



OH FAON !

Le nom sonne comme une exclamation et fait référence à la célèbre expression marseillaise : « Oh Fan ! », ancrant cette jeune affaire dans sa ville avec bonheur. Le projet monté par Jérôme Raffaelli (aux fourneaux) et Kevin Yau (à l'accueil) est ambitieux à plusieurs titres : une pâtisserie végétale propose une offre digne des plus grandes enseignes. Entremets créatifs (Balade en garrigue, fait de mousse romarin, praliné pignon, crème d'amande, pâte sablée à la farine de châtaigne ; ou Fifi, à base de figues, ganache amande, confit figues, biscuit moelleux, biscuit sablé), tartes de saison, tout est soigné et témoigne d'une véritable exigence de qualité. Les deux compagnons ont à juste titre déclenché l'enthousiasme de la communauté phocéenne gourmande. La pâtisserie Oh Faon ! a été sélectionnée pour les Trophées Fou de Pâtisserie 2023. Retrouvez-la en page 71 pour sa bûche Milk, 2 rue Edmond-Rostand, 13006 Marseille
Tél. : 04 91 81 46 09
Retrouvez les autres adresses sur le site Internet : ohfaon.com
@oh_faon

LUDIVINE - LE FOURNIL NOTRE DAME

Rebaptisé Ludivine, l'ancien fournil Notre Dame attend les gourmands aux abords du quartier Saint-Victor, derrière une petite façade discrète. On aime les belles brioches et babkas, les cookies nappés de praliné et les millefeuilles élégamment dressés sur leur côté. Le tiramisu version petit gâteau est de haut niveau, à goûter si vous êtes amateur. Disponibles aussi : des gourmandises typiquement

phocéennes comme des croqueris aux amandes, et, en saison, un cake aux treize desserts de Noël qui nous avait tant plu qu'il faisait partie de la sélection des Trophées Fou de Pâtisserie 2021.

38 boulevard Notre-Dame,
13006 Marseille
Tél. : 04 91 54 95 17
[facebook.com/boulangeriuludivinemarseille](https://www.facebook.com/boulangeriuludivinemarseille)
@ludivine_Marseille

Marseille 7^e

BRICOLEURS DE DOUCEURS

Ils ont bien grandi, Clément Higgins et Aurélie Poletto, depuis que nous les avons découverts en 2017 dans ce chemin du Vallon-de-l'Oriol, à mi-distance du parc Valmer et de la plage du Prophète. Leur approche de la pâtisserie : faire les choses sérieusement sans se prendre réellement au sérieux. Pour preuve, les noms de leurs gâteaux : Abricot Macias (croustillant au quinoa torréfié, pressé d'abricots rôtis et ganache montée verveine), Basilic Instinct, Chizeucake de chez nous (croustillant aux céréales, mousse au fromage frais, compotée et chiffonade de pommes granny smith). Nous nous souvenons qu'ils nous avaient claqué, pas le beignet mais les papilles avec un St Ho ! pomelo (de Corse) et thé Earl Grey sans la moindre amertume car infusé à froid dans une crème liquide pendant toute une nuit. L'an dernier, ils nous avaient éblouis avec leur Choco Libéré 2.0 (une pâte sucrée croustillante cacao, un praliné sarrasin et amandes, une mousse nuage chocolat noir, un crémeux au chocolat noir et des pépites de chocolat noir) qui avait remporté le Trophée Fou de Pâtisserie de la création chocolatée de l'année. On dit de la scène culinaire marseillaise qu'elle est en pleine effervescence, les Bricoleurs de Douceurs en sont la preuve. 202 chemin du Vallon-de-l'Oriol, 13007 Marseille
Tél. : 09 86 35 23 92
Retrouvez les autres adresses sur le site Internet : bricoleursdedouceurs.fr
@bricoleursdedouceurs

Marseille 9^e

MARIE REBUFFAT PÂTISSERIE

Elle a travaillé dans un premier temps dans la restauration avant d'être contrainte de s'arrêter pour des problèmes de santé. On lui conseille alors de ne plus manger de gluten. Cela n'a pas d'incidence, mais elle découvre un autre monde, celui de la pâtisserie sans gluten. Depuis juin 2021, elle propose dans sa boutique des gâteaux réalisés à partir de farine de riz, de sarrasin, de châtaigne ou de sorgho. Et pour aller au bout de sa réflexion, elle a également remplacé le lactose par des laits végétaux. De ce concept naissent des petites séries de gâteaux qui changent au gré des saisons comme comme Garde la Pêche, Mojito ou Tes complètement gruê. On aime aussi les canisirellis aux agrumes et les cookies avec une pâte à tartiner coulante au milieu. 50 rue Émile-Zola, 13009 Marseille
Tél. : 06 47 23 83 39
marierebuffatpatisserie.fr
@marierebuffatpatisserie

Marseille 12^e

MAÎTRE ARTISAN VINCENT DUBREUCQ

Boulangier de formation, Vincent Dubreucq a mis du temps avant d'accepter de produire des pâtisseries. Supporter inconditionnel du travail de Philippe Conticini, il a fini par se lancer, et personne dans le quartier Saint-Barnabé de Marseille ne s'en plaint. Artisan pur beurre, il maîtrise les grands classiques de la pâtisserie boulangère comme le saint-honoré, dont le parfum varie régulièrement, le mont-blanc ou le flan au chocolat. Parallèlement, il crée ses propres desserts comme le Panier Gourmand, qui change au gré des arrivages. Celui au confit de framboises, crème à la vanille, framboises fraîches sur un praliné pistache fut un succès, tout comme celle à base de fraises françaises

composé de crème légère à la vanille de Madagascar, de praliné pistache d'Iran et d'une pâte feuilletée croustillante. C'est ce que l'on aime chez Vincent Dubreucq, cette capacité à nous étonner régulièrement avec un choix limité mais de qualité. 128 rue Montaigne, 13012 Marseille
Tél. : 04 91 43 10 52
@vincent_dubreucq

Puyricard

PUYRICARD

L'histoire riche de Puyricard s'écrit depuis 1958 et le mariage d'un couple belge, Marie-Anne et Jan-Guy Roelandts, au Congo, où ils décideront de se lancer dans l'aventure du chocolat. Le rêve se concrétisera à Puyricard, petit village chic des environs d'Aix-en-Provence, jusqu'à posséder aujourd'hui plus de 20 boutiques en France. Une belle saga artisanale portée par quelques produits phares comme les tablettes pure origine, la tablette Clou de Cézanne, hommage aux pavés d'Aix, les orangettes à se damner ou les calissons au chocolat, inégalés. À retrouver d'Aix à Avignon en passant par Toulouse et même Paris. Avenue Georges-de-Fabry, 13540 Puyricard
Tél. : 04 42 28 18 18
Retrouvez les autres adresses sur le site Internet : puyricard.fr
@chocolateriedepuyricard

VAUCLUSE (84)

Carpentras

JOUVAUD PÂTISSERIE

Cette maison familiale installée à Carpentras, près du mont Ventoux, existe depuis trois générations. Comment choisir entre les pâtisseries, les fruits confits et les chocolats ? Les trois sont leurs spécialités. Ouvrez sans hésiter les portes noires vitrées de style industriel pour pénétrer dans l'antre de la