

## ÇA OUVRE CE MOIS-CI

Pour l'apéro,  
on se fait un "kif" !



Les deux associés, Quentin Hervé et Laëtitia Mulinazzi ont créé l'enseigne "Kif". /PHOTO DR

À Marseille, l'apéro est sacré ! L'enseigne Kif installée au 21 Grand-Rue (2<sup>e</sup>), ouvre ses portes ce mois-ci. Elle met à l'honneur les apéros et les pique-niques. Un concept original créé par deux amis et associés, Quentin Hervé et Laëtitia Mulinazzi. Kif privilégie les produits locaux et fait maison. Sur les étagères on trouvera des tartinades, des charcuteries sans nitrates et des salades à déguster avec des couverts en biscuit.

La démarche zéro déchet de l'enseigne fait toute son originalité. Tous les produits sont conditionnés dans des contenants réutilisables. Si les clients les ramènent, Kif leur rachète 10 centimes l'unité. Il sera également possible d'emprunter des accessoires et de la vaisselle. Un système de livraison et récupération des contenants d'apéros à domicile et en extérieur sera aussi mis à leur disposition.

L'objectif est simple : il s'agit de protéger le littoral. Grâce à cette politique qui se veut écoresponsable, ce sont environ 86 000 emballages à usage unique sur trois ans qui ne devraient pas finir dans la nature. Jusqu'au 8 mars, il est encore possible de soutenir financièrement le projet sur la plate-forme Ulule, en échange de contreparties. Les fonds récoltés serviront à acquérir des machines supplémentaires.

I.Z.

## FOOD

# Oumalala aux platines culinaires de la Cave à vinyle

Après avoir fermé son micro-restaurant de la Plaine, Marie Martinery a trouvé un lieu d'accueil rue Fontange pour sa cuisine végétarienne

Autodidacte, elle a longtemps régalé les plateaux de tournage et studios d'enregistrement de sa cuisine instinctive (elle y retourne encore de temps en temps et trouve alors des remplaçants pour ses fourneaux), après avoir œuvré quelques années au sein d'un restaurant intégré à une Biocoop jurassienne.

Débarquée à Marseille en 2017, Marie Martinery avait choisi la Plaine pour ouvrir son premier micro-resto, Oumalala ("grand-mère", en marocain), tout en haut de la rue Saint-Pierre. Un quartier libre et joyeusement rebelle pour une cuisinière sensible et peu académique. La greffe faisait sens. Mais en juillet dernier, le local qui accueillait cet Oumalala première formule a été mis en vente. Marie s'est retrouvée sans salle de resto fixe mais avec une petite clientèle de fidèles qui n'avaient pas oublié ses assiettes.

Parmi eux, Axel Castella, créateur en 2020, entre Plaine et Notre-Dame-du-Mont, d'un lieu hybride, mi-disquaire, mi-caviste de vins bio, biodynamiques et nature. "Axel avait envie d'y ajouter une partie restauration", confie Marie. "Pour peu que le courant passe



Axel le taiseux et la diserte Marie : le binôme d'Oumala x La Cave à vinyle, nouvelle adresse végé de la rue Fontange. /D. ROSSI ET G.L.

avec la personne qui viendrait s'installer ici", complète le caviste-disquaire. Sans réelle cuisine pour l'heure (les choses vont évoluer dès la réouverture la semaine prochaine, après un rapide chantier) mais avec toute sa passion inventive, Marie Martinery laisse libre cours à ses inspirations, nées du marché du jour et des légumes que lui livrent des producteurs locaux comme Rémy



Van den Bussche, l'un des tout nouveaux maraîchers de Sainte-Marthe (14<sup>e</sup>). "Je décide du menu (unique, à la discrétion de la cheffe, Ndlr) en regardant mes cagettes du matin, confie-t-elle. Je ne suis pas très préparation à l'avance, ça me bloque." Ce qui demande forcée-

ment un petit nombre de couverts pour s'en sortir. C'est le cas à la Cave à vinyle.

### Végétal, gourmand et singulier

Par un frisquet midi de février, Marie Martinery nous glisse sur la table un quinoa à la crème de parmesan où trône un feuilleté rôti de céleri-rave. Des shitakés poêlés, quelques noisettes, un trait de curry, des brins d'aneth et feuilles de menthe, une lichette de scamorza complètent une assiette à la fois gourmande et équilibrée. Côté verre, Axel l'accompagne d'une roussanne de macération du domaine héraltais des Trinités et, pour les oreilles, d'un groove des Marseillais de Chinese Man.

Et on se dit qu'on passerait bien là un bon bout d'après-midi, à profiter du rayon de soleil qui perce à travers la vitrine d'une adresse encore confidentielle et déjà charmante.

Guénaël LEMOUËE

Oumalala x La Cave à vinyle, 12 rue Fontange, 6<sup>e</sup>, ☎ 06 86 71 13 29.  
Du jeudi au samedi, au déjeuner : plat 14 €, dessert 5 €, verre de vin 5 € ; au dîner : menu 27 €, plat 17 €, verre de vin 5 €. Brunch du dimanche de 11 h 30 à 16 h : 25 €.

# LA TÉLÉ A CHANGÉ.

## Et votre hebdo télé ?

Télé, programmes télé, mais pas seulement :  
plateformes, streaming, séries,  
vidéos, jeux, livres, cinéma, podcast...  
Diverto, c'est le magazine qui manquait  
à la télé d'aujourd'hui.

www.diverto.tv

# Diverto

Le meilleur de la TV et des plateformes

Votre Guide  
du dimanche  
samedi

CHAQUE SAMEDI  
avec  
LaProvence