

BELSUNCE

Le Grain de sable joue la carte de la proximité verte



Pourquoi attendre la rentrée pour prendre de bonnes résolutions ? Cette semaine, on adopte une démarche éco-responsable, comme ces commerçants et artisans marseillais qui proposent de consommer autrement et dont on vous dresse le portrait chaque jour.

Afghanistan, Cambodge, Thaïlande, Kenya, Congo... Derrière le regard bienveillant d'Anne Dutrey Kaiser et de Julien Bartoletti, les gérants du restaurant le Grain de sable, à Belsunce (1er) se cache une vie passée à parcourir le monde dans ce qu'il connaît de plus douloureux. "Avant de nous installer ici, nous travaillions dans l'humanitaire", explique Anne.

Usé par les années à parcourir le globe, le couple a souhaité se poser, tirant de son vécu une philosophie de vie. "Nous avons quitté la région parisienne il y a quatre ans, pour la Provence et tout de suite nous avons souscrit à une Amap, celle de Jérôme Laplane, agriculteur bio à Roquevaire. Cette rencontre a été fondamentale", raconte la pétillante quadra.

Celle qui avait dans une vie



Anne Dutrey Kaiser et Julien Bartoletti, anciens franciliens, ont changé radicalement de vie pour devenir gérants du restaurant le Grain de sable.

/ PHOTO L.M.

antérieure, gagné son pain dans le monde de la musique, choisit d'abord une reconversion manuelle, avec la création d'objets de seconde main. Mordu des fourneaux, son compagnon, lui, passe son CAP Cuisine, avec pour objectif de monter leur boîte : "Quand on a su que les gérants du Grain de sable partageaient, on a saisi l'occasion."

Situé rue du Baignoir, derrière l'Alcazar, le Grain de sable est référencé depuis plusieurs années comme un restaurant végétarien et bio. En toute logique, le couple poursuit l'aventure en faisant appel à Jérôme Laplane, mais aussi à Armelle et Franck Debroize, les exploitants de la ferme pédagogi-

que des Caillols (12e).

De la cuisine locale et de saison

"Nous privilégions la cuisine locale et de saison, ne réalisons que du fait maison et sommes bio à 95%", précise Julien, qui compose chaque semaine le menu (de 9 à 17 euros) en fonction des légumes que leur proposent les deux producteurs. "L'idée, c'est de favoriser un circuit court", ajoute Anne. D'ailleurs même les restes, compostés, retrouvent une seconde vie auprès d'un producteur local.

Et les clients ne s'y trompent pas, remplissant sans mal les 48 places (sans compter les 16 couverts de la terrasse) que compte le restaurant qui assure aussi

des services de traiteur et propose un brunch un dimanche par mois.

Vendredi, le Grain de sable ferme ses portes pour trois semaines de menus travaux déco également "faits maison" et un repos bien mérité. D'ici là, Anne et Julien vous attendent avec un gaspacho de tomates et carottes avec sa petite quenelle de chèvre frais à la ciboulette, un cake courgettes et chèvres, poivrons rouges et oignons ou encore un œuf cocotte, crème de betteraves aux cacahuètes.

Laurence MILDONIAN

Le Grain de sable, 34, rue du Baignoir (1er), 04 91 90 39 51, www.graindesable.net Ouvert le midi, du lundi au vendredi. Fermé du 10 au 30 août.