

La gastronomie est aussi au menu du Marina Plage

Pendant tout l'été, le restaurant du camping vitrollais ne désemplit pas



Restaurant ou snack, quel que soit le service, c'est toujours en mode bonne humeur familiale que ça se joue au Marina Plage. /PHOTOS C.C.

On a beau réserver un hébergement pour les congés dans un camping 4 étoiles, tout équipé, on prend cependant un grand plaisir à ne rien faire et surtout pas la cuisine, encore moins la vaisselle. La solution de facilité consiste à se glisser les deux pieds sous la table et se faire servir après avoir siroté tranquillement un petit apéritif bien frais, les yeux rivés sur l'étang de Berre et son soleil couchant en soirée.

Fabien et Nathalie sont les gérants du restaurant du Marina Plage. C'est une affaire de famille, le frère est au bar et le jeune fils Guy assure le service en salle, souvent aidé en soirée par sa sœur aînée : "La relève est assurée, se réjouit Fabien, il adore ça et prend soin de la clientèle."

Une expérience reconnue

Il y a déjà plusieurs années, Fabien a travaillé avec la précédente propriétaire, Babeth, avant de prendre en mains le restaurant de 2007 à 2011. À la demande Guilhem Feraud, il a repris la gérance il y a deux ans : "Entre-temps, j'ai connu quelques soucis avec l'incendie criminel de mon restaurant, la Taverne, la veille de son inauguration." Fabien est de partout, comme il dit "à la plonge, au

bar, à la cuisine avec Nathalie, derrière le barbecue ou le four à pizzas. J'ai commencé en restauration comme pizzaiolo et c'est en regardant les cuisiniers que j'ai appris. À la base je suis pâtisssier et j'ai l'équivalence d'un CAP après avoir débuté à l'âge de 13 ans en apprentissage. J'en ai trop fait et je m'en suis dégoûté."

Au fil de l'année, le restaurant

"Tout est fait maison à partir de produits frais et on propose un plat du jour différent."

est ouvert tous les soirs et le week-end pour assurer un service auprès des personnes logées au Marina, essentiellement

des ouvriers employés sur les chantiers voisins. Mais dès la fin du mois de juin, pour la période estivale, c'est du 7 jours sur 7, midi et soir que le couple est sur la brèche : "Ce n'est pas la même clientèle, elle est plus exigeante et c'est davantage un service à la carte qui est proposé aux estivants bien que nous ayons un menu avec un prix très abordable. Ce n'est pas parce qu'on est en vacances qu'on accepte n'importe quoi dans l'établissement qui est interdit torse nu et en maillot de bain."

Des services adaptés

Certains clients du camping ont l'habitude de charger leur véhicule, en plus de leurs bagages, de quelques cartons de victuailles pour assurer le séjour, mais quand on arrive en train ou en avion, on se trouve rapide-

ment à court du juste nécessaire, raison pour laquelle le restaurant a ouvert depuis cette année, une petite supérette de dépannage : "On y trouve ce qu'il faut pour débuter son séjour ou se dépanner sur place à des tarifs qui restent abordables pour toutes les bourses."

Le restaurant fonctionne très bien en soirée en juillet et août puisque le Marina organise tous les soirs des animations, loto, guignol, spectacles, concours, karaoké ou soirée dansante. Fabien n'a que de bons souvenirs au Marina, le seul bémol en 2003, lorsqu'il a appris en plein service le décès de son père : "C'est le pire souvenir que j'ai, avec mon frère qui travaillait avec nous, je m'en souviens comme si c'était hier."

Chaque année, le couple améliore petit à petit leur établissement, la terrasse, l'accueil, le service et les repas : "Tout est fait maison à partir de produits frais et on propose un plat du jour différent à déguster en terrasse sous les parasols ou à l'intérieur avec la possibilité de venir chercher tous les matins du pain frais et des viennoiseries pour bien démarrer la journée."

Que demander de plus pour faciliter son séjour pendant les vacances au son des cigales ?

C.C.

