#### Dominique Milherou

111 Lieux à Marseille à ne pas manquer

**(111)** 

emons:



© Emons Verlag GmbH

Tous droits réservés

Crédits photographiques : © Dominique Milherou sauf

chap. 26  $\ensuremath{\mathbb{O}}$  Local anque ; chap. 28  $\ensuremath{\mathbb{O}}$  Expo collective EMANCIPATION

AXEL VOID et L.E.O;

chap. 34 © Jean-Claude Mosté ; chap. 58 © Jean-Charles Verchere ; chap. 68 haut © Musée d'Histoire de Marseille, Agence Saluces Design, chap. 68 bas © Musée d'Histoire de Marseille, Claude Alomodovar ;

chap. 111 © Zein

Mise en page : Eva Kraskes, d'après un concept

de Lübbeke | Naumann | Thoben

Cartographie: altancicek. design, www. altancicek. de

d'après OpenStreetMap

Impression et façonnage : Grafisches Centrum Cuno, Calbe

Conformément à une jurisprudence constante (Toulouse 14. 01.1887), les erreurs ou omissions involontaires qui auraient pu subsister dans ce guide, malgré nos soins et les contrôles de l'équipe de rédaction, ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur.

Achevé d'imprimer en 2021 Édition originale

Dépôt légal : juin 2021 ISBN : 978-3-7408-1051-1

## Avant-propos

C'est l'histoire d'une rencontre inattendue, un coup de foudre violent entre un immigré cherchant une vie plus douce et une terre d'accueil que l'on évoque trop souvent par des raccourcis racoleurs : kalachnikov, ballon rond et taux d'ensoleillement. Et comme dans tout récit passionné, on y trouve du désir, du plaisir, mais aussi parfois de la rage et de la frustration. Marseille est ainsi, improbable, insaisissable, gravée dans la peau pour les uns, détestée par les autres. Une cité à part, complexe, où s'entrechoquent en permanence les sentiments, car ville écrin d'un peuple multiple, un territoire gigantesque à la fois urbain, rude, chaotique, minéral, mais aussi doux, lumineux, marin et rural. Un puzzle de 111 quartiers parfois fracturés et même effacés par une urbanisation brutale d'où émergent des lieux exceptionnels, miraculeusement préservés.

Écrire un livre sur Marseille m'a d'abord effrayé – et je le suis encore : en avais-je la légitimité malgré mon blog qui résulte de milliers d'explorations réalisées en 10 ans ? Mon cœur est à Marseille, mais pas mes racines. Mais les encouragements d'une historienne du cru - « Fonce, partage ton amour! » - m'ont convaincu. Ici, ne cherchez pas la Bonne Mère, le Mucem et les spots les plus instagrammables du moment. Vous vous demanderez même probablement « Pourquoi ? » à la vue d'une ruine jonchée de déchets ou d'une façade sans faste. Ce récit a la volonté d'évoquer les multiples facettes de Marseille en clair-obscur, de la dévoiler du sud au fameux nord, là où la rumeur dit à tort de ne pas aller. Sans prétention et sans clichés, il vous propose des lieux anciens, nouveaux, sales, grandioses, que l'on croit connaître, où l'on passe indifféremment tout en revenant sur certaines légendes locales - vrais ou fausses, n'est pas historien qui veut! Ce guide est probablement né avec la seule volonté de clamer haut et fort à l'encre noire « Marseille, je t'aime! »

### 4\_L'Atelier du Rhum

Le retour du Roi Soleil

Avant 1932, l'alcool emblématique de Marseille n'était pas encore le célèbre petit jaune de Paul Ricard, mais bel et bien le rhum. Un succès de plus de 150 ans que l'on doit à un parasite! Dans les années 1860, alors que les relations commerciales entre la cité phocéenne et les Antilles s'intensifiaient, le phylloxéra a ravagé le vignoble français. Plus de vin ? On boira du rhum! Le précieux remplaçant saveur canne à sucre connaît ainsi un âge d'or jusqu'au début des années 20. Après quoi le pastaga, la chopine de bière et le ballon de rouge redevinrent petit à petit les maîtres du royaume. D'une centaine à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, on ne comptait plus que cinq importateurs de rhum marseillais après la Seconde Guerre mondiale.

Cependant, dans la mode, tout est question de cycles et celui qu'on surnommait « l'élixir du soleil » revient aujourd'hui dans la lumière. Un nouveau lieu incarne cette tentative de reprise du trône, alors qu'au même moment Pernod-Ricard implante son nouveau siège à Marseille, au sein des Docks! C'est en décembre 2020 que s'ouvrait rue Sainte-Catherine L'Atelier du Rhum. Derrière ce concept, on retrouve la maison Ferroni, créateur de spiritueux fondé à Marseille puis transféré à Aubagne. Les 135 mètres carrés de l'Atelier s'ouvrent sur des cagettes en bois abritant une impressionnante collection de rhums. On retrouve l'Ambré, la signature de Guillaume Ferroni, un rhum multi récompensé inspiré du style marseillais du XIXe siècle élevé en fût de cognac puis en fût de vin doux de Rasteau. On découvre également d'autres rhums marseillais tel le Manikou, marque de 1877 ressuscitée récemment. On peut aussi explorer d'autres univers avec le Ratafia de Marseille, une recette de 1823, du gin, de l'absinthe ou encore l'incontournable pastis en mode millésimé. Au fond, un bar jouxte un salon cosy et une petite bibliothèque ancrée dans la thématique. L'Atelier n'est pas un lieu de consommation: il a vocation à être un lieu d'échange et d'apprentissage – on peut participer à des dégustations, des ateliers ou des masterclass... Outre l'espace de vente, on y vieillit également du rhum en fûts.



Adresse 8 rue Neuve-Sainte-Catherine, 13007 Marseille, tél. 04 91 57 19 11, www.carrynation.fr | Transports en commun Métro M1, arrêt Vieux-Port; Bus 41/49/55/60/61/80/518/521/540, arrêt Fort-Notre-Dame | Horaires d'ouverture Du mardi au samedi de 10 h à 19 h et le dimanche de 10 h à 14 h | À savoir Pour retrouver la maison Ferroni en mode prohibition, rendez-vous au célèbre bar à cocktails « clandestin » Carry Nation. Le principe ? Après votre réservation sur carrynation.fr, vous recevrez par mail l'adresse sur les hauteurs de la rue Breteuil et le code d'entrée.

### 12\_Bouillabaisse Turfu

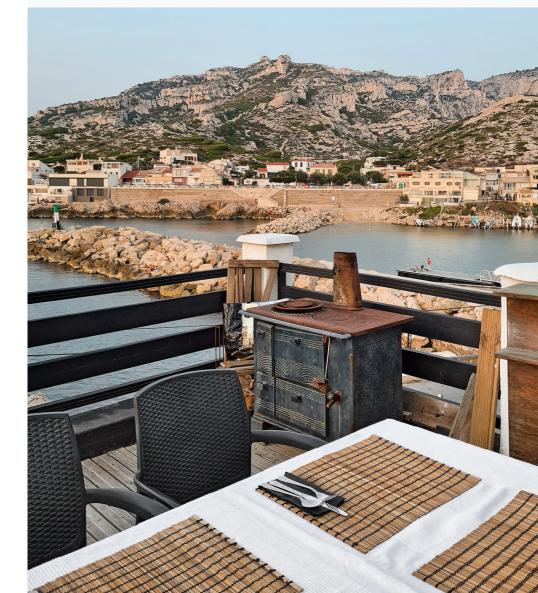
La nouvelle (en)vie de Christian Qui

Pour dénicher la meilleure table française du *Guide du Fooding* 2021, il faut demander de l'aide à une voisine tant l'adresse est confidentielle, perchée en haut d'une maisonnette des Goudes, faisant magnifiquement face à la grande bleue. Ce fameux trophée, il trône... dans les toilettes, comme un symbole, tant le chef atypique exerce son art culinaire en toute humilité et à contre-courant.

On débarque chez Bouillabaisse Turfu comme à la maison, dans l'esprit de Sushiqui, son ancienne adresse du centre-ville. À quelques différences près : cette fois-ci, on s'invite véritablement dans la demeure de Christian Qui! Ce cocon accueille une table d'hôtes pour une dizaine de privilégiés, mais c'est surtout le symbole d'un changement de vie et d'engagements forts portés par l'association Bouillabaisse Turfu (« futur » en verlan). Fondée par le chef, elle propose une réflexion culinaire, culturelle, sociale, artistique, scientifique et environnementale sur l'alimentation de demain et l'écosystème du domaine maritime. Une quête de sens portée par des événements et des projets de sensibilisation.

Lorsque vous devenez membre de l'association, l'expérience Christian Qui démarre en toute décontraction dans la véranda ou sur la superbe terrasse au gré du vent et du temps. L'ADN du chef est bien là, mais libéré du cadre figé d'un restaurant. Au programme, toujours un menu-surprise unique, mitonné au fil de la pêche du jour et d'inspirations méditerranéo-asiatiques. Les petites créations s'enchaînent délicieusement en 6 ou 7 moments ; elles tournent autour du poisson cru, de l'huître, du riz, du nuoc-mâm, de l'huile d'olive ou encore de la cébette. On se resservirait volontiers. La fameuse bouillabaisse est bien entendu au rendez-vous, déjouant habilement les codes, jamais identique, s'adaptant à son temps. Le repas s'achève sur une note sucrée-acide. Côté boisson, comme lors d'une invitation chez l'ami d'un ami, on peut ramener ses propres nectars — moyennant un petit droit de bouchon — ou l'on peut piocher dans la belle sélection maison qui finira d'émoustiller des papilles déjà transcendées.

Adresse 13 route de la Maronaise, 13008 Marseille, (sur réservation à poissonturfu@gmail.com), prévoir 10 euros d'adhésion à l'association pour une des personnes de votre tablée | Transports en commun Bus 19 jusqu'à la Madrague de Montredon puis bus 20 jusqu'à Callelongue. Aller-retour possible en navette maritime depuis les Goudes pendant la saison estivale jusqu'à la Pointe-Rouge et au Vieux-Port | Horaires d'ouverture De 19 h 30 la semaine, à 12 h 30 également le dimanche. Table d'hôte ouverte à partir de 6 personnes | À savoir Juste au-dessus de la maison de Christian Qui se trouve une stèle méconnue, inaugurée en 1924. Elle a été édifiée en l'honneur de l'abbé Urbain Legré, un personnage très atypique à l'origine du naturisme dans les calanques.



# 81\_La pinède secrète du Vallon vert

Marquée au fer... rouge

Cette balade méconnue prend sa source dans le quartier marseil-lais de la Croix-Rouge, à la frontière avec le village d'Allauch. Au XVIIe siècle, ce domaine ne s'appelait encore que La Croix. Avant la Révolution, un octroi, un bureau de déclaration des marchandises fut ouvert ici afin de taxer les produits transitant entre les deux communes. Un petit futé y installe alors une buvette, offrant aux marchands et producteurs une petite pause en attendant le verdict du contrôle. En 1793, le poste de douane déménagea un peu plus loin, mais la petite auberge resta et la grande croix rouge peinte sur sa façade donna son nom à ce quartier. Aujourd'hui, l'octroi a disparu et c'est à pied que l'on peut filer librement vers Allauch en partant d'un lieu improbable.

Au fond du parking d'un magasin Weldom, à proximité des conteneurs à déchets, se trouve le début, certes pas très ragoûtant, d'un sentier discret s'enfonçant dans une très belle pinède « transfrontalière ». On commence alors l'ascension d'une colline du quartier de la Pounche, « piquer les bêtes pour monter une côte » en provençal. Les élevages qui bénéficiaient de l'irrigation des terres par le Jarret et le canal de Marseille ont été remplacés par les chevaux du centre équestre de Loubresse, propriétaire des terrains. En suivant les traces de sabots, plus nombreuses que les empreintes humaines, on découvre les 13 hectares d'une étonnante oasis de verdure, privée mais ouverte au public de connaisseurs jusqu'à la limite des enclos des équidés. Au XVIe siècle, ce domaine, alors nommé Vallon d'Albert, était la propriété de la famille Vias. Près des écuries, on découvre une campagne provençale traditionnelle, réaménagée au XIXe siècle et affublée du nom Vallombert dotée d'une bastide très bien conservée et inscrite aux monuments historiques qui possèderait encore ses papiers peints d'origine. À pied ou à cheval, on peut traverser ce domaine au milieu d'oliveraies, de pins et de restanques.

Adresse Départ sur le parking du Weldom Marseille Croix-Rouge, chemin du Vallon-Vert, 13013 Marseille | Transports en commun Bus 2/142/143/144/145, arrêt La-Croix-Rouge-Église, puis 10 minutes à pied | Horaires d'ouverture Partie ouverte du domaine accessible 24h/24. Les écuries de Loubresse sont accessibles au 495 avenue du Vallon-Vert à Allauch. Possibilité de louer un poney et de se balader librement sur la propriété | À savoir La fameuse croix rouge était encore visible jusqu'en 1913. Elle a été remplacée par un crucifix sur le mur de la brasserie-tabac du 36 Grand-Rue.

