



LA MER  
**LE CALYPSO**  
Marseille (Bouches-du-Rhône)

# Une sublime bouillabaisse réservée aux Marseillais

Marseille a défrayé la chronique avec l'apparition d'une troisième étoile *Michelin* au-dessus du *Petit-Nice* la luxueuse table de Gérard Passédat. Institution réservée à la *Jet Society* (sous Pagnol on aurait dit « aux Américains »), ce Relais et Châteaux se dresse au plus sublime emplacement de la corniche marseillaise. La cuisine que l'on y sert, notamment sa bouillabaisse revisitée, est unanimement saluée pour la qualité exceptionnelle de son poisson. Pour le reste, c'est une question de goût et, surtout, de couleur, le chef étant très sensible aux tendances culinaires de son époque: « *Mon interprétation de la bouillabaisse, plat phocéén par excellence, souvenir d'enfance et culture locale, peut choquer les puristes et pourtant elle respecte infiniment la tradition. Sept poissons et crustacés, selon la pêche, servis avec un nectar de soupe de roche et quelques surprises.* » Bon

## CETTE MAISON DEMEURE LE REPÈRE DES MARSEILLAIS AMATEURS DE PLATS AUTHENTIQUES.

mistral donc, à Gérard Passédat, et vogue Le Petit-Nice sur la Grande Bleue aromatisée au « *liquide carotène* » et au « *bouillon de myrte* ». Cet article ne cherche pas à mettre en rivalité deux belles maisons marseillaises mais à souligner le fait que si l'une est consacrée comme l'une des meilleures tables de France, l'autre n'est même pas citée dans le *Michelin*. Aussi, aux lecteurs de ce hors-série qui auraient à l'idée



Pascal Visciano, du bateau à l'assiette.

de déguster la plus noble des bouillabaises traditionnelles actuellement servies à Marseille, recommandons-nous Le Calypso. Idéalement placé, les pieds dans l'eau, sur la plage des Catalans, avec vue imprenable sur le château d'If et les îles du Frioul, cet établissement fut fondé en 1962 par Michel Visciano, propriétaire du célèbre restaurant Michel (autre institution phocéenne remontant à 1946 et temple de la bourride). Exclusivement consacré aux saveurs de la mer, Le Calypso est aujourd'hui dirigé par Pascal Visciano, petit-fils du fondateur, dans le respect des principes qui valent à cette maison d'être demeurée le repère des Marseillais amateurs de plats authentiques. Décor sobre, nappage blanc, service à l'ancienne mis en scène par

Jean Marchi, Le Calypso s'en tient à la marée, au produit et à la recette d'origine, non sans un certain sens de la perfection. Outre l'instant bouillabaisse, qui vaut le voyage, le chapon grillé au fenouil et le loup flambé au pastis, désormais frappés de ringardise par les plasticiens du rata, méritent, eux aussi, le détour.

### Le coup de cœur Bouillabaisse marseillaise

LE CALYPSO  
3, rue des Catalans  
13007 Marseille

T 04 91 52 40 60

La bouillabaisse : 58€ par personne.  
Fermé le lundi.  
Le dimanche, uniquement le déjeuner.  
Accueil jusqu'à 21h30.