ASSISES D'AIX-EN-PROVENCE P.7

15 ans de réclusion pour l'incendiaire de LyondellBasell

PORT DE MORGIOU P.7

Le noyé portait un sac à dos rempli de pierres

Ve

N° 8307

Marseille

Jeudi 12 mars 2020



L'ÉDITO

"Seul en face du mauvais destin"

Par Franz-Olivier GIESBERT

Par Franz-Olivier GIESBERT

Président est un métier impossible. Parfois,
on ne le sobnaîterait pas à son pire ennemi.
Par exemple, quand il faut parler au peuple et
qu'on ne sait pas trop quoi lui dire. C'est pourtant l'exercice auquel M. Macron va, en principe, se livrer ce soir.

Le ché de l'État n'a pas le choix : sa parole
est attendue. Depuis qu'il est arrivé en France,
le coronavirus charrie des flots de fake news et
de délires complotistes, notamment sur les réseaux sociaux. Le spectacle que donne aujourd'hui l'Italie du nord, ravagée par l'épidémie, a
aussi de quoi inquiéter notre pays. Pour couronner le tout, les marchés financiers
semblent hébétés depuis leur "lundi noir",
comme s'ils attendaient la prochaine se-

Nous ne sommes pas encore au bout du bout. C'est pourquoi tous les yeux se tournent naturellement vers le jeune père de la nation, comme s'il avait des solutions. Même si nous avons un tempérament régicide, nous autres avons un tempérament régicide, nous autres Français, nous sommes souvent monarchistes. Certains attendent leur salut d'en haut, d'autres une ébauche d'explication. C'est la plus grande épreuve à laquelle est confronté notre pays depuis la vague terroriste de 2015. Même s'il se démène, circule partout, fait de la pédagogie, M. Macron doit se sentir bien seul, ces jours-ci, et c'est normal. "Toujours le chef est seul en face du mauvais destin", disait de Gaulle.

fait bloc face au coronavirus Notre dossier 3 pages spéciales P.I à III

Le savon de Marseille



MUNICIPALES 2020 Gaudin: un dernier mandat au goût d'inachevé



POLÉMIOUE

Rubirola porte plainte et Vassal aussi P.3

ENVIRONNEMENT

Ils imaginent un tram entre le nord et l'est de Marseille P.4

La feria de Pâques annulée à son tour P.1

TERRORISME

Les victimes ne seront plus jamais oubliées P.IV

ÉTATS-UNIS

23 ans de prison pour Harvey Weinstein P.IV

FOOT LIGUE DES CHAMPIONS

Le PSG qualifié pour les quarts de finale P.27





Résidences de chef et restaurants éphémères

MIAM MIAM Spok Lulli, le Bar des Amis et Ió invitent des cuisiniers à prendre les rennes de leur établissement

Lætitia Visse aux com-mandes du BDA La chef Lætitia Visse nous a ré-galés l'été dernier dans le res-taurant éphémère L'inclas-sable, où elle a cuisiné aux cò-tés de Sépastien Richard Avant tés de Sébastien Richard, Avant tes de Sebastien Richard. Avant de se lancer dans un nouveau projet et d'ouvrir son restau-rant Ripaille en juin prochain, elle pose ses couteaux au Bar des Amis, à Vieille-Chapelle, des Amis, a Vieille-Chapelle, pour plusieurs semaines. Plats mitonnés, terrine de pot-au-feu, saucisse d'épaule de porc maison, quelques inspi-rations du marché, de saison et autres gourmandises sucrées raviront les clients du BDA. La viront les chents du BDA. La chef s'installe dès demain pour une soirée "Sunset muge party" avec DJ Presque Waddle aux platines (18 h-22 h). Ce di-manche (11 h-23 h), le BDA fête manche (1111-23 h), le BDA fete ses un an, avec un brunch gour-mand concocté par Lætitia Visse et bercé par le DJ set de Vertiqua. Vendredi 21, l'am-biance des Caraïbes envahira le lieu lors de dégustations de rhum Manikou

Lætitia Visse, du 13 mars 31 mai, au Bar des amis, 23, avenue de la Pointe-Rouge, 8°. Ouvert 7j/7 de 6 h 30 à 2 h. Plat du jour entre 7 € et 15 €.

Les chefs nomades d'ALF au Spok Lulli



La chef Lætitia Visse pose ses couteaux à partir de demain au BDA à Vieille-Chapelle (8°). /PHOTO WAYNISNOTAPHOTOGR

L'enseigne marseillaise Spok défend "*une cuisine locale, de saison et inventive*". C'est pour cela que le restaurant de Lulli inceia que le restatrant de Luni in-vite régulièrement des chefs à prendre la relève les soirs et week-ends, bref lorsque les portes se ferment. Il y a quelques mois, Papa Kim y proposait ses ramens, aujourd'hui, ce sont les chefs nomades d'ALF pour Alimentation Lo-cale et Fine, qui sont en rési-dence. Les deux Marseillais fon-

dateurs, Ferdinand Fravega et Elvis Atlani, rejoints pour l'occa-sion par Rémi Hernandez, ont imaginé des recettes originales imagine des recettes originales pour célébrer la pêche de Fan-ny Stabholz et Aurélien Berge-ron, gérants de l'unique ferme aquacole bio en France, située au Frioul. Au menu: un fish and chips mais aussi des assiettes à partager (sashimi de loup, œufs mayonnaise, poireaux vinai-grette...). Le tout à déguster avec des vins nature ou en bio-

dynamie, des cocktails maison et les bières marseillaises de Zoumaï ou la Minote.

Jusqu'au 26 avril, au Spok Lulli, 7, rue Lulli (1"). Ouvert en soirée du mer dimanche ainsi que le samedi et di manche midi. Fish and chips à 15 €

Le Prana Café by La Mercerie s'installera à Ió Ió est un centre dédié au sport

to est un centre dedie au sport et au bien-être (yoga, pilates, boxe, danse...) du cours Pierre-Puget. Toujours dans l'idée de se faire du bien, ló a in-vité La Mercerie à prendre place dans son patio vénétalisé place dans son patio végétalisé pendant 6 mois. Le Prana Café, pendant o mois. Le Frana Cafe, un pop-up vegan et majoritaire-ment sans gluten, va être créé dans cet espace. Dès le 20 mars, quelques propositions se glisse-ront sur la carte : bols salés, suront sur la carte: bois sales, su-crés ou fruités, et smoothies. Mais il faudra attendre le 1" mai pour voir le menu s'étoffer avec salade césar, rouleaux de prin-temps, wraps aux légumes, bruschetta, pizza... et brunch le samedi.

Lancement du 20 mars au 30 avril (en mode petite configuration) puis du 1" mai au 30 septembre, chez Ió, 77, cours Pierre-Puget (6"). Ouvert du lundi au ven dredi de midi à 18 h. Plat/bol, entre 10 €

ON SORT

Un steak à la mode de Dubaï



Manger, danser et même dégusmanger, danser et mente degus-ter une chicha, c'est ce que pro-pose Le Parvis. Le restaurant, situé au pied de la cathédrale de la Ma-jor, change sa carte: "Le concept s'inspire des restaurants de Dubai avec la cuisson de la viande devant avec la cuisson de la viande devant vos yeux", explique le propriétaire. Dans une ambiance festive, il est possible de boire un verre, manger un filet de bœuf ou fumer la chicha à l'une des nombreuses tables. Plus tard dans la soirée, "on décale les tables, les chaises, et l'espace restauration devient la piste de danse", précise un serveur. De restaurant à boîte de nuit, il n'y a qu'in pas!

Le lieu semble déjà avoir trouvé une clientèle, jeune et festive, et attend de nouveaux adeptes grâce au

tend de nouveaux adeptes grâce au changement de concept. Près du Panier et face à la mer, le lieu dis-pose d'une place de choix pour pas-ser de belles soirées marseillaises. Une grande terrasse se déploie sur le parvis et permettra de profiter de l'extérieur pour les chaudes soirées

Géan

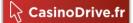


JUSQU'AU 29 MARS COMMANDEZ 24H/24 7J/7

OU

DES 80€ D'ACHA1

LIVRAISON À DOMICILE** OFFERTE DÈS 60€ D'ACHAT





| MescoursesCasino.fr

CONSULTEZ LA LISTE DES MAGASINS PROPOSANT CES SERVICES SUR CASINODRIVE.FR, MESCOURSESCASINO.FR, L'APPLICATION « CASINODRIVE ET LIVRAISON » OU À L'ACCUEIL DE VOTRE MAGASIN.



JUSQU'AU DIMANCHE 15 MARS