

24^{ème} ANNÉE

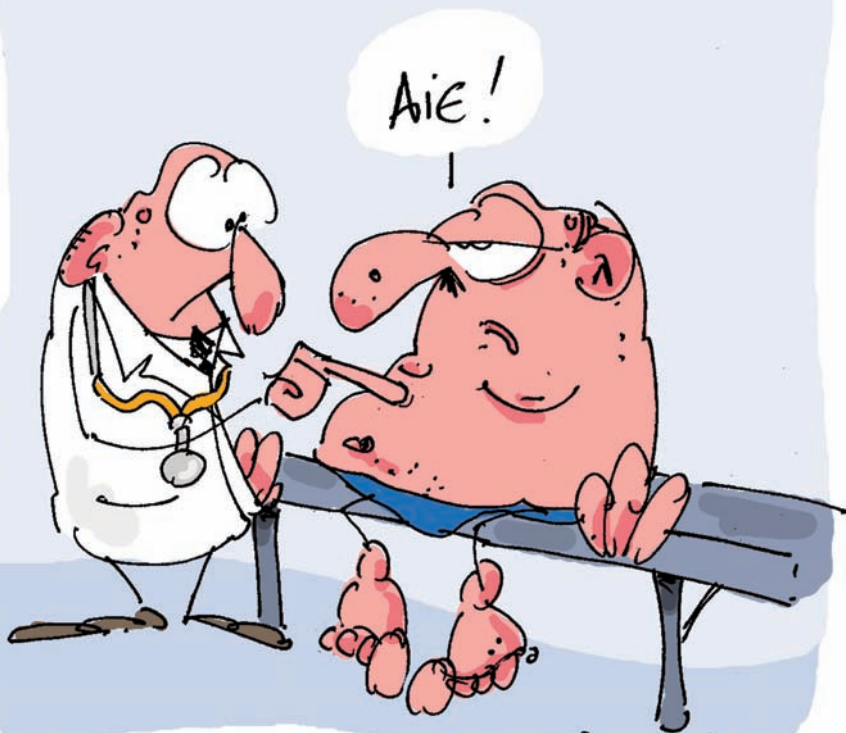
Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

ECONOMIE

LE FOIE GRAS NE CONNAIT PAS LA CRISE



Olivero

"Ma façon de plaisanter est de dire la vérité. C'est la meilleure plaisanterie du monde". GB SHAW

N°92 DECEMBRE - JANVIER - FEVRIER 2015 Prix 5€ ISSN 1244-9156

APPLICATIONS
www.le-bouche-a-oreille.com
GRATUITES ET SANS PUB
SUR VOTRE PORTABLE



PICTOGRAMME

0	Table médiocre
00	Mauvaise table
000	Table à éviter
0000	Scandale
Ψ	Table moyenne
ΨΨ	Bonne table
ΨΨ 1/2	Très bonne table
ΨΨΨ	Cuisine raffinée
ΨΨΨ1/2	Cuisine très raffinée
ΨΨΨΨ	Grand chef
ΨΨΨΨΨ	Exceptionnelle
NT	Nouveau texte

BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 98
 PROCHAIN BAO
MARS 2015

Le Bouche à Oreille

PLATON EDITIONS

837 bis allée de Paris 83500 La Seyne sur mer

Tél.06.12.73.29.90 et 04.94.10.73.05

redaction@le-bouche-a-oreille.com

www.le-bouche-a-oreille.com

RCS Toulon B490.295.615

FONDATEUR Paul Bianco

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Olivier Gros

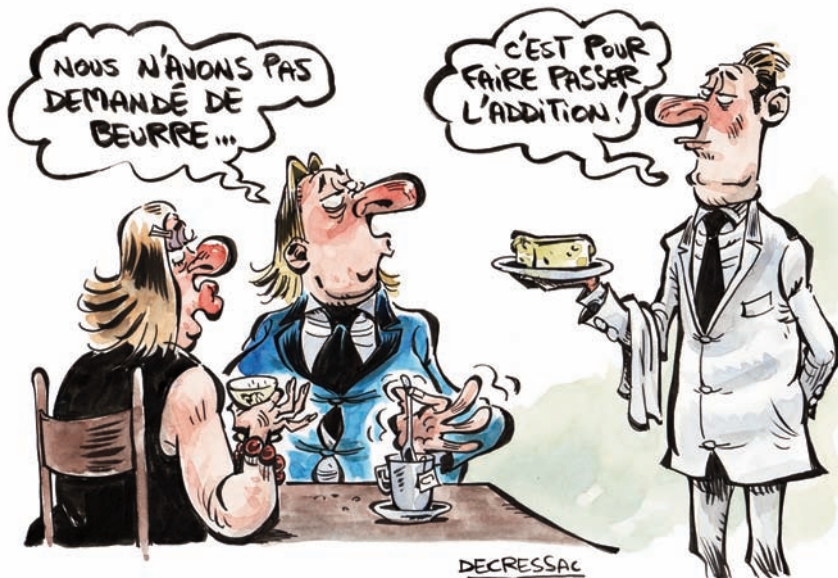
SECRETAIRE DE REDACTION Damien

COBAYE ASSISTANT Mauricette

IMPRESSION

ROTOCAYFO

Dépôt légal à parution



VOTE SUR TRIPADVISOR ET CUISINE INDUSTRIELLE "SOUS-VIDE"

MEDIOCRATIE DIRECTE

Un trimestre supplémentaire de tests où la présence d'assiettes "tout prêt" au "restaurant" m'a semblé encore plus flagrante! Froidement infligées au cochon de client sans aucun état d'âme, ni même une gouttelette de honte sur le front. Comme si c'était normal dans un "restaurant". Faut bien gagner sa vie, hein... Oui d'accord m'ôssieur mais dites-moi: votre métier, c'est bien restaurateur-cuisinier non? Suffit de trainer dans les salons de la profession (SIRHA etc), seconde grande vitrine après le petit écran pour entendre l'argumentaire des VRP des dealers-fabricants Brake, Métro, Davigel, Transgourmet, Nestlé... totalement décomplexés dans leurs raisonnements commerciaux: "faut pas vous embêter... plus personne ne fait comme ça... les grands chefs l'utilisent...pourquoi pas vous?". Les prescripteurs-collaborateurs des industriels, par ailleurs moralisateurs dans les medias pour les besoins de leur bizness de façade, s'appellent Ducasse (SODEXO, Danone) Veyrat (SODEXO, Pomona, Madrange)... Robuchon (Fleury-Michon), Lignac (Findus), Bocuse (William Saurin), les frères Pourcel (Délifrance), Marx (Nestlé), Piège (Elle&Vire) et d'autres encore*.

Quand au lecteur pressé bouffeur d'infos comme sur BFM, il aime la facilité et la caricature. C'est reposant, moins compliqué. Il n'attend que les deux opposés: le restaurant encensé où il ira peut-être dimanche, et le scandaleux démolé. C'est oublier qu'entre les deux, il y a la nuance, la lucidité, la complexité et tous les autres établissements et en particulier les fameux "moyens" qui tirent vers le fond les restaurateurs professionnels aux abois. Entre des syndicats prétendument défenseurs comme l'UMIH où se côtoient dans le même sac le légitime cuisinier et la Sodexo comme un ver dans le fruit... et le législateur déconnecté de la société civile qui sort de son chapeau le label félon "fait maison" comme une vulgaire agence de pub, l'optimisme n'est pas de rigueur!

Et puisque le client en absence de repères sérieux ne croit plus en rien, ne sait plus, alors il se défoule en tapotant le clavier de son ifone pour donner son avis sur TripAdvisor, histoire de se faire croire qu'il existe un peu au milieu de la mascarade des labels.

Olivier Gros

*<http://lavieculinaire2.wordpress.com/2013/03/30/lindustrie-agroalimentaire-partenaire-officiel-de-la-gastronomie-mondialisee>

LE PRIX DES PÂTES POURRAIT AUGMENTER...



ALPES DE HAUTE PROVENCE

GREOUX LES BAINS

LES OLIVIERS

ΨΨΨΨ

Quand sonnent les cloches du "début de saison" dans le village de Gréoux et que s'agitent frénétiquement derrière leurs tiroirs-caisses les restaurateurs d'occasion prêts à tirer sur tout ce qui bouge équipés d'une CB en état de fonctionnement, il se trouve quelques rares professionnels qui auront choisi le parti de la qualité. Non pas une posture marketing pour fourguer du plus cher aux gogos de passage, mais un fonctionnement intellectuel. Un grand mot pour dire qu'il est possible de se régaler à prix très correct pour peu de savoir farfouiller dans le cheptel des restaurants grysiéliens. Je vous fais gagner du temps: lui. "Les Oliviers" du couple Vanier. Mettez vos orteils en éventail et laissez-vous faire! Ça va pas être long et sans doute trop court. C'est toujours comme ça, les bons moments. A peine commencés, ils sont déjà finis. Il y en aura d'autres: on peut revenir! L'entrée est libre chez les Vanier! Bref! Menu à 23€: "terraine maison aux foies de volaille, émincé d'oignons confits". La recette sous cet angle, fagotée avec d'aussi simples produits du marché traités avec doigté: c'est là qu'on mesure les compétences d'un cuisinier! 15/20! Et le "suprême de pintade fermière rôtie, crème de morilles"? Une merveille que je vous dis! Une pintade qui ne vous prend pas pour le dindon de la farce! Cuisson souple, sauce douée, présentation gainée, garnitures valorisées: 15/20 encore! Pour ne pas dire 15,5/20 tant le plat respire la maîtrise. Pas de sucré mais du terroir plein fer avec "fromage de chèvre fermier "les Cabres du Montagnier", duo de confettis glacés vinaigre balsamique et huile d'olive". Une déclinaison gourmande bien valorisée par une mise en scène originale. Pain fameux qui aide. Vous avez vécu le menu à 23€, mais il n'est pas interdit de frioter avec le menu des midis de semaine qui change chaque jour: 15€ la totale et du pas banal! Karine Vanier devrait être au service quand vous vous pointerez l'appétit aux "Oliviers". Pas du genre à faire des salamalecs mais à coup sûr, vous êtes dans de bonnes mains. Puisque vous êtes sages et que vous n'avez pas chahuté pendant que je causais, je vous liste quelques spécialités du chef Vanier, là, juste endessous. Car dans de grandes maisons comme on les appelle, apprendra ce chef: le Dôme, le Concorde Lafayette à Paris.

Chef: Eric Vanier

Spécialités: duo de homard et carpaccio de canard fumé. Tarte fine tapenade et tomates confites, chèvre fermier au basilic frais. Danube de joue de bœuf à l'ancienne. Selle d'agneau rôtie en croûte de pesto. Bourride

(sur réservation). **Tournedos de filet de bœuf aux morilles.**

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Richard 1,6€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules et menus 15€ (midi semaine), 23€, 28€ et 35€. Enfant 8,5€. Carte. Groupes 80. Parking. Grande terrasse panoramique. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée le week-end.

41 avenue des Alpes

(sous le parking de la Poste-des Aires)

04800 GREOUX LES BAINS

Tél.04.92.75.24.27

www.lesoliviersrestaurant.fr

MANOSQUE

LE BISTRONOMIQUE

ΨΨΨΨ

Une boutique (presque) comme les autres, noyée dans ce nouveau quartier du "Forum" un peu à l'écart du centre-ville. Au début, tandis que le serveur s'occupait de ma personne, je sentais qu'il allait se passer quelque chose dans mon assiette. De ces intuitions qu'aucune machine pleine de micro-processeurs et d'électronique sophistiquée ne sait ressentir. Restait alors à attendre qu'arrivent les preuves. Lire les propositions du midi du moment: linguines servies au poêlon nappées de crème de cèpes et morilles, asperges snackées, l'œuf sera poché et servi à cheval. Dos de cabillaud cuit à l'étuvée d'asperges bottes beurre monté moussoux, huile parfumée aux éclats d'olives. Belle côte de veau charolaise au sautoir, quelques morilles et asperges rôties, risotto Carnaroli lié au Parmesan. Magret de canard entièrement rôti à la fleur de sel, cassolette de gnocchis de pommes de terre, crémeux aux cèpes et parmesan. Ben mon coco. Après une délicieuse mise en bouche "tartare de saumon grawlax" qui plante le décor, voici une merveille: "pot-au-feu printanier "terre et mer" en croûte dorée, bouillon parfumé au foie gras poêlé et petites ravioles au comté". Une marmite lutée en pâte feuilletée. Dedans, de la légèreté avec le consommé travaillé. En plus des produits cités dans l'intitulé, pointes d'asperges, foie gras poêlé, St-Jacques... quel claque! La recette a beau être un classique dans son principe, sa réalisation est cinglante. Le plat vous souffle un climat et jusqu'à la dernière bouchée, il vous scie. 16/20 et 23€! Dessert. Obligé. Il adoube le cuisinier. Hihihhi!.. Un "café gourmand". Non? Si, j'vous jure! Un divin alignement de cinq délices hauts en couleurs, dressés sur leurs pattes arrières et qui attendent gentiment un coup de cuillère. Dans le désordre: vacherin aux fraises, crème vanille bourbon, sorbet gariguette, hémisphère moussoux mandarine à la mangue, croustillant ivoire et Gianduja, sorbet clémentine, nougatine croustillante aux graines de sésame, sablé breton et macaron en osmose, crème

vanille et framboises fraîches. Géométriquement impeccable, le sucre soutient avec légèreté les assemblages. Seconde gifle, second 16/20. 9€ le "café gourmand". Cherchez pas, imbattable. Quadra passionné né dans le canton, Pierre Grein passera notamment chez Bruno Oger sur la côte d'Azur au début des années 2000. Nous l'avions référencé un peu après au restaurant "les Agapes" de l'hôtel "le Grand Jardin" à Gréoux (04), non loin d'ici. Une cuisine classique aux saveurs franches, d'une technique sûre et discrète, exempte du moindre inutile. Drôle d'endroit pour une telle rencontre. Mais parking juste devant et terrasse confortable.

Chef: Pierre Grein

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café Kimbo 15/20. Toilettes 15/20. Le midi suggestion du jour et carte "retour du marché". Le soir, menu-carte 42€. Terrasse. Parking aisé. Ouvert le midi, jeudi, vendredi et samedi soirs. Fermé dimanche. En saison: se renseigner.

180 avenue Régis Ryckebusch

04100 MANOSQUE

Tél.04.92.72.41.86

www.bistronomiquerestaurant.com

Les banalités coutumières de panacotta, fondant au chocolat, crème brûlée... aucune illusion, les statistiques sont terribles. Et un café à 2,2€ car il faut bien payer la déco très réussie. En tout cas, pas sûr que le genre "restaurant de poissons" décliné à la sauce franchise s'accommode du principe industriel façon Buffalo-grill pour la viande. C'est qu'avec le produit poisson, on ne peut pas tricher autant qu'avec la viande. Bref! Un loupé! Mais n'allez pas le "Criée" sur les toits: on pourrait vous entendre!

Chef: allez savoir!

Spécialités: poissons et fruits de mer

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 17/20. Pain 14/20. Café 2,2 15/20. Toilettes 17/20. Formules 12,90€ midi semaine, 17,50€ et 21,50€. Menu 27,50€. Carte. Parking.

17 rue de la Pausse

04100 MANOSQUE

Tél.04.92.78.10.10

http://www.lacriee.com

LES MEEES

AUBERGE DES PENITENTS

ΨΨΨ

Entre Manosque et Sisteron, la maison aura tôt fait de se tisser un réseau d'ouailles gourmands qui viennent en pèlerinage. Adresse sans doute un peu éloignée de chez vous, sinon vous sentiriez la cuisine de Jean-Pierre Matrat en passant devant. Avec Mauricette, celle qui possède la montre-gousset et l'âge de Napoléon III, on prendra notre temps à table. Et le temps ici n'est pas de l'argent, mais du plaisir! Cuisine inspirée du terroir de la vallée du Rhône: le chef est natif de Condrieu (69). Entre bouchon lyonnais et cuisine bourgeoise classique! Merci de ne pas me faire la tronche si certains plats cités ne sont plus à la carte! Avec une ribambelle de fournisseurs locaux, elle ne tient pas en place! Le "feuillelet d'escargots sauce poivre vert" arrive à voix basse, sur du velours. Bien centré dans son assiette ronde et blanche, je me régale, 15/20. Dans la catégorie "régale-toi mon gars", le "sauté de cerf sauce Grand Veneur" n'est pas le dernier de la classe! Patate au jus de viande, endive braisée et... flan de mesclun! Viande fondante, notamment le cuisot. 15/20. Après ses agapes, une simple "omelette norvégienne" poire et chocolat. Gloire à ses cuisiniers qui n'en font pas trop pour épater le chaland! Juste de la précision, pas d'esbroufe. 15/20. Et Mauricette? Elle adore sa "compote de lapereau en gelée", délicate avec ses subtiles pointes d'assaisonnement: 15/20. Aaaaah le "médaillon de gigot d'agneau au pain d'épices, jus court au romarin"! Ya des plats qui disent pas grand-chose et même rien. Lui, il est très causant! Belle façon de travailler cette viande! "Bah, moi je fais rien, c'est le produit" qu'il dit le chef. Tiens, mon œil! 15,5/20. La dame au chapeau vert bénéficie d'un assortiment des fromages de

LA CRIEE

NT

0

Ce n'est pas le zéro honteux, celui qu'on cache. On aimerait bien que pullulent les boutiques aussi bien tenues et au personnel impeccable! Gros effort dans le décorum. On en apprend parfois de belles! Il s'agit d'un représentant de franchise dont j'ignorais l'existence. Un tas de formules étudiées par des as du marketing où chaque porte-monnaie trouve assiette à son budget. Dont un menu à 27,50€ avec tenez-vous bien, 9 entrées, 10 plats et 9 desserts. Incroyable non? Maaaaaagique! Què vaut la formule tarifée 21,50€ "entrée-plat"? Entrée en 30 secondes arrivée: "frittomisto de calamars et croustillants de crevettes". Je ne boude pas mon plaisir. J'ai picoré avec les doigts le truc composé de rondelles frites de calamars, mais bien peu de crevettes. Rigolote mayo pas maison mais extirpée du grand banal grâce au touillage avec du wasabi qui booste! 13/20. La suite avec "filets de bar tacheté et de rouget". Autant la garniture légumière est travaillée et assume plutôt bien, autant les 3 petits filets de rougets et celui de bar tacheté sont une insulte à l'amateur de poisson. Durs et trop cuits, impossible à terminer. Du carton. Affolant. Ils sortent d'où pour être autant traumatisés, ses filets? J'veux pas l'savoir! Chuis trop romantique! La vérité m'achèverait! 7/20 grâce à la garniture. Il faut noter que si le service remplit son rôle de façon académique, il récupère l'assiette largement non terminée en baissant toutefois la tête, sans doute un peu honteux. Ou alors ils en ont marre de demander à chaque fois. Allez savoir! Non merci, pas de dessert.

Beaujeu (chèvre)". Ils sont quatre et à température, mesclun. 15/20. Fin aérienne avec une "mousse au caramel au beurre salé sur crème au chocolat". Mousse taquinée par le pralin, crème identique aux mirettes à Danette. En infiniment moins sucré et avec du vrai chocolat dedans. 15/20. Nos menus? 25€ et 28€. Une sorte de record! Très jolie salle de restaurant, nappage, serviettes, rideaux et tableaux. Service duo mené par Laetitia Matrat, souriante maîtresse de maison. Beau savoir-faire que vous êtes de plus en plus nombreux à faire savoir! Et on s'en réjouit!

Chef: Jean-Pierre Matrat

Spécialités du moment: velouté de champignons et panais, œuf poché. Rognons sauce Noilly. Mousse de brochet sauce pleurotes. Poule au pot. Tripes et tablier de sapeur. Duo de lentilles tièdes, saucis et salade de gras double. Tête de veau sauce gribiche. Coq au vin. Ris de veau et d'agneau!

Accueil 14,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain individuel 15/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes (étage) 15/20. Domaine Merlin cuvée Broceliande 25€ 15/20. Formule 17€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 20€, 25€, 28€ et 35€. Carte. Enfant 10€ (-10 ans et comme les grands!). 5 chambres. Groupes 60 (été). Chiens non admis. Terrasse et jardin clos en saison. Parking aisé. Fermé mardi soir et tout le mercredi.

8 boulevard de la République
04190 LES MEES
Tél.04.92.34.03.64
www.aubergedespenitents.com

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

LES ECURIES DE L'AUBE

ΨΨΨ

Au cas où comme nous, vous aimiez les grands espaces, les arbres avec des feuilles, les papillons avec des ailes, les rouges-gorges avec des plumes, les moutons avec de la laine et les ânes moins bêtes qu'ils ne sont, vous adopterez sans réserve l'auberge de la famille Marie! Terrasse ombragée ou chaleureux intérieur avec cheminée: la saison décide. Et même depuis peu pour les gentils clients du restaurant, une belle piscine si vous voulez digérer en faisant la nage indienne comme Tarzan, mais en été seulement! Mais ne nous y trompons pas! Il s'agit avant tout d'un restaurant! Et un vrai! Pas d'un centre de loisir dysneylandisé! Avec le nouveau chef, Julien Marie garde le cap d'une cuisine travaillée et délicate. Mauricette, ancienne gardienne de vaches en Corrèze durant sa

période pubère, s'était endimanchée comme pour aller au bal de monsieur l'ambassadeur. Nous déjeunerons sans grandes orgues mais avec grand plaisir. Côtayant un repas de mariage d'une trentaine de personnes aussi heureuses que nous! C'est vous dire! La dame au chapeau vert se délecte de "ravigoles de champignons des bois à la crème de Parmesan et sa tuile". Trois grosses ravigoles maison, duxelles délicate, jus qui porte. "C'est un vrai 15,5/20 et plutôt deux fois qu'une!" qu'elle a dit! Puis "cuisse de canard confite par nos soins, chorizo, figatelli et pommes de terre grenailles, cuit à l'étouffée d'aiguilles de pin". Sûr qu'en lisant, vous voyez le truc. Sinon les patates de cuissons irrégulières, le plat est réjouissant de simplicité, de saveurs tranchées. 15/20. Mon "feuilleté d'asperges vertes, émulsion de citron" est bien de saison. Perso l'asperge, j'aime tellement que je la trempe dans mon café le matin. Je plaisante... mais pas loin! 15/20! Les amateurs opteront pour "rognons de veau flambés au Calvados". La performance tient notamment à la cuisson: servi entier! Bravo! 15/20. Un autre bravo à "l'assortiment de fromage" dont il faut louer la belle qualité: ils sont 4! Dont un Brie de Meaux remarquable et une mimolette extra-vieille! J'ai pas dit Mauricette! 15/20. Côté sucré, un pâtissier dans la maison. "Assortiment surprise" avec croquant au chocolat extra, tartelette au citron enlevée, tuile sans problème et verrine genre tiramisu, un peu illisible mais bonne. 15/20 l'ensemble avec une mention pour le croquant au chocolat. Un repas signé "les Ecuries de l'Aube", exonérée de lyrisme emberlificoté pour naviguer dans le terroir raffiné. Les friands des filières qualité noteront avec délice qu'en saison, la plupart des légumes sont cultivés par le jardinier de la maison. Ceux qui connaissent la maison reconnaîtront, ceux qui la découvrent y retourneront. Un lieu rare.

Chef: Marc Graziani

Spécialités au four à bois: épaule d'agneau rôtie à l'os. Poisson du jour entier à la provençale. Belle entrecôte pour 2.

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 14/20. Toilettes 14,5/20. Menu 35€. Formules 20€ et 28€. Enfant 13€. Carte. En saison au cabanon: grillades, salades et pizzas. Groupes 80. Parking aisé. Piscine pour les clients du restaurant. Ouverture: se renseigner.

Domaine de l'Aube. Route Vauvenargues.

13100 SAINT MARC JAUMEGARDE

Tél.04.42.24.92.86

www.lesecuriesdelaub.com

Téléchargez les applications
BAO sur
www.le-bouche-a-oreille.com

LA TOMATE VERTE

NT

ψ

Surprise! L'adresse du centre-ville se targue du récent label (encore un) ducassien "restaurant de qualité". Du coup et dans la foulée, il entre également dans les pages glacées du répertoire "Châteaux et hôtels collection" (page 244) qui appartient à... Alain Ducasse. Il ne m'en fallait pas moins pour mesurer la crédibilité des deux catalogues respectifs. C'est qu'il se murmure dans le landerneau de la soupe et du magret que le Label Ducasse serait le plus crédible des labels. Par opposition au "fait maison" et au "maitres-restaurateurs". Ah bon? Voyons plutôt! 30€ la formule tirée du menu-carte à 36€. "Terrine de lotte froide au basilic et piquillos, coulis de tomate" trop froide. Terrine maison, ça ne trompe pas: mal assaisonnée. 12/20. Par contre, Mauricette se régale avec la "tarte tatin de tomates vertes et son sorbet". Très chiche de la portion, mais bon. 14,5/20. Nos plats sont laborieux, sentent l'effort: "pluma de porc ibérique grillé, brunoise de courgettes marinées au thym, purée de carottes ciboulette". Portion de viande calibrée au gramme. Purée fourchette froide de joli potentiel... mais froide. C'est d'un pénible ces assiettes froides. Encore un obsédé des assiettes "top-chef" dressées pour la photo. 12/20. J'ai choisi "retour de pêche selon arrivage, aubergine grillé, tomates cerises et copeaux de parmesan". Délicieuse garniture. Le poisson, c'est du turbot. Parait-il. Mais alors un turbot d'opérette. Maman turbot a fauté avec un sar. Ridicule. Filet tellement petit que forcément trop cuit. C'est vous dire l'épaisseur. 9/20. Nous n'aurons pas attendu le café (2,5€) pour mesurer l'ambition strictement commerciale de la boutique. Grosse rotation des tables, serviettes en papier et Badoit à 6€. Service féminin amateur aux sourires forcés et composé étudiantes qui seront heureuses de reprendre les cours en septembre. Drivées par un chef du personnel qui règle ses comptes avec elles pendant le service. Plats très long à venir, 45 minutes. Même en cuisine, la direction fait des économies de personnel. En deux mots: du cynisme plein la taule, du business à fond les manettes! J'ai rien contre! Mais qu'on ne vienne pas me bassiner avec le label Ducasse et ses critères! De toute évidence, Ducasse et ses sbires ne sont pas venus manger ici. Personnellement, je trouve que c'est embêtant pour des guides, de ne pas manger. Sinon autant lire les pages jaunes.

Chef: Fabien Masana

Accueil 15/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel mou 12/20. Café Bon Café 2,5€ 12/20. Toilettes 12/20. Menu-carte à 36€. Formule entrée+plat ou plat+dessert 30€. Menu pûchoun (-8ans)12€. Terrasse.

15 rue des tanneurs

13100 AIX EN PROVENCE

Tél.04.42.60.04.58

www.latomateverte.com

ALLAUCH

AU TOQUÉ DU VIN

ψψψ 1/2

Une saine spontanéité, de l'attention. L'adresse confirme le (très) bien qu'on pense d'elle. Pour autant, ce n'est pas l'adoubement d'un guide (quel qu'il soit) qui ravit Julia Despelchin et Mathieu Genre. La vraie récompense? Les clients venus de nulle part et de partout ailleurs qui prennent la peine de hisser leurs appétits en direction du village d'Allauch. Des vieux murs avec des tables dressées et rapidement, une salle modeste qui sent le naturel et la rigueur. Ya pas mieux que la première minute pour jauger. Les signes viennent vers vous comme des lanternes éclairantes. Ce soir, je suis équipé de Mauricette qui ne devait pas venir. "Pas question que j'aille Allauch!". Adepté du gros rouge et du litron vaillant, elle n'acceptera qu'après avoir lue la critique de l'an passé. Une ardoise, cinq plats et autant de desserts. Dès que les assiettes arrivent, les miettes changent de cap! Ne serait-ce qu'avec la petite "ardoise du Toqué" avec Jambon cru Serrano, chorizo bellota, fouet aux herbes. De la charcuterie de belle qualité, débitée au moment dans les règles de lard. Ce qui est la moindre des choses. Beurre de qualité. 14,5/20. La dame au chapeau vert lue la clarté de son "magret de canard, pêches rôties au miel, panisse". Prédécoupé et aligné sans frime, déposé comme la rosée du matin sur l'assiette blanche, un peu de poésie ne nuit pas! Elle sirote son copieux magret avec une tête de danseuse étoile qui fait des entrechats. Ça vaut le coup d'œil. 15,5/20. Mon assiette itou: "poêlée d'encornets, gambas aux légumes et citron confit". Les légumes colorés, mondés, taillés aux cuissons ajustées s'entrecroisent avec les tendres lamelles d'encornet. Pois gourmands, fenouil, poivrons, courgette, aneth au bout de la ligne... Magnifiquement efficace dans l'approche, modeste: 15,5/20. Pas d'excentricité dans les intitulés! La "mousse de citron, meringue, boule de glace" confirme. Acide, sucré, dur, mou, froid... sablé, meringue, crème citronnée... 15,5/20. L'humilité du duo est touchante: "nous ne sommes qu'une cave à vins où on peut manger un morceau". Héhé! La bonne blague! Le jeune couple cumule un CV de vieux briscard: Baumanière (13), le Mas des Herbes Blanches (84), Haerberlin (68), le Monte-Cristo (83) et surtout la Cabro d'Or (13). Bref! Couple sagement posé dans son village, à mille lieux du taping à l'œil et de l'agitation. Epatante adresse dotée d'une centaine de références en cave, et des conseils qui vont avec. Terrasse avec vue mer (et oui!), c'est paradisiaque et compagnie.

Chef: Julia Despelchin

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 18€ avec choix. Ardoise de saison. Groupes 25. Climatisation. Terrasse panoramique. Soirées dégustation: se renseigner. Ouvert du mardi

au dimanche midi. Vente à emporter. Parking aisé à 100m (place des Moulins).

8 rue des Moulins
13190 ALLAUCH
Tél.04.91.68.74.99
www.autoquedevin.fr

CAVE A VINS ET SOIREEES DEGUSTATION

Voir à proximité d'Aubagne "le Meltin'pot" p34

AUBAGNE

L'ENVIE DES METS

NT

Ψ

Succède à "Les Arômes". Pas facile. Il fait sombre, c'est devenu mal éclairé. L'éclairage ne fonctionne pas. Dans l'obscurité, la dame nous propose de venir nous confesser près des cuisines. Nous préférons une table côté fenêtre, plus lumineux pour voir ce qu'on mange. Pour une fois, j'aurai apprécié un fond musical. Son absence en ajoute à la pénitence. On se croirait dans un épisode des Rois Maudits. Nous sommes onze attablés dans la boutique, j'aime autant vous dire que ça moufte pas. Après 10 minutes, avec Mauricette on avait envie de pendre la poudre d'escampette. Sans doute par excès de timidité doublé d'un évident manque d'expérience, la dame est un peu gauche. On peut apprendre, c'est pas la question. Mais dire 4 fois bonjour à la même table, ça fait quand même beaucoup au compteur à amabilités. Amener de la tapenade noire en mise en bouche avec des manières de palace, c'est bêta. Oublier d'amener les couverts, c'est nigaud. Réciter les plats du menu du jour gribouillés sur un bout de papier scolaire est un peu niais. La distorsion entre l'ambition de standing des nouveaux et la réalité des faits ne s'arrête malheureusement pas qu'à l'approximation du service et de l'accueil. C'est que question cuisine, ya pas grand-chose non plus à mettre dans la balance. 24€ le menu midi. Après une épique prise de commande qui force sur le "maisooooon", "le pêcheur à côté qui nous livre", "le marché avec les produits frais"... Entrée: "liégeois de betterave rouge orné de Chantilly à l'infusion de basilic, d'un croustillant de lard et d'un sorbet rhubarbe". Deux tasses. Confus. 12/20. Moi: "rosace de deux pommes (la golden cuite dans le beurre, la granite Cabécou à la truffe d'été et baies roses". Laborieux, cherche le compliqué inutile. 12/20. Mauricette, adepte de la générosité de la cuisine du Sud-Ouest se tape un "magret de canard au pesto de roquette" chichiteux, sans âme et surtout avec un quart de magret trop cuit, trop sec. Les garnitures sont travaillées, barigoule, pomme paillason. 9/20. Poisson pour bibi, "filets de rougets de Cassis flambés au pastis". Trois micro-filets de rougets de pays, ce qui est bien. Trop cuits, c'est pas bien. Même garniture que Mauricette avec olives noires en prime. 12/20. Les desserts sont dans la même lignée de créa-

tivité stérile, sans le moindre sentiment, incompréhensible. Mauricette a pouffé devant sa "soupe givrée de pastèque à la réglisse, au concombre et melon". Comme une salade de fruit, mais en raté. 12/20. Et la prétentieuse de l'intitulé "mousse semi glacée à la pêche blanche et fraises poivrées et vinaigrées au balsamique" est ridicule, à côté de la plaque. Je vous passe les détails. 10/20. Au centre-ville mais à côté de la plaque. Et j'en suis fort triste.

Chef: Olivier Boissin

Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. 24€ et menu-carte 40€. Enfant 10€.

8 rue Moussard
13400 AUBAGNE
Tél.04.42.03.72.93

LA BARBEN

LES DELYS DE LA TONNELLE

NT

ΨΨ1/2

Ah! Se régaler à nouveau dans les vieux murs de cette bergerie âgée de 2 siècles rénovée dans l'esprit d'autrefois! Rien n'était gagné, on sait des suites parfois boiteuses, les déceptions fréquentes. Sauf que... rares sont les passages de témoin effectués avec autant de sérénité entre l'ancien et le nouveau. Une pratique à l'ancienne, le maître confiant à l'apprenti les clés de sa maison, le téléphone du maraicher et du boulanger, quelques astuces de recettes et parfois le prénom des clients habitués... Le trentenaire Pascal Battista connaît la musique de la restauration, en particulier "la salle" où il fit ses preuves sur Aix notamment chez Banzo et surtout l'excellent "Aixquis" de Benoit Strohmann que nous avions référencé fin des années 90. Pour autant, l'impétrant des lieux a mis sa culture gastro au frigo pour se fondre dans la continuité: convivialité et plats généreux cuisinés maison! On ne change pas une assiette qui gagne! Le menu à 26€ propose le légendaire "grawlax" de saumon royal pêché à la ligne. Poisson positivement ferme, sportif, mariné dans le sel, le sucre et l'aneth, comme il se doit. 14,5/20. Les "pieds paquets à la marseillaise" restent conformes à la réputation! Sauce peu tomate (tant mieux!) et pommes de terre vapeur sur le côté: 14/20. Fromage et dessert mes frères! Une assiette de tome et de Brie, pas radine. Et le pain est bon alors... Peut-être la meilleure "crème brûlée à la vanille Bourbon" de ces dernières années! Alors elle, pile comme il faut! Mieux que ça c'est le prix Nobel de crème brûlée! Douillette à souhait, onctueuse en diable! Ça change des crèmes "bidon" en bidons industriels rabâchés par les cartes truqueuses! 15/20! Et avec votre café? Une meringue... maison! Si t'as des blancs pour tes meringues, t'as des jaunes d'œuf pour ta crème brûlée, Amédée! Ya pas meilleure preuve! Bref! Un bon restaurant, c'est une cuisine adroite avec vos sens mais aussi, un service adapté aux circon-

stances. Été comme hiver, devant la cheminée ou sur la terrasse ombragée, Mélanie Brugie est au service! La compagne du chef confirme l'instant de félicité en toute simplicité! Si vous ne connaissez pas déjà la maison, je vous incite dans un grand élan de lucidité à vous asseoir à la table de ce jeune couple qui a choisi sa vie au pays. Cela dit, si vous préférez aller vous empaler l'illusion et l'appétit devant une assiette sans âme comme il en existe tant, ça vous regarde.

Chef: Pascal Battista

Spécialités: magret de canard entier aux figues. Souris d'agneau confite à l'ail. Entrecôte maturée. Pluma de Pata Negra ibérique. Tartare de gambas "Obsibluë".

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes (handicapés) 16/20. Menus 18€ (midi semaine), 26€, 36€ et 42€. Enfant 10€. Carte. Tonnelle et terrasse en saison. 3 jolies salles. Groupes 48. Parking aisé privé. Fermé mercredi hors-saison. En saison se renseigner.

205 route de Péliissanne

13330 LA BARBEN

Tél.04.90.55.06.97 et 06.68.95.01.31

www.lesdelysdelatonnelle.fr

**TERRASSE ET TONNELLE EN ETE
CHEMINÉE EN HIVER**

BERRE

RESTAURANT DU MOULIN

NT ΨΨ1/2

Un midi de semaine comme tant d'autres à Berre l'Etang. Faut bien manger, ici comme ailleurs. Sûr que c'est pas Versailles ou le Louis XV de Monaco, mais sous des airs d'aimable restaurant familial avec ses tablées de collègues, ses couples qui viennent en voisins, ses secrétaires qui prennent l'air et ses VRP cloués à leur ifone, chaque midi que le calendrier fait la maison assure à tire-d'ail! Je sais bien que mon propos crée chez le lecteur toute une panoplie d'a priori basés sur une flopée d'expériences ratées. Sauf que nous connaissons des ailleurs infiniment moins courtois que la table de Marjorie et son mari de cuisinier! Michel Di Carlo j'ai nommé! Un as du câlinage de l'épiglotte! Début sans vagues avec le "buffet d'entrées". Légumes frais déclinés, des pizzas variées, des cakes cuisinés et une ribambelle de bricoles dans la vitrine réfrigérée. 14/20. Mauricette a ensuite choisi "lapin à la provençale, spaghettis". Dodue, la cuisine. Bien cuisinée, Dédé. Mise en scène de vieux routier appliqué avec quelques légumes frais en pleine forme pour faire joli, et des spaghettis bien rangés pour faire sérieux. La dame au chapeau vert frise l'émotion en commentant "mon meilleur lapin depuis mon RDV manqué avec l'histoire", puis l'adoube d'un 15/20. Tenez-vous bien! Je grimpe à 15,5/20 avec le "cabillaud façon bourride". Moi qui croyait taquiner du plat tradi-rustique façon bourride bourrue, me v'là

médusé! Et aucun poulpe dans la recette! Que c'est bon! Bravo chef! "Ile flottante" de Mauricette dans les rails, mieux que beaucoup! 14/20! Le gout du chocolat, le gout de la poire pour le "bavarois poire chocolat", travail pâtissier ajusté. 14,5/20. Et maintenant ami lecteur, jouons à un jeu: quel est le prix du menu? On ne triiiche pas, on ne va pas voir les tarifs en bas du texte... Alors? 15€. Vin et café compris. Cherchez pas, ya pas mieux dans le coin ou alors je suis mal informé! Vous pouvez à vil prix faire plaisir à votre belle-mère, votre comptable ou votre banquier dans un vrai restaurant! Un peu d'histoire pour comprendre: Diplôme de Bonneveine obtenu (1984), le chef intègre l'équipe de l'étoilé Laurent Tarridec de "Les Roches" au Lavandou (83). Puis les Di Carlo tiendront "La Pinède" à Saint-Chamas dans les années 90. Voilà expliquées les assiettes. Mais aucune explication rationnelle pour expliquer un tel rapport qualité prix. Mais Michel Di Carlo est-il "rationnel". Pas sûr... Bref! On fonce!

Chef: Michel Di Carlo

Spécialités: poulpito en salade. Marinade de taureau à la tapenade. Hamburger de filet de bœuf. Linguines aux cèpes. Seiches en persillade.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 19/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 15€ (vin et café) midi semaine. Menu du marché à partir de 20€. Carte. Enfant 10€. Groupes 90. Traiteur. Ouvert du lundi au vendredi midi, WE et le soir sur réservation. Terrasse couverte en saison et parking devant le restaurant.

61 rue Henri Barbusse

13130 BERRE

Tél.04.42.85.44.97 et 06.66.84.78.11

http://www.restaurantdumoulin.com

**TRAITEUR DE 10 A 400 PERSONNES
BANQUETS, MARIAGES, COMMUNIONS
DEVIS SUR DEMANDE**

CASSIS

RESTAURANT ANGELINA

ΨΨΨΨ

Mes rotules jouaient des castagnettes tandis que Mauricette faisait un bruit de quincailerie à bas-prix à cause de ses nombreux colifichets autour du cou et d'autres accrochés à ses grandes oreilles. Un trac fou, quoi. Revenir sur le lieu de l'admirable pour confirmer est souvent risqué. On sera vite rassuré. Jean Marchal a de la suite dans les idées et ses idées débordent. Comment est foutu le cerveau des cuisiniers de talent? Allez savoir... De solides fondations: Jourdan à la Fuste (04), Dutournier au Carré des Feuillants

(75). Plus classique, faut dormir avec le pavé d'Escoffier à la place de l'oreiller. Pour autant, sa cuisine est bien dans l'air du temps, joyeuse et ouverte, le contraire d'un musée. D'un côté, plats de traditions comme jarret de veau braisé, épaule d'agneau confite, loup entier en croute de sel et même, une bouillabaisse! De l'autre, un menu-carte plus nerveuse et créatif où le produit noble est à la fête mais aussi l'œuf, l'artichaut, le radis, l'ail comme autant de contrepoints sur la partition. Entrée "tartare de St-Jacques, pomme verte et radis" net à l'œil et sincère en bouche. La St-Jacques, on tourne souvent autour. La première bouchée mesure, la seconde confirme, la troisième enfonce le clou. Celle-ci vous plonge le nez dans la Manche: 15,5/20. La dame au chapeau vert vit l'idylle avec son "œuf-dit-parfait, foie gras poêlé, asperges vertes" qu'elle déguste à la cuillère le petit doigt en l'air. 16/20. De même mais avec couteau et fourchette, le "suprême de volaille fermière rôti, jus de volaille et champignons de saison". Chair souple du volatile, jus puissant et fin, une garniture à base de lentilles. "Parfait! 16/20" qu'elle dira en réajustant ses lunettes aux verres épais comme des culs de bouteille! Des lunettes pour voir des lentilles! On aura tout vu! Si je peux dire! Bref! Mon "merlu à la plancha, coques, artichauts et safran" est redoutable! Petits violets au garde à vous, poisson ajusté dégusté yeux fermés tant c'est bon. Une dégustation... "colin-maillard"! héhé! Emulsion safranée parfumée pointue, subtilement amère. 16/20 encore. Quoique moins risqués dans l'exercice, desserts dans la continuité avec un "palet au chocolat" idéal, un bonheur! 16/20. Itou pour la "poire rôtie, crumble et glace spéculoos" qui tient la promesse! Glaces maison m'sieur-dame! Vouivoui! Comme je vous dis! 16/20. Grande salle claire grâce au toit en verre qui s'ouvre aux beaux jours, discrète petite terrasse à l'arrière. Service de charme et naturel, cave bien ciblée avec quelques perles (Condrieu, Montagny...). Adresse bien plus sérieuse qu'elle ne se suppose. La modestie, un autre atout dans une ville où les tables en manquent le plus souvent.

Chef: Jean Marchal

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Illy 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu-carte 37€. Plats "tradition" à partir de 45€ pour 2. **Bouillabaisse sur commande. Terrasse sur l'avenue et patio au calme. Groupes 70. Fermeture: se renseigner. Parkings Mimosas, Poste et du Casino.**

7 avenue Victor Hugo
13260 CASSIS
Tél.04.42.01.89.27

LA CIOTAT

DI 'VINO

ΨΨΨ1/2

Sans doute l'adresse la plus discrète de la ville. Non qu'elle soit isolée, mais impossible de savoir que. Comment ça? Vous n'étiez pas avec nous l'an passé? Aaaaah... c'est pour ça... que je vous explique. C'est un très bon restaurant, "Di'Vino". A La Clotat mais éloigné des mâts de bateaux du port. Un bâtiment que personne ne remarque jamais, coincé entre une boulangerie et une pizzeria. Un jour, Mario Scognamiglio s'arrêtera devant avec son épouse Audrey en lui disant, mains aux hanches et accent napolitain: "c'est bien là, non?". Le couple s'installait à Saint Geniez d'Olt (12) ou à Sarreguemines (57), c'était du pareil au même. Bon. C'est quand même mieux au soleil, hein Mario? Pour nous aussi... Salle toute mignonne avec éclairages fins et couleurs chaudes, cuisine ouverte où on parle la langue d'Umberto Eco et d'Angelo Branduardi. Serviettes en tissus. Et la souriante Audrey Gatt, incollable sur l'explication des plats. Avec Mauricette, bon pied bon œil et grosse pomme et trogne vermeille, on se laissera porter sans aucune résistance dans le monde du cuisinier et son cervelet en perpétuelle ébullition. S'y confrontent de sérieuses influences "gastro" et son histoire italo-calabro-sardo-napolitaine. Prenez un shaker, mélanger le tout avec une louche de rigueur et une autre louche de talent: voilà "Di'vino"! Entrée pour deux: "notre antipasti". Le choc: petit chou farci aux légumes et au bœuf. Tartare de crabe à l'ananas et fines herbes. Polenta au jus de viande, cèpes poêlés et crème de gorgonzola. Saumon aux aromates marinés, sirop de balsamique de Modène, écume de citron. Burrata et assortiment de charcuterie italienne. St-Jacques snackées, haricots blancs et émulsion de n'duja calabrese. Escalope de foie gras poêlée, risotto de fregola sarde et pesto rouge. 15,5/20 puisque on navigue entre des 15/20 et des 16/20. Moi ensuite, un classique: les fameuses "linguine aux palourdes". La cuisine italienne soulignée, presque caricaturale. Le top à 15/20. La dame au chapeau vert tape dans le rouge avec "filet de bœuf grillé Simmental, déglacé au vin rouge et balsamique de Modène, gorgonzola gratiné". Elle avait déjà remarqué l'an passé la propension du chef à œuvrer avec brio le légume de saison, racines ou feuilles. Confirmation cette année, la déco faisant soupirer d'aise Mauricette: "on dirait un tableau"! 15,5/20. Impossible d'aller plus loin, vers le lingot chocolat-noisette et sablé breton à la fleur de sel, glaçage Jivara-cannelle et Chantilly de mascarpone. Dommage non? Je voudrais bien vous y voir... ce qui va sûrement se passer rapidement!

Chef: Mario Scognamiglio

Spécialités: la carte change chaque jour!

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14€ et menu 17€ midi. Menus 28€ et 38€. Fermé

Le Bouche à Oreille sur Internet

Pour plus d'infos et de potins,
pour découvrir de nouveaux restaurants:
www.le-bouche-a-oreille.com

samedi midi et dimanche. Groupes 40. Salle priative 20. Parking aisé gratuit.

510 avenue Guillaume Dulac
13600 LA CIOTAT
Tél.09.81.88.37.22
www.divino-restaurant.fr

VIN ' TAGE

NT

Ψ

Une déception, d'autant que la boutique particulièrement bien planquée laisse fantasmer à la possibilité d'une perle. Mais non. C'est une illusion de midinette de penser qu'un restaurant planqué est forcément bon. C'est comme embrasser Brad Pitt. Vaut mieux pas savoir, car il a peut-être une haleine de chacal. Bref! Ici, c'est d'abord une cave à vins qui affectionne particulièrement la Bourgogne, ce qui n'est pas pour nous déplaire. L'idée de faire de la restauration dans le lieu n'est pas incongrue. Quelques salades, bruschettas et pâtes, quelques plats qui sursent l'ambiance de copains, andouillette, magret... Mauricette n'avait qu'une idée en tête: boire du bon vin! Ce fut le cas avec le verre de Cairanne à 5€, servi à température. Et mon verre de Lirac à 5€, servi à température. Le "burger Vin'tage" de la dame au chapeau vert n'est pas à température puisqu'il est tiède. C'est bien dommage: jambon cru et steak haché. Beau morceau de fromage genre Morbier... pas fondu. Patates qui ne sont pas découpées comme des frites comme dit dans l'intitulé, et très marron, foncées. 12/20 pour 12,90€. Même garniture pour moi, et même... température pour l'"onglet de bœuf": tiède! De plus et pas de pot Ludo, il ne s'agit pas d'un ongle mais plus sûrement de hampe, infiniment moins cher chez le boucher. Vendu au prix de l'onglet, bien entendu: 13,50€ pour 12/20. Séance de rattrapage loupée avec les desserts. 11/20 pour la "tarte aux pommes" carrée molle du socle tartinée de caramel liquide, boule vanille. Le mieux sera les fruits secs caramélisés, qu'on retrouve d'ailleurs avec ma "poire pochée au Rhum, chocolat". Poire conserve, boule vanille, pet de Chantilly et l'horreur pour finir! Du topping chocolat qui fait des Z qui veut dire Zéro! Infect! 8/20 et 4,5€! Le service en binôme féminin est adorable de tonicité souriante. Mais la musique est trop forte. C'est bien de ne pas entendre son voisin, mais pratique d'avoir une conversation avec la personne qui partage le repas, même si elle s'appelle Mauricette. Prestation à côté, loupée.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Malongo 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 12,5€. Carte. Terrasse. Parking. Cave à vins. Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h.

93 avenue des Sorbiers
ZI Athélie IV
13600 LA CIOTAT
Tél.04.88.42.18.94 et 04.96.18.68.89 et
06.19.02.60.10

COUDOUX

LA CUISINE DU POTAGER

NT

ΨΨ

Un concept urbain à Coudoux! Je veux dire que le genre boutique retapée qui conserve ses défauts d'origine comme le plafond plâtré amoché, les chaises dépareillées en taule, un plancher en rustiques planches de coffrage et les grandes tables en bois sans nappes façon on ne va pas se prendre la tête entre nous, c'est généralement de l'urbain. On pourrait dire "bobo", mais le mot n'est plus trop à la mode et c'est bien connu, je suis à la pointe de la mode. L'ardoise des propositions vante le beau, le local, le frais et le bon de saison. Belle ambition avec un complément de limonade artisanale et de quelques vins bio toujours important pour la photo. Seulement voilà: ça commence un peu mal quand la stressée patronne veut absolument me fourguer quelque chose à boire avant même que je sois assis. C'est qu'elle n'a pas de temps à perdre, ça se bouscule au portillon. Rien de tel pour comprendre la politique du tiroir-caisse. Elle a tout juste le temps de me proposer un "coca 0%". J'vous jure. Je ne sais pas ce qui lui passe dans la tête, ni à quoi ressemble la mienne pour qu'elle me propose un truc pareil à boire. Généralement vu mon pif et mon fond de l'œil un peu jaune qui trahit mes abus de table, j'entends généralement "rouge, blanc ou rosé?". Enfin bon! Et puis proposer au client un produit chimique comme le coca 0% dans un restaurant qui se vante de faire de la qualité, c'est un peu se tirer une balle dans le pied pour le taulier. J'entends souvent "ah mais ouai mais les gens nous en demande". Bref! Un menu à 22€ décliné en formule à 16€: 3 entrées, 3 plats, 5 desserts. "Courgette farcie à la ricotta et jambon cru" servi sur une planche en bois éreintée par tant de loyaux services. C'est froid, mais bien présenté et malin. 14/20. J'ai choisi les "pennes à la sicilienne": tomate, aubergine... j'ai connu la recette poussant un peu plus, pimentée. J'ai tout bouloté et bravo au chef qui se débrouille bien! Les pâtes restent chaudes un bon moment, c'est important! Pas de dessert. Un café Illy pour clore, conforme à sa réputation. La terrasse est remplie, elle est jolie. La patronne n'est pas d'une sympathie flagrante, un peu stressée par la foule. C'est dommage. Dans ce cas-là faut respirer un grand coup, et éventuellement en boire un. Un Coca 0%?

Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Illy 16/20. Toilettes pas vues. Formule 16€ et menu 22€ avec café midi semaine. Carte. Terrasse. Ouvert le midi en semaine, vendredi et samedi soirs.

1 avenue Alphonse Daudet
13111 COUDOUX
Tél.04.42.20.40.86



EGUILLES

EDEN BRASSERIE

NT

ΨΨΨ

Baptisez cette perle "brasserie" si ça vous chante, je ne suis pas contrariant. Perso, je sais à quoi m'en tenir. Quelle brillante prestation! Voilà bien un cinglant spécimen de "brasserie" qui peut se regarder avec fierté dans le miroir... qui n'est pas "aux alouettes" chez le restaurateur Rémy Koessler! Le client y est chouchouté, respecté et gourmandisé. A brasserie hors du commun, mot inventé. A mille lieux des attrapenigauds qui pullulent dans le coin! Bref! Produits frais travaillés sur place, menu renouvelé chaque semaine suivant arrivages et inspiration du matin jamais chagrin. Des preuves! Vous aimez les preuves? Tôt le matin, cuisines ouvertes! Observez en passant devant si d'aventure! Le chef mitonne! Vous sentez? Héhé... Rien que pour vous faire ronchonner: raviolo de langoustines et bisque de crustacés! Carré d'agneau, crème de pesto! St-Pierre frais rôti au beurre, coings et sauce au foie gras! Parillada de la mer! Pluma Ibérique! Salade de bœuf façon thaï de l'Eden! Et comme le talent d'un cuisinier ne se mesure pas aux mots qu'il utilise pour nous séduire, j'ai vérifié. Agréable mise en bouche suivie d'un "dos de cabilaud sauce vin blanc, risotto Arborio crémeux et pipérade de chorizo". Influences à la fois gastro pour la rigueur et tradi pour le généreux, un plat fin et rondouillard, délicat des cuissons, précis dans les détails comme le poivron pelé et finement émincé. Un gros 15/20 pour 13,90€. Les amateurs du genre dont je suis apprécieront la "tarte tatin, caramel au figuré! Nourrie par la curiosité naturelle Rémy Koessler: coteaux d'Aix, Bandol, Chili, Espagne, Italie, Etats-Unis et même Nouvelle-Zélande. Vin au verre, et pas du sous-pichet acre pour décaper le comptoir. Le jeune proprio a un sens constructif (et assagi) de la bougeotte: la Chine à Wuhan dans un hôtel 5 étoiles, le Québec (table des Pères Nature), le Luxembourg, et retour de l'enfant du pays par "le Pignonnet" à Aix et "la table de Ventabren". Et puis service de bon conseil et tout sourire grâce à la discrète Samiya Koessler. Confortable et spacieuse salle, rapport qualité prix extra. Pas posée dans un endroit d'un romantisme excessif, mais réel bon plan pour fines gueules en mal d'adresses dans le coin.

Chef: Pascal Tebar**Second: Rémi Koessler**

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Bon Café 1,8€ 15/20. Sauvignon blanc 2011 Seresin Estate Nouvelle-Zélande verre 6€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Suggestions de 11€ à 22€ le midi. Menus 29,90€ et formule 25€ le soir. Carte. Terrasse. Parking aisé devant.

1020 route de Berre
ZI Les Jalassières
13510 EGUILLES
Tél.04.88.14.40.69
www.edenbrasserie.fr

SOIREE MUSICALES ANIMEES
AVEC CONCERT KARAO LIVE

Renseignements sur www.edenbrasserie.fr
rubrique "événements"

LA MARELLE

NT

Ψ

Coup de frais dans la boutique reprise début aout 2014. A coups de pinceaux et à coups de bon gout, la salle est devenue plus claire. Cela dit et à choisir, je pense qu'investir dans une hotte aspirante en cuisine pour éviter d'embaumer la clientèle d'odeurs croisées de gras de canard, de poisson, de fromage grillé et tutti quanti aurait été plus utile pour ma chemise. Car il est bien connu que les chemises se contrefoutent de la couleur des murs mais vouent un intérêt profond à l'odeur qu'elles colportent. Un peu comme les cheveux. Enfin bon! J'ai beaucoup observé sur les tables le menu du midi à 17,5€. Avec le recul, il est sans doute une bonne affaire. C'est qu'autrement, ça grimpe rude dans les décibels question tarif sans pour autant augmenter dans le talent: un menu à 28€ et une carte avec les entrées de 11€ à 14€, les plats de 18€ à 29€ et les desserts de 6€ à 8€. Ce qui incite à revenir sur le menu à 28€, bien joué Amédée. Avec "figues rôties à la burata fumée et son croustillant de Serrano". La photo est joueuse, 3 figures symétriquement éventrées avec un peu de fromage fondu dedans. Le ding-ding du micro-onde est franchement lassant, répétitif. Mais il explique les figures brulantes et non "rôties" comme promis pourtant dans l'énoncé. 13/20. Suit "pavé d'aiguillettes de canard grillé, sauce saveur truffée". Un "pavé" avec des bouts de canard compressés, reconstitués sous la forme d'un gros steak circulaire. Tartiné d'une navrante sauce gélifiée, aphone de la prétendue "saveur truffée". Légumes poussifs, une sorte de gros flan avec des bouts de patates micro-onnées, encore lui. Et la patate réchauffée au micro-onde... toujours lui! 9/20. "J'ai droit à l'assiette de fromages à partager" prévue dans le contrat. A partager avec qui, je sais pas, mais je ne me laisserai pas faire, non mais. Le pain est bon, ça tombe bien. Même si dans la panetière les 4 morceaux sont... 4 quignons, les bouts! Ça ne m'était jamais arrivé dans mon cahier de statistiques personnelles! Un record olympique! Bref! Et puis le serveur explique à la table du couple voisin, des autochtones, ici le Livarot et là, le Comté. Moi non. Question infos, le VRP de passage dans le coin peut se gratter. Si t'es pas du village, mange une vache qui rit. Le dessert sauve un peu le repas, un "flambé au Grand-Marnier et ses suprêmes d'orange": couches de génoise intercalées avec une crème à la fameuse liqueur. Sorbet mandarine, deux suprêmes d'orange un peu torturés. 14/20. Le serveur est un peu froid

L'EGLISE "RESTAURANTS DE QUALITE"

MES BIEN CHERS FRERES

Parcourons le listing hiérarchique des restaurateurs de "Provence Alpes Côte d'Azur" entrés dans le giron de l'écurie "restaurants de qualité"*. L'évidence saute aux yeux: organisation similaire à une église. En effet, une douzaine d'apôtres multi-étoilés entourent le messie bicéphale des co-fondateurs Alain Ducasse et Joël Robuchon adoué par le vaticanesque "Collège Culinaire de France" où ils sont déjà encartés.

Parfois les apôtres "fondateurs" (terme employé par l'organisation elle-même) sont missionnés pour prêcher en province la bonne parole du Saint-Siège parisien auprès des curés-cuisiniers "référents" ou simples "adhérents", soutiers au quotidien. Comme en septembre 2014, lorsque Gérard Passédât se rendra aux Etoiles de Mougins (06) pour honorer les "laboratores" de sa présence à l'occasion du cocktail apéritif de la réunion régionale du "Collège Culinaire de France" réalisé par les impétrants de l'association Gourméditerranée du côté de Marseille. C'est toujours bien d'aller encourager le peuple lors d'une croisade.

Il aime ça, le peuple. Ça lui montre qu'au fond, on est comme lui, qu'on lui ressemble. On se prend en photos en veste blanche, on se commente nos recettes, on se tape sur le ventre, j'aime beaucoup ce que vous faites, nous sommes tous frères même ma sœur, nous faisons tous le même métier poil au nez, nous communions sur les mêmes valeurs passe-moi le beurre, pas de hiérarchie entre-nous pince-moi le genou. Bref: on se dit ce qu'on aime entendre!

Et puis parfois, des moments exceptionnels de magie cocasse nous font descendre de notre nuage de Chantilly délicatement parfumé à la cardamome où nous sommes entre-nous, bien au chaud, où rien ne peut nous arriver. Nous rappelant que même protégés par la bénédiction du pain, du vin et de la béchamel, nous ne sommes que des humains.

Quand tel un saint de son vivant, un MOF canonisé par ses pairs-cuisiniers prévoit de venir bénir ses coreligionnaires en empruntant la voie des airs. Ça a bien failli être le cas de Guillaume Gomez, cuisinier en chef de l'Elysée qui prévoyait la virée sudiste. Sauf que ce jour là de septembre, impossible de se rendre à Mougins: il y avait la grève d'Air France. Les voies aériennes sont parfois impénétrables, même par les saints, fussent-ils cuisiniers.

Olivier Gros

* <http://www.restaurantdequalite.fr/images/flashinfo/Liste-RQ-region-PACA.pdf>

mais pas antipathique, crispé. Bilan: une relative bonne volonté, mais tarifs trop élevés et amabilité sélective gênante.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Richard 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 15,5€ et menu 17,5€ midi semaine. Menu 28€. Carte. Enfant 11€. Terrasse. Parking. Fermé mercredi.

3 place Lucien Fauchier
13510 EGUILLES

Tél.04.42.28.21.89 et 06.46.38.57.89
<http://restaurant-la-marelle.fr/>

GEMENOS

LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI

ΨΨΨ

Des "italiens" mes p'tits lapins, il s'en monte un à chaque fois que je fredonne "sole e mio" en me rasant le matin. Autant dire (presque) tous les jours. Pour vous dire que je suis entré dedans blasé comme on va acheter du pain, les mains dans les poches, le dos vouté et la tête dans les épaules. Autrement dit: sans la moindre illusion! Et puis, le miracle. Un miracle à l'italienne. Voilà qui aurait fait titre de film avec Marcello Mastroianni et Vittorio Gassman. Dedans, tout rappelle la botte dans son décorum soigné, nappages, bibelots et objets rigolos. Pareil en bas, dans la cave! Surprenante! Une confortable salle à l'étage ferme le tableau! Bienvenu chez Fabien Stagliano! 27 ans aux dernières burrata! Si vous n'entendez pas sa bonne humeur chronique un brin sonore dans la boutique, faut vite prendre rendez-vous chez votre ORL préféré! L'équipe est à l'avenant, entre jovialité dans le travail et sérieux dans l'acte. Ici, l'art de la cuisine se pratique notamment dans un four à bois et une cheminée. Pour ce qui est du strict cuisiné, la maison est équipée d'un chef! A l'instar de son patron, il fréquente de belles maisons: château de le chèvre d'or à Eze (06) du temps de Philippe Labbé, Robuchon à Hong-Kong... Fusion des cultures dans les recettes: entrecôte Aberdeen Angus grillée, filet de bœuf Rossini, poisson suivant arrivage comme ce jour, un magnifique Saint-Pierre! De l'autre côté: les pizzas au feu de bois! Uova rotte con patatine! Strapazzata di tartufo! Gnochis di Napoli! Bruschette carciofi! Seppie al prezzemolo! Achetez-vous un traducteur! Et de l'appétit! Il en faudra! Je n'aurais partagé mon assiette avec personne: "la pasta tartufo"! Linguines à la truffe, roquette et tomates cerises. Assiette généreuse, flambante. Déjà, la maison ne vous prend pas pour un jambon de 3 mois: truffe d'été en quantité! Voilà l'Italie que j'aime! Qui donne! Pâtes impec' de cuisson, manque la pincée de sel à mon gout! Moulins à portée de main, parmesan et moulinette sur ma gauche. J'ai tout bouloté et à la fin avec la serviette en coton, me suis essuyé les moustaches avec la satisfac-

tion du devoir accompli. 15/20. Dessert, pour voir. Un "coulant chocolat". Arrive sur son ardoise, presque fumant: fait ici et nulle part ailleurs! J'ai ma preuve! La maison travaille le frais sans se poser de questions, et utilise les compétences d'un chef qui connaît son abécédaire gourmand. Ça change des cuisiniers qui connaissent par cœur le catalogue Picard! Cave à vins qui recèle de flacons pas communs, à commencer par ceux de la Botte! Bu un verre de rouge de Sicile "principe di Corleone Narké" rigolo! Bref! Je suis sorti avec la banane jusque là, tête sortie des épaules en fredonnant "sole e mio". J'étais content et j'allais le faire savoir.

Chef: Adrien Bacqueville

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes étage 15/20. Formule midi 19€. Enfant 14€. Carte. Suggestions. Pizzas. Groupes 40. Salle privative. Bar à vins à partir de 18h. Fermeture: se renseigner

1 rue Marius Roubaud
13420 GEMENOS
Tél.04.42.32.16.66

CUISSONS A LA CHEMINÉE
BAR A VINS DES 18h

MARSEILLE

UN COIN DE BONHEUR

NT

ΨΨΨ

Même le pain est maison! C'est vous dire ce "coin de bonheur"! Posé dans une rue endormie du côté des Réformés, entre Canebière et La Plaine. Mais ses racines sont picardo-polonaises. Tendance Clermont de l'Oise et Gdansk. Cocasse non? Micro-boutique de bois et éclairée juste, tirée à 4 épingles avec double nappage et verres au long cou, photos souvenirs de Pologne, conserves maison aux belles couleurs alignées en rayon: on peut les ramener chez soi! Cela dit, ne nous affolons pas. Perso, quand on me cause de cuisine d'Europe Centrale ou plus loin, je freine des deux sabots, la suspectant de lourdeur caractérisée, la préjugant roborative. Sauf que le trentenaire Krzysztof BENDER est fin cuisinier et saucier! A Marseille, cuisiner à l'UNM sur le Vieux-Port, et aux débuts du Small côté Prado! Quant à Stéphane Geslin depuis passé en salle, il fut formé par le pâtissier de l'Elysée du temps de Giscard d'Estaing! Bref! La carte ne fait pas des kilomètres, produits frais en intégral oblige! On trouve des plats biens d'chez nous comme le confit de canard de Maman et pommes sarladaises, ou l'escalope savoyarde. Et les zurech, bortsch et autres sledz ou golabki qui sont un peu du chinois pour le profane en polonais que je suis! Le menu découverte sera donc pédagogique! 3 entrées! "Tartare de hareng baltique mariné", texture plus ferme que nos fameux harengs à l'huile, une déli-

cieuse "tartine de lard gras aux pommes et cornichon salé", un assortiment de "charcuterie polonaise". Si j'écris leurs noms dans la langue de Nicolas Stohrer (pâtissier polonais inventeur du baba au rhum) le correcteur d'orthographe automatique de mon ordinateur devient fou! Bref! 14,5/20. La vitesse supérieure avec les... 3 plats! "Saucisse blanche, golabki, pierogi"! La saucisse fait son petit boulot! Mais le chou farci au kascha de sarrasin et lardons les grosses ravioles demi-lune farcies choucroute et champignons sont deux recettes absolument épatantes! Quelle belle cuisine! Le toucher du cuisinier se lit dans les deux sauces subtiles! 15/20! Une petite place pour le dessert? Non? Siiii! Déclinaison sucrée du pierogi avec "pierogi aux fruits de saison et crème fraîche". La farce fruitée est de coing. Généreux et gourmand. 15/20 encore. Un bilan qui contraste avec les supposés sur cette cuisine! Faut dire aussi que votre appétit est entre les mains de deux monomaniaques de la chose bien faite, exigeants et convaincus qu'ils ne feront pas fortune dans cette rue d'infortune: ceux qui viennent les auront choisi! Une petite vingtaine de couverts pour ce nid gourmand en dehors des assiettes battues. On force et on n'attend pas le mois d'août!

Chef: Krzysztof Bender

Spécialités: polonaises... et un peu française!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 14,5/20. Café 2€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Menu découverte 7 plats 28€. Carte. Groupes 20. Terrasse en saison. Fermé dimanche soir, lundi et jours fériés.

29 rue Curial

13001 MARSEILLE

Tél.09.51.71.52.94 et 06.79.61.80.19

www.uncoindebonheur-marseille.fr

listée partiellement au-dessus, relisez si vous ne vous souvenez plus. Je ne vais pas répéter. J'ai volontairement omis la "côte de veau au beurre de pistache": réparé! Très beau morceau, bien épais, doré sur les hanches et moelleux à l'intérieur. Des frites maison avec la pomme de terre adaptée, et une délicieuse charlotte de légumes confits. Pas frimeur pour un sou, concentré sur l'essentiel. 14,5/20. Le cuisinier s'appelle Thomas Lepetit. Mais la pâtisserie est le pré carré de Sandra Cassar, également au service. Cette femme-là, quand elle vous parle des desserts, c'est le stade vélodrome qui s'éclaire! Elle a plein d'yeux qui pétillent! Tant elle se colle avec passion à l'exercice! Impossible alors de contourner le "café gourmand"! Cheese cake coulis de framboise, tiramisu classic, crumble pomme et poire, charlotte à la panacotta framboise et citron vert, tatin à la banane, mi-cuit cœur coulant chocolat. Vous voulez la photo? Chiche? Je l'ai! Mais allez-y, c'est mieux en vrai! Voilà qui rabibochera tous les aigris frustrés à force de maltraitance par la sous-traitance! Allez hop! 15/20! Et le café est sérieux! Lui aussi! Une cuisine aux reflets des Suds, sans esbroufe et qu'un zeste de raffinement transfigure. Produits frais, direction heureuse de faire son boulot: le contraire du plus grand nombre à deux pas du Vieux-Port! Allez hop! On force! Tête baissée et bouche ouverte!

Chef: Thomas Lepetit

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14,50€ semaine. Ardoise. Salon privé 20. Du lundi au vendredi midi, du mercredi au samedi soir.

44 rue Sainte

13001 MARSEILLE

Tél.04.91.12.82.25

LES ECHEVINS

ΨΨΨ

Avant de reprendre fin 2013 les commandes de cette maison bourgeoise installée dans l'ancienne corderie de l'arsenal avec sa magnifique charpente et ses parquets anciens, l'adorable couple de trentenaire tenait un peu plus haut dans la rue "l'Alegria", mignon mouchoir de poche. On s'y régalaient au coude à coude et se bousculait au portillon talon à talon. Le problème du cuisinier à l'étroit qui fait bon, c'est qu'il "refuse" trop souvent et qu'au bout d'un moment, ça commence à lui taper sur le ciboulot. Allez hop! Vitesse supérieure! Des retouches dans le décor, des recoins harmonieux. Et une cuisine mes petits zébus verts, qui fait honneur à cette adresse historique chère au cœur des anciens marseillais qui se souviennent des Echevins des années 80! Gambas et St-Jacques aux agrumes et échalotes confites, thon frais mi-cuit façon niçoise, supions en persillade, filet de bar poêlé et crème d'oursin, risotto de la mer, pavé de bœuf et frites maison. Une formule tarifée 14,5€ avec plat du jour, civet de cerf et polenta aujourd'hui. Et l'ardoise

LE BISTROT DES DAMES

ΨΨΨ1/2

Quand je vous annoncerai où se situe ce "bistrot", vous me remercieriez... Place aux Huiles! Haut-lieu tombé bien bas de la restauration phocéenne! Qui mérite le prix Nobel de la terrasse en plein cagnard! De rien, je vous en prie, je ne fais que mon boulot de cobaye. Hébé voui mes cocos! Tout arrive, même ici! Du talent et de la fraîcheur dans l'esprit comme la réalisation! Une courte carte de saison axée sur des produits impeccables et tarifée à prix doux: charcuterie fermière et fromages notamment de Corse! Noix de St-Jacques au citron confit houmous de pois chiche et asperges vertes! Pigeon rôti aux noisettes, abricots moelleux et cumin, cuisses braisées en salmis et graines de quinoa! Gnocchis aux moules de méditerranée, sauce liée à la rouille! Ravioli à la daube au foie gras! Et puis une viande d'exception, la race Salers, déclinée sous plusieurs formes comme le jarret confit jus de braisage aux marrons avec foie gras et champignons... ou "l'entrecôte poêlée aux câpres, persil et ail". C'est ça que j'ai pris mes petits canards!

Oôôôh... joué simplement, le chef déroule sagement son style planqué derrière la viande de remarquable qualité, savoureusement persillée. Jus déglacé puissant et garniture maligne, une tarte tatin de pomme de terre et rave. 15/20. 8€ les desserts, au même prix que les souvent mauvais qui garnissent de leur banalité la plupart des cartes des restaurants de la place. Croquant cœur de pamplemousse-gingembre, sabayon rafraîchi au chocolat. Ou du classique comme le fameux baba "bouchon" au Rhum au citron de Menton ou la brioche en pain perdu à la cassonade avec poire confite et sauce caramel laitier. Pour moi (après longue hésitation) "le millefeuille "bistrot des Dames" crème légère au chocolat Grand Cru et fruits secs caramélisés". D'évidence, l'art pâtissier n'a aucun secret pour la maison. Géométrie et léchage de babines au programme, une petite merveille de délicatesse à 15,5/20. Amies peut-être et copines sans doute, Sylvie Manolino et Fabienne Gaillard uniront leurs compétences courant 2013. Le superbe lifting terminé force architecte et moult détails, elles recrutent un chef, un vrai. Un des rapports "talent/modestie" les plus incroyables que je connaisse! Il s'appelle Sébastien Vion et les lecteurs assidus du B&O le connaissent bien! Ce cuisinier passé par Jean-Marie Chanove à Machilly (74), La Côte Saint-Jacques à Joigny (89), le Mas Candille de Serge Gouloumés (06) tenait "le Clos des Acacias" à Signes (83) référencé en son temps par nos services. Et puis une belle carte des vins qui avance aux coups de cœur. Un coup de cœur introuvable sauf si vous êtes devin.

Chef: Sébastien Vion

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Suggestions et carte. Salon de thé avec pâtisseries maison. Climatisation. Terrasse. Groupes 40. Ouvert 7j7.

34 place aux Huiles
13001 MARSEILLE
09.73.67.29.15 et 06.99.22.25.03
lebigstrottesdames@hotmail.com

LE KASHMIR

ΨΨΨ

Depuis un moment, la cuisine indo-pakistanaise avait décampé de nos pages. Pour tout dire: elle nous manquait sérieusement! Le pain nan et les grillades cuits dans le four tandoori! Un délice! Et aussi, le retour des épices! Cannelle, piment rouge, curcuma, clou de girofle, coriandre, fenouil, cumin, pavot, cardamome, badiane, safran, muscade. Rien de surprenant que cette cuisine soit classée parmi les meilleures du monde selon les spécialistes! Bref! Nous voici de retour chez Nehman Hanif, maison fondée par son père en 1988 et récemment rénovée. Le premier restaurant indien de Marseille paraît-il! Mais j'ai pas vérifié! Toujours dans le même esprit chaleureux qui ne fait pas vraiment dans l'épuration, mais propice à éva-

sion! Chaises lourdes et mobiliers en teck, nappages et serviettes coton blanc, éclairages favorables à l'intimité et fontaine éclairée. C'est pas à son âge qu'on modifie des reflexes acquis depuis Napoléon III! Alors Mauricette fonce sur le menu Maharajah! Mon avis ne compte pas! 49,99€ pour deux! Belle affaire et impec' pour faire le tour de la cuisine du proprio! Entame avec le fameux "assortiment de grillades tandoori"! Tandoori pour ceux qui ont loupé le début, c'est le four dans lequel sont cuits les aliments préalablement marinés! Beignets de poisson, pilon de poulet, brochette d'agneau, gambas aux épices, boulettes de bœuf haché... et ce pain nan... 15/20! Il ne s'agit que des entrées! Voilà nos plats! "Poulet au curry" et "curry d'agneau". Puisque vous êtes sages, je vous offre la traduction: "murgh maharajah" et "sada gosht". Accompagnés de riz. 15/20. Nous ne dérogeons pas au "kulf", célèbre dessert: glace au lait avec amandes, pistache, cardamome... et un petit plus que les autres n'ont pas! Secret! 14,5/20! Une cuisine savoureuse qui fera découvrir de nouveaux horizons à celui qui fréquente habituellement son canapé plutôt que les sièges de la Lufthansa. Ce qui est notre cas avec Mauricette! Un joli voyage avec des saveurs en dehors des assiettes battues!

Chef: Mustapha Raja

Spécialités: indiennes et pakistanaises. Poulet au curry avec amandes et fruits. Poulet désossé cuit au tandoori, mariné dans sauce tomate et beurre. Curry d'agneau aux aubergines légèrement épicé. Epinards cuits au fromage frais en sauce. Lentilles épicées cuites au beurre. Riz basmati cuit aux légumes. Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain nan 15,5/20. Café Henri Blanc 1,9€ 10/20. Toilettes 15/20. Formules 8,75€ (midi) et 21€. Menus 16€, 19€ et duo 30€ et 49,99€. Accueil des groupes jusqu'à 100 places. Location de la salle. Prix spéciaux pour groupes. Anniversaire, réceptions. Restaurant climatisé. Vente à emporter. Fermé lundi (hors saison).

18 rue de la Paix
13001 MARSEILLE
Tél.04.91.54.99.72
www.le-kashmir-lounge.com

SCHILLING

NT

ΨΨΨ1/2

Né à la fin des années 70 à Culbokie au nord de l'Ecosse (lieu qui aurait inspiré Hergé pour "Tintin l'Ile Noire"), Malcolm Gardner usait assidument les bancs de la fac d'histoire médiévale dans la ville d'Aberdeen. Alors qu'il finance ses études en travaillant dans les cuisines d'un restaurant, son destin change. Paf! Du coup, le nôtre aussi! 2014, il s'installe à un jet de haggis du Vieux-Port. Son approche per-

sonnelle de la cuisine est unique. C'est Mauricette qui le dit et généralement, elle ne l'ouvre pas pour ne rien dire, sauf dans les soirées organisées par monsieur l'ambassadeur où elle excelle dans l'art du port du chapeau vert et du p'tit doigt en l'air dans un environnement clinquant où elle gaudriole sans finesse. Tout le contraire de la maison à taille humaine de Laure et Malcolm Gardner. Tissus de coton blanc et verres impatients de se remplir pour une dizaine de tables, boiseries fines sans surcharge, baies vitrées qui noient la jolie salle de lumière. Et le "pain perdu de tomates confites aux langoustines rôties" de Mauricette qui la met dans tous ses états. Bon, une seule langoustine mais top niveau les copains! 15,5/20. Intitulé appétissant: "rougets de roche, écume de châtaigne et orange confite". Fluide, élégant et spontané, ça pète la qualité! Rougets de pays, pas du mastodonte bodybuildé d'ailleurs! 16/20! Comme ma "daurade cuite au whisky, cannellonis d'aubergine, jus de viande corsé". Daurade sauvage, filet large et épais, assiette précise à la limite d'un pointillisme où il ne tombe pas. Extra. 16/20. La dame au chapeau vert se régale avec "Saint-Pierre, girrolles, pomme de terre en bouchons". Du frais, toujours et encore, absolument parfait à 15,5/20. Perso, j'ai stoppé là dans la formule à 19,50€. J'vous jure. Mauricette voulait fricoter avec le "baba au whisky", Aberlour (forcément) en l'occurrence. Quand elle l'eut devant son gros nez, elle parla à voix basse à son baba comme s'ils se connaissaient depuis toujours. 15/20, mais ça finit mal pour le baba... et le whisky! Service de Laure Gardner, posé et reposant. Dans sa cuisine ouverte, le chef jette son œil rieur en salle. CV? Les Mets de Provence "Chez Brun", ex-institution du Vieux-Port. Plus de deux années comme cuisinier de l'ombre au César Place. Inconnu de nos services jusqu'alors. Cuisinier discret qui refuse les projecteurs avec politesse mais conviction. Service en terrasse aux beaux jours devant la place de Lenche, une cuisine créative, cuissons au cordeau et produits top niveau notamment au niveau des poissons. Une superbe découverte qui remet les pendules à l'heure question "saveurs" de méditerranée, tel est le sort non-ingrat qui vous est réservé de ce côté-ci du Panier.

Chef: Malcolm Gardner

Spécialités: carte du marché

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2,8€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi 19,50€ et menu-carte 29€. Terrasse suivant météo. Fermé mardi et mercredi.

37 rue Caisserie
13002 MARSEILLE
Tél. 04.91.01.81.39

ON DINE

ΨΨΨ 1/2

Entre Vieux-Port et Panier, l'emplacement paraît privilégié. Une indication: derrière et à un jet de noyau du boisé "Pavillon M". Ouvrez bien vos esgourdes, gourmands cabossés de l'appétit et usés de la chaussetrappe, inscrits au club des aigris du bien-manger! Vous pouffez quand vous entendez que ya du très bon dans le coin? Tout ça c'était avant. Avant? Allez tripoter les couverts de la table de Jérôme Marchal et Thomas Auguste! Ah tiens? ça me cause!.. Les deux officiaient en salle chez Christian Ernst au "Moment". Du sérieux et des principes: après avoir rédigé un cahier des charges culinaire qui exclut la médiocrité, le duo s'équipe d'un cuisinier accroc à la même philosophie! Du frais, du marché, de la saison. Une ambiance confortable et apaisée, claustra et coton blanc, flacons sélectionnés par un sommelier axé sur le plaisir. Un menu midi à 25€, un menu le soir à 32€. En ce moment: œufs en meurette à la crème de champignons. Pressé de poireaux et pieds de cochon à la bordelaise. Dos de cabillaud, risotto à la betterave Chioggia, mini courgettes et jus de crustacés. Bisque de homard, sablé parmesan et tapenade. Mignon de porcelet en cocotte façon gibier et pommes sautées au beurre demi-sel. Homard breton en ragout façon "rue de Longchamp". Canard croisé Colvert-Barbarie en cocotte au foie de la Crau, jus de cuisson lié côtes de blettes et lard poivré. Sinon pour moi, une mise en bouche clivante et culottée: "filet de sardine et pied de cochon sur un sablé". 15,5/20. Suite avec "œuf poché aux palourdes". J'aime beaucoup cette cuisine sur le fil, en équilibre permanent, entre gastronomie maîtrisée et registre bistrotier. 15,5/20. Le "grenadin de veau, jus corsé à la truffe et linguines" confirme le style. Trois tranches de viande rosées à cœur! Pâtes enroulées, petits légumes pour un peu de couleur, histoire de figurer. De la délicatesse pesée, pas empesée. 15,5/20. La même veine de sobriété efficace avec le "clafoutis au raisin" agrémenté d'un sorbet et de zeste d'orange confit. Ça ne peut pas faire de mal! 15/20. Mignardises maison avec le café, un cannelé pas touché et un sacristain bon teint. Il est possible de déjeuner sous les arbres de la terrasse, mais faudra attendre que les feuilles repoussent si vous lisez ça en janvier. Du professionnalisme passionné jusqu'au fond des yeux, avec cette lumière propre aux gens qui ont des choses à dire, à faire goûter, à partager. En vente libre du côté du Vieux-Port et sans aucune contre-indication. Sauf si vous recherchez la banalité mais là, pas besoin du BâO!

Chef: Camille Combat

Sommelier: Thomas Auguste

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu-carte 25€ midi. Menu 32€ soir. Carte. Fermé samedi et dimanche. Terrasse ombragée en saison.

22 rue de la Guirlande
13002 MARSEILLE
Tél. 09.83.53.83.41

PLUS ON EST DE FOUS
PLUS ON RIT
RENDEZ-VOUS SUR
www.le-bouche-a-oreille.com

AU BOUT DU QUAI**NT** ΨΨΨ

Pour ne rien vous cacher et les fidèles lecteurs du B&O le savent bien, avec Mauricette on s'est couramment calé le tambour "Au Bout du Quai". L'effet de surprise s'est forcément un peu érodé mais pour autant, toujours réjouissant de s'asseoir dans la maison des Mouttet père et fils tant ils refusent aux-mêmes la routine! C'est vrai quoi! Vu l'emplacement face aux mats des bateaux et "la Bonne Mère", ils pourraient refiler des assiettes d'une grande banalité où le touriste content de tout trouverait son compte sans rechigner! Seulement voilà: la boutique est remplie de locaux qui viennent et qui reviennent, hommes d'affaires anglais, allemands ou russes qui négocient en terrasse, avocats volubiles sans robe et dames élégantes en jupe qui profitent des derniers rayons de soleil d'un été qui s'étire. L'habitué, ya pas meilleure preuve de régularité sur la qualité d'une table. Ce qu'on mange ici est un modèle de fraîcheur et de générosité! Avec Mauricette, de moins en moins de bon ton et de plus en plus maquillée comme un camion, on s'entiche de l'entrée "thon rouge, foie gras poêlé, Porto". On est deux sur le coup. Chair juste snackée, produit d'exception. Foie gras poêlé pas radin, comme il faut. Jus court dense. 15/20. Terrienne jusqu'au bout de ses faux ongles vert fluo, Mauricette est surprise par une monumentale "côte de veau au sautoir, jus romarin". Pour la surprendre à ce point la blasée au chapeau vert, faut pas lésiner sur les moyens! Au moins 450 grammes. Epaisse, solide et à la cuisson torride. Ça fait une belle rime. Nos garnitures à l'identique: purée maison goûteuse, cerclée. Et de délicieux légumes de saison, variés. Adroitement taillés en bâtonnets plus ou moins réguliers, donnant aux assiettes un style élégant et rustique. La dame au chapeau vert appose un 15,5/20 sur son veau, moi pareil sur mon "dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive", une merveille de fraîcheur nacrée à la belle cuisson. C'est ça: torride si vous voulez. Pour des raisons de copieux avéré, nous ne prendrons pas de desserts, à regret. A vous de voir, mais je sais que la maison cache une vraie pâtisserie... Le service est désormais à dominante masculine même si vous aurez probablement affaire à la pétillante Jennifer, vive comme l'éclair! Et souriante comme si vous aviez votre rond de serviette chez elle depuis toujours! Une bonne raison de s'endimancher l'appétit la semaine, et de prendre du plaisir toute l'année.

Spécialités du marché: soupe de poissons. Poêlée de supions, cassérons. Daurade sauvage. Filet de Saint-Pierre. Rougets barbets de roche. Pieds paquets façon mamie. Linguines aux palourdes. Tartare de veau aux huîtres.

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Costadoro 2€ 15/20. Toilettes (étage) 16/20. Entrées et plats à partir de 13€, desserts à partir de 7€. Terrasse face aux bateaux.

**Climatisation. Groupes 50. Fermeture se re-
seigner.**

1 avenue de Saint-Jean
13002 MARSEILLE
Tél.04.91.99.53.36
www.restaurantauboutduquai.com

SO... MARSEILLE

ΨΨ1/2

Côté décor, on est plutôt dans le registre décontracté sans prise de chou. Ce qui n'exclut pas une certaine rigueur, philosophie bien peu en vogue dès que le minois de l'attablé vise les mâts des bateaux. De plus, la direction accepte les talons-aiguilles et les tonges à partir du moment où vous dites bonjour en entrant, au revoir en partant et si vous vous tenez bien à table pendant tout le repas. C'est que sous des airs des brasseries communes dont le Vieux-Port raffole, la maison d'Olivier Carle affiche une spécificité qui en fait un cas à peu-près unique: c'est bon et pas cher. Autrement dit, il nage à contre-courant de la tendance majoritaire: mauvais et cher. C'est un original. Olivier Carle. Pour preuve, il propose une formule avec pâtes fraîches cuisinées (maison Bonini dans le 8ème), éclair au chocolat ou salade de fruits, un café Illy pour la somme de 8,95€! TTC! T'es Très Content! Et pas la peine de sortir une carte de club! L'intégralité de ses contemporains en bénéficient! Ce qui n'empêchera pas Mauricette de viser les "tapas provençale": moules à l'escabèche, poivrons grillés, tortilla, jambon cru, beignets de calmars, friture de jols, tartine de tomate et ail etc. Tout ce monde dans une grande assiette! L'ensemble est inégal, en tête le jambon cru taillé sur place, et la tartine. 13,5/20. Elle me fait une tronche de six pieds de long tout le repas: elle voulait prendre les escargots, la fameuse "cassolette d'escargots" du menu à 17,5€. Mais j'ai tiré le premier, héhé. Une petite marmite très chaude, la dizaine de moineaux au poil qui font trempette dans une sauce beurre, ail et persil. Le pain de qualité en ajoute au plaisir, surtout quand on sauce! 14,5/20! Du commun bien fait avec le plat du jour, "faux-filet grillé, frites maison". Viande à maturité, pas si fréquent. Frites dans les rails, peut-être un peu molles. 14/20. Nos desserts sont maison, tous ne le sont pas: "crème caramel" pour la dame au chapeau vert qui l'adoube d'un 14/20. Rare! Magnifique "mousse au chocolat", dense, appuyée chocolat noir, gourmande en diable à 15/20. Une cuisine simple qui ne cherche pas midi à quatorze heure, bien calée dans ses classiques indéboulinables (cassolette d'escargots, cannelloni frais à la daube et raviolis frais, gnocchi de pommes de terre, hamburger So... Marseille, mousse au chocolat). Une fantaisie à prix très abordable, qui ne sacrifie pas la qualité malgré une tarification au cordeau. Vue sur la Bonne-Mère façon carte postale en prime. Et service bonne mine anti-déprime.

Chef: Olivier Carle

LE FOIE GRAS INTERDIT EN CALIFORNIE...

POURTANT CHEZ NOUS
TOUT EST GRAS...



Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café Illy 1,95€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule 8,95€ et 14,5€. Menu 17,5€ midi semaine. Carte. Enfant 7€. Groupe 40. Climatisation. Accès handicapés. Ouvert tous les midis sauf mardi. En été, ouvert vendredi et samedi soirs.

234/236 quai du Port
13002 MARSEILLE
Tél.04.91.91.31.75

DAYO

ΨΨΨ

"Dayo": Damien et Lionel. Vous m'auriez posé la question et coupé l'élan de mon stylo pour savoir, je vous connais. En un mot: bonne humeur communicative, assiettes de beau niveau, cave sérieuse! Parfait pour une virée entre copains et pour en trouver ici le temps d'une soirée, ou simplement envie de changer d'air parce que votre quotidien commence à vous courir sur le haricot! Le duo du "Dayo" est votre homme! Cuisine ouverte propice à échange. "C'est étudié pour" comme dit l'autre. Pour Lionel Zerbib, cuisinier de son état, obligation de voir les clients se régaler! Et d'entendre en direct les compliments des gourmands ébahis par sa cuisine particulièrement adroite. Ya pas meilleure preuve que le minois de l'attaché pour jauger! Ce jovial pas trentenaire a notamment fait ses classes chez un certain Christian Ernst du temps du "Charles Livon": il en a appris de belles choses. Et puis un jour début 2014, au lieu de suivre une route toute tracée dans le monde impitoyable de la gastronomie qui n'attendait peut-être que lui, il préférera voler de ses propres poêles. Aventure professionnelle et humaine en compagnie Damien Delosier, fringant serveur tout en rigueur décontractée et de bon conseil. Bref! Une photo façon générique "amicalement vôtre" puisque les deux mais-associés se connaissent depuis la classe de 6ème! Une carte du midi calée dans le soigné-rapide, une carte du soir plus poussée mais dans le même état d'esprit. Elle tourne sur 3 mois, n'allez pas me faire de colère noire s'il n'y a plus les "filets de rougets, émulsion au homard". J'y peux rien, c'est le chef qui fait la carte, pas moi. Ils sont trois comme les 5 doigts de la main, délicatement cuisinés et présenté comme dans un restaurant où le cuisinier s'appliquerait, ce qui est le cas. Élégant dans sa présentation circulaire, ya tout à voir. Un régal à 15/20. Itou pour le "mi-cuit de thon sauce vierge". Manque la cébette qui viriliserait, fameux néanmoins grâce à la souplesse du thon, cuit à l'idéal. 15/20. Poissons oui, mais viandes aussi à la carte: côte de bœuf 400g, escalope de Pluma Bellota marinée et mini chorizo grillé, brochette d'agneau parfumé... et même des escargots rôtis au beurre persillade, du foie gras poêlé chutney de mangue safranée, cocotte de légumes et gambas au basilic! La carte des vins fonctionne aux coups de cœur, Chinon, Bordeaux

et tutti quanti mais je ne me rappelle plus si ya des vins d'Italie! Bref! Un excellent restaurant qui ressuscite l'esprit bistrot intime qu'on adore: simplicité et cousu-main.

Chef: Lionel Zerbib

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Carte midi et carte soir. Entrées à partir de 9,5€, plats de 14€, desserts de 5€. Groupe 30. Terrasse. Fermé dimanche soir et lundi.

40 rue Caisserie
13002 MARSEILLE
Tél.04.91.93.13.37

LES METS 'ANGES

NT 00

Un nouveau du côté des Chartreux, superbe façade qui en jette aux mirettes pour qu'on tourne la tête! Boudiou! Comme si la direction disait "on fait pas les choses à moitié". L'intérieur confirme cette volonté, chaleureux et spacieux, propre et astiqué comme un sou neuf. Et même un coin salon avec fauteuils où le client pourra manger vautré. La petite serveuse vient joyeusement vers le client qui franchit le pas de porte. Grâce à elle, j'ai vraiment pensé un moment tenir la bonne affaire. D'autant que la carte ne délire pas dans les propositions. Le menu du midi avec choix vaut 18€ pour la totale, formules possible 15€. "Salade Caesar". J'ai failli applaudir quand elle m'est arrivée sous le nez, mais je me serais fait remarquer. Bel effort de mise en scène, générosité... Endive, tomate, copeaux de Parmesan, œuf mollet démolé (?), sauce blanche terne et salade verte en sachet dure comme du bambou. Deux beaux morceaux de poulet panés et chauds. 12/20 pour le côté copieux. Pas fini. Les "ravioles de canard" sont remplacées ce jour par "ravioles de jambon, fromage, basilic etc" me prévient la petite. M'arrive une sorte de soupe dans une assiette creuse, une grosse flaque de crème au gout parait-il, de basilic. Faut faire un sacré effort d'imagination pour le sentir, le basilic. La crème, non. Pas besoin de forcer. Elle vous tombe dessus à la "vitesse grand P" comme "Plouf". Dessous la flaque, c'est un peu comme des lasagnes avec une mixture broyée. Ecœurant. Pas fini, d'autant qu'à un moment, j'ai mâché un bout de sachet plastique. Ce qui m'amène à en déduire qu'à défaut d'être "en béton", la cuisine est au moins partiellement en polyéthylène. Je montre à la mignonnette du service le bout de plastoc laissé sur le rebord de mon assiette. Bref! Pas fini. 7/20. Dessert: "mousse au chocolat maison". C'est possible. Mais faut que le cuisinier apprenne à les faire. Il confirme de façon indiscutable qu'il a décidément la main très lourde sur le gras. C'est affolant de gras. Du chocolat au lait, trop sucré et trop gras. Même bien présenté, c'est insupportable pour un foie comme le mien qui subit des attaques au quotidien. Pas fini non plus. 8/20. La clientèle masculine ou

féminine ne dit pas bonjour en entrant, ni "au revoir" en sortant. Comme si les habitants des Chartreux ne daignaient pas s'abaisser à saluer leurs contemporains. Je remarque que la direction n'amène pas la tapenade à ceux qui ne prennent pas d'apéritif, comme dans tous les restaurants qui grattent partout où ils peuvent pour faire des économies. Toutefois, la direction me facturera "le menu 15€ au lieu de 18€ à cause du bout de plastique". Une péripétie estimée à 3€ selon la méthode de calcul de la direction. Un mystère supplémentaire.

Chef: allez savoir!

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ et menu 18€ midi semaine. Menu-carte 28€.

Carte.

184 avenue des Chartreux
13004 MARSEILLE
Tél.04.91.32.92.88

c'est aussi grâce au meilleur sorbet à la menthe du monde! Comme je vous dis! Maison aussi! 15,5/20! Autant pour le "gratin de fruits" de Mauricette, rigoureux sabayon qui fera vibrer de plaisir les yeux du nez de la dame au chapeau vert. Elle qui est pourtant toujours blasée de tout! 15,5/20. Cette année nous avons senti comme un mouvement vers plus de modernité dans les assiettes, plus enjouées. Service qui glisse sur le registre de l'académique rassurant. Une table aux reflets uniques dotée d'un remarquable rapport qualité-prix, loin des lieux communs à la mode qui façonnent nos jugements et nos emballements. A faire, à refaire.

Chef: Jean-Philippe Lequien

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 15,5/20. Toilettes 16/20. Vin rouge Ventoux "Château Blanc" "un autre regard" 2011 50cl 16€ 15/20. Formule 16€ midi semaine. Menus 23€, 31€, 44€ et 54€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et lundi. Fermé Août, et entre Noël et le Jour de l'An. Groupe 30. Climatisation. Expo Darrietto et Delamer.

56 avenue de Toulon
13006 MARSEILLE

Tél.04.91.25.50.00

www.restaurant-cyprien.com

CYPRIEN

ψψψψ

Chic avec un rien d'opulence démonstrative dans le décorum, et une tarification étonnante vu le niveau des assiettes de Jean-Philippe Lequien. Disons même que vous aurez quelques difficultés à dégoter dans la ville un tel rapport qualité prix. De penser que parmi ceux qui lisent le BâO certains n'ont jamais mis l'estomac à cette table me rend furax! Enfin quoi! Ça sert à quoi que le BâO se décarcasse? Enfin bon! Si le service mené par Hélène Lequien a du savoir-vivre, la cuisine de Jean-Philippe Lequien a du savoir tout court, de l'intelligence et de la générosité. En fait, c'est un modèle d'équilibre et de délicatesse. Ça fait beaucoup dans le panier à compliments, mais on était deux. Puisque Mauricette, celle qui rime avec Marie-Antoinette sans porter les mêmes toilettes m'accompagne dans ma virée chez le restaurateur le plus discret de Marseille. En même temps, difficile de faire le pitre à la télé et devant les photographes, et dans le même temps de réaliser un "feuilletage aux champignons et gnocchi" d'un tel niveau. Ya pas de miracle. Champignons en pleine forme et gnocchi maison poêlés-cuisinés, feuilletage rond comme un hamburger mais n'essayez pas avec les mains! Un régal à 16/20. Plat signé par un maître de la cuisson! Quel bel assaisonnement! Quel tempo! "Assortiment de poissons du marché au court-bouillon en persillade". Et en plus c'est beau! 16/20! Recette amarrée à la carte du chef depuis un moment: "ravioli de homard, sauce homardine"! Ce plat mes petits lapins, il vous harponne! Simplement parfait: 16/20! Ah! "La caille désossée et farcie, jus au vin moelleux". Jus brun puissant, risotto au cordeau, duxelles toute belle. Un classique de la cuisine bourgeoise à 16/20. Desserts: "salpicon au Marc de Garlaban et sorbet menthe de Jean-Robert". Si ce dessert est une réussite,

TREIZE EN VUE

ψψψ

En dépit du contexte hyperactif d'un centre-ville qui truque les cartes de la restauration, la cuisine de Philippe Poette brille par sa parfaite sincérité et des tarifs doux. Je ne sais pas si vous avez remarqué, mais ce genre de cocktail rend heureux le client. Il sort de table le sourire jusque là, a envie de confier le secret à la terre entière, de refiler le tuyau dans le creux de l'oreille de l'autre dans un ton de contrebande, de faire un blog pour le dire, "un guide de restaurant" pour le crier. T'embêtes pas coco: je suis là pour ça! C'est même mon boulot! Bref! Atmosphère bistrotière, flacons exposés, service alerte et courtois: voilà qui met "l'eau à la bouche"... mais Mauricette préfère le rouge! Les formules du jour ravissent les encartés à la semaine, les trouvailles œnologiques du patron le clou. C'est dans d'ingénieuses minuties qu'éclate la créativité des assiettes de Philippe Poette. Voyez le "saumon grawlax à l'aneth" souligné par une coquine sauce moutarde qui secoue le train-train de la recette. 15/20. Dit comme ça, c'est simple comme bonjour! "Œuf poché à l'huile de truffe, purée de ratte du Touquet et mouillette de pain noir". Mais cuisiné de la sorte prouve un acrobate! 15/20! Couteau et fourchette pour déguster le "burger Parmentier aux deux magrets". Chutney de pommes-figues, sauce foie gras: recommandé aux gros appétits qui n'excluent pas la finesse dans l'acte! 15/20! En reluquant mon "cabillaud rôti sauce matelote", la dame au chapeau vert et à l'humour si particulier com-

mente "ya anguille sous roche dans la recette". Du frais sur toute la ligne là encore, légumes frais, purée lisse de panais et julienne de légumes. 15/20. Etonnants desserts! Autant de mignonnes fulgurances, géniales de simplicité. "Tarte sablée ganache chocolat" et "tarte au citron vert meringué". Mes petits canards verts, la pâte sablée maison est d'un autre monde! D'une remarquable légèreté, presque à déplacer les délicieuses ganache et crème citron au second plan! C'est vous dire! 15,5/20! Impec' dans sa retenue cordiale, le patron-cuisinier n'est pas un affolé de la tape sur l'épaule et de la bise à tous vents. Une sobriété que l'exigéante Mauricette apprécie à sa juste mesure!

Chef: Philippe Poette

Spécialités: tartine paysanne. Truite fumée, mousse d'avocat parfumée au wasabi. Baron d'agneau crème d'ails et Parmesan. Pièce de bœuf poêlée sauce poivre vert de Malabar, frites maison. Brochette de pomme Chanteclerc rôtie au miel. Fondant au chocolat noir, cacahuètes grillées et Chantilly au caramel.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Lavazza 1,7€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi 14,5€ et menu 17,30€. Formule-carte 21,50€ et menu-carte 26,50€. Cave à vins. Groupes 20. Ouvert tous les midis, vendredi et samedi soir. Fermé dimanche.

40 rue de Breteuil

13006 MARSEILLE

Tél.04.91.48.21.28 et 06.34.64.47.06

www.l3envue-breteuil.fr

vermicelles de riz, poulet sauté aux oignons, gingembre et citronnelle, salade, carottes, pousses de soja, cacahuètes et 2 nems au poulet. Visuellement appétissant mais froid. Sauf le blanc de poulet précuit, tiède. Pâtes froides. 12/20. De mon côté, pas de velouté de lentilles à l'indienne en entrée. Classe et pas si fréquent: le patron a prévu le coup et le remplace par "nems au poulet" au nombre de 3, pas gras du tout. Agréables. 14/20. Le meilleur du repas avec "tartare de saumon à la thaïlandaise" avec menthe, citron vert, citronnelle, coriandre, tomate, échalote, sauce thaïlandaise parfumée et légèrement pimentée. Poisson en cubes de 1 centimètre. Ça change des hachis habituels. Frites maison et fraîches! 14,5/20. Celle qui montre chaque jour un attrait grandissant pour ce qu'elle ne connaît pas goûte le "cheesecake au Toblerone". Fallait pas. Maison certes, mais flingué par le froid, ridé pour cause d'assoupiement prolongé dans le frigo. 12/20. Le patron est zen et sympathique, même s'il oublie d'amener le pain sur la table. Il a bien pigé que les clients venaient ici pour se vider le ciboulot des tracas de leur quotidien et qu'il se doit de faire un spectacle, une représentation adroite pour les fidéliser. Et ça semble fonctionner. M'enfin quand même, ne pas mettre de poulet dans la salade César...

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formules à 11€, 13,50€ et 16€ le midi. Ardoise le soir.

8 rue Louis Maurel

13006 MARSEILLE

Tél.04.91.37.00.11 et 06.12.04.03.49

BIIIG

NT

Ψ_{1/2}

Pas tout à fait comme les autres restaurants qui suintent la mode. Comme à mi-chemin entre n'importe quelle boutique à hamburger et un restaurant traditionnel. Petite adresse bien agréable, bonne idée de concept. A deux pas de Castellane, la déco vintage 60/70 cible ceux qui vous parlent d'un temps que les moins de 20 ans. Bien joué. Le midi, les copines des bureaux à côté s'y précipitent, les magasins voisins ferment boutique pour venir s'y ressourcer entre midi et deux. Le restaurant de quartier type, en somme. Le midi donc, des formules à 11€, 13,50€ et 16€. Une proposition hamburgers avec choix de 6 à partir de 12,50€, un angle cuisine du monde "world food" avec des plats d'influence asiatique. Vu la déco, Mauricette s'est mise à siffloter "Capri c'est fini" en attaquant sa "salade César"... sans poulet! Ça commence mal! Pas de poulet dans la salade César le midi qu'on me dit! Ils en ont de bonnes ici! Faut pas l'appeler "César" alors! Faut l'appeler "salade œuf" si le poulet n'est pas né! Bonne sauce, dommage. 10/20. Une de mes recettes vietnamienne préférée! La dame au chapeau vert s'y colle! "Le Bun Gà nems"! Salade vietnamienne aux

LE FANTASTIQUE

NT

ΨΨ

Ardoise courte, cuisine ouverte, personnel dont on a du mal à savoir s'il est blasé ou dans une forme de retenue. Côté clientèle, pas mal de monde qui s'étire, prend son temps grâce au jardin de curé, derrière. Une étude sociologique approfondie démontre par l'observation l'absence de moins de 30 ans sinon les gosses de ceux qui ont plus de 30 ans. Des quadras barbus à casquette fluo, tongs et bermudas à carreaux qui pianotent leur tablettes, des retraités soignés venus à pied déguisés en Desigual pour madame et chemisette Lacoste rose pour monsieur, des femmes frangées coupe au carré qui jouent les décontractées qui n'ont pas une minute à elle. Mobilier vintage 60/70, rigolo. Musique que personne ne connaît mais c'est fait exprès pour. Un monde, quoi. Bref! Les initiés savent qu'il faut prendre un plateau comme à Flunch pour manger, verre pyrex, couverts de cantine enroulés dans un kleenex. Mauricette qui pourtant possède autant de bras que tout le monde mais sans doute moins de sacs à main, a beaucoup de mal à le tenir, le plateau. Proposition de 4 plats et 3 desserts, assurés maison. Ce que je confirme. Dont un "Parmentier de canard confit et potimarron" agréable,

même si l'appellation "Parmentier" est abusive vu l'absence de patate. Et puis c'est drôle cette obstination à proscrire le gras de l'assiette. Même le gras du confit a été éliminé. Bah... Un style... 12€ et 14/20. Moins triste le "flan courgette-feta-menthe, salade croquante chou rouge, sésame rillettes de sardine". La dame au chapeau vert s'y colle en commentant avec des airs de midinette "ça doit plaire aux filles ça!". Elle a trouvé bon, 13/20 et 10,50€. Au niveau de la sensation, elle a préféré l'impec! "tarte au citron meringuée" à 4,5€! Vraiment bien à 14,5/20! Mon cake citron-pavot, crème anglaise" a le mérite du fait maison, y compris la crème anglaise, ce qui devient une rareté. Vu la tronche de certains attablés et le rythme général un peu désinvolte du service, le pavot de la recette m'a bien fait rigoler. Bref! C'est bon, une sorte de quatre-quarts. 4€ et 13/20. Avec un café et un verre de vin ardechois évidemment bio décapeur de gosier, on s'en tire chacun à 20€. Le prix du restaurant, sauf qu'il faut prendre son plateau, demander le pain, se lever pour payer et même, le taulier nous demande ce qu'on a pris pour établir l'addition car il ne le sait pas lui-même. Un genre, un style qui surfe sur le faux dilettantisme blasé et le décalage forcé au monde propre à ceux qui savent où dormir ce soir. Un peu pénible quand même.

Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Luciani 1,6 12/20. Toilettes 15/20. Ardoise. Terrasse. Ouvert le midi en semaine et jeudi et vendredi soir.

76 boulevard Baille
13006 MARSEILLE
Tél.09.73.52.99.46

WAORENG BALI

NT ΨΨ

L'adresse manque de visibilité, c'est le problème de la rue du docteur Escat où débarouent les véhicules plus préoccupés à ne pas se tamponner la tête qu'à chercher où casser une croute. Du coup, "Waoreng Bali" écarte les coudes sur le trottoir et si vous avez une poussette, faut pas avoir de jumeau! Ça ne passera pas! Bref! Dedans, c'est bien organisé avec les moyens du bord, on mange au comptoir sauf à l'étage, équipé de tables conventionnelles. Comptoir pour moi. Celui qui me paraît être le patron est amical, un quadra qui dit bonjour en regardant dans les yeux le client, sans s'en débarrasser. Il vaque entre cuisine et étage. A cause de ses bretelles pendues au froc comme les ados modeux, quand il monte ou descend l'escalier il dézingue le pauvre papyrus qui finira au pire décapité, au mieux bonzaï. Enfin bon. Son serveur préposé au comptoir me file une carte avec des plats indonésiens! 5 entrées, une douzaine de plats avec soupes et salades, quelques desserts. La totale pour une trentaine d'euros. J'ai fait mon choix au bout de 10 minutes, que j'exprime au jeune serveur. C'est pas possible, qui me dit. Le midi, c'est l'ardoise avec le

menu à 14€ du midi. Content de l'apprendre. Je peux voir l'ardoise? Mes voisins de comptoir ont eu droit au même quiproquo du serveur, particulièrement trouble dans ses explications. Ou clair dans ses non-explications, comme vous voulez. Entrées "lumpia", Semarang en l'occurrence, deux bons nems indonésiens aux légumes, poulet et crevette. Badigeonnés de la fameuse sauce épicée rouge habituelle. 14/20. Je sais pas vous, mais perso, j'adore les soupes asiatiques. Celle-ci se prénomme "Soto Ayam": vermicelle, chou, soja frais, oignons frits, un peu de verdure, sans doute de l'ail, petits bouts de poulets un peu secs comme alibi protéinique, et même... de l'œuf dur! Le riz servi à part est du jour, bien cuit, simple. 14,5/20. Ma "salade de fruits" est très bonne, du frais là encore. Une brunoise où se frictionnent mangue, pomme, orange... sirop parfumé. 14/20. Culinairement parlant: bon plan du menu à 14€! Même qu'une cliente d'origine javanaise s'y régale ce jour en connaissance! La cuisinière sortira de derrière ses fourneaux pour venir taper la causette avec elle. Vous croyez qu'elle aurait salué les autres clients? Penses-tu Lulu! Même pas un regard! Même pas un sourire! Rien! Ah si! L'addition! Vous pouvez me sortir la TVA de 10%... c'est pour mon comptable... Le jeune serveur s'exécute en ronchonnant un peu. 1,4€ de TVA pour un menu à 14€: évidemment faux. Mais passons. Bonne et fraîche cuisine, légère et saine. Ne suffit pas toujours quand on cherche à visiter un pays par sa table.

Chef: Avi Nurul

Spécialités: indonésiennes

Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Pas de café. Toilettes 14,5/20. Menu 14€ midi semaine. Carte. Ouvert midi et soir du lundi au samedi. Livraison possible.

15 rue du docteur Escat
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.37.70.02 et 06.67.94.21.68

LE PATIO DU PRADO

NT ΨΨ1/2

Sauf à savoir, on entre d'un pas anodin comme dans une boulangerie pour acheter son pain en ruminant un vague bonjour. Sauf qu'à l'accueil, vous avez Marine Sazarin. La jeune femme vous sourit comme si vous aviez votre rond de serviette dans sa maison depuis septembre 1974, ce qui est impossible vu son âge. C'est sa nature profonde, le sourire. "Dedans ou dehors?" chante t'elle, car il existe un patio, d'où le nom. Un vrai, pas un faux pour la photo. Et puis aussi, ya marqué "restaurant" en devanture. Lui aussi, il est vrai. Benoit Calais est ce qu'on appelle communément dans le milieu du fumet un cuisinier "qui en a sous la pédale". La courte trentaine, un CV de vieux routier de la sauce classico-provençale notamment passé "Chez Gilbert" à Cassis. Il aime aussi les incursions subtiles de saveurs d'ailleurs! Le loulouté de potimar-

ron y croise le tartare de tomate-avocat mousse wasabi! Le panisse provençal est voisin de la tarte crétoise! La rilette de thon aux petits suisses et câpres se frotte au steak de cochon sauce forestière! La carte valse au quotidien! Des choses fort intéressantes dans le menu du midi à 15€! Mauricette, celle qui n'écoute que elle-même et encore pas toujours, oblitère sa mignonne "salade thaï de cochon" propice à évansion: sésame, soja... 14,5/20. Son gros nez s'est mis à remuer: "ça sent comme chez ma grand-mère" qu'elle a dit! C'est vous dire si ça remonte à une éternité! Ah! Le "coq au vin"! Joliment pataud! Une belle cuisse posée sur un lit de tagliatelles épanouies dans leur sauce! Rien de plus beau qu'une tagliatelle heureuse! 14,5/20! Moi? A l'ardoise, une costaude "souris d'agneau au thym", confite à cœur, jus net. Elle repose sur une délicieuse purée, bien ordonnée. 15/20. Nos desserts sortent du commun puisque réalisés par le cuisinier. Nooon... Si! Tant pis! Pas de Flamby ni de fondant en caoutchouc! Mais un "cheese-cake sans cuisson" qui croustille du socle, pâte beurrée spéculos. J'ai beau avoir un contentieux historique avec la cannelle, je me régale. 14,5/20. Tout en légèreté devant Mauricette (c'est vous dire le contraste): "mousse pralinée au spéculos" qu'elle tamponne à 15/20. Le midi on s'y bouscule généralement, le soir on prend son temps et même, du bon temps. Adresse sérieuse, bien dans son époque, sans prise de chou. Et surtout sans entourloupes, une aubaine vue la bruyante proximité du fameux Prado et sa ribambelle de restos ou assimilés. Bref! Si vous êtes dans le quartier, c'est une faute de goût de ne point y aller!

Chef: Benoît Calais

Spécialités: ardoise au quotidien!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 13€ et menu 15€ midi semaine. Ardoise au jour le jour. Groupes 30. Patio au calme ombragé en saison. Ouvert le midi en semaine, vendredi et samedi soirs.

9 rue Borde

13008 MARSEILLE

Tél.04.91.40.61.43 et 07.61.20.98.43

www.le-patio-du-prado-restaurant-marseille.com

Patio au calme ombragé en saison

**APPLICATION
"BOUCHE A OREILLE"
POUR IPHONE**



LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨ

La cuisine de Patrick Martin est la solide illustration d'un terroir, la mer. Encore que, c'est un peu faux, trop facile. Surtout à lire (et déguster) des plats comme la lotte aux morilles ou le duo de ris de veau et St-Jacques, velouté de truffe. C'est que la morille pleine mer, ça n'existe pas. Ni le ris de veau mé dans l'eau. Que les intégristes des recettes dites "classiques" se rassurent! Poêlée de supions, soupe de poissons de roche, aioli provençal, bourride gadoïse et la bouillabaisse! Cette fameuse bouillabaisse qui rend ici ses lettres de noblesse à cet exercice galvaudé par les vendeurs de folklores autour du Vieux-Port! Ici, vous allez vous en mettre jusque-là! Et après, vous aurez le sourire jusque-là! Plein de "jusque-là" mais avant ça faudra venir jusqu'ici! Aux Goudes! Au bout du bout de Marseille! Quel panorama mes enfants! Un parcours de santé pour nos mirettes blasées de tout! Terrasse du resto face aux pointus, petit port des Goudes où résistent encore quelques petits pêcheurs professionnels parfois fournisseurs attirés de la maison en pêche locale. Vues ce jour, des langoustes rouges de pays remuantes! Ah sûr que ça change de la langouste australe de chez Picard-surgelés! Enfin bon! Perso, je me suis entiché d'un "feuilleté de turbot aux poireaux confits"! Le chef réserve habituellement cette savoureuse préparation à la lotte! Mais aujourd'hui c'était turbot! Alors turbot, Renaud! La sobriété du décorum exonérée du moindre chichi en ajoute à la puissance du propos. Filons sur un 15/20. Pareil pour le mythique dessert "iles flottantes aux pralines" qui même s'il ne me surprend plus, reste une référence. Les iles flottantes en polystyrène qui côtoient les fondants au chocolat en plastique fagotés par des chimistes n'ont qu'à bien se tenir! 15/20 donc. Si les cuisines sont tenues par un Patrick Martin au regard bleu comme la mer, la salle est l'empire de la piquante Cathy Martin. D'un côté comme de l'autre, du caractère dans l'art et les manières. Une info: si vous êtes pressés un dimanche midi pour ne pas rater le match de l'hoèmeu à la télé, passer votre chemin et revenez en semaine, c'est plus tranquille! Bref! Une table comme on aime, fort cultivée de la recette et dopée par un panorama d'exception.

Chef: Patrick Martin

Spécialités: poisson sauvage et crustacés suivant arrivage. Cigales de mer poêlées au pistou. Linguines aux gambas. Pieds paquets. Magret. Bouillabaisse+apéritif+vin+dessert à 50€ (48h).

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu 25€. Enfant -10ans 9€. Carte. Groupes. Terrasse sur le port. Hors saison fermé dimanche soir, lundi soir, mardi journée et mercredi soir. En saison ouvert 7j/7.

16 rue Désiré Pellaprat

13008 MARSEILLE

Tél.04.91.25.28.76

PROMO POUR LES LÉGUMES MOCHES...

OUI JE
SUIS MOCHE...

MAIS T'ES PAS
OBLIGÉ(E) DE
ME MANGER...



na!

LA TABLE DU CHEF

ΨΨΨ_{1/2}

Le plus simple est d'aller se rendre compte du phénomène de visu. Vous allez rire: ya un vrai chef à "La Table du Chef"! Amusant non? Plus drôle encore: Aram Atanasyan considère comme "normale" sa prestation et ses assiettes, ses plats et ses recettes. Ce qui fait bien rigoler les poils du dos de Mauricette, experte en experts de la sauce qui se la pètent. C'est que notre discret quinquas est un véritable modeste, intégralement dégaïé de ses ambitions de reconnaissance par la mafia des guides. Né entre Var et Alpes-Maritimes, il fraiera un moment dans le cirque de la piste aux étoiles à Cannes, Londres, Paris au Lucas-Carton et au Crillon... J'en sais pas plus! Bref! Le jour de notre test, le service était décousu: nouvelle équipe de salle et affluence des grands jours. Faut dire qu'une terrasse aussi accueillante, entourée de verdure et baignée dans un calme bien peu urbain est fort rare sur la ville. Et qu'en deux années, le restaurant d'initiés planqué comme le mousseron sous la feuille s'est fidéalisé une clientèle qui n'échangerait pour rien au monde 2 barils de brasserie "vue mer" contre 1 baril de "Table du Chef". La dame au chapeau vert entame par "tartare de moule et saumon, quinoa". Frais et relevé, elle a aimé, ce qui n'est jamais gagné d'avance. 14,5/20. On arrive au sérieux avec "lotte rôtie vierge de tomates et asperges". Fameux, les légumes pètent la forme, la sauce accompagne, souligne. Parfait: 15,5/20! Moi: à la carte! C'est dimanche! "Saint-Jacques et caviar de hareng fumé, radis croquants et Chantilly de petits pois". Bonne cuisson. Le top, c'est la Chantilly de petits pois. Un joli vert pistache clair au goût de petits pois frais. Et pas de E102 ni de E133. 15/20. Quand je lis "rognons de veau rosé et ris d'agneau en compote d'oignons" sur les menus, j'ai beaucoup de mal à passer à côté. C'est grave Docteur? Rôdôh mes cocos. Que c'est bon. Cuissons sérieuses, jus puissant, purée de pomme de terre beurée. Aucune décoration inutile ne vient troubler. 15,5/20. Seule Mauricette expérimentera le dessert avec "mousseline de fraises". Mais une mousseline des grands jours. Cerclée et dressée sur une fine génoise, peu sucré pour laisser la place au fruit. 15/20. Un vrai restaurant avec une vraie équipe en cuisine. Si les boutiques à la mode vous crispent et les pièges à touristes vous défrisent, réserver sans attendre au 04.91.75.04.55. C'est le numéro de téléphone de "La Table du Chef". Si vous êtes un peu sourd, il est réécrit là, en-dessous, juste après l'adresse. Vu?

Chef: Aram Atanasyan

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Menus 24€, 25€ et 35€. Carte. Groupe 40. Climatization. Terrasse au calme. Velum 4 saisons. Fermé tout le dimanche et lundi soir. Grand parking.

83 boulevard du Redon C.Commercial La Rouvière
13009 MARSEILLE
Tél.04.91.75.04.55
www.tableduchef.fr

LE PTI NICO

NT

0

Le jeune patron a de l'énergie à revendre. Ça fait plaisir. Son serveur-apprenti se emprunté, pas souriant et le boss n'arrête pas de le secouer, de le chambrier. Ça fait moins plaisir. Si ça va pas, faut qu'il dégage. Le client n'a pas à assister à un lynchage pendant qu'il se paluche ses bolognaises. Ou alors faut régler les comptes à la fin du service, quand le dernier client est parti. Bizarrement, le taulier n'a pas houpillé le cuisinier. Alors qu'il y avait pourtant matière. L'"escalope milanaise" est de belle superficie, mais montre un gout prononcé acre d'huile de cuisson. C'est que la chapelure est blanche, et ne colle pas à la viande. Pas bien bon. Le cuisinier ne l'a pas laissé cuire suffisamment, cette viande. Ni les frites, pourtant fraîches. C'est quand même idiot de proposer des frites fraîches, de les précuire sans même leur faire subir le second bain essentiel. Du coup, elles sont tièdes et molles. La ratatouille est à base de poivrons à 50%. 18€ pour 11/20. Histoire de mieux prendre la température, j'ai osé une "mousse au chocolat". C'est pas le mauvais bougre, cette mousse. Cacaotée plus que chocolatée, sa provenance ne laisse pas de place au suspens. Au fond du verre, de l'eau. 6€ et 8/20 encore. Notez que je n'ai pas eu de pain à table. J'ai évité avec précaution le café Henri Blanc. Les toilettes sont à l'étage, et ne vous avisez pas de mettre les doigts sur l'interrupteur délabré: vous ressembleriez à une frite ayant subi un second bain d'huile.

Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 12/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 12/20. Plat du jour. Carte. Terrasse.

9 place Robespierre
13009 MARSEILLE
Tél.04.91.40.48.93

L'ART DES METS

ΨΨΨ

Vous verrez bien si vous ne connaissez point! Juste, faut savoir que le grand méchant loup du succès arrivé rapidement n'a pas eu la peau des p'tits plats soignés! Pas fou, Yann Bouxel. Non seulement, il sait d'où il vient mais en plus, il sait où il veut aller! Il est de ces emplacements où la modestie préserve des avanies de la vie! Bref! Ce côté de Marseille qui file vers Aubagne n'est pas des plus charmeurs! Peu de chance d'y croiser du VIP de St-Tropez ou de la star locale passée sur M6 boutique. Encore que, pour être à l'abri des paparazzi, l'endroit est une bonne idée! La preuve! La célèbre Mauricette est entrée sans que personne ne la reconnaisse, aucun regard, aucun flash, aucun autographe! Vous voulez vexer la dame au chapeau vert, faut pas s'y prendre autrement. Enfin bon! Le soir, menu-carte 32€. Ou formules-carte à 20€ ou 28€. Du choix, suffisant. Et même des suggestions de

dernière minute comme l'entrée agréée par Mauricette: "ravioli frits au porc confit et olives". Ils sont trois en forme de samossas! Avec ses mains de fille de boucher pleines de bagues achetées en promo chez Tati, elle a croqué dedans! Un régal qu'elle a dit! Viande onctueuse, lisible. 15/20. Elle reste sous influence asiatique avec son "wok de bœuf épicé, nouilles chinoises et légumes croquants". Appétits de colibri s'abstenir! Viande de qualité, tendre et rosée, légumes savoureux. Beaucoup de sauce au fond, pas grave puisque c'est un autre 15/20! J'ai fait comme un grand écart avec ses choix. Je suis pourtant encore moins souple que la dame au chapeau vert en tutu rose! Entrée culottée avec "nage de fraises aux St-Jacques, chocolat et basilic". De la légèreté, des parfums entre printemps et été! 15/20! Roboratif en diable que le "burger corse"! Pourtant, le burger à toutes les sauces commence à me gonfler! Alors? Pourquoi? C'est que le chef mélange finement la viande de bœuf hachée avec le figatellu! Pour le reste: bon pain, coppa, salade vive, patates frites avec peau. 14,5/20. Créativité et classique au coude à coude au rayon sucré: "fraises et panacotta, granola biscuité" pour la dame au chapeau vert qui louera pour l'occasion la pertinence du chef dans ses idées! 15/20. Et 15/20 pour le "sabayon de fruits frais", j'adore ce dessert. Si Yann Bouexel campe devant ses fourneaux, sa compagne Virginie mène le train en salle. Elle, c'est comme le soleil quand elle sourit, fière des assiettes qu'elle amène. Et gaffe! Le midi, cuisine simple avec formule complète de 15€ à 20€ et une carte simplifiée! Le soir menu-carte! Compris? Deux prestations différentes soignées! Et puis profitez du patio au calme en saison: personne d'autre que vous ne connaît son existence. Ou presque. Chuuut...

Chef: Yann Bouexel

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 15/20. Toilettes 14,5/20. Le midi formule de 15€ à 20€. Le soir formules 20€, 28€ et menu-carte 32€. Enfant 12€. Terrasse au calme en saison. Groupes. Parking aisé en face le soir.

124 boulevard de la Millière

13011 MARSEILLE

Tél.04.91.35.32.25

www.lart-des-mets.com

LE CIGALON LA TREILLE

ΨΨΨ

Le notoire film "Cigalon" de Pagnol y fut tourné en 1935 et depuis, rien ici n'a vraiment changé... sinon le cuisinier! L'énorme platane de la terrasse procure la très précieuse ombre, aux beaux jours. La vue vert panoramique s'étire, les cigales chantent fort, couvre la voix de Manon des Sources qui fredonne dans les collines où fut tourné le film. Mauricette, celle qui avec son physique de solide fille de boucher

Corrézienne pouvait tourner comme doublure-cascade de Fernandel dans le Schpountz trouve le chef Parisse en pleine forme! Ce quadra marseillais de souche avait 12 ans quand il se promenait à La Treille avec sa grand-mère: il pointa du doigt "Le Cigalon" en disant: "c'est là que je veux habiter"! Hébé! De la suite dans les idées le minot! Et des idées sous la toque! Quelques années sur la Côte d'Azur comme cuisinier privé pour des stars après un beau parcours auprès de Manuel Roche à Monaco: l'homme n'a rien perdu de sa passion pour la cuisine... même si le métier n'est pas facile tous les jours! M'enfin bon! Epatantes, ses assiettes. Entre influence gastro et sa vision esthétique, et traditionnel de plein-pied qui chante le terroir. Avec la dame au chapeau vert, une vision chacun. Moi (je commence par moi pour une fois) avec le "millefeuille au Parmesan", son pesto mieux qu'une déco, et sa mozza burrata d'anthologie. Un délice! 15/20! Autre exercice virtuose avec "roulade de sole, purée de petits pois, croque-monsieur au boudin". Du jamais vu, et encore moins bouloté: deux roulades de sole pochées. Sauf que l'association avec le boudin et les panisses fonctionne bien. Purée de petits pois qui pète la forme, légumes du moment (petits navets, fenouil, courgette) poêlés au beurre. Extra de créativité et de sérieux: 15,5/20. Du côté de Mauricette "Le sentier des saveurs": fenouil au pesto, champignon farci, caviar d'aubergine... et des artichauts barigoule qui ne rigolent pas avec notre plaisir! 14,5/20! 35 degrés à l'ombre et elle opte sans barguigner pour les "pieds et paquets du Cigalon". Recette authentique de 1896. Elle m'a dit que si mōssieur l'ambassadeur offrait des pieds paquets à la place des "Mon Chéri" lors de ses soirées, elle irait toutes les semaines! 15/20! Même pas rassasiée, elle a conclu son festin par une "meringue". Hein? Une grosse meringue maison posée sur une crème citronnée, et cernée de fruits de saison, mures, framboises, myrtilles, fraises... ressemble au fameux "Pavlova"! L'assiette est repartie astiquée! 15/20! L'été au Cigalon, ya du monde au balcon! Alors profitez (aussi) de l'hiver, salle avec cheminée et photos jaunies liées à Pagnol d'époque en prime!

Chef: Pascal Parisse

Spécialités: suggestion du marché. Gibier et truffes en saison. Bouillabaisse sur commande. Spécialités de tout: ne pas confondre!

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 2,3€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menus 27€ et 34€. Carte. Baptême, communion, mariage. Fermeture: se renseigner.

Attention: horaires d'hiver!

9 boulevard Louis Pasteur

13011 MARSEILLE

Tél.04.91.43.03.63

www.cigalon-latreille.fr

NOUVEAU! PETIT PARKING A PROXIMITE!

Anne Garabedian à la radio

FRANCE BLEUE GOURMEDITERRANEE

Le gourmand auditeur en arrive à regretter les animateurs Corinne Zagara et son acolyte Bernard Loubat, ancien du Gault et Millau du temps où ce guide était encore lu sans trop provoquer de fous rires. Peut-être avaient-ils des défauts mais au moins, ils cherchaient le contact des cuisiniers discrets et aimaient plonger dans le terroir et la société civile! Même si leur hiérarchie imposait parfois des léchages de toques de chefs pistonnés qu'il fallait vanter à tous prix. Le téléguidage s'entendait comme une oreille au milieu de la figure!.. Mais passons.

QUAND LE "PUBLIC" SPONSORISE LE "PRIVE"

La désormais préposée à la tranche (de cake) horaire s'appelle Anne Garabedian! On a de la chance, elle fait de la radio. Comme le prouve les clichés de sa page facebook, son sourire greffé est aussi étonnant que la chevelure gominée de Gérard Passédat avec qui elle pose parfois. Blogueuse, conseillère, correspondante locale de la Pravda des fourneaux le journal "*l'Hôtellerie-Restauration*" et surtout pour ce qui nous intéresse aujourd'hui, VRP de Gourmédierranée et intervenante patentée à la radio France Bleu Provence. Autrement dit, une multiscarte de la sauce au moins partiellement rémunérée par un service public au service d'entrepreneurs privés réunis dans une association soutenue par des fonds privés et... publics*: l'association de chefs Gourmédierranée!

PROMOTION DES COPAINS

Elle a ses chouchous, Anne Garabedian. Comme tout le monde. Ben voui, je sais bien... On note chez elle une excitation peu commune et un gout assuré du comique de répétition quand avec les chefs marseillais Lionel Lévy et Michel Portos, elle s'esclaffe devant le micro de France Bleu Provence. Façon bande de copains en virée écoutant les Beegees dans une 204 décapotable des années 70 qui dérape à marée basse sur une plage abandonnée, coquillages et crustacés. Emissions prétextes pour les "*I an de l'Alcyone*" du toulousain Lionel Lévy alias "*Ducasse m'a dit*"! Ou l'annonce de l'ouverture du second restaurant "*le poulpe*" de Michel Portos, ex bi-étoilé! Surnommé "*Pomponnette*" par ses pagnolesques détracteurs depuis son retour d'exil bordelais! Bref! A ce rythme, il est probable que ces deux chefs bénéficieront sous peu d'un siège à leurs noms dans les studios de France Bleu Provence! Deux exemples de promo décomplexée parmi tant d'autres.

* <http://www.gourmediterranee.org/partenaires>

“GARA” L'ABEILLE... DES CHEFS!

Les autres chefs adhérents de Gourméditerranée payent pourtant leur cotisation à l'association! Déception... on m'avait dit que ça développerait ma petite affaire... pas seulement l'occasion de nous regarder le nombril avé les collègues... Ah bah ouai mon coco: t'as qu'à être copain avec Anne Garabedian! Cela dit, dans les réunions semi-mondaines de chefs en quête de flashes où elle butine avec une assiduité jamais prise à défaut, elle fait la bise à tout le monde. Surtout, ne jamais se fâcher... avec personne! Notez que personnellement si j'étais cuisinier obsédé par ma médiatisation et le jeu des paillettes, je ferais peut-être des courbettes à Anne Garabedian pour avoir ses faveurs radiophoniques, histoire de développer ma petite entreprise. Mais qu'une "journaliste" accepte d'être instrumentalisée est choquant. Le sait-elle?

CHEFS “AUX FOURNEAUX” OU “A LA RADIO”?

La liste des chefs non encartés à Gourméditerranée est infiniment plus longue que celle des piégés par cette coterie! Citons Yannick Besset des Arômes à Gémenos, Jérôme Benoit à Il Clandestino à Endoume, Pascal Parisse à La Treille, Malcolm Gardner (Schilling) au Panier, Aram Atanasyan (la table du chef) sur la route de Cassis où le brillant Jean Marchal régale son monde (Angéline), Patrick Martin aux Goudes, Arnaud Roubaud du Cabanon de Maguy à Martigues, Jean-Philippe Lequien de Cyprien du côté de Castellane, Jean-Marc Ferreri de la Tarraillette, Emilie David à St-Mitre-les-Remparts, Julia Despelchin à Allauch et tant d'autres... Grosso-modo ceux qui cuisinent derrière leurs fourneaux. A coups sûrs, ceux-là et quelques adhérents de Gourméditerranée (Ludovic Dupont, Olivier Rathery, Xavier Zapata, Pierre Giannetti, Yannick Stein...) sont bannis de l'agenda sélectif de la préposée à la soupe de France Bleu Provence. Quoique je suis sévère: parfois, Anne Garabedian invite furtivement quelques cuisiniers autres que ceux de son sérail habituel... histoire de se donner bonne conscience!

C'est toujours la même histoire: dans les clubs de chefs où médias, médailles et entregent décident, la besogneuse piétaille qui épluche, monde, émince et taille doit se tapir dans l'ombre tandis que les généraux sont toujours sur la photo. Ou à la radio.

Olivier Gros



“Le seul moyen de réunir les moins bons, c'est de dire que le photographe est venu...”

MARTIGUES

LE CABANON DE MAGUY

ΨΨΨ1/2

On savait bien que le trentenaire Arnaud Roubaud œuvrait en sous-régime dans sa jolie adresse sur "l'île". Avec un parcours professionnel qui le mena de La Fuste de Monsieur Jourdan (04) au "Clos de la Violette" (13) et même au Maroc durant 3 ans, je trouvais étonnant que sa culture "gastro" ne ruisselle pas dans ses assiettes, fort soignées mais jusqu'à ce jour, sages. Puis le jour est arrivé. Sauf à être complètement miro et à avoir une enclume à la place des papilles, vous serez, comme nous autres, positivement surpris de l'évolution. Avec Mauricette, heureusement qu'on était assis sur nos fesses sinon on tombait sur nos chaussures! Ah mes petits lapins! La claque! A côté des classiques historiques (pâtes à la poutargue, pieds paquets, panisses et tartine du Cabanon), menu-carte 30€ d'une redoutable créativité! Les intitulés ne révèlent que bien partiellement l'intensité des assiettes, studeuses. J'aurais bien les photos à montrer, mais c'est pas du jeu: faites marcher votre imagination! "Velouté de petit pois, tartine au foie gras de Mr Thomas (Gers) et confiture de figues". Que c'est beau! Même pas trafiqué avec Instagram! Délicieux aussi, 15/20. Souple, géométrique dans l'assiette noire, voici le "pavé de thon grillé, croustillant de risotto à l'encre de seiche et crêpinette de ratatouille". Parfait, 15,5/20. Mais dites-moi... ça commence à taper fort dans les décibels question notes non? Humhum... La très classique Mauricette n'aime pas que les cuisiniers jouent les apprentis-sorciers avec les recettes traditionnelles. Pourtant quand elle a reluqué sa "tomate mozzarella Burrata déstructurée", elle s'est mise à faire des petits bruits aigus d'un animal qui n'existe pas. Et minaudé "15,5/20!". Suite pour celle que je traîne au quotidien comme un boulet: "canon de veau rôti, purée de pomme de terre au siphon, giroles et jus réduit". Sinon la purée un peu liquide, le résultat est brillant et gourmand. 15,5/20. Desserts aussi bons que techniquement impeccables. Non, toujours pas de photos! Avec "banane flambée au rhum et agrumes, baba sorbet coco et tuile à l'orange" qui récite sont abécédaire pâtissier, 15/20. Et une culottée "salade de fraises bio, huile d'olive, balsamique et émulsion de crème brûlée" qui met la dame au chapeau vert sur un petit nuage. Ce qui n'est par rien! 15,5/20. Service sérieux et fin de Sébastien Vos. Salle de restaurant récemment repensée, colorée. Voilà. Une faille, peut-être. Comme nombre de doués, Arnaud Roubaud est habité par le doute, fragilité parfois lisible dans son travail. Pour l'heure et avec ce repas, table essentielle de Martigues qui se cherche encore une identité culinaire à graver dans le ciboulot des gourmands.

Chef: Arnaud Roubaud

Spécialités: carte de saison et recettes locales!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule du jour.

Menu-carte 30€. Suggestions à l'ardoise. Groupes. Ouvert du mardi au samedi. Terrasses.

2 quai des Anglais (L'île)

13500 MARTIGUES

Tél.04.42.49.32.51 et 06.59.42.54.30

LA COUR DU THEATRE NT ΨΨΨ

Ils ont choisi le métier, ça change des blasés de la profession. L'occasion d'aller y tremper la fourchette m'a été donnée, histoire de voir ce que vous allez voir, d'écouter d'un autre œil ce dont j'avais ouï dire. Bilan? La maison marche à contre-courant, et c'est un compliment! Alors que le restaurateur-comptable vise un emplacement touristique, ne s'embête pas avec des produits frais passque c'est "compliqué", sous-paye son personnel passque mettre un coup de ciseaux à une poche de sauté de porc taiwanais avec des haricots congelés en provenance de Vladivostok, faut pas sortir de Saint-Cyr non plus... Bref! Emmanuelle et Pascal Willemart sont les restaurateurs type du XXIème siècle qui auraient tout pigé des attentes du client exigeant: produits locaux de saison de filière locale et morale grâce à des fournisseurs triés sur le volet et droits dans les yeux, fromage, pain, poireau, agneau. Reste à sortir des recettes originales. Menu du jour 20€, menu-carte 30€. 5 entrées possibles dont 2 avec suppléments. Saumon fumé maison alors "chiffonnade de saumon fumé maison". Bien organisée pour les mirettes. Saumon peu gras, parfait. Pousses d'épinard frais, tomate en pleine forme au gout du jardin, oignon rouge. Et gressin. 15/20. La volaille au resto, ya rien de mieux pour évaluer une maîtrise des cuissons. Des pintades, j'en ai bouloté un paquet! Des sèches oubliées sur la plancha la veille, d'autres avec la peau sur les os, des qui collent aux dents, des pintades d'importation dodues comme des dindons. Bref! Le "suprême de pintade fermière aux champignons du moment et déclinaison de panais" du chef est souple, gouteux. La sauce est gourmande, pas complexée. Ce qu'il faut et pas plus. Panais purée, et panais poêlés. Mais panais libéréééé! 15/20. Hésitation avec le millefeuille framboise mais finalement, haro sur le "Mystère maison" qui n'en est plus un pour moi. Coque de chocolat de Tanzanie 75%, parfait praliné, cœur de meringue. Sinon son principe, c'est quand même éloigné du fameux Mystère. Un joli travail, et puis autant de créativité nous change des banalités coutumières. Kiwi, groseilles blanches et framboises en prime. 15/20. La quarantaine joyeuse et la bonne humeur en bandoulière, le couple Willemart propose sa cuisine depuis fin 2013 dans ce joli lieu qui jouxte le théâtre des Salins. Charmante terrasse au calme, belle salle claire. Que de qualités!

Chef: Pascal Willemart

Spécialités: carte de saison
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu 20€ et formule 16,90€. Menu-carte 30€. Groupes 60. Terrasse au calme ombragée. Ouvert midi du lundi au vendredi et vendredi soir. Ouvert les soirs de spectacles (se renseigner) et pour les groupes y compris le week-end.

19 quai Paul Doumer
13500 MARTIGUES

Tél.04.88.40.61.59

www.uneptitedouceur.fr/le-restaurant.html

TRAITEUR EVENEMENTIEL
SUR DEVIS DE 20 A 500 PERSONNES

CHEZ ANTOINE

NT 

J'ai préféré manger à l'intérieur. C'est que la terrasse est une terrasse cauchemar. Un carrefour, un parking, un arrêt de bus, une double voie routière où les véhicules accélèrent. Et puis la bagnole, la mienne y compris, ça commence à me courir sur le haricot. Quoiqu'il en soit, cet emplacement est la raison pour laquelle ce restaurant est bien placé, qu'on le remarque. Bref! Dedans, c'est moins bruyant question véhicules motorisés. Mais comme ils sont cinq à beaucoup bouger et à parler fort pour certains, question zénitude, c'est pas le Grand Bleu. Un jeune homme brusque la serveuse qui téléphone beaucoup, un cuisinier un peu planqué passe parfois la tête, un pizzaiolo qui ne chôme pas, et un ami du patron fort aimable qui garde la boutique. Ça sent quand même la désorganisation du lundi. Je dis ça car nous sommes lundi, premier jour du lendemain de ouïs-end. Des cartons sur les banquettes, aucune table n'est dressée. Qu'y mange t'on Philémon? Ardoise avec un côté pizzas et de l'autre, du "tradi". Formule du jour 19€, des salades à partir de 12€, camembert rôti au miel 13€, carpaccio de bœuf 14€, des viandes avec supplément sauce 3€. Viandes? Voyons "l'escalope de veau milanaise" à 17€! Au bout de 10 minutes, j'entends en cuisine "ya plus d'escalope". Tout le personnel en parle, se balance le scoop comme une patate chaude. C'est drôle de les voir me passer devant en baissant la tête, sans rien me dire. Enfin bon. Parmi les 5 concernés, seul l'ami du patron assume en venant m'avouer l'absence d'escalope avec jovialité! Qu'à cela ne tienne: une pizza et on n'en parle plus! Une "calzone jambon champignons" à 12€! Elle est énoorme! De l'application dans la réalisation! Mais la pizza chausson, je la préfère avec un œuf! Bien garnie, la pâte manque toutefois de sel! Ça arrive! 14/20! Et puis le drame sous la forme d'une "mousse au chocolat". Un petit verre bien trop grand. Beaucoup de sucre, un poil de chocolat. Pas maison comme on en trouve trop souvent, démolissant en diable et flingueur de note. 6/20 et 5€. Pour enfoncer le clou du médiocre, un café Henri Blanc. Autrement dit: pour la pizza et l'ambiance "à l'arrache" qui peut plaire.

Accueil 14,5/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,8€ 9/20. Toilettes 15/20. Formule midi 19€. Ardoise. Terrasse. Parking en face.

2 quai Maurice Tessedé
13500 MARTIGUES
Tél.04.42.41.03.23

MOURIES

LE VIEUX FOUR

ΨΨΨΨ

La cuisine a pris de l'assurance, émancipée de l'envie de démontrer. La maturité, en somme. Philosophie de produits inchangée! Frédéric Crouvoisier, un dogmatique crispé sur des principes: pas question de virer de bord quand un VRP de l'industrie agro-alimentaire lui propose de vendre son âme de cuisinier au diable! Il aime le "bio" et privilégie le "raisonné", pense "local" et pas que pour la photo! Fruits et légumes de pays, taureau de Camargue et agneau de Provence, fromage des Alpilles, huile d'olive du village, mais aussi de la petite épeautre d'un village du Luberon, un coup de cœur parmi d'autres. La carte est positivement dépouillée et le menu "Frédéric" change chaque quinzaine: ça chôme pas des pieds dans le même sabot! Après une délicieuse mise en bouche (velouté de patate douce, chantilly de palourdes) voici mon "flan de chou rouge, cœur de munster au cumin torréfié, émulsion de légumes à l'huile d'olive"! ah! ce truc m'a chamboulé pour le reste de la journée! Parfums puissants et saveurs inhabituelles, 16/20. Suit le "carré de porc Label Rouge longuement confit au four, jus réduit aux bâtons de réglisse de bois, gâteau de brocoli au chorizo et gorgonzola". Cochon tout bon, jus lourd parfumé. Gâteau ambitieux, fromage un peu fort. Tout saucé! 15,5/20! L'info est tombée dans l'oreille de Mauricette comme une dépêche AFP sur le bureau de PPDA! Et c'est pas du scoop de seconde zone! Les escargots de la maison sont frais! La preuve? Ils sont venus de Mollèges à pied! "Les escargots petits gris de pays cuisinés en ragout aux champignons et au lard fumé, purée fine de navets boule d'or confits, jus réduit d'orange à l'huile de noisettes". Saveurs rares, produits rares. Une réussite! 16/20. Remarquable viande: "l'agneau de Provence: selle désossée et rôtie, farcie à la brousse de chèvre frais des Alpilles et fines herbes, jus corsé d'agneau. Purée de potimarron bio et têtes de brocolis". Du haut niveau sous des airs presque anodins. Vraiment très bon, fin. 15,5/20. Desserts simplement exceptionnels avec "le duo passion chocolat. Mousse de chocolat noir, meringue amandes et noisettes, passion curd aux 4 épices, velours de chocolat et sauce chocolat chaud à verser" et mon "suprême de pommes au cidre, pommes confites gelée de fleurs d'hibiscus, Chantilly à la vanille de Madagascar et sablé aux graines de chanvre Bio". Un poil long dans les intitulés mais vous n'allez pas le regretter! De l'art! 16/20 car fi-

gurez-vous qu'en plus, c'est un régal! Terrasse ombragée en saison, superbe et spacieux intérieur aux voutes de pierre qui abrita une maison d'artiste et bien avant, un moulin. En conseillant avec habileté les vins, Annie Crouvoisier partage la passion du métier avec son mari de cuisinier. Une maison de confiance.

Chef: Frédéric Crouvoisier

Pâtissier: Alexandre Giffard

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pains 15,5/20.

Toilettes 16/20. Menu 28,5€. Formule-carte 34€ et menu-carte 44€. Enfant 14€. Soirées organisées. Salles pour 15 à 60. Séminaire à partir de 50€ par personne. Accès handicapés.

Parking privé. Nouveau: chambres possibles!

73 avenue Pasteur

13890 MOURIES

Tél.04.90.47.64.94

www.le-vieux-four.com

REPAS BALADE avec guide

A la découverte des sentiers pédestres du Terroir

Accessible à tous. 35€ tout compris

"LE VIEUX FOUR" A MOURIES

ORGON

AUBERGE AUX PETITS PAVES

NT

ΨΨ1/2

Sans exagérer sur le grandiloquent ni franchir le cap du pompeux sentencieux, on peut qualifier d'"institution" la maison de la famille Brès. Comme je vous dis. Le drôle, c'est que Les Brès font des yeux tous ronds quand on leur parle "d'institution", très étonnés que le temps fabrique l'histoire sans même leur demander leur avis. Puisqu'on parle d'histoire, ami lecteur toutouï, sache que l'auberge vit passer Napoléon lors de sa route vers l'Île d'Elbe, en 1814. D'ailleurs une célèbre coutume locale naîtra en sa mémoire, elle a lieu tous les vendredis ici! L'aïoli! Houhouhou, la bonne blague! En tous cas, de nombreux fidèles de la maison effectue le pèlerinage chaque semaine! On le connaît cet aïoli, il est fort bon et de plus, il finit parfois en chansons! Mais passons, Philémon! La "salade marseillaise" a de sérieux atouts: poulpes, marmelade de sardines marinées façon "rillettes" sur toasts, salade verte et quelques légumes du moment. Copieux mon n'veu! 14,5/20! Parmi le top 5 des "pieds paquets" référencés dans le BâO! La sauce fait la différence, parfumée, travaillée et précise. 15/20. Au bout de ce genre de repas "tradi", je trouve la "tarte tatin" particulièrement adaptée, encore que les appétits de moineau baisseront sans doute la garde avant le dessert. 14,5/20. En hiver, la cheminée baigne la grande salle dans une sorte de douceur toute provençale qui aide à patienter jusqu'aux beaux jours, quand la terrasse ombragée se refait une beauté pour accueillir le printemps dans sa

robe des champs. Ah bah voui. Moi, une telle maison avec ses nappages et ses serviettes repassés, son service à l'ancienne très poli et souriant, ce côté un peu désuet qui se tape des modes comme de sa première tapenade, ça me touche et me donne une âme de poète, que voulez-vous... Hein? Vous voulez venir? Ah ben d'accord! On vous attend! Enfin Nicole, Virginie et Frédéric Brès! Prêts à en découvrer avec votre appétit! Parce que moi, je suis déjà parti ailleurs et depuis un moment!

Chef: Frédéric Brès

Second: Serge Smaal

Spécialités: moules gratinées à la provençale.

Feuilleté de l'auberge aux escargots. Magret de canard grillé sauce figue et miel. Filet de taureau sauce provençale. Marmite du pêcheur. Anchoïade. Vendredi midi: aïoli servie sur "couasse" de liège!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 14/20. Toilettes 14/20. Menu 15,5€ midi semaine. Menus 25€ et 31€. Carte. Enfant (-12 ans) 8,5€. Hôtel. Etape VRP. Parking privé. Terrasse en saison. Groupes 100. Fermeture: se renseigner.

RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)

13660 ORGON

Tél.04.90.59.00.22

www.aubergeauxpetitspaves.com

ACCUEIL GROUPES PARKING AUTOCARS

LA PENNE SUR HUVEAUNE

LE MELTIN' POT

ΨΨΨ

Alors lui mes petits agneaux roses, il est coincé entre Aubagne et Marseille! Une rassurante façade de jolies pierres et dès porte poussée, une cuisine ouverte où s'active un jeune homme. Au bout, un vaste intérieur contemporain et coloré, bien tenu, tables alignées. Un duo de frères. David à l'accueil qui explique la courte carte, amène les assiettes, fait des cafés et des sourires à la clientèle composée pour grosse part d'habitues. Tout à l'heure en cuisine, c'était Clément. Le genre que s'il n'avait pas fait ce métier, il nous aurait manqué. Et je vous le dis sans ambages: le rapport qualité prix de la maison est presque inconvenant. 27 ans aux derniers mimosas, Clément Idelovici fait partie de ces cuisiniers doués qui choisissent la discrétion pour s'exprimer. Sorti en 2008 de Bonneveine avec un BTS dans l'escarcelle, il apprendra ses gammes auprès de Christophe d'Argenzio. Au résultat, une cuisine colorée avec des assiettes qui ne néglige pas le fond pour la forme, ni le contraire. Une carte "hebdo"! Gnocchi frais au poulet sauce Roquefort, brochette de St-Jacques à l'anis, andouillette panée sauce moutarde, filet de dorade en croute d'épices, bavette

aux cèpes... et la formule du jour à 13€ avec plat et dessert. Avec en option l'entrée "grignote de chèvre et abricots moelleux". Sur l'ardoise, mesclun avec vinaigrette fruitée, un pain suédois passé au four avec chèvre de qualité et intercalé, le fruit sec mais souple. Un petit délice vif, malin comme tout et qui réveille l'appétit. 14,5/20. Puis le "risotto de Saint-Jacques". Quelle belle assiette! J'en ai mangé un paquet des risottos, y compris de St-Jacques. C'est souvent la bérézina, le grand plongeon vers le niais soupeux où pataugent des sous-pétoncles de série Z. Le risotto est ici parfait, bien cuisiné. Cinq dodues St-Jacques, fraîches comme la rosée et souples comme Irina Polewskaïa danseuse au Bolchoï de Moscou. Parmesan généreux, émincé comme il faut. Rien de moins qu'un 15,5/20 pour ce plat du jour vendu... 10€! Du jamais vu! Le "café gourmand" ne déroge pas à la règle du "tout maison" avec fondant au chocolat, crème brûlée (un peu cuite) et une salade de fruits frais qui pète en bouche! 14,5/20. Précision: les desserts sont facturés 3€ ou 4€! Une cuisine "ouverte" au propre comme au figuré, des recettes classiques maîtrisées qui vont et qui viennent, dopées par une créativité sage. Excellente viande (Mandine à Aubagne), pain extra (Fournil des gourmets). Bref! Une perle posée boulevard Voltaire, coincée entre Aubagne et Marseille. Mais je l'ai déjà dit! Allez hop! On fonce! Plutôt deux fois qu'une!

Chef: Clément Idelovici

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 1€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 13€ midi semaine. Ardoise hebdomadaire. Climatisation. Groupes 50. Parking aisé. Ouvert midi semaine, vendredi et samedi soir. Fermé dimanche.

271 boulevard Voltaire

13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Tél.09.84.45.50.42 et 06.24.78.09.87

<http://lemeltingpot.free.fr/>

PORT ST LOUIS DU RHÔNE

LE BOUCHON DU PORT CHEZ ZITO

NT

Ψ

C'est quand même embêtant de franchir la frontière qui passe de la décontraction familiale au dilettantisme forcené. La différence se trouve dans le soin à l'égard de la clientèle. C'est qu'ici et de ce que j'en ai vu, du client, on s'en tape un peu quand on ne le connaît pas, qu'il n'est pas encarté voire présent au quotidien. J'insiste: non par vice, mais plutôt par dilettantisme lié à l'habitude, le train-train. Bref! L'ardoise à l'entrée annonce la foule maritime des grands jours! Quelle liste! Port de pêche oblige! Tellines, poule, seiche, loup, dorade, sole, requin, aile de raie! N'en jetez plus, la cour est pleine! Mais pas le frigo... Je commande une assiette de telline en persillade. Je m'en léchais les moustaches par avance. Et puis après,

une sole meunière siouplait mam'zelle. La petite revient: "ya plus de tellines". Pourrait le dire avant quand même... je mets ma frustration dans la poche, l'informant avec sourire que c'est pas grave, tant pis, qu'on me fasse la sole meunière en direct, et comme ça je prendrais un dessert. La mignonnette repart. Puis, elle re- revient: "ya plus de sole non plus". Ça commence à faire beaucoup. Pas plus gênée que pour l'épisode tellines, la souriante donzelle ne paraît pas traumatisée outre-mesure, et même moins. Elle doit avoir l'habitude du client pénible qui demande ce qu'on n'a pas en magasin, alors çui-là, excuse-moi mais bonjour hein. Bref! Du coup, j'ai visé la formule du jour. On peut supposer que par définition et statistiquement, la formule du jour n'est pas aux abonnés absents. Gagné! C'est parti pour une "échine de porc" plus grasse que de coutume, à laquelle on a ajouté du gras pour bien que ça baigne dans l'huile. Quelques échalotes en apnée. Pas fini. Les frites non plus. Et puis gras sur gras, ça fait ton sur ton. 8/20. Surprise avec le dessert du jour, une "crème renversée" assez douée pour mon plaisir. Servie dans une coupe à Champagne de salle des fêtes, onctueuse et vanillée. 14,5/20. Verre arkoroc propres, mais bouteille d'eau pleine de calcaire et surtout, de marques de doigts gras comme si c'était une station-service qui avait fait son plein. Set en papier rouge, pain moyen mais café sérieux. Ambiance bizarre du personnel cuisine et salle, entre rigolade et routinier blasé. Quand je vous disais que la maison ne pêche pas par vice mais par dilettantisme! Vous me croyez maintenant?

Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 13/20. Café Lavazza 1,3€ 15/20. Toilettes 14/20. Formule midi semaine 10€. Enfant (-12 ans) 8€. Carte. Terrasse. Parking aisé. Fermé lundi.

21 quai de la Libération

13230 PORT SAINT LOUIS DU RHÔNE

Tél.04.42.86.26.78

ROGNAC

AUBERGE SAN CARLOS

ΨΨ1/2

Pourquoi faites-vous cette tronche? A cause du grand parking avec des camions? Pourquoi? Ils n'ont pas le droit de bien manger les routiers, de se régaler? En tous cas ceux qui viennent tremper leurs moustaches chez Agnès et Jean-Marc Virenque ont du flair! Et puis on y rencontre aussi des familles en goguette, des représentants de commerce en tournée, des retraités fûtés et des bureaux voisins venus à midi se sustenter à vil prix. Autrement dit au cas où vous soyez un peu duraille de la feuille: dans la catégorie auberge sympa avec bonne ambiance au comptoir, nappages et serviettes en tissu, un service d'une franche cordialité où chaque client est pris en considération, je vous présente "l'Auberge San Carlos". La cuisine rafraîchit la mémoire, chante des recettes préparées comme au

temps où nos mères se mettaient à l'ouvrage dès 8h du mat'. Lui, c'est aux aurores qu'il enfle son tablier: "déjeuner à l'assiette" oblige! Dès 6h du mat'! Maître es-bouillabaisse passé notamment chez Fonfon à Marseille, Jean-Marc Virenque n'est pas un perdreau de l'année! Moi c'est à 13h12 que je me suis pointé! Restaurant plein! Tu m'étonnes Simone! A 13,50€ le menu complet avec entrée, plat, plateau de fromages, dessert, café, ¼ de vin. Cherchez pas ailleurs les raisons d'un insolent succès: le rapport qualité prix! Une excellente "quiche lorraine", onctueuse en diable, crémeuse et lardonnée comme il se doit. 14,5/20, pas moins. Un "aioli" complet! Ben évidemment! C'est jeudi aujourd'hui! Et le jeudi c'est aioli? A peu près tout ce qu'on peut trouver dans un aioli provençal sérieux! A commencer par la morue dessalée, chou-fleur, carotte, haricots verts, pommes vapeur, navet, bulot, œuf, et un aioli délicatement aillé, hors caricature! 14,5/20. Excellent pain, et vive le fromage compris dans le menu! Sûr que vous avez oublié depuis tout à l'heure! Dessert: une "verrine fraise et vanille" bienvenue mais un peu froide. 14/20. Si l'intérieur s'en tient à un essentiel confortable et très convenable, l'environnement de la RN113 coupera l'herbe sous le pied à tout romantisme frénétique. Pour tout le reste, c'est la belle affaire du coin, l'intérêt du porte-monnaie rejoint celui de la gourmandise. Ça n'est que notre point de vue mais je serais vous, j'irais vite vérifier nos allégations. Et ya même une terrasse!

Chef: Jean-Marc Virenque

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Lavazza 1,1€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu 13,5€ midi. Ouvert du lundi au jeudi midi et soir et vendredi soir. Ouvert vendredi soir en été. Ardoise. Banquets, groupes. Salle 120. Hôtel 7 chambres. Terrasse. Parking voitures et autobus.

RN113 Quartier la Tête Noire
13140 ROGNAC

Tél.09.80.55.10.54 et 06.50.61.81.42

LA ROQUE D'ANTHERON

LE GRAIN DE SEL

ΨΨΨ1/2

Aaah...La Roque d'Anthéron... village rustique que le VIP survole en hélico quand il se rend dans le Luberon. On y rencontre plus d'habitants à l'année que de touristes en goguette dans les rues... sauf pendant l'annuel festival estival de piano. Si vous détestez les fausses notes, une autre histoire de "piano": la cuisine de Fabrice Ruiz du "Grain de Sel". On y vient, on y revient chaque année. Histoire de s'enchanter le palais et d'observer les évolutions. Ecole de Bonneveine à Marseille voilà une vingtaine d'années puis Baumanière, L'Etrier Camarguais, le Sofitel Vieux-Port, Chez Tania à La Ciotat avec Pascal Bertholet. Ne restait pour Alexandra et Fabrice Ruiz qu'à trier avec vigilance les fournisseurs: fruits et légumes

d'une exceptionnelle qualité, itou pour les fromages, pareil pour le pain, poisson et viande. Des légumes qu'on retrouve dans ma "salade d'asperges et œuf bio mollet, chips de coppa". Un festival de fraîcheur! Du légume harmonieux qui vous regarde droit dans les yeux, au gout de ce qu'il est! 15,5/20. Avec son "foie gras mi-cuit, fine purée de céleri et compote de fenouil" Mauricette bénéficie également de légumes finement sculptés, une déco gourmande. Foie gras parfait, à maturité! 15,5/20! La grande blonde décorée au chapeau vert et aux chaussures rouges peinture 45 poursuit avec "nem d'agneau fondant comme un tajine, purée de carotte au carvi". D'autres petits légumes colorés, carotte fane, petite aubergine, petits pois... bons comme des bonbons. Rouleau plein de bonheur, viande confite parfumée: 15,5/20. Trouvaille! "Rougets poêlés et moelle de bœuf, réduction au vin rouge du Luberon". Vous connaissez? Moi non plus! Etonnant d'à propos, d'évidence dans l'association! Vu la portion pour bûcheron moldave, le chef a la bonne idée de poser les filets sur une poêlée de légumes, histoire de contrer le copieux avéré. Sauce pointilliste, parcimonieuse et ajustée. 15,5/20. Menu-carte avec plateau de fromages affinés... décliné! Non merci, trop mangé! Alors "crousti-fondant à la pomme verte, sorbet ananas-ras el hanout"! Dressé sur ses pattes arrières comme une religieuse. Voyez? Sucré tranché bien joué: 15/20. Comme mon "crumble d'aubergine et fruits secs, mascarpone battu aux épices". 15/20. Service rodé et avenant, carte des vins avec des trouvailles, terrasse ombragée accueillante et préparée comme si c'était dimanche. Tarifs doux et cuisine de fort beau niveau... Foncez où j'me fâche!

Chef: Fabrice Ruiz

Second: Florient Dolmeta

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Bon Café 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules 11,5€ et 15,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 23€ et menu-carte 30€. Enfant 8,5€. Groupes 80. Parking aisé. Terrasse privative sans vis à vis. 7j/7 le midi et jeudi, vendredi et samedi soirs. 7j/7 intégral en saison.

Avenue de l'Europe Unie (salle des fêtes)

13640 LA ROQUE D'ANTHERON

Tél.04.42.50.77.27

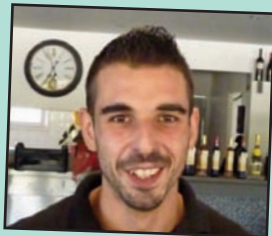
www.restaurant-le-grain-de-sel.com

LE ROZE

AUBERGE DU MEROU

ΨΨΨ

Vu le panorama propice à rêverie, le seul métier envisageable après celui de testeur patenté de restaurants est "voleur d'amplores au fond des criques" comme le chantait Alain Bashung. Voilà le genre de sentiment qui saute à l'esprit quand on rêvasse à la table des compères Fabrice Renoux et Sébastien Cros. Même avec Mauricette collé à mes mocassins tel



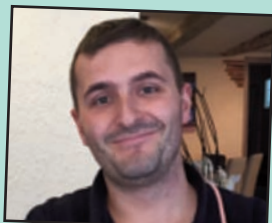
CHRISTOPHER PONS
O WINE
83 LE CASTELLET



AURELIE FINI
L'OLIVADE
83 LE LUC EN PROVENCE



ERIC PANTINI
SCHILLING
13 MARSEILLE



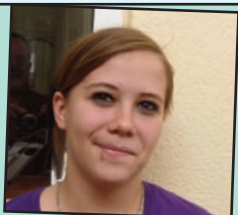
JEAN CANTAVELLA
AUBERGE SAINTE MARGUERITE
83 LA GARDE



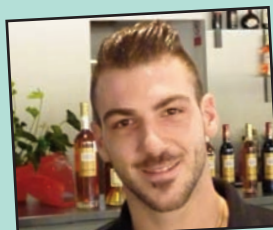
KARINE BONIFACIO
LE MOULIN
13 BERRE L'ETANG



EDDY LAVRAT
LA TABLE DE NANS
83 NANS LES PINS



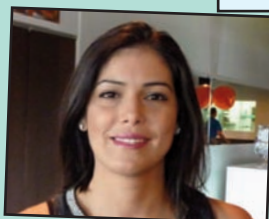
MAEVA MALTESE
L'ABRI-COTIER
83 FREJUS



SIMON VALERY
O WINE
83 LE CASTELLET



CLARA PAGES
L'ARÔME
84 BONNIEUX



SAMIYA KOESSLER
EDEN BRASSERIE
13 EGUILLES



SANDRINE SANCIER
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF DE GADAGNE

l'arapède à une coquille de noix, le moment est privilégié! C'est vous dire la puissance du lieu. Carte d'obédience maritime, forcément. Mais pas que. En compagnie d'un verre de vin blanc, on se souvient encore plus du moment avec "nos fameux toasts de l'Ancre, fine farce de fruits de mer aux épices". Une moitié chacun, heureusement prédecoupée équitablement en cuisine. Sinon la moitié de la dame au chapeau vert virait aux trois-quarts! 15/20. Second classique de la maison avec le "délice des fainéants". Une poêlée minute de fruits de mer décortiqués avec ail et persil, flambés à l'anis: pourprions, crevettes, moules, St-Jacques... Rien à dépiauter! Comme son nom l'indique! Et une verrine de soupe de poisson maison en prime! 15/20! Mauricette opte ensuite pour un "St-Pierre" entier de 300 grammes, simplement grillé. Cuisson un peu trop poussée mais ça change des filets congelés habituels! 15/20! Je me coltine une viande! Bon choix avec une délicieuse "pluma de Pata Negra aux cépes". La cuisson rosée est au poil pour cette viande de qualité. Légumes frais de saison! 15/20. Nos desserts baissent d'un ton avec le "vacherin maison" assemblé à partir d'une glace au choix (yaourt aux fruits rouges en l'occurrence), meringue et Chantilly. 14,5/20. Original "gratinée pommes-rhubarbe et gingembre", servie chaude. Crème pâtissière très vanillée, gingembre titilleur à souhait: 14,5/20. Le service arrive à jouer l'équilibriste entre académisme posé et décontraction souriante, sans tralala, on se sent tout de suite à l'aise. Avez-vous remarqué La Bonne Mère, juste en face au loin? Et ouiii! C'est la calanque de Niolon et c'est aussi pour ça que c'est bon! Chambres pour pousser plus loin la pause de rêve!

Chef: Damien Garcia

Grillardin: Sébastien Cros

Spécialités: salade tiède de poulpes tendres. Royale de favonilles, réduction de soupe à la rouille. Cassolette de St-Jacques lutée aux giroles. Soupe de poisson de roche maison servie avec une rouille pas pour les parisiens. Médailles de St-Pierre en coulis d'écrevisses. Foie gras poêlé, fricassée de champignons. Tatin d'oignons gratinés au chèvre de nos collines. Pieds et paquets.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Menus 27€, 37€ et 45€. Enfant 12€. Carte. Accueil groupes. Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et lundi soir hors saison. Chambres 44€ et 48€. Navette parking restaurant en été.

Calanque de Niolon
13740 LE ROVE
Tél.04.91.46.98.69
www.aubergedumerou.fr

SAINT ETIENNE DU GRES

LA MARMITE PROVENCALE

ΨΨΨ

Patience à coups d'années et de recettes bien rodées, laissant faire le temps et la nature dans un fatalisme teinté d'optimisme, Stéphane Grassi a fait de sa "Marmite" un petit coin à part, pas comme les autres. On frise l'insolite et la clandestinité. En même temps, on se questionne sur l'injustice du traitement médiatique de la planque, voisine de la flambante Saint-Rémy de Provence. Devanture discrète, terrasse isolée de la route ombragée par des mûriers-platanes qui filtrent le soleil, belle salle claire qui n'en fait pas trop, sobre et élégante. Avec Mauricette et son épouvantail à moineaux de chapeau vert, on s'est fait chou-chouter par le menu-carte à 26€ tout mouillé, TTC, satisfait ou remboursé. Les noms de plats ne feront pas entrer le chef à l'Académie des Lettres, mais ses assiettes méritent l'Académie de Cuisine! "Mise en bouche", une verrine carotte-pastis avec toast aioli (extra) et un feuilleté maison. L'entrée de Mauricette: "carpaccio de canard, pistou et Parmesan". Entre le canard et la dame au chapeau vert, c'est une vieille histoire. Très vieille même... Accommodement à la sauce méditerranéenne: 15/20. Puis "épaule d'agneau aux senteurs de Provence". Avec l'agneau aussi, c'est une très vieille histoire. Succulente viande confite, sauce qui chante le canton, on entend comme des cigales. Du raffiné, sans le baratin des assiettes démagogiques qui baragouinent le terroir. 15,5/20! C'est la saison des asperges! "Asperges, vinaigrette à l'œuf". Chef peu bavard mais les assiettes parlent d'elles-mêmes! Cinq allongées, vertes et croquantes, un délice. Œuf dur écrasé, vinaigrette. Du rustique qui met en avant le produit, 15/20. Si ma "cuisse de lapin aux olives" est très bien cuisinée, la chair manque toutefois un peu de caractère. 14,5/20. Et puis sur la pointe des pieds, alors qu'on attendait les desserts comme une banale formalité, ce fut le contraire. Un "moelleux au chocolat" idéal, plein de ressort. Chocolat tiède très noir, coulant et peu sucré. Comme dans un rêve, poêlée de fruits secs et sorbet mandarine en seconds rôles. 15,5/20. Intégralement maison, la "forêt noire, coulis de fruits rouges". Un paralélépipède multicouche. Coulis de fruits appuyé fraises, cerises confites. Un autre 15,5/20. Mignardises délicieuses, qui appellent le café. Et si avec sa cuisine fine et exigeante inspirée de rétro-modernisme provençal "la marmite provençale" était le meilleur rapport qualité prix du coin? D'autant que le service de Véronique Coant est pile dans le rythme de ce qu'on attend ici, service mieux que depuis toujours dans son conformisme souriant. Addition ridicule au regard du souvenir.

Chef: Stéphane Grassi

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café avec mignardises 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus 15€ (Aioli le vendredi!)

VOUS ETES RESTAURATEUR?
VOUS SOUHAITEZ ETRE TESTE
ANONYMEMENT? 06.12.73.29.90

*midi semaine et menu-carte du marché 26€.
Terrasse au calme et ombragée en saison.
Parking aisé devant le restaurant.
Climatisation. Fermé lundi et mardi. Groupes
60.*

3 route de St Rémy de Provence
13103 SAINT ETIENNE DU GRES
Tél.04.90.49.01.27

SAINT MARTIN DE CRAU

LE CABRAU

NT

Ψ1/2

Lors de ma réservation par téléphone le matin vers 10h, j'ai eu le sentiment de déranger. Comme s'il n'était pas normal de réserver. Les grands silences qui ponctuent une série de "ben ouai" que sort mon interlocutrice au bout du fil me font supposer le pire, ou alors que personne ne réserve jamais. Sur place, je pige que les deux sont vrais. Le menu à 13,90€ est gribouillé dehors: brouillade en parfum de ciboulette, escalope de dinde à la parisienne pommes frites, dessert au choix et café. Dedans, c'est plutôt joli, refait de pas vieux. En tout cas, on ne s'attend pas vu l'extérieur de la ZAC, car nous sommes dans une ZAC. J'ai repéré l'apprentie. Elle devrait prendre modèle sur la pétillante dame rousse, aimable et souriante, qui officie au service. Malheureusement, elle filera en fin de service faire la plonge. On me présente le menu du jour. Ah bon? C'est pas ce qui est écrit dehors? La carte... la souris d'agneau de ma voisine est dodue, mais pâlotte, ne donne pas envie. Alors le menu du jour... Un "feuilleté chèvre et chorizo" pas niais, croustillant et escorté d'une salade verte. 13/20. Le plat est "mijoté de bœuf au paprika, écrasé de pomme de terre et petits légumes". Purée impeccable, légumes frais. La viande est trop grasse et nerveuse. 50% de perte dans le combat. Sauce qui peut, mais elle est bonne. D'évidence, un bon cuisinier dans la maison, aucun doute là-dessus. Sauf que même dans un petit menu, faudrait pas descendre en-dessous d'une certaine qualité de matière première. 11/20. "Tropézienne ou fromage blanc". Bof. J'ai lu que les desserts étaient maison. Voyons la "tarte fine aux pommes et son miel de Provence, boule de glace". Circulaire, bien régulière, pomme millimétrée, croustillante mais appuyant trop sur la cannelle. C'est bon, boule de glace vanille et caramel. Pas senti le miel. 14,5/20 quand même. Et 6,5€. Au total: 22,30€ avec ½ sanpé et un café. C'est vraiment pas donné, mais entre l'agréable serveuse partie à la plonge et le chef qui dans sa cuisine ouverte dit bonjour au client quand il arrive et au revoir quand il part, ça n'est pas la mauvaise affaire.

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café maison du bon café 1,4€ 15/20. Toilettes 14/20. Menu midi à 13,90€ et formules. Carte. Parking. Terrasse en saison. Groupes. Ouvert du lundi au samedi midi, vendredi et samedi

soir.

ZAC du Cabrau
36 rue des Compagnons
13310 SAINT MARTIN DE CRAU
Tél.04.90.98.00.31 et 06.70.41.59.85

SAINT MITRE LES REMPARTS

NEW WAY

ΨΨΨ

On ne peut pas dire que la zone commerciale soit des plus glamour. Ça non. Même que quand on gare son véhicule motorisé sur le parking devant le restaurant, on se dit que bon, voilà. On va entrer, dire bonjour, casser une croûte cantonnée dans le registre strict de l'alimentaire qui nourrit son homme et puis pfffuit! Une fois la seconde passée, le moment banal deviendra un sous-souvenir, impossible de se rappeler du goût de la tapisserie, du bruit de l'eau et de la couleur des yeux du pain. Sauf que la cuisine prodiguée par la jeune personne trentenaire appelée Emilie David choppe à rebrousse-poil mes préjugés: un régal! Mais attention! Pas un régal de seconde zone, fut-elle commerciale. Non! Un franc du collier, pas maquillé comme un repas volé! Et inédit dans le concept de surcroît! Une sorte de "cuisine du monde" décomplexée des frontières, comme des tapas de qualité, de vrais plats! Brochette de porc créole, brochette de poulet façon thai, filet de rougets à la moutarde épicée, gambas flambée coco, boudin noir aux deux pommes... plouf-plouf: ça-se-ra-toi-par-qui-j-commen-ce-ra: "brochettes de bœuf aux cèpes". Elles sont deux, posées sur le ramequin avec la sauce. Viande très tendre, "pièce noire": les connaisseurs apprécieront! La sauce est délicieuse, ronde et puissante à la fois. Léchée jusqu'au bout. 15/20 et 6€. Deux brochettes à nouveau! "Moelleux de colin au gingembre"! Comme des bonbons qu'on trempaille dans la courte sauce de caractère. Bien vu! 14,5/20 pour 5,5€! "Verrine d'encornet au chorizo". Copieux mes aïeux! C'est pas le calamar de "20000 lieues sous les mers" mais quand même! Encornet débité en cubes réguliers, motivé par le chorizo qui percuté! Un classique qui fonctionne bien! Bravo! 15/20 et 5,5€! Desserts possibles: gratin poire-amandes, mousse au chocolat, tiramisu spéculoos. Et "fondant cœur Toblerone". Dommage cuisson trop poussée pour apprécier le chocolat! Je sais la question désormais réglée par la chef! Servi avec une boule de glace vanille pour faire plaisir. 14,5/20. Pain de vrai boulanger, café de qualité, carte des vins sobre équipée toutefois d'un Côte Rôtie! Salle gaie bien dans l'air du temps, avec coin salon si vous voulez manger dans un fauteuil. Emilie David: jeune femme épanouie passée par de belles maisons du côté d'Avignon. Elle vient d'enfiler toque et veste pour son propre compte! Alors je dis tant mieux et j'en suis encore tout retourné, c'est vous dire!

Chef: Emilie David

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café

le Bon Café 1,3€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules de 16€ à 23,50€. Enfant "comme les grands" 8€. Carte. Groupe 35. Privatisation possible. Climatization. Terrasse en saison. Parking aisé.

Rue des Roseaux
ZAC des Etangs
13920 SAINT MITRE LES REMPARTS
Tél.04.42.06.32.19
<http://newwaybistrot.com/home.html>

SALON DE PROVENCE

L'ESTIVE NT

ΨΨ1/2

En évoluant dans un monde culinaire un peu confus, nous tombons parfois sur des personnes pas banales. Pour autant, Valérie Hintzy ne se promène pas en salle avec des pâquerettes dans les bouclettes en causant le mandarin oriental au client. Et son mari de chef Frédéric Hintzy ne cuisine pas en habit de toréro en brillant "la belle de Cadix" avec un grand couteau à la main en faisant des selfis qu'il poste sur facebook! Non, vous n'y êtes pas du tout. Ce couple-là évolue dans une normalité joyeuse douée d'humanisme au quotidien, l'air de rien. Du coup, bel équilibre entre conventions traditionnelles rassurantes avec ses codes de savoir-vivre comme les serviettes en tissus, beaux verres astiqués... et bonne humeur communicative, bien dans son temps, à l'aise dans ses baskets. La performance est d'autant plus rare dans le métier que nombre de blasés le pratiquent à reculons. Enfin bon. Je cause, je cause et Mauricette souffle. Bras croisés devant moi: "alors? tu choisis quoi?". D'épatantes formules au rapport qualité-prix pas anodin. Et puis au cas où vous tomberiez pour la 1ère fois sur le BâO, "L'Estive" cuisine des spécialités du terroir alpin gapençais, Champsaur et consort. Déjà appréciés ici, tourtons et ravioles faits maison et pas chez tonton Davigel ou Tati Brake. Que valent les "6 tourtons au foie gras en nid de mesclun, glace foie gras"? Croustillants dehors et onctueux dedans. 14,5/20. V'la "les ravioles aux écrevisses"! Appétits de crevette s'abstenir! La sauce pousse sur la bisque! Aussi brûlant que copieux, c'est vous dire si ça brûle! 14,5/20! Mauricette qui confond depuis toujours taille de guêpe et taille d'agapes, débute par un "carpaccio de bœuf, parmesan, tomate séchée et pistou" dont l'intérêt réside surtout dans la préparation, 14/20. Epatante initiative, une recette "fusion": "burger de saumon, compotée de concombre et courgette". Préparé avec deux gros blinis, en plus des ingrédients cités dans l'intitulé, de la feta. A côté bien sage, une ratatouille confite à souhait, mesclun, agrumes... et groseilles Mireille! 15/20! Le "fondant au chocolat cœur caramel" en forme de lingot est un modèle du genre, fait avec du chocolat. J'vous jure. 15/20! Je suis bavard alors stop! Cuisine des Alpes unie avec la Provence, "oreilles d'ânes" et "pieds

paquets", ravioles et rouget. Ah! Mauricette me bouscule le coude pour rappeler le beau choix de flacons déclinés au verre!

**Chef: Frédéric Hintzy
Second: Benoit Quetier
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 1,7€ 15/20. Toilettes 16/20. Midi semaine: formules 13,5€ et 17€ et menus 15,50€ et 19€. Menus 22,5€, 26,5€, 35€ et formule à 27€. Enfant 10€ comme les grands! Carte. Groupes (privatisation possible). Terrasse. Fermé dimanche et lundi. Parking L'Empéri à 200 m.**

192 allée de Craponne
13300 SALON DE PROVENCE
Tél.04.90.42.05.95
www.lestive-restaurant.com

LE SALON DES GOURMETS

ΨΨΨΨ

Second test après le premier chez ce jeune chef érudit de la chose cuisinée. Si l'an passé la belle expérience ressemblait à un point d'interrogation, cette fois-ci elle se conclut sur un point d'exclamation! Cuisine ou salle, la sérénité est de mise! Voici une maison... bien dans son assiette! Ce qui pour un restaurant n'est pas absurde! Mère de son fiston préposé aux fourneaux, Corinne Dalmau gère la salle tirée au cordeau en duo avec la pétillante Anaïs Bidorini. En cuisine, un autre duo: un "duo de Julien"! Des savants de la recette, des sérieux au boulot. Joyeux comme deux poissons dans l'eau après le service. Faut il être heureux soi-même pour rendre les clients heureux? Sans doute. Avec Mauricette, celle qui paraît-il, cacherait sous son chapeau vert un secret qu'elle-même ne connaît pas, nous avons découvert un chef de belle maturité, sûr de ses équilibres, entre classique rodé façon cuisine bourgeoise et nerveuse modernité. Oooh... La mise en bouche pose le tableau, excite, prépare le terrain. La dame au chapeau vert accueillie par un petit cri de vierge effarouchée qu'elle n'a jamais été "le pavé de turbot cuit sur l'arête, poêlée de salicornes, mousseline de topinambours, réduction de vin de Banyuls". L'assiette est savante, le propos bien de saison, belle alternance entre les saveurs. 16/20. Ah bon? Tant que ça? Ben oui! Peux pas faire autrement! D'ailleurs, "le suprême de volaille fermière de l'Ardèche poché dans la crème aux saveurs de truffes noires, écrasée de pommes de terre" confirme. Voilà du plat bien emballé! Et même s'il est prévisible (volaille, patate et mélangé) il surprend dans sa générosité. 16/20. Des desserts classiques "de cuisiniers" (tartes, fondant, baba au Rhum) et des plus originaux. Comme "l'opaline en tube de sucre garnie d'une légèreté au fruit de la passion, sorbet frais du soleil". Ce dessert-là est en train de devenir un "tube" comme on disait à la radio autrefois! Vous comprendrez en le voyant. 15,5/20. Référence culottée avec "la tarte aux

A VINON SUR VERDON (83) AU MENU

CANARD DANS TOUS LES COINS-COINS

Porte close ce lundi, chez celui où je devais aller tremper la moustache. M'apprendra à ne pas réserver... J'ai du temps pour musarder sur "Le Cours" à Vinon sur Verdon (83), seul endroit animé toute l'année dans le village, plantanes et pétanque. Des endroits pour manger, comme ailleurs. Dont deux à un jet de mégot l'un de l'autre. A la craie sur les ardoises du "San Vero" et du

"Mistral": "cuisse de canard". C'est quand même rigolo. Soit c'est le même taulier pour les deux boutiques et il a fait un "coup de fusil" avec son fournisseur, soit un des deux piste l'autre pour le taquiner. Ou alors simplement, le VRP en cuisses de canard est un balèze de l'argument. Promo sur le canard! Deux cuisses pour le prix de trois! Mais d'où qu'il vient, ton canard? Pose pas de questions Dédé, c'est pas cher, alors je t'en mets combien? Mais tout ça ne nous regarde pas. Bref! Du coup j'ai quitté le trottoir et bifurqué sur le côté, délaissé les grands axes, j'ai pris la contre-allée: direction "le Palais de la Bière" qui affiche deux plats du jour dans son menu! Pot au feu et tourte à la viande. A peine assis, l'adorable serveuse me récite le menu du jour:



"Alors aujourd'hui, vous avez un pot au feu et une tourte à la viande, ou bien alors la suggestion.

-Parfait! mais quelle est donc cette suggestion mademoiselle?

- aujourd'hui, c'est une cuisse de canard aux cèpes".

Olivier Gros

pommes d'Alain Passard revisitée façon bouquet de rose, glace au lait d'amandes douces". Faut pas se loucher, pas se prendre les pieds dans le tapis quand on cuisine un truc pareil. Merveilleux boulot de pâtissier à 15,5/20. Mignardises avec le café, service bien a son affaire, cave à vins qui s'épanouit tranquillement, plateau de fromages de qualité pour les plus hardis! Concocté par Lou Pastorel, fromager-affineur voisin. Jeune chef passé par la Cabro d'Or et Beaumanière (13), le Saule Pleureur (84)... Pour les accrocs aux phénomènes de mode, précisons qu'aucune "vente privée" n'est à l'ordre du jour et que tout le monde peut en profiter sans la moindre restriction!

Chef: Julien Dalmau

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains (3) 15,5/20. Café 15,5/20. Toilettes 16/20. Suggestions. Menus 31€, 59€ et 109€. Carte. Groupes 35. Climatisation. Fermé lundi et mardi. Parkings du Théâtre et L'Empéri.

16 cours Carnot

13300 SALON DE PROVENCE

Tél.04.88.43.79.29

LA TABLE DU ROY

ΨΨΨΨ

L'établissement fait parler de lui, assure sa promotion avec tonicité, répond aux médias à la moindre sollicitation... Du coup et d'expérience: on se méfie. Surtout Mauricette, qui pouffe dans son dentier quand elle lit le paquet de littérature et les palmarès des divers guides nationaux. Bref! Entrons chez Maggy et Mathias Pérès. Foin de suspens: la prestation a de l'allure! Bien sûr que le cadre est "royal", le service pro et les tables sont bien dressées. Ce qui nous touche, c'est la personnalité de la cuisine, classique mais osée, cultivée et risquée! Produits du marché, bio et locavore. Cuisine créative et gourmande inspirée des suds. "Brownies de chèvre bio d'Istres et noix de pécan, chèvre en croûte d'amandes effilées, vinaigrette aux noix, gaspacho de carottes et julienne multicolores de légumes": l'entrée de Mauricette plante le décor, presque insouciant, délicateuse: 15,5/20. Superbe produit travaillé avec "foie gras mi-cuit "maison", billes de pommes d'api caramélisées, mesclun vinaigrette pomme vanille, compotée de pomme verte, sorbet pomme golden". Créativité pertinente, la classique terrine de mi-cuit se déride: 16/20. Des assiettes semi-creuses, bien remplies. Le dénominateur commun du "magret de canard confit aux agrumes et tajine de légumes "Cadenet Jean-Pierre Guirado" parfumés aux citrons" de Mauricette et de mon "demi pigeonneau rôti et wok de chou de nos producteurs bio "place Saint-Michel", nouilles chinoises, couteaux en persillade et foie gras poêlé", c'est la présence de magnifiques petits légumes, colorés, fermes... vivants! Ah ça! Ça vous change des légumes atones, déprimés et déprimants! Une merveille! Nos viandes sont cuites avec précision, les

saveurs valorisées par les adroites préparations. Extra! Et créatif! Encore et toujours! Deux plats fort généreux, qui donnent. Deux 16/20! Epreuve du sucré avec le "crumble et ananas rôtis "façon Chantal" à l'anis étoilée, amandes torréfiées et sa glace vanille" agréable mais plus "sucré" que "fruit", 15/20. Applaudissement pour le "millefeuille de pain d'épices de poire bio williams "Famille Disant Cadenet" au chocolat blanc et noir, coulis poire et son sorbet, gaspacho de poire" à 16/20. Livre de cave appliquée conçu par Mathias Pérès, formé en sommellerie et passé par l'Epuisette à Marseille, et Beaumanière dans les Alpilles. Il sait hisser son restaurant à un superbe niveau de cuisine, où le résultat ne doit rien au hasard ou à la chance. Sans pour autant laisser sur le côté les habitués adeptes de sa formidable formule à 16,90€ des midis en semaine. Pour ça et le reste: bravo!

Chef: Mathias Pérès

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Bon Café 2€ 16/20. Toilettes 15,5/20. Formules midi 13,90€ et 16,90€. Menus 24,90€, 29,90€, 35,90€ et 49,90€. Enfant 8,9€. Carte. Groupes 70. Climatisation. Terrasse patio ombragé. Fermé dimanche soir et lundi. En saison uniquement lundi.

35 rue du Moulin Isnard

13300 SALON DE PROVENCE

Tél.04.42.11.55.40

www.latableduroy.fr

"TOUS LES JEUDIS SOIRS,
AMBIANCE MUSICALE FEUTREE"

LE VINCENNES

NT

1/2

Encore? Encore un changement de taulier pour cette adresse immanquable entre Salon et Pélissanne. Hébé didon. Comment se fait-il? Allez savoir! Le personnel paraît professionnel, entre apprenties dévouées et serveuses concernées qui mettent en œuvre un rythme de brasserie active peu reposant pour l'attablé. La patronne veille au grain, l'œil sévère même devant le client. Bon. En cuisine, ça semble déposer, ne pas chômer. Devant ou derrière: ça mouline! Pour 20€, le menu du midi ne vole pas bien haut. Ne pas se fier aux intitulés, ils sont parfois trompeurs. Mais j'ai tout vu à côté. Sinon? Menus à 25€, 34€ et même 50€. Boudiou! Ça rigole pas! 25€ pour bibi! Avec "nems de chèvre croustillants, miel et menthe". Sauf que y en a qu'un, de nem? Un long, remarquez. Une tomate cerise coupée en deux, deux feuilles de salade coupées en quatre, un peu de poudre de perlimpinpin orange, et hop! L'assiette est jouée! 11/20. Suite qui contraste avec l'épure sans doute involontaire de l'entrée: "magret de canard entier juste rôti, laqué au miel". Un magret coupé en trois, trop cuit et qui baigne dans une abondante sauce marron. Pas folichon. Un peu de courgette, des patates réchauffées farineuses. De la grosse bouffe roborative à souhait

qui à coup sûr, donnera satisfaction à quelques-uns. Je n'en suis pas et pourtant, je suis d'un naturel gourmand. L'assiette à demie entamée n'aura pas ému le moins du monde le service préoccupée au rendement et à la rotation des tables. 8/20. Finir par une "mousse aux chocolats" est une possibilité, correcte mais trop sucrée. Trois coups de cuillère. Pour tout vous dire, je suis dépité. 12/20. En tout cas, tarifs trop élevés vu le niveau de cuisine. Beaucoup de plats sont maison, mais politique d'abatage. Bon point avec le cadre toujours aussi déduisant, salle ou terrasse.

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 16/20. Pain individuel 11/20. Toilettes 15/20. Menu 20€ et formules 16€ et 17€ midi semaine. Menus 25€, 34€ et 50€. Carte. Terrasse. Parking.

Route de Pélissanne

13300 SALON DE PROVENCE

Tél.04.90.42.08.67

maison mais l'huile vient d'être changée. 8/20. Impasse sur l'assiette de fromages comprise dans mon menu pour une "crème caramel maison" qui n'est qu'un flan, pâle. 12/20. Totalemment scandaleuse, la "mousse au chocolat maison". C'est du "maison" officiel, puisque c'est de la poudre industrielle mélangée avec de l'eau. Honteux autant qu'infect. 2/20. Le monsieur qui semble être le patron ronchon beaucoup auprès de la dame qui se démène comme une forcenée au service. Désolé madame... figurez-vous que ça m'aurait fait plaisir de vous rencontrer devant d'autres assiettes!

Chef: allez savoir!

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14,5/20. Pain 12/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menus 13,60€, 15€, 2 menus à 16€, 19,90€ et 27,60€. Carte.

Terrasse.

Place du Colonel Berrurier

13150 TARASCON

Tél.04.90.96.53.01

TARASCON

LE TERMINUS

NT

00

Une flopée de plats, une avalanche de menus. Rien que celui à 19,90€ propose 11 entrées, 13 plats et 10 desserts sans causer des glaces. Faudra m'expliquer par quel miracle un cuisinier peut travailler du produit frais dans de telles conditions. Encore que et pour être honnête, j'ai vu largement pire dans ma longue vie de cobaye! Mauricette avait vu venir le plan bancal en entrant. Moi, je n'ai fait attention qu'à la dame en salle, absolument épatante de sourires et de rires. Dans un tel cas de sympathie avérée, que voulez-vous, moi je craque. Je me dis que les plats aussi seront aimables, c'est logique, dans la lignée Amédée. Ben non. Ça ne marche pas comme ça. Avec la dame au chapeau vert et aux galons astiqués, on est donc entrés dans cette adresse de la place du Colonel Berrurier. Même qu'avec son humour si particulier elle a dit "c'est bien la première fois que j'entre dans un resto sans Antonio!". Bref! Menu 13,60€ avec du choix pour elle avec un "melon au Muscat" d'une grande générosité puisque entier. Avec un coin salade verte, inutile dans ce genre de situation. 12/20 quand même. Sa suite est "daube de joue de bœuf" très tendre. Mais la sauce est lourdingue, sirupeuse. Le riz est froid. C'est moins pire que la purée tiède, le riz froid. 11/20. De mon côté j'ai bien rigolé! Je me dépatouille à choisir parmi les 11 entrées... "bruschetta au Serrano"! m'arrive une sorte d'OVNI! Une tranche de pain de mie avec deux tranches de jambon et un terril de grana panado en lamelles. Enorme. Le tout froid. Il est impossible que le taulier m'ayant apporté le truc n'ait pas remarqué. Sauf si ça lui paraît normal. Immangeable autant qu'incompréhensible. Disons 5/20. Parmi les 13 plats "escalope de veau aux cèpes". Viande fraîche mais très dure. Recouverte à 95% de sauce. Légumes congelés horribles. Frites à part pas-

VELAUX

LA FLAMBÉE DU VILLAGE

ΨΨ_{1/2}

Avec Mauricette, on aime bigrement le restaurant. C'est notre dada, mais on n'est pas vraiment du genre marrant, et généralement peu coureurs d'ambiances originales. On a même plutôt l'habitude de nous crispier sur un constat presque exclusif du contenu de nos assiettes. Sauf qu'à intervalles réguliers devant notre tisanne de 18h tapantes juste avant "les chiffres et les lettres", on adore parler de Besma et Denis Boidron de "La Flambée du Village". Quand on en cause, ça nous donne faim. A vrai dire, je ne connais pas meilleur baromètre sur un établissement quand à son évocation on entend le requiem de la sauce et le concerto du fumet qui vous chatouillent le cervelet! Allez hop: direction Velaux! Virée chez les Boidron! Sourde comme un pot, Mauricette avait déjà relevé sa robe à froufrou et enfourché le tandem: "ah bon? On y va pas à vélo?". Ambiance grande cheminée centrale et le patron qui, pic en main et main adroite, dore avec vigilance et précision le poil de toutes sortes de grillades piochées dans sa vitrine de boucher: côte de bœuf, pavé de rumsteck, louchebem, entrecôte mais aussi pieds de cochon, andouillette, magret, côtelettes d'agneau... et les Black Angus et autres Pluma Ibérique de Bellota! Le grand jeu! Moulin à poivre sur table et appétit au garde-à-vous, la dame au chapeau vert s'est ruée sur sa "louchebem"! Une entrecôte XXL! Fallait voir Mauricette avec ses petits yeux jaunes derrière ses grosses lunettes épaisses! On aurait cru qu'elle reluquait Georges Clooney! Bref! La grosse cavalerie question bœuf! Et effet bœuf! 400 grammes dans le placard! Allez hop! Servies à part: ratatouille confite à souhait et patates sautées aux petits légumes. 15/20. Un seul plat pouvait rendre jalouse Mauricette: les "pieds de cochon"! Trois qui

sont! Comme les trois p'tits cochons! J'ai joué les grands méchant loup sans la moindre retenue! 14,5/20! Et une "tarte-citron meringuée" pour finir! Du maison encore! Comme tous les desserts! 14,5/20! Le Denis Boidron, il peut afficher "fait maison" au dessus de la porte d'entrée! Dans l'univers rosé et restreint des restaurants à bidoche, celui-ci s'affiche en chef de file de la spécialité dans le canton. Parce qu'il ne suffit pas de déclarer qu'on connaît la boucherie et les viandes: faut prouver. Et ya pas meilleure preuve que notre plaisir!

Chef: Denis Boidron

Second: Richard Bourelly

Spécialités: viandes cuites au feu de bois, tartare poêlé ou non, lire le texte. Camembert fondu. Escalope de veau gratinée. Tête de veau ravigote. Jarret de porc braisé. Pieds paquets. Pizzas. Salades. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 15,20€ et menu 18,20€ midi sauf samedi, dimanche et jours fériés. Enfant 9,5€. Groupes 50. Climatisation. Fermeture: se renseigner.

3 rue de la République

13880 VELAUX

Tél.04.42.41.47.28 et 06.71.43.94.12

laflambeeduvillage@orange.fr

VENELLES

ANTHOCYANE

NT

Ψ

Sauvé par le gong en début du repas, grâce à une délicate entrée du menu-carte à 21€. Il s'agit de "l'œuf poché Bénédicte", un mignon plaisir: œuf poché posé sur une rondelle de pain de mie, jambon blanc émincé. Le tout coordonné par une sauce hollandaise. Bien, même si moins que tiède. Pour cette recette, je préfère le bacon n'enfin bon. 14/20. Après, ça se gâte. Je commande "homard en salade, vinaigrette de framboise et pomme tiède". Le serveur me dit "ya pas, le homard est remplacé par de la bonite". Je donne mon accord, et m'attend logiquement à "bonite en salade, vinaigrette de framboise et pomme tiède". Hébé non, Philémon! Un tartare de thon poivronné, et un carré de thon snacké, du germon tassé, filandreux et tiède. Feuilles de salade verte, point barre. Pas intéressant et je suis pourtant de nature curieuse. Ressemble à une improvisation de dernière minute. 11/20. Et puis comme je souhaite un dessert maison, j'opte pour "fondant au chocolat, noisette et caramel". Un étouffe-chrétien haut de gamme. Plein de farine, un gâteau micro-ondé. Maison sans doute, effectivement. Impossible à finir sauf pour un collégien sorti à 18h des cours et qui n'a rien mangé à midi. 7/20. Et voilà. Le jeune homme du service a quelques progrès à faire: il n'amène pas la carte, c'est moi qui demande un verre de vin. Et puis quand le plat n'est plus disponible, on l'efface de l'ardoise ou on prévient que.

Au lieu d'attendre que l'idiot de client le choisisse, car il le choisit toujours. Excellent pain! Bon café! Reste à vous dire que ce restaurant est dans la zone commerciale, à l'étage d'un long bâtiment récent qui abrite à son total opposé un Subway facile à repérer vu que sa clientèle sème à tous vents les papiers gras. Un scandale éducatif sur toute la ligne, avec entretien de la voirie supporté par le contribuable. Bref! Revenons à "Anthocyane": sinon d'exprimer mon dépit et ma tristesse, je ne vois rien d'autre à ajouter. Ou comment faire d'une petite espérance une grande déception.

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café Lavazza 1,4€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule du jour 18€ et menu-carte 21€. Ouvert 7j7 sauf dimanche soir. Terrasse. Parking.

60 avenue de la Grande Bégude

13770 VENELLES

Tél.04.86.31.57.94

www.resto-anthocyane.fr

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ

ΨΨΨ1/2

Quel charme! Tout là-haut sur la montaaaaagnewuu! Le beau village Ventabren: "L'Eouve" est à quelques minutes à pied du centre, servi sur un plateau au milieu des pins et des chênes. Ce qui s'y passe est révolutionnaire! Mais gaffe! Pas du faux révolutionnaire de synthèse dopé aux faux-semblants! Produits de qualité, souvent locaux, même qu'ils vous regardent droit dans les yeux. Karen Favre et Stéphane Almela ne le braillent pas sur les toits, internet ou fesseboc mais imposent une simple vision de la normalité à travailler de la sorte. Le jeune couple a choisi de vivre ici, de fuir la bruyante voisine Aix. Dehors, c'est campagne ombragée, silence. Après avoir observé l'intérieur chiné-bricolé, tables bric et broc, chaises dépareillées et radios TSF vintage années 50, Mauricette pointe de son gros doigt le gros arbre protégeant du gros soleil en disant "ici l'ombre" avec la voix du Général de Gaulle. Toujours le merveilleux menu-carte à 28€, prix inchangés depuis l'an passé. Les recettes, si! 6 entrées, 6 plats, 6 desserts renouvelés au quotidien. Chaque plat est un tableau menant plusieurs vies: ravir les yeux, le palais et la santé de votre corps! "Carpaccio de saumon, vinaigrette, macédoine". Vraiment bon, macédoine à dominante de... mangue! Une signature pour chaque plat: légumes de remarquable qualité! Petits pois, chou rouge, tomates variées, radis et j'en passe! 15,5/20. Ah quel plaisir! Voici la "mousse de foie de volaille au Cognac et Porto blanc, figues". Mes p'tits chéris, ça vous sidère l'épatement au premier coup de fourchette! 15,5/20! Original "kebab de l'Eouvé". Viande d'agneau reconnaissable, épicée avec le toucher d'une abeille, herbacée et aillée pour bien faire comprendre qui elle est. Agneau version haute qualité, pas du sous-kebab en sachet congelé qu'on retrouve



BENOIT QUETIER
L'ESTIVE
13 SALON DE PROVENCE



BARBARA SOUNY
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF DE
GADAGNE



PASCAL TEBAR
EDEN BRASSERIE
13 EGUILLES



parfois sur des pizzas! Et un pain nan au cabécou! Mioumioum! 15,5/20. Efficace "suprême de volaille, gorgonzola", presque parfait. Viande souple, mais cuisson un peu poussée selon le pinailleur que je suis. Avec le risotto noir, un plat subtil tout en rondeur. 15/20! Ma "soupe de mangue, glace yaourt" est rigolote, bien présentée. Un petite bouteille de lait en verre avec la soupe, une pipette avec du rhum, une boule de glace... fameux! 15/20. Douce maison où le badaud oisif peut venir simplement se rafraichir et discuter avec les moineaux et les lavandes. Bref! Une prestation très éloignée des cuisines assommantes et nombrilistes. Du grand sain! Du grand frais! Du grand!

Chef: Karen Favre

Second: "Roucky"

Spécialités: suivant le marché.

Accueil 14,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu-carte 28€ avec formule 23€. Salon de thé. Terrasse. Parking. Climatisation. Accueil groupes. Fermeture: se renseigner.

19 chemin du cimetièrre (plateau sportif)

13122 VENTABREN

Tél.04.42.92.25.68

http://leouve.com

VAR

BANDOL

LE CANAP'

ΨΨ1/2

Si l'adresse possède l'avantage inestimable de posséder une vue mer, on l'oublie rapidement. Le vertige -il y en a un- est du côté de l'entrain communicatif des deux jeunes femmes impétrantes du lieu. Estelle Michaud. Elle aime rire, elle aime manger, elle aime faire à manger. C'est en famille avec sa cousine Stéphanie Dehulster qu'elle a repris mi-2014 cette adresse de Bandol connue de tous les autochtones! Stéphanie... humhum... ah voui! Tenait avec brio et compétence la salle de "l'Ardoise" voisine, reprise depuis! Toujours épatante en salle, professionnalisme non empesé, amoureuse des bonnes choses et du vin, sentiment et technique pure. L'expérience "gastro" contribue au savoir-faire: Le Bristol avec Eric Fréchon, Le Monte-Cristo au Castellet... Soirée extra avec Mauricette, celle qui voit rouge quand on lui propose du rosé! Surtout parce qu'on était six à la même table à bambocher comme de frais diplômés du bac! Six, ça évite le tête à tête obligé, voyez? "Assiette de foie gras maison" en terrine, délicieuse même si un peu froid, remarquable pain. 14,5/20. Après, c'est parti comme dans un rêve! Un rêve de "cochonnerie"! Planche de charcuterie italienne dégotée par Marc Montarello, jambon de Parme, coppa, coppa di testa, speck. 14,5/20. Planche de charcuterie corse "Loreta

Di Casinca" avec deux lonzo dont un AOP et cochon noir! Tendance poivrée! 14,5/20! La 3ème, personnellement ma préférée: planche de charcuterie espagnole confiée à Michel Ibanes! Quel bonheur! Jambon de Pata Negra, chorizo, fougat et Serrano! 15/20! Bref! Des IGP, des AOC et du sérieux comme s'il en pleuvait! Beurre Echiré: la maison ne fait pas les choses à moitié! Les vins? Rouges! Côtes du Rhône 2009 Domaine Danta Duc vieilles vignes: 14,5/20! Puis Domaine de Guiot (30) "l'Enclos de la Chance, Extrafragrance" 2011 à qui je glisse un 16/20! Extra dans les verres conçus par Arnaud Baratte (vous pigerez!) Et pour finir, "planche de sélection de fromages du "maitre-fromager Jean-Paul Grosso" à Toulon. La dizaine échantillonnée, du rare! Le pain, le vin... Je sais pas vous mais perso, quand je suis dans de telles conditions, j'ai envie d'embrasser la terre entière! Même Mauricette! C'est vous dire la bonne humeur! J'arrête là les éloges, mais si vous aimez les moments entre vieux amis ou avec ceux en devenir, "le Canap'" est comme une sorte de voyage de noces, mais en amitié. Profitez du salon anglais (avec canapé) à l'étage: extra pour déguster une des soixantaines de flacons sélectionnés. Et de la bonne humeur ambiante, y compris d'Estelle Michaud qui surgit parfois des cuisines avec un sourire grand comme ça! Ah oui! Formule midi adroite, plus dans les conventions de la restauration classique.

Chef: Estelle Michaud

Accueil 15/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café Nespresso 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 14,50€ le midi. Planches dès 17€ (pour deux). Fermeture se renseigner. Soirées "domaine viticole": se renseigner.

5 rue Voltaire

83150 BANDOL

Tél.06.34.44.23.73 et 06.22.82.27.97

MARE E MONTI

ΨΨ1/2

Les suivantes, on sait. Mais la première fois, on sait pas: on entre dans un cénacle dédié à la cuisine corse, un petit paradis estampillé "Incollingo" mère et fils. Les corses, je m'en suis paluché un paquet. Ah! Les soi-disant restaurateurs de l'île de Beauté qui fourguent du sachet de charcuterie LIDL et du fromage des pays de l'Est en faisant brailler "I Muvrini" dans les haut-parleurs de la boutique pour s'acheter un AOC Sartène! Les mêmes qui immatriculent leur 4X4 avec le fameux "2B" alors qu'ils sont aubagnais ou toulonnais depuis 4 générations! Bref! Faut trier dans le panier! Tout ne se vaut pas! D'ailleurs, connaissez-vous beaucoup de restaurants qui affichent "charcuterie corse: cochons élevés en plein air, nourris aux céréales et aux châtaignes"? Moi non plus! En v'là un! Avec Mauricette, celle qui ressemble à l'inspecteur Colombo alors qu'elle rêvait d'être Colomba, on a fait

un repas solide, fin et musclé. Début à deux pour "duo de l'Île de Beauté". Deux tomates en millefeuilles, coppa, fromage frais corse, salade, basilic. Belle superposition gourmande, un repas entier en soi. Tomates cœur de bœuf et Noire de Crimée. 14,5/20. Souvent, la poutargue est proposée avec des pâtes. On la trouve ici aussi ainsi (hihihi): "risotto à la poutargue". Élégante présentation cerclée, riz de qualité rigoureux et cuit dans les règles de l'art! Copieux en diable. 15/20. Un des plats corses préférés de la dame au chapeau vert: "agneau corse fermier grillé, ravioles à la brousse". Appétits de sittelle s'abstenir! Un délice à 15/20! Malgré le copieux avéré du repas de Mauricette, elle l'achève avec "plancha de fromages corses: brebis, chèvre". Un grand moment je vous assure. Car j'ai pioché, forcément. Production de Guillaume Acquaviva à Manso et de Lisa Villanova à Calenzana. Fromages plein de vie, qui sentent le maquis. Pain top niveau. Petite cave dans le ton: domaine Alzipatru Pumonte, Pero Longo (Sartène), Clos Colombu (Calvi). C'est ouvert à l'année, Martine en salle et son fils Yvan Incollingo sont des sérieux qui ne se tirent pas une olive dans le pied en flinguant le touriste en goguette et le chaland local à l'écoute des bons coups. Une perle, la meilleure du genre dans le département et un peu autour, à notre connaissance.

Chefs: Yvan Incollingo et Charles Pastor
Spécialités: carte de saison... corse! Melon Prizuttu au muscat de Corse. Piatti Trimboli, tartine chaude avec confiture de figue et fromage de Corse affiné avec jambon cru et salade. Charcuterie: lonzu, coppa, salsiccia. Omelette au brocciu. Sauté de veau corse. Ravioles aux cèpes. Filet de bœuf en crouste, sauce aux cèpes. Flan à la farine de châtaigne. Fiadone brocciu ou brousse selon saison. Tiramisu aux canistrellis de Calenzana.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine. Menus 25€.
Carte. Climatisation. Terrasse-rue au calme. Hors saison fermé le lundi. En saison se renseigner.

27 rue Marçon
83150 BANDOL
Tél.04.94.74.44.36

L'ASSIETTE DES SAVEURS

ΨΨΨ

Un soir, pour une fois! Autre éclairage, autre travail. Quelle belle évolution pour l'adresse d'Emeline Olive et Stéphane Iaria! Voilà une dizaine d'années, personne (ou presque) n'avait parié le moindre kopeck andalou sur cette table. Trop-ci, trop-là, mal placée, poil au nez. Aujourd'hui quelques tauliers voisins en manque d'imagination piratent grossièrement la carte des plats. Mais qu'importe! Seuls les meilleurs sont copiés! Faut juste avoir un coup d'avance, tout le temps. Bref! Restaurant rempli de clients ce soir! Un

tabac! Mais seule la terrasse autorise la clope! Ne pas confondre! Recettes principalement établies par Pascal Grebot, le précédent chef: son second prend la main avec pertinence, mixant les genres pour répondre à l'exigence grandissante d'une clientèle qui apprécie un large choix, possibilité d'excellentes moules-frites et aussi de pizzas. Pas d'hésitation en ce qui nous concerne! J'entends par "nous" que je suis avec la grande Mauricette, la diva des fourneaux qui n'y va pas à demi-mot! Ni à demi-coup de fourchette! Ah! On le connaît et on l'aime le "tataki de saumon aux épices cajun, sauce soja et gingembre". Filet de saumon en rondelles panées aux épices, à température ambiante. La salade sur le côté mérite les honneurs par sa qualité. Ça change de la salade verte en sachet dure comme du bambou! Soja, oignons rouges, papaye verte, germes de poireaux... 15,5/20! Le hasard de nos choix nous engage ensuite vers un volatile à plumes! Lequel? Pas besoin d'être un FBI pour noter l'influence asiatique du "curry rouge de canard à la coriandre et riz thaï". Equilibré, parfumé bien étudié. C'est bon, très bon même. 15/20. Mais la palme du canard cuisiné revient au "magret de canard rôti à la mangue et à l'estragon". Magret entier à la carte, bien coloré, coupé "rustique" dans sa longueur. Jus solide, mangue confite qui s'associe parfaitement avec l'estragon! Bien vu chef! La purée écrasée fourchette manquait de chaleur, mais j'ai rien laissé dans l'assiette! 15/20! Pour vous dire, avec celle qui préférera toujours les rognons à la moutarde aux fraises-Chantilly, on ne prendra pas de dessert! Service vif et remuant, impliqué. Cuisine d'un toujours excellent niveau grâce au jeune Anthony Guemry que nous accueillons dans nos pages: 23 ans aux derniers poireaux-vinaigrette de Mauricette! On attend maintenant qu'il propose encore plus de recettes personnelles... Bref! Une adresse pilote qui a sorti Bandol de sa torpeur culinaire strictement touristique en proposant à deux pas du port une alternative d'assiettes sérieuse et à prix serrés, accessible au plus grand nombre. On appelle ça un modèle et on ne s'en lasse pas!

Chef: Anthony Guemry
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 2,4€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules midi 15,5€ et soir 18,5€. Menus 25€, 28€ et 34€. Enfant 12€. Carte. Fermeture: se renseigner. Grande terrasse en saison (à l'abri des voitures).

1 rue Docteur Marçon
83150 BANDOL
Tél.04.94.29.80.08

**Vous désirez figurer dans le
BAO et sur Internet ?
Appelez le 06.12.73.29.90
ou écrivez à :
redaction@le-bouche-a-oreille.com**

L'ARDOISE

ΨΨΨ1/2

Dans le milieu des fureteurs de bonnes tables, on s'amuse à rebaptiser la rue du docteur Marçon de Bandol "la Rue Gourmande". Personne n'aurait parié un kiwi rasé que dans cette allée adossée au quai, les bons seraient un jour plus nombreux que les mauvais! Début 2014: reprise en main de "L'Ardoise". L'impétrant s'appelle Serge Cayron et on connaît son travail: le Délors et la Goëlette à Bandol (83), le Ciotel et le King à la Ciotat (13), et même l'Afrique pour un projet avec Bocuse (Cameroun) et les USA. 48 printemps au compteur: le moment de prendre envol pour ce sétois de naissance. Il fallait un chef de sa trempe pour prendre la suite. Son style? Bon, très bon. Mais encore? Les subtilités de la cuisine provençale n'ont aucun secret pour lui. Plats aboutis, ce qui se fait de mieux dans le genre "Provence" élargie à d'autres suds. Pas de traficotage dans le produit, du frais de saison, point barre. Du coup, carte sur 6 semaines, pas de fraises en décembre ni de panais en juillet. Mise en bouche: toast avec quenelle de brandade, fameuse. Mauricette: "mi-cuit de thon pané au sésame en salade de légumes, vinaigrette aux agrumes". Une anarchie organisée de légumes de saison en pleine possession de leurs moyens taillés, mondés, biseautés. Le thon souple n'est que péché, travaillé, pané et... savouré! 15/20. Celle qui adore le canard sous toutes ses formes et dans tous les coins-coins poursuit avec le "croustillant de canard et légumes, velouté d'olives". Fusion Sud-ouest et Provence. Deux gros flutiaux dorés, farcis de beaux morceaux de canard rosé et de légumes un peu croquants. Jus solide et délicat, fameux! 15,5/20! Classique du moment avec "asperges crues et cuites, œuf mollet, parmesan et croustillant de ventrèche". Quenelle de caviar d'aubergine, en prime. Quelle belle façon de cuisiner, rustique et raffinée, de s'appuyer sur le goût des choses, d'éviter de spéculer uniquement sur l'esthétique chère aux émissions culinaires télé où le tape-à-l'œil est souvent de mise. Bref! 15/20. Itou le "cabillaud en croute de chorizo et parmesan"! Parfait dans sa simplicité, ses dosages, ses cuissons. Il respire la maîtrise: 15,5/20. Les desserts! Mauricette, celle qui avec un peu moins de moustache aurait été mousquetaire, vise "aumônière pommes-pruneaux à l'Armagnac", rondement menée à 15/20. Autant pour ma "poire pochée au safran, coulis de fruits et sorbet", parfaite pour clure un repas. L'affaire est familiale puisque la prévenante maîtresse de maison Carole Cayron déroule ses sourires, bien secondée par sa fille Laura. Si vous êtes bien sage, la nouvelle "Ardoise" pourrait bien être le prochain cadeau que vous vous faites! On n'est jamais mieux servi que par soi-même!

Chef: Serge Cayron

Spécialités: carte sur 6 semaines.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi sauf WE et jours fériés 15,50€. Menus 26€, 33€ et 38€. Terrasse au calme. Fermeture: se renseigner.

25 rue du docteur Marçon
83150 BANDOL
Tél.04.94.32.28.58

LE MIL-PAT

ΨΨΨΨ

Des garnitures différentes pour chaque plat, des cuissons au cordeau, une créativité qui s'épanouit dans une carte réduite de la proposition. Assiettes enlevées, presque en lévitation mais qui ne la ramènent pas de trop: nous sommes après tout dans un "petit" restaurant. Ouaf. Et puis le chef ne roule pas des mécaniques, ne marche pas comme John Wayne, ne danse autour de ses assiettes avec des incantations comme le magicien Gandalf dans le Seigneur des Anneaux! Ah si tous les restaurants avec des serviettes en papier pouvaient se donner la main! Bref! Pour dire que Mathias Grand est dans une sacrée forme! Mauricette, plus que jamais "bon pied, bon œil" et surtout "bon appétit bien sûr" s'amuse de "nem de canard confit, Saint-Marcellin, roquette à l'ail". Ni couteau, ni fourchette mais aidé de ses petits doigts boudinés, qu'elle lèchera jusqu'au bout des bagues. Ça part fort! 15,5/20! Suggestion du jour qui entre dans tous les menus: "pièce de bœuf". Ohohoh. Rien de plus? Va savoir Mimile. Fin du suspens: rumsteck tendre comme un agneau, sauce aux cèpes. Purée fourchette, légumes colorés. Autant de simplicité pour autant de plaisir confirme le redoutable cuisinier notamment passé par Da Silva à Callas (les Gorges de Pennafort 83). 16/20. De mon côté, le "crumble de gambas aux petits légumes" est parfait, savoureux mais pas doucereux, enlevé. 15,5/20. "Saltimbocca de daurade royale, jus à la sauge". Rien de si simple ne fut jamais aussi limpide. Délicat, évident, ne se hausse pas du col. 16/20. Nos desserts avec un classique réveillé, redevenu joyeux: "crème brûlée vanille Bourbon, crème de marron et éclats de marrons glacés", 16/20. Plus démago et sur-visité par la mode qui dégingle tout sur son passage, un délicieux "cheesecake revisité, caramel beurre salé" à 15,5/20. Le service vif et aimable est totalement concerné, de bons conseil pour s'y retrouver dans la carte des vins bien gaulée, faite de coups de cœur du patron, et ils sont nombreux. Le restaurant s'est refait une beauté, toujours coloré-acidulé mais les chaises sont devenues confortables! A nos âges rouillés, c'est important. A quelques encablures des bateaux, c'est l'adresse en pleine forme du moment. Croisons les doigts pour qu'en "saison" pendant la manne touristique, il en soit encore ainsi!

Chef: Mathias Grand

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 3€ Nespresso 15/20. Toilettes 15/20. Midi semaine menu 18,5€ et formules 14,5€ et 16,5€. Menu 28€. Suggestions. Terrasse au calme en saison. Fermé lundi hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison.

7 rue de la Paroisse
83150 BANDOL
Tél.04.94.29.84.09
<http://www.lemilpat-bandol.com/>

L'ATELIER DU GOUT ΨΨΨΨ

Faisons concis: Gilles Demaure est un peu l'anti "Top Chef" par excellence. Né dans les pays de Loire (Cholet) à la fin des années 60, il connaîtra du palace à La Baule (44), étoilés en Normandie (61), paradis en Nouvelle-Calédonie, le Var à Dolce Frégate à Saint-Cyr (83). Tel le jus dans sa casserole, ses convictions sur le métier montent en puissance jusqu'à l'évidence: ouvrir avec son épouse Sarah une table qui leur ressemble! Un soir d'été, dans une des multiples ruelles bandolaises où l'on trouve parfois des perles. Autour des plis de son cou, Mauricette avait enfilé celles de son collier, aux pieds ses talons-aiguilles peinture 47, et sur sa perruque 4 saisons, son fameux chapeau vert. Terrasse tirée à quatre épingles dans l'étroite rue piétonne, salle qu'on rêve de fréquenter en hiver, chaleureuse et confortable. Mise en bouche légumière, un panel des produits de l'AMAP des Olivades (Ollioules), fournisseur attiré de la maison. Le ton est posé: le produit d'élite en 1ère ligne. Pour l'heure, j'espère que la magie du cuisinier fera le reste. Entrées comme de cinquantes confirmations, vives et précises. Mauricette faisait des mouvements brusques façon Bruce Lee devant son "tartare de daurade au soja et coriandre, sauce wasabi". A la première bouchée, elle s'est figé comme un chien d'arrêt, les mirettes en point d'interrogation devant tant de fluidité dans le propos. 16/20. Boing. Pareil pour moi, sans les katas de karatéka. Avec "belles asperges de Provence, jambon ibérico belota, huile d'olive aux zestes d'agrumes et jeunes pousses". Une telle qualité de produits au restaurant est simplement exceptionnelle. 16/20. Reboing. Plats dans la lignée avec "la volaille de Bresse dorée au poêlon, vrai jus aux morilles" que je sirote religieusement. Formidable, 16/20. Exit le St-Pierre d'opérette habituel du grand ballet des congelé! "Filet de St-Pierre aux agrumes et aromates" en technicolor et savourama! 16/20. Desserts avec "Le chocolat Valrhona en biscuit moelleux, glace pistache" certes moelleux, mais trop cuit. Le seul bémol: 14,5/20. Fruits locaux de saison et rien d'autre avec "Les belles fraises de Daniel et Denise, espuma de fromage frais à la vanille Bourbon, sorbet fraise et quelques meringuettes" 15,5/20. Service aux petits oignons dispensé par l'équipe de la rayonnante Sarah Demaure. Carte des vins nationale qui fait la part belle aux vigneron non productivistes. Gilles Demaure écoute beaucoup, regarde le monde où il vit. Ce qui explique son approche "bien-être" de la cuisine, savante mais peu crispée sur le passé. Et son air de presque adolescent, non blasé. Ah! J'y pense: évitez de jouer les pressés ergoteurs du

chronomètre en prenant votre temps à cette table qui le mérite! Car vous aussi!

Chef: Gilles Demaure
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 28€ le midi en semaine. Menus-carte 48€ et 54€. Menu dégustation 68€. Enfant 18€. Hors saison, fermé lundi et mardi. En saison: se renseigner. Terrasse.

2 rue Pons
83150 BANDOL
Tél.04.89.66.61.37
<http://atelier-du-gout-bandol.fr/>

LE CÔTE PÂTES NT Ψ

En cette saison, pas grand monde dedans! La terrasse sur rue piétonne accueille le bandolais pur-jus qui sirote son demi et le touriste épuisé qui reprend son souffle à l'écart du port, bondé. Dedans, c'est la pagaille, chaises empilées, tables serrées, boissons entassées sans doute par absence de réserve dans l'arrière-boutique. Un cafouch comme on dit. Le monsieur s'appelle Max et est au service, fait les pizzas au feu de bois. Pizzaiolo-patron-serveur, en somme. Madame est aux fourneaux et la relation professionnelle entre nos deux quinquas avancés fait des étincelles! Mais je suis sûr qu'en vérité et en privé, ils ne peuvent pas se passer l'un de l'autre! Bref! Set en papier, verre en verre qui rebondissent sur le carrelage... mais moulin à poivre et à sel! L'ardoise: pizzas de 10€ à 14€! Pâtes de 12€ à 15€, plats de 15€ à 28€. A cause d'une frustration non digérée qui porte sur un piteux magret ingurgité hier, je replonge dans la chose: "magret de canard grillé". Le magret a pris son temps à venir, je l'entendais en cuisine perdre son gras comme l'aoutien bronze: sans compter! Il m'arrive à tire-d'aile en 20 minutes! Déplumé, entier et dégraissé! Rosé à l'arête et tendre de surcroît! Bravo la cuisinière! La salade verte est fraîche mais les frites congelées évitables: je rêve d'un simple gratin dauphinois mais ça doit être trop compliqué. 18€ l'affaire pour un magret entier, faut pas se plaindre! 14/20! La princesse se transforme en citrouille avec l'épisode "dessert". La cuisinière passée en salle n'ose pas me mentir droit dans les yeux: "maison les desserts?". Le dab prend la relève dans la discussion en lui donnant un coup de coude, la bousculant presque... et ne se pose pas de cas de conscience en avançant avec l'aplomb du vendeur de foire que "tarte citron meringuée et feuillantine au chocolat sont maison". Pris "feuillantine au chocolat". Gonflé de soutenir que le truc est maison. Faut pas s'en vanter m'sieur! Deux tranchettes d'un gâteau de grande surface au demeurant pas exécutable, maquillé de crème anglaise et barbouillé de topping au chocolat, une horreur. 9/20 pour 6,5€. Pas de café, ça lui apprendra à me mentir. Vu passer des plats: les tagliatelles à la car-

bonara sont radines de la portion. Il est fort possible que mon magret soit la seule bonne affaire de la carte... et je suis tombé dessus. Ce qui explique qu'à un moment, j'y ai cru. Bah que voulez-vous, c'est comme ça.

Chef: Isa

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 12/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Pas de menu. Carte. Terrasse.

30 rue de la République
83150 BANDOL
Tél.04.94.05.25.25

BARJOLS

AUX P'TITS OIGNONS

ΨΨ1/2

Rien qu'à lire le sobriquet "aux p'tits oignons" ça sent déjà bon. Mais attention. C'est peut-être du folklo pour gogos, les tauliers vont sortir les violons et jouer sur la corde sensible terroir machin-truc. On va entrer et s'asseoir en confiance aveugle. Mais après le repas une fois sorti, on ne se souviendra de pas grand chose dès la seconde passée. Gaffe... Ouf de soulagement: c'est oublier qu'existent des restaurateurs droits dans leurs bottes quand il s'agit de mettre en application des principes simples: travailler le produit local dans la mesure du possible, faire une cuisine maison y compris les desserts, pratiquer la méthode d'une tarification douce et la politique du sourire sincère histoire de fidéliser sa clientèle. Terrine maison, foie gras aux figues rôties, coq au vin, poêlée de St-Jacques et crevettes, entrecôte sauce aux cèpes, parillada de la mer... et en entrée du menu à 19€, le "velouté de potiron aux châtaignes". Assiette creuse, assaisonnement costaud bien de saison, p'tits croutons... aux p'tits oignons! 14,5/20! Elle est monumentale mes frères! Hein? Je cause de l'"andouillette à la ficelle de Barjols" fagotée par le charcutier du village "Da Costa Barra". Probablement la meilleure andouillette boulotée par votre serviteur. Nette et déchiffrable, qui n'a rien à cacher. Très joli travail dans "les règles de lard" aurait commenté Mauricette. Si elle était venue ici au lieu de défiler pour une exposition de chapeaux verts à Moscou. Bref! Les cuisines caressent ce beau produit servi doré, entouré d'un flan de légumes, de frites et d'une poêlée de légumes du moment. 15/20. Après avoir longuement hésité, je vise sans entrain ni illusion le "fondant au chocolat" certifié "maison" par Dorinda Martins, la patronne. Figurez-vous que je me suis régalé. C'est toujours pareil: c'est encore meilleur quand on ne s'y attend pas! Chaud-coulant au milieu, poudré de cacao à la sortie. Pas un de ses horribles fondants au chocolat au gout de gélatine décongelée! Bravo! 14,5/20 fastoche! Excellent pain du boulanger "Gervasoni" (à deux pas), quelques beaux flacons avec en tête de liste l'excellent "Château Margui" voisin (Châteauvert). Un duo original est à la tête de "Aux P'tits Oignons": la douce Dorinda Martins et

Sylvain Desa, son hyperactif neveu par ailleurs également restaurateur dans des contrées plus...septentrionales! Rien d'étonnant à ce qu'il ait choisi un établissement avec... deux terrasses aux beaux jours! Mais attention: ouvert à l'année!

Chef: Anna Zatorska

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 13/20. Toilettes 14/20. Formule 12,50€ et menu 15€ midi semaine. Formules 16€ et 22€. Menus à 19€ et 26€. Carte. Enfant 8,5€. Groupes 50. Climatatisation. Terrasses. Hors saison, fermé lundi soir et mardi soir. Ouvert 7j/7 en saison.

21 allée Louis Pasteur
83670 BARJOLS
Tél.09.80.39.13.53

LE BEAUSSET

LA GRANGE

ΨΨΨ

Que le monde est bizarre! Assis une fois encore comme deux communicants à la table de Georges Ferrero, avec Mauricette on se disait être un peu banales du ciboulot. C'est vrai quoi. Pour que nous autres, cobayes à temps complet en arrivions à chérir une cuisine de terroir qui n'a à l'origine d'autres ambitions que de sustenter le chaland gourmand féru de recettes provençales et un peu autour, faut-il que le monde de la restauration nous traumatise! C'est qu'on voit de telles choses! Entre les escrocs de la sauce qui s'improvisent dans le métier et les biscards de la tambouille qui cherchent les raccourcis pour optimiser les bénéfices, existent ceux qui se posent la question de l'intérêt du client. Savez-vous dans quelle catégorie je range "La Grange"? Alors même que la boutique vient de rouvrir après 3 semaines, le restaurant est plein comme un œuf. Je devrais dire "comme un bœuf" vu que le Georges Ferrero est boucher de formation! Bref! Menu 22€ pour la dame au chapeau vert! Entrée débrouillardise avec "timbale de cabillaud, de noix de St-Jacques sur lit de mesclun, huile d'olive et vinaigre balsamique". Comme un biscuit avec une belle St-Jacques entière au milieu. Je vous recommande de lui filer un coup de moulin à poivre sur le chapeau! 14,5/20. Un délice cet "Agneau des Alpes grillé"! Remarquable qualité de viande! Belle portion! Une morphologie de brouillard, mais fines en bouche! Tendre et parfumée! Tian de légumes qui chante la Provence! 15/20! Moi, direct "ravioles à la truffe blanche sauce périgourdine". Faut aimer la truffe, faut aimer le foie gras, et les ravioles un peu quand même. 15/20. Les desserts sont à montrer dans toutes les écoles de cuisine pour leur simplicité et leur gout. Comme un coup de pied aux fesses des marchands de "tout prêt" qui parasitent la profession: "Ile flottante", un bonheur! Blanc croustillant dessus, léger dessous. 15/20, autant que la délicieuse "mousse au chocolat noir". Repas tel qu'annoncé, attendu. Cadre insensible

FRANCISCO PIRES
CHAMPION DE FRANCE 2014
DES ÉCAILLERS



aux modes qui filent, photos de vignerons, diplômés de la maison, cloches à bestiau au plafond et même une collec' de capeau accrochée au mur! Depuis presque aussi longtemps que la maison a les pieds sur terre, le sieur Bonin s'occupe de la salle de belle manière, un peu à l'ancienne. Chez "Georges"? Du solide depuis aussi longtemps que ça dure!

Chef: Georges Ferrero

Spécialités: brouillade de truffe. Foie gras poêlé, pomme rôti. Ecrevisses fraîches. Cuisses de grenouilles. Pieds paquets. Rognons de veau au Madère. Tartare nature ou préparé. Côte de bœuf. Bouillabaisse (sur commande mini 6 personnes).

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus 22€, 29,90€ et 39,90€. Carte. Service traiteur emporté ou livré à domicile. Repas de groupes. Terrasse. Fermé lundi soir et mardi.

Réservation conseillée.

34 bis boulevard Chanzy
83330 LE BEAUSSET
Tél.04.94.90.40.22
www.lagrange83330.com

TRAITEUR EMPORTE OU A DOMICILE

LA CAUQUIERE

NT

ΨΨΨ1/2

Test de septembre 2014! Mauricette sent le truc à plein nez, et vous connaissez les dimensions de celui de la dame au chapeau vert: il ne fait pas dans la demie mesure! La boutique vise les médailles des guides, en particulier le fameux Bib Gourmand. Tout est calibré pour dans la boutique, mais ce restaurant ne peut pas avoir ce fameux Bib Gourmand qui impose un prix maxi de 31€ pour son menu. Pourquoi? Le menu est tarifé 33€ ici, soit 2€ de trop! Sauf si le bib gourmand passe en 2015 à 33€! Auquel cas le taulier de "La Cauquière" est très bien informé et il s'agit alors d'un délit d'initiés! C'est le jeu du monde gastronomique: être dans les petits papiers du grand guide, tout va ainsi plus vite. Enfin bon. Moi je vous dis ça... On verra bien à la sortie du guide rouge en février 2015 si Olivier Lozach décroche son pompon, il ne sera pas volé! Cela dit, s'il sort du sérail de la machine Michelin qui le consacra sous d'autres latitudes, le chef connaît son abécédaire culinaire. Alors ne boudons pas notre plaisir avec le "pressé de foie gras de canard aux figues de Solliès, caramel de figues et pain toasté". Parallélépipède soigné griffé de caramel. 15,5/20. Pour moi, "les tomates des jardins du Beausset, plusieurs variétés, pressées à cru. Gamberonis marinés et émulsion de mozzarella de bufflonne". Un peu bavard dans l'intitulé mais une réussite en bouche. Trois crevettes fermes qui ne semblent pas être les fameuses gamberonis, décortiquées

et posées sur le pressé de tomate. M'enfin bon. 15/20. Nos plats sont remarquables... pour séduire le Guide Rouge. Circularité, sobriété... "Le pigeonneau entièrement désossé, les suprêmes cuits rosés, les cuisses confites. Tajines de pois chiche au citron confit. Parfums d'Orient" est également proluxe de la prose! Cuissons remarquables! Le pigeonneau refuse l'approximation! Bravo! 15,5/20. Mauricette opte pour le "pavé de cabillaud cuit sur la peau, cœur de fenouil braisé puis caramélisé à l'orange et badiane", impeccable à 15,5/20. Les desserts "la rhubarbe et saveurs de fraise Senga. Rhubarbe pochée, Arlettes à la noix de coco, sorbet et crème légère à la fraise Senga" et "déclinaisons autour de la pomme Granny. Sur un financier au miel, crèmeux à la manzana, billes de pomme Granny caramélisées. Brunoise et sorbet à la pomme verte". Fermez les guillemets. N'empêche que c'est un sacré boulot! Et c'est bon? Ah ça oui! Pas de surcharge en sucre! 15,5/20 chacun! Repas en terrasse ce jour, serveur aimable et vif. Gaffe quand même au calcaire sur la carafe d'eau. Pour tout vous dire, manque pas grand-chose à mon bonheur! Peut-être que la cheminée du voisin soit droite! Je l'ai eu dans l'œil tout le repas et c'est une horreur comme elle penche! A côté d'autant de rectitude d'assiettes, ça donne le vertige!

Chef: Olivier Lozach

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi 17€. Menus 33€ et 40€. Carte. Terrasse. Hôtel.

7 impasse du Puits d'Isnard
83330 LE BEAUSSET
Tél.04.94.74.98.15
www.lacauquiere.fr

BESSE SUR ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Un mercredi de fin d'hiver et pourtant, "la Remise" est noire de monde, tous à se régaler des recettes qui ont fait, font et feront le succès de la maison. Pour un peu on croirait que rien n'a changé, que tout est pareil! Sauf que ce parfait cuisinier et homme attachant qu'était Alain Pesavento est parti ailleurs "se doré à la poussière des météores" comme chante le poète. Cet homme sincère et simple aguilait sa cuisine hors du registre du snobisme modeux et des assiettes flambeuses, celles des ambitieux qui courent après un futur que personne ne touche jamais. Et puisque la philosophie est marquée au fer rouge dans les tripes de la boutique, Nadia Pesavento poursuit l'ambition. Bien secondée par Ghilain Lempereur, et le cuisinier David Nieto, formé depuis quelques années par Alain. Un régale le "feuilleté de noix de St-Jacques fraîches au Noilly-prat"! Mais vous devez le savoir depuis le temps que je sauce mes assiettes ici-même! 15,5/20 et cuisson juste malgré la foule du jour! Même rigueur avec le "carré d'agneau au jus de thym". Le gratin

dauphinois (le fromage en plus) est un des 10 meilleurs jamais mangé! Balèze! Légumes frais du moment, simples: 15/20! Le "fromage de chèvre de pays" est dans le contrat de mon menu, mais j'ai décliné. Et embrayé sur le "baba au Rhum" plus arrosé que l'an passé! Un dessert de gourmand comme le baba doit toujours effleurer le trop, sans jamais tomber dedans. Sur fil, tout un art... 15/20! La cuisine conserve un excellent niveau, restant dans l'empreinte de son fondateur avec une rassurante facilité. J'ai une fois encore passé un excellent moment en observant rire les tablées de copains, des couples de retraités nez à nez manger avec une lenteur posée, des amis de longues dates se raconter, des VRP pressés, des gens de loin, des gens de près. La vie quoi. Bref! Ne manquez pas la terrasse aux beaux jours: elle seule vaut le détour! C'est vous dire! Alors si en plus on se régale...

Chef: David Nièto

Spécialités: gâteau de foie de volaille au coulis de tomates. Foie gras poêlé aux pommes sauce Madère. Daube de bœuf à la provençale. Rognons de veau à la moutarde ancienne. Filet de bœuf au poivre vert. Magret aux morilles. Mignon de porc à la badiane. Dos de cabillaud rôti. Escalope de saumon frais poêlée sauce safran. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menus 14€ midi semaine, 20€, 25€ et 29€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse sans voiture. Grands parkings à deux pas. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. Fermé lundi en saison.

4 avenue de la Libération

83890 BESSE-SUR-ISSOLE

Tél.04.94.59.66.93

que ne renieront pas les intégristes de la chose qui cuisinent (et mangent!) avé l'assent! Poivron, aubergine, oignon, courgette! Avec, un coulis bien relevé mes petits lapins carmins, c'est du bonheur en plein! Tout saucé avec le bon pain! 14,5/20! Le "magret de canard sauce aux cèpes" 18,50€ qu'il vaut! Une sacrée affaire! Pas désobligeant pour les appétits de molosse, voyez? Pas un poil de gras de trop sur le dos, sauce qui gastronomise allègrement, gratin dauphinois servi à part. 15/20. Petits prix mais pas de sous-prestation: le service est joyeux grâce à un Pierre-André Romain au mieux de sa forme, souriant et gracieux. Bien secondé par la charmante Sonia Verdier, fidèle au poste. Mais le mieux est d'aller voir: vous avez notre bénédiction mes frères!

Chef: Fabrice Gounand

Spécialités! Croute aux morilles Franc-comtoise. Moules gratinées aux amandes. Anchoïade provençale, croutons et légumes du soleil. Tagliatelles aux langoustines. Ravioli de St-Jacques, compotée de légumes. Escalopines de veau sauce Rossini. Moules-frites. Entrecôte, rumsteck...

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 12,9€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 21,5€ et 27,5€. Enfant 9,5€. Carte. Terrasse ombragée en saison. Climatisation. Grand parking à proximité. Fermé en janvier. Jours de fermeture: se renseigner.

79 boulevard du front de mer

La Favière

83230 BORMES-LES-MIMOSAS

Tél.04.94.71.40.98

BORMES LES MIMOSAS

LE TIFY

ΨΨ1/2

Incroyable! Du rare! Test en février! Je suis tranquillement assis dans mon coin à boulotter mon assiette que des clients, sourire aux lèvres jusqu'aux cheveux partent en remerciant sincèrement Pierre-André Romain, le jovial restaurateur et homme de salle! J'vous jure! Le monde à l'envers! Dans un canton où l'affamé se mord les dents à force de tomber dans du piège à touristes, la péripétie observée est loin d'être anodine. Alors bien sûr, les deux associés ouvrent leur restaurant à l'année pour vivre: le tir aux pigeons estival saisonnier n'est pas leur spécialité. Mais du coup, leur table étonne, surprend, fait parler, et au final rabiboche le gourmand avec son porte-monnaie grâce au rapport qualité-prix affiché! Car autant vous dire que le cuisinier Fabrice Gounand n'est pas un perdreau de l'année question savoir-faire et recettes. Ce bourguignon de naissance a bien saisi les subtilités de la cuisine provençale, pour preuve mes magnifiques "petits légumes farcis provençaux"

BRAS

LA PETITE MAISON DE BRAS

ΨΨΨ1/2

Si le temps d'un repas vous voulez avoir la sensation d'être cachés du monde affolant qui nous entoure, ne cherchez plus. C'est ici que ça se passe. Chez Sonia Tallone et Patrick Haertel. Leur petit restaurant, c'est comme une micro-île perdu en plein Pacifique, une luciole dans un champ de maïs, un mousseron sous l'humus. Ou une aiguille dans une botte de foin. Vrai que le village de Bras, peu de monde le pointe sur la carte du premier coup. Le couple a choisi son lieu d'expression en connaissance de cause! Du coup, vous y rencontrerez plus aisément des gourmands avisés venus des départements limitrophes prêts à faire le déplacement pour se régaler, que du touriste en tongs tartiné de crème solaire qui rumine son aigreur sous son débardeur pour cause d'absence de frites dans le menu à 22€! Ouiii! 22€ le gros menu mes p'tits moineaux roses! Sorte d'icône chapelière de la non-mode, Mauricette vise "pomme de terre crémeuse et andouillette ficelle de Barjols". Ou comment une ini-

tiative acrobatique d'association tape dans le mille question gourmandise! 15/20. Suite avec "faux-filet de Limousine, sauce bordelaise". Viande top niveau, tendre et savoureuse. Légumes du moment croquants, extra frais: 15,5/20. Comment reconnaître rapidement un bon chef? Le travail de l'œuf! "Œufs bio pochés à la crème de poireaux, saumon marinés aux agrumes". Le bougre m'a fait rêver! Moi qui n'ai plus d'illusions depuis longtemps! 15,5/20! Itou avec le "lieu jaune, boulgour aux épinards et légumes du moment, chutney de citron". Une merveille! Tout y est! Habileté des cuissons et des assaisonnement, alliances savoureuses et culottés, produits redoutables, quantité adaptée! Allez hop! 15,5/20! A lire, nos desserts n'emballent pas. "Cookie au chocolat et cacahuètes, glace Guinness" et "sabayon froid aux agrumes". Deux recettes qui -chat échaudé craint la sauce froide-déçoivent souvent, entre biscuit étouffe-chrétien et sabayon en brick. Pas de ça ici! Cookie minute, croquant dessus et fondant à cœur. Sabayon évidemment maison, agrumes mondés. Deux 15,5/20 pour deux desserts simples. Et on sait comme le simple est parfois compliqué! A chaque saison ses produits. Le chef va chercher ses légumes à vélo, sauf quand ses voisins maraichers sonnent à la porte. Navet, patate, carotte, topinambour... c'est bête comme... chou! Bref! Une véritable rareté avec du sens. Et que c'est bon!

Chef: Patrick Haertel

Spécialités: la carte change chaque mois.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules 15€ et 17€.
Menu 22€. Suggestions. Enfant 8€ (-12ans). Groupes 30. Accès handicapés. Jardin clos et terrasse. Parking aisé 50 mètres avant le restaurant. Hors saison: fermé mardi et mercredi. 7j/7 juillet et août.

RD 34 Route de Barjols

83149 BRAS

Tél.04.94.04.09.28

www.lapetitemaisondebras.sitew.com

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR

ΨΨΨ

Qu'était donc cette maison du bord de route à l'entrée de la ville avant d'être celle de Luc-Laurent Gramond? Un relais de Poste du Premier Empire? Une auberge pour voyageurs sous le second? Une hostellerie abbatiale? Une simple ferme? Allez savoir! Je sais juste que depuis une dizaine d'années, s'y régalaient chalands de passage et habitués de la première heure. Joli contraste entre cette bastide qui fait tout pour être vue du client potentiel envoituré, et la campagne juste derrière qui s'étend sur des hectares en lisière de Brignoles, environnement oxygéné, service ombragé en saison, repas de groupes sur demande, casse-croute à toute heure, motards bienvenus, repas de société, anniversaires de mémé, baptêmes du p'tit dernier, enterrements de jeunes filles et tutti quanti.

Intérieur classico-provençal avec cheminée dès que chuteront les degrés. Ce n'est pas la moindre des performances de la direction d'avoir su régler son rapport qualité prix sur un espace tarifaire propre à séduire l'intégralité des porte-monnaie, de 15,30€ à 36,50€ pour les plus ambitieux. Une cuisine pas du tout figée, axée sur un terroir sans œillères qui se renouvelle. Presque la fin de parcours avant le changement de carte pour le "velouté de courge aux giroelles, lié au mascarpone". Sinon une température d'assiette limite (heureusement que le velouté est fort chaud!) un franc régal qui rend heureux celui qui apprécie les saveurs hivernales: 14,5/20. Une des viandes les plus agréables que je connaisse! Elle s'appelle "Punta de Lomo, sauce diable au Piment d'Espelette, snackée à la minute". Porc espagnol, la pointe de l'échine. Tendre et persillée, servie sur un lit de fèves, tomates grappes confites. La sauce pousse. 15/20. Une adresse qui ne se la joue pas tape-à-l'œil, qui ne cherche pas à atteindre les étoiles. En fin rationnel qu'il est, Luc-Laurent Gramond laisse aux confrères le champ libre à leurs ambitions de médailles. Il sait bien qu'au final, c'est le client et lui seul qui décide de la pérennité d'un restaurant.

Chef: Yoan Sautereau

Second: Sylvain Lambic

Spécialités: pied et paquets à la marseillaise. Grawlax de saumon à la betterave sur lit de roquette. Roulé de magret de canard au foie gras. Cassolette de St-Jacques au Porto en croute feuilletée. Steak de thon rouge grillé, Chantilly au Raifort. Plancha filet de bœuf et foie gras poêlé. Canette en deux cuissons, purée d'Agata au Comté. Foie gras de canard au torchon, chutney de fruits secs. Dorade grillée à l'écaille.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains 14/20. Café Malongo 1,8€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 15,2€ et menu 17,3€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 29,5€ et 36,5€. Carte. Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 100 (autocars). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé. Ouvert 7j/7. Nouveau: livraison plateaux repas!

Route de Marseille

83170 BRIGNOLES

Tél/fax.04.94.69.97.49

www.au-vieuxpressoir.fr

APPLI BAO ANDROID



CALLAS

LE MOULIN DES VOISINS

NT ΨΨ1/2

Le Haut-Var n'est pas exempt de pièges à touristes. Ya pas d'raisons. Sauf que j'ai trouvé un moyen imparable pour les éviter! Ma ruse d'indien s'appelle "le Moulin des Voisins" et il vous attend ailes ouvertes même si vous n'êtes pas du coin! D'abord: France Mazenc à l'accueil. Sourires au naturel force 5 et qui vous poinçonnent au fer rouge l'image de marque de la maison. Quand c'est comme ça, le ciel peut bien nous tomber sur la tête, la grêle, la neige ou les impôts, qu'importe! De la bonne humeur en toute saison! Ça vous change des infects cyniques du littoral qui font ronfler la CB du client et ronchonner le chaland. Bref! Un menu des midis sauf dimanche qui ravit les habitués, le commerçant voisin, le VRP de passage, les copines pas sages, les retraités oisifs, les ifonés pensifs. Impossible d'éviter ce genre de plat quand il croise ma route: "os à moelle". En plus, le chef en met deux. Faudrait donc dire au pluriel "oss". Alors je dis chouette et miam. Servis sur une grande ardoise, rôtis au four, fleur de sel, moulin à poivre, salade pas banale et toasts chauds. Pas de quartier, faut taper dedans, avoir l'esprit de sacrifice avec sa frustration qui en prend un sacré coup, se laisser aller. 14,5/20. N'attendez pas le plat austère! L'"espardon à la plancha" est tout le contraire! Morceau épais un peu gras, souple à cœur et bien motivé par le citron vert. Patates sautées avec peau et un délicieux mélange de salades et un tas de bricoles comme avocat, tomate, concombre... vinaigrette épatante! Et quel copieux! 14,5/20! Dessert personnel "bananes caramélisées jus d'orange". La sauce se lèche jusqu'au bout. Si absence de pain sur table, mettez les doigts ou la langue. On ne vous dira rien, de toute façon on a rien vu. 15/20. Qui est donc le fomenteur des assiettes bien garnies? Michael Phillips Altman. Un franco-anglais né à Londres voilà une cinquantaine d'années, ex-baroudeur des cuisines du monde entier. D'autres expériences, aussi. Apparence rustaude, paradoxe d'un homme subtil et élégant. Convictions portées à bouts de bras, notamment pour sa cuisine. Produits frais cuisinés "simplement", copieux avéré, prix doux. Belle terrasse ombragée et fleurie, deux claires salles de pierres et de bois. Celle du fond abrite un ancien moulin datant de 1628. Si l'adresse vaut coup de fourchette, elle vaut donc aussi coup d'œil.

Chef: Michael Phillips Altman

Spécialités suivant saison: beignets de fleur de courgette. Burrata truffée. Foie gras mi-cuit. Encornets à la plancha. Filet de poulet façon cajun. Magret de canard entier. Gigot d'agneau. Hamburger maison. Chasse et champignons en saison.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menu 16€ midi sauf dimanche, 23€, 28€ et 36€. Carte. Groupe 80.

Mariages, banquets... Terrasse ombragée. Climatisation. Parking aisé à proximité.

Place Clémenceau

83830 CALLAS

Tél.04.94.67.77.93

<http://www.moulin-des-voisins.com/>

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET

ΨΨΨ1/2

S'il vous venait cette grande idée d'entrer dans l'auberge de Damien Casani, vous sentiriez le parfum un peu nostalgique des établissements d'antan, sérieux et immuables, qui s'agrippent à de beaux principes concernant ce beau métier de restaurateur. Nous autres du BâO, on a beau y tremper notre fourchette et notre plaisir à intervalles réguliers, on se fait séduire à chaque fois par le savoir-faire. Les belles évolutions récentes dans le décorum, intérieur comme extérieur, en ajoutent au panorama exceptionnel sur les îles d'Hyères. Mauricette avait mis sa grande robe de soirée pour ce midi. Sur la grande terrasse, tête droite et yeux plissés visant la mer au loin, elle marchera comme Marlène Dietrich sous les projecteurs entrant en scène. Articulant d'une voix rauque teintée d'accent du Sud-Ouest "j'adooore les soirées chez môssieur l'ambassadeur". Bref! Dans les recettes de Damien Casani, plus que jamais ce registre gastro où le fond ne néglige jamais la forme, où les saveurs et l'élégance des assiettes se complètent. Et puis j'aime bien les noms de plats courts, sans étalage de science pour frimer. Conformes à Damien Casani, qui n'est pas un grand bavard. Ou plutôt il ne pas causer pour ne rien dire. Houlà! Moi je suis bavard: je fais court! Mises en bouche! Dans la foulée, "Saint-Jacques en chapelure d'ail frit" pour bibi! Elles sont quatre, une dans chaque coin! Damage qu'il n'existe pas d'assiettes avec 7 ou 8 coins! Association ail et St-Jacques épatante! 15,5/20! Puis "duo de bœuf et gambas Camerone". Cuisiné façon "armoricaine". Une ardoise, des cuissons justes et curieusement, cette sauce caractéristique accompagne bien la viande rouge. 15,5/20. Je clôture par un fromage mes biens chers frères! La fameuse "Tête de Moine"! Se picore sans faim et même sans pain! Même s'il est maison! Celle qui depuis le temps pourrait faire un guide entier sur le foie gras débute par "foie gras gelée mangue-passion" qu'elle sanctifie d'un 15,5/20. Puis "filet de pagre et infusé de citronnelle". Cuit sur peau, simplement, le produit devant. 15/20. Fin fine avec le "nougat glacé et sa dentelle de caramel" sans dentelle de caramel mais du citron vert confit au sucre. 15/20. J'ai accéléré le descriptif du repas sans doute rapidement. Ce que je voudrais bien si vous le permettez, c'est que vous tentiez l'expérience "Lou Pétoulet". Ce qui ne saurait donc tarder. Si ce n'est déjà fait, naturellement.

Chef: Damien Casani

Second: Cédric Guttierrez

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains maison 15/20. Café Malongo 2,5€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 16/20. Menus 25€, 34€, 44€ et 54€. Enfant 10€. Carte. Mariages, banquets: 120 l'hiver, 160 l'été. Terrasse couverte vue mer. Parking privé. Fermé lundi, mardi et mercredi hors-saison. Ouvert 7j/7 le soir en saison et samedi-dimanche midi et soir.

Chemain du Pétoulet
83320 CARQUEIRANNE
Tél.04.94.58.50.07
www.loupetoulet.fr

LA FOLIE

ΨΨΨ

Le p'tit nouveau du port de Carqueiranne s'appelle "La Folie"! Vu l'enthousiasme, il pouvait s'appeler "L'Envie" aussi! J'ai rarement vu autant d'entrain dans la mission de restauration! Non que le trio de trentenaires vous attende en dansant la samba avec confettis, trompette et chapeau pointu! Simplement une belle énergie, de... l'envie! Ce qui nous change des tauliers blasés de tout, même de leurs clients! Enfin bon! Tandis qu'en salle, Claire Lima et son beau-frère Julien Gauthier déboulent leurs énergies souriantes, Maxime Gauthier assure les arrières avec ses recettes "tradi" ou créatives. Chaque mois, la carte danse la gigue! En ce moment: poêlée de couteaux juste saisie, émulsion au chorizo. Carpaccio de bœuf, chèvre au wasabi, huile de sésame, radis et betterave tioga. Mulet en nage de palourdes safranées, fenouil et oignons nouveaux. Dos de bonite mi-cuit aux pigeons persillées, aubergine rôtie, poivrons marinés et sauce pistou. Possible suivant arrivage de vous régaler d'un poisson local (Jordan, pêcheur du port) ou de foncer tête baissée dans une entrecôte charolaise. Pour moi "gambas kadaïf, quinoa aux agrumes, sauce épicée". Gambas! Pas de la sous-crevette rachitique! Enroulées dans le filet croustillant, boulotées comme des friandises! 15/20. Ma suite confirme: "pièce de veau au cumin, légumes du soleil, abricots au miel et jus d'agneau corsé". Le chef procède par touches gourmandes. Seule l'assiette de pommes de terre sautées servie à part dénote à l'œil. Et puis j'avais un peu peur du dosage du cumin: l'épice est compliquée à contrôler, capricieuse dans les mains des chefs malhabiles. Ce qui n'est pas le cas ici: impec! 15/20. Les desserts font preuve de créativité en s'appuyant sur du classique. Exemple avec le "financier, glace Amarena, cerises fraîches et coulis de fruits rouges". Bien de saison, et financier bien réglé... 14,5/20! Pour comprendre: le chef Maxime Gauthier fit dernièrement les belles heures de La Voile-Plage à La Londe (83), et avant de l'Hôtel de luxe Le Saint-Roch à Courchevel (73). Ses premiers pas en cuisine le mèneront même en Alsace chez Haerberlin à l'Auberge de l'III (68)! Un trio familial attachant et droit dans les yeux, qui sait rendre heureux qui s'y pointe l'appétit! Pas si folle,

l'adresse, vu le contexte touristique. Ouvert à l'année en plus!

Chef: Maxime Gauthier

Spécialités: foie gras mi-cuit, chutney d'ananas. Frites de calamars et tempuras de poulpes. Entrecôte charolaise gourmande, sauce trompette. Burger de La Folie. Poisson du moment à la plancha.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Kimbo 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 20€ et menu 28€. Carte. Enfant 10€. Groupes 25. Climatization. Terrasse ombragée. Fermeture: se renseigner.

52 avenue du Général De Gaulle
83320 CARQUEIRANNE
Tél.04.94.12.93.10

LE PUB

ΨΨΨ

Une terrasse sur le Port, toute de bois vêtue et convoitée à l'année, face à la Grande Bleue. Faudrait être difficile. Autant dire que si vous logez habituellement sur une goélette lustrée du XIXème siècle avec son vieux grément vous ne serez pas dépayés. Goélette de luxe, quand même. Mauricette, sorte de vieux grément mis à flot sous Napoléon III, n'aurait loupé pour rien au monde l'épisode annuel du repas dans la maison de Fabrice Giuliano et de son fils Jonathan, 31 ans aux derniers œufs de mouettes. Etonnant ces gens-là tant ils affichent une scrupuleuse rigueur au quotidien, mettant la prestation hors-champ des statistiques habituelles. Une cuisine de produits frais, teintés des saveurs qu'offre le pourtour méditerranéen. Carpaccio d'artichauts violets et copeaux de Parmesan, salade de cabillaud fenouil et orange, salade de poulpe alla Trapanese, aïoli à la niçoise, fritto misto di mare, wok de poulet aux légumes croquants et poulet, grillade calamars sauce verte, espadon à la plancha, mix-grill de cochon ibérique... et un nouveau chef aux manettes qui, s'il se cale dans le cahier des charges imposé par sa direction, porte une sérieuse attention à la qualité des cuissons. A deux, "l'assortiment de tapas du jour". Charcuterie ibérique, poulpe ail et persil, chips de patates douces, bulots et mayo, légumes et anchoïade, brochettes de bœuf snackées, fritto misto et surtout, une douceur sicilienne légumière nommée "caponata": confite à souhai dans l'huile d'olive, sorte de ratatouille sans poivron. Un 15/20 pour le tableau. Du classique avec mon "foie de veau poêlé au Xérès, purée de pommes de terre à l'huile d'olive". Avec ce plat, nous formons un vieux couple. Je l'ai regardé dans les yeux voilà quelques années, juste avant de lui dire que je ne l'abandonnerais jamais. Le foie de veau exige toujours une cuisson sur le fil: le "pas assez" écœure, le trop saborde le plaisir. Une réussite à 15/20. La dame au chapeau vert dont le couvre-chef ressemble à une



BENOIT CALAIS
LE PATIO DU PRADO
13 MARSEILLE



DOMINIQUE LATRIGLIA
L'ABRI-COTIER
83 FREJUS



FREDERIC BRES
LES PETITS PAVES
13 ORGON



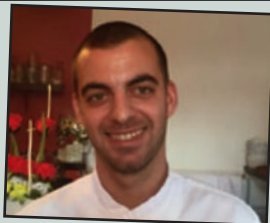
FREDERIC HINTZY
L'ESTIVE
13 SALON DE PROVENCE



J-P GRANDVOINET
L'OLIVADE
83 LE LUC



JESSY LAVRAT
LA TABLE DE NANS
83 NANS LES PINS



JONATHAN MAIGA
LES AROMATES
84 CADENET



KATIA GARCIA
LE NICOIS
83 PORT-FREJUS



MICHEL DI CARLO
RESTAURANT LE MOULIN
13 BERRE L'ETANG



PASCAL WILLEMART
LA COUR DU THEATRE
13 MARTIGUES

forêt tropicale en toutes saisons c'est entichée de "la brochette de gambas à l'Indonésienne". Elles sont cinq à ne pas faire les malignes, de beau calibre. Au-delà de la cuisson ajustée, c'est la sauce froide qui convainc le plus: huile d'olive extra vierge, gingembre, citronnelle, ail, jus de citron vert, sauce soja. Ça vous titille la papille, vous réveille les recoins du palais. 15/20. Service, cuisine, méthode de travail: "Le Pub"! Un restaurant qui mérite le respect dont on rêve de voir les saines pratiques proliférer sur le littoral. Un jour, qui sait...

Chef: Raphaël Gouret

Spécialités: fritto Misto di Mare. Salade de poulpe alla Trapanese. L'entrecôte Simmental aux trois sauces. Moules gratinées au beurre d'amandes. Wok de poulet aux légumes croquants et soja. Pavé de cabillaud au chorizo à la plancha.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,6€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Suggestion du jour. Carte. Enfant (-10 ans) 13,9€. Fermé mercredi hors-saison. Saison 7j/7. Terrasse. Parking.

Le Port des Salettes
83320 CARQUEIRANNE
Tél.04.94.12.96.54

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

ΨΨΨ

L'adresse est de moins en moins secrète aux oreilles des gourmands -touristes ou pas- qui visent le duo "savoureuse balade" dans le village et "repas soigné". C'est drôle car depuis le temps que nous-autres, cobayes endurcis, on fait repas à la Farigoule, on finirait presque par s'habituer à la prestation, à trouver "normales" les terribles assiettes, la cave dodue, la rigueur légère du service, la terrasse colorée joliment dressée, la salle faite pour les copains avec ses tables entre cheminée et étagères à flacons. Le rythme. C'est important le rythme. Devant les flammes pic-feu en main, Frédéric Flosi s'affaire: il tient à l'œil les poissons entiers cuits, le lapereau mariné grillé avec coriandre et citron vert, la côte de taureau grillé et figatelli corse. Avec ses recettes faussement évidentes, cet ancien de Bocuse donne de quoi glisser la serviette dans le col de la chemise. Derrière en cuisine, l'équipe de Pierre Andréini s'active: cocotte de rognons de veau grillé aux giroldes et lard corse! Poêlon de cannellonis à la brousse et basilic selon la recette de Mr Marius! Tournedos de St-Jacques juste planché, risotto d'écrevisse et poutargue et d'autres encore! Faut être un peu dingo pour demander les "ravioles aux cèpes et jus de truffe" au mois de juillet. C'est pourtant ce que j'ai fait. "Les clients en raffolent toute l'année" commente Frédéric Flosi. Savoureuse onctuosité, "un plat fin" comme on disait dans le temps. 15/20. D'un morceau du bestiau moins usité

que d'autres, le chef me régale! "Tendron de veau confit aux olivettes de Nice et panisse"! Et quand je dis "confit", c'est "confit"! Ah! Quel plaisir! Viande risolé et panisses dorées, mes p'tits chéris, c'est du pain béni pour le gourmand! 15/20! Je n'hésite pas à vous conseiller l'adresse "hors-saison" afin d'être encore mieux soigné au service. C'est que les ruées touristiques pénalisent parfois le chouchoutage en règle de la clientèle. Mais l'assiette tient la route à l'année! Rien d'autre pour nous faire plus plaisir!

Chef: Frédéric Flosi

Second: Pierre Andréini

Spécialités: salade de poulpe provençale de Tata Suzanne. Tian de légumes provençaux gratinés, mozzarella fumée. Cocotte de joues de bœuf "cuite au coin du feu", écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive. Souris d'agneau confite au thym, polenta crémeuse. Tarte fine passion meringuée aux éclats de macarons.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 22€ et menu 26€ midi. Carte. Enfant 8€ "comme les grands". Terrasse. Climatisation. Groupes 70. Fermé lundi et mardi hors-saison. 7j/7 en saison.

2 place du Jeu de Paume
83330 LE CASTELLET
Tél.04.94.32.64.58
www.lafarigoule-restau.com

O WINE

NT

ΨΨΨ

Paf! Comme ça sans prévenir! La surprise est sur une grande ligne droite! Alors que suivant le proverbe, elle vous attend au tournant! Quand vous verrez, vous pigerez. Au bord du chemin, sous la forme de l'improbable qui vous saute au nez. Peut-être la raison essentielle qui fait que j'adore mon boulot de cobaye ambulancier: ils sont trois à la vingtaine déjà bourlingueuse et expérimentée à avoir appris leur métier sur le littoral. Un beau jour et à force de voir de drôles de choses dans le job éreinter leurs saines convictions. Jean-Robert Hovhanessian, Simon Valéry et Christopher Pons décident de faire leur métier avec fierté. Quand arrive le moment des choses, faut pas reculer, faut sauter le pas et téléphoner au banquier. Reprise de l'ex "Auberge de l'Arbois" devant laquelle vous êtes passés mille fois, sur la route entre Cuges-les-Pins et Le Beausset. La "vue vert" file sur la Sainte-Baume, pourtant ils ont tous grandi avec la vue mer. Bel espace intérieur rénové, du contemporain bien éclairé et sage qui revisite notre époque. Service qui évite toute prise de chou, comme si cette décontraction assumée déroulait le tapis rouge pour mieux nous surprendre avec la cuisine: c'est réussi! Car mes petits bigorneaux mignons, le cuisinier, quatrième larron du trio, n'est pas adepte de

la médiocrité. Que je vous explique. J'ai choisi sans trop d'illusions son "pavé de saumon et son risotto, velouté d'asperges". Plat où un cuisinier peut facilement se prendre les pieds dans le tapis. Saumon frais saisi à la plancha, croustillant en diable, souple et rosé dedans. Risotto cuit au cordeau, velouté tonique. 15/20 pour 15,5€. Tiens? Dessert "O'Sphère" sous-titré "sphère surprise pour les amateurs de chocolat". Du croquant, du mou, du froid, du chaud et un 15,5/20 pour cet exercice délicat et maîtrisé. J'apprendrais peu après que le chef est formé en pâtisserie. Tu m'étonnes! 15,5/20. Après m'être frotté les yeux, j'ai remis la main sur le détail de la carte. Influences bistro-gastro comme avec le tartare Mahi Mahi, le wok de gambas thaï Black Tiger. Et pour les appétits plus classiques, entrecôte charolaise sauce forestière ou cabillaud à la plancha sauce vierge. Ne passez pas à côté des desserts. L'approche "bar à vins" de la maison autorise même le plateau paysan et l'assiette de fromages. Et le pain est bon. Bref! L'adresse à ne pas louper si vous chérissez les bons rapports qualité prix et les grands espaces. Et aussi le talent qui n'attend pas le nombre des années. Ah! Quelle jeunesse prometteuse!

Chef: Steve Maes

Seconds: Julien Bourkel et Julien Hovhanessian

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menu midi semaine 14,50€. Carte. Enfant 8€. Climatisme. Groupes 150. Parking aisé devant le restaurant. Terrasse. Ouvert 7j/7.

5541 route des Hauts du Camps

83130 LE CASTELLET

Tél.04.94.32.21.77

<http://owine.e-monsite.com>

mer est loin d'ici et le pêcheur en voix de disparition. Enfin bon. Pour tout dire et devant une telle désolation dans un hôtel 3 étoiles quand même, j'ai visé "le Pitburger, frites". Quand je déprime, je prends un hamburger. Ça me défoule la frustration de manger avec les mains. Sauf que lui, on ne peut pas le manger avec les mains. Couteau, fourchette. Il faut reconnaître que la viande est correcte et épaisse, mais bien trop cuite alors qu'on m'avait demandé la cuisson souhaitée. Trop peu de bacon, radin et en portion macdonaldesque. Bon pain au sésame, chaud (pas fréquent, bravo) car passé à la plancha. Le bug, c'est la frite. Du décongelé décomplexé, pâle comme une armée de hollandaises laiteuses sur la plage en juillet. Et pas bonnes en bouche. Mais attention! Je ne dis pas que ça sent la morue jusque dans le cœur des frites! Mais pour 14,90€ l'ensemble vaut un bof à 12/20. Le dessert du jour est une "tartelette fraise et framboise". Mignonnette. A Top Chef, elle faisait un carton pour la photo. En vrai, quand on la mange c'est glacé, la pâte sablée molle trahit le passé du dessert, boule de glace vanille... 12/20 et 8€. Des tarifs d'hôtel 3 étoiles, une cuisine cantonnée dans le minimal, en lisière du limite. De plus, le pain n'est pas frais. 3 ou 4 serveurs-euses s'ébattent au service, confits dans une politesse conventionnelle. Celle qui paraît être la responsable de salle ne connaît pas les tarifs de la SanPé. Oups. Je reviens... "4€ la demie, 6€ la grande". Quand vous prenez de l'alcool à l'apéro, vous avez droit aux caouettes. Si SanPé, tu peux te gratter Dédé. La classe.

Chef: Stéphane Jarjanette

Accueil 14,5/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 18/20. Pain individuel 11/20. Café pas pris. Toilettes 17/20. Formule midi semaine 11,50€. Carte. Bar. Hôtel. Piscine. Parking.

3100 route des Hauts du Camp

83330 LE CASTELLET

Tél.04.94.88.80.80

<http://www.grandprixhotel.fr/fr/restaurant-le-pitlane-et-bar.php>

BEST WESTERN PITLANE RESTAURANT

NT

Ψ

D'une façon générale, inutile d'attendre un quelconque miracle d'assiette quand on entre dans un hôtel 2 ou 3 étoiles, surtout à enseigne de groupe. La bonne surprise réside ici dans le visuel: espaces clairs, angles droits à 90° partout où se pose l'œil, grandes baies vitrées ouvertes sur la pelouse maîtrisée comme les coiffures de l'équipe de France de foot, piscine bleutée barricadée et gambettes des dames qui profitent d'un septembre ensoleillé qui joue les prolongations en polissant le pâle bronzage d'un terno été. Et puis le drame, le compliqué alors que tout pourrait être si simple. Si la carte du soir affiche quelques ambitions de cuisine "tradi", celle du midi est frustrante: carpaccio de bœuf, raviolos du Dauphiné, entrecôte, tartare, et le filet de poisson "retour du marché"... du saumon. J'ai rien contre le saumon, mais l'appeler "retour du marché"... C'est vrai que la

COGOLIN

CHEZ NOUS

NT

ΨΨΨ

J'ai un attachement particulier aux petites adresses planquées impossibles à trouver, les bons plans d'initiés, les mignonnes soignées et discrètes. Voici la dernière née au moment où j'écris. Pas folle, la clientèle locale! Elle s'y précipite, devançant comme toujours les "guides" à la traine qui ont abandonné leurs missions de défricheurs. Ambiance boutique de poche avec cheminée, beaux verres sur tables, collection de vins pas ordinaires au comptoir... qui ne l'est pas non plus! Amabilité rare d'un jeune couple visiblement épanoui opérant dans le registre de la cuisine maison, bien pensée et gourmande, juste faite pour le plaisir. Foin de suspens! Mes "raviolis frais aux gambas,

sauce soja et citron vert" sont d'une singulière finesse. Ah! On voudrait tant que tous les restaurants asiatiques prennent modèle dessus! Du fait minute avec gambas croquantes et jus qui pince pour un cinglant 15,5/20. Rien de moins. Plus classique "saumon poché à l'huile d'olive, crème de poireaux". Cuisson idéale du poisson surmonté de poireau frais, crème de poireau abondante. Je sais que la direction a modifié la recette depuis! 14,5/20. Le dessert consensuel type! Les petits, les grands, les jeunes, les vieux, les gourmands, les gourmandes: "brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé". Conforme, 15/20. Aucune impasse, du sérieux: pain de qualité, bon café rare, fromages de chèvre de chez Lambert (La Môle), huile d'olive du moulin de Lanza... et carte des flacons pas piquée des hannetons! Faut dire que Florian Miton est un sommelier qui préfère les bons coups à prix doux que les étiquettes aux tarifs fous! Bourgogne, un peu de Loire, d'Alsace et de Bandol, beaucoup de Côtes de Provence (dont le fameux voisin Val d'Astier) et de Languedoc, des Bordeaux comme il faut et même du Champagne pour madame! Avec un peu de chance, vous pourriez bien faire connaissance avec Edwige Ruellan, plus souvent devant les fourneaux qu'à taper la causette en salle! Une cuisine soignée à 4 mains, servie aux beaux jours sur la terrasse ombragée, juste devant la croquignollette fontaine mousseuse de la placette de l'Abbé Toti. Bref! "Chez Nous", on s'y sent comme chez soi mais c'est chez eux. Enfin bon, j'me comprends.

Chefs: Edwige Ruellan et Florian Miton
Spécialités: carte sur 15 jours
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Esse 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine. Menu-carte 28€.
Suggestions. Groupes 25. Terrasse ombragée. Fermé dimanche et lundi hors saison. Juillet et Aout, 7j/7 le soir et fermé midi le samedi, dimanche et lundi.

9 rue Nationale (place de l'Abbé Toti)
83310 COGOLIN
Tél.04.94.54.67.02
<http://m.restaurant-cogolin-cheznous.fr/>

OUVERT A L'ANNEE
TERRASSE OMBRAGEE - BAR A VINS

L'UN DES SENS

ΨΨΨ1/2

Ses cartes vivent 15 jours, c'est vous dire si le chef est un hyperactif de la recette. Alors rien que pour vous taquiner, voici des plats qui n'y seront sans doute plus quand vous ferez la virée gourmande que je vous recommande. Fallait venir avant moi... mais le restaurant n'existait pas. Hihih! Terrine de foie gras maison, pain de mie maison aux pignons et gelée de figues. Millefeuilles de pomme de terre safranée, saumon fumé, crème ciboulette. Risotto de la mer, gambas, St-Jacques et daurade. Emincé de canard du Périgord au

miel et épices, écrasée de patate douce. Suprême de pintade fermière rôtie façon grand-mère... Sinon des passages comme pâtissier au Dolce Frégate du côté de Bandol et récemment à la Bastide Blanche à Grimaud, David Guilloteau est surtout connu de nos services pour avoir été second au Vatel à Solliès-Pont (83). A 28 ans, le voilà lancé dans le grand bain de la restauration pour son propre compte, bien secondé par sa douce compagne Aline. Début 2014 et à un jet de pomme de pin musclé de la mairie, le couple reprend l'adresse brinquebalante qu'il rénove. Nappages, serviettes en tissu, chaises confortables. Sans frime ni tape à l'œil, comme à la maison... ou presque, sauf si madame cuisine comme le chef! Bref! Formule midi 15€ (ce jour, caille farcie, toast au confit d'oignons siouplait!) et menu-carte à 28€. Entrée avec "tarte tatin de tomates, oignons confits, chèvre frais aux senteurs de Provence". Et en plus, c'est beau! Agrémentée de bricoles, charmante entrée en matière puisque 14,5/20. "Filet de bœuf, purée de pomme de terre, crème de cèpes et légumes confits". Avant de trouver un tel filet de bœuf digne de ce nom dans un menu à 28€, vous pouvez chercher sur gougueule un bon moment! Joli contraste de la rusticité virile d'un bout de viande, valorisé par une préparation adroite qui le célèbre. Sauce fine, présentation soignée: 15,5/20. Un des meilleurs référencé, le "fondant au chocolat, crémeux au caramel et Chantilly maison"! Alors que les sous-traitants de la restauration déglissent avec persévérance la recette avec leurs faux-fondants siliconés, archi-sucrés et farineux, David Guilloteau ne fait pas la fortune des VRP en congelé! Tant mieux! Un 15,5/20 pour son fondant, modèle du genre. Aline Rodriguès est parfaite en attentionnée maîtresse de maison. Voilà un restaurant qui balaye quelques conventions fréquemment observées dans le canton tropézien, comme la tendance consistant à se moquer du client dès que ses yeux quittent l'assiette pour viser la Grande Bleue au fond, ou la grande blonde en minijupe sur la terrasse voisine. Quoiqu'il en soit, nul besoin de prescription médicale pour bénéficier des assiettes de "L'Un des Sens"! Un sacrement bon cuisinier y soigne votre plaisir!

Chef: David Guilloteau
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 15/20. Menu 15€ midi semaine sauf jours fériés, menu-carte 28€. Groupe 40. Climatisation. Fermé dimanche soir et lundi.
9 rue Carnot
83310 COGOLIN
Tél.04.89.25.51.99 et 06.19.84.28.80
<http://www.restaurant-lundessens.fr>

Savez-vous que Mauricette
est sur Facebook?
www.le-bouche-a-oreille.com



COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

Les canards habituellement batifoleurs du Réal Collobrier faisaient un peu la tronche. Les beaux jours, ils font festin comme des romains sous la terrasse surplombant la rivière truffée d'attablés. Or, ce jour de mai un peu grincheux mi-pluie mi-raisin: tout le monde à l'intérieur! J'aime autant vous dire que les seules solutions pour casser une croute ce jour étaient d'amener la sienne sous le bras, ou d'avoir réservé la veille! C'est vous dire l'affluence! Avec Mauricette, on fête l'anniversaire d'un événement que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître, les moins de 40 non plus d'ailleurs. Ni beaucoup de moins de 60... N'entrons pas dans le détail: ça fanerait l'humeur et le chapeau vert de Mauricette! Bref! Les recettes de la maison? Un reflet de la Provence du bord de mer, mais aussi celle des terres. Ainsi, les roboratives assiettes lorgnent du côté de l'auberge de campagne, loin des gastro-machin-truc avec des pétales de violettes de Sicile torréfiées ou des graines de coquelicot

du Timor oriental sur le coin des assiettes. Plat du jour: "aioli"! Et pas un aioli olé-olé! Morue dessalée sur peau, carotte et betterave, pomme de terre et patate douce, crevettes et bulots, haricots verts. Et un bol du délicieux aioli maison de belle couleur, ferme et délicatement aillé. 14,5/20. De mon côté, menu à 22,5€. Si vous suivez régulièrement le Bouche à Oreille, vous le connaissez. "Jambon cru, terrine maison, crudités" pour commencer. Fameux jambon taillé en cuisine, remarquable terrine qui mériterait le Goncourt si c'était un bouquin, salade verte aillée. 14,5/20 pour l'ensemble mais 15/20 pour la terrine! Suivi de l'"omelette aux champignons" de la maison. Le top de l'omelette, avec cèpes. Et pas qu'un. Boudiou! Quelle générosité! 14,5/20! Civet de porcelet? Truite aux amandes? Sole meunière? Faux-filet garni? Daube de sanglier? Au tour des "grenouilles à la provençale"! Ya pas qu'au MacDo qu'on mange avec les doigts! Mais ici c'est bon! Patates au jus rissolées d'un autre monde, ratatouille un peu liquide. Je m'en suis mis jusque là! 14,5/20! La "tarte aux fraises" joue le jeu à 14/20. Mais 14,5/20 avec l'inévitable "crème de marron de Collobrières, Chantilly", meringue maison en prime, comme ça, pour faire plaisir. Il faut louer les vertus de cette exceptionnelle crème de marron. Quel repas! Le

restaurant des frères Borrello Sébastien et Lionel: un lieu de rencontre et d'échange avec une tonne de chaleur humaine! Entouré de forêts dont on se souvient encore quand on a rejoint notre monde citadin!
Chefs: Sébastien Borello et Thierry Locati (30 ans de maison! Au moins!)
Spécialités: ravioli de bœuf maison, cassolette de langouste et St-Jacques, bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes: sur réservation.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 14/20. Menus 14€ et 22,5€. Carte. Enfant 7,5€. Hôtel 10 chambres. Demi-pension 45€ et pension 50€. Terrasse. Ouvert/j/7.

19 boulevard Lazare Carnot
83610 COLLOBRIERES
Tél.04.94.48.07.10
www.hoteldesmaures.fr

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS NT ΨΨΨ

Les cotignacéens ont de la chance! Hein? C'est ainsi que s'appellent les habitants de Cotignac! Début 2011: le noyau dur des connaisseurs du village aura l'heur d'apprécier cette nouvelle table, et ils seront les premiers à propager la bonne nouvelle: "la table des coquelicots" est un vrai restaurant avec sur le dos, les codes qui plaisent à nous autres du BâO! Raffinement sans snobisme, vrais cuisiniers à pied d'œuvre tôt le matin, produits frais avec tenez vous bien, un menu complet à 13,50€ le midi en semaine! Sinon "à la carte" ou menus! Mauricette, affublée en toutes saisons de son indémodable chapeau vert et de son sac à main fabriqués sous Napoléon III, apprécie sans réserve la belle salle, contemporaine et classique à la fois, les nappages et serviettes en coton, la vaisselle. Mais l'été en terrasse, c'est le cocotier! Même si ce sont des platanes qui font ombre! Je vous cause tandis qu'arrivent les premiers froids: salle. Le cultissime "velouté de châtaignes et son escalope de foie gras saisi"! Ah! Alors lui, au moins une fois dans votre vie les amis! C'est bon comme un pot de confiture piqué sur une armoire! Et pas radin du foie gras! 15/20! Belle qualité, le "magret de canard aux pommes et figues". En v'là un qui a pris son temps à être dégraissé dans la poêle, servi rosé comme demandé avec sa sauce roudouillarde, gratin de courgette et dauphinois de bon aloi. 15/20. Entrée gourmande sucrée-salée pour Mauricette: "croustillant de chèvre chaud aux pommes caramélisées, crème de pistou" à 14,5/20. C'est avec son "suprême de volaille fermier à la forestière" qu'elle décolle! Rien n'est moins aisé pour elle!.. Volatile de qualité, vrais champignons. Par opposition aux faux en poudre qui

squattent les cartes fainéantes. Une douceur à 15/20. Nos desserts sont d'épatants classiques! Les "profiteroles" sont trois et surtout maison! Pas du congelé... décongelé au micro-onde! L'inhabituelle glace vanille aux pépites de chocolat fait preuve! 15/20. Ma "tarte aux pommes" est vraiment extra! Pâte sablée épaisse à la cuisson maîtrisée, fine couche de compote, pomme disposée. Un grand régal à 15/20. Règne dans cette belle maison un esprit familial, forcément! Marc Taine est entouré et bien secondé, en famille. Que les férus de CV notent que ce restaurateur tout juste trentenaire passa par le Jules Verne et le Ritz à Paris. Le temps de forger ses exigences et d'asseoir ses convictions dans un monde de la restauration où pourtant le moyen perfide se retrouve à chaque coin d'assiette dès que le touriste colonise les lieux. Qu'il en soit chaudement remercié.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Kimbo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu midi semaine 13,5€. Menus 29€, 36€ et 48€. Menu bio. Carte. Enfant 12€. Salon de thé l'été. Groupe 80. Chambre possible. En hiver, fermé tout le mercredi et jeudi midi.

10 cours Gambetta
83570 COTIGNAC
Tél.04.94.69.46.07



LA FARLEDE

LA TABLE DE LOUIS ΨΨ1/2

Formé en cuisine du côté du Luc-en-Provence, Louis Guérineau quittera rapidement le métier pour toucher du doigt d'autres mondes. Vrai qu'avoir un père charentais et une mère de Côte d'Ivoire incite naturellement à voir les ailleurs, à prendre des chemins autres que ceux tout tracés. Il sera même... tailleur de pierre! C'est vous dire. Et puis, la trentaine arrivée et libérée, l'odeur du fumet et l'envie de voir les clients s'asseoir à sa table réveille son ambition: fin 2013, ouverture de son propre restaurant, "La Table de Louis". Une entrée côté rue (avenue de la République) et une autre sur l'arrière, bien planquée du non-initié et qui fait terrasse sur une place de la Mairie désormais exonérée de voitures. Belle rénovation sous les platanes. Question assiette, la carte de se torturer pas dans la sophistication, ne va pas chercher midi à quatorze heures, mais se cantonne avec assurance dans du classique sans histoire. Encore que la

"cassolette de camembert au pineau et aux figues, mouillettes" joue l'originale! Fromage fondu dans une petite marmite en fonte dans laquelle marinent des bouts de figues. Trempouiller les mouillettes est un gentil plaisir: 14,5/20. Orientation "poisson" avec une "dorade grise au fenouil" à la cuisson précise. C'est important la cuisson du poisson. Sinon, autant manger du carton. C'est la raison pour laquelle nombre de sé-rial-sauceur tartinent leur méfait d'une avalanche de sauce! Ici, un simple appareil, juste une garniture légumière de brocolis et de champignons de Paris sautés. Un second 14,5/20. Finition en rondeur avec une "crème brûlée" très adaptée, nette et sans bavure et de toute façon s'il y en avait, je les ai mangées, les bavures. 14/20. Service sourire devant une clientèle du midi qui dit être pressée... mais qui flâne les doigts de pied en éventail sous la table en terrasse un bon moment après! Petite cave étonnante, Château Deffends, Château de Berne, domaine de la Castille... Un bon moment en centre-ville, d'autant que vos gamins et votre belle-mère pourront gambader sur la place de la mairie pendant que vous siroterez votre café. Même à l'intérieur c'est joli tout plein! Un restaurant qu'on qualifiera de "récent" mais qui devrait inscrire sa joyeuseté gourmande dans les temps.

Chef: Louis Guérineau

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14€ et menu 17€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 20€ et 27€. Carte. Enfant 8€. Groupes 20 intérieur, 40 extérieur. Climatatisation. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir et lundi sauf jours fériés.

88 avenue de la République
83210 LA FARLEDE
Tél.04.83.57.68.02

FREJUS

LE NICOIS

NT

ΨΨ1/2

Des comme ça faudrait les cloner, par décret ministériel en imposer un par canton dans toute la région. Oui, je sais pourtant bien que la rareté fait parfois le charme... Et puis faire la route est finalement nécessaire pour encore mieux apprécier, quand on n'habite pas à côté. Bref! L'automne est arrivé, mais la météo clémente joue les prolongations. Assis de pieds en éventail sous leur table, les aficionados de la terrasse se régalaient devant les bateaux! Et puis comme faut bien que d'autres bossent, aux fourneaux Katia Garcia veille sur ses ouailles: sa cuisine est grande ouverte! Comme une métaphore de transparence! Et puis c'est bien pratique pour faire des risettes au client ravi qui lui rend bien! Ya pas meilleure récompense pour un chef qu'un sourire de

client et une assiette saucée dans tous les coins qui revient! Bref! Une confirmation: les recettes nissardes sont toujours disponibles au rayon gourmandises! Juste peut-on regretter leur nombre limité! Ah ben ouai mes cocos! C'est du boulot, la cuisine! Si c'était aussi simple, y aurait plein de restaurants partout... Ah bon? Y en a plein? Mais comment font-ils alors? Certains trichent? Noon... Enfin bon! Acharnée au labeur derrière ses fourneaux, Katia mitonne ses plats, toujours avec le sourire... et ses mains habiles! Entamé avec "assiette de petits farcis": poivron, courgette, aubergine, oignons. C'est bon comme un plat de grand-mère, familial et sans frime, au naturel. 14,5/20! J'ai replongé dans "les ravioli daube". Ah bah ça, les "ravioli daube" de Katia Garcia, tu goutes une fois... farce pas mièvre, et dessus, jus et viande confite pour tremper. Deux plats en un, en somme. Et comme la portion est pour trois, calculez combien je suis à table. 15/20. J'ai fait impasse sur le sucré mais aurais l'occasion de goûter les "gnocchi maison au gorgonzola". Du grand art mes frères! Au moins 80% de Binje dans la recette! Vous m'en direz des nouvelles! Suivant le jour, l'heure, son emploi du temps, son humeur personnelle et celle de la météo, Francis Garcia sera de la partie de ravioli et de gnocchi. Il n'est pas là tous les matins mais question entrain, ya pas beaucoup comme lui dans le coin. On a bien compris que le couple Garcia ne voulait pas faire le même restaurant que les autres, ce qui est bien vu: ils sont déjà si nombreux! Bref! Une bonne idée de coup de fourchette qu'on adoube sans la moindre retenue!

Chef: Katia Garcia

Spécialités: nissardes et provençales

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café Alberto Verani 14/20. Toilettes 15/20. Formule 12,9€ et menu 15,9€ midi semaine. Formule 19,9€ et menu 25,9€. Carte. Enfant 8€ (jusqu'à 11 ans). Fermé mercredi. Le soir: se renseigner. Terrasse ombragée devant les bateaux (face à la passerelle).

Quai Cléopâtre

83600 PORT-FREJUS

Tél.07.81.04.50.52

L'ABRI-COTIER

NT

ΨΨΨ

De petites touches en grandes transformations, la table des Latriglia est devenue un restaurant où il faut bon s'asseoir et passer une paire d'heures. S'asseoir: au sens propre, les fauteuils sont confortables. Pas de la chaise en plastoc usée par le soleil qui vous flingue les reins et déteint sur votre pantalon de monsieur de Fursac. Au sens figuré, le client pressé du midi, le vacancier décontracté, le retraité qui a le temps, jeunes ou moins jeunes: tous sont traités à l'identique, sans distinction d'appétit ni de couleur de CB. Faut dire que son truc à lui au cuisinier, c'est le rapport qualité-prix. Il s'en est fait une marotte à tel point que

la concurrence suit parfois ses pratiques de tarification à la trace. Stratégie insuffisante puisque le chef cuisine uniquement à "L'Abri-Côtier" et il n'est pas cloné! Madame ne serait pas d'accord! Bref! "Les 4 huîtres normandes, beurre ½ sel et vinaigre d'échalote" démontrent peu le savoir-faire du chef, sinon la fraîcheur, 14,5/20. Comme "l'assiette d'antipasti comme en Italie", et il est important à ce moment de la narration d'informer le lecteur sur les racines transalpines du sieur Latriglia. Racines et savoir-faire qui donne le "risotto au safran et gambas à la plancha", plus que parfait! Cuisson impeccable, sauce gourmande catapultée par le safran et ponctuée par le parmesan. 15,5/20. La dame au chapeau vert aime la simplicité du "dos de cabillaud en aioli, légumes vapeur". Pas un carré filandreux décongelé poché dans l'eau chaude et surcuit de surcroît, à vos souhaits. Du frais très frais, et légumes en pleine forme. 14,5/20. Grand moment que les desserts, mes frères. "Le pot de crème au chocolat Valrhona et croustillant gavotte" bénéficie d'une nouvelle présentation. Le gout est toujours le même! Ouéé! 15/20! Itou la "tarte au citron meringuée", un monument à l'instar de la tarte tatin de la maison. Dominique Latriglia taquine: "mes tartes sont normales, tout le monde peut les faire!" J'ai bien vu son sourire en coin... 15/20. En salle, équipe impliquée, anciens rodés et nouveaux juvéniles, autour de Christine Latriglia. Les occupants des gros bateaux juste devant connaissent-ils leur bonheur d'avoir la proche possibilité de se régaler chez les Latriglia même en pyjama?

Chef: Dominique Latriglia

Spécialités! 48h: bouillabaisse du pêcheur, bourride de poissons blanc, loup de ligne en croute de sel. Loup contisé sous la peau au pistou et tomates confites. Duo homard et gambas à la crème d'oursin. Filet de bœuf au poivre de Sichan. Conchiglie crème aux asperges vertes, noix, jambon de Parme, parmesan.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Gériko 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules de 12,5€ à 16,5€ midi semaine. Menus 19,5€, 26€ et 32€. Enfant 11€. Carte. Groupes 40. Fermé lundi soir, mardi soir et mercredi hors-saison. Ouvert tous les jours en juillet et août sauf mercredi.

Quai Marc Antoine Bleu Marine B
83600 PORT-FREJUS
Tél.04.94.51.11.33

LA GARDE

AUBERGE SAINTE MARGUERITE

NT ΨΨΨ1/2

Adresse planquée comme le mousseron sous les feuilles, à deux pas de l'anse de San-Peyre: reprise fin

2014. Avec Mauricette on a la pétoche, je vous dis pas! Et si les nouveaux étaient à côté de la plaque... bah... on va vite le savoir. Bon. On y va? Tintintin... couleur, nappages, et un accueil si épatant qu'il met Mauricette de bonne humeur. C'est vous dire la performance. Moins d'une minute, et on sait comment ça va se passer. Un professionnalisme non courbé, pas l'ampoulé propre aux chichiteux qui en font toujours trop! Un bonheur! Un trio de bricoles savoureuses à 15,5/20 comme entame. Un 15,5/20 pour une mise en bouche! Voilà qui nous en bouche un coin! La dame au chapeau vert prend le risque du "saumon sauvage façon Gravelax à la betterave, cheese-cake au chèvre frais et poutargue". Le saumon mariné prend la couleur de la betterave! Et son spécifique sucre! La poutargue tranche la douceur du fromage... plus facile à vivre qu'à expliquer! Vous ne m'en voulez pas? 15/20! Béni soit l'œuf! Mon "œuf cocotte cuit à basse température, mouillette de pain perdu et carpaccio de cèpes" chante l'autonne! Les cuisines sont décidément adroites dans l'art d'associer. 15,5/20! Ma suite confirme: "pavé de bonite méditerranéenne, blinis de potiron et marinère de moules de bouchot". Très habile, jus diabolique! 15,5/20. Même registre esthétique pour le "sanglier confit au vin rouge, croustis de pomme de terre et marron" qui enfonce le clou de la saison. C'est l'avantage d'une carte avec des plats au mois: elle glisse pilepoil sur le produit du moment! Bref! 15,5/20! On pouvait craindre les desserts, vu le niveau des plats! Ils sont tout aussi fougueux! "Tatin de coing, crème fouettée à la gousse de vanille et caramel au beurre-salé" mioum-mioum! 15,5/20. Et "biscuit Succès à la noisette, mousse légère au chocolat et brisures de marrons de Collobrières". Biscuit base meringue-amande comme un disque. Dessus: le reste de l'intitulé! 15,5/20! Charlotte Maury et Jean Cantavella sont arrivés de Lyon depuis un petit moment, prenant la température de la région. Antécédents professionnels pas piqués des hannetons! Elle est passée dans du "Hilton", lui est un sacré cuisinier qui affiche une affection particulière à un certain Fernand Duthion (Les Grillons) du côté de Lyon. Ce qui ne l'empêche pas de déléguer les fourneaux à une jeune chef toute aussi exigeante. Je vous conseille vivement de prendre rendez-vous chez ce couple: il est grand réparateur de bonne humeur!

Chef: Amélie Duféant

Spécialités: la carte change chaque mois

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 2,4€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 35€ et 55€. Carte. Enfant 14€. Ouvert le soir du mercredi au samedi, et samedi midi et dimanche midi. Fermé lundi et mardi. Patio ombragé très calme en saison. Groupes 50. Chambres.

(avenue du Commandant Houot)
83130 LA GARDE
Tél.04.94.23.90.97
www.aubergestemarguerite.com

GAREOULT

LA TABLE DE LILOU
CHEZ ZAZOUΨΨ_{1/2}

J'ai ouvert la porte, malgré le sobriquet peu rassurant. Dans une petite salle de restaurant décorée de frais, au milieu des tables et des clients, une jeune femme en tablier de cuisinière avec un grand sourire comme si ça lui faisait plaisir qu'un client entre chez elle. Au bout de tant d'années de sacerdoce de cobaye ambulante à la cause du BâO et après tant de camouflets de table et d'accueils à oublier, voilà qui donne espoir en la nature humaine! La belle filera pour laisser place à un serveur beaucoup plus masculin mais tout aussi avenant! Pas du genre tong, ni à amener le pain téléphone à l'oreille. Ne riez pas, souvent vu. Bref! J'ai bien vite compris être dans de bonnes mains. Puisque c'est comme ça, je file à la carte. humhum... gratiné à l'oignon, foie gras de canard à l'Armagnac, tarte fine provençale, velouté de potiron, pieds et paquets, risotto crémeux de St-Jacques, coq au vin... Ah tiens? Une "crème brûlée aux giroles"! ça tombe bien: c'est l'automne! Perso, cette saveur de champignons me fait craquer à chaque fois. Crème un poil plus... crémeuse et c'était parfait! 14,5/20! Dans un canton où les chasseurs sont plus nombreux que les sangliers, je choisirai "espadon sauce vierge". J'adore la sauce vierge! Le riz camarguais est agréable, le poisson en portion généreuse cuit comme il faut, et la sauce fait son boulot de ponctuation. Et en plus l'assiette est jolie! Que voulez-vous de plus? 14,5/20. En refusant un dessert, je laisse sur le bord de la route une pomme au four aux raisins secs et amandes, une gaufre maison vanille et chocolat chaud, une mousse de fruit... Bah! Vous me direz comment ils étaient. Faut que je vous dise que les nouveaux sont dans les murs depuis mi-2013! Quelques coups de pinceau, une nouvelle déco, toujours les pizzas au feu de bois qui ont fait le succès de "Chez Zazou", et surtout on trouve désormais une cuisine soignée centrée sur le marché. Alors la carte est agitée, forcément. Le type même de restaurant pointu ou le professionnalisme ne met pas les pieds sur la table en criant fort, mais s'insinue derrière chaque détail. Le pain maison au feu de bois est une merveille! Le vin est bon même si la carte devra s'étoffer. Jean-Baptiste Marty et Agathe Méchin? Abbaye de La Celle, les Tuileries, et surtout La Grignotière à Pierrefeu. Mais comme il vaut mieux un petit chez soi qu'un grand chez les autres... Pour vous dire que la réservation est prudente vu que c'est un "petit chez eux" qui rend les gens heureux!

Chef: Arnaud Roca

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 9,5€. Menu 25€. Carte entrées à partir de 8,5€, plats de 12€ et desserts 5,5€. Enfant 3,5€. Pizzas (sauf le midi juillet et aout). Groupe 30. Fermé dimanche soir et lundi. Fermé lundi

juillet et aout. Terrasse en saison.39 boulevard du Mourillon
83136 GAREOULT
Tél.04.94.80.11.54

GRIMAUD

FLEUR DE SEL
NTΨΨΨ_{1/2}

Charmant endroit dans le cœur planqué du non moins charmant village de Grimaud. Celui des vieilles pierres, des ruelles à recoins, et des restaurants hasardeux au pouvoir hypnotique. Et puis lui, nouveau venu dont j'ai cru comprendre qu'il ne sera que saisonnier. Enfin bon. La terrasse est mignonne, pierres sèches, fontaine et olivier. On y parle avec l'accent anglais, allemand, belge et parisien. Formule du midi vendue 17€, la presque intégralité de la clientèle s'y frotte! Sauf un original qui ouvre les yeux: 3 entrées de 17€ à 22€, 4 plats de 24€ à 28€, 4 desserts à 12€! Boum! Forcément à ce niveau de tarification, faut du niveau. Plat direct comme on dit dans le monde de la sauce. Attente, et aucune mise en bouche pour patienter. Ça se fait d'aider le client à patienter, ça ne coûte rien ou si peu. Bref! Après avoir boulotter du pain, "la volaille" avec "suprême de poulet farci aux olives tagiasche, tomates confites et basilic, bayaldi de légumes". Niveau de cuisine présent. Lit de légumes confits bien organisés, jus personnel, chair du volatile un peu cuite. Très bien, mais il manque quand même un féculent, un truc qui évite de (re)bouffer le contenu de la panière à pain, pain par ailleurs excellent! 24€ et 15,5/20! J'ai bifurqué sur le dessert du jour, en l'occurrence une "mousse au chocolat, poire et crumble". Un pot conserve en verre bien rempli, délicieux de contraste entre croquant, fruité et chocolaté. 5€ et 15/20! Une maîtrise guère discutable de l'art culinaire, malgré quelques défauts liés au palier de décompression nécessaire entre les hautes sphères de la gastronomie des palaces d'où est issu professionnellement le jeune couple, et le retour à la réalité de terrain et au concret face à une clientèle qui ne se satisfait pas de CV pour se régaler. Service impeccable de douceur vive, pro et œil partout. Et bel endroit, mais je pense que vous aviez saisi.

Chef: Thomas Elhyani

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Ouatelse 2,5€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule 17€ midi semaine. Carte. Menus 39€ et 49€. Enfant 12€. Carte. Terrasse en saison.

4 place du Cros

83310 GRIMAUD

Tél.04.94.43.21.54

contact.fleurdesel@gmail.com



HYERES

"H" BY UN COIN DE...

ΨΨΨ

Vous êtes bien peu à vous douter de la cuisine qui se trame derrière cette façade anonyme et discrète. Je dis "vous" car figurez-vous, j'y suis allé. Et avec Mauricette, en plus. Vue la planque, impossible de tomber nez à nez avec la porte d'entrée, sauf en bénéficiant d'un effet "bouche à oreille". Une salle sur la droite en entrant, bien aménagée et propice à l'intimité. En saison, la terrasse bien disposée est une aubaine intégrale: grands pins, palmiers au garde à vous, oliviers bien dressés, éclairages fins colorés, tables nappées avec beaux verres et même une fontaine! Aux recettes, un cuisinier qui aime les bonnes choses, doté d'un joli potentiel à régaler le gourmand! Passé par Le Nôtre, Le Pré Catelan, Robuchon avant de filer sur Londres dans quelques honorables maisons. Pour autant, la carte ne cherche de l'abracadabrantesque gastro-machin mais mise sur l'efficacité avec des produits de qualité: terrine de foie gras de canard maison, gelée de pommes et pickles de champignons! Verrine de poulpe mariné à la provençale! Ravioles al dente parfumées à la truffe, émulsion foie gras! Noix de St-Jacques, risotto monté au velouté d'asperges! Et l'inévitable burger d'un Coin de...! Bref! Devenue aussi fréquente au restaurant que la tuile de Parmesan!.. Hein? Je parle de la "burratina, tomates grappes confites, huile d'olive extra vierge". Oui, peut-être. Mais alors que c'est bon de boulotter ce fromage frais crémeux l'été en terrasse, gai comme un italien quand il sait qu'il aura de la burrataaa et du paaaain! 15/20. Très bien vu ce "tartare de daurade façon Mahi-Mahi". Impec' avec mon verre de blanc à dominante Rolle! Architecture d'assiette qui met en appétit! Frais, savoureux, saveurs acides et fruitées: 15/20! Ma "côte de veau, gnocchi aux herbes, confit d'échalotes dans son cépage" est agréable dans son jus court et dense, cuisson top. Mention spéciale au gnocchi maison! 15/20. En bonne viandarde, la dame au chapeau vert opte pour "tartare de bœuf charolais au couteau préparé façon brasserie parisienne, pommes frites maison". Le plat arrive préparé avec sauce corail, assemblage moins vif que le conventionnel tartare. N'empêche, Mauricette la sirote tranquillement, alternant un coup de fourchette, une frite, un coup de fourchette, une frite etc. 14,5/20. Conseil sur les vins, disponibilité non pesante: le service est rapide et individualisé! Vraiment bien! La seconde adresse varoise de Yohann Coyet monte tranquillement en température, bien agrippée sur ses valeurs de gourmandise, de sérieux et de régularité. Cela dit, si vous préférez allez vous tapez une moule-frite au sable avec l'odeur des tonges en fond de tableau, ça vous regarde.

Chef: Jérôme Laffont**Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20.**

Toilettes 14,5/20. Locus Ameno (Correns) verre blanc 5€ 15/20. Carte. Terrasse. Parking. Climatisation. Groupes 100. Ouvert le soir 7j/7 en saison. Sauf dimanche hors saison. Accueil midi: se renseigner.

20 impasse Saint-Joseph

83400 HYERES

Tél.04.94.00.52.52

<http://www.h-hotel-hyeres.com/fr/restaurant>**PLAISIRS GOURMANDS****NT**

ΨΨΨ1/2

Côté surface, ça n'a rien d'exagéré et même moins, juste de quoi assoier quelques amateurs de bonne cuisine. Sauf aux beaux jours, quand Laetitia Berti dresse sa mignonne terrasse! Les assiettes de son compagnon de chef démontrent un art développé du mijoté millimétré et un doigté de belle technicité. Plus qu'une confirmation: une marque de fabrique! Entame professionnelle de Jonathan Bonnavard à Paris, le Spoon de Ducasse aux côtés de Christophe Moret (75) et à l'Hostellerie de la Croix d'Or à Provins (77). Et puis un matin brumeux pas comme les autres, le couple décide d'aller "dans le sud": la Treille Muscade à Moustiers (83). Avant de se lancer dans le grand bain en 2012, Hyères, rue de Limans: tout le monde descend! Les recettes de la maison piochent leurs principes dans le terroir, l'adroite réalisation fait le reste. Parole de Mauricette! Qui en a vu de belles dans sa longue vie de cabayé ambulant, question toques de pacotille: Jonathan Bonnavard n'est pas un usurpateur! Les entrées sont généreuses comme des plats! Bien présentées mais sans fioritures, le "millefeuille de boudin noir aux deux pommes" ravit la dame au chapeau vert! 15/20! Décidément copine comme cochon avec lui, elle savoure le "pavé de cochon Duroc de Batallé, jus court au thym, légumes de saison". Beau produit, cochon élevé en Espagne, chair persillée à déguster rosée. Jus solide, légumes cuisinés et purée extra, titillée par des brisures croustillantes de châtaignes poêlées. Fameux! 15,5/20. Plein fer dans l'automne avec "poêlée de champignons et son œuf poché au vin rouge". Champignons variés (et même du mousseron!) posés sur une tartine de bon pain, rustique. Œuf qui régale. 15,5/20. Epatante "épaule d'agneau rôtie lentement". Croustille autour, souple rosée au centre. Ça sent la gamelle qui mijote, qui prend son temps: le cuisinier est déjà à pied d'œuvre en cuisine alors que vous finissez tout juste votre café du matin. 15,5/20. Desserts étonnants de contraste, avec ma "forêt noire à ma façon". Enfin je veux dire "la sienne". Un parallélépipède maîtrisé, très chocolat, très cerise, très bon! 15,5/20. Mauricette tente le "moelleux à la châtaigne, cœur crème de marron". Pas si simple à réaliser: le dosage de la farine de châtaigne est capricieux. L'équilibre est ici trouvé! 15/20. Délicieux moment de table, généreux, simple. La carte des vins a considérablement évolué depuis l'an

passé, tant mieux. Avec Mauricette, on ne revient pas avant l'an prochain, tant pis.

Chef: Jonathan Bonnivard

Spécialités: carte de saison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 16/20. Café Nespresso avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 13,80€ et menus 15,5€ midi semaine. Menu 28€. Carte. Enfant 10€ avec choix. Groupes 24. Terrasse sans voitures. Fermeture se renseigner.

16 rue de Limans
83400 HYERES
Tél.04.94.33.45.40

TERRASSE AU CALME

LE CEINTURON

ΨΨΨ

Depuis le temps que je viens dans cette maison, j'avais déjà remarqué que dès l'entrée, on change de rythme. C'est qu'aux alentours dès les beaux jours, ça s'agite, se boucule, se précipite pour un rien, même pour aller acheter du pain. C'est le lot du littoral hyérois qui indexe son rythme de vie sur celui accéléré de l'été. Pourtant, une maison calée sur son rythme de croisière, sans à-coups malgré les avis de tempête annoncés tient son cap: "le Ceinturon". Le jour où vous viendrez casser une jolie graine chez les Parizet, je vous encourage vivement à vous laisser faire. Comme une cure de désintoxication au stress, jardin ombragée à deux pas de la plage. D'autant que le chef Christian Atelin n'a pas changé d'un poil d'olive sa méthode de travail. Ce fameux cuisinier connaît sur le bout de la toque toutes les subtilités de la cuisine provençale. L'homme n'est pas un perdreau de l'année ni un rigaou du trimestre! Débuts chez Point et chez Pic! La raison de livrer des plats soignés et ajustés, dont le seul reproche est de les retrouver d'une année sur l'autre. Mais ils sont si bons que la révolution gronderait en cas d'évincement de recettes! Côte de veau forestière, pommes écrasées. Pavé de rumsteck "Aubrac" aux échalotes, gratin dauphinois. Carré d'agneau en croute d'herbes. Méli-mélo de ravi-oles aux pétoncles et curcuma. Grosses gambas décortiquées, flambées au Whisky. Et mon entrée, la "terrine de foie gras mi-cuit, tartelette aux pommes". Amusante tartine de pain recouverte de fines lamelles de pommes... comme sur une tarte aux pommes! Ça fonctionne bien, le foie gras ne date bienheureusement pas de la veille! 15/20. Vue mer avec le "cabillaud de pêche façon bourride" déjà visé l'an passé, une perle. Mais gaffe! Pas d'huitres dans la recette! Juste du doigté et de l'à-propos! Que c'est bon! 15/20. Une cuisine raffinée qui ne se monte pas le bourrichon, mais faite pour faire plaisir aux yeux et aux papilles. Une modestie plaisante dans un canton où le tape à l'œil prédomine sur les saveurs. Service mi-patron bourru d'apparence, bien secondé par une demoiselle

heureuse de faire le métier. Je vous conseillerais bien d'y aller avant que d'autres n'y aillent à votre place, mais ils y sont peut-être déjà au moment où je vous parle!

Chef: Christian Atelin

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 12/20. Toilettes 15/20. Café 2€ 14/20. Formule midi 15€ et menu 19€. Menus 24€ et 36€. Carte. Enfant 12€ (-10ans). 7j/7 en saison. Fermé dimanche soir et lundi hors saison. 12 Chambres de 65€ à 105€ pour deux personnes. Soirée-étape VRP 95€. Parking aisé. Groupes jusqu'à 30. Terrasse ombragée.**

144 bd du Front de Mer (L'Ayguade)

83400 HYERES

Tél.04.94.66.33.63

www.leceinturon.com

LA ROMANA

ΨΨΨΨ

Chez les Garcia en cuisine, y a un côté dingo de la recette. Comme une incessante obsession à chercher l'équilibre entre désir de faire de belles choses, et la demande d'une clientèle de plus en plus exigeante. Alors au contraire des adresses paresseuses et indignes qui fourguent la facilité, Sérafin et sa sœur Eléna se remuent les neurones et tripotent la calculette pour dégoter un très convenable rapport qualité-prix aux assiettes qu'ils imaginent. C'est ainsi depuis le début: ils savent tenir leurs choix. Carte d'été plus sage qu'en hiver: nous reviendrons par curiosité aux frimas. En attendant, on se régale du "dos de cabillaud, huile vierge, galette de risotto au safran du Pradet"! Une assiette en technicolor joliment dressée, avec un peu de chance vous bénéficiez de la même! 15,5/20. Le rêve serait de trouver ce plat qui suit dans un restaurant asiatique. Pas demain la veille! Sinon ça se passe ici avec le "wok de bœuf (bavette marinée au Saté), nouilles sautées et légumes croquants". L'étonnant est que cette recette mille fois vues arrive à surprendre Mauricette. Elle pour qui l'Asie c'est du chinois, se régale en évoquant l'harmonie des saveurs, croquant et mou, sucré et salé, acide et suave. Une réussite intégrale qui fonctionne grâce au choix pertinent des bons produits: 16/20. Pas d'entrées alors... desserts par Saint-Honoré! Le "pain perdu de la Romana"! Je ne m'en lasse pas! Tranche de brioche moelleuse et poêlée au beurre, sauce caramel beurre salé, glace caramel. Tout y est! Tout est dit! 15,5/20! La dame au chapeau vert quitte son ridicule accent chinois pour de non moins burlesques intonations british: "cheesecake sur sablé au spéculos, fruit de saison rôti et son coulis". Il existe nombre de recette du cheesecake. Celle-ci est d'inspiration gastronomique, circulaire et délicate. 15,5/20. Pas du genre à rester les pieds dans le même sabot, Albane et Sérafin Garcia mettent régulièrement la main au pinceau. Je veux dire que la déjà charmante adresse se refait de temps

en temps une beauté. Vous verrez. Sûr que vous y songiez même sans le coup de peinture!

Chef: Sérafin Garcia

Pâtissière: Elena Garcia

Spécialités: tartare de thon rouge et frito misto, tempura de courgettes, aubergines, carottes. Millefeuille provençal: légumes confits, chèvre frais et pistou. Linguine aux crevettes et palourdes, tomates cerises, courgettes frites, jus de cuisson. Magret de canard saisi, pêche rôtie et jus fruité. Tiramisu à la pêche et biscuit tendre à la noix de coco.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 2,2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Suggestions midi 11€ à 15€. Menus (bouteille de 50cl d'eau compris) 29€, 39€ et 49€. Carte. Enfant 12€ (-10ans). Climatisation. Animaux interdits. Fermé samedi midi, dimanche et mardi soir. Terrasse aux beaux jours.

11 avenue Pierre Renaudel (la gare)

83400 HYERES

Tél.04.94.57.45.07

www.laromana-hyeres.com

LA BRASSERIE DES ILES

ΨΨΨ1/2

Des fois je me dis que si j'étais un vrai critique gastronomique travaillant pour un vrai guide gastronomique, je mettrais une flopée d'étoiles et quelques brouettes de médailles sur la "Brasserie des Iles"! Une si assourdissante absence de la (presque) intégralité des catalogues gastronomiques faisant la pluie et le beau temps dans le microcosme de la sauce et du fumet frise l'escroquerie intellectuelle à l'égard du client du restaurant! Car enfin! Ne pas considérer cette maison comme une référence a de quoi se faire se poiler dans les chaumières! Depuis toujours, Monsieur Giuliano et sa fille Chantal tiennent les rênes de leur table, ferraillant en permanence avec le laxisme, avançant avec une pincée d'orgueil et une rigueur au quotidien, un sens de l'organisation à montrer dans toutes les écoles de la restauration. Et puis le chef, qu'on aime bien. Pas un de ses cuisiniers friands de reconnaissance qui va serrer les paluches des VIP pour avoir son portrait dans le journal. Cyril-Marc Farjon, vous pouvez le photographier dès 8h du matin en cuisine, quand beaucoup de ses confrères ronflent encore sous la couette avec Martine. Ou Christine. Mais passons! Mauricette pour qui avoir une taille de bourdon est habituellement le moindre de ses sushis choisit "la trilogie de poissons crus". Sashimi de thon rouge, carpaccio de loup, pétales de St-Jacques à l'huile de vanille. Un restaurant de cette trempe qui ose ce plat n'a pas droit à l'erreur. Une sensation éblouissante de fraîcheur, assaisonnement ajusté. 15,5/20. Une recette que vous ne trouverez pas cet été: "le pied de cochon et petits calamars persillés". Pied cuisiné et dépiauté dans sa crêpe posée au cen-

tre d'une grande assiette. Autour, des friandises à la plancha appelées "petits calamars persillés" accompagnés d'un jus fin, petits pois, carottes, oignons, lard. Faites une pétition pour qu'à l'automne revienne cette suggestion à la carte. 15,5/20. Desserts conformes avec la classique "crème blonde au caramel "Grand-Mère"" et superbe "feuille à feuille, caramel laitier et mousseline vanillée" qui démontre un pâtissier. 15/20. L'institution du port de Hyères se porte bien! Et quelle cave de producteurs! La coquette Mauricette s'amuse à préciser que parfois et comme elle, les monuments ne portent pas les années qu'elles affichent au compteur.

Chef: Cyril-Marc Farjon

Spécialités: salade tiède de petites seiches et artichauts violets de La Crau. Filet de bœuf à la crème et aux morilles. Risotto crémeux "sauce crustacés" et 1/2 homard rôti. La sole entière d'arrivage cuite au plat. Loup de pays, daurade royale, pageot, rouget de roche, pagre, St-Pierre, chapon etc. Banc d'écailler. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain individuel 15/20. Café Malongo 2,8€ 15,5/20. Toilettes 17/20. Menu 33,90€. Carte. Enfant (-8ans) 13,30€. Fermé mardi d'octobre à fin juin. Ouvert 7j/7 juillet et août. Terrasse face au Port.

Port Saint-Pierre

83400 HYERES

Tél.04.94.57.49.75

www.brasserie-des-iles.com

LA BALEINE

ΨΨΨ

Aussi imposante que soit cette baleine, elle est un peu à l'ombre de sa grande sœur mitoyenne. Mais la grande méprise serait de penser que Chantal Giuliano et son père y propose une sous-prestation. L'adresse est simplement forgée sur la "Brasserie des Iles", comme une adroite déclinaison qui tient ses promesses. Deux cuisiniers officient devant le client ébahi. C'est l'intérêt des cuisines ouvertes. Ya pas plus transparent qu'une cuisine ouverte! Avec Mauricette, celle qui est capable de me soutenir de face une thèse sur Kierkegaard et concomitamment, de zieuter les cuisines de côté, on a tout vu. Le duo des fourneaux s'entend à merveille, prend plaisir. Direct sans passer par la case "entrée", la dame au chapeau vert et au verre plein s'occupe de ses "ravigoles ouvertes de homard, asperge verte croquante et écume de truffon". Quand elle a eu son plat sous le nez, bouche bée elle n'a plus rien dit! Faudrait venir ici tous les jours! Au second coup de fourchette, elle s'est remise à parler comme un moulin qui s'emballerait pour finir après un long silence par: "15,5/20, et facile Emile". Menu complet pour moi, avec "l'œuf mollet, fricassée de cèpes et écume de lait au lard" d'une grande modestie

visuelle, minimaliste... et fort gouteux au demeurant. Très malin! 15/20! Vous ne m'en voulez pas si je choisis de la viande sur le port de Hyères? Alors "le canon d'agneau Pascal, jus perlé à la verveine, panais et sucrose braisés". Excellent jus, viande ferme. 14,5/20. La "tartelette au chocolat et poire pochée" est vraiment bien, pâte croustillante et chocolat puissant. Joli! 15/20! Le "baba au Rhum" de Mauricette lui convient, sinon un soi-disant manque de Rhum. Avec elle, y a jamais assez de Rhum! 14,5/20! Grande compilation d'efforts déployés dans tous les compartiments, salle bien tenue par l'équipe de Patrick Chantraut, pilier de la maison. Je vous dirais bien que "La Baleine vaut le détour" comme causent les faiseurs de guides qui parlent plus des restaurants qu'ils n'y mangent. Je préfère dire qu'il n'est pas incongru d'y aller exprès! Plus chercher à vous convaincre me paraît superflu!

Chefs: Jérôme Daragon et Sébastien Cortez
Spécialités: friture de petits jols et étrilles. Soupe de poissons de roche. Artichauts à la barigoule. Pieds et paquets d'agneau façon niçoise. Noix de St Jacques poêlées aux morilles et lardons. Tartare poêlé aller-retour.
Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 17/20. Menu à l'ardoise 29,90€ avec boisson sauf jours fériés. Carte et "broche du jour". Enfant (moins de 8ans) 12€. Restaurant climatisé. Terrasse face au port. D'octobre à fin juin fermé dimanche soir et lundi. Ouvert 7j/7 en saison. Parking.

Port Saint-Pierre
 83400 HYERES
 Tél.04.94.57.59.21
 www.restaurant-labaleine.com

LE LAVANDOU

LOU SOLYLES

ΨΨΨ

Pffou... suis encore tout chose de notre repas chez Charlotte Rodet et Olivier Piveteau. Quand je dis "nous" je cause de Mauricette, aussi. Allez, faisons court: les assiettes sont montées d'un niveau. Pour le reste, rien n'a changé, rassurez-vous: on ne lésine toujours pas sur l'accueil, la direction déploie toujours des trésors de gentillesse à votre rencontre comme si elle voulait votre bien-être, ce qui est le cas. Un déroulé de principes et de méthodes, sans se monter le bourrichon ni se regarder le nombril, avec la régularité d'une horloge comtoise. En plus léger quand même. Non, vraiment, la seule évolution notable est la cuisine, passée à la vitesse supérieure. Mais les prix restent sages! Très sages! Satisfaisant au passage autant les locaux de la première heure dépositaires ici d'un rond de serviette, que les nouveaux venus bien-venus. Bref! Mauricette, celle qui se sent comme chez elle partout ailleurs, choisit direct un plat de la carte: "filet de bar au lard grillé, parfumé à la sauge". Car

elle adore le lard, elle adore la sauge. Cuissons ajustées et associations de belle initiative. Jus court parfumé, purée de patate douce et des bricoles aussi gourmandes que décoratives qui jamais ne polluent le message principal. 15/20. Plus rustiques mes copieuses "aiguillettes de canard au poivre vert" dorées à la graisse de canard. Rustique... mais fin. Gratin dauphinois extra, parfait pour les gourmands. 14,5/20. Avez-vous oublié que la cuisinière est pâtissière de formation? Et qu'elle est secondée par le sieur Rodet, surnommé "Gégène roi de la génoise et de la ganache"? Moi non, par Saint-Granola! Remarquable "tartelette au citron", fruit devant et sucre au 1er sous-sol. Crème citron jaune parsemée de citron vert râpé. 15/20 minimum qu'elle dit. Pareil pour mon "parfait au Génépi"... comme son nom l'indique! Joliment livré avec un tas de délicieuses bricoles dont chocolat fondu, brunoise de fruits frais et un shoot de Génépi! Ouééé! 15/20! Je vous liste quelques recettes là-d'ssous histoire de vous convaincre si nécessaire de l'utilité d'aller fréquenter l'équipe et la cuisine de "Lou Solyès". Ouvert à l'année par choix, travaille le produit frais par nature, vous régale par ambition, met de bonne humeur par conséquence! Et face à la Grande Bleue siouplé!

Chef: Charlotte Rodet
Spécialités: carpaccio de bar, huile de pépin de raisin et sésame doré. Crumble de queue d'écrevisses. Cuissees de grenouilles rôties au beurre d'ail. Tournedos de bœuf bardé. Poisson en croute de sel.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Midi sauf dimanche et jours fériés menu 19€ et formule 14,9€. Menus 26€ et 32€. Enfant 9€. Carte. Groupes 25. Terrasse vue mer. Fermé mardi et mercredi en été, mardi soir et mercredi hors-saison.

Boulevard du Front de Mer (Avenue Général Bouvet)
 83980 LE LAVANDOU
 Tél.04.94.15.11.86

LE CARPE DIEM

NT ΨΨ1/2

Restaurant d'étage au-dessus de la mêlée du port où les assiettes ne volent pas bien haut. Une dame et un monsieur en salle, les deux un peu pincés. Bah... on est comme on est! Avec ses qualités et ses... défauts! Hein Mauricette? Une ardoise de suggestions: camembert à la truffe 17€, burger Rossini 20€, spaghettis aux gambas 24€... Et la carte en plastoc façon porte-vues de 4ème B du collège Fernand Reynaud de Saint-Germain des Fossés (Allier). Ouvrons-le. Le CV du chef, collaborateur de l'étoilé Mathias Dandine. Page suivante, le manifeste du collège culinaire de France "restaurant de qualité", le label ducassien et robuchonesque. Page suivante, l'attestation de Tripadvisor comme quoi "le Carpe Diem" est champioooooon du moooondeuuu! Ensuite,

les plats en photos comme dans un restaurant asiatique. L'exemple même de ce qu'il est déconseillé de faire: flinguer le mystère, déglinguer le suspens, faire avorter le sentiment de découverte, faire monter la pression inutilement, sur-éveiller le sens critique. Alors bien sûr, Cédric Carn est un excellent cuisinier que nous avons connu dans un hôtel-restaurant des Alpes, à Orcières (05). Dire qu'il est très bon cuisinier est même un peu court. Délicieuse et jolie mise en bouche, "crème de carotte". Mauricette choisit le menu à 25€ avec "assiette de saumon fumé, toasts et crème citronnée à l'aneth" qu'elle confirme à 14/20. Carnassière été comme hiver, elle vise la "pièce du boucher", un cœur de rumsteak sauce forestière. Beau morceau de viande tendre, sauce costaude et fine, frites maison de belle tenue et comme une ratatouille cuite à la vapeur, trop poivronnée. 14,5/20. La "tarte au citron meringuée" est partiellement maison, le gout de citron, pas de sucre: fameux! Bizarrement, la pâte non maison est génoise: il manque donc le croquant. 14/20. Moi, je navigue sur un "risotto de St-Jacques et truffes" d'une belle copieuse. Risotto maîtrisé, brisures de truffes pour l'œil, huile de truffe pour appuyer. De magnifiques et colorés légumes, belle mise en scène. Tragique: les St-Jacques. 7 pétoncles caoutchouteuses avec corail, et pas bien bonnes. Ça plombe l'ambiance, un tel sous-produit dans une si belle assiette. 14/20 et 20€. Mon "café gourmand" à 8€, résumé des desserts de la maison: "tarte au citron, crème café et spéculos, panacotta au coulis de framboise, mousse au chocolat. Bien, sauf le café amené froid. 14/20. Nos verres de vins à 6,5€: "Côtes du Rhône chemin aux galets 2012" est vendu en 75cl 27€ (3,5€ chez Carrefour) et mon Petit Chablis non millésimé sans nom de domaine 32€. Enfin bon. Bilan: St-Jacques hors-jeu, pain industriel, café froid et flacons chers. Sans l'autocélébration du début qui cherche à survendre, ça passait à l'aise Blaise.

Chef: Cédric Carn

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café froid 10/20. Toilettes pas vues. Menu 19,90€ et 25€ jusqu'à 22h. Carte et ardoise. Vue port.

Ouvert uniquement le soir.

29 quai Gabriel Péri

83980 LE LAVANDOU

Tél.04.94.57.04.91 et 06.80.62.88.24

43.1380332,6.3712318

restaurants me pousse à penser que le mélange des genres nuit généralement au genre. Autrement dit, on ne peut pas courir deux lièvres à la fois. Si au moins la tarification des plats ressemblait à celle de Dédé le Routier sur la Nationale 7 avec le menu complet fourni pour 12€ avec vin et café compris, on pourrait en rire. Sauf que le 1er menu est proposé à 19,90€ avec deux boules de glace en dessert! Et la carte n'est pas donnée! Comme la salade niçoise à 15€. Direct "pavé de saumon frais, fondue de poireau". L'assiette arrive très chaude, tant mieux. Petit mais bon morceau de poisson, sauce agréable crème-citronnée mais pas de poireau. Fondu, le poireau? C'est ballot. Caquelon de gratin de courgette gentillet, riz. 14/20 et 15€. Dessert? Beuh... pourquoi pas? Quoiqu'ignasse comme choix? Et patati et patata... "tarte aux pommes"! M'arrive une tarte aux pommes de sous-traitance micro-onnée avec trois pets de Chantilly dans les coins. Bravo: c'est un triangle! Pâte ramollo désagréable. Presque autant que le prix: 7,5€. 50 balles pour cette fumisterie! 8/20! Pas de café, et puis quoi encore? Et l'autre cliente au comptoir avec son verre de rouge qui parle fort! Bref! Prestation peu maîtrisée mais encore une fois, les tauliers sont très gentils. Mais totalement décalés des réalités! Parfois le miracle arrive, un recentrage éventuel s'il n'est déjà pas trop tard, faisant que tout ça ne pourrait être qu'un mauvais souvenir lors des débuts, on en rira...

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Menus 19,90€ et 29,90€. Carte. Terrasse. Vue mer panoramique.

83 avenue du Général Bouvet

83890 LE LAVANDOU

Tél.04.94.30.87.30

LE LUC EN PROVENCE

L'OLIVADE

NT

ΨΨ1/2

Lorrain diplômé de l'école idoine passé par l'étoile "Au Pampre d'Or" à Metz, formé à l'art du poisson à La Rochelle, baroudeur international pour le compte de "the Ritz-Carlton" en Californie et d'un "Hilton" en Pennsylvanie, sûr qu'il aurait été plus simple pour Jean-Philippe Grandvoinet de rester dans les rails d'un futur tracé, de faire une brillante carrière au service d'autres que lui-même. Trop facile, Emile. Tout autant d'ambitionner un restaurant dans un de ces villages varois où les stars ont leur piscine, lieux qui font croire à l'illusion du talent. Alors avec sa compagne Mélanie Grasset, ils reprennent "l'Olivade", restaurant bien connu du BâO! Oui, c'est ça: au Luc en Provence! Sur cette satanée Nationale 7! L'emplacement n'est pas du genre tapageur, mais dedans la boutique mes cocos, c'est mignon sans tomber dans la frivolité et peu enclin au grand cirque des recettes boursoufflées pleine de rien. Menu unique à 23€ avec choix ou formule 17€. Suffisant et infi-

O PANORAMA

NT

Ψ

La petite salle est croquignollette, le couple de patrons aimable et souriant, mais d'un amateurisme presque touchant. Par contre, les piliers de comptoir causent fort, surtout la dame qui sirote un verre de rouge. J'ai rien contre le coude posé sur le zinc et les copains de beuverie, mais mon expérience en matière de tests de

niment plus rassurant que les cartes à rallonge. C'est que pour la cuisine "faite maison" il faut des mains qui travaillent, pas des ciseaux qui ouvrent des sachets. Sinon un apprenti, le chef travaille seul! Et le client se bouscule au portillon! Bref! "L'os à moelle coupé dans sa longueur, sel de Guérande" est fameux, le pain grillé extra. Rien de mieux pour entamer l'automne. 14,5/20. Comme "l'agneau, baron en croute". Gigot et selle pour le "baron", chair souple et très tendre. Assiette chaude, mais viande pas assez! Je sais la question déjà réglée. Croute de qualité, jus discret mais bien présent. Garnitures du jour, quelques tagliatelles mais surtout, un fond d'artichaut frais tourné du matin, et une carotte croquante qui courrait encore hier soir après les hérissons du canton: je sais l'AMAP local fournisseur! 14,5/20. Dessert dans la lignée, rustique, une "part de tarte tatin et sa boule de glace" un peu dégingandée mais délicieuse, pommes entières. Original et culotté! 14,5/20. Plaisante cuisine fièrement traditionnelle, vertueuse. Réalisée avec des produits de qualité comme on ne croit plus en trouver au restaurant. Arrivé début octobre 2014, le jeune cuisinier devrait monter en puissance de façon naturelle, un peu à l'ancienne, sans trop se soucier du "qu'en dira l'on" car appuyé sur ces belles convictions. Service mené par Mélanie Grasset, plus discrète que timorée et très bien secondée. Adresse qui améliore la qualité de vie du gourmand au Luc! Je le dis comme je le pense!

Chef: Jean-Philippe Grandvoinet
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Gérico 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ et menu 23€. Enfant 10€. Carte. Groupes 45 personnes. Traiteur. Climatisation. Petite terrasse. Accès handicapés. Parking. Fermé mercredi. Réservation conseillée.

RN7 Quartier Saint-Jaume
 (A proximité du panneau de sortie de ville "Le Luc" en direction du Cannet-des-Maures)
 83340 LE LUC EN PROVENCE
 Tél.04.94.60.08.81
 www.restaurant-olivade-leluc.fr

NANS LES PINS

LA TABLE DE NANS

NT ΨΨ1/2

Extra mes frères! Je coupe court question suspens: "feuilleté d'escargot", "poulet au vinaigre", "soupe de pêches". C'est ça que j'ai mangé chez Eddy et Jessy Lavrat. Ça vous épaté hein? Des vieilles recettes écrites dans un vieux carnet sur du vieux papier planqué dans un vieux tiroir... Le détail est plus loin dans le texte, un peu de patience. Nappages, serviettes en tissu, prix doux et recettes bien léchées par le cuisinier... et le client! Alors oui sans hésiter haro sur le "feuilleté d'escargot" ou même la pâte est maison! Et oui mes cocos! La présentation pourtant bien reviv-

sité fera faire la moue aux traditionalistes! 5 belles bouchées individuelles très plaisantes, finement cuisinées au beurre! Salade verte, oignons rouges et cubes de tomate. 15/20. Et puis le fameux "poulet au vinaigre". Une vaillante cuisse de poulet fermier, pourquoi faire les choses à moitié? Du plaisir à chaque coup de fourchette, et les garnitures travaillées me mettent la puce à l'oreille quant au savoir-faire du chef. Validé à 14,5/20. Vu la saturation pour cause de gourmandise avérée (je voudrais bien vous y voir) je joue une sage "soupe de pêche" avec un sorbet citron. 14,5/20. Et voilà le travail! Eddy et Jessy Lavrat, donc. Les frères ont repris ce restaurant du centre village été 2014. Récents vingtenaires passés en cuisine et en salle chez quelques célèbres maisons dont "Fonfon" à Marseille que les aficionados du poisson et de ses dérivés comme la bouillabaisse connaissent bien. Des expériences, des apprentissages histoire de capter les mystères qui font la magie d'une recette. La carte des vins s'étoffe, quelques beaux flacons sont en rayon. C'est ainsi que le doux village de Nans les Pins s'est trouvé une jolie table à son image: discrète, dopée de recettes qui chantent la Provence, un cadre traditionnel confortable qui augure de repas où l'on prend son temps... Et pas de musique lounge à fond les ballons dans les esgourdes! Et un grand parking bien pratique devant le restaurant! Vous me direz si je me trompe: vue la qualité des poissons choisis et le savoir-faire du chef, je pressens la bouillabaisse remarquable, totalement ancrée dans la tradition. Vous me direz siouplé? Bref! De l'entraîn et de l'envie, de la modestie et du savoir-faire, du bon produit et des prix doux: "La Table de Nans" nouveau casting est absolument parfaite pour un moment de restaurant choisi! Rien ne pouvait nous faire plus plaisir!

Chef: Jessy Lavrat
Spécialités: carte de saison. Soupe de poisson. Bouillabaisse complète 45€ (sur commande 48h). La bourride de Nans. Poisson du marché. Souris d'agneau à la crème d'ail. Magret de canard au miel. Daube du moment. Chasse et champignons en saison. Moelleux au chocolat et poire.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 2€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Menus 22€ et 32€. Carte. Climatisation. Groupes 40. Parking aisé. Fermé dimanche soir et lundi.

4 place Victor Dedieu
 83860 NANS LES PINS
 Tél.04.94.78.65.79 et 06.52.63.71.02

**BOUILLABAISSE SUR COMMANDE
 ACCUEIL GROUPE
 PARKING AISE**

NEOULES

L'ISSOLE

ΨΨ1/2

Lui, faut le ranger bien au chaud et en haut de la pile d'adresses pour tomber direct dessus quand vous aurez le moral dans les chaussettes et l'estomac dans les talons. Cette petite table va vous chouchouter les deux en moins de deux, et plutôt deux fois qu'une. Les nouveaux propriétaires de ex "La Cigale" sont de jeunes restaurateurs au passé (déjà) sérieux: le Vaucluse chez Loubet et Reine Sammut, et surtout le Château de La Fleunie dans le Périgord noir (24) aux côtés du chef Vincent Hougue avec qui notre jeune cuisinier apprendra du solide. Et puis un jour, comme il en arrive parfois pour changer de rails dans la vie, Emilie et Jérôme Beltran tombent nez à nez avec ce petit restaurant: ça sera lui. Allez hop! Une bonne nouvelle pour notre jeune couple! Mais pour nous-autres aussi, impénitents gourmands adeptes des bonnes surprises! En v'là donc une mes petits moineaux du Congo! Ardoise du moment, suivant le marché! 3 entrées, 3 plats, quelques desserts et même un plateau de fromages par Saint-Biquette! Commençons par le début avec "clafoutis chèvre et chorizo"! Part individuelle peu épaisse, souple dedans et croustillante dessus. C'est bon et la salade mélangée est de belle qualité, vinaigrette salée. Mais réglée aujourd'hui. 14/20. Du sérieux qui pointe avec le "râble de lapin farci". C'est avec ce genre d'assiette qu'on mesure une culture de la cuisine. Viande roulée rosée bien cuite, farce gouteuse. Poêlée de courgette précise et purée fourchette extra! Rustique, avec beurre! Miam! 14,5/20. J'ai sorti mon 15/20 pour le dessert, je ne m'attendais pas. Un mignon "fraisier" tout rond, base génoise, crème pâtissière de caractère, fruits frais. Ça change des banalités coutumières de sous-traitance qui squattent les cartes fainéantes des restaurants "tiroir-caisse". Ah bah oui, bien sûr! Forcément c'est du boulot! Le cuisinier se lève plus tôt pour aller acheter ses fruits, puis faire sa crème, sa génoise... c'est un métier! En salle, Emilie déplace sa bonne humeur doublée d'un caractère bien trempé, fière des assiettes qu'elle apporte au client ravi. De la placette ombragée et exonérée de bagnoles, on voit la campagne qui s'étend au loin. Un repas soigné sans manières ni snobisme affichés, une bouffée d'oxygène dans un village provençal encore épargné de l'urbanisation galopante et de la frime qui a cours sur le littoral. Un délicieux moment.

Chef: Jérôme Beltran

Spécialités: ardoise suivant le marché
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité
prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café
Esse Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes étage
14,5/20. Formule midi sauf dimanche et jours
fériés 12€. Pas de menu. Ardoise. Groupe 20
(hiver). Terrasse ombragée. Glacier l'après-
midi en saison. Fermé le jeudi. Parking
"Centre médical" conseillé.

3 place de la Convention
 83136 NEOULES
 Tél.04.94.72.72.58

OLLIOULES

L'AUBERGE DU VIGNERON

ΨΨΨ

Forgée sur l'idée des fondateurs, la maison tient ses promesses avec son décorum baroque époque des rois Louis en particulier le numéro XV. Intérieur très soigné avec nappages et serviettes en tissu lourd, magnifique vaisselle qu'on jugerait désuète ailleurs, lustres anciens à cristaux et tableaux qui raviront les chineurs et les amoureux d'ambiances cocasses. Et puis cette mignonne placette exonérée de véhicules motorisés fait un bien fou au moral, je vous assure. Je n'accepte d'ailleurs jamais de manger en extérieur sous d'autres conditions. Bref! Une formule à 18€ et un menu à 25€ les midis de semaine. Tiedieu! La belle affaire! Moins donné à la carte, mais voyons plutôt le "pavé de veau façon grenadin, jus corsé aux griottes". Le grenadin est le filet du veau. Un beau morceau servi rosé d'une tendreté absolue, fondant. Quand un produit affiche cette qualité, pas besoin de sortir les violons ni d'en faire des tonnes! La sauce est inédite, bien vue. Gratin dauphinois cerclé, pois gourmands et carottes cuisinées façon "ménagère" sans effet de style. C'est un 15/20! Le dessert du jour est "poire Belle-Hélène"! Inventeur supposé de la recette, le fameux Escoffier l'aurait certainement adoubee!.. et mangée! Présentation personnelle, unique! Comment dire... chocolat noir fondu au fond de l'assiette, boule glace vanille au centre et poire ouverte en pétales posée dessus, comme une araignée! J'étais heureux d'avoir une cuillère et à deux doigts de demander du pain pour saucer! On ne se refait pas! 15/20. Le couple qui depuis début 2014 a pris la relève de "L'Auberge du Vigneron" apporte déjà sa signature personnelle: des produits frais et de qualité, ainsi qu'une ferme volonté de proposer de la viande française. Le tout avec un état d'esprit teinté de sourires et d'humour franc. Nathalie Da Silva est en salle, accompagnée, conseillère. Aux fourneaux, Sandrine Virefleau n'est pas une ingénue de la sauce: passée "L'Amiral" sur le port de Bandol, elle se souvient surtout de ses classes au Casino de Cassis aux côtés de Franck Legrand. Cave courte avec notamment un Bandol discret: le Domaine de la Ribotte. Bref! Une adresse chic et décontractée, adoubee par nos services sans la moindre retenue. Belle (et bonne!) prestation réalisée avec cœur dans une profession désormais envahie par les serviettes en papier et les cuisiniers équipés de ciseaux et de poudre de perlimpinpin! Un exemple qui tire vers le haut.

Chef: Sandrine Virefleau

Spécialités: carte sur 2 mois. Carpaccio de
thon frais au zest de combava, huile d'olive
passion et fleur de sel. St-Jacques façon
Rossini. Tournedos charolais, crème de



MANON PAGES
L'AROME
84 BONNIEUX



MARINE SAZARIN
LE PATIO DU PRADO
13 MARSEILLE



MARJORIE DI CARLO
LE MOULIN
13 BERRE L'ETANG



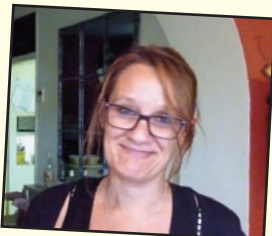
MELANIE GRASSET
L'OLIVADE
83 LE LUC EN PROVENCE



NICOLE BRES
AUX PETITS PAVES
13 ORGON



NATHALIE MAIGA
LES AROMATES
84 CADENET



LYDIE HUBENER
L'ESTIVE
13 SALON DE PROVENCE



PHILIPPE GOUVEN
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF DE
GADAGNE



REMI KOESSLER
EDEN BRASSERIE
13 EGUILLES



STEPHANE GESLIN
UN COIN DE BONHEUR
13 MARSEILLE



VALERIE HINTZY
L'ESTIVE
13 SALON DE PROVENCE

morilles et foie gras. Moelleux coulant au chocolat, glace pistache.

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Nespresso avec mignardises 3,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 18€ et menu 25€ midi semaine. Menu-carte 42€. Groupes 30. Terrasse ombragée au calme. Fermeture: se renseigner.

2 place Victor Clément

83190 OLLIOULES

Tél.04.94.63.04.61 et 06.50.72.17.31

PIERREFEU

MILANO PIZZA

ΨΨ1/2

Et ben voilà. Encore une faute professionnelle du BâO! Alain Milano tient la boutique depuis 2006 et je suis passé à côté depuis le début. Au propre comme au figuré. Jamais vu avant... Des aficionados de la boutique m'avaient pourtant glissé à l'oreille comme quoi la cuisine n'était pas anodine. Je répondais poli "ah ouai-ouai, je vois où c'est...". M'enfin quand même, aussi planqué que ça au centre-ville, c'est du rare surtout. Si "côté rue" la vitrine ne fait pas beaucoup de bruit, derrière "côté place" (ex place des Palmiers) l'entrée est plus flagrante! Surtout les beaux jours quand s'étalent les gambettes à tous vents et que se portent les lunettes en terrasse! Quand chahutent les moineaux dans les platanes. Quel beau village! Si je suis d'humeur guillerette, c'est que mon repas fut une réelle surprise. Comme à chaque fois qu'on ne s'y attend pas comme dirait Lapalisse. Alain Milano ne brûle pas de chaises, mais cuit d'excellentes pizzas dans son four à bois. Le choix est étonnant, surtout par la qualité et la recherche de recettes originales! A côté des conventionnelles 4 saisons et 3 fromages, on remarque les pizzas "épinards" automne et hiver, "ratatouille" en été, "figue" en aout et septembre. Et même la "pizza aligot" en ce moment! Travailler la pizza suivant le marché et les saisons n'est pas pour me déplaire. J'ai entamé par une "pizza poivre vert" particulièrement inédite. La pâte est douée, fine et personnelle. Si Alain Milano vous confie la recette de sa pâte, chapeau: top secret! Le four à bois fait une belle cuisson des aliments. J'ai pris un réel plaisir! 14,5/20! Pizza oui, mais "vraie" cuisine aussi. Et c'est du domaine du rarissime! Tant de pizzaiolos ne savent faire que des pizzas! Je vous invite (façon de parler car vous êtes trop nombreux!) à croiser le fer et surtout la fourchette avec les "linguines aux cèpes et foie gras". Pâtes "al dente", sauce travaillée, déco qui n'en fait pas trop. Ah! On se croirait en Lombardie à... Milano! 15/20 pour 14€! M'en voulez pas d'avoir fait impasse sur les desserts! Même pas regardé les propositions! Service au féminin tout sourire et dans le rythme, qui s'intéresse au client. Et le patron derrière sa vitre et devant son four ne ménage pas sa peine. Professionnel et bon dans l'assiette, mais les

pieds sur terre au quotidien. J'arrive un peu tard pour vous annoncer cette fausse nouveauté de table, mais je crois bien que vous allez vous rattraper.

Chef: Alain Milano!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,8€ 13/20. Toilettes 15/20. Carte et ardoise du moment. Pizzas entre 10€ et 14€ (à emporter aussi). Basse saison fermeture mardi et mercredi. Eté fermé mercredi. Groupe 20. Parking Gambetta.

4 rue Jules Favre (face mairie)

83390 PIERREFEU DU VAR

Tél.04.94.58.67.61

www.restaurant-pizzeria-pierrefeu.fr

PLAN D'AUPS

LES CEDRES

NT

00

Serveuse rieuse, souriante en diable et je le dis sans ambages: c'est le seul bon moment de ce test, sinon mon départ. Pour le reste, les récents repreneurs la jouent terroir chasse, nature, pêche et traditions mais la prestation culinaire ne vole pas bien haut, malgré les 780 mètres d'altitude relevés par mon GPS à l'endroit. Daube de cerf et de sanglier, figatelli grillé, gambas flambés au pastis, moules-frites à la crème, couscous et un bien mystérieux "délice de poulet aux cèpes". La charmante serveuse se noie dans une explication improvisée. Ils ont de ces questions les clients... Réponse évasive, pleine de doutes. Peut-être me dissuadait-elle tout simplement? J'aurais du comprendre le message, mais j'ai toujours eu beaucoup de mal avec les sous-entendus et les messages codés. Alors m'arrive un saladier en guise d'assiette, rempli de sauce, mi-crème, mi-huile. Ce qui fait 100% de gras. 4 olives vertes dénoyautées au niveau de la ligne de flottaison. En dessous: du riz. Et puis deux hauts de cuisse industriels tout frais sortis de la boîte, farcis de composants dont le fabricant voudrait nous faire croire qu'il s'agit de cèpes, tel que nous le confie l'intitulé du plat. Et puis ya pas de cèpes ailleurs, j'ai cherché partout, j'ai même mis mon tuba pour aller au fond de la soupe pour vérifier, c'est vous dire ma rigueur. Pas fini, évidemment. Ça me fout même un frisson que certains arrivent à aller jusqu'au bout. 6/20 pour 16€. Gonflé. "Mais bien sûr sûr qu'elle est maison la tarte au citrooon...". La classique de sous-traitance, molle du fond, hyper-glucosée du sol au plafond, l'horreur glycémique absolue. 6€ et 7/20. Pour vous dire, j'étais presque content du café Henri Blanc après, pour rincer. Un rien vous console, parfois. Je me suis enfui sous un nuage de fumée gras du à l'absence de hotte. Comment peut-on cuisiner dans de telles conditions pour soi-même et le client? Le joli panorama sur le jardin et la campagne a beaucoup de mal à masquer le manque d'entretien évident de l'établissement. Enfin bon. Total 24€, mauvais "Plan d'Aups".

Chef: allez savoir!

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 12/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 2€ 12/20. Toilettes (loin à l'étage) 14/20. Menu 15€ midi semaine. Menu gibier 30€. Carte. Enfant 10€. Terrasse. Parking. Hôtel.

Avenue de la Libération
83640 PLAN D'AUPS
Tél.04.42.04.50.03

SAINT CYR SUR MER

LE GRAIN DE SABLE

ψψψ

Sur la plage pas souvent abandonnée, vous trouverez sans doute des coquillages et crustacés. Et des pains bagnat et des pizzas. Mais une cuisine aussi appliquée que celle de David Laurent, c'est pas gagné. Je sais pas si je vous dis le nom du restaurant où il officie... ah flûte! C'est écrit là juste en haut! Donc: "Le Grain de Sable"! Lorrain de souche passé par le fameux "Castel-Lumière" au Castellet (83) et avant ça à Nancy chez l'étoilé "Le Grenier à Sel" (54) David Laurent pourrait être encarté au club des chefs qui cuisinent pour la photo, pour leur égo et pour les guides, se shampooiner l'orgueil avec des recettes de derrière les fagots qu'il serait le seul à comprendre. Mais c'est pas le genre. Ni le genre de "Nazar" Bardakdjian, le propriétaire qui repérera très vite les compétences du chef. Avec son fils Alexandre et sa nièce Emilie responsables de la tenue de l'établissement, ils se sont regardés entre huit yeux comme cul et chemise. Résultat: une cuisine raffinée qui mérite toute notre attention, fûtée en diable et qui a le don de ne pas détrousser impunément le chaland qui s'égaré dans des contrées habituellement hostiles au gourmet. A deux devant "frito-misto", comme pour répondre à une pulsion commandée par le panorama de la Grande Bleue. Avec Mauricette, on a picoré dedans, comme deux ados joyeux qui piochent dans un bol de pop-corn au ciné. Pas facile d'imaginer la dame au chapeau vert en lycéenne hein? Verdre en prime, rouille subtile... Je ne parle pas du chapeau vert de Mauricette ni de ses rhumatismes! 14,5/20. Du sérieux avec le "Parmentier de saumon et cabillaud au beurre blanc" Fort bien dressé! Et délicieux. Ou comment tirer le meilleur d'un classique archi-ressassé: avec le talent adapté! 15,5/20! Pareil pour le "magret de canard aux échalotes confites et olives noires"! Cuisson au cordeau, crémeux gratin dauphinois à part. 15/20. Ma dernière "crème brûlée au Grand-Marnier" ne date pas d'hier! Il est loin le temps où ce dessert squattait l'intégralité des cartes de restaurants! Onctueuse et parfumée, comme on l'attend: 15/20. Le pain est fameux, le café choisi, le service souriant de jeunesse et responsable. Au global, le contraire d'une prestation molle. Je dis ça car là où se trouve "Le Grain de Sable", le constat est peu commun! Voilà qui nous ravit!

Chef: David Laurent

Spécialités: foie gras de canard mi-cuit. Dos de cabillaud saisi, sauce velouté de poisson à l'estragon. Burger aux deux saumons, mozza et pistou. Tournedos de bœuf façon Rossini. Poissons sauvages suivant arrivage. Douceur chocolat et nougatine. Profiteroles. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 16/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus 21€ midi en semaine, 25€ et 38€. Carte. Enfant 10€. Terrasse suivant météo. Ouverture se renseigner. Groupes 70. Parking.

Plage des Lecques
83270 SAINT CYR SUR MER
Tél.04.94.26.16.49 et 06.09.52.80.42
<http://restaurant-legraindesable.fr>

SAINT MAXIMIN

LA RENAISSANCE

NT

ψψ

Pignon sur place, imposante dans son étalement. Avec Mauricette, on hésite un peu à entrer. Ardoise au garde à vous, personnel dressé pour le "gastro", vraiment aimable et sympathique. Je dis ça car je trouve qu'il n'y a rien de mieux que des serveuses vêtue(s) de façon homogène, sans tonges et qui sourient. Bref! Quoi donc dans les assiettes? Beaucoup de monde. 16 plats ou entrées de 16€ à 23€. Et du cuisiné, du mijoté. Reste à savoir par qui. Une personne vue en cuisine, une seule. Ça tient du miracle. Cela dit, c'est bon. Mon "paleron de bœuf snacké-poché sauce poivre, frites" est délicieux. Présentation sobre et élégante, cerclée. Dans la plus pure tradition de la bistronomie ducassienne, circulaire. Viande souple et très dégraissée, tendre, cuisson basse température. Sous-vide, si vous préférez. Sauce équilibrée, calibrée. Presque trop parfaite. Mais frites nazes, froides, à l'ouest, du côté de la Pointe du Raz...le bol! 17€ à la carte! 13/20 à cause des frites ridicules. La dame au chapeau vert vise l'autre côté des Alpes avec "osso-buco de veau aux agrumes, pommes écrasée" dressé à l'identique que mon paleron, Gaston, de la même façon. Diantre, pour sûr, bel ouvrage. Viande idéale, bouillon clair au cordeau trop parfait et tellement filtré qu'il en perd son côté humain! Décidément, elle a beaucoup de travail, la personne seule en cuisine. Elle doit être au moins 4 ou 5 à elle toute seule. Un bien grand mystère. Mais ça ne nous regarde pas. Si? Un peu quand même? Enfin bon. 18€ mais 14,5/20. Mauricette prendra un dessert, une "crème brûlée à la menthe" exceptionnelle à 15,5/20. 6€ à la carte et elle entrait dans le cadre de la formule à 17€ du midi d'un très bon rapport qualité prix. Etonnante cuisine, ajustée, réglée, pointue. Trop. Service entre expérimenté pour le chef de salle qui bosse comme les autres, apprentis de bonne volonté, et demoiselle charmante au rire communicatif! Un service humain et une cuisine pas

humaine, en somme.

Chef: allez savoir!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu-ardoise 29€ et formule midi 17€. Terrasse.

6 place Malherbe
83470 SAINT MAXIMIN

Tél.04.94.78.00.27

www.la-renaissance-restaurant.com

SALERNES

FOOD ' AMOUR

NT

ΨΨΨ1/2

Délicieuse surprise, très beau niveau, on ne s'y attend pas. Micro-boutique refaite à neuf, adossée à l'église. Un jeune homme de 2,08m vous accueille; heureusement qu'il sourit! Dressage de table classique, blanc, rigoureux. Je renifle assez vite les codes du gastro, l'approche juste du serveur ne trompe pas. Et c'est parti avec une délicieuse mise en bouche. Puis mon entrée "croustillant de canard, poire, verdure" joueuse en couleurs. Les deux samossas sont des friandises maîtrisées, savoureuses. 15/20. Superbe travail du légume, enfin des. Pour les "filets de dorade, crème safranée, légumes d'automne"! Et ça pète en technicolor! Un jeu de brunoises multicolores à tous vents! Sauce rieuse, poisson frais. 15,5/20. On pige bien des choses avec le dessert, "fines feuilles de chocolat, coriandre, pomme-estragon". Un travail pâtissier de belle maîtrise dont je préfère vous laisser la découverte que de dévoiler. Vous ne m'en voulez pas? Si? Un peu? Hé ben tant pis. 15,5/20. J'apprends que le serveur est aussi cuisinier, mais c'est sa compagne qui derrière sort les assiettes. Elle s'appelle Aude Benoiton et n'a pas la trentaine. Entre autres expériences, elle passera au Pavillon Ledoyen (75) puis côtoiera en pâtisserie un certain Olivier Bellin, de l'"Auberge des Glazicks" (29) 2 étoiles bretonnes dans le fameux Guide Rouge et notoirement inconnu au bataillon des nombrilistes du petit écran et des obsédés des flashes. Je n'en saurais pas plus sur ce charmant couple qui s'est rencontré à Avoriaz, sinon que succès aidant, il refuse beaucoup de clients pour cause d'étroitesse des lieux.

Chefs: Aude Benoiton et David Vandaele

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso avec mignardise 2,5€ 10/20. Toilettes 16/20. Formule-carte 22,50€ et menu-carte 28,50€. Suggestion du jour: Enfant 10€. Terrasse en saison.

4 rue Pierre Blanc
83690 SALERNES
Tél.09.81.93.19.49

SANARY SUR MER

UN COIN DE...

ΨΨΨ1/2

Yohann Coyet, le concepteur de cette création originale, affiche en public (au moins) deux passions: la cuisine et le vin. Faut pas chercher midi à quatorze heures pour en faire le constat. Le livre des vins est épatant de variété, bien composé. N'hésitez pas à le solliciter sur un coup de cœur "hors-carte" de derrière les fagots, c'est un passionné que j'y vois dis! Bref! Son adresse pleine d'allure joue au naturel. Jardin ombragé aux beaux jours, volonté esthétique de tropicalisation de la salle de restaurant, belles plantes et lumineuses baies vitrées: le ton est mis sur le plaisir des yeux! Aussi. Car question cuisine, le chef témoigne d'un engagement de qualité, œil ou papilles. Ras-le-bol des boutiques expertes en modernisme branchouille qui font du "Michel-Ange" pour les photos sur facebook. Frait mieux de s'appliquer pour le goût des choses dans l'assiette. Les deux sont très accordables! Si vous appréciez les sushis, c'est possible sans souci ici, à vos souhaits. Choix restreint mais pertinent grâce à "Azuki-Sushi" qui offre ses compétences à "Un Coin de...". Avec Mauricette pour qui le japonais c'est du chinois, on a pris pour deux "tempura de crevettes". Tempura effectif! Certes! Mais c'est un maki en tempura! Inattendu! N'empêche qu'on a tout bouloté! 14,5/20. Vitesse supérieure avec "escalope de veau montée comme un saltimbocca au Cantal, jus à la sauge". Purée écrasée fourchette cerclée et dessus, la viande cuisinée comme décrit dans l'intitulé. Du droit au but, copieux. 15,5/20. Excellent "risotto de langoustines monté au mascarpone et au Parmesan, bisque de crustacés". La préparation est dense et crémeuse, mais distinguée. 15,5/20. Une cuisine maîtrisée, comme dégagée des contraintes, qui s'appuie sur de bons produits: quel charme! Et puis la "tarte au citron meringué déstructurée en verrine", un classique de la maison. Un secret? Le patron l'adore, alors il a autoritairement décidé de le conserver à la carte! Qui c'est le patron? 15/20. Service à l'umission dans le souriant, apprentis comme titulaires. Et pis j'avais vous dire: à deux pas des plages, rien d'étonnant de voir la clientèle locale y avoir son rond de serviette!

Chef: Sébastien Marrone

Second: David Ben Denoun

Spécialités: terrine de foie gras de canard frais au miel d'acacia et pistache. The Caesar salad. Suprême de volaille farci au chèvre, lardé, écrasée de pomme de terre au basilic. Sole meunière beurre noisette citronné. Tartare charolais au couteau. Macaron à la framboise, glace chocolat blanc. Carte de sushi.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14,50€ midi semaine. Carte. Entrée à partir de 11€, plats de 15,5€.

LA MEILLEURE TABLE

C'est souvent autour d'une table en famille qu'on me fait le coup: "*quel est le meilleur restaurant?*". Comme si on pouvait répondre à cette question, donner une réponse métrique, scientifiquement imparable, indiscutable. Mon premier réflexe est de rebondir: "*ça dépend du moment...*". Alors tout le monde se poile pendant 30 secondes jusqu'à qu'un plus malin que les autres dise: "*ouah le faux-cul, langue de boaaaa*".

Seconde possibilité: la réponse qui rassasie les esprits rationnels! Nommer une table que tout le monde connaît, pas trop célèbre non plus. Histoire de cultiver l'image du "*Bouche à Oreille*", entre sérieux qui dit ce qu'il pense, et amoureux des chemins de traverse un peu rigolard. Cette réponse courte et péremptoire doit toutefois être exprimée avec assurance, et pendant qu'ils rongent l'os que j'ai jeté, je peux finir de siroter tranquillement mes grenouilles à la provençale ou mon poulet aux écrevisses sans avoir à développer ma réponse.

Un peu de sérieux: comment peut-on faire un classement des meilleurs tables? Sur quels critères? Comment oser un classement de restaurants façon "*les meilleures cliniques franc-maçonnnes payées comme des cadres*" comme le chante parfois les hebdo: l'Express, le Point, le Nouvel Obs? C'est pourtant ce qu'essaye de faire régulièrement "*le classement des meilleurs restaurants du monde*". Non qu'il soit négligeable et à écarter du coude, mais un œil averti permet de cerner les vénales motivations d'arrière-plan. C'est ainsi qu'on remarque avec délice que Nespresso et San Pellegrino s'affichent sponsors peu discrets de la coterie de l'élite mondiale* de la soupe!

Olivier Gros

* <http://www.simonsays.fr/32426/50-meilleurs-restaurants-au-monde-ce-que-jen-pense>

desserts de 7,5€. Carte. Dimanche midi (hors-saison) brunch 17€. Terrasse-jardin. Parking privé. Fermé lundi hors-saison. 7j/7 en été.

Boulevard Estienne d'Orves
83110 SANARY SUR MER
Tél.04.94.32.04.64
www.uncoinde.fr

LA SEYNE SUR MER

CHEZ PASC' OLIVE

NT

ΨΨ1/2

L'adresse est atypique. Quoiqu'aux Sablettes, quartier plagiste de la Seyne-sur-mer, tous les restaurants où prétendus tels sont atypiques. On connaît bien le lieu, qui aura changé aussi souvent de sobriquet que de proprio depuis 15 ans. Avec plus ou moins de bonheur. Le parti-prix des derniers en date est résolument d'offrir une certaine qualité à prix doux. Le midi en semaine, formule vendue 9,90€ avec choix du plat et dessert! J'entends de derrière mon stylo "ouai d'accord, mais ya quoi?". Entrecôte-frites, carpaccio de tomates de Provence au pistou ou "dos de lieu noir sauce pistou, riz et salade". C'est ça que j'ai pris! Poisson frais, bien souple, le pistou est un peu dans sa caricature trop aillée. Riz trop resté dans l'eau, salade bien. 14/20. Je sors du cadre des desserts de la formule proposée en optant pour le "fondant au chocolat Valrhona" moyennant un supplément de 4€. Bien présenté, le chef connaît la musique. Bref! Un peu chic dans la portion et cabossé aux entournares, mais délicieux!.. le fondant, pas le chef! 15/20. Café vendu 2,5€ mais livré avec une délicieuse madeleine au beurre. Pain individuel au pavot. Nappage, jolis verres. Service de madame impeccable de sobriété et de douceur. A de tels tarifs aussi amicaux, il se trouvera près de ma table quelques vieilles rombières canichées et aux doigts décorées comme des sapins de Noël s'autorisent des critiques fort mal placées au chef venu en salle, sur l'entrecôte qui serait ci, les frites qui seraient ça. Le genre de remarques déplacées dévalorisantes pour un taulier qui fait des efforts. Pour tout vous dire, j'avais un peu honte pour elles.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Midi semaine formule 9,90€. Soir et week-end 15€. Menu réunnionnais 29€. Terrasse.

Place Jean Lurçat
Les Sablettes
83500 LA SEYNE SUR MER
Tél. 04.94.87.99.57

LA FREGATE

NT

Ψ1/2

Pas ici que je devais poser la fourchette, mais la météo pluvieuse et une fermeture imprévue de l'établissement initialement visé ont contrarié mes

ambitions. J'étais garé pile devant "la Frégate" alors du coup, trempé, je suis entré. Même pas à reculons! Pourtant devant moi, la lère demoiselle m'évite. Un vent comme on dit. Mais la seconde est aimable! Et fort souriante! A la carte, des tas de choses de brasserie, tartares, hamburgers... à l'ardoise, le plat du jour à 9€: filet de rouget à la provençale et ses légumes, pomme de terre vapeur. Vu sur une table voisine, bien présenté. Et puis pavé de saumon, filet de daurade, côte de bœuf, magret de canard... Et puis "jambon braisé". Envie de ce truc. La grande assiette arrive, feuille de salade fraîche, excellentes frites, croustillantes et un peu plus qu'allumettes. Bon. La tranche de jambon blanc épaisse et coupée au carré, c'est pas la Rolls du jambon. D'autant que dessus, le cuisinier vous la tartine de balsamique. J'ai gratté le truc, aussi inutile que désespérant. 11/20 pour 10€. J'aime bien le rythme de cette brasserie rénovée de frais, on sent l'effort de bien faire les choses. Les assiettes qui me passent sous le nez sont chouettes, simples mais décidées! Alors je me décide pour une "mousse à chocolat" maison, chocolat noir impeccable. Le sucre est un peu devant, dommage mais on frise le parfait! 14,5/20 et 6€! J'ai évité le café Henri Blanc pour des raisons que tout lecteur assidu du BâO connaît! Bref! Bravo à la direction qui fait des efforts, ce que semble également apprécier quelque personnel de la mairie posée à un jet de cacahuète d'ici.

Accueil 8/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 13,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 9€. Carte. Hôtel.

20 quai Hoche
83500 LA SEYNE SUR MER
Tél.04.94.94.84.71
www.hotel-fregate.fr

SIX-FOURS

LA CITADELLE

ΨΨΨ

Ah! Vous pouvez pas savoir comme je suis content! Il s'appelle Eric Runderkamp et dans le genre à 110% le matin sinon rien, c'est un as! Mais qui est-il, entendez-vous de derrière mon stylo? Depuis juin 2014, le repreneur de... quand j'ai dit à Mauricette qu'on allait à l'ex "Panoramique" au Brusac, elle s'est badigeonné une seconde couche de fond de teint et a enfilé ses lunettes de soleil "douché gabana" pour apprécier la vue imprenable sur le port. Pour autant, le panorama passe au second plan: on s'est régalé comme si on jaunait depuis une semaine! Mauricette opte pour la formule du jour avec "dos de cabillaud en croute de tapenade, écrasé de pommes de terre, jus de romarin". Je reçois en même temps ma "noix de veau en croute de Parmesan". Mes petits chatons roses, vous verriez ces assiettes, elles pètent la forme! Une flopée de légumes frais travaillés, déclinés sous diverses formes, chaud ou froid, coulis ou confit, l'intégrale de ce qu'on peut trouver sur l'étal coloré d'un maraicher provençal. Car

il s'agit bien d'une excellente cuisine provençale, aboutie et particulièrement savoureuse. D'un côté le cabillaud à 15/20! De l'autre le veau escalopé original dans sa mise en scène, copieux! Les deux! 15/20. On s'attendait à des desserts un peu ternes, en bons blasés chroniques que nous sommes. Sauf que le "gâteau aux trois chocolats" est redoutable, une merveille. Base fine génoise, 3 chocolats distincts qui vont mollo sur le sucre et appuient plutôt sur le chocolat, ce qui est une fort bonne idée pour un gâteau aux 3 chocolats. 15,5/20, et pas pour les appétits de libellule! Original: "verrine de crème au chocolat blanc, huile d'olive et fruits de saison". Ananas et kiwi qui tranchent avec le chocolat blanc motivé par l'huile de l'olive. Très bien, à choisir sans préjugé, ça fonctionne: 15/20. Service mené par le patron cité plus haut, et inutile de lire l'intégrale de Sherlock Holmes pour piger qu'il est passionné de son métier. Un virus refile par un grand-père restaurateur à Ermelo au cœur des Pays-Bas, un diplôme en hôtellerie, des responsabilités en France pour de grands groupes et pour lui, un établissement du côté de Reims. Deux cuisiniers! Rien que ça! Et pas des sous-tambouilleurs d'opérette! Xavier La Barbera est responsable "du chaud" comme on dit, connu du côté de Bandol (Le Black Jack, Le St-Trop'). Inutile également de demander au docteur Watson ce qu'il en pense: la maison file vers le succès.

Chef: Xavier La Barbera

Spécialités: carte sur 3 mois, suggestions du marché ardoisées au quotidien.

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Formule 21€ et menu 25€ (avec café) 7j7 midi et soir. Carte. Groupes 55. Climatisation. Vue panoramique. Parkings à proximité.

Rond-point de la Citadelle

Le Brusac

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.07.20 et 07.88.53.61.87

LE MONT SALVA

ψψψ

Dans une forêt de pins sur les hauteurs du Brusac, un peu à l'écart du flot touristique et du flot des vagues, il était une fois une belle auberge appelée "Le Mont Salva". Bénéficiant de l'avantage d'une exonération presque intégrale du vent, la clientèle s'y rendait par temps de Mistral. Presque accessoire, l'assiette n'était qu'alibi pour un bon moment passé en famille avec les marmots, la belle-mère, le gendre et la poussette. Comme un dimanche à la campagne, mais ça marche pour les autres jours. Un jour, Yolande Lisbonne et ses fils ont posé la main sur la maison, puis mis la main à la pâte pour redonner vie à l'endroit bourré de charme. Début 2012 arrive un fameux cuisinier, bien secondé par Loïc Hilaire. A coups de créativité mesurée et de questionnement sur les attentes d'une clientèle de plus

en plus exigeante, l'équipe hisse "Le Mont Salva" à une vitesse supérieure, voire deux. C'est Mauricette qui le dit. Elle débute avec "pain perdu d'aubergines confites ricotta acidulée, jambon de Bayonne, asperge verte et roquette". Présentation printanière, enlevée. Comme des frites de panisse, rigolo. Et faire rire Mauricette n'est jamais facile: 14,5/20. Elle a relégué bouche ouverte et billes toutes rondes "la morue en trois façons: jus monté à l'aïoli, en charlotte, en croustillant" comme si Marcello Mastroianni entraînait dans le restaurant. Elle a fait "oh!" puis rapidement "huuum!" dans une sorte d'apaisement final... 15,5/20. Je signale à l'aimable et assidue assistance que la dame au chapeau vert déjeune sur un menu à 21€. De mon côté "tartare de seiches dans son encre enroulé dans un carpaccio de maigre fumé et mariné, brunoise d'amandine et milkshake au safran du Beausset". Flambant et pas flambeur, et étonnant d'à-propos: 15,5/20. "St Jacques poêlées au beurre et huile d'olive, rouelle de chorizo rôti, ravioles soufflés et crème d'asperges". Comme pour confirmer que le chef est un fameux saucier. Encore un coup de rein esthétique et des mariages intéressants! 15/20. Bonne nouvelle! Les desserts se renouvellent: "soupe de fraises mousse chocolat blanc, sablé aux amandes chantilly banane citron vert". Une coupe travaillée originale à 15/20. Avec son chapeau vert non irlandais, Mauricette sirote "Eton Mess (meringue), irish coffee Bailey, crème, glace café". "Rah que c'est bon!" qu'elle gémit dans un son de cornemuse! 15/20. Très belle idée que le menu duo avec choix! Poisson frais en croute de sel, ou côte de bœuf grillée à la cheminée sauce béarnaise tiède, ou le Chateaubriand marqué sur la cheminée et fini à la poêle. Et toujours la bouillabaisse qui séduit les connaisseurs. Et toujours Mauricette qui ressort comme d'une cure de rajeunissement! Une autre bonne raison qui nous fait revenir chaque année!

Chef: Loïc Hilaire

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Environnement 17/20. Menus 21€, 31€, 41€ et 49€. Carte. Parking. Terrasse ombragée. Concert Jazz. Café philo. Dîner dansant. Groupes 120.

Chemin du Mont Salva, Le Brusac

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.03.93

www.restaurant-reception.com

BLUES BEACH

ψψ1/2

Si on devait faire un hit-parade de la bonne humeur répertoriée dans les restaurants, le "Blues Beach" serait casé dans les tous premiers. Et attention! La bonne humeur du personnel d'accord, mais celle des clients aussi! Faut voir les heureux se régaler à coups de tablées de copains ou en famille devant les fameux

"brasero"! Viande à volonté! Une huitaine de sauces! Mais personne ne vous oblige! La preuve: terrine de foies de volaille maison (oui mōssieu), carpaccio de bœuf maison, l'os à moelle gratiné, tartare de bœuf poêlé (ou pas), magret aux cèpes, gratinée de moules, brochettes de scampi au coulis de poivrons, poêlée de St-Jacques en persillade et quelques pâtes cuisinées ainsi que le fameux "Blues Burger". Même que l'hiver quand les tonges sont rangées et les bonnets de sortie, Laurent Dale et son chef Tony Dufresne trahissent leurs origines normandes avec le foie de veau au cidre, le mignon de porc aux pommes, le Camembert rôti et patates au lard, la fondue normande et le fameux dessert "tourgoule". Hein? Vous verrez et aurez droit à l'explication! Si vous demandez gentiment! Bref! La maison évite avec grand soin de garnir sa carte de noms compliqués qui feraient les malins! L'adresse a beau être spécialisée dans la viande et ses à côtés grâce au chef formé en boucherie, avec Mauricette on s'est laissé aller à quelques variations maritimes comme le "loup sauvage à la plancha" et la "seiche entière grillée à la plancha" d'ailleurs remplacée par 4 seiches plus petites mais aux belles mensurations. Une histoire de plancha dans une version cuisinée avec riz rond, un côté "huile d'olive" avec ratatouille qui pète le feu, et de l'autre "beurre" avec légumes travaillés. Vous verriez les grandes assiettes, on pourrait faire une sieste dedans pour digérer! Bref! Nos deux monuments de générosité: 14,5/20! La dame au chapeau vert obsessionnelle de la fève de cacao et de celle du samedi soir apprécie le "fondant au chocolat", surtout par son escorte de framboises fraîches! Ouééé! 13,5/20! Très bien, ma "tarte tatin"! Efficace, c'est-à-dire telle qu'on la souhaite, bonne température comprise! 14,5/20! Carte des vins pas anodine avec notamment Val d'Arenç et Canceilles en local, La Tuilière (Gigondas) et un Lussac St Emilion en rouge. Repère d'habitues locaux: ça ne trompe pas! Le menu à 16€ fait leur bonheur au quotidien 7j/7. Belle unanimité de clientèle, jeunesse joyeuse et retraités apaisés et entre, tous les autres!

Chef: Tony Dufresne

Second: Camille Martinez

Spécialités: lire le texte!

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 12€ et menu 16€ tous les jours midi et soir jusqu'à 20h30 sauf samedi soir, dimanche et jours fériés. Carte. Enfant 9,5€. Terrasse couverte (fumeurs autorisés). Groupes 60. Ouvert 7j/7 à l'année le soir et fin de semaine le midi. Restaurant ouvert jusqu'à minuit!

330 promenade du Général de Gaulle
83140 SIX-FOURS
Tél.04.94.15.10.10

RIVIERA III

ΨΨΨΨ

Le décor n'a rien de théâtral, l'emplacement ne joue pas les premiers de la classe, on y passe devant sans savoir qu'ils sont là, par "ils" je dis Pierre Lorin et son chef, Benoit Simian. A peine la vingtaine entamée et ces deux-là affichent déjà un CV de vieux routiers de la sauce: Radisson Nice, Villa Belrose, la Messardière... Une cuisine sensible, perfectionniste et très visuelle. Le mot "harmonie" résume finalement fort bien le travail en binôme du duo en paire des deux compères qui se plie en quatre pour que le client monte au 7ème ciel! Mauricette ne s'est pas mis sur son 31 vu qu'elle chausse du 43! Bref! Elle fait impasse sur l'entrée pour foncer direct sur le "carré de cochon rôti, palets de pommes de terre, légumes de saison et sauce brune au Porto". Revoilà les merveilleux légumes qui nous avaient tant séduit l'an passé! Un bonheur! Le morceau de viande à l'os n'est pas mal non plus, gentiment dressé sur ses pattes arrière, la courte sauce qui pousse. 16/20. Son dessert est un exercice technique épatant, mais manque toutefois de mordant. Il s'agit de la "tarte fine du chef aux pommes et à la cannelle", très décentrée de la recette originale: 14,5/20. "Saint-Jacques juste snackées, crème de chou, petites câpres et tuile". Quelle tuile? Aucune tuile en vue! Bien au contraire! Que des bonnes choses! Tout va bien et mieux encore! Quand la finesse de la préparation met autant en avant les produits simples et de qualité, on frise la magie! 16/20! Du culot! Aussi y en faut! Il est dans le tableau avec "fruits de mer façon noodle bar"! Voilà pourtant le genre de plat d'influence asiatique qui ne prend pas le client pour une nouille! Beaucoup de restaurants asiatiques devraient aller voir Benoit Simian pour prendre des cours du soir! Ou du midi! Quand ils veulent! Enfin passons! Assiette creuse noire, lit de spaghettis fins avec une palanquée de fruits de mer, crevettes, moules, supions, calamar... et de délicieux petits légumes lissés et parfumés par une émulsion de fleur de bananier. L'utilisation des baguettes est facultative (ouf). 16/20. Peut-être que vous n'apprécierez pas le "duo de poires, chocolatée et flambée à l'eau de vie, sorbet du fruit". Mais alors, c'est qu'on n'est pas fait pareil mes petits étourneaux! Et quel tableau! 16/20. Une prestation de caractère, d'un niveau de cuisine étonnant qu'on trouve parfois dans quelques prestigieuses maison: ça se passe au Brusc et même si on en revient pas, on peut tous y aller! Mais gaffe! Pas tous en même temps!

Chef: Benoit Simian

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 21€ midi et 29€. Menus 42€ et 52€. Enfant 12€. Carte. Groupes 35. Climatization. Petite terrasse vue mer. Fermé dimanche soir et tout lundi hors saison. En saison: se renseigner.

70 rue de la Citadelle
83140 SIX-FOURS-LE BRUSC
Tél.04.94.34.01.21

ACCUEIL GROUPE TERRASSE COUVERTE
FUMEURS AUTORISES

MELTING POTETS

NT

Ψ

Remplace "O'Brasero" qui remplaçait depuis peu "La Corniche". Intérieur repensé par une jeune équipe, décoration plus urbaine dominé par l'acier, grand comptoir où les coquetteries se carambolement à la nuit tombée, quand les copains se donneront rendez-vous ici, chez leurs copains qui ont ouvert un resto. Vue surélevée de la grande bleue, plus loin que la Ciotat, là-bas. Extra. Bel endroit pour une rencontre, mais pour un repas: c'est autre chose. Comment flinguer une prestation? Simple: sortir les pourtant jolis verres du lave-vaisselle sans les essuyer pour que le client remarque bien les traces de calcaire. Et perso, j'ai pas envie de boire un Beaujolais de chez Lapiere avec un verre tartiné de calcaire. Et puis j'aime bien que le personnel dise bonjour et là, seule la direction fait l'effort. Et quand je me tape une "entrecôte de l'Aubrac", mon origine de bœuf français préférée, j'aime qu'elle soit chaude, même servie sur une planche à bois comme dans la famille Pierrafeu. Ça évite de courir après le chrono, d'accélérer le pas pendant que la viande est un peu tiède avant quelle soit totalement froide, insupportable. Surtout à 28€. Même avec une purée maison au pesto de roquette absolument délicieuse... mais tiède aussi! Sauce au poivre livrée à part, pas maison, inintéressante. 12/20: mérite beaucoup mieux. Mauricette tire le gros lot avec "suprême de volaille Label Rouge sauce à l'orange" à 20€. Un délice! Un côté un poil croustillant, enfin une plume. Chair souple et... plat chaud! Ah ben il savent faire alors? Ouééé... Risotto aux champignons bien vu mais... tiède. Oooh... 15/20 malgré tout, c'est vous dire que c'était bon. Et puis la machine à coeff' s'emballe, le n'importe quoi à n'importe quel prix s'invite avec la "brioche perdue, coulis de fraise avec sa glace chocolat". Glace fameuse, chantilly banale avec une fraise tagada sur le dos, une tranche de brioche sèche, aride. Comme au p'tit déj'. A ce propos, pour 7€ le truc, j'aurais dû rester couché ce matin. C'est se moquer du monde. Qu'on me prenne pour un jambon d'accord, mais faut pas que ça soit trop voyant non plus! 8/20 et en prime sur la brioche, un poil. Et c'est pas le mien vu que je suis chauve, ni celui de Mauricette puisqu'elle a une perruque. Bref! l'addition arrive avec une erreur (si ça passe) vite rectifiée sans histoire. Comme dit l'autre "ça a failli". Mais non.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte. Bar. Terrasse panoramique. Parking aisé.

941 corniche de la Coudoulière

83140 SIX FOURS

Tél.04.94.10.10.58



SOLLIES VILLE

LE VATEL

ΨΨΨ 1/2

La cuisine est suffisamment ambitieuse, juste ce qu'il faut pour ne pas déraiper dans le genre dit "gastonomique" qu'aucun cuisinier ne veut plus chez lui, fut-il aussi talentueux que Bruno Hernandez. Les données économiques étant ce qu'elles sont à l'époque où on vit, le rapport qualité prix du "Vatel" filerait le sourire à un aréopage d'experts-comptables en séminaire thématique sur la pingritude! Voyez plutôt! Si cette table éloignée du marasme culinaire du littoral varois a gagné ses galons auprès d'habités dont Mauricette fait partie, c'est grâce à des recettes comme la "tartelette aux champignons des bois et jambon fumé". J'aime autant vous dire que pendant qu'elle sirotait sa belle assiette, fallait pas troubler sa méditation, à la dame au chapeau vert. N'est pas précisé l'œuf poché dans l'intitulé. Maintenant vous le savez. 15,5/20. Curieuse des sauces depuis très longtemps, Mauricette poursuit avec "suprême de pintade, crème de morilles et figatelli". D'abord dubitative à la lecture, elle savoure son plat. L'association fait des étincelles! Garniture tout frais, tout bon: les "racines" de saison sont à l'honneur! 15,5/20. Ma "trilogie du chef" fait ronchonner Mauricette: risotto aux écrevisses sauce crustacés, toast de saumon fumé et... tartelette aux champignons des bois et jambon fumé... comme elle! 15,5/20. J'aime beaucoup ce poisson: "maigre rôti en croute d'herbes aromatiques". Préparé de la sorte, on ne peut que se régaler! 15,5/20 encore. Les desserts passent à la vitesse supérieure! Toujours les classiques (profiteroles, fondant du Vatel) mais aujourd'hui, voici l'épatante et bien pensée "déclinaison autour de la griotte". Le 15,5/20 est inévitable! Comme pour le généreux "millefeuille de parfait glacé au caramel, pommes caramélisées" de Mauricette, séduisant à l'œil et gourmand en bouche! 15,5/20! Au bilan, une fois encore la cuisine résolument "maison" soigne ses apprêts avec grand sérieux, produits frais. Avec cette année, une poussée créative de bon augure. Au service, de la rigueur mais point de raideur! Un vrai restaurant quoi. Ci-dessous quelques recettes, histoire de vous exciter avant de réserver.

Chef: Bruno Hernandez

Spécialités: raviolis maison au foie gras, écrevisses et épinards. Pavé de turbot servi sauce crustacé. Homard servi entièrement décortiqué sauce au corail d'oursins de méditerranée. Châtelain toasté de notre chef: pain maison, escalope de foie gras poêlé, œuf de caille, caviar. Tournedos façon Rossini du Vatel. Steak d'espadan à la plancha, sauce aux saveurs des îles. Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menus 16€ midi semaine sauf jours fériés, 35€ et 45€. Menu-carte 27€.

Ardoise de suggestions. Groupes 50. Climatisation. Terrasse ombragée. Parking privé.

Quartier Roumieuve (face station K9)
83210 SOLLIES-VILLE
Tél.04.94.58.82.94 ou 06.17.40.00.41
<http://www.le-vatel.fr/>

Malongo 1,9€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine 12,90€. Menu à 28€. Carte. Groupes 75. Climatisation. Parking Liberté ou de la gare. Fermeture: se renseigner.

15 rue Gimelli
83000 TOULON
Tél.04.94.90.58.11 et 06.29.89.28.29

TOULON

LE TOIT

ΨΨΨ

La maison aura beaucoup de mal à ne pas faire parler d'elle! En lieu et place d'un restaurant indien qui avait sari sur rue depuis des lustres, au début de la rue Gimelli, à un jet de morille de la place de la Liberté. Vous n'avez pas connu l'avant? Vous apprécierez l'après! A l'œil, magnifique. Spacieux sans être anonyme, sobre sans être austère, classieux sans être pédant, reposant pour les sens et vous allez rire: on y mange bigrement bien! A prix doux et avec du tissu partout! Si la méthode de travail saute aux yeux, elle saute aussi en bouche! La formule à 12,90€ des midis de semaine réjouit les bureaux alentours. Si tu bosses dans le coin, t'y reviens. Moi, cap sur "œufs cocotte". J'adore l'œuf. Et je m'y connais! C'est mon légume préféré! Ils sont deux, cuits dans une crème fleurette bien assaisonnée, et curieusement de façon différente. Ça n'ôte rien à mon plaisir, j'ai tout saucé avec le bon pain. 14,5/20 et 8€. Après, une perle. Pas d'huitre, mais un "filet de bœuf aux asperges". Une confirmation: le cuisinier utilise des produits frais! Autant dire que quand vous viendrez ici, les asperges se seront fait la belle de la carte. Sinon la portion de viande tendre à souhait et cuite impeccable, l'intérêt réside surtout dans l'adroite préparation du coulis d'asperges. Audacieuse préparation, généreuse et ajustée. Drôle: en prime et à part, on m'amène frites maison et mayo maison! J'vous jure! Comme ça comme pour faire plaisir! Bravo! Adoubé! Et un vrai 15/20 dans l'escarcelle du cuisinier de 28 ans! Il aime le "traditionnel" et n'exclut pas un certain raffinement comme le souligne la carte du moment: salade tiède de St-Jacques et lentilles du Puy, carpaccio de Black Angus, magret de canard flambé au Cognac, civet de porclet à l'ancienne, tataki de thon. Et puis Romuald Temmar patron-serveur. Ce trentenaire venu d'ailleurs adopté par le Var est ce qu'on appelle communément dans le milieu de la sauce et du fumet un "professionnel": apprentissages en cuisine chez Lasserre (75) et en salle chez un certain Christian Constant (Le Violon d'Ingres à Paris). Pour autant, pas question de gastronomie ampoulée et d'une quelconque ambition d'étoiles sur "Le Toit". Juste une cuisine soignée et gouteuse, sans préciosité mais appliquée. Ce qui devrait attirer les gourmets de la ville qui malgré une légende tenace existent bel et bien.

Chef: Sébastien Risso

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café

AUBRAC SUR MER

NT

ΨΨ1/2

La viande de l'Aubrac est ma préférée, et j'ai pas mal fait le tour. Voilà deux ou trois ans, j'avais dégusté icimême sans doute la meilleure bavette de mon existence de cobaye patenté. Glup... Aujourd'hui, pas de bavette. C'est peut-être mieux ainsi, paraît qu'il n'est jamais bon de replonger dans les rêves. La maison garde le cap de la qualité des produits, mais le patron aujourd'hui absent de la salle a perdu de cet enthousiasme qui m'avait marqué. Enthousiasme... Seuls les cyniques affichent une sorte d'enthousiasme permanent et déshumanisé, théâtral. Faux sincères en pilote automatique. Enfin bon. Cochonnaille et olives pour un apéro au vin rouge, un Marcillac joyeux qui change des cépages provençaux calibrés. On a ensuite tapé direct dans le vif du sujet! "Entrecôte Aubrac 300g", ce qui n'est pas rien. Une viande savoureuse, qui a pris le temps, c'est important qu'une viande prenne son temps. Un aligot solide, une taraiet avec un peu de sauce... 14,5/20 pour 26€. La dame au chapeau vert opte religieusement pour une "assiette aubraccienne". Une trilogie avec un fameux tripous, un morceau de saucisse lustrée par une cuisson douce, et un bout de rumsteck rythmé par une sauce non traficotée. Si tripous et saucisse sont extras, la viande est dure, immangeable selon la dentition pourtant affûtée de Mauricette. La patronne est absolument adorable et sincèrement désolée: elle propose de remplacer. Un peu après, une jeune fille vient avec un nouveau rumsteck avec aligot sur une nouvelle assiette. Mais Mauricette avait encore devant elle la première. Et que la gamine assiette au bras, figée devant notre table la regarde sans rien dire, coin de lèvres dédaigneux d'ado niaise, ne dit pas un mot. Sinon c'était "non mais aligot quaaaa...". Quelques longues secondes, lourdes... Blasée de tout son être, elle attend comme une évidence que le client fasse son boulot. Une tête à claques dénuée du moindre savoir-vivre en général, et dans la restauration en particulier. Faudrait lui expliquer comment ça marche, un sourire. Cela dit, bonne assiette au global, le nouveau morceau de viande est extra! 14,5/20 pour 23€. Nos "assiettes de fromages" ont le répondant qu'on en attend! Parfaits les Cantal, Roquefort, tome... Depuis notre dernière venue, le café est passé de 1,5€ à 2€. Bonne maison, mais pas besoin d'être Sherlock Holmes pour deviner un début d'usure des convictions malgré l'entrain de madame en salle, parfaite. C'est que l'honnêteté dans la tâche de restaurateur use tant il n'est pas le chemin le plus

“LE TOIT” A TOULON UN BON ENDROIT POUR NOUS



Le quartier de la gare à Toulon n'est pas le plus fréquenté de la ville par le gastronome! Dommage car il aurait la chance de se régaler dans ce très bon restaurant! Cuisine appliquée et généreuse, cadre élégant tout en épure, service à l'écoute qui connaît les manières. Bref! "Le Toit" vous abritera d'une déception dans le quartier. Voici le patron Romuald Temmar, en photo avec son chef Sébastien Risso.

15 rue Gimelli
83000 TOULON
Tél.04.94.90.58.11
Lire critique p.82

court pour gagner sa croute.

Chef: Jacques Larrue

Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettés 15/20. Formules et menus. Carte. Terrasse devant la fontaine. Ouverture se renseigner.

37 rue de la glacière

Place Gustave Lambert

83000 TOULON

Tél.04.94.05.49.76

www.aubracsurmer.blogspot.com

PATIN COUFFIN

ΨΨΨ_{1/2}

Une terrasse intérieure, un patio ouvert sur le ciel où chaque table apporte son coin de charme. Et même un murier-platane, planté en terre dans la maison. Ce qui fut jusqu'alors l'argument principal d'un bon moment passé au restaurant passe désormais au second plan depuis le printemps 2014. Vu le décorum unique dans la ville, c'est vous dire notre coup de cœur pour cette cuisine. On n'a pas idée de nous faire des surprises pareilles à nos âges... surtout Mauricette. Bref! Le vif du sujet. Entrée pour deux: "assiette gourmande d'assortiments d'entrées". Intitulé qui sonne comme le buffet d'entrées à volonté de chez Dédé et Monique dans la ZI de Mordiou-le-Frigeot. Comme si la direction voulait faire subir au client un choc émotionnel, surprendre: c'est réussi! Foie gras maison coulis de poivrons rouges! Yakitori de bœuf à l'emmental déglacé à la sauce soja! Tartare de thon au basilic, graines de sésame, balsamique et huile de noisette! Sardine marinée, tartare de tomates et fenouil! tempura de crevettes et légumes (poivrons rouge et courgette)! Carpaccio de St-Jacques aux agrumes! Salade de wakamé au sésame! Voilà. Chaque parcelle est lumineuse de cohérence, saveurs transversales, coutumières ou ignorées. Grand moment. 15,5/20. Avec celle qui broie du noir, j'ai nommé la dame au chapeau vert, on croyait avoir mangé notre pain blanc qu'arrive mes "Saint-Jacques poêlées, riz vénéré, émulsion de jus de paëlla". Oléolé! Magnifique! Cuissons chirurgicales, riz ou mollusque. Mise en scène sobre, efficace avec émulsion partielle du jus de paella, une idée de génie. 15,5/20. Mauricette voulait consoler "le tigre qui pleure". Elle emploiera les grands moyens: elle a saucé jusqu'au bout! Filet de bœuf émincé épais, mariné dans une mixture d'une belle complexité aromatique, un peu pimentée mais surtout épicée, parfumée. Recette thaïlandaise. 15,5/20, encore. Le cœur net, je voulais savoir. Alors "baba au rhum". Un classique pour calmer le jeu, faire baisser la température, le tempo, devenir plus sage, souffler. Penses-tu Lulu. Et que le chef me sort un baba mi-classique (biscuit maison, beaucoup de rhum) et mi-créatif: brunoise d'ananas, crème fouettée dense, billes de sorbet aux fruits de la passion... maison! Oui, même les glaces.

Le top: 15,5/20. Service enlevé et rodé d'Arnaud Soulier, pro pas blasé du job. En cuisine, Jean-Luc Nitard! Chef testé par ailleurs, sur Carqueiranne. Pas de bruit, pas de nombril grand comme une tarte aux pommes, des yeux rieurs et de l'enthousiasme, et du talent plein les assiettes. Et patin couffin!

Chef: Jean-Luc Nitard

Spécialités: carte sur 6 semaines

Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettés 14,5/20. Menu 30€. Carte. Enfant 9€. Terrasse intérieure. Groupes 60 (privatisation). Ouvert tous les soirs de 19h à minuit, et le dimanche midi. Le midi possible sur réservation.

43 rue Castillon

83000 TOULON

Tél.04.89.79.46.37 et 06.03.70.68.93

www.patin-couffin.com

SERVICE TARDIF JUSQU'A MINUT

LE VOG

ΨΨΨ

Plage du Mourillon à Toulon. Haut lieu du pan-bagnat, de la moule-frite, de la machinerie à bouffe touristique! Le charme de la Grande Bleue nous déconcentre, on ne regarde pas forcément son assiette. Et puis "le VOG" qui inverse avec brio la tendance. Mais on ne le sait qu'après le repas. Je suis entré à reculons: j'ai appris à me méfier! Ne pas se laisser endormir par le service amical, ni par la décoration contemporaine soignée. Décrispation avec le "tartare de Saint-Jacques". Volonté d'application flagrante! Chair du mollusque bien traitée et assaisonnée! Pousses de verdure en périphérie et coins d'assiette avec de la tomate... peu utile. Je n'ai toutefois pas boudé mon plaisir puisque 14,5/20! Et puis j'ai attendu les "pâtes aux fruits de mer". J'avais un trac, les rotules jouaient des castagnettes! C'est que j'en ai bouloté un paquet! Surtout des mauvaises avec des grosses tagliatelles des familles! Souvent trop cuites! Tartinées d'un sachet de sauce toute prête ouverte avec des ciseaux "maison"! Ya que les ciseaux qui sont "maison"! Bref! Alors? Superbe assiette. Des linguines (Di Cecco) comme cuisinées par une grand-mère napolitaine! Sauce travaillée et parfumée, crevettes, palourdes, moules, seiche... un inventaire façon 20000 lieues sous les mers! Un franc bonheur que j'adoube d'un 15/20! Dessert? "Tarte au citron vert". Pas du recta "gastro" posé sur l'ardoise avec un pied à coulisse mais alors mes cocos, c'est un pur régal. Base sablée épaisse rustique, crème pas trop sucrée qui titille la papille, meringue légère: 15/20. Tables en terrasse à un saut de crevettes des vagues, deux sauts pour la salle. Tarif? 19,50€ le menu le midi tous les jours. Un rapport qualité-prix qui frise

l'insolence dans un tel contexte! D'autant que la cave à vins n'est pas anodine. Et puis le cuisinier sort: il n'aime pas trop se montrer. Un élégant quadra passionné par son travail de faiseur de recettes, et plutôt distant de l'agitation médiatique du monde de la sauce. C'est que ceux dont on parle le moins sont parfois ceux qui bossent le mieux. Il s'appelle Stéphane Ghiribelli et pratique le métier depuis qu'il est grand comme ça, sans doute par atavisme mais en tout cas par passion. Sa compagne Marie mène la danse en salle, et les gourmands à la terrasse aux beaux jours. Un restaurant de plage d'excellente qualité tenu à Toulon par des gens charmants. Pas possible?... et si.

Chef: Stéphane Ghiribelli

Spécialités: supions frits à l'ail et persil. Petite friture mixte et sa rémoulade. Pieds paquets à la marseillaise. Souris d'agneau confite aux senteurs de Provence. Risotto rouge aux calamars. Wok de scampi. Poissons grillés ou en croûte de sel. Fondant au Chocolat de Marie. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15€ et menu 19,50€ midi 7j/7. Menus 25€. Carte. Enfant 11€. Bar. Glacier. Parking aisé. Terrasse ombragée. Plage privée. Ouvert 7j/7 le midi à l'année. 7j/7 midi et soir de mars à fin septembre.

Anse Frédéric Mistral
Plage du Mourillon
83000 TOULON
Tél.04.94.12.73.23

LE VOG
ACCUEIL GROUPE
GLACIER - PLAGE PRIVATIVE

nais sent déjà la cuisine du jour! Les clients entrent, reniflent, interpellent le dab: "tu me gardes une table de 4 pour ce midi?". La carte bouge sur 4 mois mais les classiques restent! Des tartares comme le "Cévenol" ou le "Mao c'est tout!", des pièces du boucher dont une bavette et une côte de bœuf, des hamburgers d'un autre monde comme le "franchouillard" ou le "Québec quoi". Bref! Avec la Mauricette des grands jours qui s'est calé l'arrière train devant la photo de Gérard Lanvin pour l'avoir dans le dos (rôôôh), on s'est retrouvé cernés par des coreligionnaires de l'anti-régime! Histoire de patienter avant nos plats, on entame directos par une "assiette de charcuterie" avec jambon cru, pâté, figatelli, boudin... le pain est bon, le pichet correct. 14/20. La dame au chapeau vert choisit le "magret salaud". Bigre! Pourquoi un tel non? Allez savoir! Un magret entier avec fromage de chèvre sur le chapeau et des frites maison autour. Bémol: viande non parée, trop de gras dessous. Ça n'a pas empêché Mauricette de se remplir la hotte! 14/20 et 18€. Moi? Le "risotto du Périgord"! Alors lui mes petits perdreaux du Guatemala, c'est du tip-top! Foie gras poêlé, jambon de pays et une sauce aux cèpes extra! Le riz est parfait, cuit au poil, ferme à cœur. Pas de la portion pour gringalet! 15/20 et 15€! Impasse sur le dessert, notre engouement gourmand à ses limites! Si vous avez pigé qu'on préfère cette catégorie d'adresses pour se désenclaver du marasme quotidien qu'une table molle du sentiment qui vous déplume le moral et le lard-feuille grâce à la vue imprenable sur les tonges et les mouettes, c'est qu'on est fait pour s'entendre! Il se planque au Mourillon et c'est du tonnerre!

Chef: Eric Ruault

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Plat du jour 11,50€. Carte. Climatisation. Terrasse en saison. Fermé dimanche et lundi.

25 rue Esselier
83000 TOULON
Tél.04.98.07.52.55

LE 3B

ΨΨ1/2

Le charme désuet de la devanture en ajoute à la surprise. Dès la porte ouverte, un autre monde: ça sent l'authentique, l'échalote et la bidoche cuisinée au beurre, le p'tit plat dodu et grassouillet pour se régaler entre copains d'avant et amis du futur, des photos de stars aux murs, un tonneau et un bar trop court, de la joie et de la bonne humeur au coude à coude, des flacons sur les étagères et au fond, tout au fond un cuisinier appelé Eric Ruault qui a bien fait de choisir le métier de cuisinier, sinon ça nous aurait un poil chagriné. Voilà une trentaine d'années, cet hyperactif bifurquait du côté des études de philo avant de rejoindre la philo de la sauce et du fumet. Qui pour s'en plaindre? Diogène dort dans le tonneau vers l'entrée, et absence de Platon-repas pendant le service! Ouvert dès 8h le matin, son bistrot aux airs de bouchon lyon-

LA BELLE VIE

NT

Ψ

C'est pas compliqué: j'ai choisi celui qui me paraissait le plus sympa sur la place Puget! Et celui qui me paraissait le plus récent! C'est tombé sur le même! Terrasses des restos au coude à coude, il fait beau, les oiseaux chantent et dans les assiettes, les carpaccios crapahutent, les pâtes dépotent, les plats du jour font l'amûûûûr car il fait bôôôô! Ici, j'ai vu une dame très énergique qui swinguait entre les tables, qui faisait des allers-retours dans un étroit couloir. Avec un monsieur, très aimable aussi mais moins stressé. A la carte, 4 entrées, 3 tartines, 5 poissons, 8 viandes, 2 pâtes, quelques intitulés séduisants au milieu des carpaccios, filets de St-Pierre congelés et autre burgers obligés.

Mais j'ai vu passer un plat du jour, du genre qui aguiche. Je ne suis qu'un homme, avec ses faiblesses. Il s'agit du "bouquet de gambas sauce tartare". C'est joli mais ça s'arrête là. Une dizaine de gambas pré-épluchées et étêtées posées sur un bol avec au fond, de la salade verte tassée assaisonnée, deux quartiers de tomate, du poivron rouge. Les gambas sont glacées, et le cuisinier a la délicatesse de mettre les têtes séparées à côté des corps dans un élan d'ambition esthétique. La sauce tartare est d'une grande platitude, sans échalote, sans câpres, sans cornichons. Comme un mayo avec juste de la ciboulette. Quand même, c'est de l'abatage. 11/20 pour 16€! Boing! Tous les desserts sont maison? "Oui m'sieur" qu'elle me dit la dame! Alors j'ai pris le "fondant au chocolat". Mensonge. Il n'est pas maison. Mais loin d'être le plus mauvais rencontré dans ma carrière de cobaye. 5,90€ et 11/20. Sinon, les verres sont astiqués, les bouteilles claires comme de l'eau de roche. Une maison qui soigne la forme mais qui fourgue du moyen au client, en tout cas selon mon expérience du jour. De ce moyen qui nous flingue le moral et qui fait désertier l'amateur du restaurant. Mais les tauliers sont aimables, voire sympathiques! C'est important non, la sympathie?

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Plats du jour. Carte. Terrasse. Ouvert tous les jours de 10h à 19h sauf le dimanche et jours fériés.

5 place Puget
83000 TOULON
Tél.04.94.31.34.36

LE ZENEO

NT

Ψ

Lui, il est derrière le comptoir, dedans. Je ne l'ai aperçu qu'à la fin, en partant. De son côté, je ne suis pas certain qu'il m'ai vu. Enfin bon. Par contre, belle énergie de la dame en salle, vraiment très souriante. Elle devrait apprendre à son mari de faire risette au client. Bref! Une terrasse sur la place, avec un effort d'ambition esthétique. Une fois assis, j'attends la carte des propositions. Y a pas. La maison cultive la tradition orale: "plus de plat du jour, mais entrecôte-frites, hamburger, des salades". Bien. Ça fait court du choix pour un restaurant, mais bon, ça m'apprendra à lire et croire ce qui est dit dans le magazine local "Sortir-Plus" qui vante la boutique. Je suis un grand naïf et je ne changerai pas, plus. Le plat du jour épuisé (aiguillette de bavette ou dans le genre), j'opte pour la "salade Zénéo". Grande assiette avec, deux ou trois portions de melon pas mûr, plein de feuilles de salade, de la tomate au milieu, deux grosses tranches de mozza à pizza panées. Le mieux: une petite burrata et du speck un peu fumé, le fameux jambon. Alors lui, il est extra. Taillé au couteau en plus, bien. Rien que pour ça, c'est le bon plan. Le problème, c'est que le cuisinier flingue l'ensemble en le barbouillant de Z de

balsamique comme si son poignet s'appelait Zorro. Une calamité. Sur le melon, c'est d'un gout... Et sur le fameux jambon... Misère! 13€ et 12/20. Le "café gourmand" ne l'est pas. Mais il est étouffe-chrétien. Un "café étouffe-chrétien" en somme. Une boule de glace. Une crêpe froide et trop épaisse, façon mate-faim avec coulis d'abricot. Un gâteau individuel lourd, genre quatre quart orné de pistoles en chocolat sur le chapeau. Le café serait du Lavazza selon la tasse en verre. Froid. 10/20 car l'effort de faire du "maison" est réel. Question propreté, le kit "sel-poivre" en métal est très sale, comme s'il vivait en concubinage avec de la moutarde et des miettes de pain. Ça ressemble à une stricte assiette du midi, mais pas à un restaurant sauf à ne pas avoir tout vu et qu'on nous cache des choses! Allez savoir!

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 12/20. Pain 14/20. Café Lavazza 12/20. Toilettes pas vues. Formule midi 13€ quand il en reste. Carte vocale. Terrasse fermée. Ouvert midi semaine, vendredi et samedi soirs.

9 avenue Maréchal Bugeaud
83200 TOULON
Tél.04.94.92.84.45

RENDEZ-VOUS A SAIGON

NT

ΨΨ

Le rendez-vous n'est pas manqué! Rare qu'un "chinois" nous fasse autant reluire le plaisir! Cui-ci serait dans les murs depuis deux paires d'années et bêtement on était passé à côté jusque là. Blasé de la déception dans les taules du genre, nous détournions la tête, inconsciemment. Je suis assis face aux cuisines, la porte battante est entrebâillée: légumes frais et couteaux au garde à vous, le cuisinier de dos qui s'active. Bon signe. Petites formules à prix doux le midi, un peu plus le soir. A la carte, 9€ pour un "assortiment vapeur" avec raviolis aux crevettes, bouche crevette, boule cristal, papillotes aux crevettes. 7, ils sont 7 en 3 versions. Bien présentés dans la gamelle habituelle qui tient au chaud, avec quelques herbes vertes et oignons grillés. J'ai sorti mon 14,5/20 avec le sourire! Plat avec "canard laqué de Pékin". Très bien présenté encore, canard prédécoupé fin, trop. Trop cuit aussi mais dans ce type de boutique, c'est toujours trop cuit selon nos critères d'occidentaux ascendant sud-ouest... Je me concentre sur le jus court et quelques légumes tournés comme le radis. Riz blanc facturé 1,5€ un peu tassé. 13/20. Les desserts sont généralement le talon d'Achille des cuisines asiatiques. Alors je me laisse convaincre par une "mangue fraîche" présentée comme un papillon et de surcroît (et surtout) délicieuse! Le chef sait choisir les fruits! Bravo! Un régal de fraicheur sucrée pour conclure! 14,5/20! Et 6€! Au final, 26,50€ "à la carte" mais je ne vois aucune raison pour que les petits menus fassent l'impasse sur le même niveau de



JEAN-BAPTISTE MARTY
CHEZ ZAZOU
83 GAREOULT



MELANIE BRUGIE
LES DELYS DE LA
TONNELLE
13 LA BARBEN



THOMAS AUGUSTE
ON DINE
13 MARSEILLE

LES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES SERAIENT DANGEREUX POUR LA SANTÉ



qualité. Et puis une illusion qui s'envole. Moi qui croyais que les chinois savaient compter. Pour ma facture de repas, je demande à la dame de "sortir la TVA" de 10%. Elle calcule 10% du TTC et donc selon elle la TVA est de 2,65€. Ce qui est évidemment faux. Enfin bon. Décorum classique conforme, chaises en bois laqué bordeaux, lumières rouges et verts autour des tableaux, tricycle du turbulent petit dernier, les deux sont en salle. Et direction malheureusement peu souriante du genre "je porte ma croix". Ce qui est amusant.

Spécialités: chinoises et vietnamienne
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Pas de café. Toilettes pas vues. Formules 8,5€, 8,9€ et 10€. Menu 11,50€ midi. Carte. Deux tables sur le trottoir.

9 rue Castillon
 83000 TOULON
 Tél.04.94.03.68.05 et 06.29.43.60.04

L'APARTE

NT A Revoir

Typiquement urbain avec des copines en pull de laine comme leur sac à main, des djins comme les animateurs de Canal+, des chaussures comme celles de Robin des Bois. Les gars sont pareils mais avec un peu de barbe et une casquette. Dedans c'est croquignolet comme tout, chaises de camping et coloré sous tous les angles. Décontract' quoi. Au fond de la boutique façon aquarium, on voit le taulier penché sur ses pâtisseries et en salle, la souriante personne du sexe opposé est bien à son affaire. Le plat du jour s'appelle "moqueca", et selon la direction, il serait mexicain. Sa vertu principale est de me faire éviter les hamburgers de la maison. Je ne préjuge pas de leur qualité, mais le hamburger commence franchement à me courir sur le haricot. Bref! Cabillaud, crevettes, sauce tomate, lait de coco, coriandre, gingembre, riz rouge, bout de tomates et poudre de perlimpinpin orange sur le pourtour de l'assiette pour faire joli. Le problème de "moqueca" c'est son poisson, frais selon la serveuse. Filandreux car trop cuit, massacré. Comme poché dans l'eau bouillante pour le décongeler. Il est incroyable qu'en ayant un seul plat, le frais ne soit pas intégral. Dommage car le reste est vraiment malin. 13/20 et 13€! Les desserts sont remarquables, un pâtissier dans la maison. Le "café gourmand" fait un petit tour de ses idées: macaron caramel au beurre salé doué, tarte au citron meringuée affutée, cheese-cake framboise comme on le rêve, mini-religieuse chocolatée qui fait croire en un dieu. Le café d'un bon torréfacteur du quartier est moulu sur place, mais gaffe: il refroidit (trop) vite! Pour ce café gourmand très original puisque savoureux, j'ai sorti un 15,5/20 pour 6,5€. Un record dans le genre. Malgré tout, la médaille d'or du talent est délivrée au VRP en poisson congelé qui a réussi à fourguer du cabillaud au

cuisinier. A Toulon, comme s'il n'y avait pas de poisson... Pour dire qu'on n'était pas loin du miracle!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes pas vues. Plat du jour. Courte ardoise. Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 16h. Terrasse piétonne.

11 rue Paul Lendrin
 83000 TOULON
 Tél.06.67.94.76.22

TOURTOUR

LES CHENES VERTS

NT

ΨΨΨΨΨ

J'ai pas tout compris dans l'histoire, mais seule la bonne nouvelle compte! Juillet 2014, Paul Bajade revient cuisiner dans sa maison. Avec Mauricette, on reste quand même étonnés du niveau de cuisine vu que derrière, dans l'arrière-boutique où se trame les bonnes choses, Paul Bajade est seul avec un ou deux apprentis. Pour la vingtaine de veinards maxi. Ça tient du miracle! Menu du chef. Vous connaissez le menu du chef? Un menu dégustation donné pour 59€ avec choix possible! Oui mōssieur! Oui madadââme! Entrée en matière avec une mise en bouche référence à un autre célèbre Paul... "moules au curry en croûte lutée de pâte feuilletée". 16/20. La seconde sonne l'heure de la truffe, la fameuse "melano": "velouté de potiron, émulsion truffée, éclats de châtaigne". 16/20. Mauricette bifurque vers un "nougat de foie gras de canard aux amandes" sûr de lui, impeccable dans sa sobriété de recette, pas d'alcool. Je veux dire dans le foie gras. Passez le Morey-Saint-Denis 1er cru de chez Anne et Hervé Sigaut, elle peut pas dire qu'elle n'était pas là pour le vivre vu qu'elle a sifflé les 9/10ème du divin flacon! Bref! 16,5/20! Même note pour ma "tête de veau aux herbes, filet de Muscat de Beaumes de Venise réduit". La sauce émulsionnée est un bonheur de légèreté gourmande. Voilà notre "risotto Camaroli aux asperges et fricassée de homard". Drôle comme ce plat est tonique, plein d'entrain. Souvent, les recettes maîtrisées depuis longtemps finissent par baisser d'un ton, ne plus se regarder plus en face, n'ont plus envie. Plat ici vif, décidé: 16/20. La dame au chapeau vert choisi le "filet de bœuf origine France aux truffes et foie gras, fine purée aux truffes" pour accompagner son Bourgogne rouge. 16,5/20. Je sauve un verre pour ma "feuillantine de joue de porc aux truffes et foie gras sur compotée de chou à la couenne". Nouvelle recette de Paul Bajade! Pâte feuilletée maison, chou macéré dans le jus des joues, vous goûtez peut-être un jour. Un modèle parfait de recette de cuisine bourgeoise effectuée avec des produits simples. 17/20. Pause rafraichissante avec le "caillé de vache frais des Alpes au miel de romarin de Provence, sablé de pois chiche". Et puis la farandole des desserts, comme un café gourmand géant qui serait bon! "Tuile aux fruits rouges, pêches rôtie au

lait d'amandes, crème brûlée à la lavande, baba au rhum, poire au vin sauce au chocolat et d'autres". 16/20. Une "cuisine plaisir" loin des clichés à la mode, modèle d'efficacité généreuse et bigrement gourmande ou la truffe est reine. Toutefois, je me demande si les plats auraient la même succulence sans le remarquable service de William Dourlens et les dessins de Ronald Searle.

Chef: Paul Bajade

Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menu dégustation 59€ et menu truffes 145€. Carte. Fermé mardi et mercredi. Quelques chambres. Fermeture annuelle en juin et début juillet.

Route de Villecroze

(entrée du village en venant de Villecroze)

83690 TOURTOUR

Tél.04.94.70.55.06

TOURVES

L' AVENUE



Cuisine plus audacieuse qu'il ne paraît, fraîche et intelligente. J'entame fort la prose. Faut dire que je suis séduit par l'ambition: recettes inspirées du traditionnel et revisitées dans la modernité. Et puis si j'étais le seul à penser ainsi, ça se bousculerait moins au portillon de la table de Laurie et Stéphane Crabet! Bref! Une maison rénovée de frais dans un esprit contemporain, en lisière du village de Tourves. Le couple pas trentenaire n'est pas inconnu au maigre bataillon des sérial-régaleurs du canton: il tenait voilà peu "La Table en Provence" au centre-ville de Saint-Maximin. Ouïiii! Pleurez plus! Alléluia! Vous les avez retrouvés! Une entrée pleine de jugeote, rondeurs automnales avec "poitrine fumée et filet de pigeonneau servi rosé sur un lit de lentilles". 15/20. Avec le plat qui suit, l'appétit de libellule souffrira, ce n'est pas mon cas! "Veau et Scamorza fumée en superposition". Simple tranche de rôti coincée entre deux de ce fromage italien à pâte filée, fondu. Gratiné au four, mioum-mioum. Garnitures, patates sautées, carotte avec fane, petit violet, chou-fleur. 15/20. Mes biens chers frères (et sœurs), le dessert classique sort pourtant des banalités coutumières: "religieuse au praliné". Dressage équilibré, glace en prime. C'est un peu coton pour taper de front, front qu'on se gratte pour savoir où porter le premier coup de couteau. Une éternité que je n'ai vu ce dessert au restaurant! Très bien! 15/20! Salle comble, tu m'étonnes. Clientèle spectre large, entre gourmets qui ont leurs ronds de serviette depuis mi-2013, retraités pas pressés en virée, VRP ifonés cravatés, copines de bureau et collègues de chantier: formules midi dès 14€ avec des gros morceaux de sourire dedans grâce au service lumineux de Laurie Crabet! Et des gros morceaux de cuisine maison dans les assiettes de son mari de chef:

formé dans le Var par de vrais cuisiniers: Alain Bœuf à Vidauban, Patrice Noel à Saint-Zacharie et Philippe Troney à Saint-Raphaël. Malgré tout, ce jeune cuisinier n'est pas du genre à mettre une toque fluo pour qu'on le reconnaisse même la nuit. N'empêche que la prestation est d'un sacré bon niveau, produits frais et plats faits maison, service aux petits soins et sans manières, de bons conseils. Voilà qui rafraichit le coin plutôt aride en bons coups.

Chef: Stéphane Crabet

Spécialités: filet de raie poêlé au beurre demi-sel, écrasée de patate douce. Gras double légèrement gratinés. Tête de veau sauce ravigote. Risotto crémeux aux chairs d'escargots de Varages. Sauté de cerf aux girolles, polenta gratinée. Moelleux minute choco-marron.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14,5€ et 17€ midi semaine. Menus 24€ et 32€. Carte sur 2 mois. Groupe 30. Climatisation. Terrasse en saison. Fermé mardi soir et mercredi. Parking aisé.

10 avenue Gambetta

83170 TOURVES

Tél.04.94.59.66.02

A VISITER A TOURVES
dans le village:

LE MUSEE
DES GUEULES ROUGES

www.museedesgueulesrouges.fr

LA VALETTE

L' ATELIER DES FILLES



Ah que je suis content! Cette charmante placette du vieux-village devient joliment meublée en adresses adroites avec notre plaisir! Les nouveaux impétrants de la mignonne boutique colorée n'ont pas fait fortune dans l'informatique, ne sont pas fils ou fille de, ne sont pas le beau-frère ou la nièce par alliance d'un joueur du RCT, ils ne sont subventionnés par le Conseil Général, ils n'ont pas non plus gagné au loto. Par contre, Elsa Celle affiche de véritables prédispositions aux fourneaux! Approchez vos oreilles: 24 printemps en bandoulière, un BTS à Saint-Louis à Toulon, passée par le Club Cavalière et Spa puis le Souléias à la Croix Valmer, cette souriante jeune femme sait bien des choses sur la cuisine. Le bla-bla ne suffisant pas, je vous file des preuves! Rougets entiers aux saveurs de Provence, Saint-Jacques fraîches à la plancha, dos de lieu noir rôti, souris d'agneau confite, raviolis frais

aux cèpes et même un burger car il faut du répondant aux modes. Avec frites maison, tout de même! Si la terrasse ombragée par des acacias filtrant le soleil saute aux yeux, plus discrète est la salle voutée du sous-sol. Extra et tirée à quatre épingles! Et le vin est au frais... C'est ici que j'ai entamé par la "planche de tapas du jour", histoire de voir et surtout de goûter. Chiffonnade de jambon cru, poulet croustillant, gaspacho aux poivrons grillés, tartare de légumes épicés aux crevettes flambées au Rhum, tomates séchées et figues fraîches, une demie mozza buratta (la crèmeuse!), une tartine de tapenade. Des tapas tip-top! Des lettres de noblesse au genre généralement sur-massacré par des sous-cuisiniers! Un véritable plaisir à picorer! Une entrée tarifiée 8,5€! C'est vous dire la bonne affaire! 14,5/20! Les viandards délicats apprécieront la pointe de recherche des "brochettes d'onglet mariné" aux saveurs marquées. Un peu de sauce piquante à part, frites maison et une salade verte travaillée avec des tagliatelles de légumes. Copieux, bon. Viande à impérativement demander saignante! 14,5/20. Les desserts méritent une seconde visite: cœur coulant chocolat et coulis de gingembre, tiramisu, cheese-cake ananas rôti à la vanille. Et gaffe! Pas du décongelé ou du sachet! Je raffole de cette cuisine modeste et bien troussée, qui balance l'évidence d'une forte compétence. Elsa est souvent aux fourneaux dès 8h30 le matin, avant son compagnon Alexandre Bonnet, virevoltant jeune homme à la bonne humeur naturelle. Bref! Sauf si vous êtes le pédant préféré des réunions mondaines du canton, la nouvelle version de "l'Atelier des Filles" devrait vous séduire. Et vous régaler!

Chef: Elsa Celle

Spécialités: carte de saison et du marché! Tapas de qualité!

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 12/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour et carte. Ardoise. Groupes 40. Terrasse en saison. Ouvert du lundi au samedi midi, jeudi, vendredi et samedi soir. Parking gratuit aisé à proximité.

12 rue Danton

83160 LA VALETTE

Tél.04.94.91.39.71 et 06.82.63.82.94

VIDAUBAN

LE CONCORDE

ΨΨΨ 1/2

L'exploit est double! Régaler le chalard dans la tradition historique de la maison, traditionnelle, gourmande. La performance du tonique quadra Alexandre Viale est également d'avoir pris la suite d'Alain Bœuf dont il fut le second. Il aura intégré toutes les subtilités de cette cuisine de terroir qui me ravit! Et y mettant son "coup de patte"! Tiens, comme ça, sans rien demander en échange, gratos Marius! Je vous file des exemples dans la foulée et avec émotion! Cassolette

d'escargots petits gris aux artichauts en croute! carré d'agneau rôti en croute de romarin jus à l'ail confit! ragout de homard et St-Jacques sauce homardine! Châteaubriand grillé sauce Béarnaise minute! Sole de petit bateau meunière... la chasse? Civet de sanglier au vin rouge et polenta aux cèpes, filet de lièvre jus au genièvre, colvert rôti farci au foie gras, noisettes de chevreuil aux aïrelles, et même du cabri à Pâques! Et truffe en saison! Tuber Melanosporum! Gnocchi (maison) aux truffes, brouillade aux truffes, noix de St-Jacques grillées en portfeuille de truffes, pavé de bœuf poêlé jus aux truffes façon Rossini... voilà qui est clair dans la déclaration de plaisir! Des assiettes pour épicuriens en bande organisées de copains ou pour couples de gourmets en goguette! Sans ambiguïté quant à l'ambition de se régaler et qui repoussera les affolés du pèse-personne et autres accros à la serviette de plage! Cela dit, je reste sage avec "la salade de croustillants de pied de cochon sauce gribiche". Comme trois cromesquis, tièdes et croustillants, sauce gribiche minute: la régala! 15,5/20. La suite joue la modeste avec "la côte de cochon fermier aux petits légumes, jus au miel". Oui bon ben... du porc quoi? Sauf que du bestiau cuisiné de la sorte, on en rêve pour les gamins des cantoches de la planète entière! Ah! Poêlée au beurre, caramélisée dessus, souple dedans! Un bonheur! La cuisine est l'art de la sauce et des accompagnements! Mais aussi les cuissons par Saint-Butagaz! Courte gastrique brune à la texture sirupeuse, petits légumes passés au beurre... 15,5/20. Hésitation entre le baba au Rhum et "la tarte fine aux pommes"! Croustillante, épanouie dans sa circularité caramélisée, boule vanille qui ponctue: 15,5/20. Hébé mes petits furets roses! Quelle surprise! Salle soignée tenue à 4 mains par Fethy et Tahar, frères et amis d'enfance du chef né à Vidauban. Place de la mairie, récemment rénovée. Véranda et terrasse en saison, intérieur qui mériterait sans doute un rafraichissement, mais le choix de la direction préfère s'orienter sur le contenu des assiettes? Ça contrariera sans doute les mangeurs de catalogues de photo sur papier glacé, moi non.

Chef: Alexandre Viale

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 2,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 18,50€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 27€, 33€ et 50€. Carte. Enfant 11€. Groupe 50. Climatisation. Terrasse en saison. Fermé mercredi, et mardi soir hors-saison.

Place de la Mairie

83550 VIDAUBAN

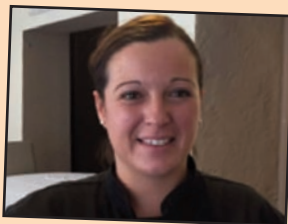
Tél.04.94.73.01.19

www.le-concorde-alexandre-viale.com





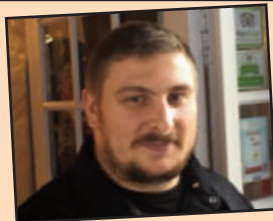
ADRIEN LOUIS
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF DE
GADAGNE



AMELIE DUDEFANT
AUBERGE SAINTE
MARGUERITE
83 LA GARDE



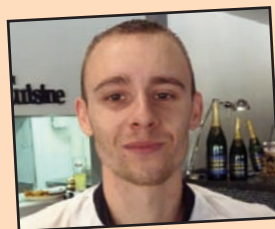
JEAN-MICHEL PAGES
L'AROME
84 BONNIEUX



JONATHAN BONNIVARD
PLAISIRS GOURMANDS
83 HYERES



PAUL BAJADE
LES CHENES VERTS
83 TOURTOUR



STEVE MAES
O WINE
83 LE CASTELLET

VILLECROZE

LES ESPARRUS

ΨΨ_{1/2}

Comment ça? "Les Esparrus" ne vous sont jamais apparues? Qui l'eut cru, Lulu? Alors même que par troupeaux entiers de gourmands désœuvrés à la recherche du Graal culinaire, vous êtes peut-être passé mille fois devant sans savoir! Sauf si vous habitez Carcassonne ou Saint-Sulpice-les-Feuilles: ça sera la seule excuse retenue! Sur la départementale qui file entre Salernes et Draguignan, une belle bâtisse à l'écart du village. On y trouve une terrasse ombragée en saison, une grande cheminée dans le salon. Dehors, du lierre sur les murs et des vignes autour! La parfaite auberge de campagne tirée à quatre épingles avec sa multitude de détails qui démontrent que les proprios ont une farouche obstination à vouloir rendre le client heureux. Qui sont-ils? Un discret couple qui posera ici-même en 2008 la suite de son histoire, lui en salle et elle en cuisine. Et c'est bien ainsi! Menu du jour à 16€! Taboulé aux raisins, suprême de volaille au cidre et dessert au choix! Comme je sais que mes attributions de cobaye itinérant m'interdiront de revenir rapidement ici, j'ai

osé le menu à 26,50€. Pourquoi? Je vais vous le dire! Et vous allez le lire! "Crème brûlée au foie gras"! Mes cocos, voici la meilleure dégustée depuis bien longtemps! La recette eut son heure de gloire au début des années 2000! En cuisine, Pascale Touboulic joue les prolongations! Un régal avec cette petite escalope de foie gras poêlée! D'une épâtante justesse! Pour vous dire, ce fut un 15,5/20 sans trembler! Suite avec un "médaillon de veau" un peu ferme à la cuisson rosée. Puissante sauce aux cèpes, gou-teuse purée de pommes de terre: 14,5/20. La ron-delette "tarte aux pommes" ne fait pas de gros mira-cle, mais sait compenser par une présentation soignée. 14/20. Les ardoises de saison ne se lancent jamais dans des recettes savantes et impossibles, mais campent dans de rassurantes intentions: magret de canard au miel, tartare charolais au couteau, faux-filet au Roquefort, St-Jacques à la fondue de poireaux, confit de canard aux champignons. Bien. Maintenant que vous savez tout (ou presque), je vous propose d'étudier la possibilité d'un repas aux "Esparrus", la maison de Fabienne et Pascal Touboulic. Histoire de passer un classique moment de table sans chambardement modeux. Je sais pas vous mais moi par ces temps agités, c'est le genre d'adresse qui me rassure!

Chef: Fabienne Touboulic
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité
prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café
1,9€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Vin rouge "La
Marjolnière" 18€ 75cl 14,5/20. Menu du jour
de 16€ à 19€. Formules tirées de ce menu.
Menu 26,50€. Suggestions du moment.
Groupes 55 (hiver). 13 chambres 2 avec**
piscine. Soirée-étape VRP 65€ et 70€. Parking
aisé devant le restaurant. Terrasse en saison.
Fermé dimanche soir et lundi hors-saison.
7j/7 juillet et aout.

Route de Draguignan RD560
 83690 VILLEMOLLETTE
 Tél.04.94.67.56.85
<http://www.les-esparrus.com>

ACCUEIL AUTOCARS GROUPES SOIREE ETAPE VRP

VINON SUR VERDON

LE PALAIS DE LA BIÈRE

NT

Ψ

Celui visé était fermé ce lundi. Ceux qui restent au centre-village n'ont vraiment rien d'excitant. Et puis je me suis souvent vu avoir passé un bon moment voilà une huitaine d'années ici-même. Qu'en est-il depuis? Un peu de monde au bar, en terrasse, dedans, devant, ça papote dans ce lieu de vie. L'accueil et le service féminin sont d'une amabilité rare. Du sourire jusque là, de la disponibilité jusqu'ici. Le top. Le menu complet du midi est malheureusement un poil bâclé. Je ne suis pas sûr que le soir, les cuisines passent à la vitesse supérieure. Entrée avec "moules farcies". Déjà, ce ne sont pas des moules farcies même si tout le monde les nomme ainsi. Ce sont plus exactement des moules gratinées. Au nombre de trois. Ce qui est peu. Sauf que ce sont des moules bodybuildées, je vous dis pas les steaks. Du congelé de Nouvelle-Zélande ou dans le genre. Plutôt bien cuisinées et qui appuient un peu trop sur l'ail m'enfin bon. En prime, une sorte de tourte croisée quiche depuis 2 générations, à moins qu'il ne s'agisse d'une quiche tourtière. Saumon, poireau, œuf. Ça cale. 12/20 pour le côté généreux. Le plat choisi est "cuisse de canard aux cèpes". Démoulée de frais, peau grasse immergeable planquée sous une sauce indigeste. Dessous, viande dure et sèche. Et pas moins de... 4 garnitures! Ça c'est beaucoup mieux! Frites, champignons à l'ail, tomates confites à l'ail, flan de courgette à l'ail. Un plat qui alterne bonne idée et à jeter! Alors? Ben... 12/20. Par contre, pour le "café gourmand", faut tout virer sans hésitation! La verrine de salade de fruits en conserve, le sous-gâteau industriel poire et chocolat sans gout de poire ni gout de chocolat mais de géla-

tine. Peut-être la tarte au chocolat noir... 8/20. Total 16,10€. Ce qui n'est pas excessif pour un restaurant, mais un peu trop pour une déception.

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité
prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 7/20.
Café Coste 14,5/20. Toilettes 14,5/20.
Formule 13,10€ et menu 16,10€ midi semaine.
Menus 19€ et 25€. Enfant 8,50€. Carte.
Terrasse. Parking.

Place du jeu de boules

Le Cours

83560 VINON SUR VERDON

Tél.04.92.78.91.02

www.lepalaisdelabiere.com

VAUCLUSE

AVIGNON MONTFAVET

L'AUBERGE DE BONPAS

ΨΨΨ

Fermez les yeux, goûtez. Un saucier pareil est rare ne se trouve pas sous le pas d'un cheval. Comme toujours, je vois de derrière mon stylo les sceptiques chroniques et les douteux permanents se gratter la tonsure. Comment ça? Un fameux cuisinier à L'Auberge de Bonpas? Hébé voui mes cocos! Depuis la reprise en main de la maison par Christine et Philippe Szucs voilà un peu plus d'une paire d'années, le chaland gourmet s'y encanaïlle la gourmandise et s'y reconforte le moral! Ça me plait: le chef n'est pas du genre à estourbir le client avec une prose de noms de plats gastro-comique, ni à l'accabler de tarifs pour russes en gougette! L'ardoise chante un terroir sans frontières: entrecôte aux cèpes, filet de bœuf poivre vert, steak de canard aux fruits rouges, salade de filets de rougets, selle d'agneau confite au jus d'ail miel et thym, filet de dorade aux agrumes... Voilà 15 jours c'était pâté Périgourdin et son jus de thym, carpaccio de magrets fumés à la mangue, émincé de canard et sa purée de céleri à la crème de cassis, côtes d'agneau panée aux zestes d'orange, crumble de chorizo sur dos de cabillaud et caviar d'aubergine... et demain d'autres recettes! Mauricette avait décidé de s'en payer une bonne tranche. Alors elle s'est rué sur la formule à 19€! Une "côte de veau sauce aux cèpes"! 500 grammes le bestiau! Ah sûr! C'est pas un steak de moineau! La cuisson idéale porte la dame au chapeau vert... aux anges! Costaute, la cuisson! Elle fait son poids! Avec salade verte, de gouteuses patates sautées et une brunoise de ratatouille confite à souhait, c'est le 15,5/20 "fastoche" qu'elle ajoute! J'ai débarqué mon appétit sur le menu à 25€ avec "gratinée de ris d'agneau aux champignons". Crémé et passé au four. J'ai trouvé flagrant le manque d'assaisonnement, mais la cuisson précise sauve. Et la salière aussi. 14/20. Remarquable "souris d'agneau confite à l'ail et au miel". Bien sûr que ce plat squat-

te nombre de boutiques qui veulent chanter la cuisine provençale. Sauf que le Philippe Szucs, c'est un ténor. Un jus réduit comme çui-ci, si vous en voyez un, prenez le en photo: ça ne court pas les rues! Et encore moins les cuisines des restaurants! Et c'est bien dommage! 15/20! Tant pis pour le régime que je ne suis pas: "cœur café glacé, ganache, meringue". Tout est annoncé dans l'intitulé sauf la Chantilly pour ce qui ressemble à une coupe de glace, façon tulipe. Meringue maison, celle qui n'a pas le gout de carton. Rien laissé, 15/20. Si le soir, c'est plutôt calme, ne venez pas vous plaindre si le midi joue à guichet fermé! Le menu à 15€ avec choix est le bon filon! Quel rapport qualité prix!

Chef: Philippe Szucs

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 15€ (midi semaine) et 25€. Formule 18€ en semaine, 19€ le week-end. Ardoise. Terrasse. Piscine. Groupes 120. Salles pour séminaires. Wifi. 10 chambres*. Parking aisé.**

275 route de Cavailon

84140 AVIGNON-MONTEFVET

Tél.04.90.23.16.41

www.aubergedebonpas.fr

BONNIEUX

L'ARÔME

NT

ΨΨΨΨ

En ces temps bizarres et troublés, le restaurant du couple Pagès est comme un symbole: réussite professionnelle et familiale. Les deux, mon capitaine. N'en déplaise aux pleureurs professionnels, mon lieutenant. C'est donc possible, en général. Salle tenue par Clara Pagès, sourire franc et lumineux qu'on connaît depuis toujours. Sourire transmis à sa fille Manon qui officie désormais en pâtisserie aux côtés de son père Jean-Michel Pagès. Qui lui s'est fait piquer son regard bleu qui scrute chaque assiette qui sort. Et quelles assiettes! Scénographie sobre, assurée avec le "foie gras de canard maison, pain aux fruits secs et chutney de mangues" de Mauricette. Celle qui ressemble de plus en plus à un bas-relief époque baroque le juge remarquable avec son formidable pain rustique, un bonheur à 16/20. Classique sans ambiguïté, la "selle d'agneau rôtie au lard, servie rosée, cannellonis de caviar d'aubergines, jus d'agneau au romarin et ail confit". Panorama des saveurs, saveurs des détails, détail des cuissons, cuissons ajustées. 16/20. Ce qui est bien avec Jean-Michel Pagès, c'est qu'il n'embarlificote pas le client, joue son va-tout avec sincérité. Le menu à 31€, il le bosse à l'identique que sa carte. Pas de demi-prestation, ni de demi-portion. Les produits utilisés sont simplement moins "nobles". Exemple avec "l'œuf basse température et purée de pomme de terre Amandine, mouillette de pain de campagne grillé et lardons". Vous verriez comment il vous travaille ce truc, ça tient de la magie! 16/20.

Même esprit de simplicité douée avec le "filet de lieu jaune rôti, écume et étuvée de poireaux". Le fenouil est de la recette, la gourmandise aussi. 16/20. Dans son menu, la dame au chapeau vert me taquine avec sa "trilogie de fromages et mesclun". Celle qui aurait pu jouer le rôle d'une "Jambon girl" dans "Opération tartelette" avec James Bond apprécie sa "tartelette fraise, rhubarbe, petite meringue et espuma vanille". Dernières fraises parfumées, mais rhubarbe un peu trop discrète. Et ma "tartelette chocolat noir, espuma verveine" appuie où il faut, pâte sablée fine extra. 15/20 et 15,5/20. Des assiettes efficaces, savoureuses, où rien n'est de trop, ajustées au cordeau. Repas en terrasse ou salle, seule la météo décide. Mais monter à Bonnieux en virée gourmande, vous seul décidez. Faites le bon choix!

Chef: Jean-Michel Pagès

Spécialités: carte de saison

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café Nespresso 3€ 15/20. Toilettes 17/20. Menus 31€ et 44€. Carte. D'avril à novembre fermé tout le mercredi et jeudi midi. Hors-saison: fermé mercredi et jeudi. Congés annuels janvier, février et mars. Groupe 30. Terrasse.

2 rue Lucien Blanc

84480 BONNIEUX

Tél.04.90.75.88.62

www.laromerestaurant.com

CADENET

LES AROMATES

NT

ΨΨΨ

Du grand rare avec ce cuisinier de 23 printemps aux derniers mousserons installé aux portes du Luberon. A peine plus d'une année d'existence au moment où je vous cause, et avec la discrétion d'une abeille qui remplit patiemment sa ruche, le restaurant cadenétien s'est cadennassé un canevas de clients contents au quotidien, les copains. Quant à cette réussite, on pourra toujours disserter sur le "facteur chance", l'emplacement, la période économique ou l'âge du capitaine ou si ma tante en avait. Une chose est sûre, c'est que la morale est sauve! Car les préceptes de ce jeune chef sont aussi simples qu'exonérés de la moindre ambiguïté: du frais, travaillé sur place! Point barre! Même pas de gambas au congèl! Vu que y a pas de congèl! Si vous êtes un impénitent gambasophile voire un incorrigible crevettomane, faudra voir ailleurs! Bref! Du choix dans les entrées, du choix dans les plats, du choix dans les desserts et mon comptable qui va être "comptant" quand il apprendra que le midi, c'est 15€ la totale. Pour moi, "vol au vent d'escargots parfumé au Morbier" qui croustille dehors, rondouillard dedans. Vaut un 15/20 et quelques applaudissements. Suit le "dos de lieu noir", beau morceau souple, de belle tenue. Purée fourchette, et légumes variés, petit navet, carottes

orange et jaune taillées en longueur et poêlées, un peu de vitelotte... 15/20. La cause pâtissière est un combat quotidien pour Jonathan Maiga! Quoi choisir entre le tiramisu parfumé au rhum, le crémeux pistache craquant spéculos, la mousse au chocolat craquant pralin et... la "tarte caramel au beurre salé"? La tarte donc, généreuse, crème fouettée montée ponctuée de brisures de chocolat praliné. Sûrement un peu trop sucré pour quelques-uns, mais ils finiront quand même. Si vous voyez ce que je veux dire. 15/20. 15€ le menu, soit le prix d'une pizza et d'un café. Et j'aime bien les pizzas, pas de méprise. Bref! Une histoire de famille puisque la mère de Jonathan, Nathalie Maiga, déroule en salle, fière des assiettes de son fils qu'elle amène avec le sourire au client ravi. Tu m'étonnes. Formé à Marseille Bonneveine, le chef a beaucoup appris à Lou Coungoust à Lambesc (13) et aussi en pâtisserie chez Pascal Ginoux du temps où celui-ci dirigeait les Bories à Gordes (84). Autrement dit, vous êtes dans de bonnes mains pour peu que vous sortiez un peu des banalités habituelles en faisant l'effort d'aller du côté de Cadenet.

Chef: Jonathan Maiga

Spécialités suivant saison: foie gras mi-cuit au cacao. Carpaccio de bœuf aux pieds de mouton. Douillette de Mélusine. Tartare de magret à la mangue. Joue de bœuf confite. Bavarois pêche-abricot, croquant pralin. Mousse au Grand-Marnier.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 15€ midi et 23€ soir. Ardoise du marché. Groupes 20. Terrasse ombragée en saison.

Ouverture: se renseigner.

2 place du Tambour d'Arcole
84160 CADENET
Tél.04.90.68.35.35

CAVILLON

LES GERARDIES

ΨΨΨ1/2

Dans une ville où les rumeurs vont bon train, il convient d'éclaircir. Début 2014, Clément Charlier transfère son croquignolet restaurant du "140" au "176" dans de nouveaux murs flambants neufs, augmentant ainsi le nombre de couverts. Vu que ça se bousculait à l'ancienne adresse, le nombre de frustrés plantés devant le portillon pour cause de manque de place diminue donc d'autant. Ça va de pair, Albert. Ce jeune chef est pétri d'ambitions, n'empêche: il conserve la même tarification! Presque inconvenant vu le niveau de cuisine! Dans un monde où chacun tire la couverture à soi et est prêt à écraser d'un coup de talon le nez de son voisin pour emmagasiner les biftons dans son larfeuille, la philosophie nous émeut! Une soixantaine d'heureux ce midi de semaine à se dépatouiller entre les 4 menus de 15€ à 31€. Clément Charlier et

Sylvain Montmasson sont pâtissiers de formation. Mauricette me dit: "Si le duo fait un quatre-quarts à deux, combien pèse le gâteau?". Un exemple de l'humour tarte à la crème de la dame au chapeau vert! Bref! Cuisine déclinée sur la partition du détail et de l'originalité. Pour elle, "tatin de poires au chèv्रे et aux fruits du mendiant et sa glace Cabecou". Enjoué, faux-fouillis maîtrisé: 15/20! Cuisson rosée impérative sous peine qu'on se fâche! Pour? Le "filet mignon de porc ibérique cuit en basse température, travail autour des champignons". Olééé! Viande fondante. Légumes de saison, carottes sucrée foncées, purée de panais dosée. 15,5/20. Moi, coup de foudre pour une exceptionnelle "terrine de foie gras maison et sa gelée d'ananas et agrumes à la vanille". Extra cette liberté! Accord évident: 16/20! Même signature stylistique pour la "lotte de Petite Pêche, crémeux à la moutarde à l'ancienne et sa déclinaison de carottes". Savoir-faire "gastro" en sous-main, précision et œil. Et quel œil! Quels yeux même vu qu'ils sont au moins deux! Et des maniaques aux manettes! 15,5/20. Moment forcément attendu et rotules qui tremblotent: les desserts! Créativité affirmée avec "club sandwich en illusion: poire, vanille et chocolat au lait". Oui, toutafait: un club sandwich m'sieur-dame! Multicouche agréable et rigolo: 15/20. Encore mieux, le "macaron façon pomme tatin et son sorbet pomme verte". Voilà une recette qui déridera les ridés du sucré! Un délice ajusté: le fruit surtout, le sucre ensuite! 15,5/20! Service alerte et soutenu, d'un professionnalisme souriant et qui connaît les codes. Voilà. Je pourrais vous causer de Clément Charlier jusqu'à plus soif, mais rien ne vaut un repas pour se faire un avis. Comme une promesse d'avenir.

Chef: Clément Charlier

Pâtissier: Sylvain Montmasson

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Toilettes 16/20. Menus 15€ midi semaine, 19€, 24€ et 31€. Carte. Groupes 75. Terrasse devant le restaurant. Fermé tout le mercredi et samedi midi.

176 cours Gambetta
84300 CAVILLON
Tél.04.90.06.22.40

CHATEAUNEUF DE GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

NT

ΨΨΨΨ

Entre autres, Philippe Gouven possède cette qualité de ne pas aller chercher midi à quatorze heures. Hein? A contresens d'une pratique commune observée chez moult de ses confrères, il ne commande pas de tomates en Nouvelle-Zélande par internet, ni d'agneau roumain ou de salsifis de Hongrie. Pourquoi chercher ailleurs ce qu'on possède sous la main avec ce terroir d'exception? Son canton est réputé pour la qualité des fruits et légumes, de ses élevages et de ses vins. Et

puis il sait s'entourer de compétence, salle ou cuisine. Et pas du gnanngan, Bertrand. Mauricette une fois encore, observera en préliminaire et très religieusement le panorama qui s'étend des Alpilles au Mont Ventoux. Un peu avec la même bobine que si elle voyait de son canapé Georges Clooney le matin dans sa salle de bain se laver les dents. C'est vous dire le cinéma. 36€ le menu-carte mensuel avec "mille-feuille d'agneau de Pays et légumes du soleil confits" géométrique, rigoureux, coloré. Vraiment très bon, le gout et les yeux: 16/20. Suite du même ordre, qui joue des mêmes codes: "thonine mi-cuite salsa de légumes, mousseline au citron". Des couleurs, du recta joyeux et d'une grande finesse, 16/20. Remise de ses émotions cinématographiques, la dame au chapeau vert déguste "brousse de chèvre, copeaux de ventrèche et figues du moment" qui parle de l'été à celle qui sera toujours du passé. 15,5/20. "Poitrine de cochon Ventoux, jus de balsamique truffé, petits farcis", ensuite. A la fois complexe et dépouillé, du top niveau, du gastro apaisé étourdissant d'efficacité: 16/20. Nos desserts claquent, et nous mettent une jolie claque: idéale "fine tarte aux pommes, quenelle de glace aux carambars" à 16/20. Et "nem gourmand de mangue et mousse chocolat blanc, tomates au sirop" aussi délicieux que techniquement abouti. 16/20. Du début à la fin, ce qui se fait de mieux dans le genre. Bonus! Depuis un petit moment maintenant, Sandrine et Philippe Gouven proposent des suggestions de plats flambés et découpés en salle. Linguini de homard flambé au pastis, entrecôte de taureau au jus de viande et foie gras... voilà qui vous glisse dans le ciboulot l'idée de revenir au plus tôt. C'est tout le plaisir que je vous souhaite!

Chef: Adrien Louis

Pâtissière: Barbara Souny

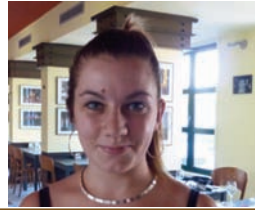
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menu 18,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menu-carte 36€. Menu flambage. Groupes 50. Terrasse "4 saisons". Parking aisé. Hors saison fermé dimanche soir, tout le lundi et mercredi soir. Juillet et août fermé samedi midi, dimanche midi et lundi.

Impasse de l'Alouette
84470 CHATEAUNEUF DE GADAGNE
Tél.04.90.16.08.61
www.lamaisondecelou.com

**MENU "FLAMBAGE ET DECOUPAGE"
RESERVATION CONSEILLÉE**



MEILLEURS APPRENTIS



**CLAIRE SAINTEMARIE
LA COUR DU THEATRE
13 MARTIGUES**



**DYLAN BRUYNEEL
L'OLIVADE
83 LE LUC EN PROVENCE**



**EMILIE LOPEZ
L'ABRI-COTIER
83 FREJUS**



**THIBAUD MOULHIADE
LE PATIO DU PRADO
13 MARSEILLE**

COUSTELLET

LA TABLE GOURMANDE

NT

Ψ

C'est tout mignon, ça cherche à séduire le chaland avec les classiques ardoises pendues, une terrasse aimable, des lumières chaudes dans chaque coin de la salle, cuisine ouverte et service à la bonne franquette avé l'assent qui plaisent tant aux touristes en mal de sensations exotico-provençales: ils ne cherchent pas à bien manger, juste à se fabriquer des souvenirs. Oui: je suis en colère! Pourquoi? Je vais vous le dire: c'était même pas mauvais! Faudra juste m'expliquer comment un cuisinier peut sortir autant de plats mijotés de sa toque magique! Comme l'osso-buco et d'autres. Et en plus, la maison fait des pizzas... C'est vous dire le talent multiforme! C'est Matrix en cuisine! Mes "rognons de veau aux champignons": sortis en 30 secondes, mais la sauce filtrée ne trompe pas, ni le confit caractéristique des rognons trop cuits sous-vide. Champignons mollassons qui trahissent leur mode de cuisson et de conservation. Les frites sont maison, bien dorées comme il faut. 12/20. Tous les clients sont contents, faut dire que la politique tarifaire a le talent du prix: 9,5€ mon plat, itou pour l'osso-buco et les copains. Si tout le monde a le droit (et l'obligation) de gagner sa croute, tant que ce genre de taule et plein d'autres continueront à avoir le droit de s'appeler "restaurant" en faisant passer des vessies pour des lanternes dans l'assiette du romantique attablé, je ne vois pas pourquoi je devrais être optimiste. Car souvent, la seule chose faite maison est justement le label "fait maison" dessiné à la craie sur les ardoises des tauliers non scrupuleux. Même pas mauvais en plus! Moyen! De ce moyen qui flingue le moral! Alors oui: je suis en colère!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Plats du jour 9,5€ et formule 14,5€. Carte. Terrasse.

138 route d'Apt

84660 COUSTELLET

Tél.04.90.71.54.83 et 06.18.77.37.29

GARGAS

LA PETITE HISTOIRE

NT

ΨΨ1/2

Le patron, seul au service, est du genre à s'affoler quand ça se bouscule au portillon. C'est que le client arrive par grappe en terrasse: repas d'affaires, têtes à têtes de copines, 3 générations belges en virée familiale, retraités en voisins... Comme le serveur a le stress communicatif, tout le monde stresse. Il ronchonne dans la barbe qu'il n'a pas, comment je vais faire etc. Seul moyen d'échapper à l'ambiance tendue qui m'est difficilement supportable: quitter mon statut d'attablé strict pour passer à celui d'observateur... qui mange! Vous me suivez? Pas sûr... Pas grave. Menu

midi complet vendu 18€ et avec choix siouplé! Pour moi, "galettes de poulet, pistou, tomate confite". Le volatile en miettes tassées dans les galettes superposées est un peu gélatineux, bien peu fin. Arrangé à la sauce d'un cuisinier adroit qui met les habits du dimanche à la recette pour flatter les mirettes, ça passe. 14/20. J'ai un peu hésité avec l'espadon, mais ce morceau de viande apprécié des connaisseurs est rare sur les tables: "poire de bœuf, grenailles rôties". Belle cuisson, viande souple, patates qui jouent le jeu du rustique. 14,5/20. Dessert léger (c'est un compliment) avec "pêches pochées, glace verveine". Bien joué Amédée! 14,5/20! La mignonne tonnelle est équipée en table et chaises de camping bien peu confortable et un peu bancale. Impec' pour la photo de vacances façon catalogue Maisons et Décors, mais un peu juste pour les arrière-trains fragiles. A voir hors-saison et à l'intérieur sur le menu à 29€. Même si le chef se débrouille vraiment bien sur le petit menu du midi.

Chef: Laurent Canton-Bacara

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 12/20. Pain individuel 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formule 15€ et menu 18€ et 21€ (verre de vin+café) le midi. Menu 29€. Terrasse. Parking aisé.

Le Chêne

84400 GARGAS

Tél.04.90.75.72.03

www.lapetitehistoire-gargas.com

GOULT

AUBERGE DU FIACRE

ΨΨΨ1/2

L'adresse date. Et puis au printemps 2013, l'impétrant Alexandre Sube a jeté l'ancre sur cette discrète bâtisse de charme entre Apt et Cavaillon. Ce vendredi midi c'était plein comme un dimanche! Faut dire aussi que c'est un peu la petite maison dans la prairie: de l'hectare aux mirettes et du moineau dans le buisson! Dedans, c'est signé dans le soigné. Tissu blanc sur tables, pas le moindre signe néo-bistrot branchouille! Plutôt auberge de campagne chicos! Alexandre Sube? Un restaurateur pas trentenaire qui a trainé ses guêtres dans le microcosme de la sauce haut de gamme du Vaucluse: la Coquillade à Gargas, les Bories à Gordes, le Mas des Herbes Blanches à Jocas. Et dernièrement à Coustellet au restaurant "Les Tentations" que nous avons référencé avec bonheur en son temps. Foin de CV, mon repas est une incroyable surprise. 30€ le menu-carte avec joli choix et surtout, une obsession intégrale du produit frais de saison. C'est pas l'tout de déclamer, faut prouver! J'y arrive! "Petits rougets grillés, compotée de fenouil et émulsion de safran" pour entamer. Incroyable. A force de nous faire gober des filets de rougets musclés comme des haltérophiles roumains, on en oublie la délicatesse du rougets de pays! Magnifique! Comme

des bonbons posés sur la compotée, émulsion de safran savoureuse! Ça donne une pêche un tel plat! Un 15,5/20 cinglant! Confirmé dans la foulée avec le "filet d'agneau, jus corsé au thym, tombée de blettes et purée de côtes". Sobriété élégante, une démonstration d'efficacité qui pousse le produit en première ligne. Purée amère qui tranche et jus court rond parfumé: mariage heureux! 15,5/20. Le dessert va-t-il se vautrer dans l'escalier? Non! "Mille-feuilles aux clémentines" parfaitement maîtrisé dans son empilage délicat! Le fruit bannière au vent, un délice. 15,5/20. Cuisine sobre, qui ne dégaîne pas l'inutile, évite le bariolage comme beaucoup de confrères, aucun tape à l'œil ni cache-misère. Cuisine bourgeoise d'autrefois mise au gout du jour: l'attente d'une clientèle qui n'aime pas qu'on la prenne pour des pigeons. Le plateau de fromage de Josiane Deal (Vaison) confirme! C'est à Goult, et aux beaux jours vous vous régalez à l'ombre d'un vieux tilleul. Une idée de virée à laquelle vous devriez réfléchir, si comme nous vous appréciez les endroits qui collent à la rétine et aux papilles.

Chef: Alexandre Sube

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pains (3) 15/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Verre de rouge Château les Eydins (Bonnieux) "l'Ouvrière" 4€ 15/20. Menus 30€, 33€ et 37€. Groupes 50. Salle privatisable. Terrasse ombragée. Parking privé devant le restaurant. Fermé dimanche soir et lundi en saison. Fermé dimanche soir, lundi et mardi hors saison.

D900 (chemin des lièvres) Quartier Pied Rousset

84220 GOULT

Tél.04.90.72.26.31

<http://www.aubergedufiacre.fr>

LES TAILLADES

AUBERGE DES CARRIERES

ΨΨΨ1/2

La maison n'est pas inconnue de nos services. En des temps déjà lointains, nous eûmes l'occasion d'y faire belle halte. En dehors des grands axes, prenez la contre-allée, et dans le discret village des Taillades vous trouverez un jeune couple installé ici depuis fin 2010. Quoi? Hein? Caisse? Et le magnifique guide de restaurants Bouche à Oreille ne s'y pointe la truffe qu'en 2014? Ouaaah... les amataeuuurs... Ben voui. Et nous en sommes désolés. Rattraper le temps perdu est (presque) possible, peu ou Proust. Belges expatriés en Provence pour la bonne cause de notre gourmandise, Virginie Depoorter et Niels Lefevere sont heureux de vous accueillir. Les habitués du midi se font leur catoche de luxe avec le fringant menu à 20€ servi en semaine. Vacanciers, retraités, évadés du bureau, VRP... A titre personnel et toujours prêt à me sacrifier pour le lecteur qui attend une information précise sur mes pérégrinations culinaires, j'ai opté

avec courage et détermination pour le menu-carte à 39€. Mais c'est bien parce que c'est vous. Après une mise en bouche du genre "velouté crémeux de champignons au jambon cru" notée d'emblée à 15,5/20, "ris de veau, salsifis, thym, épinards". Question prose, le chef n'est pas un bavard. Mais il se fait bien comprendre dans sa maîtrise de la chose culinaire. Il s'amuse avec le mou, joue avec le croquant... une délicieuse assiette dans le genre "splash" faussement dégingandée mais percutante. 15,5/20. Style confirmé avec "Barbue, légumes printaniers, beurre blanc, moules". Un merveilleux poisson cousin du turbot... mais prenez votre temps! Petits navets, romanesco... poisson travaillé avec un toucher d'abeille. L'émulsion de beurre blanc assemble l'ensemble mais à Eygalières (13) chez Suzy et Wout Bru tandis qu'ils y œuvraient: elle en salle 7 années, lui 3 en cuisine. On comprend mieux la puissance du chic léger des assiettes. Un joli jardin, une belle salle. Beaucoup de charme, un grand plaisir.

Chef: Niels Lefevere

Second: Stéphane Pastor

Spécialités: carte sur 2 mois.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café avec mignardises Illy 2,5€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Menu 20€ midi semaine sauf jours fériés. Menu-carte 39€. Climatatisation. Terrasse ombragée. Groupes 30. Parking aisé. Hors saison fermé lundi journée, samedi midi et dimanche soir. En été, lundi journée et samedi midi uniquement.

36 avenue du Château

84300 LES TAILLADES

Tél.04.32.50.19.97

www.aubergedescarrieres.com

APPLICATION GRATUITE

"Bouche à Oreille"

IPHONE ET IPAD



ATTAQUE TERROIRISTE ...



BULLETIN D'ABONNEMENT

A RECOPIER OU A DECOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

VILLE.....CODE POSTAL.....

TÉL.....MAIL.....

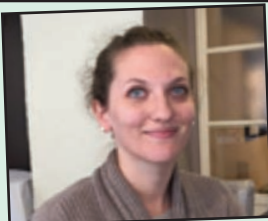
ABONNEMENT 1 AN (18€), AU BÀO, À PARTIR DU NUMÉRO ... INCLUS.

RÈGLEMENT PAR CHÈQUE À L'ORDRE DE **PLATON EDITIONS**
 MONBURO 837 BIS ALLÉE DE PARIS, 83500 LA SEYNE SUR MER
 redaction@le-bouche-a-oreille.com

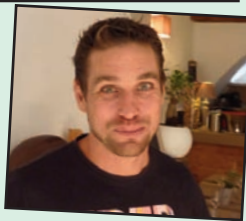
MEILLEUR ACCUEIL



ARNAUD SOULIER
PATIN COUFFIN
83 TOULON



CHARLOTTE MAURY
AUBERGE SAINTE MARGUERITE
83 LA GARDE



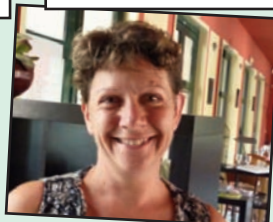
FLORIAN MITON
CHEZ NOUS
83 COGOLIN



EDWIGE RUELLAN
CHEZ NOUS
83 COGOLIN



WILLIAM DOURENS
LES CHENES VERTS
83 TOURTOUR



EMMANUELLE WILLEMART
LA COUR DU THEATRE
13 MARTIGUES



FRANCIS GARCIA
LE NIÇOIS
83 PORT-FREJUS



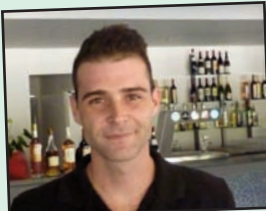
FRANCE MAZENC
LE MOULIN DES VOISINS
83 CALLAS



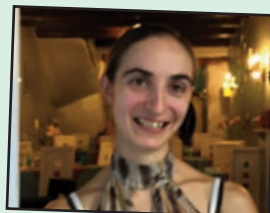
JEAN-LUC MOUTTET
AU BOUT DU QUAI
13 MARSEILLE



JENNIFER ZENOU
AU BOUT DU QUAI
13 MARSEILLE



J.R. HOVHANESSIAN
O WINE
83 LE CASTELLET



LAETITIA BERTI
PLAISIRS GOURMANDS
83 HYERES

COCORICO! ILS ONT CHOISI LA FRANCE!

A notre époque troublée où on trouve de moins en moins de francophiles chez les français, il est devenu fréquent d'en entendre avouer quitter le pays pour des raisons diverses autant que variées. A contrario, voici 5 restaurateurs étrangers qui ont choisi de travailler en France... pour des raisons diverses autant que variées!

Bon appétit! Enjoy your meal! Buon appetito! Smaczno! Smakelijk eten!



HOLLANDE
ERIC RUNDERKAMP
LA CITADELLE
83 SIX FOURS



POLOGNE
KRZYSZTOF BENDER
UN COIN DE BONHEUR
13 MARSEILLE



ECOSSE
MALCOLM GARDNER
SCHILLING
13 MARSEILLE



ITALIE
MARIO SCOGNAMIGLIO
DI'VINO
13 LA CIOTAT



ANGLETERRE
MICHAEL PHILLIPS ALTMAN
LE MOULIN DES VOISINS
83 CALLAS