



## CADRE RAFFINÉ POUR ÉCAILLER DE QUALITÉ

Dans une ambiance particulière et feutrée des années 30, subtilement rénovée, l'accueil au restaurant Goumard se fait à l'ancienne : voiturier et vestiaire, c'est délicieux ! Puis, l'escalier vous guide jusqu'aux salons, où un serveur vous installe, dans les règles de l'art, à votre table. La carte fait la part belle aux fruits de mer, et vous pourrez déguster les inégalables huîtres Gillardeau, mais aussi de magnifiques plateaux de fruits de mer, à deux pas de la Madeleine. ■

### Goumard

9, rue Duphot, 75001 Paris Tél: +33 (0)1 42 60 36 07  
Tous les jours de 12h00 à 14h30 et 19h00 à 22h30.

[www.goumard.com](http://www.goumard.com)



## UN PARFUM D'EMBRUNS DANS LE 17<sup>e</sup>

Cet établissement du groupe Michel Rostang, offre une nouvelle décoration où l'art a pris ses quartiers, passant de la peinture aux sculptures. Mais son premier agrément reste la fraîcheur de ses produits de la mer et sa large palette d'huîtres aux parfums d'embruns. Avec un service accueillant, Dessirier a su rester un incontournable, depuis 1883 ! Et grâce à son bar à huîtres, vous pourrez passer vos commandes à emporter tous les jours. ■

### Dessirier

9, place du Maréchal Juin, 75017 Paris  
Tél: +33 (0)1 42 27 82 14

De 12h à 14h15 / 19h à 23h (dimanche 22h)  
Fermeture samedi et dimanche pendant la période estivale. Voiturier.

[www.restaurantdessirier.com](http://www.restaurantdessirier.com)

# HUÎTRES 'D'EXCEPTION

## TOUTE LA PALETTE DE LA MER

Dans un cadre moderne, ce restaurant de la côte d'azur, tout près des plages et du casino de Juan-les-Pins, propose une large carte dans laquelle les fruits de mer et les poissons sont au premier plan – ne pas oublier la bouillabaisse ! Vous pouvez profiter de la terrasse, mais aussi de la salle climatisée les jours de grandes chaleurs afin de savourer confortablement vos coquillages, en provenance de producteurs sélectionnés. Vous pourrez aussi commander des plateaux de fruits de mer à emporter.

Ambiance musicale le samedi soir. ■

### Le Festival de la Mer

146, boulevard du Président Wilson  
06160 Juan-les-Pins  
Tél: +33 (0)4 93 61 04 62

Ouvert toute l'année, midi et soir.  
Réservation recommandées.

[www.restaurant-festivaldelamer.com](http://www.restaurant-festivaldelamer.com)



## MER, COQUILLAGES & CRUSTACÉS !

Spécialiste des fruits de mer à Cannes, depuis 1953, cela fait 3 générations que les habitués viennent se régaler dans cette institution familiale, aux airs de brasserie. Ce restaurant offre un choix inégalé de produits de la mer toujours très frais et peut servir près de 130 couverts en salle climatisée et 70 en terrasse couverte, avec une vue sur le port. Pour les gourmands, les desserts sont préparés par le chef pâtissier ! Et la vente de coquillages à emporter fermés ou ouverts est proposé à l'étalage. ■

### Astoux et Brun

27 rue Félix Faure et Louis Blanc, 06400 Cannes Tél: +33 (0)4 93 39 21 87

Ouvert tous les jours et toute l'année. Pas de réservation.  
Dégustation de fruits de mer de 8h à 23h. Cuisine 12h à 14h30 / 19h à 23h

[www.astouxbrun.com](http://www.astouxbrun.com)



## L'INSTITUTION DU VIEUX PORT DE NICE

Depuis 1908, c'est sur une magnifique place du vieux Nice, près du port, que le Café de Turin vous accueille. Dans une ambiance Brasserie, il vous offre une belle terrasse et une grande salle de restaurant. En haute saison, parfois une longue file d'attente peut surprendre... mais la grande fraîcheur des fruits de mer et le large choix vous fera oublier le temps. Les prix sont raisonnables, le service parfois un peu rude, mais cela fait partie de l'ambiance ! La vente à emporter est très appréciée par les habitués. ■

### Café de Turin

5, place de Garibaldi, 06300 Nice  
Tél: +33 (0)4 93 62 29 52

Tous les jours de 8h à 22h. Pas de réservation.

[www.cafedeturin.fr](http://www.cafedeturin.fr)

## SAVOIR-FAIRE ET TRADITION

Anna Mikelys

Au cœur de la cité phocéenne, depuis 1962, Toinou propose sur ses étals un joli choix de coquillages, sur le Cour Saint-Louis, à Marseille. C'est en 1995, que la dégustation sur place devient possible. Toujours à l'affût des évolutions de consommation, il est désormais possible de commander en ligne, à emporter ou à livrer, des plateaux, ou paniers, avec toujours un grand choix d'huîtres, autres coquillages et crustacés.

La maison a mis en place des procédures particulières, du matériel d'emballage et de livraisons spécifiques afin de garantir la fraîcheur de ses produits.

Enfin, en 2011, Toinou s'installe à Aix en Provence, avec un étal de 20 mètres de long dont, un rayon poissons. En décembre 2012, le restaurant ouvre juste à côté de l'étal, avec une terrasse extérieure ombragée donnant sur un jardin extérieur bordant la rivière de l'Arc. ■

### Toinou

3, cours Saint-Louis, 13001 Marseille  
Tél: +33 (0)4 91 33 14 94

Lundi de 11h à 23h

Mardi de 12h à 14h / de 19h à 24h

Le mercredi et du samedi au dimanche de 11h à 24h  
Jeudi de 12h à 03h, vendredi de 9h à 15h / de 20h à 24h

58 av. Henri Malacrida, 13100 Aix en Provence  
Tél: +33 (0)4 42 58 08 59

[www.toinou.com](http://www.toinou.com)

