

THE YACHTER

MEDITERRANEEN EDITION



**CARNETS D'ESCALE
MARSEILLE**

Escale à Marseille,

L'entrée du [Vieux Port de Marseille](#) au soleil tombé est un moment somptueux.

Prenez soin de longer les côtes, surtout si vous venez de l'Est ; en respectant les précautions d'usage, les rivages sont accores et sains. Attention à la bande des 300 mètres et redoublez de vigilance, même en hiver, beaucoup de baigneurs et de plongeurs peuvent vous surprendre.

Que la ville est belle, vue de la mer !

Interrogez vous sur cette architecture anarchique qui crée un ensemble harmonieux, longez le Château d'If, et faites un petit tour vers le port de commerce pour la majesté des cargos au parfum d'horizons lointains et la tour phare de Zaha Hadid.

Avant d'entrer au port, remerciez la vierge des marins, Notre Dame de la Garde qui veille sur nos bateaux.

La Bonne Mère protège tous les



marins, de toute langue et de toute religion.

La rade de Marseille, est un ex-



Passez le [Fort Saint Jean](#) et le [Fort Saint Nicolas](#) dont les canons étaient majoritairement tournés vers la ville et accessoirement vers les barbaresques, ce qui constitue une assez bonne entrée en matière pour comprendre l'esprit marseillais, puis, vous découvrirez la magie du Vieux Port.

Les petites [barques et pointus](#) dominant majoritairement le plan d'eau avec les voiliers ;

ceptionnel plan d'eau pour le nautisme et la voile car elle est toujours ventée mais avec une mer atténuée par la protection naturelle ; il n'est donc pas rare que l'on puisse régater, avec de bons équipages cependant, alors que, plus au large, les éléments sont déchaînés.

Au Vieux Port, vous aurez trois possibilités d'accueil.

Dans l'un des deux clubs nautiques ou sur les pannes de la municipalité. Les places sur les pannes municipales sont rares mais sont les seules pour les Yachts de Grande taille de plus de 17 mètres.

Pour une taille inférieure vous avez le choix entre

le **CNTL**

ou

la **Société Nautique de Marseille**.

Les deux clubs sont assez semblables :

Pour le calme, choisissez le CNTL, mais « LA NAUTIQUE » fait parfaitement l'affaire si vous n'êtes pas à quai, mais amarré à partir du milieu de panne.

Pour l'accès à la ville et la proximité des commerces et des restaurants, choisissez sans contexte « LA NAUTIQUE ».

Pour les sanitaires, hélas, on est en France ; ceux de « LA NAUTIQUE » sont les plus propres

ou disons les moins sales; un sérieux effort serait à faire, ne serait ce qu'en entretien minutieux.

Pour les bornes électriques, les deux clubs ne fournissent pas un ampérage décent, se limitant seulement à l'usage de la prise de quai pour charger ses batteries, soit environ du 10 ampères réellement disponibles; ce manque de confort électrique est incompréhensible, et fait fuir le passager qui a sa clim qui disjoncte, étant précisé que s'il met la climatisation, c'est parce que la ville est bruyante.

Pour la wifi, un excellent accès gratuit de Wifi sur Marseille: marseille-wireless.org;

Pour l'accueil, le secrétariat de «LA NAUTIQUE» est parfait, mais pour les marins en charge de l'accueil, service minimum, mais cela dépend sur qui l'on tombe ; c'est l'inverse au CNTL;

On est loin des marinas de la côte d'azur ou italiennes; ici, vous n'êtes pas un client; on vous fait la grâce de vous accueillir; la dimension touris-

tique de la plaisance et la notion de service est inconnue; on reste dans l'esprit sportif "à la dur".

Les deux clubs sont surveillés et gardiennés sérieusement.

En restauration, le CNTL offre une agréable terrasse alors que « LA NAUTIQUE », un peu plus en hauteur, découvre une belle vue sur le port et les bateaux.

« LA NAUTIQUE » est une vieille dame où se retrouve un Marseille d'avocats et d'homme d'affaires, comme à la grande époque où Gaston Deferre avait amarré son « Palynodie »

Les restaurants ayant changé de directeur, celui de « LA NAUTIQUE » est très correct, dans un prix abordable, avec une carte tout à fait entre l'esprit club et le restaurant d'affaires. Un sourire en plus de la patronne nous aurait mis aux anges, ce qui semble être rare. La vue sur le Port y est magnifique et le cadre traditionnel très sympathique ; la moquette déchirée détonne un peu, mais votre invité aura les yeux rivés

sur les bateaux, ce qui sauvera la situation.



Les ressources à proximité :

La Pharmacie du Vieux Port ouverte tous les jours et assez tard le soir, au bout du port, sur la gauche en regardant le quai. Une autre pharmacie, la **Pharmacie Ansaldi**, rue Paradis, à côté de la Place Charles de Gaulle.

Pour l'avitaillement :

En supermarché plutôt luxe, le **Gourmet des Galeries Lafayette** au **Centre Bourse** qui regroupe une **Fnac**, les **Galeries Lafayette** et une galerie commerciale. Livraison possible à domicile et donc à bord : mais attention à bien préciser le lieu de livraison et à donner votre numéro de téléphone pour guider le livreur qui peut se garer facilement au CNTL mais sous réserve de l'état de grâce du gardien à « LA NAUTIQUE ».

Bon traiteur Libanais au Centre Bourse.

Pour acheter de très bons produits alimentaires :

Marseille est une ville difficile pour s'avitaillement en produits de qualité :

A fuir, le marché aux poissons en bout de quai où se côtoient vrais et faux pêcheurs ; pas toujours facile de faire la différence entre ceux qui se lèvent dans le froid à quatre heures du matin et ceux qui se fournissent au marché de gros. Mais parfois ce

marché offre des produits exceptionnels.

Ne pas acheter de poissons encore vivants qui frétilent dans le bac d'une espèce de sadique qui écaille la pauvre bête sous vos yeux et la vide de même. Le poisson, comme la viande d'ailleurs, est moins bon stressé, inutile de faire souffrir les animaux même s'ils sont muets. Pour vos courses, si vous voulez de bons produits, il vous faudra une charrette et un taxi, mais vous aurez du très bon.

Pour la poissonnerie, une adresse **La Poissonnerie de Golfe**, rue du docteur Combalat Dans cette petite poissonnerie, la meilleure de Marseille, un vrai beau poisson sain, pêché au large de Caro : superbes lours dorades, merlans, rougets etc.... En effet, il y a une différence entre les lours pêchés dans la vase et ceux cueillis sur la roche ; l'un se transforme en papier mâché, l'autre reste ferme à la cuisson.

Pour les légumes, **chez Ali**, rue Paradis qui peut livrer à bord : légumes encore craquants,

fruits de qualité sucrés etc... Ali a compris que la qualité se vend et c'est pour cela qu'il va au marché des Arnavaux à quatre heures tous les matins pour s'approvisionner. Gentillesse tunisienne en prime.

Pour la viande:

La Feuille d'Argent rue Glan-devès, charollais de premier choix .

Coquillages, de bons coquillages très simples mais frais et de qualité à la poissonnerie citée plus haut, si vous y allez pour le poisson.

Vous pouvez aussi aller, à pied cette fois, ci **chez Toinou** ; ce n'est pas trop loin du port, mais les coquillages sont plus de la grosse cavalerie; un énorme débit garantit la fraîcheur.



Beaucoup plus près, d'excellents coquillages à la **Taverne de Maître Kanter** avec plateau à emporter; à la Brasserie vous pouvez aussi emporter des plats préparés.

Une bonne solution pour faire ses courses, tant pour le CNTL que pour 'LA NAUTIQUE », est d'aller derrière l'abbaye Saint Victor (en haut sur la droite en rentrant au port, illuminée la nuit) .

Rue d'Edoumle, une bonne épicerie italienne corse où vous trouverez vins, pâtes, fromages; en face, un marchand de légumes où vous trouverez peut être de l'acceptable et à coté un bon boulanger pâtissier - traiteur la **Pâtisserie Saint Victor** ;

ce n'est pas trop loin et il y a tout sous la main avec un bon boucher la **Boucherie de la Méditerranée** un peu plus bas, avenue de la Corse.

A coté de Saint Victor, une icône de Marseille « **le four des navettes** » qui fait un pain quelconque et qui produit cet incomparable biscuit mar-

seillais au fort goût d'anis et de fleur d'oranger, pâteux à souhait, « colle dents » comme un caramel, mais que tout véritable marseillais se croit obligé d'acheter pour respecter la tradition.

Enfin pour le vin, une bonne adresse sympathique, les **Caves de l'Abbaye**, rue Sainte, pas loin du port ; le patron aime bien les vins de l'Hérault et du Gard et vous réserve de bonnes surprises à prix raisonnable;

Autrement, à coté de la Place aux huiles, au Cours d'Estienne d'Orves, donc presque sur le port, les **Ducs de Gascogne** pour Vins, cassoulet etc... Une très bonne boulangerie rue Francis Davso **Le Pain de l'Opéra** .

Pour les amateurs de bio, dans le même secteur rue Lulli, **La Vie Claire**, ainsi qu'un marchand de café rue Francis Davso, **Les Cafés Debout**

Pas de grands fromagers, ou alors vraiment trop loin.

Pour l'entretien du bateau,

Mr Bricolage, au fond du Cours d'Estienne d'Orves.

Autrement, les accastilleurs se retrouvent sur le port avec une mention spéciale pour les **Ets Maglione** au début de la place aux Huiles car ils possèdent des catalogues de produit américains ou étrangers avec lesquels on peut trouver la pièce rare. Les Yachts se fournissent chez lui.

Pour l'électricité de marine, un peu plus sophistiqué, voir les établissements **Electric Auto Yachting Garguillo** qui peuvent trouver la pièce rare.

Très pratique et bon accueil pour l'accastillage d'usage courant, **U ship**, (le plus près pour La Nautique" un peu caché dans une petite rue mais sur le port ou **Accastillage Diffusion** (le plus près pour le CNTL)

Si vous ne trouvez pas chez U-ship, aller directement chez **Marine Equipement Maglionne**,

En effet, les **Ets Castaldi** se sont

reconvertis dans l'antiquité et les beaux meubles de marine; toutefois il y a un rayon d'accastillage courant et ils peuvent fabriquer des pièces en inox; on y trouve des recharges de Gaz Butane uniquement.

Pour le Gaz propane, une seule adresse près du port, la **station service Agip** rue Charles Livon avant la plage des Catalans.

Enfin pour les problèmes et réparations sous l'eau:

Sous Marine Services quai de Rive Neuve

Se faire coudre un bouton ou un ourlet d'urgence:

Fou d'coudre rue Glandeves

Se faire livrer à bord:

Chaud devant: une sélection de restaurants marseillais classés par spécialités

Restaurants:

La première question que posent les Yachters en escale à Marseille est inévitablement de savoir où l'on peut manger une bonne bouillabaisse.

Je répondrais: "à la maison", tant la bouillabaisse n'est pas difficile à préparer.

Toutefois, si vous souhaitez aller au restaurant, dites vous que la bouillabaisse est composée d'ingrédients onéreux, que c'est donc un plat cher et que peu d'adresses proposent une bouillabaisse de qualité. N'allez pas n'importe où manger une bouillabaisse sous peine de quelques problèmes digestifs

La bouillabaisse s'est standardisée avec "la charte de la bouillabaisse" qui propose un service en deux temps, c'est à dire tout d'abord une soupe de poisson de roches, puis des poissons entiers "mouillés" par cette soupe.

C'est une bouillabaisse gastronomique, extrapolée de la véritable bouillabaisse marseillaise; c'est plus goûteux et flatteur

au palais, mais cela gâche le goût fin du poisson. Je préfère la bouillabaisse traditionnelle avec certains poissons en filet, alors que les restaurateurs les servent en entier pour bien montrer que ce n'est pas du surgelé; mais avec les arêtes et les têtes ont préparé le bouillon en ajoutant seulement quelques poissons de roche: ce ne doit pas être une soupe de poisson, mais un léger bouillon dans lequel le meilleur de chaque poisson relève son goût. En principe il faut au moins 7 poissons avec poissons tendres et poissons fermes pour composer une bouillabaisse.

La rouille est un autre sujet de discussion car la pratique est aujourd'hui de servir une mayonnaise à l'ail; je ne connais pas un restaurant qui serve l'ancienne rouille qui est une sauce que l'on étale sur les poissons. La rouille moderne est très bonne car c'est une mayonnaise, mais masque complètement le goût; passe encore que l'on relève le goût de l'encornet, mais pourquoi massacrer le loup ou la langouste; quand je pense que l'on critique les américains qui

mettent du Ketchup sur leur poisson, on est pas loin du même résultat.

Donc, et j'en suis désolé, vous ne connaîtrez pas le bonheur de l'ancienne bouillabaisse marseillaise, si facile à préparer et si légère à digérer.

Donc je vous propose quand même la liste des endroits où l'on peut manger une bonne bouillabaisse « new look », mais par pitié, le poisson est un mets noble qui mérite d'être respecté; ne tartinez pas vos croûtons de mayonnaise à l'ail de couleur rouge; il faut être parcimonieux dans l'exercice. En revanche, vous pouvez vous en tartiner en apéritif, c'est bon et cela fait grossir.

L'Épuiette au Vallon des Auffes

Excellent restaurant, irréprochable, macaronné avec raison au guide Michelin, prix en rapport, service léger, agréable et simple, l'attention qu'il faut sans excès.

Chez Michel aux Catalans

Réputée pour sa bouillabaisse, merveilleux encornets . Domage que le patron continue de s'affubler en “vrai marseillais” avec casquette et maillot rayé de marin. Bourride lourde et indigeste, trop crémeuse.

La Calypso aux Catalans

Belle vue sur la rade; honnête bouillabaisse

Le Miramar

Institutions de la bouillabaisse au temps des frères Minguela qui ont su créer une cuisine traditionnelle respectueuse.

Restaurant à succès médiatique, le nouveau chef, Christian Buffa, a donné un style plus branché mais n'a pas “repris en mains” comme il le dit une institution qui marchait fort bien; un service ridicule où l'on écoute pas le client mais où on l'harcèle de présence et où par conformisme on lui demande s'il est satisfait toutes les trois minutes; une gestion abominable de la truffe “poudre aux yeux” où l'on utilise avec abondance le “parfum

de truffe” qui est écœurant et donne des allergies; un maître d’hôtel qui n’hésite pas à vous proposer une entrée à partager en deux pour attendre la bouillabaisse, ce qui fait que vous n’arrivez pas à terminer un excellent poisson; malgré tout dans la débâcle de cet établissement pour jeunes bourgeois friqués, la bouillabaisse est excellente mais contentez vous des olives de l’apéritif et de la bouillabaisse.

Chez Peron

Bon restaurant, très belle vue, bon service; une bonne adresse, service agréable.

La bouillabaisse est à la carte; ce n’est pas la grande bouillabaisse avec les poissons en entier, mais disons une bouillabaisse simplifiée à l’assiette;

Autres restaurants autour du Port où le bon côtoie le pire.



La Côte de boeuf

Accueil sympathique, le meilleur restaurant de la place, cuisine de viandes grillés au feu de bois; belle terrasse l'été et bon feu à l'intérieur; bons vins, réserver de préférence car toujours bondé.

La cantine

Une carte courte, des plats simples et familiaux, un service agréable, une cuisine légère des prix légers, même bonne terrasse.

Les Arcenaulx,

pour le décor intérieur et le style inimitable de librairie bibliothèque restaurant.

Jeanne Lafitte est une personnalité marseillaise, éditeur avant tout. Service négligé et un peu suffisant; le genre de restaurant où les serveurs évitent votre regard car ils ont fort à faire; parfois des délais d'attente de trois qu'art d'heure. On peut y manger les spécialités marseillaises petits farcis, pieds et paquets, artichauts barigoules.

Chez Loury,

Une des meilleurs adresses, isolée parmi les « pièges à couillon » du quartier, une excellente cuisine, gâchée par un patron dont l'amabilité est à « géométrie variable » ce qui donne le ton à toute la maison. Une bonne bouille à l'assiette (bouillabaisse de poisson blanc), en saison des oeufs brouillés à l'oursin et des plats du jour selon les saisons; une vraiment bonne cuisine traditionnelle et une petite terrasse.

Chez Vincent

Une institution marseillaise dans le quartier « tiède » de Marseille, autrefois quartier chaud mais aujourd'hui, ces dames font plutôt peine à voir et la clientèle y est assez rare. Enfin chez Vincent, cuisine de la mémé avec soupe au pistou, et spécialités Marseillaises servies dans un décor simple de Pizzeria; fréquenté par le maire, Monsieur Gaudin, qui vient s'y ressourcer; je parle du restaurant bien sûr, pas du quartier. Fréquenté également par quelques joueur de l'OM et des

artistes de passage à Marseille

Les Trois Forts

Très bon restaurant Sofitel avec une vue exceptionnelle sur le port, style international et moquette feutrée, au rez de chaussée, bar américain très agréable. Cuisine à la hauteur de l'établissement, tenue correct recommandée; pour faire simple, le short et les « claquettes » feraient tâche.

Le Charles Livon

Excellente adresse à coté du CNTL, mais, en été il manque une terrasse.

Le café des Épices

Du coté Mairie, une petite adresse mais un grand chef , addition sage pour un vraie bonne cuisine gastronomique, fraîche et inventive.

Don Corleone rue sainte, ambiance sicilienne, cuisine familiale, on peut adorer ou détester, cuisine consistante, pâtes et mozzarella frite.

Les soirs d'été à la marseillaise

La bonne franquette

Nappes en papier, tables sur le sable, enfants qui jouent au ballon, familles qui pique-niquent; se limiter aux pizza et sardines grillées; on oublie la gastronomie mais on partage un pur moment de bonheur et de bien être avec un rosé « glace » ambiance « baraque à frites », sympathique et populaire, pour comprendre Marseille.

Mai aussi plus loin

Le ventre de l'architecte

Si vous voulez aller visiter « la maison du fada » autrement dit la Cité radieuse du Corbusier, n'hésitez pas à vous rendre au 'ventre de l'architecte »; le déplacement en bus ou taxi mérite l'effort , tant sur le plan architecturale que gastronomique; belle terrasse avec vue mer, un pèlerinage culturel obligatoire à Marseille

Et au bout du monde de préférence à midi pour la vue, Taxi obligatoire.

La baie des Singes

Bouillabaisse copieuse et poissons grillés; Monsieur Gaudin y a convié Le Président Chirac en visite officielle

Nappes en papier, serveur en short et boucles d'oreilles, la carte bleue ne marche pas, la clientèle à gourmette règle en liquide, un endroit merveilleusement exceptionnel, sauvage dans tous les sens du terme. La note est à la mesure de la démesure de cet endroit « goûteux » et coûteux où l'on comprend pourquoi on aime vivre à Marseille.

Les Dieux s'y sont invités dans la nudité et la simplicité du site où se suffit à lui même le poisson avec un seau de rosé.

Une belle bouillabaisse sur commande.

Dans le même genre

Le Lunch, (taxi obligatoire) dans la calanque de Sormiou, décor d'exception;

Vous pouvez aussi y passer la journée au mouillage; attention de respecter la réglementation;

La cuisine n'est pas fabuleuse,



mais correct; on y va pour le décor et toujours le rosé.

Une Pizzeria Marseillaise, le **Tribecca** quai du Port

Excellente pizzas, suppions frits et salades à l'ail, desserts maisons; parfois daube de poulpe-oursins etc... simple, Marseillais

Marseille la Ville ses clefs

Marseille est la deuxième ville de France, une ville pauvre, assez semblable à Naples par bien des cotés;

Marseille n'est plus la Provence et la sensibilité de Pagnol ne se retrouve plus qu'à travers quelques icônes politiques; la ville n'est plus grecque mais fortement influencée par le Maghreb; on peut ne pas comprendre cette ville, et le touriste qui se fait écraser en traversant



dans les passages cloutés, qui à peine à faire une synthèse de l'esthétique de la ville tellement partagée entre la laideur et la beauté, qui comprend mal la saleté des rues, l'enlaidissement des façades par les climatisations anarchiques même dans les quartiers de bureau, peut s'en détourner hâtivement, n'y trouvant pas le calme et la sérénité qu'il attend.

Pagnol n'a pas été compris à sa juste mesure; les « parisiens » en ont fait une pagnolade; Or, Pagnol exprimait la délicatesse des sentiments simples, une forme de droiture populaire; le merveilleux langage imagé de la Provence marseillaise est poétique au sens hellénique du terme; le verbe est fort et haut en couleur, insultant les dieux, mais tellement sensible, délicat, respectueux du sentiment; on a pas vu les yeux mouillés de César, on en a retenu que les « couillonades » ; c'est tout le dilemme marseillais, frappé à jamais de la Pagnolade;

Pourtant les Marseillais aiment leur ville; il y a bien une raison!

Et vous pouvez ne pas aimer Marseille il y a tant de raisons.

[A voir à Marseille:](#)

Très beaux monuments du 19^{ème} siècle [Le Palais Longchamp](#), [la Place Castellane](#), [la Préfecture](#) sont les marques du temps où Marseille capitale européenne de la culture régnait sur les mers d'Orient.

[L'abbaye Saint Victor](#)

[Notre Dame de la Garde](#)

Le quartier du Panier, quartier pittoresque et ancien quartier réservé de la ville où s'entassait les nouveaux arrivés; en partie dynamité pendant la dernière guerre il a fait place à l'ensemble Pouillon, une des rares réussites de l'après guerre et pour une fois Marseille ne fût pas sacrifié à l'architecture bâclée de la reconstruction. Une promenade dans le panier s'impose; il n'y a plus de maquereau ni de filles, on n'y règle plus guère ses comptes au Beretta et ces Messieurs ne portent plus ni Panam ni chaussures en croco;

Le Château d'If, avant tout terre de douleurs pour les parpaillots, ce qui est souvent oublié au profit de la légende et du vrai faux cachot de l'abbé Faria.

La Cité radieuse du Corbusier

Allez voir un **match au vélodrome**; vous n'aimez peut être pas le ballon, cependant n'hésitez pas à aller voir l'**OM** jouer; ne craignez rien, les enfants et les personnes âgées peuvent sans risque fréquenter les lieux; il n'y a pas à Marseille de casseurs, juste une belle exubérance sympathique et un formidable enthousiasme populaire;

Petits souvenirs à rapporter dans ses soutes

Pastis:

La Maison du Pastis quai du Port

«Home made artisanal Pastis» soit 95 marques de pastis différentes.

Les Santons Escoffier quai du Port; L'un des meilleurs santonniers de Provence quai du Port

Au Savon de Marseille quai du Port «real artisan soap of Marseille» c'est tout dire

L'Image en Provence

Superbes, vraiment superbes photographies de Marseille de Gilles Martin-Raget mais aussi des images de la Camargue des Toros et des Mireilles, quai de Rive neuve.



The Yachter

Mediterranean Yachter edition

Pour recevoir notre carnet d'adresses, régulièrement complété et mis à jour, laissez nous votre adresse e-mail à saisir en page d'accueil

www.yachter.fr

THE YACHTER

MEDITERRANEEN EDITION



CARNETS D'ESCALE

MARSEILLE

Musique: heaven being in heaven par Sydney Poma <http://www.jamendo.com/fr/>