

Ouvert il y a trois ans, le restaurant de **Charlotte Crousillat** est devenu le hotspot végétal de Marseille, la référence cool parmi les greens !

Avec une food jamais explorée par les Chefs marseillais auparavant : du **green bien pensé**, de la générosité bien calibrée, du **tout-maison** qui dépasse l'entendement.

Carlotta ouvre aujourd'hui son épicerie, ou le « **eat-fond de placard** » : l'essentiel pour cuisiner ou recevoir chez soi comme il se doit.

L'épicerie s'étale **en bocaux et en vrac** pour présenter toute la sélection de produits « bons » avant tout - pour la planète comme pour le corps.

On y retrouve donc du riz de Camargue comme de l'huile de noix d'Auvergne (huilerie des Bonnes Fées), du fromage de chèvre des Alpes comme du pecorino Romano, les légumineuses de la coopérative Scop'Épices comme des noisettes du Piémont...

Geek des étiquettes et du « scoring », Charlotte scrute chaque produit qu'elle source, de l'histoire à la fabrication en passant par les ingrédients, la cuisson ou le transport.

Ici, **pas d'extrémisme du bio**, du local ou du sans gluten, **l'épicerie marie les labels avec le meilleur des produits bruts** (ou peu transformés) des terroirs alentours, sans prétention.

Et pour compléter les emplettes qui - apothicaire oblige - s'embarquent dans des sachets en kraft, fleurs fraîches, livres de cuisine et art de la table s'invitent également dans l'épicerie...

Carlotta, c'est l'ingrédient qui ne fait pas de mal, et la cuisine qui nous fait (littéralement) du bien.

Un art de vivre - et de manger - qui a toujours une longueur d'avance !!