

revue de presse OENOTOURISME février 2014

Réception		
MARSEILLE L'HEBDO (26FEV/04MARS 14)	La bonne cuisine réclame du temps <i>ON A TESTÉ. Le chef Jean-Marc Banzo est à la tête d'une nouvelle brasserie de qualité, le Comptoir du Clos au sein de l'hôtel Renaissance à Aix. La bonne cuisine réclame du temps Du magret au financier, un juste mariage des goûts... dans le décor feu...</i>	2
TPBM SEMAINE PROVENCE (26 FEV 14)	Sextius-Mirabeau s'offre une fin 5 étoiles <i>POUR ATTIRER LES CLIENTS, LHÔTEL DIRIGÉ PAR ERIC ROBERT AFFICHE LE POSITIONNEMENT DE « RENAISSANCE », L'UNE DES DIX-SEPT ENSEIGNES DU GROUPE MARRIOTT. AIX-EN-PROVENCE BOUCHES-DU-RHONE Sextius-Mirabeau s'offre une fin 5 étoiles LAMÉNAGEMENT DE LOPÉRAT...</i>	3
TERRE DE PROVENCE (MARS/MAI 14)	Pour le plaisir des papilles aixoises <i>Provence auxC313P Terre de contrastes, cette région oseille entr âpreté de ses paysage^ minéraux et douceur de sa lumière ^ méditerranar^ ^ #&#8226;&" Jb-^^V Calanque de Sormiou. Pour le plaisir des papilles aixoises Au-delà d'un patrimoine arc...</i>	5
L'AGRICULTEUR PROVENCAL (21 FEV 14)	La Provence est une marque ! <i>Professionnels du tourisme -> Les professionnels du tourisme se sont retrouvés à l'occasion de leur "Workshop" à Aix-en-Provence et ont privilégié l'enotourisme, vecteur des savoir-faire agricoles. La Provence est une marque ! La 4S édition du Worksh...</i>	15
L'AGRICULTEUR PROVENCAL (14 FEV 14)	4e Atelier des professionnels du tourisme <i>4* Atelier des professionnels du tourisme L'Office de Tourisme et la Communauté du Pays d'Aix organisent, lundi 17 février de 10 h 40 à 17 h 30 à Aix-en-Provence (Centre des Congrès), le 4" "Workshop des professionnels du Tourisme" Au programme notam...</i>	17
www.meridienmag.fr (10 février 2014)	4e édition du Workshop des professionnels du Tourisme d'Aix-en-Provence - Aix-en-Provence <i>Du 17-02-2014 au 17-02-2014 17 février - 4e édition du Workshop des professionnels du Tourisme d'Aix-en-Provence - Aix-en-Provence Le 17 février l'Office du tourisme d'Aix-en-Provence organise la 4e édition du Workshop des professionnels du tourisme ...</i>	18

ON A TESTÉ. Le chef Jean-Marc Banzo est à la tête d'une nouvelle brasserie de qualité, le Comptoir du Clos au sein de l'hôtel Renaissance à Aix.

La bonne cuisine réclame du temps



Du magret au financier, un juste mariage des goûts... dans le décor feutré d'une nouvelle brasserie.



Le cadre **L'assiette** **Le service** **Le Comptoir du Clos, 320, av. Mozart à Aix. ☎ 04 86 91 55 00.**

Que manque-t-il à une brasserie comme celle de l'hôtel Renaissance cinq étoiles pour être la table la plus courue d'Aix-en-Provence? En tout cas, ce n'est pas un chef talentueux puisque Jean-Marc Banzo, ex-Clos de la Violette étoilé, est un virtuose qui maîtrise les goûts et les cuissons. La preuve? L'un des plats du jour, des magrets étaient magnifiquement cuits à point, la purée de raves crémeuse à souhait et sa "galette" de gratin dauphinoise mariaient avec bonheur avec une sauce au goût d'orange raffiné (17,50 €). L'entrée,

la cassiolette de pain grillé, œuf "basse température" et forestière au lard fumé (12 €) était plus rustique avec un jaune d'œuf pas assez crémeux à mon goût. Entre l'entrée et le plat, une attente qui a paru interminable a permis de bien observer la décoration de ce restaurant ouvert depuis le 22 janvier, une ambiance feutrée et des couleurs sourdes, agréables pour déjeuner comme pour dîner après le spectacle. Le cadre plaît suffisamment au chef pour qu'il y circule, saluant longuement des convives. L'attente a été encore plus longue pour le dessert mais la bonne

cuisine ne vaut-elle pas cette exceptionnelle? Le financier, crémeux orange sanguine et mousseline de café de la Brûlerie du chef pâtissier Florian Grad (9,50 €) laissait les saveurs s'ajouter les unes aux autres, d'abord du crémeux au goût subtil bien que prononcé d'orange, le tout se terminant sur un goût de café qui faisait oublier à chaque bouchée celui de l'orange. Un délice. En résumé, une heure quarante-cinq minutes pour déjeuner... Sans doute ce délai explique-t-il que la salle était à moitié vide ce midi-là. ■

Audrey Desanto



Actualités

POUR ATTIRER LES
CLIENTS, L'HÔTEL DIRIGÉ
PAR ERIC ROBERT
AFFICHE LE
POSITIONNEMENT DE
« RENAISSANCE »,
L'UNE DES DIX-SEPT
ENSEIGNES DU GROUPE
MARRIOTT.



BOUCHES-DU-RHÔNE

AIX-EN-PROVENCE

Sextius-Mirabeau s'offre une fin 5 étoiles

L'AMÉNAGEMENT DE L'OPÉRATION SEXTIUS-MIRABEAU S'ACHÈVE AVEC LA LIVRAISON D'UN HÔTEL 5 ÉTOILES DE 133 CHAMBRES À L'ENSEIGNE « RENAISSANCE ». L'ÉTABLISSEMENT QUI JOUXTE LES GRANDS ÉQUIPEMENTS CULTURELS (GTP, PAVILLON NOIR, CONSERVATOIRE) A ÉTÉ ÉRIGÉ SUR LA DERNIÈRE PARCELLE DE LA ZAC.

Art, design, bien être, gastronomie, business : tels sont les ingrédients du nouveau cinq étoiles qui entend briller au firmament, de l'hôtellerie aixoise. Livré avec un semestre de retard sur l'échéancier initial, après trois ans de chantier, l'hôtel Renaissance (groupe Marriott) a levé le rideau le 22 janvier. Troisième 5 étoiles de la cité du roi René, cet établissement de 133 chambres (dont 3 suites pour 10.717 m² au total) a été réalisé par le tandem Perimmo-Primosud sur la dernière parcelle (3.486 m²) de la Zac Sextius-Mirabeau, entre le grand théâtre de Provence et le nouvel écran du conservatoire de musique.

La gestion est assurée par une

société ad hoc, la société Juvenal Mozart (1,2 M€ de capital), dirigée par Christian Carassou-Maillan. L'ancien patron du groupe Vacances Bleues est également l'un des cinq co-actionnaires de la foncière (la SCI Art Hôtel, 5 M€ de capital) propriétaire des murs de l'hôtel. Ce pool d'investisseurs qui regroupe notamment Jacques Perez et Marc Cohen, les dirigeants de Perimmo et Primosud et Jean Bourdillon, président de Marbour, groupe marseillais de négoce agro-alimentaire a investi 38 millions d'euros dans l'opération (dont 8,5 M€ pour l'achat du foncier). Pour attirer les clients, l'hôtel dirigé par Eric Robert affiche le positionnement de « Renaissance », l'une des dix-

sept enseignes du groupe Marriott. « Une marque "friendly" qui possède les qualités que nous recherchions : un style décontracté, raffiné et insolite, tout en étant très contemporain, avec un concept principalement destiné aux jeunes actifs urbains », indique Christian Carassou-Maillan.

Sur le plan commercial, la marque Marriott est une garantie : le groupe américain, troisième hôtelier mondial, offre la puissance de feu de son fichier clients de 30 millions de membres.

Jean-Marc Banzo aux fourneaux

Les étoiles sont également au menu. Les gastronomes peuvent réserver une table dans

LES GASTRONOMES PEUVENT RÉSERVER UNE TABLE DANS L'UN DES DEUX ÉTABLISSEMENTS TENUS PAR LE CHEF ÉTOILÉ

JEAN-MARC BANZO :
LE RESTAURANT « LE CLOS » (40 COUVERTS) ET LA BRASSERIE « LE COMPTOIR DU CLOS » (130 COUVERTS).

l'un des deux établissements tenus par le chef étoilé Jean-Marc Banzo (ancien gérant du Clos de la Violette) : le restaurant « Le Clos » (40 couverts) et la brasserie « Le Comptoir du Clos » (130 couverts).

La clientèle business n'est pas oubliée : les entreprises désireuses d'organiser séminaires et autres conférences ont à leur disposition un vaste espace de réunion : 7 salles réparties sur 700 mètres carrés.

Luxe, calme et volupté. La

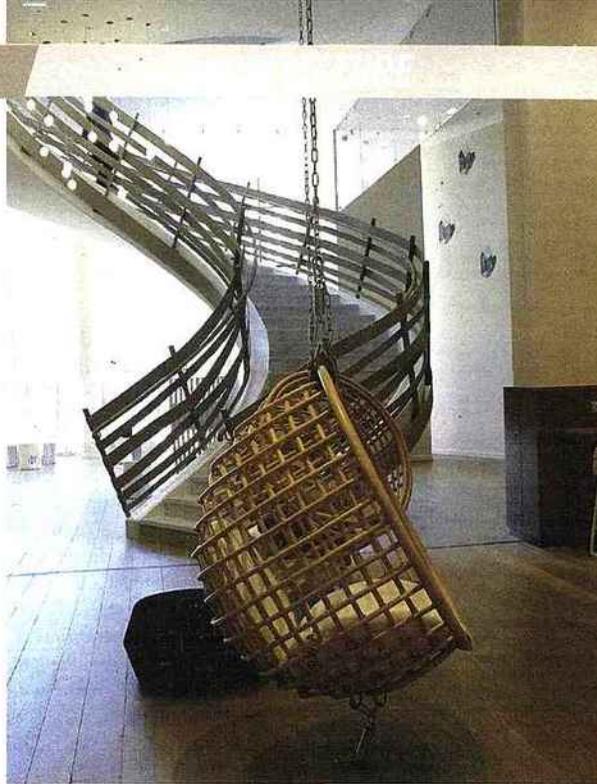
Actualités

clientèle d'affaires et de loisirs pourra évacuer son stress dans le Spa Ymalia : doté d'une piscine intérieure (chauffée), avec nage à contre-courant, cet espace détente propose un hammam, deux cabines de massage et une salle de fitness (accessible de 6h00 à 22h00).

Enfin, l'établissement joue la carte culturelle. Il abrite une collection d'oeuvres d'art (400 créations commandées et 400 cadres) ainsi que les oeuvres d'une quinzaine d'artistes contemporains, choisis par l'agence Via Créa. Acquisées par un fonds privé, douze de ces oeuvres resteront en collection permanente, les autres étant destinées à la vente. Les toiles accrochées aux murs du restaurant gastronomique seront mises en vente sur la carte. « Une façon d'habiller l'hôtel, et de correspondre encore davantage à son environnement au coeur du nouveau forum culturel aixois », explique Christian Carassou-Maillan.

La dernière pierre de Sextius-Mirabeau

Avec la livraison de ce 5 étoiles, la Semepa, aménageur du site, met quasiment le point final à la Zac Sextius-Mirabeau (20 ha), opération d'urbanisme pilotée par l'architecte catalan Oriol Bohigas qui aura permis à la ville d'Aix de reconverter plusieurs friches industrielles qui jouxtaient le cours Mirabeau. En un peu plus de deux décennies, cette greffe urbaine aura retissé un lien entre les quartiers et le centre historique, modifiant radicalement le visage urbanistique de la cité du roi René. Au total, ce sont près de 220.000 m² de planchers qui sont sortis de terre. Un morceau de ville qui agrège 2.378 logements (160.000 m²), 19.140 m² de commerces et services, 14.235 m² de bureaux et 20.000 m² d'équipements publics (notamment le grand théâtre de Provence signé

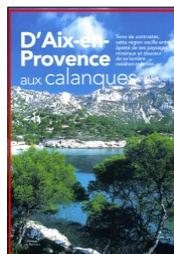


L'ARCHITECTURE AU DÉFI DE LA SAGESSE

L'hôtel Renaissance arbore fièrement ses 5 étoiles. Le bâtiment côtoie également les oeuvres des stars de l'architecture internationale : le conservatoire de musique signé de Kengo Kuma, le GTP de Vittorio Gregotti et le Pavillon noir de Rudy Ricciotti. Avouons le tout net : l'écrin parallélépipédique signé des marseillais Claude Sabin Nadjari et Rémy Saada n'atteint pas les sommets d'audace formelle ou structurelle de ses voisins. Contraints par les règles d'urbanisme et d'altimétrie imposées par Oriol Bohigas, l'urbaniste en chef de la Zac Sextius-Mirabeau, les deux concepteurs « ont délibérément décidé de ne pas contrarier, par un bâtiment sculpture de plus (sic), les trois équipements publics emblématiques aux signatures de renommée internationale », précise le dossier de presse. Les uns apprécieront que ce parti de la sobriété ait été tenu. Les autres le regretteront, au regard du standing affiché par l'établissement... De fait, le volume « sage et sans ostentation » du bâtiment tranche avec le raffinement de son aménagement intérieur (la décoration a été imaginée par le cabinet FHTTS et le mobilier par le designer Christian Ghion). Les architectes ont toutefois des circonstances atténuantes. L'ensemble posé sur une parcelle carrée coince entre la voie ferrée et la pénétrante routière a dû composer avec un environnement compliqué. L'immeuble se situe dans la continuité des programmes de logements et de bureaux sortis de terre au milieu des années 90. Des programmes qui ne brillent pas par leur originalité... Et côté Est, l'hôtel se situe en surplomb de l'avenue Juvenal, principale voie d'accès au centre ville hyper fréquentée aux heures de pointe. Seule l'entrée du bâtiment qui donne sur un parvis piétonnier s'ouvrant sur l'avenue Mozart offre un peu de respiration, avec une perspective embrassant les toits du centre historique. Mais l'impression générale est celle d'un écrin compact et fonctionnel. Une impression que ne parvient pas à atténuer le dernier étage en attique. Ce débat laissera probablement de marbre la majorité des clients de l'hôtel : pour eux, l'essentiel est ailleurs, dans le confort douillet et « arty » des espaces intérieurs. Des espaces qui n'ont, eux, pas eu à passer sous les fourches caudines du règlement d'urbanisme mais sous celles pas moins draconiennes du groupe Marriott : l'ensemble des portes de l'établissement est ainsi doté d'un dispositif anti-panique propre aux hôtels américains... ■ W.A.

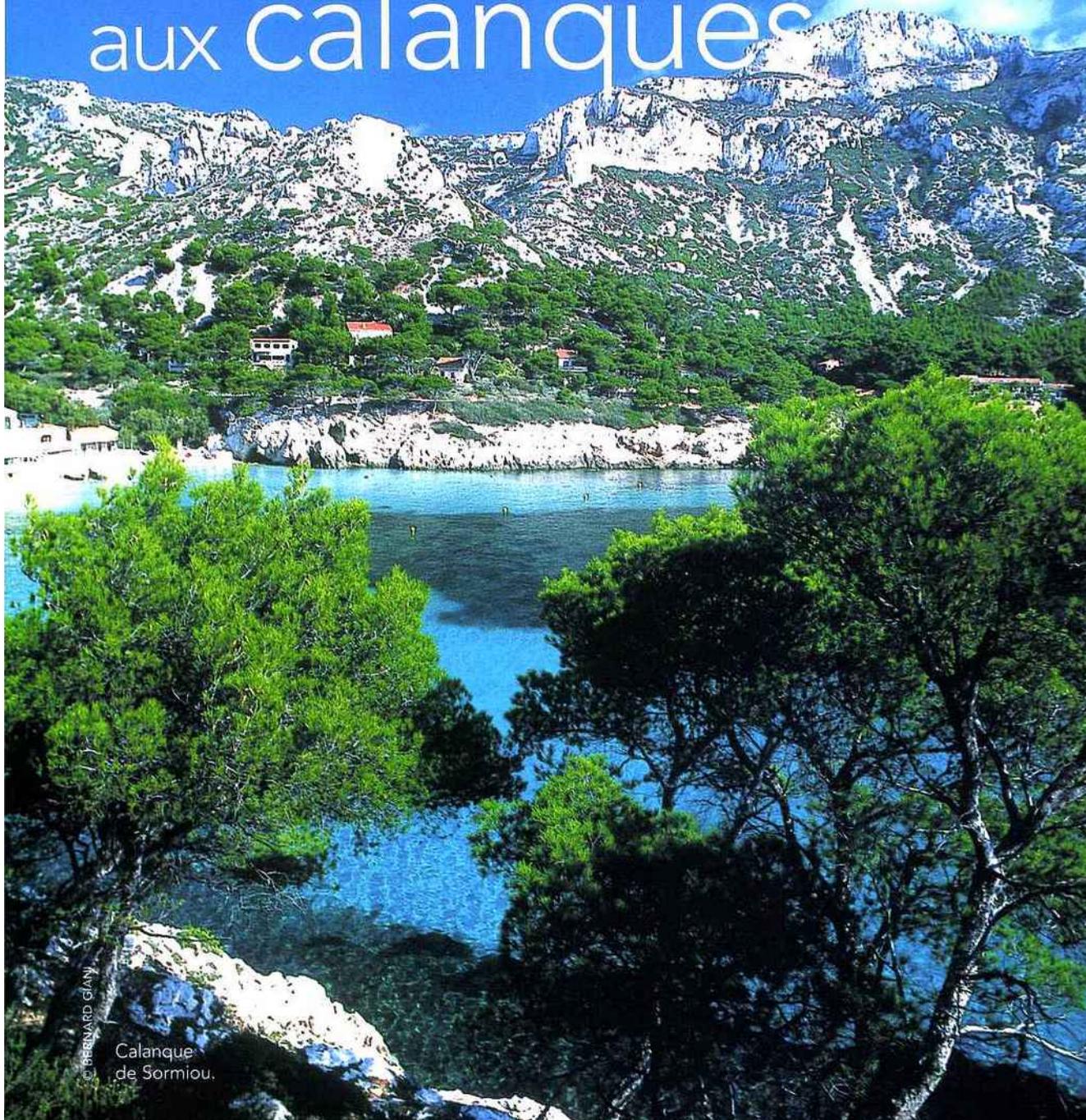
LE VOLUME « SAGE ET SANS OSTENTATION » DU BÂTIMENT TRANCHE AVEC LE RAFFINEMENT DE SON AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR. LA DÉCORATION A ÉTÉ IMAGINÉE PAR LE CABINET FHTTS ET LE MOBILIER PAR LE DESIGNER CHRISTIAN GHION.

Vittorio Gregotti, le centre chorégraphique national signé Rudy Ricciotti et le conservatoire de musique, oeuvre de Kengo Kuma). A l'instar des grandes opérations d'urbanisme instiguées à la même époque, l'opération aura surmonté de nombreuses vicissitudes, notamment deux crises immobilières au début des années 90 et en 2008. Le projet hôtelier est d'ailleurs emblématique de ces caprices de la conjoncture : en 2001, la parcelle où il a vu le jour avait été attribuée aux propriétaires de la clinique Rambot qui souhaitait relocaliser à cet endroit leur établissement hospitalier. Faute d'avoir réussi à boucler le plan de financement, ces derniers avaient jeté l'éponge avant de finalement se replier sur un autre site en périphérie. Dans la foulée, la clinique avait été cédée (5,3 M€ HT) à la communauté d'agglomération du pays d'Aix qui projetait d'y ériger son siège. Un projet finalement abandonné, en raison de son coût (33 M€) jugé trop élevé par les élus. En 2008, juste avant la crise financière, la Semepa avait finalement trouvé un nouvel acquéreur avec le duo Perimmo-Primosud. Les deux promoteurs marseillais s'engageaient à verser 10 millions d'euros HT afin de réaliser un quatre étoiles luxe de 192 chambres. Un an plus tard, crise oblige, le projet et le prix étaient revus à la baisse : l'hôtel voyait sa capacité ramenée à 133 chambres et le prix de la parcelle passait de 10 à 8,5 millions d'euros... ■ W.A.



D'Aix-en-Provence aux calanques

Terre de contrastes,
cette région oscille entre
âpreté de ses paysages
minéraux et douceur
de sa lumière
méditerranéenne.



© BERNARD GIANY

Calanque
de Sormiou.

Pour le plaisir des papilles **aixoises**

*Au-delà d'un patrimoine architectural
exceptionnel, Aix-en-Provence
sait se faire destination gourmande
avec de secrètes adresses à découvrir.*

De la ville d'Aix-en-Provence et de sa région, l'artiste Paul Cézanne en était totalement amoureux, peignant et repeignant notamment sans cesse la montagne Sainte-Victoire avec ferveur et passion. Mais nul besoin d'être un peintre dans l'âme pour se sentir bien ici. Apprécié pour ses

paysages grandioses et sa lumière nuancée et changeante, le pays d'Aix l'est également pour l'art de vivre provençal riche en senteurs, en odeurs et en goûts qu'il nous conte à travers les ruelles d'Aix et les routes et sentiers aux alentours ! À travers une sélection de restaurants et de bistrotts, c'est toute une

région farouchement attachée à son terroir et à ses produits qui s'invite dans votre assiette. Allant chercher le meilleur auprès des producteurs et des éleveurs locaux, les restaurateurs de la place aixoise prennent un plaisir fou à concocter des cartes à l'accent chantant qui sauront éveiller, à n'en pas douter, chacun de vos sens. Table gastronomique, bistrot canaille ou encore restaurant de cuisine provençale épurée, la seule difficulté sera de faire son choix... Pour le reste, il suffira tout simplement de se laisser porter par les inspirations gourmandes des chefs. ■



© BERNARD GIANI

Aix et sa région nous content tout un art de vivre

Exigeant Le Formal

Dans la rue Espariat, un étroit couloir vous mène dans des caves voûtées datant du xv^e siècle, où officie Jean-Luc Formal. Ce Breton d'origine, formé par l'une des plus grandes écoles de cuisine, celle de la Marine nationale, sait offrir une belle assiette en allant chercher l'esprit même du produit, travaillé entre croquant et moelleux. Son passage parmi de belles tables comme le Martinez ou le trois fois étoilé Bruneau à Bruxelles, a affiné son exigence pour une cuisine intuitive. Grand collectionneur de livres anciens de cuisine, il en connaît l'histoire et se réfère souvent à Édouard Mignon, grand maître de la cuisine moderne, qui fut le cuisinier du tsar. La sélection des produits est aussi pour lui une exigence, comme ces sublimes pommes de terre de Claude Laurens du marché d'Aix ou cet agneau des Alpilles qu'il cuit 14 heures à basse température. Succès oblige, il faut penser à réserver sa table au moins une semaine avant.

Menus 41, 48 et 78 €

Formules déjeuner 26, 31 et 36 €

32 rue Espariat

13100 Aix-en-Provence

Tél. 04 42 27 08 31

www.restaurant-leformal.com



Instants gourmands

Il était une fois

Passionné de cuisine depuis son adolescence, Joan Sampietro a suivi un parcours sans fautes, dont la dernière étape, avant de créer, avec sa compagne Julie, ce bel endroit cosy, fut d'être le chef de La Bastide de Cabriès. Joan est un jeune chef doué, nommé Jeune Talent 2014 et assurément un gourmand quand il évoque son Saint-Honoré au caramel beurre salé ou son éclair chocolat banane noix de pécan. Cette naturelle gourmandise se retrouve tout au long de ses recettes quelles soient salées ou sucrées. Quand il envoie en salle ce sublime foie de veau juste saisi, pied fondant au cœur d'une endive braisée et réduction d'Isigny au Banyuls, il serait bien tenté d'y planter une fourchette ! En amoureux de la grande cuisine classique française qu'il revisite avec brio, il prépare lui-même fumets et jus. Originaire de Sisteron il tient à servir au mieux ce terroir avec les agneaux de Nicolas Giraud, le Banon du marché, ses belles pommes golden ramassées par ses parents... Même ses pieds paquets ont la saveur des Hautes-Alpes avec une sauce tomate plus relevée. Son prochain défi : pouvoir réaliser lui-même son pain et en apprécier chaque matin la douce odeur. La carte change toutes les deux semaines afin de suivre au plus près les saisons. Joan, maître en cuisine, et Julie charmante hôtesse, constituent à eux deux tout le plaisir que l'on a de franchir cette porte ouverte sur le talent et le sourire.

Formules déjeuner 16,50 et 23 € - Menus 27, 34 et 49 €

Ouvert du jeudi au lundi midi et soir

4 rue Lieutaud - 13100 Aix-en-Provence

Tél. 04 42 58 78 56 - contact@iletaitunefois-aix.fr

www.iletaitunefois-aix.fr

provençal riche en senteurs, en odeurs et en goûts.

Un duo de goût

Vintrépide

Belle association que celle de William Aubert, jeune et talentueux cuisinier ayant fait ses armes auprès de Georges Blanc, et d'Éric Jaeggy, un œnologue passionné découvreur de vins rares, pour cette récente ouverture en juillet 2013, à l'angle de la rue du Puits Neuf d'un restaurant qui comptera certainement parmi les belles tables d'Aix. Ce duo fonctionne à merveille, tantôt William propose un nouveau plat et Éric en cherche l'accord, parfois c'est le choix d'un vin qui oriente une recette en cuisine. William apprécie particulièrement de travailler les champignons comme le rare sparassis ou ces cèpes et girolles ramassés en Haute-Loire, et pour les truffes c'est M. Aurel à Crest. Les viandes réceptionnées en carcasse, pour s'en assurer la qualité, sont détaillées en cuisine, tout comme ces fraîches grenouilles des Dombes simplement poêlées avec ail et persil. Le cochon fermier du pays basque, servi en carré, justifierait à lui seul que l'on s'attable à ce Vintrépide. Les poissons des criées d'Arcachon, Sète ou La Rochelle composent aussi la base de recettes où s'expriment dans l'assiette talent et générosité. Éric Jaeggy vous fera voyager en territoires vinicoles pour y découvrir ce beau pinot noir de Thierry Michon des fiefs vendéens ou le subtil Saint-Joseph d'Aurélien Chataignier, en œnologue passionné, partageux de ces découvertes.

Plats de 13 à 28 € - Fermé le dimanche, lundi midi et mercredi soir

48 rue du Puits Neuf - 13100 Aix-en-Provence - Tél. 09 83 88 96 59



C'est toute une région farouchement attachée à son

Le sens du partage

ZeBistro

Poissons et crustacés viennent d'être livrés, parmi lesquels de belles langoustines. Olivier Scola en saisit deux qu'il décortique puis pose dans une assiette, un filet d'huile d'olive, un tour de moulin à poivre, "Allez-y goûtez !". Belle démonstration pour ce chef qui privilégie fraîcheur et qualité des produits comme son maître et complice, Philippe Labbé, meilleur cuisinier de France 2013, qu'il suivit de la région lyonnaise aux prestigieuses tables du Château de la Chèvre d'Or ou du Plaza Athénée. Avec des grands-parents basques et une jeunesse marseillaise, ces deux terroirs lui apportent souvent l'inspiration pour des plats où toujours domine l'authenticité du produit et qu'accompagnent des sauces qui subliment et élèvent avec naturel poissons et viandes. La carte change tous les jours en fonction du marché, et quelles que soient vos envies culinaires, vous ne pouvez vous attendre qu'à d'heureuses découvertes. Une cuisine franche et goûteuse servie par une carte des vins de plus de trois cents références. Reçu Compagnon en 2007, Olivier Scola se fait un devoir de former et transmettre par la générosité et le partage. Ainsi, nombreuses sont ses visites chez les jeunes chefs aixois. Avec Michel Roth, le chef du Ritz, il partage cette idée que "la cuisine c'est facile, ce sont les gens qui la font qui la compliquent"...

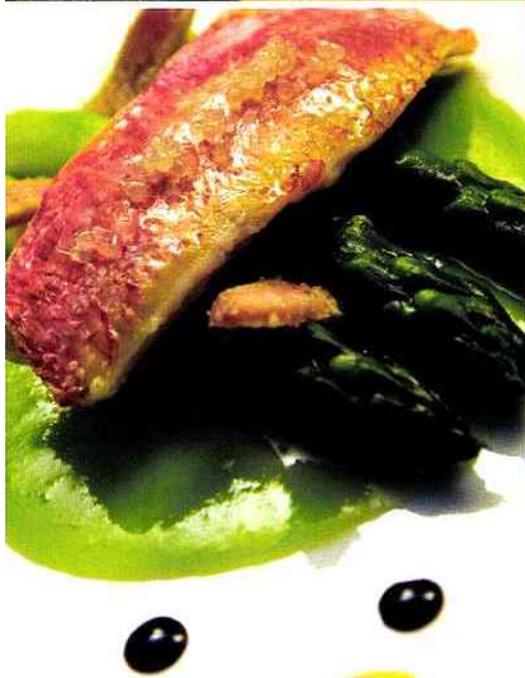
Menus 30, 39, 40, 47, 55 et 69 €

Ouvert du lundi au vendredi inclus midi et soir

31^{ème} rue Manuel - 13100 Aix-en-Provence

Tél. 04 42 39 81 88

scolazebistro@gmail.com - www.zebistro.com



terroir et à ses produits qui s'invite dans votre assiette.



Partition provençale

Le Millefeuille

Dans cette rue calme, délaissée par l'agitation, bat le tempo d'une cuisine d'humeur revisitée à chaque service. Ce tempo aux accords gustatifs, on le doit à Nicolas Montribot, tout à fois pâtissier chocolatier de formation, passé par les maisons Taillevent et Oustau de Baumanière, percussionniste de jazz, et cuisinier aux exigences affirmées. C'est peu dire qu'ici la cuisine provençale a enfin le loisir de se faire découvrir par ceux qui pourraient encore l'ignorer. Les pieds paquets sont roulés par la maman de Nicolas, l'agneau est bien sûr de Sisteron, les légumes sont ceux de Claude Laurens qui les produit en plein champ à Éguilles. Quant à la marée, elle provient quotidiennement du Vivier à Bouc Bel Air. Pour ce musicien, la cuisine ne peut se concevoir que par une découverte journalière, et derrière son piano, il crée une série de gammes qui donnent le ton juste à une cuisine d'improvisation parfaitement maîtrisée, avec une exigence dans la simplicité. Les pâtes, sauces, glaces et pâtisseries sont réalisées sur place – à souligner puisque c'est de plus en plus rare dans de nombreux restaurants ! Que dire de ce millefeuille dont le restaurant tire son nom, si ce n'est qu'en brisant délicatement la croûte s'exhale l'odeur de vanille du dessert de notre enfance. La carte des vins aux quatre-vingts références saura accompagner tous les plats.

Formules déjeuner 26 et 30,50 € - Menus 37 et 43 €

8 rue Rifle-Rafle - 13100 Aix-en-Provence

Tél. 04 42 96 55 17 - www.le-millefeuille.fr

Exotisme

Long Yuan

Avec l'ouverture récente de ce restaurant, Aix offre enfin la possibilité de goûter une authentique cuisine chinoise. Celle servie au Long Yuan vient de la province du Sichuan, réputée pour son poivre. Nombreuses sont les épices qui composent les plats de cette province, notamment le piment, l'ail, le gingembre et le poivre. Soucieux du palais des occidentaux, le maître des lieux vous demandera si vous souhaitez vos plats plus ou moins épicés. Si les recettes sont la transmission d'un savoir-faire familial, l'on approche souvent d'une cuisine tout à fait gastronomique comme avec ce porc braisé cuit 5 heures ou ce ragoût de bœuf délicieusement pimenté. Le Ma Po To Fu, plat traditionnel, est parfaitement maîtrisé. L'accueil est attentif et le décor joue avec classe et sobriété l'évocation de la lointaine Chine. Le Long Yuan est assurément le meilleur restaurant authentiquement chinois du Sud-Est et offre à des prix très doux un voyage culinaire original à ne pas manquer.

Menu 26 € et formule déjeuner

Fermé le dimanche et lundi midi

4 rue Émeric David

13100 Aix-en-Provence

Tél. 04 42 38 77 53



Les chefs concoctent des cartes à l'accent chantant.

Au fil des saisons

L'Épicurien

C'est sur ce Forum des Cardeurs, créé en 1963 suite à la destruction d'habitats insalubres, que Ludovic et Laura Aillaud ont choisi d'offrir à ceux qui prendront place dans cette petite salle de vingt-cinq couverts, une cuisine de marché dans une carte volontairement restreinte, respectant ainsi saisons et fraîcheur des produits. Jours de marché, tôt le matin, on trouve Ludovic devant l'étal de Gilbert, l'un des meilleurs maraîchers d'Aix avec Antoine du Jardin de Bibemus, puis retour en cuisine pour un beau travail sur les fonds, avec des associations de cuissons et d'herbes qui jamais ne masquent le goût du produit. Lors d'un séjour en Écosse il découvre le whisky et sa terrine de foie gras prend alors les saveurs d'un pur malt. Mais ces plats savent aussi s'encanailler avec ses fromages de tête, sa daube de cœur de bœuf, ou l'andouillette de M. Pourcin à Lauris. Entouré de sa femme et d'une jeune équipe dynamique, la salle aux tables en bois s'anime bien vite d'une ambiance chaleureuse et gourmande. Trente-deux couverts en terrasse viennent aux beaux jours offrir une belle vue sur les façades colorées de ce Forum. Inventif sans excès, naturellement généreux, Ludovic Aillaud est l'un de ces jeunes chefs dont on se doit d'encourager sa volonté à produire chaque semaine une carte différente, en s'installant en bon épcurien soucieux du bien et bon manger...

Menus de 24 à 46 €

Ouvert du mardi au samedi midi et soir

13 place Forum des Cardeurs

13100 Aix-en-Provence

Tél. 06 89 33 49 83



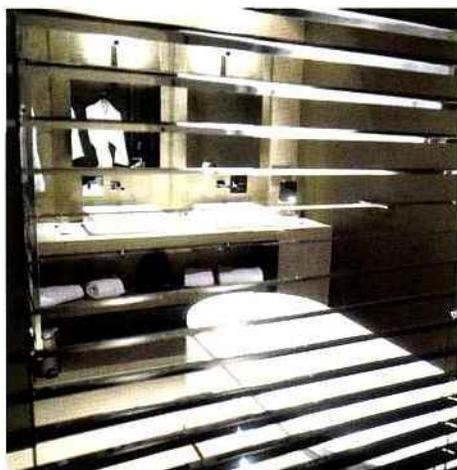
Le produit à l'honneur

Chez Féraud

Située au fond d'une ruelle, cette façade garnie de lierre est une adresse bien connue des Aixois. Depuis des années, l'on y sert une cuisine authentiquement provençale dont Marc Féraud en est un fervent ambassadeur. L'on retrouve dans ses daubes et pieds paquets toutes les senteurs de la proche garrigue. Fenouil et aubergines blanches, tout comme les autres légumes, proviennent du marché. Sa cuisine se veut simple et sans artifice, comme un hommage à cette Provence gourmande où les produits à eux seuls donnent toute la qualité à ces plats de terroir. Une cheminée accueille les grillades, dorades et agneaux se font doucement rôtir par les sarments. De plus, Marc est un hôte prévenant qui sait parfois être blagueur !

Déjeuner à partir de 22,50 € - Dîner à partir de 33 €

8 rue du Puits Juif - 13100 Aix-en-Provence - Tél. 04 42 63 07 27



Les Lodges Sainte Victoire [H-T]

Le Saint Estève, Dandine en pays aixois



© PHOTOS : BERNARD GIANI

Dandine a posé ses valises en pays aixois. Après l'aventure des Roches au Lavandou et de l'Escoundudo à Bormes-les-Mimosas, Mathias s'installe aux commandes de la table du nouvel hôtel des Lodges Sainte Victoire, bâtie au cadre contemporain, nichée en pleine Provence de Cézanne. Au pied de la mythique Sainte-Victoire, on s'attable sous les oliviers ou dans la salle lumineuse avec en toile de fond la silhouette de calcaire gris (Langoustines de petit bateau, mousseux de châtaignes, champignons, chicorée, oursins ; Loup de ligne cuit blanc, artichauts barigoule, sauce Albufera, jus corsé, risotto ; Mignon de veau de lait, crevette

de Méditerranée à la plancha, panais, jus rouge ; "Pèi" du jour, pommes de terre fondantes, jus du potager, fenouil, tomates). Mathias a encore épuré sa cuisine, il élabore ses plats autour du produit, jus corsés, cuissons parfaites, un bonheur à deux pas d'Aix. Pour les passionnés, une bouillabaisse du pauvre retrouve les origines de ce plat mythique. Service attentionné et cadre paisible font du Saint Estève un lieu privilégié. L'hôtel flambant neuf, aux chambres contemporaines, aux espaces lumineux et au cadre sublime, sert d'écrin à cette table gourmande à souhait à quelques encablures seulement du cours Mirabeau. Pour la détente et le bien-être, salons spacieux, chambres design, piscine extérieure chauffée et spa en pleine campagne aixoise.

• Chambres de 225 à 390 €
Menu déjeuner 45 et 55 €
Menus 75, 85 et 95 €
2250 route de Cézanne
13100 Le Tholonet
Hôtel Les Lodges Sainte Victoire
Tél. 04 42 24 80 40
reservation@lsv.fr
Restaurant Le Saint Estève
Tél. 04 42 27 10 14
restaurant@lsv.fr
www.leslodgessainte victoire.com



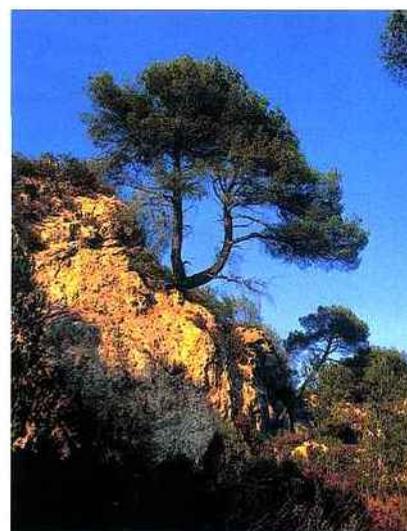
TEXTE & PHOTOS
FABIENNE MATHRAY
& GAËL HERMITTE

Petite Mer Vue sur la Sainte-Victoire

*Dans ce paysage cher au peintre
Paul Cézanne, vous découvrirez
des ruines romaines au cœur de la forêt.*

Au départ du petit village du Tholonet partez à la découverte de l'un des plus fameux paysages cézanniens : la Sainte-Victoire. C'est en fin d'après-midi que vous apprécierez la magie du site : la lumière rougeoyante habille alors la célèbre montagne dont la silhouette se

reflète dans les eaux vertes du barrage Zola. Inutile d'être un artiste pour succomber aux charmes des lieux. L'ensemble de l'itinéraire se déroule dans une belle forêt, de pins pour l'essentiel sauf sur la fin du parcours où vous traverserez une zone beaucoup plus humide. À cet endroit-là se trouvent les ruines



d'un ancien aqueduc romain. D'après les recherches (et elles furent nombreuses), il semble que cet ouvrage ait fait partie d'un réseau d'adduction qui alimentait en eau Aquae Sextiae (l'Aix romaine). Long de seize kilomètres, ce branchement prenait sa source sur le plateau du Cengle et suivait le tracé de l'actuelle route Cézanne... Ainsi la boucle est bouclée ! ■

ITINÉRAIRE

Longez le cimetière par la route puis, à la barrière métallique, suivez à gauche un sentier (marques jaunes) en pinède. Arrivé au niveau d'une villa avec piscine, prenez à gauche le sentier qui monte dans la pente en suivant bien le balisage jaune. Il vous mène à une piste que vous suivez par la droite jusqu'à une intersection, tournez

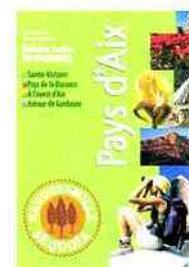
à gauche (marques vertes). Sur la crête, au niveau d'un banc, laissez le chemin de droite pour prendre celui qui descend vers le lac. Traversez le barrage Zola puis tournez à gauche (marques vertes et jaunes) puis traversez l'aqueduc. La piste remonte jusqu'à un carrefour. Quelques mètres avant celui-ci, prenez à gauche un petit sentier non balisé qui parcourt la crête puis descend en direction des premières maisons. Suivez alors le sentier du haut (marques rouges) qui vous amène dans une forêt plus humide jusqu'aux ruines d'un aqueduc romain. Traversez le filet d'eau et remontez la piste (marques rouges) jusqu'à retrouver un petit sentier à droite (celui de l'aller) qui descend à travers des dalles rocheuses jusqu'à la route du cimetière.

Château du Tholonet

C'est Alexandre de Galliffet qui fit bâtir en 1642 le château du Tholonet. Alors président du Parlement d'Aix, il se devait de recevoir dans une demeure à la hauteur de son rang social. Pour



cela, il fit même construire un théâtre au sein du bâtiment. Aussi riches fussent-ils, les Galliffet prirent soin de développer des revenus complémentaires avec l'agriculture et l'élevage, d'où la présence d'une écurie, d'une bergerie, de moulins à huile et à farine et de terres irriguées par le barrage privé de la Petite Mer (datant de 1475). On y exploita également le marbre de la carrière de Roques-Hautes. Le château abrite aujourd'hui des organismes liés à la protection de l'environnement.



• Retrouvez de nombreuses autres randonnées de tous niveaux dans le **Randofamille Pays d'Aix**, Séquoia Éditions.



Infos pratiques

- **Accès** : depuis Aix, prendre la D17 en direction du Tholonet. Traverser le village puis tourner à gauche au niveau du Moulin Cézanne. Un parking se trouve un peu plus haut près du cimetière. 6 km d'Aix.
- **Départ** : cimetière du Tholonet, 220 m
- **Arrivée** : barrage Zola, 242 m
- **Durée** : 2 h/2 h 30
- **Dénivelé** : 280 m
- **Niveau** : difficile
- **Itinéraire** : en boucle
- **Balisage** : jaune, vert puis rouge
- **Difficulté** : alternance de montées et de descentes
- **Carte** : IGN Top 25 / 3244 ET

Professionnels du tourisme → Les professionnels du tourisme se sont retrouvés à l'occasion de leur "Workshop" à Aix-en-Provence et ont privilégié l'œnotourisme, vecteur des savoir-faire agricoles.

La Provence est une marque !

La 4^e édition du Workshop des Professionnels du Tourisme, le 17 février, était l'occasion de mettre en avant la viticulture provençale à travers l'œnotourisme, sur lequel se positionnent de plus en plus d'opérateurs et de professionnels. L'intérêt et l'engouement de nombreux touristes (surtout étrangers) pour les produits du terroir, surtout viticoles, suscite de nombreuses réorganisations ces dernières années et la mobilisation des producteurs chargés de mieux mettre en valeur leurs exploitations est demandée en Provence. Car la région bénéficie d'un statut international reconnu, d'une



Tables rondes et ateliers ont parsemé la journée.



bonne image où la qualité prime sur les décors paradisiaques. Bref, comme l'a lancé l'un des intervenants : "la Provence est une marque, à nous de mieux la valoriser."

Le Workshop Tourisme d'Aix est une rencontre régionale dont l'objectif est d'échanger et de présenter les tendances et les pratiques touristiques. Les échanges professionnels présentent sous forme de conférences ou ateliers des thématiques liées à la mise en tourisme des éco-activités, la qualification d'une offre "terroir", les canaux de distribution d'une destination à l'international, etc.

Loïc Chovelon, responsable du secteur Promotion à l'aéroport de Marseille-Provence, a rappelé que le trafic aérien a augmenté de plus 53 % en dix ans (2003-2013), passant de 5,3 millions de passagers à 8,2 millions, offrant un impact économique sur la région de plus de 1 milliard d'euros tout compris (hôtels, restauration, achats). Manne sur laquelle beaucoup se penchent avec attention.

De quoi satisfaire Victor Tonin, président de l'Office de tourisme d'Aix-en-Provence, l'un des créateurs du salon : "Nous voulions à l'origine mettre en valeur les bonnes adresses gourmandes, les savoir-faire viticoles, les produits d'excellence en accroissant la visibilité du territoire et en offrant une transparence au client sur le service offert. A travers le Pays d'Aix, et face à l'engouement des professionnels, cette 4^e édition montre l'interdépendance existant avec l'ensemble des organismes de la région. La diversité des intervenants se voulait à l'image de ce constat."

Ainsi Jessica Debieve, chef de projets à Inter Rhône, a présenté les politiques d'accueil et d'offre de l'interprofession ces dernières années. En forte hausse. Le poids des réservations par internet a été confirmé par des responsables comme Isabelle Jomain, Didier Marceillac, Mireille Astolfi. Qu'ils soient chefs d'entreprise ou simples relais, il est clair, rappellent-ils, que la lisibilité passe par des manifestations locales où priment le savoir faire des vignerons (et des agriculteurs en général) et où doit être privilégié le contact direct. Cela signifie une convivialité accompagnée des règles de l'accueil (qualité et multilinguisme).

Cela a été explicite avec Gaëtane Thurot, co-gérante et fondatrice

de Provence Wine Tours. Basée à Aix-en-Provence, l'entreprise est devenue en cinq ans le spécialiste incontournable de l'Oenotourisme en Provence. En 2013, cela représente près de 3 000 visiteurs internationaux guidés à travers les vignobles (Provence et Vallée du Rhône sud). Activité plébiscitée par de nombreux voyageurs puisque cet opérateur a reçu pour la 4^e année consécutive du site Trip Advisor le certificat d'excellence qui récompense les meilleures activités touristiques de chaque région.

La journée s'est poursuivie avec une conférence, "Du Slow Food au tourisme participatif." Quelles opportunités pour les producteurs ou les restaurateurs face aux attentes des consommateurs ? Bien que déjà un peu ancien (car créé dans les années 80 par des Italiens en quête d'une meilleure nourriture face au "fast food"), le concept poursuit son chemin et les opérateurs ne peuvent le négliger.

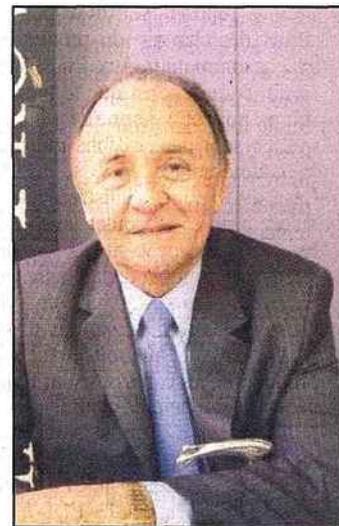
Plus concrètement, un atelier "Vignobles & Découvertes" a rappelé que de plus en plus de touristes français et étrangers viennent à la rencontre des exploitations et exploitants viticoles afin de venir déguster, acheter ou juste découvrir le vin mais également les régions. La fréquentation touristique des caves françaises s'élève à plus de 12 millions de visites. Une appétence naturelle des clientèles pour cette pratique. Un label a été créé (voir ci-après). Il cultive plusieurs valeurs clés : la transmission, l'authenticité, l'accueil, l'ouverture, l'attractivité, la consommation responsable.

Au final, les éco-activités ont le vent en poupe. Dans la mesure où les professionnels investissent ce créneau, il sera demandé aux producteurs de s'ajuster. Ce que font déjà les chambres d'agriculture dans les services de promotion (les circuits courts). Comme nous l'a fait remarquer Victor Tonin : "la viticulture, via l'oenotourisme, est la locomotive en terme d'intérêt pour les touristes. Une première porte. Difficile pour l'instant de mettre en avant les autres produits du terroir si ce n'est de passer par les restaurateurs, eux aussi vecteurs d'offre." La machine est en marche.

S.L.



Gaëtane Thurot.



Victor Tonin.

Le label Vignobles et découvertes au Pays d'Aix/Sud Lubéron

Lancé en 2009, le label Vignobles et Découvertes vise à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne.

Il est attribué, pour une durée de trois ans, par les ministres du tourisme et de l'agriculture, après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, présidé par Paul Dubrule, à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement...) et permettant ainsi au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées et de qualité.

Ce label correspond à une marque collective, dont la gestion, la procédure d'attribution et de renouvellement ainsi que la protection sont encadrées par un règlement d'usage.

Pour les professionnels du tourisme et de la viticulture, cette marque permet d'améliorer la lisibilité de l'offre qui reste difficile d'accès compte tenu de la multiplicité des produits et des appellations.

Elle permet aussi d'accroître la fréquentation et la consommation touristique grâce à ce facteur d'attractivité tout en développant le débouché tourisme pour la filière viticole. Il y a quelques mois, ce label a été décerné au territoire Pays d'Aix/Sud Lubéron.

C'est la première destination de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur à obtenir ce label et cette reconnaissance qui offre ainsi un positionnement stratégique autour de l'accueil, de l'art de vivre et du bien-être en Provence et de la convivialité.

Sont concernés 30 caves, 25 restaurateurs et 26 hébergements, 16 sites patrimoniaux, 5 prestataires et 9 événements. Le vignoble s'étend sur 44 communes pour une production qui compte cinq AOC : Coteaux d'Aix-en-Provence, Lubéron, Palette, Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire.



4^e Atelier des professionnels du tourisme

L'Office de Tourisme et la Communauté du Pays d'Aix organisent, lundi 17 février de 10 h 40 à 17 h 30 à Aix-en-Provence (Centre des Congrès), le 4^e "Workshop des professionnels du Tourisme".

Au programme notamment une table ronde ("Terroir : l'alliance des savoir-faire"), une conférence («Du slow food au tourisme participatif») et un atelier participatif ("Vignobles et Découvertes").

Renseignements :
aixenprovencetourism.com

Date : 10/02/2014

Auteur : -

4e édition du Workshop des professionnels du Tourisme d'Aix-en-Provence - Aix-en-Provence

Du 17-02-2014 au 17-02-2014

17 février - 4e édition du Workshop des professionnels du **Tourisme d'Aix-en-Provence - Aix-en-Provence**

Le 17 février l'Office du tourisme d'Aix-en-Provence organise la 4e édition du Workshop des professionnels du tourisme d'Aix-en-Provence.

Au programme:

Des tables rondes

- Pleine nature : la mise en Tourisme des éco-activités – de 9h30 à 10h35
Structuration de l'offre de pleine nature ; commercialisation opérateurs privés.
- Terroir : l'alliance des savoir-faire – de 10h40 à 11h45
Analyse des pratiques de valorisations des terroirs via les circuits courts ; choix des positionnements.
- Stratégie et réseaux de distribution de la destination Provence – de 11h55 à 13h
Perspectives destination Provence, quelles échelles pour quels impacts (économiques et touristiques) ?

Une conférence

- Du slow food au tourisme participatif, à partir de 14h30

Des ateliers

- Atelier Réseau " Vignobles & Découvertes " – de 14h30 à 17h30
- Atelier " Picture Managing " – de 14h30 à 17h30

Le Workshop Tourisme d'Aix est une rencontre régionale dont l'objectif est d'échanger et de présenter les tendances et les meilleures pratiques des filières du Tourisme.

Évaluation du site

Le site Internet du magazine professionnel Méridien propose un fil d'actualité couvrant l'actualité des affaires en Provence-Alpes - Côte d'Azur.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 10

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Près de 300 professionnels des divers secteurs d'activités sont attendus pour participer à des ateliers animés par des experts issus des collectivités territoriales, entreprises, cabinet conseil (CoManaging, Inter Rhône, MP Aéroport, Houlala France...) pour aborder les thématiques de développement. Ces échanges professionnels présenteront des thématiques de divers secteurs : la mise en tourisme des éco activités, la qualification d'une offre « terroir », les canaux de distribution d'une destination à l'international.

Date : 17 février

Horaires : de 8h30 à 17h

Lieu : Centre des Congrès d'Aix-en-Provence : 14 boulevard Carnot, Aix-en-Provence.

**merci de confirmer votre présence : Agence Bleu Ciel Magali Triano / Olivia Jeanneret
Tél. : 04 91 19 16 16 – Mail : bleuciel@societebleuciel.com**