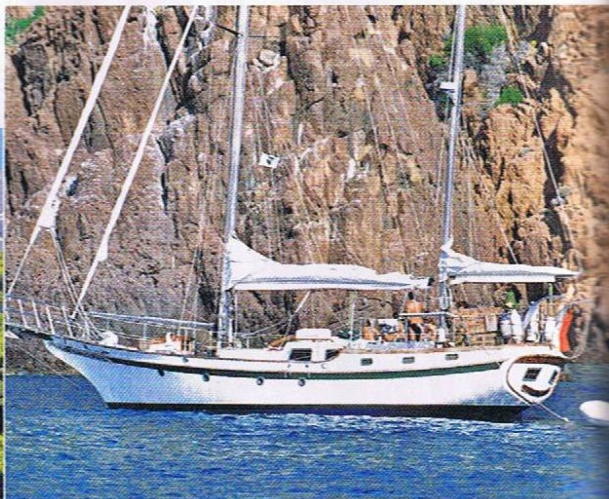
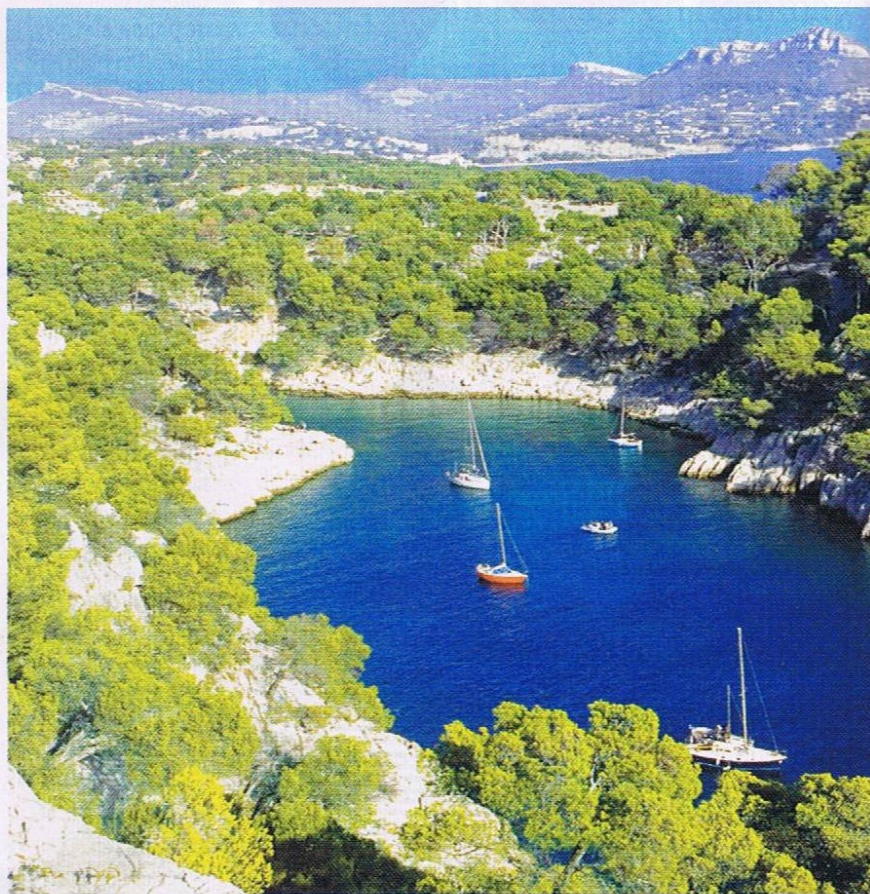


TENDANCES VOYAGES

# Croisière gastronomique dans les calanques



Dans la majesté des calanques, le « Masovia » (en médaillon) invite à des balades gastronomiques

RICHARD DAMORET/READ-DR

La croisière est douce et gourmande sur le « Masovia ». Les contrastes de lumière colorent les falaises d'argile rouge et de calcaire blanc des calanques.

PAR LAURENCE NEUER

Vent de force 5. Mer peu agitée. Soleil expansif. La virée dans les calanques ne sera pas trop remuante. Pendant que le skipper remplit le livre de bord, l'équipée s'agite sur le pont du « Masovia » amarré dans la crique enchantée de Figuerolles. Cet élégant voilier de 16 mètres de bois massif transpire la patine des embruns et des voyageurs, depuis le navigateur polonais pour qui il fut construit, en 1981, jusqu'aux visiteurs auxquels il dévoile les bijoux cachés de la Méditerranée entre deux repas pour fins gourmets.

L'arôme du basilic se mêle aux vapeurs du gingembre confit qui mijote dans son bain d'huile d'olive sur le réchaud mobile. Bouteille de champagne à la main, le chef cuisinier nous invite à déguster ses créations du jour élaborées dans la cuisinette du bateau. Les produits de la pêche se déclinent

en gambas juste saisies et joues de lotte à la vinaigrette tiède de gingembre. Pour suivre sur le ton de la contradiction chère à Jean-Claude, la côte de bœuf au barbecue parvient encore à épater nos papilles.

Les défis sont le moteur quotidien de cet homme enjoué à l'imagination fertile, prêt à sublimer l'imprévu avec panache. « *Je ne suis jamais pris au dépourvu. Sur une île déserte, je pêcherais des poissons et crustacés que j'agrémenterais de plantes et d'algues!* » plaisante-t-il. L'enthousiasme bat son plein sur les vaguelettes flegmatiques du petit fjord.

Estomacs calés et cabine stabilisée, l'aventure du large reprend sa course, voiles hissées, libérée des repères terriens, à la merci de la mer et de ses aléas. Dos au soleil, les calanques de Cassis, Port-Miou et le cap Canaille abandonnent à nos yeux éblouis la majesté de leurs falaises sauvages aux formes fantasques et aux couleurs versatiles. « *Virez de bord!* » ordonne Patrice. L'air vif fouette nos visages hâlés. Notre chef se risque à tenir la barre. Il écrira, plus tard, ses prochaines partitions culinaires. Pour battre le fouet, mieux vaut avoir le pied marin! ■



**CARNET PRATIQUE**

Y aller

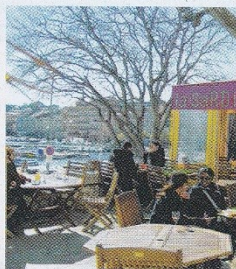
**En train**

TGV Paris-Marseille (environ 3 heures). Train ou voiture jusqu'à La Ciotat ou Cassis (environ 30 km).

**Masovia Croisières**

Une journée à partir de La Ciotat (ou Cassis) : pique-

nique, balade en mer dans les calanques et dîner gastronomique à bord : 250 € par personne (maximum : 10 personnes à bord). Option Sortie nocturne : 50 € de supplément. 2 jours de Cassis à Bandol : nuit possible à bord (2 cabines de 2 personnes : 100 € par pers. avec petit



LAURENCE NEUER

déj.). 480 € par personne. 04.67.69.18.56, www.masovia.fr.

**Se restaurer**

**La Sardine**

Joli bistrot avec terrasse à l'ombre des platanes qui surplombe le vieux port de La Ciotat. Spécialités : cigale de mer et son émulsion au pastis, variations autour de la sardine (beignets de sardines et jambon Serrano grillé, tartare de sardines aux câpres,

soupe de poissons et sa rouille de sardine...). Menus à 15 et 19 € le midi, 29 € le soir ; compter 36 € à la carte. La Ciotat, 04.42.08.00.60.

**Dormir**

**Le Relais de la Magdeleine**

Au pied du massif de la Sainte-Baume, près de Cassis, douceur et raffinement dans cette bastide du XVIII<sup>e</sup> dans un parc avec piscine. Chambres, suites et appartements de 118 à 185 €. Menus 30 à 57 € (noisettes d'agneau pastorale, tarte de lapin au foie gras poêlé). Rond-point de la Fontaine, à Gémenos. 04.42.32.20.16. **La calanque de Figuerolles** Charme et chant des cigales dans ce petit hameau provençal autoproclamé

« République indépendante de Figuerolles » avec sa monnaie (la figue) et son décalage horaire (une heure de moins). Les chambres et appartements au milieu des pins donnent sur une plage de galets. De 37 à 150 €.



LAURENCE NEUER

Restaurant Chez Tania : plats provençaux (brochette de la mer au satay, tournedos de thon Rossini). Compter environ 45 €. La Ciotat, 04.42.61.08.71.



Le chef Jean-Claude sur son bateau

LAURENCE NEUER