



TOP 10 ADRESSES

AU BON ENDROIT, AU SOLEIL.
Par Justine VILLAIN



1 HÔTEL LES ROCHES BLANCHES
L'établissement mythique perché sur les hauteurs de Cassis rouvre ses portes. Avec ses 36 chambres et suites aux influences Art déco, il offre toujours ses vues à couper le souffle sur la Méditerranée, et propose deux piscines et une table gastronomique. En plus: des services de conciergerie bien pensés, comme cette escapade en voilier pour un pique-nique sur l'île Verte. Nul doute, ce lieu va devenir le refuge de l'été.
9, avenue des Calanques, Cassis (13).

2 R2 LE ROOFTOP
En fin de journée, c'est un incontournable. Le nouveau rooftop des Terrasses du port offre en plus d'une programmation musicale très electro très appréciable, l'un des plus beaux couchers de soleil d'Europe (si, si!) surplombant la Méditerranée.

Les Terrasses du port, 9, quai du Lazaret, Marseille (13).

3 RESTAURANT LA CHASSAGNETTE
C'est l'étape gastronomique de l'été! En ce moment, le chef étoilé Armand Arnal s'inspire du champ de son voisin pour cuisiner le tournesol. A découvrir, son amertume sur un mets de tomate, un loup poché et un bouillon tomaté. Et l'expérience dure jusqu'au 31 août.

Domaine de l'Armellière, chemin du Sambuc, Arles (13).

4 HÔTEL LA REINE JANE
Nous en avons déjà parlé, mais nous récidivons car cet hôtel, dont chaque chambre a été désignée par un créateur différent (Inga Sempé, Constance Guisset...), possède un restaurant et un bar qui valent aussi la visite. Sur son toit terrasse de 200 m², Bertrand, le bartender en chef, innove en mixant des breuvages audacieux. On peut y retourner, sûre d'être surprise à chaque fois.
Port de L'Aiguade, 1, quai des Cormorans, Hyères (83).

5 RESTAURANT CHARDON
Ce pop-up qu'on ne présente plus accueille la cheffe palestinienne Ruba Khoury (passée par Septime, Yam'Tcha...). Sa spécialité, les plats

traditionnels à la sauce camarguaise. Une «soul-food» étonnante, à déguster jusqu'au 3 septembre.
37, rue des Arènes, Arles (13).

RESTAURANT OUREA
Ça bouge dans les cuisines marseillaises. Ici, Ourea (dieu des Montagnes, en grec) naît sous l'impulsion du couple Matthieu Roche et Camille Fromont. L'ancien chef de Semilla à Paris retourne au pays et se rapproche ainsi de ses producteurs locaux adorés pour mitonner, entre autres, une soupe froide de melon infusée à la verveine, chorizo, émulsion lait d'amande qui fait déjà beaucoup parler d'elle.
72, rue de la Paix-Marcel-Paul, Marseille (13).

RESTAURANT APONEM
Le duo derrière le restaurant bistrannique Haï Kaï du canal Saint-Martin à Paris pose ses valises dans l'Hérault. La cheffe Amélie Darvas, accompagnée de la sommelière Gaby Benicio, s'implante là où la vie est plus douce pour y inaugurer Aponem, bonheur en langue Pataxó, dans un ancien presbytère du XVII^e siècle.
1, rue de l'Eglise, Vailhan (34).

L'HÔTEL DU CLOÎTRE
C'est devenu le bon spot de chute arlésien situé dans le centre historique de la ville et superbement relooké par India Mahdavi. Le toit terrasse insufflé une modernité pop à ce bâtiment.
18, rue du Cloître, Arles (13).

LA MAISON D'HÔTES L'ARTEMIS
Nichée dans un mas provençal, elle reste l'un des secrets les mieux gardés du coin. Les plus? Le bon équilibre entre vieilles pierres et design, les œuvres d'art en plein air et la table de Julien Lavandet.
Chemin de la Fontaine-aux-Bœufs, Uzès (30).

RESTAURANT LA MERCERIE
C'est la première adresse fixe de cette bande habituée des pop-up. Avec Harry Cummins en cuisine, Laura Vidal en sommelière et Julien Mitton à la gestion, aucune raison de s'inquiéter, même en ayant choisi l'option menu surprise «Feed Me», en quatre services.
9, cours Saint-Louis, Marseille (13).