



À Mar-Vivo, L'Estanco Beach sublime la cuisine malgache.

(Photos Luc Boutria et Frank Muller)



La Voile met le cap sur l'Italie et les spécialités calabraises.

# Les paillottes de La Seyne font voyager vos papilles

Cuisine malgache, calabraise, des îles lointaines, méditerranéenne... De Mar-Vivo aux Sablettes, les restaurants déployés sur le sable du littoral assurent un dépaysement culinaire garanti

Elles font les beaux jours de la saison estivale à La Seyne. De Mar-Vivo pour la plus excentrée, à la frontière de Saint-Elme, aux Sablettes, avec les trois chalets disposés en bord de plage dans le parc Fernand-Braudel, les paillottes vous accueillent déjà depuis la mi-avril (et même toute l'année pour un restaurant de plage). Synonymes de farniente avec leurs bains de soleil, elles sont aussi garantes d'évasion culinaire. Cuisines du monde, tour d'horizon. J.-M. V.

## Culture malgache à L'Estanco Beach

Les pieds dans l'eau. Depuis 1982, la formule est bien rodée. De Pâques à Toussaint, le garage à bateaux reconditionné, donnant sur le littoral abrité du mistral de Mar-Vivo, se transforme en coquet restaurant de plage. «Les posidonies sur le rivage sont un bon signe, cela veut dire que la plage se reconstitue», glisse Hervé Forest, gérant des lieux et fin connaisseur. Le petit resto, ouvert le soir en saison, propose des prix doux. Un plat du jour à 15 € et une déclinaison de plats, à la carte, de 10 € à 17 €. Avec un gros bonus: l'épouse d'Hervé Forest concocte des spécialités malgaches de son pays: bœuf au piment, crabe farci, porc sauce malgache... la clientèle d'habités reste sous le charme.

## Subtilités calabraises à La Voile

Un retour aux sources de la convivialité. La Voile, le seul restaurant de plage ouvert à l'année aux Sablettes, géré par Marie Scatena avec sa fille Virginie, voit les choses en grand. Calabrais, le chef italien Giovanni Grimaldi déploie une cuisine familiale et traditionnelle. «Ici c'est comme à la maison! Les recettes viennent de ma grand-mère», s'exclame-t-il. Au menu: pâtes fraîches, pizza, grillades à l'italienne, barbecue, apéros italiens. Des suggestions du chef – la carte s'affine le matin en fonction des produits du jour – de 8 € à 16 €. On peut aussi déguster des smoothies et des cocktails, avec ou sans alcool. Le tout dans une déco largement inspirée par la Grande bleue.

## L'esprit des îles au Bikini Bay

Ambiance apaisée, zen et lounge. Pour un peu, on se croirait à Bali. Assurément, le Bikini Bay cultive l'esprit des îles lointaines. La variété des rhums arrangés et des cocktails dont l'établissement du parc Braudel s'est fait une spécialité en témoigne. Au bar, Elliott Mauduit sera de bon conseil. La carte du restaurant qui sublime les salades, burgers, tartares et poissons est dans l'esprit du lieu, avec des plats de 5 € à 25 €. «Pour ce prix-là vous avez un risotto aux gambas flambé au pastis», lance Kevin Lahire, le manager du restaurant. Et pour la digestion, un petit massage thai? Ça vous dit? C'est un service que propose le restaurant de plage (une demi-heure 20 €).

## La "Braudel attitude" au Carré Plage

«On essaie de rester nature, dans l'esprit de la "Sablettes attitude" que prônait l'architecte Fernand Braudel», met en avant Anthony Cattaneo, gérant du Carré Plage. Et cette année, la carte du restaurant a été renouvelée. Avec au menu, une base – comment pourrait-il en être autrement pour l'établissement qui frôle le petit village de pêcheurs de Saint-Elme? – de poissons et de produits frais bien sûr! À la carte, les prix s'échelonnent de 8 € à 22 € avec une formule à 15,90 € le midi en semaine. «Même si la météo est capricieuse, nous avons déjà accueilli pas mal de touristes», constate le gérant. De bon augure pour la suite de la saison.



Rhums arrangés et plats des îles lointaines, le Bikini Bay cultive la zen attitude.



La Méditerranée dans votre assiette au Carré Plage.