.
Belle sélection et vins nature.
9, cours Palmarole, tél. 04 34 10 36 21.

Aux Vins 4 Canons

Le grand tour des vignobles
Du petit vigneron aux références prestigieuses, voyage en France et ailleurs dans un décor soigné. Rayon champagnes conséquent. 24 bis, bd Clemenceau, tél. 04 68 80 94 70.



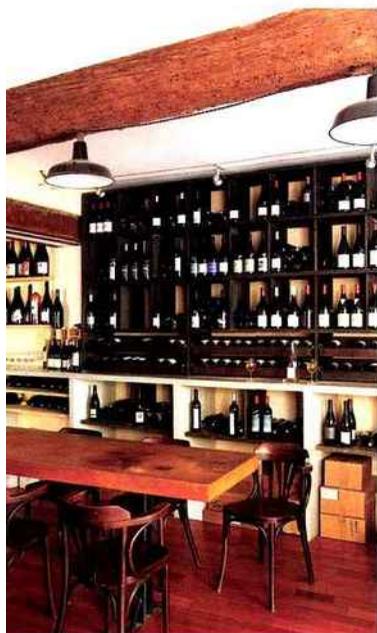
Via del Vi L'adresse qui grimpe

Classé cave à manger, à peine ouvert, déjà adopté. Aux manettes, Romain et Aurélie : talent, passion et gentillesse réunis. 200 références d'elixirs à découvrir, un tour des terroirs magnifique en surprises. Tout aussi sensationnelles, les assiettes qui les accompagnent. 43 bis, avenue M^{lle}-Leclerc, tél. 04 68 67 84 96. Du mardi au samedi. Cave ouverte dès 11 h, restauration à partir de 18 h.



Pas très sage Broc' sur le pouce

Coin brocante, tabourets pop et mobilier 1960 à vendre. Et c'est aussi une halte sympathique et jeune où grignoter à midi des salades et un plat du jour bistrot. Ou encore prendre un thé petits gâteaux entre deux eplettes. Formule midi 14,50 €. Passage Doisneau, 37, quai Vauban, tél. 07 77 26 72 89. 9 h-19 h du mardi au samedi.



Les Indigènes Gouleyant

Militant de la première heure auprès des vignerons rebelles aux sirènes de l'agro-industrie et du goût formaté, Christophe Albero maintient le cap nature et découvertes. Ici, on s'attable autour d'un bon vin, d'une planche de chèvre frais ou de jambon (de 4 à 10 € la portion). Également vente à emporter. 26, rue de la Cloche-d'Or, tél. 04 68 35 65 02. Du mardi au samedi, de 18 h à 23 h.

Ben Aqai

L'ambiance est relax...

Au rythme espagnol de l'apéro-tapas, la clientèle s'accoude autour des tonneaux. Dopé par son succès, Ben Aqai vient de s'agrandir avec À Côté : même vins et même allure décoincée. 33, avenue du Général-Leclerc, tél. 04 68 34 79 57. Du mardi au samedi, à partir de 18 h.

Gourmandises



El Serrano Tout est bon dans le cochon

Anne Ciriani ne s'imagine pas vendre les jambons sans avoir visité les éleveurs. Les pata negra nourris aux glands de chêne, prêts à être tranchés sur la Berkel, les serrano, soubressade, fouet, lomo et cochonnailles... à emporter ou consommer sur place avec pan con tomate et manchego. 16, rue de la Cloche-d'Or, tél. 04 68 57 26 84.



Rousquille et touron Les douceurs catalanes en 3 adresses

Chez Guillaume Pruja. Aux parfums d'anis et de fleur d'oranger, blanche, glacée de sucre, la pâte juste tendre à l'intérieur, il n'y a pas meilleur que la rousquille de Guillaume. Un tour de main hérité de famille et la touche personnelle du pâtissier... Minuscule production artisanale. 6, rue Fonttraide, tél. 04 68 51 21 00.

Pépin Trois Pommes. La rousquille, traditionnelle et artisanale présentée sur la plaque, rudement bonne si on a la chance d'arriver à temps pour la goûter. Minipalmier, croquants et autres spécialités à grignoter. 2, place des Poilus, tél. 04 68 34 48 02.

Au paradis des desserts. Pour les gâteaux au chocolat de Roger Martinez et son touron catalan sur le mode artisan. 11, rue de la République, tél. 04 68 66 80 57.

Stretto Un goût de Méditerranée

L'épicerie de Mathieu Vessières vise à fédérer la communauté épicurienne. Pâtes, huile d'olive, vins, parmesan d'Italie mais pas que... il y a le rancio et le manchego, les fromages et charcuteries locales pris à la source, et Bordier, fournisseur des grands chefs. 3, rue Paratilla, tél. 06 22 01 93 50.

