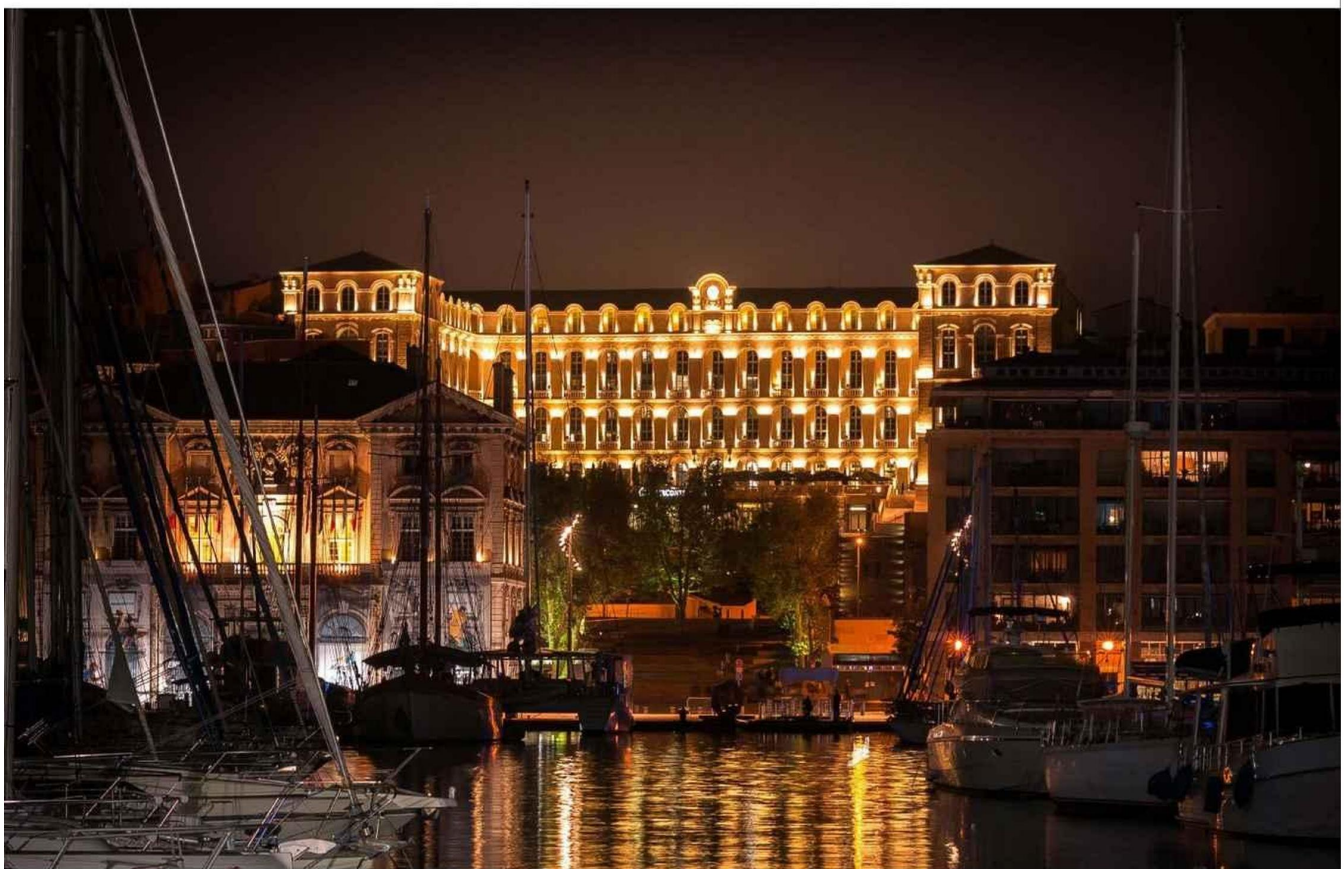




TESTÉ pour vous

INTERCONTINENTAL MARSEILLE-HÔTEL DIEU

# Le *VENT* en *ROUPE*

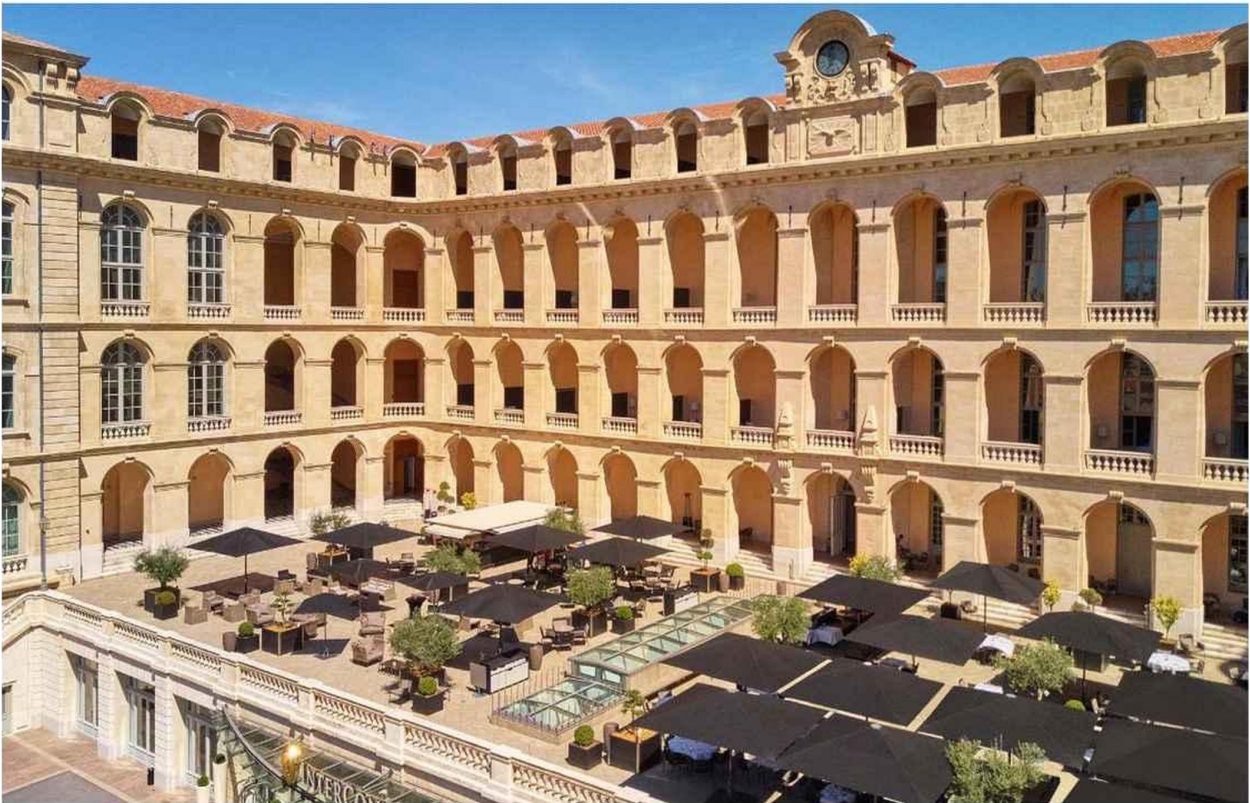


À deux pas, les ruelles étroites et boutiques de créateurs du quartier du *Panier* ; plus bas, le cliquetis des voiles et l'effervescence du *Vieux-Port* ; en droite ligne de mire, la silhouette altière de la « *Bonne Mère* »... Cet imposant navire immobile est le point de chute rêvé pour partir à l'assaut de la cité phocéenne.

Par Nathalie Florentin









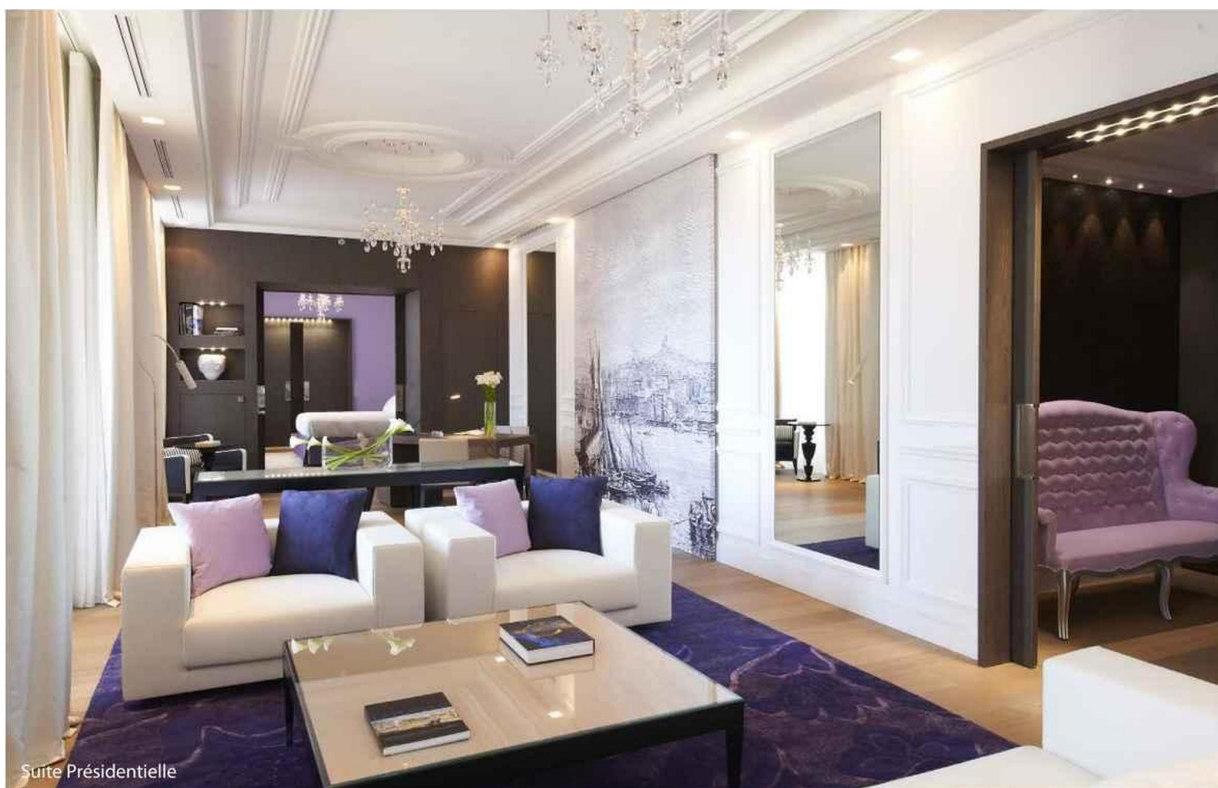


**D**epuis l'esplanade de l'InterContinental, Notre-Dame de la Garde, juchée à 150 mètres d'altitude sur un piton calcaire, paraît à portée de main et pourtant, à pied, comptez 10 km aller-retour et l'équivalent de 38 étages montés pour la toucher du doigt... Une belle balade avant de déguster, le soir, le menu en 5 ou 8 escales du restaurant étoilé Alcyone. Quoiqu'il en soit, ce serait un péché de passer à côté de cette basilique emblématique considérée depuis le Moyen-Âge comme la gardienne de la ville, plus particulièrement des marins et pêcheurs. Les jolies maquettes de bateaux et même d'un Canadair suspendues dans la nef centrale en témoignent. Là-haut, la vue à 360 degrés sur les toits ocre, la forteresse de l'île d'If et l'archipel du Frioul est tout simplement époustouflante.

#### D'hier à aujourd'hui

Les origines de l'ancien Hôtel Dieu remontent au XII<sup>e</sup> siècle. Refuge pour les indigents, les malades, les victimes d'épidémies et de famines, les blessés de guerre, les femmes en couches, les orphelins et les vieillards, il est lui aussi enraciné au plus profond de l'histoire de Marseille. En 1993, les derniers patients quittent l'Hôtel-Dieu qui devient un hôpital universitaire pour médecins et infirmiers. Délabré, il ferme définitivement ses portes en 2006 avant sa réouverture en

hôtel 5 étoiles en juin 2013. La renaissance de cette superbe bâtisse du XVIII<sup>e</sup> siècle dessinée par le neveu de Mansart, dont la façade et les deux escaliers majestueux ornés de fer forgé sont inscrits au répertoire des Monuments Historiques, n'a pas été une mince affaire. Pour la faire entrer dans le XXI<sup>e</sup> siècle tout en respectant son passé, il a fallu 7 années et 3 ans de travaux acharnés sous la tutelle de l'architecte des Bâtiments de France. Plus de 370 ouvriers ont œuvré sur le chantier en période de pointe, avec des experts en restauration, travail de la pierre, menuiserie, ébénisterie... Le résultat est à la hauteur de l'investissement puisque, derrière son faciès minéral en pierre de Cassis ponctué de coursives arquées, l'établissement vit joyeusement avec son temps. Le lobby, lové sous l'esplanade et éclairé par une verrière longiligne, donne le ton. Dans cet espace lumineux structuré par des colonnes, la Méditerranée scintille, suggérée par de grands vases noirs rappelant les amphores, des sculptures de poissons et d'algues en céramique, deux panneaux du maître verrier Bernard Pictet, des lustres imitant le corail, des miroirs habillés de coquillages, un sol incrusté ici et là de fossiles, ainsi que des tapis peignés comme le sable fin. À la manœuvre, l'architecte d'intérieur et designer Jean-Philippe Nuel a su s'inspirer de l'esprit du site et des caractéristiques du lieu, tourné vers le soleil et la mer, sans tomber dans le pastiche.



Suite Présidentielle



#### La suite préférée de Zizou

Parmi les 194 clés (172 chambres et 22 suites) déclinées dans des tons anthracite et blanc, dont 72 avec vue sur le Vieux-Port et 33 avec terrasses privées, la suite Présidentielle de 156 m<sup>2</sup> recueille tous les suffrages... à commencer par celui de Zinedine Zidane qui la réserve régulièrement lorsqu'il est de passage dans sa ville natale. Ce week-end là, nous avons pu la visiter juste avant que la star du ballon rond, accompagnée de son épouse Véronique et de son bichon maltais choyé par le personnel (une gamelle chic trônait dans le salon et le toutou a droit à un menu spécial concocté en cuisine), ne l'investisse. Moulures, rosaces, lustres à pampilles, baignoire à l'ancienne, œuvres d'art grand format et, rompant avec le code couleur en vigueur dans l'hôtel, des touches lavande, confèrent à cette suite une vraie personnalité. Carte maître, sa terrasse de 80 m<sup>2</sup> à l'abri des regards déroule un panorama magique sur la Bonne Mère, les voiliers du port et la cathédrale de La Major.

#### Repaire des terrassophiles

Cœur battant de l'hôtel, le premier niveau encadré par le bar Le Capian, la brasserie Les Fenêtres et la table gastronomique Alcyone donne sur l'immense terrasse de 750 m<sup>2</sup>, véritable ➤





Terrasse panoramique

théâtre à ciel ouvert sur lequel se découpe la cité phocéenne. C'est ici que, dans une ambiance décontractée, les riverains et touristes se donnent rendez-vous à toute heure de la journée pour savourer un Afternoon Tea, siroter un cocktail signature du chef barman Xavier Gilly, se laisser tenter par le chariot de gins, déguster une daurade royale ou un « BBQ Chic » les jeudis soirs au son de musiciens.

**Lionel Levy et les « Drôles de dames »**

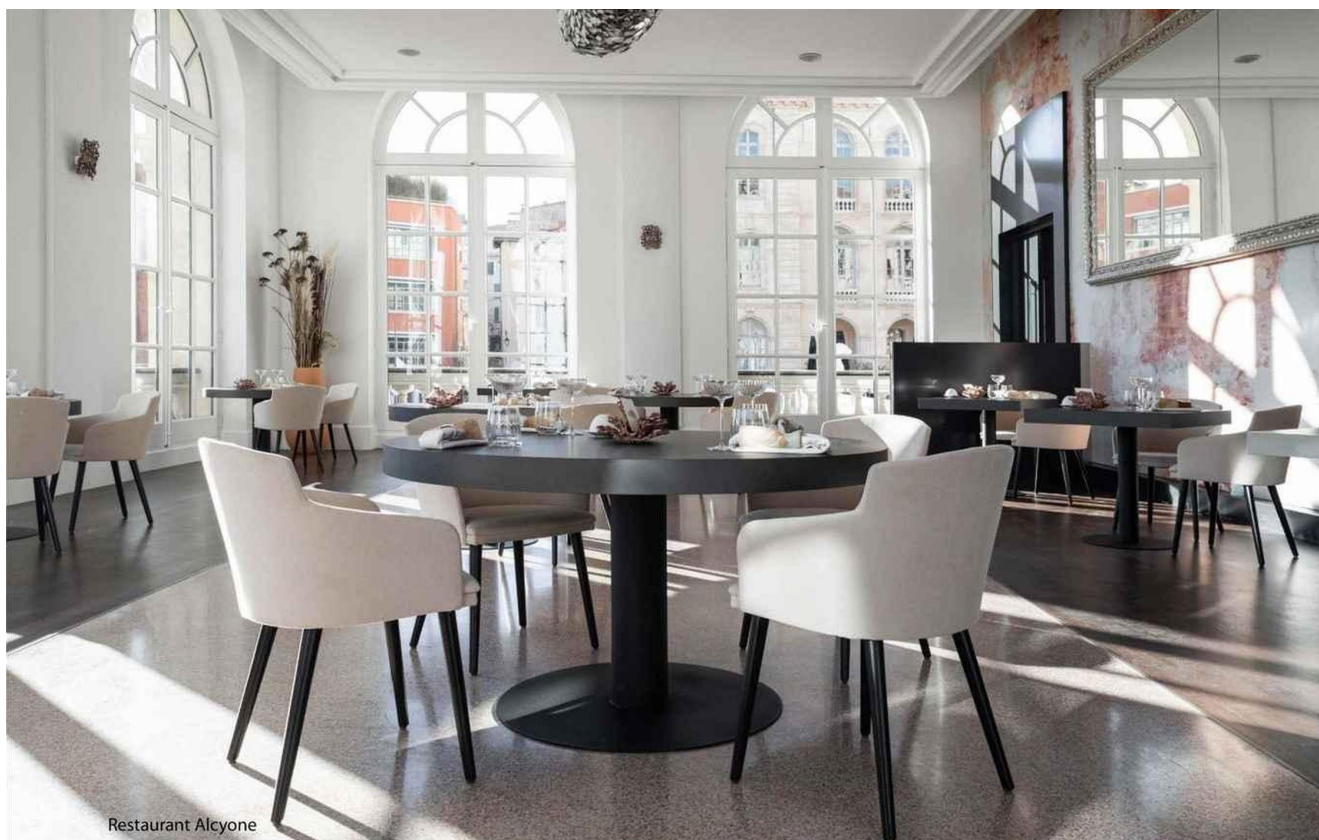
Les gourmets que nous sommes filent à l'Alcyone, fille du maître des vents Éole dans la mythologie grecque et fief de Lionel Levy qui supervise aussi toute la restauration. Toulousain d'origine mais marseillais d'adoption, le chef a été formé par de belles toques (Éric Frechon, Yves Camdeborde, Jean-Louis Nomicos, Alain Ducasse) avant de poser ses spatules à l'InterContinental et décrocher l'étoile en février 2014. On pénètre dans un espace élégant caractérisé par de grandes fenêtres et une remarquable hauteur sous plafond où parade un luminaire évoquant un banc de poissons aux reflets argentés. La table est joliment dressée par les « Drôles de dames », trois créatrices coup de cœur du chef : ronds de serviette qui servent ensuite de repose couverts imaginés par le duo Caroline et Laurence (atelier-boutique de céramique Superbe dans le quartier Bompard), centre de table corail réalisé



Bar Le Capitan







Restaurant Alcyone



en argile faisant aussi office de porte-menu (Corinne Sanchez Céramiques à Gordes) et illustration d'un poulpe sur la carte de bienvenue signée de l'artiste marseillaise Laurier.

#### Saveurs à l'accent prononcé du Sud

Au menu, dans un show parfaitement orchestré par Richard Pico, directeur de salle, un périple visuel et gustatif à l'accent du Sud : crémeux et pois chiches entiers de Rougiers (village au pied de la Sainte-Baume) dont la culture se perpétue grâce à des passionnés ; fameux milk-shake de bouillabaisse en trois parties dans lequel il faut aller pêcher une bouchée de loup ; rouget de Méditerranée farci à la tapenade, cuit en salle entre deux briques à 250 degrés pendant 3 minutes, et servi avec une sauce bordelaise et un *bao* aux artichauts ; suprême de pintade de Mouriers (Alpilles) au jus corsé mariné dans des câpres et du poivre de sapin, accompagné d'un berlingot de blettes... Quant au dessert, sa mise en scène est amusante : le « Cavage et terre sucrée » consiste, à l'aide d'un transplantoir, à extraire soi-même une truffe en chocolat aux copeaux de truffe noire enfouie dans une caisse de terre (en fait, un crumble au chocolat). Dernier accord mets-vin, la coupe de champagne Louis Roederer collection 242 achève, sur des notes de fruits blancs, cette virée culinaire... C'est sûr, les yeux des convives de Lionel Levy n'ont pas fini de pétiller. 🍷

