



Image extraite de la nouvelle collection Jayko, *Back to the roots*, printemps-été 2023 © Jayko

02

L'AIR DU TEMPS
Coups de cœur et repérages qui donnent de l'esprit et du style

10

FIBRE TRANSPARENTE
Du champ au chandail, Chandam. tisse une nouvelle mode éthique

14

CANTINES POP
À Marseille, 4 adresses à savourer chaudes et humaines

16

SUD EXPOSITIONS
Le tour des expos de printemps à ne pas manquer



MONTE-CARLO BEACH

TIARA YAKTSA



HÔTEL & SPA DU CASTELLET



COQUILLADE PROVENCE



DOMAINE DE VERCHANT

LE SUD EN RELAIS & CHÂTEAUX

Tables d'exception

En harmonie avec le terroir où elle se nichent, ces 5 adresses rivalisent de talent pour renouveler l'expérience gastronomique. Chef-fes et tables de haut vol à savourer sans attendre.

Monte-Carlo Beach

Niché au cœur du Monte-Carlo Beach, le restaurant Elsa est un trésor de la Riviera, adresse intimiste et table inspirante, authentique par nature. En salle, la décoration signée India Mahdavi est élégante et intemporelle. Les tons azur évoquent avec délicatesse les contours de la côte méditerranéenne. La carte, signée Mélanie Serre, est un hommage à la nature. Ici, le végétal est issu de producteurs locaux. Les légumes s'accompagnent de poissons et de viandes choisis dans une philosophie du respect de l'environnement et du bien-être animal. La Cheffe Mélanie Serre est sacrée « Grand de demain 2023 » par le célèbre guide culinaire Gault & Millau pour Elsa qui reçoit la note de 15/20 et 3 toques. La Liste Méditerranée 2023 a récemment récompensé cet engagement en attribuant à la Cheffe le « Prix de la responsabilité éthique et environnementale ». Restaurant Elsa, Monte-Carlo Beach, avenue Princesse Grace Roquebrune-Cap Martin, +377 98 06 50 05, montecarlosbm.com

Tiara Yaktsa

Entre ciel et mer, en plein cœur de l'Estérel et à deux pas de Cannes, L'Or Bleu accueille ses hôtes pour un dîner exquis avec une vue imprenable sur la mer. Sans doute, les reflets chatoyants du soleil qui succombe au crépuscule, illuminent la Méditerranée et viennent inspirer le nom de L'Or Bleu. Le spot parfait pour savourer une cuisine raffinée en admirant de merveilleux couchers de soleil. Le Chef Alain Montigny, Meilleur Ouvrier de France 2004, propose dans ce restaurant 1 étoile Michelin, deux menus en 4 ou 6 services, adaptés en fonction des arrivages du marché et selon la saison. L'Or Bleu vous attend du mardi au samedi hors saison et du lundi au samedi en juillet et août. 6, boulevard de l'Esquillon, Théoule-sur-Mer, 04 92 28 60 30, yaktsa.tiara-hotels.com - reservations.yaktsa@tiara-hotels.com

Hôtel & Spa du Castellet

Nichée dans un cadre naturel entre le massif de la Sainte-Baume et la côte varoise, la nouvelle table gastronomique de l'Hôtel & Spa du Castellet vous invite à une délicieuse escapade entre terre et mer. Le Chef Fabien Ferré récemment promu y tient la promesse d'un voyage de saveurs en plusieurs escales. Dans son

menu « Expression Marine », il met en exergue la finesse des produits de la mer. Avec « Expression Végétale », c'est un hommage qu'il rend aux producteurs en mettant les légumes du terroir au centre de l'assiette. Emprunte d'authenticité et de caractère, sa cuisine n'en reste pas moins délicate et sincère. Pour finir sur une touche de légèreté, succombez aux créations subtiles des Chefs pâtissiers Loïc Colliau et Francois Luciano.

3001, route des Hauts du Camp, Le Castellet, 04 94 98 37 77

hotelducastellet.net - welcome@hotelducastellet.com

f et @ @hotelducastellet

Coquillade Provence

Avelan est une expérience culinaire signée par le Chef Pierre Marty. Disciple d'Alain Ducasse durant 14 ans, le jeune chef talentueux rejoint Coquillade Provence pour apporter sa touche de Maître. Pour imaginer la carte du restaurant, Pierre Marty s'est inspiré d'une balade culinaire en 4 ou 5 temps, en sélectionnant avec minutie des produits locaux d'exception. À la belle saison, la terrasse dévoile un panorama exceptionnel sur la Vallée du Luberon. Ouverture pour le dîner uniquement, du mardi au samedi.

Le Perrotet, Gargas, 04 90 74 71 71 - coquillade.fr

reservations@coquillade.fr

f @coquilladeprovence @ @coquillade_provence

Le Domaine de Verchant

Marcelle, comme un tendre hommage à la grand-mère du propriétaire du Domaine de Verchant, née au pays des vignes. L'échappée gastronomique de ce Relais & Châteaux puise sa singularité dans les souches du sud languedocien, dans cette cuisine ensoleillée, aromatique et conjugée avec des produits d'une exceptionnelle qualité. Marcelle vous invite à déguster cette cuisine exigeante, en souvenir de ce personnage familial emblématique. Son Chef Alexandre Caillaud dépose au creux de votre assiette des associations intrigantes, des saveurs bousculées par les textures et autres jeux de parfums proposés en une véritable ascension aromatique au fil des 2 menus « Racines ».

1, bd Philippe Lamour, Castelnau-Le-Lez, 04 67 07 26 00.

domainedeverchant.com - reservation@verchant.com

f @Domaine de Verchant Hôtel & Spa @ @domainedeverchant_official