

LE CARNET D'ADRESSES de Pierre Psaltis

Pestacles

MARSEILLE

THEATRE

● **Le voyage**
Par l'entrep
Francois-Ce
Penazar, pe
oriental du
quitte son é
l'Europe du
11 ans.

Du mercredi 1
mars à 20 h sa
16 h au Théâtr
Jobin 3°. ☎ 04

● **O- la nais
monde.** (phc
un grand pa
rouge... deu
recréer le m
douceur. Sp
marionnette
chansons. F

6 mois/4 ans
Samedi 26 mar
Théâtre de la F
Consolat, 1^{er}. ☎

● **Ninna O.** T
sur le rêve e
Dès 2 ans.

Mercredi 23 ma
L'Astronof, 118,
15°. ☎ 04 91 96

● **Courage r**
sauve de toi
finalement l
puissante fa
Le Merlan p
donc six sp
représentat
30 avril. Dè
Théâtre du Me
14°. ☎ 04 91 11

DANSE

● **A colori.** l
spectacle d
initiatique a
couleurs et
Dès 4 ans.
Samedi 26 ma

BEST OF. Franck Paté doit sortir de l'anonymat, son travail de grande qual
et ses (tout) petits prix méritent qu'on lui tresse une couronne de lauriers.

La Poule noire, gallinacé très très fréquentable



Un classique dans une mise en scène
contemporaine... ça c'est intelligent!



Franck Paté est victime d'une injustice: les Marseillais ne le connaissent pas assez. Et il est temps de faire amende honorable en vous enjoignant d'y aller manger. Pourquoi? Parce que ce chef est certainement l'un de ceux qui propose le rapport qualité-prix le plus béton de la ville. Mercredi dernier, un aspect de truite d'une épitante fraîcheur, un boudin noir aux deux pommes très intelligemment carapaçonné dans un biscuit gracile aux notes de cannelle et un confondant baba au rhum ananas rôti dans un jus de fruits rouges s'of-

fraient au quidam pour 17 euros café compris. Alors proposer un petit prix est une chose mais servir bon, frais et viser juste s'avère beaucoup plus rare. A voir de plus près, le travail de Paté est très académique mais ne sombre jamais dans l'ennui parce que le chef réfléchit son assiette, cogite ses menus; au déjeuner, on a l'embarras du choix entre le filet de bœuf aux morilles, la tielle de Sète, le carpaccio de saumon ou la tartiflette

tous tirés à quatre épingles. Le ne et grand serveur tient le rythme et respecte le timing du déjeuner toujours trop court, avec beaucoup de simplicité et de gentillesse. C'est pour toutes ces raisons bien plus encore que le restaurant de place interdit de clopiner qu'il faudra aller tenter cette Poule noire. Le se lève l'âme et il parvient à cuire qui vient y manger. C'est bien le diable que vous soyez pas convaincus. Allez-y! ■

Menus midi 11, 14, 15 et 17 €. Carte 30-35

14/20

61, rue Sainte
(1^{er}).

☎ 04 91 55 68 86

