

LE CARNET D'ADRESSES de Pierre Psaltis

MIAM MIAM



Une Saint-Valentin huileuse

Voici l'écrin prune métallisé qui abrite l'huile des amoureux. Une huile dont l'origine sicilienne exprime le bonheur du cœur. Le petit lot de Ravidà est suave et tendre comme un baiser, caressant et chaud comme le soleil de Méditerranée. Une émotion avant l'étreinte. 29 € le coffret (flacon 250 ml et un bec verseur). Edition limitée. Oliviers and Co, 14, rue Henri-Fiocca, 1^{er}; ☎ 04 91 91 75 99.

Les Mof en mai

La finale de la 24^e édition du concours des Meilleurs ouvriers de France, classe Cuisine-Gastronomie aura lieu les 4 et 5 mai au lycée hôtelier de Bonneveine.

Une p'tite soupe ?

Le café Prinder qui voisine avec le marché des Capucins, propose tous les jours une soupe dont le cuisinier a le secret, concoctée avec les produits du marché. Pour 2,50 €, il ne faut pas s'en priver ! 1, marché des Capucins, 1^{er}; ☎ 04 91 54 05 15.

Georgiana à la Fnac

Elle a fait les belles heures de Masterchef sur TF1. Georgiana signera (à 15h) le livre *Masterchef, Cookbook 2010*, samedi 12 février à la Fnac Valentine. Inscriptions obligatoires à l'accueil du magasin.

RAPIDO. Ceux qui regrettaient la fin du club house de Thalassa se réjouissent puisque le concept est enfin implanté sur le Vieux-Port et fait un vrai tabac.

Pour 18 €, un buffet à volonté et carton assuré



Une déco pop-psyché orange et des buffets opulents pour se servir à volonté; mais on fait gaffe à ne pas gaspiller!

Une adresse plus qu'un restaurant, un buffet dont l'abondance surprend à chaque fois qu'on s'y rend. Le principe : une vaste salle au milieu de laquelle trônent pas moins de 6 buffets. Poissons, charcuteries, hors d'œuvre, plats cuisinés, fromages et desserts sont joliment présentés. Le client pose sa veste sur sa chaise, prend une assiette et se sert, une fois, deux fois, trois fois... tant qu'il le veut puisque la formule est sans limite. Le principe présente un énorme avantage pour ceux qui disposent de très peu de temps pour dé-

jeuner. A peine arrivé, on se sert, on mange, on paie et on repart. En 45 minutes, le repas est complet, copieux et plaisant. Est-ce bon? disons que ce n'est pas comparable avec la cuisine d'un bon restaurant ciselée à la commande mais le rapport qualité-prix est le meilleur qu'on ait pu trouver à Marseille. L'accueil est charmant, l'ambiance débonnaire alors il faudrait être un sacré mauvais coucheur pour trouver à râler. Pour y avoir souvent

mangé on regrettera cependant que la morue de l'aïoli un vendredi était trop salée tout comme le saumon fumé. Mais la poutargue et les moules étaient sans reproche. Les carottes râpées le jour même sont très convenables, les feuilles de vignes tristes, les sanguins au vinaigre bien charnus, la mousse chocolat plaisante et les îles flottantes sans défaut. Ah! pestons quand même sur l'absence de carte bleue qui oblige à payer en liquide ou par chèque. Mais on reviendra et vous... allez-y! ■ Formule midi 18 €, le soir 25 €.

14/20

Ouvert 7 j/7
150-162,
quai du Port, 2^e.
☎ 04 13 20 11 32