

El Picotéo



Nouveau venu dans "la tapasosphère" marseillaise, El Picotéo nous a agréablement surpris, avec un poulpe cuisiné à la perfection

• Par Thibaud Teillard - Photos : Guillaume Ruoppolo

« dévoile une partie « cuit à fort bouillon, pendant une heure, avec un oignon » ... une recette traditionnelle de pêcheurs en Galice pa-

raît-il. En accompagnement, une petite tchouthouka revisitée, avec tomates, poivrons, oignons, mais aussi aubergines et surtout citron confit. Une merveille.

En guise de dessert : une crème Picotéo, entre la crème catalane et la crème brûlée, aromatisée au citron avec une pointe de cannelle. On a eu l'occasion de goû-

ter leur fameux manchego, fromage de brebis, très différent de ce que l'on nous sert habituellement : du vrai bon fromage au goût prononcé. Pour conclure en beauté, un petit verre de Diplomatico, rhum vénézuélien. Enfin, un vrai restos de tapas, avec certes peu de choix mais de bons produits. Chouette, on a trouvé notre cantine.

Les plus

Leur sangria, qui se laisse boire comme du petit lait. A consommer avec modération.

LES FORMULES

le midi : Plat + Dessert +
Café 12 €
Tapas entre 5 € et 9 €.

C'EST OÙ ?

EL PICOTEO
53, rue St Pierre
13005 Marseille
Tél. : 09 83 51 09 98
Ouvert du mardi au samedi
midi et soir de 19h à 22h30.

Quelques jours seulement après l'ouverture, on arrache les deux dernières places du samedi soir. Soit les nouveaux gérants ont un réseau impressionnant, soit la bouche-à-oreille commence déjà à (bien) fonctionner. C'est Camille qui nous accueille, tout sourire. C'est elle qui a tout fait ici, en lieu et place de feu le « Kblanca » : un resto inhabité depuis deux ans ... Il y avait du boulot ! On choisit la terrasse au sol en bois et murs blancs, où un buffet apéro est en cours. Des plaids sur les chaises attendent les plus frileux. Ambiance très sympathique, dans la simplicité.

Assez de description, passons au fameux poulpe très subtilement épicé, légèrement tomaté, qui dort sur un lit de pommes de terre fondantes. Incroyablement tendre, il fond dans la bouche. Le secret ? Josépha, chef en cuisine, nous en

