



Photo Déclaration gourmande

Hélène Hummel

Passionnée par la confiserie, elle a travaillé dans les équipes de communication de Pierre Hermé et de La Maison du Chocolat. Aujourd'hui, en créant Déclaration Gourmande, cette gourmande passionnée personnalise macarons et calissons.

Quelle est la genèse de votre concept ?

Après une première vie parisienne, je souhaitais vivre dans le sud de la France. En arrivant à Aix-en-Provence, j'ai redécouvert les calissons et le projet est né de là : ils sont vraiment parfaits pour être personnalisés !

Qui peut s'offrir des confiseries à son nom ?

Certaines entreprises me demandent d'appliquer leur logo sur des macarons, mais il est possible de réaliser des petites quantités, ce qui permet aux particuliers de commander un simple coffret de friandises avec un texte très personnel.

Quelques exemples de personnalisations originales ?

Dernièrement, nous avons réalisé une demande en mariage sur des petits biscuits, et une dame a annoncé à son époux l'arrivée d'un bébé sur des calissons. Toujours émouvantes, les déclarations d'amour sont fréquentes. Offrir des macarons aux noms des époux à l'occasion d'un mariage est également très en vogue.

Déclaration Gourmande, Hélène Hummel. Coffret personnalisé de 6 à 12 pièces : 12 à 23 €. Tél. : 06 22 87 24 82. www.declaration-gourmande.fr

Textes : Anne Garabedian

resto

●●●●● Villa Marie Jeanne

Cette adresse secrète du quartier Saint-Barnabé à Marseille pourrait tout aussi bien se nommer « Vivons cachés ». Valeilles de Montmirail et sa sœur Christelle ouvrent pourtant la maison familiale. Trois chambres sont ainsi disponibles dans cette bastide du XVIII^e siècle avec piscine et



Photo Jean-Philippe Garabedian

platanes centenaires. Forcément, les hôtes ont été alléchés par l'odeur du barbecue de Valeilles. Le chef autodidacte, passionné par les poissons de Méditerranée, se fait une joie d'aller chercher la pêche du jour sur le port, avec

une préférence pour les espèces méconnues. « S'il y a une murène ou une orphie, elle est pour moi ! », s'amuse-t-il. Pendant que le feu de bois crépète, la pélamide (du pêcheur Gérard) se voit préparée en tartare avec une tomate cœur de taureau et un trait d'huile d'olive issue des terres de la famille. La daurade grillée, elle, est accompagnée de courgettes caramélisées et de riz de Camargue. Le pistou de persil constitue le seul écart permis dans une assiette qui met en valeur, par sa simplicité quasi monacale, le produit phare servi brut. Derrière ce dénuement, il y a la redécouverte des goûts vrais des ingrédients juste grillés sur la braise et simplement dressés. On termine sur la terrasse, rafraîchis par le sorbet à la verveine de la maman de Valeilles. Loin d'être un restaurant, cette table s'ouvre à vous sur réservation uniquement, et pas tous les jours..._

Villa Marie Jeanne, 4, rue Chicot, Marseille 12^e. Repas sur réservation : 33 €. Tél. : 06 12 41 95 00. www.villa-marie-jeanne.com

sur le feu

Les pépites de la Botte

Cette échoppe italienne propose le meilleur jambon de Parme, salé à la main et coupé en « voile de mariée ». Pour faire la différence, les affineurs transalpins ont créé une sorte d'association qui regroupe les producteurs selon des critères très rigoureux. La marque Levoni en fait partie. Affinés 12 mois, 24 mois, parfois même 60 mois, ses trésors vont perdre peu à peu la moitié de leur poids. La trancheuse électrique, qui « chauffe » le jambon, est proscrite : un engin manuel se révèle



Photo Anne Garabedian

indispensable pour couper finement chaque tranche transparente, à servir avec une burrata, un melon de Cavailon ou quelques figues fraîches._

Épicerie Fiorentina, 35, rue d'Endoume, Marseille 7^e. Tél. : 04 91 55 53 06. www.chezfiorentina.com