



M

SOMMAIRE

N°257



LES PLAISIRS DE LA TABLE

P.5 LE PATRIMOINE CULINAIRE MARSEILLAIS
Par Patrick Boulanger

P.10 LES HERBES DE PROVENCE
Par Pierre Échinard

P.12 AVEC L'OLIVE, D'EXCELLENTES HUILES DE BOUCHE
Par Patrick Boulanger

P.17 *Une trilogie marseillaise* EMBLÉMATIQUE BOUILLABAISSE !
Par Dominique Samanni

P.22 *Une trilogie marseillaise* LES PIEDS ET PAQUETS
Par Pierre Échinard

P.25 *Une trilogie marseillaise* L'AÏOLI, UNE SAUCE QUI FAIT TOUT UN PLAT
Par Pierre Échinard

P.27 *Une trilogie marseillaise* ET DE QUATRE AVEC... LES BROUSSES DU ROVE
Par Pierre Échinard

P.28 LES VINS DE MARSEILLE, 2600 ANS D'HISTOIRE
Par Patrick Boulanger

P.32 CASSIS A TOUT MISÉ SUR LE BLANC
Par Jean-François Cauquil

P.34 L'AMER PICON
Par Pierre Échinard

P.40 LE NOILLY S'INVITE À TABLE
Par Éliane Richard

P.44 DE LA FÉE VERTE AU PETIT JAUNE, UN ITINÉRAIRE DÉLECTABLE
Par Daniel Armogathe

P.48 VEILLÉE OU RÉVEILLON DE NOËL ? LA TRADITION DU GROS SOUPER ET DES TREIZE DESSERTS
Par Pierre Échinard

P.52 LES NOUGATS DE MARSEILLE
Par Patrick Boulanger

LES "TABLES" MARSEILLAISES

P.55 AU XIX^e SIÈCLE, UNE GASTRONOMIE QUI VIENT DE LA MER
Par Pierre Échinard

P.60 *Chefs d'aujourd'hui...* GÉRALD PASSEDAT, LE CHEF DE FILE
Par Catherine Bienvenu

P.66 *Chefs d'aujourd'hui...* LIONEL LEVY, CHANTRE DE LA NOUVELLE CUISINE MÉDITERRANÉENNE
Par Marion Sardou

P.71 *Chefs d'aujourd'hui...* LUDOVIC TURAC, LA RELÈVE ASSURÉE
Par Julie Cabassu

P.76 *Chefs d'aujourd'hui...* ALEXANDRE MAZZIA AM, UNE ÉCRITURE CULINAIRE SENSORIELLE
Par Julie Cabassu

P.80 *Chefs d'aujourd'hui...* GUILLAUME SOURRIEU, L'AMOUREUX DES GRAND ESPACES
Par Emilie Russo

P.85 *Chefs d'aujourd'hui...* DE NOMBREUSES TABLES DE GRANDE QUALITÉ
Par Jean-François Cauquil

P.91 *Atypique* LA BOÎTE À SARDINE, LA MER DANS LES ASSIETTES
Par Patrice Vanelle

QUELQUES ENTREPRISES GOURMANDES

P.95 DROMEL AÎNÉ, LE TEMPLE DE LA GOURMANDISE
Par Bernard Chaillan

P.100 MARROU, UNE DYNASTIE AU SERVICE DU GOÛT
Par Bernard Chaillan

P.105 UNE FROMAGERIE MILITANTE
Par Jean-François Cauquil

P.108 LA CHOCOLATIÈRE DU PANIER, CRÉATRICE DE PLAISIR
Par Patrice Vanelle

ÇA S'EST PASSÉ À MARSEILLE

P. 113 MARSEILLE À LA CONQUÊTE DE MIAMI
Par Franck Meynial

P. 114 LE FUTUR CENTRE COMMERCIAL PRADO DÉJÀ PRIMÉ
Par Jean-François Cauquil

P. 115 UN PROGRAMME SANS PRÉCÉDENT POUR LES ÉCOLES
Par Jean-Louis Lecroisey

P. 116 MARSEILLE EN HABITS DE LUMIÈRE
Par Jean-François Cauquil

LA CULTURE À MARSEILLE

P. 118 TRÉSORS DES MUSÉES MARSEILLAIS : LA CUISINE PROVENÇALE, UN SUJET RARE
Par Pierre Murat

P. 121 QUEL AMOUR D'ENFANT

P. 125 AU FIL DE LA CULTURE
par Jeanne Baumberger

P. 126 HOMMAGE AU CARDINAL BERNARD PANAFIEU
par Renée Dray-Bensouan

P. 127 HOMMAGE AU PROFESSEUR YVES BAILLE
par le Professeur Jean-Louis Blanc



Chrysalide de caramel au chocolat, par Gérald Passedat
© RichardHaughton

En couverture :

L'aioli, version Ludovic Turac - Création janvier 2013.
Focaccia maison toastée à l'huile d'olive, les légumes à cru relevés d'un aioli, la morue en brandade aux zestes d'agrumes.

© Agence Petit Gastronome