

28-COMMERCE, RESTAURANTS ET ASSOCIATIONS :

Paul Ruat, dans ses notices d'excursions en Provence, indique vers 1900 que Niolon possède un café-restaurant où, hormis la bouillabaisse achetée fraîche aux pêcheurs, on y mange surtout ce qu'on y a apporté ! Était-ce la Pergola ?

** Les commerces et restaurants disparus :

1) Bar des Rocailles :

Ce bar, créé vers 1930, était situé dans le virage au-dessus de la gare (là où se trouvent maintenant entre autres les maisons des Catzaras et Gozálvez). Dans les années 1910, lors de la construction de la ligne ferroviaire, se trouvait là un centre de secours (selon certaines sources, mais démenties par certains). En 1953, il n'y avait aucune autre bâtisse autour du bar.

A priori ce bar appartenait à la famille mafieuse Guérini. Le gérant était François le Maure (peut-être un fils caché d'un Guérini ?), qui s'est fait descendre sur le parking du bar vers octobre 1961.

Des prostituées venaient là pour se reposer et... pour exercer. Deux ou trois entraîneuses y travaillaient. Une grande chambre de 35 m², équipée d'un coin toilette, donnait dans le bar (maison actuelle de Basile Catzaras). Des balètis (bals) étaient donnés le week-end.

Après le règlement de compte de 1961, la femme (ou compagne) de François le Maure, Dany (à vérifier), a tenu le bar quelques années. Le bar a ensuite été repris par Claude ? et jusque vers 1970. Puis repris par Dominique ? jusqu'en 1972.

Malheureusement je n'ai pu trouver aucun document attestant de tout cela.

→→ **Lolo Danielian** : La propriétaire s'appelait Dany, qui vivait avec l'ex d'Augusta, la sœur de Sylvain (compagnon de Marthe Rampal).

→→ **Edouard Botto** : A l'époque, avant la création des boîtes de nuit, on donnait des bals partout à Marseille. Je les fréquentais et les danseurs étaient excellents, on n'y acceptait pas n'importe qui. Le week-end, le train amenait des danseurs à Niolon pour les bals du restaurant Bonsignour (aujourd'hui Auberge du Mérou) et d'autres lieux. C'était la grande classe et les gens étaient bien sapés.

2) Pizzeria Chez Fédé :

Vers 1946-1950 ? : Titin et Titine ont d'abord fait épicerie puis, à l'ouverture de celle de la gare, ont transformé leur local (en face de la maison Cabrajas) en pizzeria.

→→ **Gerald Rogier** : Oui, la pizza sur la terrasse, j'en ai toujours gardé un bon souvenir. Mon père nous y menait souvent manger, la pizza était excellente, dans les années 57/58. Il me semble qu'il y avait des canisses qui couvraient la terrasse.

3) Épicerie de la Gare :

De ? à 1965-68 ? : Sissi (Cécile) Souard (née Tambellini, nièce de Marthe Rampal) a créé cette épicerie et l'a tenu jusqu'au moment où son mari Marius Pascal Souard, le chef de gare, est tombé malade ; elle l'a alors revendu. Elle habitait à la gare jusqu'à ce qu'ils fassent construire leur maison (celle mitoyenne de Jeanne Manzon, dite des Anglais, derrière l'Auberge du Mérou)

De 1965-1968 à 1983 : Le couple Tonin (de la famille Marocchini) a pris la suite de Sissi.

-> « La petite maison attenante à la gare (et propriété de la SNCF) était louée à un couple de retraités, Antonin et Marie Scola, qui y logeaient et y avaient établi une petite épicerie de dépannage. » (Alain Tannier)

4) Épicerie :

- en 1956, Germaine Maurel (Mémène) a créé l'épicerie avec son mari Jeannot à la place de l'Ancre et l'a tenue jusqu'en 1966. Elle n'avait pas d'enfant mais a élevé ses deux neveux orphelins : Roger et Gérard). Elle est décédée en 2014 à l'âge de 95 ans.



Mémène

- 1966 : Serge et Jacqueline Roget ont racheté le fonds de commerce à Mémène. Au bout d'un an, ils l'ont transformée en restaurant en créant L'Ancre (voir plus bas)
- 1967 : du coup, une nouvelle épicerie s'ouvre un peu plus bas, au début de l'allée Ferret (local construit par Charles Ferret en 1966). C'est le couple (prénoms ?) Garibaldi qui y fut le premier épicier jusqu'en 1979 ou 1980. Ce couple avait deux fils Daniel (né en ?) et Marc (1956)
- 1980 : ? Casard et sa femme reprennent le fonds de commerce.
- 1984 à 2001 : Désiré et Madeleine Manzoni et leur fille Jeanne rachètent le fonds de commerce. En 1989, Marie-Jeanne Fundoni aidait Jeanne.



Madeleine Manzoni (Mado)

- 2001 : Après l'été, les Manzoni mettent l'épicerie en gérance à plusieurs personnes d'affilées : un couple à qui Désiré Manzoni a donné un coup de main, puis des gens de la Savoie qui connaissaient Anny, puis Max Hodikian durant l'été 2002.

- 2003 : en janvier, Nadia Khedairia rachète le fonds de commerce à la famille Manzon.



L'épicerie en 2010 (Photo Alexandra Lantéri)

- 2015 : Mme ? Mercier a racheté les murs à Mme Ferret.

- 2021, Mme Mercier ne reconduit pas le bail de l'épicerie et transforme le local en deux appartements (location à la semaine). Nadia Khedairia doit trouver un autre local (et y arrive heureusement !). Et, en juin, l'épicerie, toute pimpante, se trouve dans une partie des locaux du restaurant L'Ancre.

- 2025 : à l'automne Nadia Khedairia annonce la fermeture définitive de son épicerie.

- 2026 : fin mars, publication Facebook de Meissa Zaoui : « À compter du 1er avril nous serons ouvert 7 jours sur 7, pour Info l'épicerie est à l'Ancre désormais. À très bientôt ». Elle se trouve en effet maintenant à droite en rentrant dans le restaurant.



L'Ancre et l'épicerie durant les travaux de rénovation en mai 2020

5) Bar à tapas La Canne Bambou :

- ce lieu existe depuis fort longtemps (mais depuis quand ? S'appelle-t-il ainsi depuis sa construction ?)
- le lieu aurait logé les travailleurs chinois durant la construction de la ligne de chemin de fer, donc entre 1907 et 1915 (Petit Louis)
- durant la seconde guerre mondiale, le bar s'appelait déjà La Canne Bambou ; il servait de cantine aux soldats allemands en 1943-1944. Ils avaient peint un grand tableau de 2 ou 3 m de large dans la salle. (Bernard Martin)
- vers 1950, le bar était tenu par Mr Louis et sa nièce Hélène (ou Angèle ?)
- dans les années 1955-1960, Adèle Palomar (Dédée, mariée à Victor Palomar, maçon) a racheté le fonds de commerce et a donné la gérance à Marie et Henri ? Puis c'est la sœur d'Adèle, Margot (mariée à Henri, un employé SNCF travaillant à Marseille), qui a repris la gérance, aidée un moment par Adèle. Les calanquais disaient alors « On va chez Margot ! ». Les murs appartenaient à Mr Arbaud (originaire du Rove mais habitant à Pierrelatte) et les 5 chambres à Victor Palomar.
- vers 1982, Jules (Lulle), Dany Sanchez et leur fille Sylvie (décédée à 40 ans) ont repris le fonds de commerce.
- vers 1986 : Jean-Louis Barsacq reprend le fonds de commerce. Stiphens Douyer y a travaillé après s'être rétabli de son accident, en 1992, ainsi que Sandrine Martin.
- En 2002, Stiphens Douyer et Jean-François Leca rachètent le fonds de commerce à Jean-Louis Barsacq. Ils louent les cinq chambres de Palomar
- En 2004, les deux compères rachètent les murs du bar à Jean-Louis Arbaud et les 5 chambres de Palomar qu'ils transforment en deux appartements qu'ils revendent en 2015 (Frédéric De Caro, Jean Ravel). Ils font aussi des travaux pour créer la terrasse et deux autres appartements (qu'ils louent à l'année) Ils tiendront le bar jusqu'à avril 2018 (à la fin, en même temps que l'Escale).
- Mai 2018 : Sandra Nicolas, la compagne de Michel Mendez, prend la gérance avec un crédit-vendeur de 7 ans (ils ont en fait commencé à l'exploiter un mois avant)



- 2022 ? : le fonds de commerce est repris par Séverine, fille de Gilbert Cabrajas, qui le transforme en bar à tapas, lieu sympathique, festif et convivial.

→→ Téléphone réservation : 06 46 15 20 37

<https://www.facebook.com/lacannebambou>



Recommandé petit futé • 2025

Bar à tapas convivial et animé avec toit-terrasse situé dans la calanque de Niolon, sur la Côte Bleue, au Nord de Marseille.

Dans la tranquille calanque de Niolon où seuls quelques restaurants de qualité viennent troubler quelque peu le calme des ruelles de ce petit coin de paradis, la Canne Bambou fait figure de lieu de vie et de point de rencontre pour tous les habitants et vacanciers qui désirent passer une bonne soirée autour de tapas en profitant d'une bonne ambiance musicale. Un nouveau bar à tapas doté d'un petit toit-terrasse plein de charme et de quelques tables sur la placette de la chapelle. Poulpe mariné, croquetas, nems au poulet, melon jambon cru et un tartare de saumon accompagneront à merveille votre cocktail où votre verre de vin. Un lieu agréable plein de bonnes ondes !

Le saviez-vous ? Cet avis a été rédigé par nos auteurs professionnels.



Animation Halloween en 2022

6) Restaurant La Pergola :

D'après Luc Fabre, il existait, depuis le 11^{ème} siècle, une chapelle à Niolon, transformée ensuite en cabane de pêcheurs et rachetée par la famille Lachamp propriétaire de la Madrague, sans doute au 19^{ème} siècle. Cet ouvrage existe toujours et je suppose qu'il s'agit de la « cave » de La Pergola ouvrant sur le port, en-dessous de la terrasse fermée (voir chapitre **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**)

Le bâtiment actuel qui abrite La Pergola a été construit vers 1880 environ, vraisemblablement pour loger les nones de la paroisse. Pendant la seconde guerre mondiale, compte tenu de son emplacement exceptionnel, elle fut réquisitionnée par les Allemands qui, notamment, se servirent de la cave comme poudrière. C'est après cette période que la Pergola a été vendu pour en faire un hôtel restaurant, où des prostituées de Marseille venaient pour changer d'air.



Maison de la Pergola vers 1915

Depuis l'après-guerre différents restaurateurs se sont succédé et ont laissé libre-cours à leur créativité.

- ? : les murs appartiennent depuis ? à la famille Lachamp, géré par le notaire Maître Lachamp (car beaucoup d'héritiers)
- création de La Pergola ? d'après les propriétaires actuels : 1948, mais d'après Lucette Ferret, le restaurant La Pergola existait déjà quand son père l'a repris.
- 1948 : Charles et Louisette Ferret créent ou reprennent La Pergola (associés avec Young Manfré, un champion de boxe entre 1925 et 1944)
- 1950 : Young Manfré rachète les parts de Charles Ferret.
- 1958 : Mathieu Perrier et ses deux fils Gu et Momon le pêcheur reprennent le fonds de commerce.
- 1968 ? : la famille Manzoni achète le fonds de commerce et l'exploite jusqu'en 1982
- 1982 : fonds de commerce vendu à la famille Mariller qui le garde 7 ou 8 ans
- 1987 : c'est dans ce cadre merveilleux que le feuilleton télévisé « La calanque » est tourné avec entre autres Franck Fernandel, Jean Pierre Darras, Marthe Villalonga et Paul Préboist.
- 1990 : Roger La Rocca et sa femme Angèle (pêcheur, père de Fabrice qui est décédé le 4 avril 2001 à 20 ans) et de ?



Au premier plan en bas à gauche, la Pergola vers 1930-1940 (archives Bourrelly)

- 1999 : Christian Heckel rachète les murs de La Pergola lors d'une vente aux enchères (ils appartenaient apparemment à un notaire véreux à qui ils avaient été confisqués) et crée la SCI du Port.
- 2004 : Christian Heckel et sa compagne Nathalie Gochgagarian rachètent le fonds à Roger La Rocca (qui devient le pêcheur de Niolon jusqu'en 2009)
- fin 2005 : Christian et Nathalie se séparent, mais restent associés. Christian laisse la gérance à Nathalie (il va s'occuper d'un autre restaurant à Plan de Campagne, L'Hacienda). Nathalie s'en occupe difficilement jusqu'en 2013 mais sa gestion s'avère difficile.



Restaurant La Pergola vers 1950

- 2014 : Christian rachète les parts de Nathalie (avec 240 000 € de dettes). Il gère l'affaire avec sa compagne Lorette Ciappa Grondona et Arnaud Grondona, le fils de cette dernière, qui fait le pizzaiolo.
- en 2015, Christian Heckel et Lorette participent à l'émission télévisée de TF1 « L'addition s'il-vous-plaît » <https://www.nouveautes-tele.com/14152-restaurant-de-christian-de-laddition-sil-vous-plait-marseille.html>
- 2017 : Joaquim et Béatrice Piedade (et leurs enfants Maxime et Cassandra) reprennent le restaurant en gérance en avril. Ils rachètent le fonds de commerce à Christian Heckel en septembre 2018 (mais les murs appartiennent toujours à Christian Heckel)



Restaurant La Pergola au début des années 2000

→→ Téléphone réservation : 07 87 96 56 11

<https://www.restaurantlapergola.fr/>

<https://www.facebook.com/restaurantlapergolaniolon>



Recommandé petit futé • 2025

Restaurant provençal avec terrasse proposant une terrasse magnifique et des recettes à base des produits de la mer principalement.

Niché sur la calanque de Niolon, ce restaurant provençal, créé en 1948, bénéficie d'un cadre exceptionnel, avec sa terrasse abritée par une tonnelle verdoyante. Dans l'assiette, des spécialités régionales qui font la part belle aux produits de la mer, mais aussi quelques viandes, des salades généreuses et quelques propositions à partager. Au menu : filet de bœuf en croûte, poisson grillé selon arrivage, bourride de lotte ou souris d'agneau de Sisteron. Les assiettes sont soignées, l'expérience toujours belle et l'accueil très sympa.



Le saviez-vous ? Cet avis a été rédigé par nos auteurs professionnels.

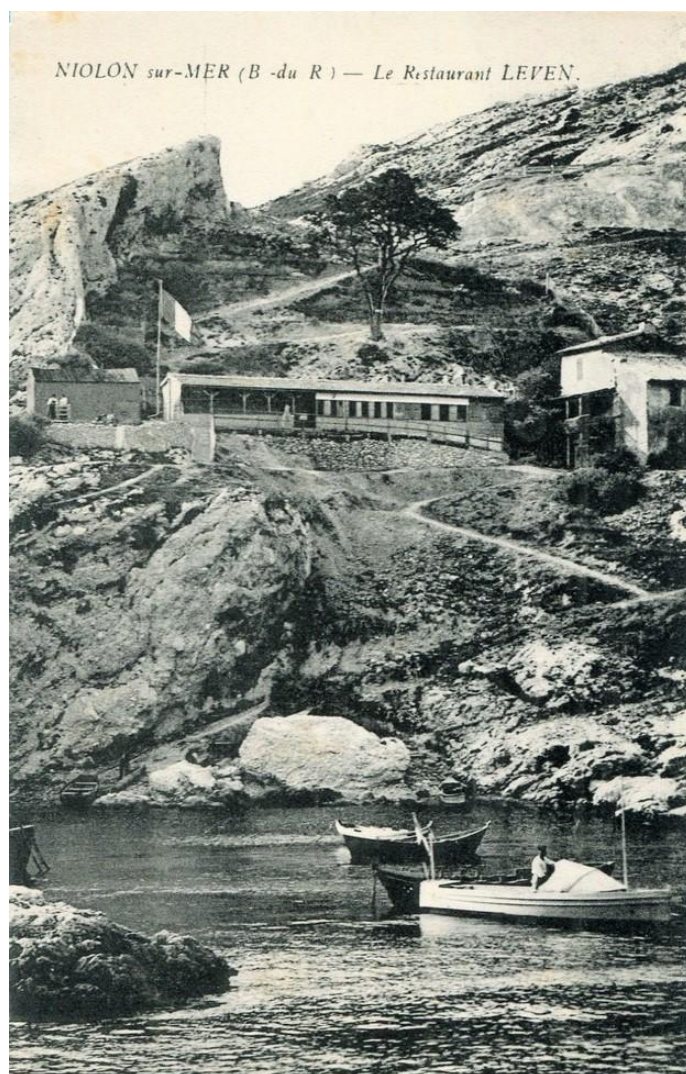


La Pergola, soleil et ombre

7) Restaurant L'Auberge du Mérou :

(ex : Restaurant Leven, Bar-restaurant de la Calanque, Restaurant Bonsignour, Restaurant Chez Francis et Christian) :

- depuis ? : restaurant Leven (voir carte postale ci-dessous)
- 30 juillet 1927 : Marthe Rampal rachète le fonds de commerce du bar à Marie-Mathilde Theraude et l'appelle bar-restaurant de la Calanque. Eugène Bonnet, le père de Momon, était domicilié là en 1934 (c'est noté sur son livret militaire) et y a travaillé avant 1945. Le 23/12/1936, Marthe rachète la douane et des terrains alentour au comte Gabriel-André Barrigue de Montvalon. A-t-elle racheté les murs du bar au même moment ?



Restaurant Leven (carte postale 1910-1930 ?)

- 1953 à 1955 : appartient toujours à Marthe Rampal, ce sont les parents de Colette Forini qui le tenaient.
- ?? : Les parents de Loule Laffet aurait tenu le restaurant (nom ?) et revendu aux Bonsignour (d'après Guy Caillol)
- 1945 à 1955 : Restaurant Bonsignour : patronne Marie Bonsignour, dont le fils Lucien, accordéoniste, était le père d'Anny (il s'est marié avec Yvette Armand ?).
- 1955 : fonds du bar-restaurant de la Calanque vendu à Marius Lacroix (le grand-père de Jean-Pierre Avy)
- 1963 ? : Repris par Marius Perrier (frère de ceux de La Pergola). Bar-restaurant de la Calanque, appelé aussi chez Marius (carte postale) : Les murs appartenaient toujours à Marthe Rampal. La famille Manzon y a habité dans deux pièces en-dessous jusqu'en 1957.
- 1965-1967 ? : serait resté fermé 2 ou 3 ans
- puis il y aurait eu 2 couples de frères et sœurs (?)
- en 1977 ou 1978 : Francis Guinde rachète le fonds de commerce qu'il baptise « Chez Francis ». Il s'associe plus tard à Christian Saintin, son cuisinier (le restaurant sera rebaptisé « Chez Francis et Christian). Puis, fin 1987, Francis renomme son restaurant « Bar-restaurant de la Calanque/Chez Francis et Christian » afin de profiter de la publicité faite par le feuilleton La Calanque, tourné en 1987 à La Pergola.

Francis & Christian

BOUILLABAISSE
GRILLADES
POISSONS
NOCES
BANQUETS



CALANQUE
DE NIOLLON
13740
Tél. 91 46 90 06
OUVERT
TOUTE L'ANNÉE

Carte publicitaire, vers 1978

- 1989 : Francis Guinde va s'installer en Corse et laisse la gérance à Christian Saintin, qui se marie avec Paola début juillet 1990 (Paola travaillait déjà avec lui depuis quelques temps). Malheureusement Christian décède le 30/07/1990. Gros problèmes de succession (escroquerie). Paola tient la barre difficilement durant une année avec trois de ses enfants dont le plus jeune, Stiphens (âgé de 15 ans) ainsi que Jean-François Leca (encore plus jeune). Elle ferme à la fin de l'été 1991.
- 1991-1993 : le restaurant reste de nouveau fermé deux à trois ans.
- 1993- ? : gérance par Roger La Rocca et sa femme Angèle, un copain de Francis Guinde (qui a toujours le fonds). Il le renomme simplement « Restaurant de la Calanque »
- Juin 1995 : Christian Heckel crée une SCI « Les calanques de Niolon » qui rachète les murs à la famille Tambellini/Bonnet (6 propriétaires) et une SARL « Les calanques » qui gère le fonds de commerce appartenant auparavant à Francis Guinde mais qui n'existait plus par voie judiciaire. Il renomme le restaurant l'Auberge du Mérou (il a failli l'appeler Bar de la Rascasse) et le fait prospérer jusqu'en 2003. Il est rejoint en 1997 par Nathalie Gochgagarian, sa compagne d'alors.



Auberge du Mérou (Photo Ghislaine Bourrelly, 31/05/2025)

- 2004 : gérance reprise par Fabrice Renoux, qui travaillait là depuis 1998 (Christian Heckel garde le fonds et les murs et rachète alors le fonds de La Pergola)
 - 2006 : Fabrice s'associe à 50/50 avec Sébastien Cros.
 - 2019 : Sébastien Cros s'en allant, Fabrice prend deux nouveaux associés (1/3 chacun) : Arnaud Grondona et sa mère Lorette Ciappa Grondona (femme de Christian Heckel qui est toujours propriétaire des murs)
- L'Auberge du Mérou propose aussi 5 chambres dans le style cabine en hébergement classique ou en demi-pension.

→→ Téléphone réservation : 04 91 46 98 69

www.aubergedumerou.fr

<https://www.facebook.com/aubergedu.merou>



Recommandé petit futé • 2025

Restaurant panoramique, situé au-dessus de la calanque de Niolon, proposant une belle cuisine provençale portée sur la mer.

Un cadre exceptionnel pour un moment culinaire privilégié. Dans la très belle calanque de Niolon, au bout de quelques jolies ruelles à gravir, L'Auberge du Mérou est une institution gastronomique de la Côte Bleue. La salle de restaurant s'étend en surplomb de la calanque et de son port, avec une vue magnifique sur la baie de Marseille. Le service est sympathique et attentionné. Dans l'assiette, l'œuf parfait dans son velouté de potimarron nous a enchantés. Et que dire des tentacules de poulpe grillées et légumes de saison, relevés d'une mousseline basilic et ail !



Le saviez-vous ? Cet avis a été rédigé par nos auteurs professionnels.

<https://www.marseille-tourisme.com/decouvrez-marseille/gastronomie/restaurants-marseille/auberge-du-merou-le-rove-fr-3851123/>

https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g1226380-d1223899-Reviews-Auberge_Du_Merou-Le_Rove_Bouches_du_Rhone_Provence_Alpes_Cote_d_Azur.html



Présentation des poissons de la bouillabaisse, Auberge du Mérou (Photo DF)

8) Restaurant La Guinguette de Niolon :

(ex bar Chez Jojo, bar de la Rague, bar Chez Jo, Le Scampy, L'Escale)

- ce lieu aurait été créé par Maurice Albertini, le père de Mireille (d'après Lydia Lantéri)
- d'après une carte postale, le bar s'appelait Chez Jojo à une certaine époque.



Restaurant chez Jojo, vers 1930

- ? : Mr ? Long (père d'Annette Sinibaldi) tient le bar de la Rague (de quand à quand ?). Il existait avant ?
- ? : Mr André Reboul tient le bar de la Rague jusqu'en 1962 (durant peu de temps d'après Liliane Fontanelli)
- 1962 : Joseph et Germaine Innocenti arrivent à Niolon avec le père Gino Innocenti et leur fille unique Liliane. Ils rachètent le fonds de commerce du bar de la Rague à Mr Reboul et l'appellent le bar Chez Jo. Les murs restent la propriété de Maurice Albertini. En 1965 Giovanni Fontanelli arrive pour rejoindre et épouser Liliane (ils ont un fils, Fabrice). Le bar est agrandi, le restaurant est créé (il y avait une terrasse là où se trouve actuellement la salle de restauration de L'Escale et le bar se trouvait là où est actuellement la cuisine). Le fonds de commerce du restaurant est revendu au 1^{er} juin 1989 (les murs appartenant toujours à Maurice Albertini).



Bar-restaurant de la Rague, vers 1960

- 1989 : Michel Martinez rachète le fonds de commerce du bar-restaurant et le rebaptise Le Scampy.
- ? : Emmanuel Nier, gendre de Viviane Secci, a tenu le Scampy durant 3 ans environ et a revendu à Julien ?
- ? : Julien ?



Bar-restaurant-pizzeria Le Scampy

- le restaurant reste fermé plusieurs années (dates ?)
- ? : Carine Dubois rachète les murs à Maurice Albertini.
- février 2017 : le fonds de commerce du Scampy (qui n'existait plus, donc appartenant à Carine Dubois) est repris par Stiphens Douyer et Jean-François Leca. Ils font de grands travaux d'embellissement et réouvre en juin 2017 sous le nom de L'Escale. Malheureusement ce restaurant convivial, qui faisait entre autres d'excellentes pizzas, est fermé après la saison 2023. Carine Dubois récupère de nouveau le fonds de commerce.



Restaurant l'Escale en 2020 (Photo DF)

- début 2025, Christel et son compagnon Pierre, rachètent le fonds de commerce et effectuent des travaux. Ils rebaptisent le restaurant « Guinguette de Niolon ».



La nouvelle enseigne



Risotto de scampis à la bisque de homard

L'enseigne, explications (d'après une parution sur Facebook) :

<https://www.facebook.com/La.guinguette.de.Niolon>

- le scampi, pour faire un petit clin d'œil à ce restaurant qui s'est appelé très longtemps « Au Scampy ».
- le saxo car une guinguette sans musique, c'est pas une Guinguette. (Et on préfère ça à l'accordéon 🙄)
- la nappe à carreaux, les petites ampoules de couleur, c'est la déco d'une Guinguette.
- la Rose, le clin d'œil à nos 2 précédents établissements.
- la boule à facettes pour ma passion pour les bords de mer et qui dit guinguette, dit bal !
- les couverts parce qu'accessoirement, on va tenter de vous régaler les papilles 😊
- la couleur bleue/verte parce qu'à Niolon, la mer est + belle qu'ailleurs ! 🌊

Ce nouveau restaurant a ouvert le 9 juin 2025 : choix de petits plats maison et de pizzas (pizzas en fin de semaine pour le moment).

→→ Téléphone réservation : 06 34 02 07 47



La Guinguette de Niolon (photo DF, 16/08/2025)

9) Restaurant L'Ancre :



Carte postale du lieu vers 1940-1950

- depuis 1956, Germaine Maurel (Mémène) et son mari Jeannot tenaient là une épicerie, et ce jusqu'en 1966. Les murs lui appartenaient et cela ne s'appelait pas encore L'Ancre.

- en 1966, Serge et Jacqueline Roget ont racheté le fonds de commerce et ont tenu l'épicerie durant une année. Jacqueline est la sœur de Danielle, la femme de Francis Imbert, nouveau directeur du Centre de plongée). Ils commencent à faire crêperie et glacier. Après de gros travaux et l'amenée d'une ancre, ils ouvrent à la place le restaurant L'Ancre en 1967.

Quelques photos de l'opération « Ancre 1967 » (tenue secrète jusque là !). Christian Couderc, agent secret infiltré alors dans les rangs de l'UCPA, a collaboré à ce commando en juillet 1967. On le voit dans l'eau (jusqu'au cou) sur la première photo (et sur les 3^{ème} et 4^{ème}).





Installation de l'ancre en juillet 1967

- 1978 : Rose ? et Jean-Paul ? ont racheté le fonds de commerce qu'ils n'auraient jamais payé ! Jean-Paul a été emprisonné et c'est Rose qui tenait le restaurant (avait un certain Stéphane.) Jusqu'à quand ?
- puis qui ?
- 1988-fin 1990 : Anny Bonsignour et Claude Mariaz rachète le fonds de commerce.
- fin 1990-début 1995 : Christian Heckel, ancien coureur moto (né fin 1953, vient dans la calanque depuis 1968, dit avoir gagné les 24H du Mans moto sur Suzuki 750 GSX-R) rachète le fonds de commerce à Anny Bonsignour (les murs sont toujours à Mémène).
- début 1995-2001 : les frères Serge et Bernard Soreni ainsi que Marc Sparza rachètent le fonds de commerce.
- 2001-2010 : Gérald Michelas rachète le fonds de commerce, les murs étant toujours à Mémène. En 2003, pendant la canicule, il crée une terrasse sur pilotis de 30 m² sur le terrain SNCF, de l'autre côté de la rue, là où se trouve l'actuelle (environ 25 places).
- 2010-juin 2012 ? : une dame (nom ?) rachète le fonds de commerce (elle est la fille d'un bijoutier aixois). Elle change le nom de l'Ancre en Le Casal.



L'ancre en 2018

- Juillet 2012 ? : Zohra Khadairia rachète le fonds et le restaurant reprend son nom d'origine « L'Ancre ». Plus tard, la terrasse SNCF, qui offre une vue panoramique, est agrandie et embellie (environ 40 places). Zohra travaille notamment avec sa fille Meissa.



En 2021, l'épicerie gérée par sa sœur Nadia est transférée dans une partie des locaux, les murs étant rachetés aux héritiers de Germaine Maurel. La restauration est arrêtée, L'Ancre se définit maintenant comme « Glacier, bar à tapas, crêpes, gaufres et pleins d'autres bonnes choses »

<https://www.facebook.com/lancreniolon>

10) Association T'CAP21 et Train Inc' Café :

Depuis juin 2019, l'association T'Cap21 s'investit dans un projet innovant en matière d'inclusion sociale, et désire redonner une âme à une bâtisse majestueuse de la Côte Bleue : la gare de Niolon, qui a été en grande partie réhabilitée. Elle souhaite y développer un projet global, centré autour de formations personnelles et professionnelles en milieu ordinaire :

- Formation à l'autonomie résidentielle
- Formation à divers métiers du tourisme et du service-restauration
- Formation à la culture maraîchère biologique et à la permaculture
- Ateliers culturels, créatifs et sportifs : <https://www.tcap21.fr/activites/>

La responsable du projet est Katia Bergamelli. Le but est de faire participer de jeunes personnes trisomiques à des tâches de jardinage, d'entretien, de service au bar et restaurant, et autres services.

<https://www.tcap21.fr/>

<https://train-inc-cafe.com/>

Le « Train Inc Café – La Gare des Étoiles » (Train Inclusion Café) a été ouvert en 2021. C'est le premier café école avec une auberge école écoresponsable dans un milieu rural, proposant un espace d'hébergement et un espace de restauration. L'objectif principal du projet est de former et d'employer des personnes porteuses d'un handicap mental ou social. Il s'agit d'un tiers-lieu, et non d'un établissement médico-social fermé. Ce n'est pas un lieu où l'on regarde les personnes avec compassion, mais un espace d'échanges, d'innovation et de projets partagés.



Festival Piano en fleurs, Mehdi Telhaoui, 22/05/2022 (Photo DF)

Le « Train Inc Café – La Gare des Étoiles » propose en salle et sur sa grande terrasse : cafés Henry Blanc, boissons rafraîchissantes, snacking (salé/sucré) et même de petits plats... Parfait pour un retour de plage ou de randonnée. Lucie, Pierre-Laurent, Christelle, David et toute l'équipe vous accueillent du mardi au dimanche de 9H à 17H (jusqu'à 18H les samedis et dimanches).

Des événements divers (concerts, expos...) sont organisés de temps en temps.

<https://train-inc-cafe.com/restauration/>

→ Téléphone réservation : 06 98 37 80 85



Samedi 13 juin 2026

CÔTE BLEUE

La Provence 5

Train Inc Café : personne ne reste à quai en gare de Niolon

LE ROVE Hier, le Train Inc Café, situé à la gare de Niolon organisait un repas pour 100 convives. L'objectif : montrer que les personnes porteuses de trisomie 21 ou d'un handicap mental peuvent accomplir ce type de services

Il est 10 h 30 et le soleil tape déjà fort. Mais dans l'étroite cuisine du Train Inc Café à la gare de Niolon (ou Gare des étoiles), ça chauffe aussi. Toute une brigade s'attelle à la préparation des plats et terrines pour le repas du midi. Ce vendredi 12 juin est un peu spécial car c'est la touche finale de l'exposition *Les acteurs du territoire - Côte bleue*, du photographe Yannick Bechet, présentée en ces lieux, en mai dernier. Tous les restaurateurs sont porteurs de trisomie 21 ou d'un handicap mental. Si le lieu existe depuis quatre ans, cette journée est particulière pour les chefs Ludovic Walter (restaurant Les Girelles) et Christian Fouzaro (Nomad'Chef, en cuisine itinérante).

Découvrir des nouvelles façons de travailler

Après la saison estivale, les cuisiniers pourront expérimenter des cuisines traditionnelles comme celle des Girelles. *"Je veux bien en intégrer un avec moi sur les marchés", s'enthousiasme le chef nomade. Lui est prêt à en accueillir dès cet été.* L'idée est de pouvoir proposer différentes expériences culinaires à ces jeunes et de leur faire découvrir différents savoir-faire. *"Avoir des endroits comme ça (le restaurant de Ludovic Walter, Ndlr), qui peuvent leur donner une autre vision des choses, d'autres outils et un management dif-*

férent, c'est le top !", partage le chef de la Gare des étoiles, David. Pour confectionner les recettes, les chefs ont eu le soutien du grossiste Metro : *"Ils nous ont offert la totalité de leurs marchandises et il y a aussi l'entreprise Gaec qui est spécialisée dans les micro-pousses pour réaliser les finitions des plats",* précise Ludovic Walter, reconnaissant. D'ailleurs, les bénéfices ne serviront pas rembourser à ce geste généreux mais seront entièrement reversés à l'association T Cap 21. Ce repas était proposé à hauteur de 20 euros (hors boissons). Et les cafés, eux, sont à prix libre.

Huit cents préparations proposées

Pour élaborer les recettes, les chefs se sont réunis en réfléchissant à des créations simples et rapides. *"Il faut noter qu'ils ont fait l'intégralité des préparations. Nous, on a été là comme ligne directrice, pour encadrer",* insiste Christian Fourazzo.

En cuisine et en salle, ça grouille de tous les côtés pour accomplir la mission. Verres de poule en salade, gaspacho de tomate, taboulé maison, anchoïade maison, focaccia tomate mozzarella et façon pissaladière, brochettes de poulet mariné, panisses maison. Et des desserts pour terminer sur une pointe de légèreté : salade de fraises à la menthe du jardin accompagné de tartelettes. Une pré-



Huit cuisiniers ont préparé le service de ce midi, encadrés par des professionnels. / PHOTO LUCIE AMALRIC

sentation colorée façon apéro dinatoire, et tout ça, pour cent convives !

Un projet humain

Derrière cette journée, le photographe Yannick Bechet. C'est par son exposition que les trois chefs se sont rencontrés et ont "tout de suite

matché", s'accordent-ils. Si parfois, dans ce type d'engagement, il y a une part d'expérience personnelle, pour Ludovic Walter et Christian Fouzaro il s'agit purement d'empathie.

D'ailleurs, ça leur paraît si évident qu'ils n'en trouvent pas les mots. *"C'est l'humain !",* lâchent-ils. Et Ludovic Walter de préciser : *"C'est donner du temps, du plaisir. Casser mon quotidien où j'ai la tête dans le guidon. Pouvoir sortir un peu et donner de notre temps, tout simplement. C'est aussi pour ça que j'ai intégré les disciples d'Escoffier, c'était naturel de participer à ce projet."*

"Ils ne se résignent pas à la tâche, ils sont dévoués ! C'est nous qui devons leur dire de faire une pause !", se ravit Christian Fourazzo. Du côté de David, intégrer la Gare des étoiles a été un changement de vie radicale. *"Ils sont capables de faire comme tout le monde, sauf qu'il faut leur laisser du temps",* explique-t-il.

En plus de mettre en avant les chefs du coin, c'est aussi

l'occasion de promouvoir les artisans locaux qui mettent à l'honneur le territoire : linges, céramiques, affiches, etc.

De plus en plus de jeunes

Lors de son projet, c'est naturellement vers l'association T Cap 21 que Yannick Bechet s'est tourné. *"Ça nous va bien car ici, c'est vraiment un tiers lieu qui consiste à former et employer des personnes éloignées de l'emploi, tels que nos enfants porteurs de trisomie 21",* confie la fondatrice, Katia Bergamelli. À la tête de la Gare des étoiles, l'association T Cap 21 constate de plus en plus de demandes d'intégration de la part des familles, *"notamment quand, à 18 ans, il n'y a plus l'école pour les aider",* explique Katia Bergamelli. On a 10 jeunes salariés avec un handicap mental et une dizaine de stagiaires qui attendent des places à droite et à gauche. *"C'est pour ça que ce projet est intéressant, pour qu'on puisse donner plus de chance à d'autres."*

Anais BERNADINE

abernadine@laprovence.com



Une présentation colorée aux couleurs de la saison. / PHOTO DR

“
Ils ne se résignent pas à la tâche, ils sont dévoués ! C'est nous qui devons leur dire de faire une pause !,
”

Le « Train Inc Café – La Gare des Étoiles » propose aussi **3 chambres d'hôtes**, vue sur mer, au second étage de la gare :

Parler de chaque chambre, superficie, commodités, nombre de places... Possibilité de cuisiner.

- la chambre « Ciel » : avec un lit double ou deux lits simples, vue dégagée sur la baie de Marseille dans une ambiance Zellige bleu-gris dans la salle de bain. (photo 1)

- la chambre « Mer » : avec un lit double, vue imprenable sur mer et la « Bonne Mère » dans une ambiance zellige vert d'eau dans la salle de bain. (photo 2)

- la chambre « Terre » : chambre familiale comprenant deux espaces de vie transformable en salon, de 1 à 4 couchages, en 1 lit double et 2 lits simples en mezzanine, avec vue côté garrigue.

<https://train-inc-cafe.com/reservation-gite-ou-chambre-dhotes/>



11) Association Leï Gat de Nialoun :

Protection et défense des animaux dans la calanque de Niolon. Créée le 17/12/2004. Sa première fonction est de prendre en charge les chats abandonnés à Niolon et de castrer les mâles (mais que les chats !). L'association les nourrit, les loge, les amène chez le vétérinaire si nécessaire. Sa trésorière est Aline Lantéri. Attention, ailurophobes s'abstenir !



Cabanon félin, fabriqué par JeanJean (Photo Lantéri, 04/2024)



A gauche, cabanon félin et son phare fabriqué par Petit Louis (2026) (photo DF)