



14 PORTRAITS / Profiles

Alors que le Printemps du Livre de Cassis met les plus belles plumes à l'honneur, auteurs et éditeurs se racontent et COTE souligne les 3 étoiles de Christophe Bacqué. *While the Printemps du Livre in Cassis honours our best writers, an author and an editor talked to COTE and we celebrate Christophe Bacqué's third Michelin star.*

24 MODE Fashion

Cap sur l'élégance !
Course set for elegance!

31 ARCHITECTURE & DESIGN

Quelle bonne idée de réinventer sa déco et de découvrir quelques talents pour la signer. Surprendre, se démarquer, oser... Un nouveau chez-vous prend vie ! *When you want to recreate your home, why not find the best people to do it? With a little daring, surprise and originality your new home springs to life.*

55 VSV The living city

Le territoire ne cesse d'évoluer et la ville se réinvente. En toile de mire ? Attractivité et compétitivité sur fond d'environnement et de partage. *The region is constantly changing and the town too. City marketing, environment and community are key.*

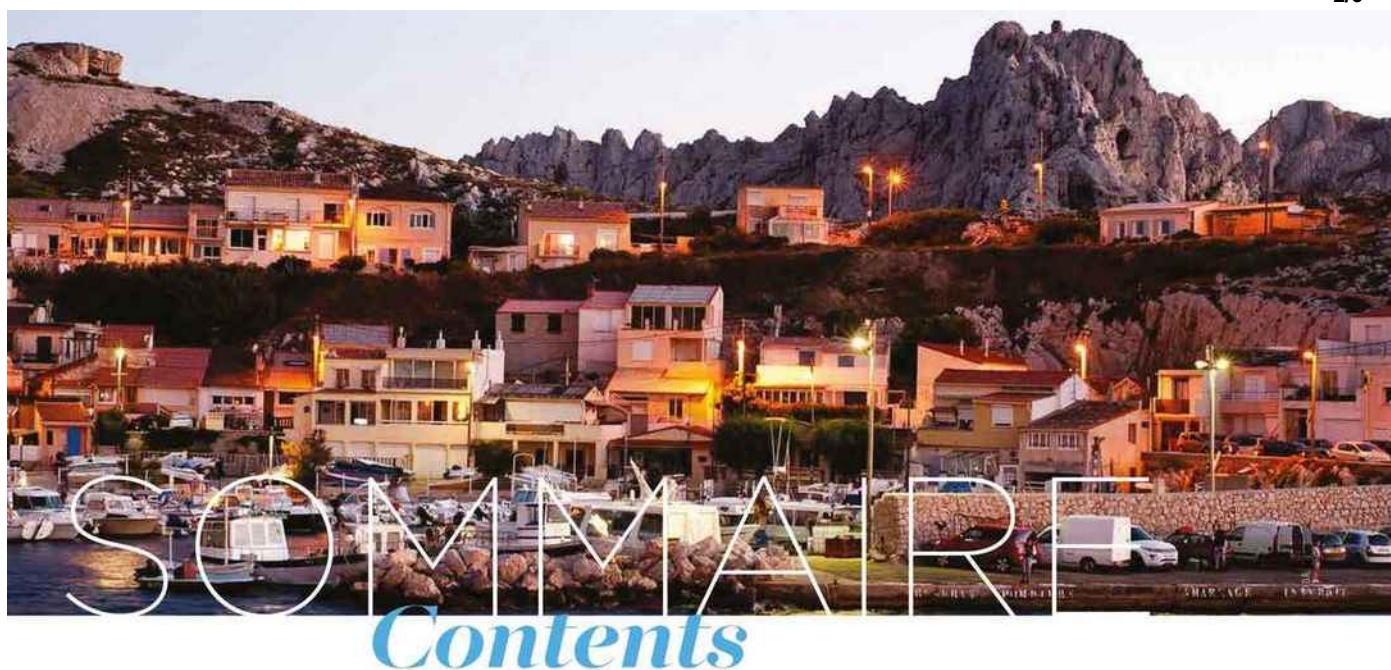


© G. J. J. J.



© G. J. J. J.

Couverture / Cover : Robe Ermanno Scervino, collier J'Adior Dior et chapeau Lola Chapeaux Olivier.
© Photo : Gili Zetbase / Styliste : Angela Donava - Modèle : Erika Pukyte



75 URBAN GUIDE

L'actualité de ce printemps, les nouvelles adresses shopping et les lieux gourmands à découvrir avant d'écarquiller les yeux avec les expos et salon d'art contemporain.

New places to shop, great restaurants to discover, exhibitions to marvel at and an exciting contemporary art fair.

96 AXE EN SUD

Southern spotlight

La palette colorée du 8^e arrondissement de Marseille. Entre plages et Cité Radieuse signée Le Corbusier, hôtels particuliers et adresses incontournables sont ici dévoilées. *Marseille's colourful 8th arrondissement boasts beaches, Le Corbusier's famous Cité Radieuse, venerable town houses and a host of must-go places.*

105 ÉVASION / *Getting away*

Descendez le Nil et rêvez, entre dunes dorées, palmeraies et temples. *Float down the Nile between dunes, palm groves and temples.*

108 TROMBINOSCOTE / *COTE's Gallery*

Retrouvez, en images, les événements festifs de ces dernières semaines.

A look back in pictures at the festive events of recent weeks.

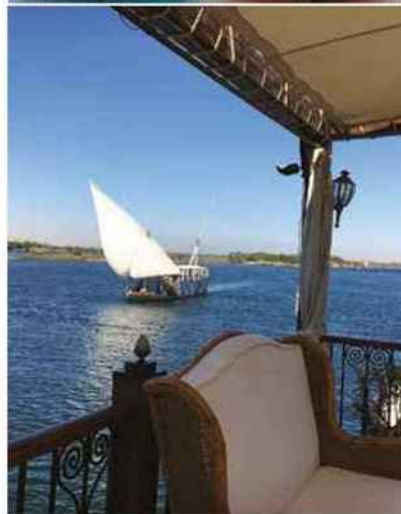
114 NOMINOSCOTE

Découvrez les nouveaux visages des acteurs économiques de la région.

Who's who in business in the Marseille region.



© Les Ateliers Hénocq



© B.L.



P O R T R A I T
Profile

CHRISTOPHE BACQUIÉ

Une star et 3 étoiles

Par Pierre Psallis
Portrait : Anne-Emmanuelle Thion

A star with three stars

Il est porté en triomphe sur la scène où, quelques instants auparavant, Michael Ellis, directeur du guide Michelin, vient de lui décerner le titre de cuisinier 3 étoiles. La profession envoie une preuve d'amitié, une marque de respect à ce chef de 45 ans, fana de rugby et de rallye automobile. La 3^e étoile est tombée, huit ans après avoir décroché la 2^e. Bacquié est arrivé au Grand Hôtel du Castellet en 2009 et y répète, depuis, sa devise : « Être l'artisan d'une bonne table, c'est partager les émotions d'un repas réussi ». Familier des stars, il a toujours frayé dans les palaces : de l'Oasis à Mandelieu-la-Napoule, 3 macarons à l'époque, jusqu'à la Villa à Calvi, à laquelle il offrira 2 étoiles. La Méditerranée a teinté de bleu les veines de ce Meilleur Ouvrier de France 2004, né à Montreuil mais élevé en Corse. « Je suis très engagé aux côtés de l'organisation Seaweb pour la préservation des ressources, explique-t-il au *Figaro* courant février 2018. Je suis opposé à la pêche électrique et je veux accompagner les petits pêcheurs qui ont besoin de vivre ». Sa carte est très marquée par la Provence et modernise les plats traditionnels à l'image de l'aioli que le cuisinier a voulu très aérien. Fermeté et douceur du poulpe d'un côté, légumes magnifiques de l'autre. L'homme, qui se voit « chef de cuisine, entraîneur et entrepreneur au quotidien », orchestre une équipe de 30 employés pour 50 couverts. Fasciné par la Méditerranée et ses produits, il avoue « regarder loin devant et ne pas s'arrêter ». Pour notre bonheur...



for this 45-year-old chef, rugby fan and rally racing enthusiast. This third star comes eight years after he won his second. Bacquié came to the Grand Hôtel du Castellet in 2009 and has been there ever since, repeating his mantra that "being the artisan of a good restaurant means sharing the emotions of a successful meal." A friend to the stars, he has always worked in top hotels, from the Oasis in Mandelieu-la-Napoule (3 stars in those days) to La Villa in Calvi, to which he gave 2 stars. In 2004 he won the coveted MOF award. The Mediterranean is in his veins: though born in Montreuil, he grew up in Corsica. He is fascinated by the Mediterranean and its produce, and many of his dishes are traditional Provençal with a modern slant. Aioli, for example, which he makes very light and airy, with the firm texture of octopus on one side and wonderful vegetables on the other. The man who sees himself as a "chef de cuisine, trainer and entrepreneur from day to day" heads a team of 30 in his 50-seat restaurant – which is all to our benefit.

A moment after Michael Ellis, director of the Michelin guide, had honoured him with a 3-star rating, his peers lifted him up in triumph on the stage. A sign of friendship and respect