

Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

17^{ème} année

BONNES PETITES TABLES...
...DANS LE VAR



DORETTE BORELLO
Hotel Rest. DES MAURES
83360 COLLOBRIERES
Tél.04.94.48.07.10



LUC BROGGINI
LE SAINT - PIERRE
83220 LE PRADET
Tél.04.94.31.30.16



NICOLE ZONCA
LE JOHN'S
83000 TOULON
Tél.04.94.10.61.51



ERIC FOUBERT
LE COURS
83570 COTIGNAC
Tél.04.94.04.78.50



DOMINIQUE LATRIGLIA
L'ABRI - COTIER
83600 FREJUS
Tél.04.94.51.11.33



LOIC TEURKIA
LA MARMITE GOURMANDE
83136 FORCALQUEIRET
Tél.04.94.69.54.67

*“Ma façon de plaisanter est de dire la vérité.
C'est la meilleure plaisanterie du monde.”*

G.B SHAW

TRAVAILLER PLUS
POUR GAGNER MOINS

thiebold



TRAVAILLER MOINS
POUR GAGNER PLUS

"MOUTH TO EAR"* "THE GOOD TABLES, THE BAD AND THE ONES TO AVOID"**

Et voilà! Nous y sommes! Fallait s'y attendre! Les critiques de restaurants du "Bouche à Oreille" à partir de dorénavant dans la langue de Shakespeare! Sur notre site web! Et uniquement! L'ambition nous chatouillait l'envie depuis un bon moment! Définitivement, nous nous déciderons à franchir le pas (de Calais) à la dissection des incroyables chiffres de fréquentation de notre site Internet! Ça n'arrête pas! A tel point qu'on se demande quand les internautes trouvent le temps d'aller au restaurant! Faut dire aussi que nous comptons parmi nos assidus lecteurs de la version papier du BâO quelques abonnés anglais. Mais aussi des suisses, pas mal de belges, un allemand... qui aime à fréquenter not' beau pays, notre belle Provence. Et puis maintenant, le "surfeur" capte Internet à peu près partout où il pose son ordinateur portable! Le système informatique répondant au délicieux sobriquet de "WIFI" autorise cette souplesse d'utilisation d'Internet. Les experts vous expliqueront! Comme la version française, la version anglaise sera téléchargeable sur notre site dès que notre webmaster aura rangé ses tongs!

Sinon rien de nouveau sous le soleil de la tambouille. Comme chaque année vers l'automne ce sera l'heure du "bilan de la saison". Des experts (encore eux) vont nous expliquer via la radio, la télé et les journaux que "la saison a été plutôt mitigée pour les professionnels des CHR". Alors qu'il suffit de se frotter à la vie, d'écouter les gens, d'ouvrir les yeux pour remarquer que les prix, la qualité, et les salaires tirent vers le bas, mettant ainsi sournoisement (et sûrement) de plus en plus de personnes, de familles et d'entreprises dans le rouge. Seuls les établissements financiers et les banques se portent bien. Ceux-ci vivent notamment des grassouilleux taux de pénalité sur les découverts des clients étranglés, entreprises ou simples particuliers. Le créneau prospère. D'ailleurs certaines compagnies d'assurance se diversifient dans la banque alors que des banques vous refourguent désormais des contrats d'assurance. Le travail ne rapporte plus d'argent, mais l'argent rapporte de l'argent. Bien fait pour les bons restaurateurs qui galèrent. Zont qu'à être banquiers.

Olivier Gros

*"Le Bouche à Oreille" qu'on traduira plus sûrement par "Through the grapevine".

**"Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter"

LA RENCONTRE DE DEUX MONDES
 LE BOUCHE À OREILLE EN ANGLAIS



BULLETIN D'ABONNEMENT

Nom.....

Prénom.....

Adresse.....

Ville..... Code Postal.....

Abonnement 1 an (18 €), au BâO français, à partir du numéro ...

Paiement par chèque à l'ordre de PLATON EDITIONS

Adressé à Platon éditions, Monbur'o , 837 bis allée de Paris, 83500 La Seyne sur Mer

UN NOYAU DANS LA MAYO

LE GUIDE GANTIE

Les délectables façonnages de quelques "critiques" gastronomiques laissent pantois. Parmi eux, Jacques Gantié tient la corde. Nous le classons sans réserve expert en maquillage, au zénith de l'art du bluff. Sur son site Internet (par ailleurs agréable) on remarque que le groupe Radisson SAS bénéficie d'une "critique" concernant "Solaris", nouveau restaurant du récent Hôtel "4 étoiles" posé sur le Vieux-Port à Marseille. Sans doute l'établissement possède un excellent attaché de presse à défaut d'un éventuel bon cuisinier. Comment ça? Extraits comiques de l'analyse*: "*le restaurant n'avait pas ouvert à l'heure où nous écrivons ces lignes mais nous avons pu le visiter(...)*nous avons eu la carte en avant-première. Les entrées donnent le ton(...)bonbon croustillant de chèvre chaud, soupe de poisson(...)même principe pour les plats, avec les poissons(...)selle d'agneau de Sisteron cuit à l'anchoïade". Selon Jacques Gantié, il n'y a pas assez de bons restaurants ouverts à Marseille, faut tester ceux qui sont fermés. Ou alors ya connivence, les amis c'est sacré. Allez savoir! En tous cas, voilà un bon argument confortant les détracteurs de la prose culinaire qui pointent du doigt la crédibilité des guides gastronomiques. Le noyau dans la mayo du trimestre. Un noyau "4 étoiles". Comme l'hôtel.

*www.guidegantie.com/fr/restaurants/detail.php?id=1324&keyword=&ville=Marseille&dep=&tri=1

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

ENVIE DE VOUS ABONNER ?
PAGE A CÔTÉ !

Sauf spécification contraire,
les lettres et mails reçus peuvent
être publiés sous notre rubrique
"On ne vous le fait pas dire"
Le courrier est publié in extenso.

Le Bouche à Oreille

FONDATEUR Paul Bianco

EDITEUR PLATON EDITIONS

SIEGE SOCIAL

Monbur'o 837 bis allée de Paris

83500 La Seyne sur mer

Tél.06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

www.le.bouche-a-oreille.com

RCS Toulon B490.295.615

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION et
DE LA REDACTION Olivier Gros

SECRETAIRE DE REDACTION Damien

DESSINS Thieboly

COBAYE ASSISTANT Mauricette

IMPRESSION

Imprimerie Riccobono.

Dépôt légal 2ème trimestre 2007

ALPES DE HAUTE PROVENCE

GREOUX LES BAINS

LA CAVERNE

ΨΨΨ

On se rejoue l'adresse pas aussi souvent qu'on le voudrait (on nous attend ailleurs), une seule fois l'an qu'on espère comme un cadeau de Noël. Le BâO se pointe comme une fleur pour se régaler chez le couple Montano. Qui lui grosso-modo se tape 500 services par an, tous aussi appliqués les uns que les autres. La vie du restaurateur sérieux c'est ça: le client se pointe la truffe au hasard de son agenda et le restaurateur doit être prêt, tous les jours. Dur métier pour qui s'en donne la peine. Je parle du restaurateur, du cuisinier. Pour le client, ça va. Il se cale les pieds sous la table, sort son journal, minauda un peu en hésitant entre poisson et viande, ya plus qu'à attendre que les plats arrivent pour se régaler. Voilà donc une table majeure de la ville malgré la modestie de la devanture. Une petite maison comme on les aime, avec ses assiettes (très) adroites, ses beaux tissus, ses jolis verres, ses vins au verre, des verres d'enfer! Pas de Sancerre mais Bourgogne en deux couleurs! Une subtile fantaisie de saison, de grande qualité dont la première est de donner un énorme plaisir: "la noix de St Jacques fraîche en coque à la florentine, velouté Marguery". La noblesse du produit est au service d'une préparation fine et élégante, dans sa coquille. Un beau 15/20! Le chef s'est fait une spécialité du poisson! Sa marmite safranée, sa soupe, son méli-mélo de la mer et autres recettes auront forgé le succès de la maison, déplaçant même les hordes d'amateurs de la chose piscicole des départements voisins! Une fois n'est pas coutume: du filet de pêche je suis passé au "filet de bœuf poêlé, velouté de cèpes émulsionné au foie gras". Portion généreuse et cuisson adaptée à la demande, rondeur de la texture et de la délicieuse sauce. On l'a déjà écrit mais quel saucier ce chef! Les garnitures ne font pas de la figuration, participent aux ébats gourmands. 15/20. Un air de cuisine pâtissière plus contemporain, qui joue à chaud-froid avec malice! Voilà les "suprêmes d'orange et pamplemousse gratinés, sabayon au Grand-Marnier". Quartier de fruits mondés, on croque, le jus sucré-acide coule, le sabayon arondit les saveurs, bravo. Tiens, un 15,5/20! Je vais m'gèner Amédée! Et avec tout ça, même pas un coup de fusil au moment de l'addition! Ça vous fait une montagne d'arguments! Faut pas vous priver!

Chef : Frédéric Montano

Aide-cuisinier: Stéphane Lochon

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 15/20. Café Kimbo avec truffes chocolat maison 1,5€ 14,5/20. Toilettes (à l'étage) 16/20. Menus à 21,5€, 28,5€ et 33,5€. Carte. Enfant 8,5€. Menus de fêtes et réception de petits groupes. Terrasse dans la rue piétonne, les beaux-jours. Ouvert à l'année. Fermé dimanche soir et lundi sauf jours de fêtes. Réservation conseillée.

15 rue Grande

04800 GREOUX-LES-BAINS

Tél.04.92.78.19.54

www.lacaverne-greoux.com

MANOSQUE

LE BONHEUR FOU NT

ΨΨ1/2

La volonté de bien-faire est flagrante. Même les apprentis(es) y vont de leur dose d'opiniâtreté. Nappes et serviettes en tissu, changements de couverts, une pointe d'académisme scolaire et un chouia d'humanité le confirme: nous sommes dans un vrai restaurant! Encore faut-il un vrai cuisinier! Un peu de doute au départ des courses quand celui-ci vous annonce "j'ai reçu des cèpes ce matin, mais ils sont pas bons". Ils seraient temps, qu'ils ne soient pas bons: nous sommes fin juin! Enfin bref! Ça n'entame en rien la détermination de la maison à vous donner du plaisir! Qui même s'il ne grimpe pas jusqu'au "bonheur fou", se hisse à un niveau auquel Manosque ne nous avait pas habitués! Depuis belle lurette! La carte est courte: côtes de veau au Banon, du turbot... La formule du midi à 20€ (verre de vin compris) sait s'appliquer avec mon option "carré d'agneau au miel" de grande qualité. Un vrai carré. Pas de la côtelette sortie du congèl! et jetée à la va-vite dans la poêle. Cuisson exceptionnelle, belle qualité de viande, le miel reste subtil sans plonger dans le caricatural. Et les légumes accompagnant sont frais, vraiment variés! Je n'entre pas dans les détails mais ça vaut le coup d'œil... et le coup de langue! 15/20! Le dessert est compris, c'est une "tarte aux fraises" maison, qui fait son boulot, sans plus. 14/20. Le café est très bon. Le patron est sympa, tendance bourlingueur bientôt quadra qui aurait posé ses valises. Et le restaurant était particulièrement vide ce midi! Allez comprendre! Une table qui se déguste comme un bon bouquin... "le bonheur fou" par exemple?

Chef: David Arcos

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15/20.

Formule à 20€ le midi en semaine. Carte. Fermé le jeudi. Terrasse.

11 bis boulevard des tilleuls

04100 MANOSQUE

Tél.04.92.87.77.52

PIERREVERT

LE TROMBONE
NT

ΨΨ1/2

Ce qui est génial dans ce boulot de cobaye où tout n'est pas rose tous les jours, c'est de tomber dans ce genre d'adroites petites adresses où on croyait se planter. Faut dire que la devanture affiche des pizzas, des salades et quelques plats épars. Une pizzeria anonyme planquée dans un charmant village à un vol sans escale de mouette cacochyme de Manosque. Et sauf à mettre un coup de "trombone" bien fort dans les oreilles de qui veut l'entendre, vous auriez sans doute mis un bon moment à découvrir l'adresse sans le BâO, ne me remerciez pas, je ne fais que mon devoir. Pas de pizzas le midi (four à bois) alors une "escalope de veau à la Parma". Et là: paf! Première bouchée, qui monte direct au cerveau : je ne suis décidément pas tombé dans une pizzeria commune! L'assiette est jolie, et plus encore délicieuse: la viande un peu épaisse avec mozzarella et jambon cru délicatement assemblés pour le meilleur et le ...meilleur. Délicieuses tomates provençales confites, cuisinées. Une purée de je ne sais plus quoi aussi, un peu dans un coin, très bien. A part les frites servies à part complètement inutiles, le chef tape dans le mille avec un 14,5/20. Quand on est sur la bonne voie, que la confiance s'insinue entre cuisinier et client, que la bonne volonté réciproque est au beau-fixe alors on plonge. Comment ça? On plonge où? Dans les desserts, Albert! Et un "fondant au chocolat", un vrai de vrai! Pas le genre étouffe-chrétien farineux que même moi qui ne sait pas cuisiner n'arriverait pas à faire! Vous me suivez? Pas grave! Goût de chocolat extra! 15/20! Ben dis donc! Si je m'attendais! Le chef-proprio: 25 ans, un air un peu débonnaire, à l'aise dans ces gestes (cuisine ouverte). Formation: Un solide compagnonnage, La Bonne Etape à Château-Arnoux, Château de La Pioline à Aix et d'autres. Autant dire que le chef en a "sous la pédale" et que nous en reparlerons. Que fait-il caché à Pierrevert? Chais pas. Faut bien gagner sa croûte. J'vous dis: en grattant un peu hors des sentiers battus, on trouve des petits trésors!

Chef: Laurent Bonneau

Spécialités suivant la saison: assiette provençale (tatin de tomate, tapenade, chèvre frais...). **Petits farcis provençaux maison.** **Agneau de Sisteron cuisiné "au jour le jour": grillades, brochettes, souris, gigot...**

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

Formule à 13,50€ le midi. Carte. Pizzas le soir (qu'on m'a dit exceptionnelles!). Groupes jusqu'à 30 personnes. Terrasse dans le village le soir. Fermé lundi en saison. Réservation conseillée.

40 rue Lafrache
04860 PIERREVERT
Tél.04.92.72.49.50

HAUTES ALPES

GAP

LE CARINA

ΨΨ1/2

On dirait les années sans prises sur le "Carina", la grande maison de Jacky. Pour ceux qui ne connaissent pas l'endroit et qui aiment mettre des noms sur des adresses, Jacky, c'est le patron. Chez lui avec la dame au chapeau vert, on y trimballe notre plaisir depuis que Mauricette est Mauricette. Autant dire que ça ne date pas d'hier! Et plus encore! De ces adresses où l'on sait qu'un rond de serviette nous y attend! Et si je dis "rond de serviette" c'est que ya des serviettes! En tissu! Et des nappes! Dans l'inventaire des jolies choses qui nous font plaisir à nous-autres clients fidèles ou de passage, on remarque aussi que le personnel est impliqué et que les tarifs sont très polis! Comme depuis toujours, la cuisine se promène toujours (c'est une image, ça bouge pas une cuisine encore que) entre terroir gapençais et terroir alsacien. Les recettes se partagent la carte et les menus: tourtons aux pommes de terre, salade de fricassons de chevreau, prêtres du Champsaur, cardons gratinés côtoient le saumon soufflé au vin d'Alsace, le foie gras mi-cuit maison, le coq au vin d'Alsace la choucroute au... Champagne! J'ai choisi de laisser tomber les bulles en optant pour une classique choucroute d'Alsace avec tout ce qu'il faut. Sauf le jarret, mais c'est moi qui ai décliné la proposition. Elle est énorme cette choucroute, un peu croquante et on la déguste à son rythme. Grâce au miracle du chauffe-plats, régulateur de température. Le vin blanc (évidemment d'Alsace) est exceptionnel. Tiens, je vous refile le tuyau : il s'agit d'un vin de belle qualité Edelzwicker de François Bannwarth, propriétaire-récoltant à Eguisheim. Ça fait peut-être un peu loin de vos promenades habituelles mais vous bilez pas: si vous lui demandez gentiment et avec le sourire, le patron vous en vendra! Bref! Un 14,5/20 pour la choucroute! Tiens? Un peu de Munster fermier (avec cumin si vous voulez) précède le dessert, au choix. Bien sûr que le "Kougelhopf glacé" était tout indiqué. C'est pourtant une "meringue glacée" qui couronne ce petit festin. Pas de soucis, vous pouvez inviter les chœurs de l'Armée Rouge ou venir avec le peloton du Tour de France, ya de quoi nourrir tout le monde (passer un coup de fil avant quand même). Pour autant, le "Carina" ce n'est pas candoche et compagnie. C'est même tout le contraire, l'art de plaire au plus grand nombre tout en soignant la prestation. Balade verte en prime.

Spécialités: d'Alsace et des Hautes-Alpes
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qua-

*lité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Pichet de blanc d'Alsace 15/20. Menus à 15,95€, 19,80€, 28,90€, 35,00€. Enfant 9,80€. Hôtel **. Chambre simple 52€ à 56€. Chambre double 54€ à 62€. 1/2 pension single 64€ à 75€. 1/2 pension double 42€ à 48€. Soirée-étape. Piscine 4 saisons. Tennis. Parking privé. Mini-golf. Salles de réunions. Ouvert 7 jours/7. Logis de France.*

Route de Veynes (800m d'altitude à 2 kms de Gap)

05000 GAP

Tel 04.92.52.02.73

Fax 04.92.53.34.72

www.carina-hotel.com

BOUCHES DU RHONE

AIX EN PROVENCE

ARQUIER RESTAURANT-HOTEL

ΨΨΨ1/2

Quand c'est bon, on ne compte pas. Ben avec mon boulet portatif de Mauricette, on ne compte pas les années. L'esprit, l'état d'esprit du couple Courtines flotte dans la maison. Humanité et bien-manger brandis comme étendards d'un savoir-vivre que tout au long de ses années rien n'aura fait trembler. C'est que les murs sont solides et les convictions aussi. Rien n'aurait été plus facile de se caler le bizness dans le style fréquent des Logis de France, cuisine familiale et recettes de toujours. Au lieu de, le couple Courtines s'est attaché des compétences d'un cuisinier qui tripote balèze niveau cuistance, passé à la Cabro d'Or et chez Nicolet et Lani. Je ne connais pas le CV du maître d'hôtel, mais sa prestation entre professionnalisme léger et convivialité ajustée font de Bruno Gamba le préféré de Mauricette en ce début d'année. Elle démarre fort, la Quasimodo démodée des fourneaux. Elle se frotte les yeux en redressant son chapeau vert façon John Wayne face au soleil en lisant "Dos de sandre rôti, coulis crémeux au Calisson d'Aix"! Qu'elle prend! Qui la surprend même! Elle donne dans la fantaisie maintenant! C'est nouveau! Elle sort de sa poche un 16/20 qu'elle n'avait pas sorti depuis bien longtemps! Registre charnassier pour moi avec un "filet de bœuf au coulis de foie gras, fine rata-touille au basilic". Viande d'excellente qualité, goûteuse (ce qui pour du filet est surprenant) et cuisson ajustée. Assiette de très belle tenue, sobre et élégante. 15/20. Nos desserts confirme que le rayon pâtisserie n'est pas sous-traité! Elle est bien traitée! La dame au chapeau vert se délecte d'un malin "ananas frais rôti et son cake aux 4 épices, réduction de caramel" qu'elle sanctifie d'un 15,5/20! Moi? "Moelleux au Calisson et ses macarons, confiture de lait" qui rappelle aux durs

de la feuille que la maison Arquier est posé en "pays d'Aix"! 15/20! Au pied de l'aqueduc de Roquefavour, levez les yeux! Et au bord de l'Arc, trempez vos petons! Et sous les platanes en été! Devant la cheminée en hiver! Entre virée campagnarde et frissons des papilles, vous n'aurez plus à choisir!

Chef : Christophe Carlotti

Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 25€, 29€, 31€ et 35€. Carte. Enfant 12€. Hôtel **. Chambres 63€. Soirée-étape VRP 67€. 1/2 pension pour 2: 134€. Journée séminaire avec un repas et deux pauses : 37€ par personnes. Banquets, mariages, groupes jusqu'à 80 personnes. Superbes terrasses ombragées en saison. Parking aisé. Fermé pour les vacances de février. Fermé le dimanche soir et le lundi. Réservation conseillée.

Roquefavour

13290 LES MILLES

Tél.04.42.24.20.45 / Fax. 04.42.24.29.52

arquier-restaurant-hotel@orange.fr

LES ECURIES DE L'AUBE

ΨΨΨ

Le centre d'Aix n'est qu'à quelques minutes de la campagne de la famille Marie. Et quand je dis "campagne", c'est "campagne". Tellement que j'ai pas vu l'ombre d'une clôture! C'est vous dire! Vérifiez ce que je dis en allant vous y dégoûdir l'appétit, ça serait dommage de laisser la place à d'autres. Vous aurez tout le temps pour replonger dans l'urbanité, après. Après quoi? Le moment, le repas. Deux menus, des suggestions au jour le jour. Comme pour rappelez que nous sommes en Provence, une entrée appelée "assiette Cézanne" est parfaite. Ce n'est pas une salade avec une montagne de feuilles vertes et trois bricoles qui se courent après! Non! Un millefeuille de tomate et copeaux de Parmesan, un papeton d'aubergine et une terrine de brousse. Un délicieux ensemble, trois entrées si vous préférez, sagement alignées. Pourvu d'une véritable finesse, d'une totale élégance ce qui dans le registre traditionnel est toujours difficile. Des 15,5/20 et un 15/20 pour le papeton. La viande de veau, c'est compliqué. Voilà une viande bien souvent maltraitée! Je vous conseille la "côte de veau poêlée à la crème et aux champignons" qui à défaut d'être une grande originalité est parfaite en terme de cuisson, de goût. J'y vais de mon 15/20! Sans barguigner! Bravo pour le "gratin de fruits de saison aux arômes de vanille", façon sabayon, et façon... très bon. Une cuisine étonnante de subtilité dans ce contexte campagnard, four à bois pour cuisiner et dehors les zozios à écouter. Deux jeunes femmes trentenaires sont aux fourneaux. Elles connaissent bigrement leurs classiques et prodiguent une cuisine généreuse parfaitement adaptée au lieu. En salle, on apprécie la compé-

tence de Julien Marie. Qui reprend le flambeau "des écuries" de ses parents Elise et Jean-Pierre, souvent présents pour donner un coup de main. Une maison qui sait sourire, dans un cadre qui pourrait bien faire naître des vocations de Robin des Bois ou de garde-champêtre! Ou de cuisinier! Des atouts partout!

Chef: Christelle Spina

Second: Sabrina Kolenc

Spécialités au four à bois: jarret de porc rôti. Travers de porc caramélisés au miel de romarin. Poisson du jour entier à la provençale et flambé au pastis. Epaule d'agneau de l'arrière-pays, sauce crème à l'ail doux. Cuisse de poularde en croûte de sel et à la fleur de romarin. Pavé de bœuf dans le faux-filet. Belle côte de bœuf pour 2 personnes.

Menus-carte à 19€ et 28€. Suggestions à l'ardoise. L'été "ambiance piscine" avec grillades, salades et pizzas. Groupes jusqu'à 120 personnes. Saison: fermé dimanche soir, lundi soir et mardi. Hors-saison: se renseigner. Parking aisé. Réservation conseillée.

Domaine de l'Aube, Route Vauvenargues

13100 SAINT MARC JAUMEGARDE

Tél.04.42.24.92.86

www.lesecuriesdelaub.com

2€ 16/20. Toilettes 15/20.

Menus à 10€ le midi en semaine, 20€ et 23€.

Carte.

16 rue Félibre Gaut

13100 AIX EN PROVENCE

Tél.04.42.50.91.17

AUBAGNE

AUX DEUX PLATEAUX

ΨΨΨ

Dans son très aimable et savoureux établissement du Vieil Aubagne, Grégor Giustiniani nage un peu à contre-courant. Faire bon est un choix. Autant ne pas faire comme les autres. C'est que la coutume locale des soutiers de la tambouille continue de précipiter les prix vers le bas, la qualité sous le moyen et le client ailleurs. Que voulez-vous! Les bons jettent l'éponge, partent ailleurs voir si l'herbe est plus verte. Les meilleurs cuisiniers s'y sont cassés la toque! D'autres insistent, plus tenaces. Ici, fraîcheur et qualité de la matière première sans la moindre concession au doute, recettes qui laissent la place au goût de la découverte. Comme dit Mauricette "les bons choix font les bons produits". Mon "risotto aux asperges" est peu bavard de la prose, mais il est futé de la trouvaille! Cuit avec un peu d'oignon rouge pour ambrer le riz, un zest d'orange pour titiller, trois ou quatre pointes d'asperges blanches croquantes de saison et voilà le travail! 15/20! Mauricette, adepte du foie gras à toutes les sauces, opte pour une "aumônière de brocciu et de foie gras". "ça va bien avec le vin" qu'elle a dit. Avec la dame au chapeau vert, tout va toujours bien avec le vin. Elle affecte un 15/20 à ce joli travail. La même note que pour sa "souris d'agneau caramélisée". Un morceau de boucher généreux, pas du surgelé trop calibré, mais du cuisiné bien préparé. Elle m'avoue qu'un poil plus caramélisé et c'était l'extase. Mauricette, c'est madame "toujours plus". J'ai pris le relais "foie gras" avec un "croustillant de filet de bœuf au foie gras" habituellement difficile à réaliser. Trouver l'équilibre avec le croustillant qui chante sous la dent et la cuisson de la viande qui ne doit pas dépasser la limite n'est jamais simple. Ça fonctionne comme sur des roulettes et grâce à ma fourchette! 15/20! Avec Mauricette, on s'est regardé dans le blanc de l'œil en s'avouant qu'on ne pouvait plus rien avaler. Elle a craqué la première avec le "blanc-manger coco pamplemousse" d'une divine légèreté, et tout à fait exceptionnel. Le pamplemousse chatouille, le coco arrondit: 15,5/20. Ma "marquise glacée au chocolat et café" joue son rôle, sans prendre de risques. 14,5/20. Carte des vins maligne qu'on apprécie dans les murs, adaptés. Cuisine d'artisan, d'un vrai passionné qui va au bout de ses idées. C'est encore meilleur dans un tel contexte.

Chef: Grégor Giustiniani

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité

CHEZ GOGOU

NT

ΨΨ

La cuisine roumaine, ça vous cale pour un moment. A éviter par grandes chaleurs et aux appétits de moineau. Le menu à 10€ ne donne pas dans l'ambiance des Carpates, mais dans le rapport économique. Alors carte, la carte des Carpates. Pour commencer: "bulz". Sous-titrée "la friandise du berger". Plat de tradition. Fondue de feta, crème fraîche, œuf, bacon et lardon dans de la polenta à la Gogou. L'assemblage est vraisemblablement "minute" et c'est bon. Le problème n'est pas en soi de terminer le plat, mais de penser à chaque bouchée qu'après, y a une suite. 14,5/20. Suite que voilà avec la "tochitura roumaine". Késako? Bouts de viande divers, petits foies, petites saucisses, champignons, tomates roumaines, mijotés dans leur sauce épicées, servis avec de la polenta. Encore. La générosité, c'est bien. La générosité de polenta, c'est cata. De quoi nourrir un bataillon de bûcherons moldaves affamés. Pas fini, mais c'est bien normal. 14/20. Les patrons sont des gens charmants, qui centrent plus leurs ambitions sur le plaisir de faire découvrir leur cuisine que de faire fortune. En Roumanie, Madame était dans les arts plastiques. Et monsieur formé comme ingénieur automobile. Décidément, Aix avec sa pluie incessante de nouvelles adresses souvent misérables trouve en définitive sa raison culinaire dans ce genre de petite adresse dépayssante et pas prétentieuse.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café

prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule midi à 15€. Carte qui change partiellement toutes les semaines. « Bar à vins » le jeudi soir avec animation musicale. Groupe jusqu'à 50 pers. Quelques tables extérieures, suivant le soleil. Ouvert du mardi midi au samedi midi et du jeudi soir au samedi soir. Dimanche midi sur réservation (6 pers. ou moins). Réservation conseillée.

8 rue Moussard
13400 AUBAGNE
Tél.04.42.03.72.93

HOLDEM NT

0

Le "holdem" est une variété de poker. C'est aussi le sobriquet de l'ancien "Les Jardins de Marie", épinglé par nous début 2005. Alors on se frotte les mains, un nouveau, pensez-vous. Sauf qu'il semble que tout soit figé à l'identique, comme avant. Sauf le nom, donc. Encore que sur le ticket de caisse, c'est toujours "Les Jardins de Marie". Normal que se glisse la suspicion, changement de nom stratégique pour bénéficier de l'attrait de la nouveauté. Qu'on croit. Malgré le nom, la maison ne joue pas "cartes sur table". Le service est professionnel, clair, droit dans les yeux. L'entrée non. "Mozzarella en carrosse" qui disent! Deux tranches de pain de mie molles avec une rondasse de tomate sur laquelle on flanque de la mozza à pizza dessus avant de passer au four. Fromage peu fondu, étouffant, maladroite même si l'assiette fait son volume et tape à l'œil. Et pas d'échalote comme le précisait pourtant l'intitulé. Plantage à 9,50€ et 9/20. Séance de rattrapage avec une "pizza royale" qui de mémoire ressemble à l'ancienne du temps de l'ancien nom, vous me suivez? Pas salée, ce qui pour une pizza est rare. Pâte dure. Aucun charme, peu d'intérêt. 11/20. Un test pour rien m'enfin bon, c'est not' boulot à nous autres de chopper sur le coin du nez les déconvenues pour informer le client. On s'en passerait pourtant bien de temps en temps, histoire de souffler un peu.

Chef : allez savoir !

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20.

Pleins de menus! Carte. Pizzas. Match de l'OM sur grand écran. Soirées musicales.

Citérama
Quartier de Napollon
RN 96
13400 AUBAGNE
Tél.04.42.03.34.87

LA BOUILLADISSE

LA FENIERE NT

ΨΨΨ

Faisons le point: catégorie sérieux avec un service attentif qui s'implique, carte des vins travaillée hors des sentiers battus, et recettes de cuisine de terroir façon "plats canailles". Autant dire que l'auberge ne déroge pas à la philosophie impulsée par Vanessa Estienne. Une tenace, cette jeune patronne. Mais du coup, ya rien à jeter dans cette maison! J'vous dis: tout est à citer en exemple! A commencer par la "soupe de poisson". Je me suis soudain rappelé ce qu'était une authentique soupe de poisson, avec tout ce qu'il faut, gousses d'ail comprises. Bien sûr qu'on trouve dans les pages du BaO quelques perles de la chose. Mais ça faisait si longtemps... Je sors de ma boîte à notes un 15/20 amplement mérité. En parallèle des menus et des plats plutôt classiques confiés par la carte, l'ardoise du moment a du talent: foie de veau poêlé au vinaigre de framboise, confit de canard aux cèpes, côte de veau aux giroles, ballottine de veau farcie au foie gras et fine ratatouille, cassolettes de ravioles au Maroilles, assiette de "bouilla". Suivant la saison évidemment. J'ai pioché une "langue de bœuf en persillade". Ben oui. On ne se refait pas. Celle-ci affiche le petit "plus", une touche de raffinement et d'élégance qui la démarque des autres. Autant vous dire qu'on ne tire pas "la langue" pour terminer l'assiette, ça passe tout seul. J'en ai un autre dans ma poche, un autre 15/20. Fin du festival. Question: qui cuisine? Un nouveau chef dans la maison! Pascal Xavier officia fidèlement et un bon moment au "commerce" à Auriol, du temps de l'ancien proprio qui lui apprit la cuisine classique de terroir. Il se perfectionna aux côtés de René Bergès du Relais Sainte-Victoire. Le formateur idéal pour la cuisine qu'il affectionne. Voilà le tableau! Malgré son classicisme assumé, une adresse pleine de fraîcheur et qui remontera le moral des déçus et des blasés. Question de savoir-faire.

Chef: Pascal Xavier

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 15,5/20.

Menus à 15€, 20€, 23€. Enfant 9€ jusqu'à 12ans). Carte et suggestions du jour. HôtelNN Logis de France. Piscine pour client de l'hôtel. Soirée-étape 68€. Restaurant climatisé. Groupe jusqu'à 30 personnes. Terrasse couverte au calme. Restaurant fermé samedi midi et dimanche. Parking privé. Réservation souhaitée.**

8 rue Jean Pourchier
13720 LA BOUILLADISSE
Tél.04.42.72.56.32
Fax.04.42.62.30.54
www.hotelfeniere.com

**SUR INTERNET
VOUS SAUREZ TOUT SUR MAURICETTE
www.le-bouche-a-oreille.com**

CARRO

LOU MISTRAOU

ΨΨ1/2

La succession d'un restaurant réputé est souvent l'occasion d'observer la ténacité et l'orgueil du repreneur. Celui de « Lou Mistraou » savait que la partie n'était pas gagnée en prenant la suite de Guy Stofatti. Il fut son cuisinier pendant 4 années ici même, alors la maison, vous pensez si Stéphane Raimondi la connaît! Les quelques réglages nécessaires auront été effectués: je me suis tapé un de ses mignons gueuletons en tête à tête avec moi-même comme je n'avais pas fait depuis longtemps! Au rythme d'un service que je classe sans barguigner en tête de sa catégorie: Lylian (la sœur du chef) est un modèle de cordialité, elle rayonne la belle! Son frère de cuisinier est un vrai professionnel: apprenti à Martigues (Pascal et Au Provençal) et avec "Costa" (Maître Panisse), il sera 23 années au service de l'Elysée (chef Joël Coutelas), et même cuisinier personnel d'un amiral! As de la sauce (lisez la carte) ces expériences n'auront pas entamé une vraie modestie doublée d'une lucidité pas commune: faire une cuisine appliquée, avec des tarifs accessibles au plus grand nombre de ses contemporains. Pour le prix, pas sûr qu'on puisse trouver mieux alentours. C'est que la vue port autorise habituellement toutes les fantaisies tarifaires! Entrée généreuse comme la hotte de Père Noël! « Salade du pêcheur » et sa multitude de bricoles maritimes! La vinaigrette soutient le rythme, une copieuseté digne d'un véritable plat! 14,5/20! Quand son pêcheur lui annonce des bons coups, le chef propose un « loup grillé au fenouil ». Un petit loup sauvage et entier, escorté de tomates provençales (bonnes) et une pomme de terre à la cendre. Il ne s'agit pas là de haute gastronomie, ce n'est pas le propos de la maison. Mais les cuissons sont justes, les saveurs élémentaires et franchement, l'équipe de salle est si mignonnement compétente qu'elle vous livrera dans les assiettes des catalogues de la Redoute ou des interrupteurs électriques, on serait ravi! Bref ! On a le fond, on a la forme... on a la banane! 14,5/20! De telles agapes devaient se terminer sur une note de légèreté: voilà un ananas frais, sucré, bon comme là-bas! 14/20! Prix du menu: 18€! Qui comme tous les menus de la maison s'entendent 1/4 de vin et café compris! Cuisine familiale et soignée, personnel souriant et à l'écoute: « Lou Mistraou » n'a pas fini de souffler du bonheur sur la tête des gourmands! L'aventure continue face au port de Carro! On ne demandait pas mieux!

Chef: Stéphane Raimondi

Spécialités: St-Jacques ou gambas à la provençale. Friture de suppons à la persillade. Friture d'éperlans. Filets de rougets à la crème de favouilles et aux pistaches. Duo de lotte et scampis à la crème de pontargue. Loup au gros sel. Filet de bœuf au St Marcellin. Panaché de coquillages. Pizzas au feu de bois.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Menus à 18€ et 22€ midi semaine sauf jours fériés. 19€ et 24€ le soir et week-end. Carte et plats à emporter. Fermé le lundi.

1 avenue René Fouque
13500 CARRO
Tél.04.42.42.84.12

CARRY LE ROUET

LA BRISE

ΨΨΨΨ

Malicieux, inspiré, travailleur et solide technicien, Jean-François Andrieu n'est jamais en vacances. Comment l'être quand on change de carte à chaque saison? Parce que "La Brise" domine le joli port de Carry, les taquins qui mettent pieds sous table lui disent qu'il est toute l'année, en vacances! Une situation enviable...et une cuisiné enviable... Avec Mauricette et chapeau vert dans "la brise", nous voilà dans une salle pas embouteillée, aux tons colorés et tables espacées. Nos mises en bouche donne le ton, "tartare de thon et saumon aux deux tomates". Ça vous excite les papilles, vous taquine, donne envie d'en savoir plus. Il faut l'avoir dégusté une fois, la "terrine de foie gras de canard maison" du chef. Dense mais souple, travaillé habilement et en douceur, le produit de grande qualité aura conservé toutes ses saveurs. Dans le Top 5 du BâO, 16/20. On tourne le dos au classique avec un petit chef d'œuvre de Jean-François Andrieu, "baluchons de noix de St-Jacques à la pancetta, crème de céleri". De l'onctuosité grâce à la cuisson irréprochable des St-Jacques, un peu de croquant sous la langue avec la charcuterie fine poêlée, et la rusticité d'une racine, le céleri. Décliné aussi en purée dans l'assiette. Un autre croix dans la colonne des 16/20. Mauricette plongeait la moustache dans un exquis "dos de loup rôti sur peau, aux coques de Noilly Prat" sanctifié d'un 16/20 (encore?). Pendant que je faisais connaissance avec Serge Piero, pêcheur d'ici sur le "Notre-Dame de Carry". Non, je rigole. Mais pas loin. Je faisais connaissance avec un "turbotin" de sa récolte, travaillé avec délicatesse et simplicité par Jean-François Andrieu. Un "turbotin sauvage et entier cuit à la vapeur" dont vous vous souviendrez! 15,5/20! Dans son menu à 38€ Mauricette bénéficie d'un fromage! "Rocamadour" ou "fromage blanc faisselle"! Le second mon capitaine! Et une sucrerie fine pour terminer! Un "soufflé glacé au Cherry-Marnier griotte" dont l'excellence est surprenante tant le registre pâtissier est souvent dénigré par les cuisiniers. 15,5/20. Jusqu'à preuve du contraire: une table sans équivalent sur la "côte bleue"! Sinon je suis preneur!

Chef : Jean-François Andrieu
Second : Benjamin Rodrigue
Spécialités : Quenelle de loup de mer, girolles, émiettée de homard sauce cresson. Filet de loup rôti sur peau aux jus de coquillages. Tournedos Rossini, jus réduit à l'infusion de truffe. Magret de canard du Sud-Ouest à la crème de cépes. Gambas au curry et son chutney ananas.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Malongo avec mignardises 4€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 28€, 38€, 52€. Carte. Enfant 10€ (-10€, comme les grands !). Accueil séminaires et repas de famille (consulter). Fermé samedi midi et dimanche hors-saison, et samedi midi et lundi midi en saison.

Terrasse. Parking aisé hors saison.

Réservation très conseillée.

Quai Vayssière

13620 CARRY LE ROUET

Tél.04.42.45.30.55

<http://www.restaurant-labrise.com>

LA CIOTAT

Ô PARADIS

ΨΨ1/2

D'emblée et pour qu'il n'y ait pas méprise: c'est une "table d'hôtes". Le genre guère fréquenté par le cobaye du BâO affiche pourtant un grand nombre de qualités. A commencer par celle-ci: les proprios mangent la même chose que les clients. C'est bête comme chou, mais quand on voit ce qu'on voit, qu'on entend ce qu'on entend et qu'on mange ce qu'on mange, autant être dans le sillage du cuisinier, ça rassure. C'est d'ailleurs une cuisinière qui s'y colle! Nous sommes heureux de constater que cette jeune bretonne de 25 ans n'a pas laissé son sens du travail bien fait à Guingamp. Pour 20€ elle vous concocte une entrée certes "tape à l'œil" mais compétente au régali: un "croustillant chèvre et tomates"! Escorté de trois toasts à la tomate séchée, tapenade noire et délice de langoustines. Un mesclun de qualité bref, on pioche et on se régale, 14,5/20. La suite est un tableau coloré qui s'articule autour d'une cuisse de poulet probablement fermier, ferme et rosé. Par opposition au poulet-caoutchouc industriel qui colle aux dents et qu'on retrouve 9 fois sur 10 dans les assiettes basées des cuisiniers blasés. Haricots blanc, tomates provençales et servi à part, ouille c'est chaud, un gratin de courgettes cuisiné. Sous la viande, une savoureuse préparation à base de raisins, abricots, oignons et pleins de choses encore fait grimper le compteur à plaisir! Un sacré sucré-salé doué! C'est dur à dire hein? Mais c'est très bon à manger. Une moyenne à 14,5/20 pour l'assiette entière. Le dessert est superbe. Grande assiette carrée transparente. Trois gros choux farcis de fruits

rouges, et des détails sucrés sur l'assiette pour compléter et décorer. 14,5/20. Alors qu'on s'attend dans une table d'hôtes à une cuisine familiale simplement bonne, autant de méticulosité est quand même étonnant. Si débarquaient les Chœurs de l'Armée Rouge ou le bagad de Concarneau chez Céline et Yannick Mauro, les choses seraient probablement différentes. En tous cas "Ô Paradis" on y mange, on y dort, et on y trouve cette humanité que la plupart des restaurants classiques ont laissé fuir. Et cet attachant amateurisme qui en fait le charme. On recommande donc, mais attention: réservation obligatoire! Et pas le choix de plats! Mais le menu change tous les jours! Posé à un jet de cerise des plages! Voilà! J'ai tout dit!

Cuisinière: Céline Mauro

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre (salle de séjour des proprios). Pain 15/20. Café filtre 13/20. Toilettes pas vues. Menu à 20€. Soirées à thèmes tous les mois (se renseigner). Accueil repas de groupe jusqu'à 30 personnes. Chambres pour 2 personnes 80€ avec petit déjeuner. Appartement. Ventes de produits régionaux. Piscine (pour les chambres). Jardin. Jeux d'enfants. Réservation obligatoire avant 11h30 le midi et 18h30 le soir. Fermé le mercredi.

41 avenue de Lorraine

13600 LA CIOTAT

Tél.04.42.83.16.26 et 06.18.87.61.53

www.laciotat-vacances.com

ISOLA BELLA NT

Ψ

C'est sans illusion que j'entre. La Ciotat n'en finit plus d'être La Ciotat. Avec son lot de snacks annonçant fièrement "restaurant", qui écartent les coudes en bordure de port. Alors quand l'un d'eux semble faire preuve d'originalité, je veux dire quand il ne propose pas que des "moules-frites", on entre, sans illusion, mais on entre. Formule 10€ et 12€, des pizzas (au feu de bois) et un plat ardoisé! Un "espardon-rizotto" me mettant l'eau à la bouche! Je plonge pour 12€ dans une jolie assiette un peu foutoir et qui mélange les genres. Une salade verte avec des crevettes en conserve, du surimi, des oignons au vinaigre blanc, des bouts de seiche, du poivrons. Le rizotto n'en est pas un, suffit pas de prendre du riz rond pour baptiser le plat "rizotto"! Mais le riz est bon, cuisiné! Quelques moules se promènent sur les bords... La portion d'espardon est généreuse. On en aurait préféré moins... et mieux cuit, moins sec. C'est la manie de l'espardon au restaurant, le côté trop cuit. Dommage. L'assiette qui ressemble à une grande assiette de salade colorée mérite son 12/20. Vu la carte des desserts qui ne prend appui que sur de la sous-traitance jamais tarifée à moins de 5,5€, j'opte pour un café directs à 1,3€. Le serveur fait aussi les pizzas. Pas de tampon sur la note, faut demander. La Ciotat, sans illusion. Mais conforme.

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café 12/20. Toilettes pas vues.

Formules à 10€ et 12€ le midi. Pizzas. Bar.

25 quai François Mitterrand

13600 LA CIOTAT

Tél.06.10.37.89.09 et 06.32.93.08.08

EGUILLES

LA MARELLE

ΨΨΨ

Un charmant village qui a su garder son caractère malgré la proximité de la "grande Aix". Mais bizarrement, la plupart des habitants fuit quand il s'agit de fréquenter le restaurant! Peut-on leur en vouloir? C'est que l'instinct grégaire et conformiste fait baisser la garde à la curiosité naturelle qui devrait animer chaque gourmet potentiel, comme une seconde nature. Parce que mes petits lapins verts, les "pros" qui jouent à "la Marelle", c'est le genre même qu'on se dit après coup "ah ben zut, dire qu'ils sont à côté de chez moi!". Cuisinier amoureux fou du produit Christophe Sépulcri est né dans le Sud-Ouest. Native de Provence, Magali conseillère, oriente son prochain, le client: elle en prend soin. Ce charmant couple nous arrive d'Ardeche où il tirent jusqu'à peu La "Bastide du Soleil". A Vinezac pour être précis. Poursuivons dans la précision en relevant les tarifs: 24€ la formule du midi et 32€ le menu complet, va falloir que le cuisinier évite de mettre du commun sous le nez du client! Et qu'il affiche un minimum de savoir-faire! Les propositions de plats ne se bouscule pas, tant mieux! Je fonce tête baissée dans une "double côte de cochon noir de Bigorre, confit d'oignons au Xérès". Ce genre de produit en dit long sur les ambitions de la maison. Voilà le dent de cochonaille que tout gourmet doit avoir goûté une fois dans sa vie! Rosé! La chair est douce, onctueuse. Le gras est exquis, on dirait presque de la moelle! Extra! Les garnitures de saison sont rigolotes, marrons jus à l'ail, jeune carotte, poêlées, tomate cerise confite, brocoli et des lentilles parfumées à la coriandre. 15,5/20. Un dessert sera utile pour confirmer: il calmera le jeu. La "tarte tatin à la mangue, effluve de vanille" est bonne, juste trop caramélisée. 14,5/20 quand même. La salle est toute coquette et la lumière pénètre sans peine par les grandes baies vitrées. Un restaurant véritablement lumineux avec des nappes élégantes, de confortables serviettes et de la vaisselle qui éveille les sens. Une table non productiviste, soignée, goûteuse. Une cuisine d'artisan qui met le produit devant grâce au savoir-faire derrière! De l'émotion et des sensations à Egilles! Je sens que vous allez y goûter!

Chef: Christophe Sépulcri

Spécialités qui changent tous les 3 mois: crumble de légumes au Parmesan. Cotelettes de magret grillées. Foie de veau poêlé, larme de Calisot. Filet de rascasse braisé, réduction d'agrumes. Sabayon froid, craquant aux

noisettes.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café avec mignardises 2,5€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formule à 23€ le midi. Menu à 29€. Carte. Terrasse en saison. Climatisation. Groupes jusqu'à 30 personnes. Réservation très conseillée.

3 place Lucien Fauchier

13510 EGYLLES

Tél.04.42.28.21.98

EYRAGUES

LE PRE GOURMAND

NT ΨΨΨΨ1/2

On les a retrouvés! L'enfant du pays Christine Fare et son compagnon de chef Patrick Léonce! Les anciens du "Vivier de la Sorgue" à Isle-sur-Sorgue! Voyez? Un transféré du Luberon aux Alpilles après deux années de mise au vert, de projet mûri. Les murs sont neufs et jouxent une ancienne bergerie. Déco moderne avec charpente artisanale en cèdre, luminosité homogène grâce à la façade vitrée qui donne sur la belle terrasse et le pré. Voilà le tableau, passons à l'œuvre. Mauricette n'avait jamais eu le loisir de déguster la cuisine de ce chef d'exception. "D'où il vient, lui?" qu'elle m'a dit dès les amuses-bouche! Suit son "ravioli de pomme d'amour à la rémoulade de crabe, ris d'agneau et écrevisses en vinaigrette tiède d'herbes", cinglant, expertisé à 16,5/20, comme ça, d'entrée, sans prévenir. Mon "millefeuille de mozzarella au homard en fraîcheur de tomate infusé de menthe poivrée, pannacotta de crustacé et sorbet de roquette" est joueur, la pannacotta et le sorbet vert sont étonnants, 15,5/20. Nos secondes entrées "grosses crevettes à la plancha, copeaux de jambon cru, crème fouettée aux péquillos, tuile dentelle poivrée" et "pissaladière de lotte rôtie au confit d'oignons doux et cornets compotés, tomates confites, jus à l'olive noire" sont solidaires avec leurs 16/20 respectifs. Influences d'Orient avec le subtil "pavé de bar laqué d'épices douces, poêlée de champignons du moment, croustillant de Comté" adoubee d'un 16,5/20 par la dame au chapeau vert. Plus terrien je serais avec "ris de veau risolé à l'ail nouveau, des giroles poêlées glacées d'un lait moussoux aux herbes, feuillantine aux amandes croquantes" exquis, 16/20. Nos desserts, "dacquoise aux amandes et noisettes grillées, crème légère au confit de fruits rouges, sorbet au caillé de chèvre" à 15,5/20 et mon merveilleux "biscuit moelleux de cacao aux noix, croquant au caramel au beurre salé, sorbet cacao caramel" à 16,5/20 concluent presque le repas. "Presque" car de merveilleuses mignardises escorteront notre café. Pardonner de ne pas faire de commentaires sur chaque plat, mais le secrétaire de rédaction rouspète quand je suis trop long. "Ça tient pas sur la page" qui m'dit d'un air irrité! Quand même: Patrick Léonce expose ses ta-

lents multiformes sur tous les plats, plats complexes mais limpides, rend évidents tous les mariages de saveurs, réussit des équivalents audacieux, joue avec les textures, les températures...et notre curiosité de cobayes ambulants qui font le plus beau métier du monde! Surtout aujourd'hui!

Chef: Patrick Léonce

Accueil 16/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain maison 15/20. Café Henri Blanc 15/20. Toilettés 18/20.

Menus à 26€ (sauf WE et jours fériés), 38€, 48€ et 68€. La carte change chaque saison. Grande terrasse. Parking privé. Fermé mardi soir, mercredi et samedi midi sauf jours fériés. Groupes jusqu'à 42 personnes (intérieur). Restaurant non fumeur y compris en terrasse. Réservation souhaitée.

Avenue Marx Dormoy (ancienne route de Châteaurenard)

13630 EYRAGUES

Tél.04.90.94.52.63

GIGNAC LA NERTHE

LES SERENADES

NT ΨΨ1/2

S'agit de clientèle ou de public? Tous ces gens qui viennent ici? Allez savoir! Un peu les deux, sûrement. Conformément à l'ambition initiale de Joséphine et Diego, revoilà dans les assiettes une cuisine d'inspiration italienne, du Nord, du Sud, de Sicile et même quelques recettes sardes. Et comme notre couple est aussi un duo qui pousse la chansonnette façon "romance à l'italienne" quand ça lui chante, j'aime autant vous dire que question ambiance, on baigne dans une chaleureuse convivialité. C'est pas la "Croisière s'amuse", mais presque. Et puis un cuisinier qui trouve la voie miraculeuse du plaisir pour le client dans une épataante formule du midi tarifée 10€. Dans laquelle on pouvait trouver ce jour un "boconcini alla caponata". Traduzione? (faire les gestes avec les mains): une escalope de veau enroulée avec du jambon cru et de la mozzarella comme tout boconcini digne de ce nom. Ce que vous ne savez peut-être pas, c'est que la portion est copieuse et soulignée par une courte sauce avec un peu de champignons de Paris émincés frais. Et une sorte de ratatouille parfumée: la caponata! Recette méditerranéenne à base de dés d'aubergines, de céleri, d'olives, un peu d'oignons, aromates huile d'olive, servi frais: 14,5/20! Dessert dans la logique avec un "canole", célèbre friandise transalpine, biscuit fourré de fromage travaillé, ici une brousse aromatisée. Mais on trouve plus fréquemment de la ricotta. 14,5/20. Une cuisine oui, mais un cadre aussi. Fresques, tissus, recoins, salon, meubles et éclairages judicieux rythment l'espace qui peut accueillir les chœurs de l'armée rouge, le bagad de Concarneau et l'équipe de France

de basket-ball (le plafond est haut!). Mené par Joséphine, le service à l'aise, attentif à tout. On pourrait sûrement trouver des défauts à l'adresse, mais devant tant de cœur à l'ouvrage dans un quartier guère propice à convivialité, on n'a pas du tout envie. On prend tout, bras grands ouverts!

Chef: Sylvan Fernandez

Spécialités: sfogliattello di salmone. Fritto reale a l'italiana. Polpo alla Siciliana. Melenzane alla parmegiana. Scaloppina pizzaiola. Filetto d'anatra al aceto balsamico. Branzino al forno. Pizzas.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2€ Henri Blanc 15/20. Toilettés 16/20.

Menus à 11€ le midi en semaine, 22€ et 28€. Carte. Ouvert du lundi au vendredi midi et le vendredi et samedi soir. Animation musicale. Soirée à thème. Banquets, mariages, séminaires. Grand parking. Climatisation. Réservation conseillée.

Quartier Le Billard

RN 368

13180 GIGNAC LA NERTHE

Tél.04.42.31.49.55 et portable 06.09.53.56.62

Fax.04.42.07.32.93

www.les-serenades.fr

GRANS

AUBERGE DES EYSSAUTS

ΨΨ1/2

Aux mords de plein air, d'espace, de verdure, de fleurs, de zozios, de tout ce qui peut rafraîchir les poumons et l'esprit, d'assiettes généreuses pas tricheuses, je présente: le paradis sur terre! Les patrons sont des gens biens qui font tout pour que le client se délasse, comme si rien ne valait qu'on se fâche. Une philosophie qui fonctionne comme sur des roulettes, depuis un sacré bout de temps aux "Eyssauts"! Rien n'a changé! Ni l'esprit de la cuisine du chef, ni la manière de recevoir de Corine et son équipe de salle! Côté fumet, le "filet de bœuf sauce bourguignonne" ravit les carnassiers. La "soupe de poisson maison" est un gros succès, on vient de loin la déguster. Les "cuisses de grenouilles" font bondir de joie l'amateur qui lui aussi vient de loin, mais en sautant, ça va plus vite! Magret fumé maison, comme le saumon, j'vous jure. Quand Jean-Pierre Grangeon vous cause cuisine, c'est pas du pipo. C'est du vécu, et aussi une certaine discrétion. C'est pas ici que les photographes viendront le chercher, lui qui obtint sous d'autres latitudes les honneurs des guides. Le style ne tourne pas autour du pot avec mon "assiette d'entrées". Tout est maison, je vous préviens: fromage de tête, ballottine de cochon de lait, terrine de campagne, rillettes. Si vous ne me croyez pas, venez goûter. Et même en bonus, tripes à la provençale et moules catalanes! 15/20! Après de telles propositions à mon estomac, un peu de légèreté était bienvenue: un "sar".

Grillé, simple. Le chef ne peut évidemment pas s'empêcher de remplir l'assiette de garnitures travaillées. Il est comme ça, il donne, il fait plaisir. 14,5/20. Bravo pour le "fraisier"! Maison, mais devais-je le préciser? 14,5/20. Voilà un lieu idéal pour les banquets familiaux ou tous regroupements de personnes ayant pour objectif de passer un bon moment de table. D'autant qu'aux beaux jours et en complément de la carte habituelle, la cuisine lorgne désormais sur un choix varié de grillades au feu de bois et des salades bien garnies. Bien installé à l'ombre du cerisier, sentez-vous la pelouse franchement tondue? Sûr que ça vous fait envie!

Chef : Jean-Pierre Grangeon

Spécialités: salade de magret et foie gras. Escalope de saumon au Champagne. Coquilles St Jacques Marie. Sole meunière. Noisette de veau sauce girolles. Canard au Gigondas. Pied et paquets marseillais. Filet de bœuf échalotes. Bouillabaisse sur commande. Desserts maison. Dégustation de glaces maison.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 14,5/20. Environnement 17/20. Toilettes 16/20. Menus 20€, 26€, 32€. Carte. Fermé le dimanche soir et lundi. Ouvert toute l'année. Banquets, mariages. 3 salles de restaurant de 30 à 200 couverts. Grand parking clot. Parking bus. Parc de 2,5 hectares. Terrasse ombragée pour les groupes. Réservation conseillée (surtout le WE).

Route de St Chamas

13450 GRANS

Tél.04.90.55.93.24 et Fax.04.90.55.84.25

www.aubergedesyssauts.com

ISTRES

LE TEMPS DES METS

ΨΨΨ

Tout nouveau! Le "Temps des Mets" existe vraiment. Faut juste avoir un GPS! Sans enseigne, c'est pas évident de trouver! Souhaitons que le client ne se perde ou ne se décourage pas! Mais finalement on y arrive! Accueil sur une musique de fond avisée (jazz), sous de magnifiques voûtes dignes d'une chapelle ou abbaye du Moyen-Age. Et sous la pédagogie instructive de Sébastien Veux, responsable de salle, qui nous apprend que ces jolis murs sont ceux d'un ancien moulin à huile. Après avoir visité "le Temps", occupons-nous "des Mets"! Presque timide, le service nous propose l'alternative menu à 23€ ou carte. Pas pléthorique, mais suffisamment diversifiée. Rigolo: on remarque la possibilité de quatre viandes! Porc, bœuf, veau, agneau! C'est-y pas beau? Une ardoise nous informe que la viande est née en France, élevée

en France, et abattue en France. Elle sera dégustée en France et à Istres en particulier. Entrée. Mauricette se rue dans des "filets de rougets safranés" recouverts d'une tapenade, pleine de goût. Accompagnement soigné, petite salade de roquette, touffée de germes de poireaux aux grains de poivre noir bien dans l'air du temps, petites tomates et un filet d'huile d'olives et d'une petite purée de pomme de terre, poireaux et huile d'olive. Le 15,5/20 est très justifié, Mauricette a souri, c'est vous dire! Mes "antipasti" se déclinent en purée d'aubergine, de poivrons braisés à l'ail et un filet de l'inévitable huile d'olives. Bonus pas commun: une noix de St-Jacques grillée tchac-tchac. 14,5/20. Option "pavé de veau rôti sauce bordelaise". Belle présentation avec fèves fraîches entières émincées et simplement revenues, un morceau de feuilleté avec des tranches de tomates entières sur couche de moutarde à l'ancienne, des faux-airs de pizza! 15/20! Mauricette poursuit l'aventure en mer avec sa "brochette de gambas et de noix St-Jacques" accompagnés de germe de poireaux et de fèves fraîches. Ces deux-là semblent être les légumes du jour! Fraîcheur oblige! Terminons avec un "soufflé glacé au citron" équilibré à 14/20 et un "carpaccio d'ananas" agrémenté d'une cuillère de glace vanille. Un 15/20. Le chef Bruno Gairaud semble parfaitement organisé. Le service suit, sans à coups. Prestation sérieuse et décontractée, une belle alchimie fagoté par un duo de trentenaires concentrés pour le client. Un joli cadeau d'Istres peu gâté question bonne table. On recommande donc sans réserve...mais avec un GPS si comme Mauricette vous n'êtes pas doué!

Chef: Bruno Gairaud

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 1,8€ 16/20. Toilettes 15/20. Menu à 23€. Enfant 9€. Carte. Soirée Jazz Mensuelle. Ouvert midi et soir. Fermé le lundi. Réservation conseillée.

18 chemin de Tivoli

13800 ISTRES

Tél.04.42.11.86.90

LA GOURMANDISE

NT

ΨΨ

C'est la guerre. Des prix. Au centre ville d'Istres, vers le cinéma, c'est la guerre. Des prix. Alors on plonge vers celui qui se cache un peu plus que les autres. Qui fait la guerre aussi, mais de tranchée comme il est planqué: 9,50€ la formule du midi. Plat, dessert, café. On se gratte la tonsure en se demandant comment fait la maison pour payer ses fournisseurs. En mangeant, on comprend mieux: le cuisinier se décarcasse le ciboulot pour donner le maximum de plaisir avec du produit commun. Et ça marche. D'abord, faut que je vous dise que l'adresse est spécialisée dans la crêpe. Du coup, en alternative du plat du jour, y a une

"galette aux trois fromages" pour celui qui veut. Et une "escalope de volaille au curry" pour les autres sauf s'ils ont choisi "à la carte". La chair du volatile est onctueuse, pas violentée et cuite avec délicatesse. Le curry a du caractère. Dessus, trois rondelles de banane! On les repousse dans un premier temps en pensant "n'importe quoi", puis on y revient: ça s'accorde plutôt bien! La purée accompagnatrice s'en sort bien et du coup, la note aussi: 14,5/20! Grand choix de dessert. Mais depuis le début je savais que j'opterais pour une "crêpe beurre-sucre". Beurre demisé. Miam. La crêpe est un peu trop élastique mais c'est bon. 14/20. Le café est compris dans la formule. C'est un Henri Blanc qui a du répondeur (pour une fois). Avis aux restaurateurs blasés qui s'étonnent que leurs clients fuient ailleurs: en entrant dans l'établissement, le patron-chef qui vous voit des cuisines vous offre un "bonjour" qui pète la forme! En salle, les patronne-serveuse et serveuse prennent la suite en faisant un concours de sourires comme si elle voulait que vous passiez un bon moment. Oui, je sais, c'est pas grand chose. Mais nous, ça nous réconforte dans l'idée que souvent, les bons plans sont cachés.

Spécialités: galettes. Crêpes. Pierrades. Grillades.

Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes pas vues. Formule de guerre à midi 9,50€. Carte.

Ouvert tous les jours sauf samedi midi et dimanche toute la journée. Terrasse ouverte et chauffée en hiver.

Galerie de l'Olivier

13800 ISTRES

Tél.04.42.55.77.30

vandel.sarl@wanadoo.fr

Madame Figaro! Il cuisine, oui môssieur! Et un cuisinier dans le canton, ça ne se refuse pas! Ça s'applaudit m'sieur-dame! Les habitués se régaler le midi avec un menu à 11€! Des assiettes de crudités grandes comme ça! J'ai opté pour la "terrine de campagne" brute de décoffrage en entrée! La charcuterie maison, quand c'est bien fait, ça vous redonne confiance à l'espèce humaine! 14/20! La suite s'applaudit des deux mains et se lèche jusqu'au bout! Des "pieds paquets" mes frères! Dans les "règles de lard" sauf que c'est pas du cochon! 14,5/20! Alors? Qui c'est-y donc qui vient tenir boutique au cœur de la Provence? Jack et Josette Gauchon! Lui né à la Rochelle, sacré saucier et cordial gouaillieur, élève de Serge Chambreau à Fouras (14). Et elle, douce et discrète comme une maman qui vous attend le dimanche (et la semaine) en ne songeant qu'à vous faire plaisir. Le restaurant est une maison de village, pierres, boiseries. Soyez sûrs qu'une ronde serviette vous y attend! En plus, le village est superbe alors vous attendez quoi?

Chef: Jack Gauchon

Spécialités: dans le texte mais certaines sur réservation!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 11€ le midi en semaine, 18,50€ et 24,50€. Carte. Grand parking à proximité. Groupe jusqu'à 40 personnes. Fermé le dimanche soir. Réservation souhaitée.

9 boulevard Victor Hugo (route de Coudoux)

13680 LANÇON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.42.35.16

MARIGNANE

LANÇON DE PROVENCE

LES BORIES

NT ΨΨ1/2

Non. Lançon-de-Provence n'est pas seulement cet énorme péage d'autoroute en direction du soleil pour vacanciers à la queue leu leu! Oooh que non! C'est aussi une photo de Provence authentique, rude. Des oliviers, des vignes, des pierres, tellement même qu'on en fit un château, des remparts, des rues pavées...et des bories! Charmant village, vraiment! Discret comme une olive dans une botte de foin! Et on aime la discrétion au BâO! Bref! Mes biens chers frères de la tambouille soignée, écoutez-voir un peu: civet de porcelet, de sanglier, de lièvre, confit de canard, cassoulet maison gratiné au four à bois, mouclade rochelaise, poulet saintongeais, poularde quercynoise, jambon au pineau des Charentes, anguilles en matelote. Autant dire que le chef d'ici n'a pas photocopié les recettes des "pages régime" de

LES TENTATIONS

ΨΨ 1/2

Un cocktail de fruits pour le côté frais et sucré, un grand verre d'eau pétillante pour le frisson, un bouquet de fleurs exotiques pour la couleur et un tableau de Gauguin pour le voyage: voilà allégorisée la maison de Danielle Catandella. Avec une inoxydable envie de faire plaisir, ce petit bout de femme continue à fabriquer son monde (meilleur), à bousculer les repères d'une profession qui les perd, ses repères. C'est quoi, le restauration? Sûrement ça: une cuisine qui tient la route, des sourires jusqu'à plus soif, de l'écoute, le confort des sens pour le client qui du coup, ne demande qu'à se faire embarquer, se faire prendre par la main. Gaffe! La séduction joue des tours! Le charme est tel, qu'on pourrait nous faire manger n'importe quoi qu'on serait (presque) content! On connaît ça, les adresses charmeuses qui tapent à l'œil et qui plombent le moral! Pas de pot pour celui qui attend la boutique au tournant, le registre cuisiné a du répondeur. Les plats traditionnels (pieds paquets, civet de

GENERATION C

CALIFE A LA PLACE DU CALIFE

L'expérience, c'est du temps qui passe...et des confirmations! Le regroupement de cuisiniers dans des sortes de clubs, au sein d'associations diverses autant que variées va souvent à l'encontre des intérêts de la majorité des individus qui compose ses mêmes associations. Question de rapport au pouvoir. Plus les têtes de gondoles égotiques sont placées haut dans la hiérarchie, plus elles écartent les coudes dans la rétine du voisin pour éviter qu'il vienne lui faire de l'ombre. Les assemblées de cuisiniers n'échappent pas à la règle. En haut, ce sont les Robuchon et Ducasse qui se frictionnent la toque. En bas de l'échelle, c'est un restaurant qui tire la tronche car un confrère vient de s'installer juste en face de chez lui. C'est la nature de l'homme: il cherche le monopole qui protégerait ses intérêts. Et puis vous avez des soucieux du bizness comme Lionel Lévy (Table au Sud, Marseille). Pas fou, il s'entoure de troisième couteau comme Sébastien Richard (La table de Sébastien à Istres (13)) bien connu dans le monde de la cuistance pour ses crises de nerfs à cause de n'avoir jamais eu d'étoiles au Miche. Dans l'espace marseillais et un peu autour, Lionel Lévy ne veut surtout pas de cuisinier meilleur que lui dans "son" association "Génération C"*! Ou le meilleur chef côtoie le pire! Un club de cuisto-bobo avides de prendre le pouvoir aux guides nationaux installés et boiteux malgré la poétisation de son discours**. Ça existe depuis longtemps, les cuisiniers se rassemblent sous une bannière clubiste en arguant comme noble prétexte l'accointance intellectuelle et le bien de leur prochain, alors qu'il ne s'agit que de se raser entre copains porteurs des mêmes angoisses existentielles (on est pareil) et au passage, de se satisfaire l'ego démesuré (je suis le meilleur). Les "Maîtres Restaurateurs Varois" dont le BâO a souvent évoqué les frasques en sont un autre exemple. Témoins de l'envie des chefs de doper leur ambitions, incapables de répondre à l'attente du lecteur et emberlificotés dans leur problème de crédibilité qui s'enfuit à toutes pages, les grands guides nationaux se questionnent: comment garder le pouvoir face aux chefs! On n'en sort pas!

Olivier Gros

*<http://www.generations-point-c.com/fr/index.htm>

**"Elle porte des jeans fashion, des boucles d'oreille, des cheveux blancs... rasta ou rasés, hussard de la cuisine hexagonale, chefs gastro, gérants de restau, toques brûlées et toques en stock, dissidents de la sacro-sainte gamelle française, cuisiniers évolutifs, pas figés dans la gelée, l'œil hors frontière, le cœur tricolore, de Paris et d'ailleurs... Libre, jeune, engagée, ouverte, la Génération C cuisines et cultures est née. Et si elle porte un "s", c'est que cette famille transcende les âges, s'ouvre aux échanges, prône la différence, assume sa liberté pour mieux ruer dans les casseroles."

poupe, coucous...) squattent la carte d'hiver tandis qu'aux "beaux jours" grillades en tout genre se dorment la pilule dans la cheminée, devant l'attablé en terrasse. Option légèreté avec ma "brochette de St-Jacques" voisine dans l'assiette d'une tarte au fromage maison aussi bonne que les poireaux-vinaigrette que Mauricette fagote les dimanches midi de printemps, d'une tomate à la provençale fondante et d'une salade verte. Une assiette repas de 1er choix à 14,5/20. J'ai essayé toute l'année de l'oublier, en vain. C'est qu'on n'efface pas aussi facilement le "gâteau au chocolat blanc, glace toffee" de la cuisinière. Dès la première bouchée, ya les oreilles qui font des bulles. Pas vraiment régime-régime mais vraiment bon-bon. 15/20. Parfait les jours de pluie, idéal quand il fait beau, ce sont "Les Tentations" et on y va quel que soit la couleur du ciel. Seulement voilà: ce restaurant est planqué derrière l'anonymat de la sortie de ville, au bout. Comme s'il voulait fuir. Marlignane, sauras-tu le retenir?

Chef: Danielle Catandella

Spécialités : carte de saison à base de produits frais. Poissons, viandes, pâtes fraîches, desserts maison. Assiette cochonne. Saucisse du chef. Le « tête-à-tête » de poisson ou de viande. Sur réservation pieds paquets, civet de poule, coucous...

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pains(2) 15,5/20. Toilettes 16/20. Carte uniquement. En saison, ouvert midi et soir sauf samedi et dimanche midi. Se renseigner en « basse saison ».

Jolie terrasse couverte. Réservation conseillée...même le midi.

3 chemin des macreuses
13700 MARIIGNANE
Tél.04.42.09.63.38

MARSEILLE

LE KASHMIR

۞۞۞

Il est immense ce restaurant. Vous le connaissez? Une sorte de puits sans fond, mais à l'horizontale! Un décor gentiment kitch et coloré. L'adresse des frères Hanif est un classique de la cuisine indo-pakistanaise sur Marseille. Qui manque de moins en moins de restaurants pour la représenter! Avec plus ou moins de bonheur, comme à chaque fois que la mode s'en mêle. Bref! Avec la Mauricette, c'est "by night" qu'on a voyagé au "Kashmir"! Premiers pas dans le restaurant: parfum ambiant et pétales de roses sur les tables! La cuisine est conforme au genre. A savoir qu'on trouve les viandes de poulet, agneau, bœuf et poisson escortées des célèbres curry (légers ou forts), une douzaine d'entrées, des légumes cuisinés (aux épices,

fromage, beurre...), une variété de six riz cuisinés et le fameux (on peut le dire) pain "nan" variés en neuf goûts différents. Les menus habituels dont le célèbre "menu maharajah", bien pratique pour nous autres cobaye puisqu'il affiche un choix de 6 entrées et deux plats, puis le dessert. Poulet, agneau, poisson, gambas en beignets marinés ou en tandoori, tout est extra et bien tenu en température sur une plaque en fonte. C'est important, la température stabilisée. Elle permet ainsi de déguster à son rythme, de picorer comme on veut et avec les doigts de préférence. 15/20. "Nada murg" et "sada ghost" seraient les traductions du poulet au curry et de l'agneau au curry. Ils sont parfaits, les cuissons justes et la viande est de bonne qualité. C'est toujours un peu le risque quand l'argument saucieux prend le dessus sur le reste. Accompagné de riz basmati. 15/20. Desserts: je ne déroge pas à mon "kulfi", cette glace au lait avec amandes, pistache, cardamome...Je pourrais presque faire un bouquin de tous mes kulfis avalés! Ils ne se ressemblent pas tous! La classique Mauricette pour qui la prise de risque inconsidérée est loin d'être le style de vie opte pour "halwa". C'est quoi, halwa? Une pâtisserie indienne au beurre et aux amandes. C'est pas du léger question calories. Ça se déguste tiède, faut attendre un peu que ça refroidisse. Nos desserts méritent chacun un 14,5/20. Le service est vraiment au top, véritablement élégant, jeune et souriant. Dans le coin, les établissements sont tellement nombreux à vous accueillir l'air blasé que la remarque est d'importance. Repas d'amoureux entre quatre yeux, bande de copains retrouvés ou anniversaire de votre beau-frère: voilà qui change du train-train quotidien et des saveurs habituelles.

Chef : Sikandar Raja

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain nan : 15/20. Toilettes 16/20. Formules à partir de 9€ le midi. Menus à 16€, 20€ et 49,99€ (pour deux personnes). Accueil des groupes jusqu'à 100 places. Location de la salle. Prix spéciaux pour groupes. Anniversaire, réceptions. Restaurant climatisé. Ventes à emporter. Livraison gratuite à partir de 10 repas. Fermé le lundi midi.

18 rue de la Paix
13001 MARSEILLE
Tél.04.91.54.99.72

LA TABLE DE L'OLIVIER

۞۞۞1/2

En peu de temps et trois mouvements, Gilles Carmignani aura fait de sa "Table de l'Olivier" l'endroit où il fait bon vivre et se restaurer. Pour un restaurant, la lapalissade n'est pas si saugrenue que ça: quelq'un dans la salle peut-il me citer plus de 3

adresses appliquées à La Joliette? Alors? Je vous écoute!.. Bref! Il n'est pas rare qu'ici on fasse carton plein les midis de semaine. Ça lui apprendra à faire bon, au chef! Les agapes mes frères! Du plat du jour jusqu'au menu "5 services" à 37€ en passant par celui à 17,50€ renouvelé chaque jour, et son grand frère à 25€ qui change deux fois par mois! Du coup, ne faites pas la tête si sont absentes les "ravioles d'agneau aux petits légumes, sauce soja et balsamique"! Vous aurez loupé une belle assiette dans la pure tradition semi-gastronomique, équipé du gros avantage d'un savoir-faire axé sur le goût en bouche. Ce qui pour du joli est toujours mieux! 15,5/20. Même style de travail avec ma "caille farcie au Cognac et à l'orange, râpée de pommes de terre, Romanesco et asperges". Pas de doute, la main du chef ne tremble pas. Cuisson ajustée, saveurs millimétrée: bravo pour la pointe d'orange qui traîne jusqu'au bout le plat! 15,5/20! Une curiosité qui prend la recette classique en travers, la "tarte fine au fenouil et à l'anis, glace à la réglisse". Pas de choc frontal entre les parfums, de la complémentarité. J'applaudis, mais seulement après avoir posé ma cuillère sinon gare aux voisins! 15/20! Un tel savoir-faire n'est pas le fruit que du travail! Le service fait jonction avec l'état d'esprit de l'assiette, est de bon niveau et connaît les principes du savoir recevoir! Une bien belle équipe en vérité. Gilles Carmignani, militant de la chose cuisinée reconnaît humblement "qu'on apprend bien des choses dans un 3 macarons Michelin", fut-il londonien. L'Époussette aussi, Le Castel-Lumière... Pour autant, il ne fait pas la danse du ventre ni le comique dans les magazines à la mode! 8h du mat', ça chauffe déjà en cuisine et le marché est fait! Après, ça vous étonne qu'on nage en pleine félicité?

Chef: Gilles Carmignani

Second: Sarah Gonyache

Spécialités: poêlée de foie gras aux lentilles. Tarte fine à la tapenade et tomates confites, glace au chèvre. Blanc de morue fraîche posé sur une brandade légèrement aillée, sauce vierge. Pied de porc farci aux morilles. Filet de bœuf en croûte de romarin. Nougat glacé aux noisettes et infusion d'orchidée.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café 2,5€ avec délicieuses chocolats 14/20. Toilettés 16/20. Menus à 17,5€ le midi et formules dérivées et 25€. Menu à 37€ le soir. Carte. Groupes (70 personnes). Traiteur. Cuisine à domicile. Climatisation. Ouvert du lundi au vendredi le midi et le vendredi soir. Autres soirs: se renseigner. Réservation conseillée.

56 rue Mazenod (près de la place de la Joliette)

13002 MARSEILLE

Tél.04.91.91.17.04

Fax.04.91.90.03.36

LE TRIDENT D'OR

ΨΨΨ

Ils s'en défendent! Pourtant et avec le temps, armés de compétences et de conviction Sylvie et Laurent Eyme-Rossat ont construit la table référence de la chose piscicole de ce côté-ci de Marseille! Sûr que l'affirmation remet quelque peu en cause la hiérarchie de la tambouille locale! Avec ses auto-proclamés "spécialistes du poisson" alignés sur le Vieux-Port comme des moules panées congelées sur une brochette micro-ondée! Quelle misère! Bon alors? Poussez la porte: ici, le poisson du jour est en présentation et au garde-à-vous! Sinon vous téléphonez, on vous dit tout! Une cuisine au naturel effectuée en général "à la plancha", gros succès, la plancha de Laurent Eyme-Rossat! Mais pas que! Une sole meunière dans les règles de l'art? Suffit de demander (gentiment)! St Jacques flambées au Cognac? Gambas flambées à la provençale? Spaghetti aux palourdes? Aux scampi? Et même des entrecôtes aux cèpes ou un magret de canard à la plancha! Et aussi...poisson en croûte de sel! Alors là! Quel succès, la croûte de sel! Avec Mauricette, celle qui s'encroûte et qui ne manque pas de sel, on a vu des tables se régaler avec des loups pleine mer! Ils étaient six! Pas les loups! Les cravatés échappés du bureau! Des affairés qui lisent les Echos! Des pressés qui veulent manger soignés! Des touristes encore tout étonnés! Le quartier ne les a pas habitués à des sourires et au tissu sur la table! Bref! Une entrée pour deux avec la dame au chapeau vert! "La Grandiose"! Supions sautés en persillade, beignets de la mer, tartare de thon, carpaccio de loup, moules gratinées, saumon mariné aux agrumes, et même une huître, on s'est battu, c'est moi qui l'ai eu! Comme un seul homme avec Mauricette, on a voté pour un 15/20! Elle, la pourtant fêrue de viande, s'est pris un énorme plaisir avec des "seiches à la plancha", deux qu'elles étaient, mais dodues comme il faut! Elle me sort son 15/20! Moi aussi, mais avec un "turbotin à la plancha", cuisson méticuleuse, bravo chef! 15/20! Une flopée de 15/20 qui propulse "Le Trident d'Or" dans la cour des 3 chandeliers. Ça faisait un moment que ça nous chatouillait l'envie, voilà qui est fait. Et amplement mérité!

Chef: Laurent Eyme-Rossat

Spécialités: poissons suivant arrivage. Sardinade. Plateaux de Coquillages. Planchas. Gambas flambées au pastis. Magret de canard au miel. Véritable crème brûlée traditionnelle. Tarte tatin.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettés 16/20.

Formule à 15€. Carte et suggestions du jour. Restaurant climatisé. Petite terrasse en saison. Ouvert du lundi au vendredi midi. Fermé le soir, sauf réservation de groupe. Métro Joliette. Réservation conseillée.

49 avenue Robert Schuman

13002 MARSEILLE

Tél.04.91.91.62.20

BOBOLIVO
NT

ΨΨΨ

Solide, "Bobolivo" aura contourné à merveille tous les pièges du succès, celui qui plonge les adresses dans le banal culinaire. Et le rayon banal culinaire, il est au complet dans le quartier! Il était donc plus simple de se faire remarquer en faisant du bon, du cuisiné, du léché! La décoration intérieure ne lésine pas sur la couleur, lumineuse baie vitrée, un plafond haut et des signes matériels qui témoignent de l'existence d'une ancienne fabrique de pâtes. Une terrasse aussi, mais la dame au chapeau vert évite. C'est pas à son grand âge qu'on modifie ses réflexes. Elle en a toutefois conservé d'excellents. Elle a vu "gnocchi au gorgonzola, jambon fumé". Elle a plongé. Quand elle est remontée, c'était pour dire "15/20"! Excellents gnocchi à la pomme de terre, sauce maison droite! Ça change du sachet de poudre tout prêt! "Gnocchi réussis, gnocchi pour la vie" qu'elle a dit en sortant de son apnée gourmande! Le menu du midi (16€, café compris) est plus que jamais une affaire! "Salade fraîcheur"! Chez quelques bricoleurs de la tambouille approximative, salade fraîcheur signifie souvent "léger". Deux feuilles de salade, une olive, un quart de tomate... Ici, on vous apporte une sorte de tableau coloré en 3D composé d'une macédoine (melon, ananas, carotte, oignons, tomate et même mangue) posée sur quelques feuilles de salade, vinaigrette un poil sucrée, trois petits toasts avec du jambon fumé. Vraiment bien, 15/20. La viande est cuite avec justesse, grillée dessus, souple à l'intérieur. Voilà le "magret de canard sauce champêtre". La sauce à du goût, le gratin de pommes de terre est élégant. Un autre 14,5/20. Au rayon dessert, Mauricette hésite à vous parler du sien. Argument: "si tout le monde prend ce dessert, y en aura moins pour moi la prochaine fois". J'aurai beau lui expliquer que ya deux véritables cuisiniers dans la maison qui s'occuperont toujours de la fournir, rien n'y fera. Elle ne voudra pas que je cause de ses "profiteroles au tiramisu". Tant pis. Les lecteurs ne sauront pas que c'était un 15/20. Dans mon "petit" menu, le "fondant au chocolat et sa glace au Nutella" ont du style, c'est bon le chocolat. 14,5/20. Le service "masculin-féminin" est enjoué. Toujours notre invariable duo des fourneaux dont la pratique de travail est assise entre méthode et instinct. "Bobolivo" tourne peut-être le dos aux bateaux, mais pas au plaisir. Qui ici est réel et sans "prise de tête".

Chefs : Julien Martello et Khaled Riahi

Spécialités: crumble de rougets aux épices et au fenouil. Boboliveau (sauté de veau au Parmesan). Escalope cévenole. Gambas de la mer Tourner. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 2€ 14,5/20. Toilettes (sous-sol) 15/20. Menu midi à 16€ (avec café). Formules midi (avec café). Menus à 25€ et 29€. Carte. Terrasse en saison. Fermé le samedi midi et le dimanche. 7j/7 en été. Soirée voyance tous les mardis soirs. Réservation très conseillée.

29 rue Caisserie
13002 MARSEILLE
Tél.04.91.90.20.68
www.bobolivo.com

L' HACIENDA

ΨΨ

Un des restaurant au bout du bout du port côté mairie, un peu oublié par le flot touristique, un des derniers. Mais gaffe! Pas de méprise! C'est pas le dernier question accuei! Comme dit Mauricette "ici, la bonne humeur vous fait des sourires"! Sans en faire des tonnes! Le monsieur sait faire! Un concentré de cordialité! Et puis aux fourneaux: Solange. Elle ne compte pas ses heures et dans son restaurant aux apparences de brasserie à peu-près commune, elle vous fagote des plats pas bourrés de prétensions mal placées mais avec un cœur gros comme ça! Un côté maternel dans l'esprit, comme si elle cuisinait uniquement pour vous. Tôt le matin direction les marchés, Vieux-Port ou Noailles. Si le mistral joue le trouble-fête en terrasse, l'intérieur vous tend les bras. Vous verrez la Bonne-Mère à travers de grandes baies vitrées. Et puis une assiette bien garnie, juste après. Menu à 12€ TTC avec choix. Entrée "salade italienne". Tomate, salade verte, mozzarella fraîche (pas la dure au goût de carton), une tranche de charcuterie pas commune (comment s'appelle d'ailleurs ce jambon?) 14/20. La suite est surprenante! Dans ce genre de tarification très douce avec votre porte-monnaie, on ne s'y attend pas. Du tout du tout. "Rougets à la monégasque" que ça s'appelle! Pas des filets! Non! Deux petits rougets frais comme des gardons avec ail et persil! Garniture du moment en l'occurrence trois-quatre frites maison et des tempuras de courgettes! Beaucoup de restaurant devraient prendre modèle d'autant d'application... et de simplicité! 14,5/20! "Flan caramel maison", juste un tantinet brûlé sur le dessus, très acceptable quand même, généreux. 14/20. La cuisinière travaille "à la poêle", à l'ancienne. Une attente entre les plats est donc justifiée et compréhensible. Un lieu vivant, mi-bistrot mi-resto qui ne tire pas une tronche de blasé au client qui cherche le bonheur simple sur le Vieux-Port. Humain, et donc très agréable.

Chef: Solange Bayou

Spécialités: escalope de veau à la crème. Souris d'agneau à la crème d'ail. Filet de bœuf. Magret de canard au miel. Filet d'espadañ à l'aneth. Pavé de saumon à la crème d'artichaut.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu à 12€ le midi et 19€ le soir. Ouvert 7j/7 (téléphonez quand même). Menu bouillabaisse pour les groupes! 5 menus groupes très étudiés bois-

COMLOT ET STRATEGIE

ET SI C'EST LE GARS
DU BOUCHE A OREILLE ?

SOIT LA SALADE EST
BONNE^{ooo}
SOIT C'EST LUI QUI
NOUS ABBAI BONNE!



Thiebold

sous comprises de 15€ à 25€: renseignez-vous! Terrasse face à la Bonne-Mère!

226 quai du Port
13002 MARSEILLE
Tél.04.91.91.83.59
www.restaurant-hacienda.com

CAFFE CARUSO

NT ΨΨΨ

Surprenant comme la neige sur le Vieux-Port. Un très bon. Qui sous des abords un tantinet modeux joue la partition du pas ordinaire avec un cuisinier adroit et méticuleux. 20€ la formule du midi (entrée+plat). Une autre à 16€, plat+dessert. "Noisette de thon à la mozzarella". Non seulement le tableau est charmant, mais les saveurs jouent entre-elles. Les tranchettes de thon sont farcies avec le fromage, puis poêlées. Le poisson est souple à l'intérieur, presque croustillant en dehors. Des biscuits sanctifiés d'un 15/20. C'est en observant la suite qu'on comprend que la brillante l'entrée n'était pas un accident. "Filet de veau aux aubergines et à la brousse". Cuisson épataante de la généreuse portion de viande, de belle qualité. Le veau, c'est souvent la bérézina. Délicates associations malgré le côté rustique des produits. Seul bémol: les tranches d'aubergines poêlées sont un peu épaisses. Encore un 15/20! C'est vous dire la qualité! Le service est mi-figue, mi-raisin. Si un serveur "s'en tape" copieusement, l'autre s'implique en colmatant les brèches. J'espère que vous aimez Julio Iglésias et les déco "vintage". Dans le genre, on est servi. Malgré tout, il est parfaitement anormal que ce midi le restaurant soit pour ainsi dire vide. Alors même que quelques tristes tables alentours sont pratiquement pleines, et parfois à des tarifs bien supérieurs.

Chef: Nicolas Torrès

Spécialités: rosace de Parme et mi-cuit de foie gras. Emincé de foie de veau à la vénitienne. Filet de bœuf, écume crémeuse de morilles. Pavé de thon rouge mi-cuit et escalope de foie gras poêlée, sauce au Porto et au soja, risotto crémeux. Farfalle au St Jacques, crème safranée. Bucatini à la langouste.

Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 2€. Toilettes 15,5/20.

Formules le midi à 16€ et 20€. Carte. Ouvert 7j/7 de 9h à 2h. Terrasse face au port.

158 quai du Port
13002 MARSEILLE
Tél.04.91.52.01.82
caffé_caruso@hotmail.fr

BEACH CAFE

NT Ψ

On n'est pas là pour décourager les vocations. Mais si le serveur possède une réelle maîtrise de sa fonction, le cuisinier est trop léger. La bonne volonté ne fait pas tout. Et les prix au raz de la moquette compliquent la tâche, car ils participent rarement à tirer la qualité vers le haut. Ou alors au pire, faut compenser par le volume, trouver des solutions pour que le client soit un peu content. Content pour 12€, par exemple. Une entrée appelée "salade de chèvre chaud au miel" avec 2 croûtons, 2 rondelles de bûchette de chez ED l'épicier ou ailleurs, une salade verte avec des pignons et une vinaigrette au miel finalement pas mal. En pas oublier les bouts de tomates, les satanés bouts de tomates. Rien d'excitant. 11/20. L'appétence est définitivement à marée basse avec mon "magret de canard flambé". Dans un menu à 12€, je ne m'attendais pas à un magret entier, ni Label Rouge. Faut être sérieux. Mais les cinq fines tranchettes de magret trop gras et poêlées sont un peu misérables, surtout à côté d'une pseudo ratatouille digne des pires cantines hospitalières. 10/20. Heureusement le pain est bon. Dessert. Réussi. "crème de marron-chantilly". C'est tout bête mais fameux, peut-être par contraste avec le reste du repas m'enfin bon, faut pas rechigner à faire des compliments quand on peut. C'est si rare. En plus, servi à température ambiante, pas glacé. Je parle de mon dessert, pas des compliments. 14/20! L'équipe est franchement sympathique mais c'est largement insuffisant pour qu'on vous incite à vous y rendre les yeux fermés. Ce qui serait de toute manière un peu idiot parce que la vue sur le Vieux-Port est mignonne. **Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 12/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15,5/20. Plein de formules. Menus à 12€ et 16€. Carte. Terrasse.**

214 quai du Port
13002 MARSEILLE
Tél.04.91.91.55.40
www.beach-cafe.net

LES DELICES 221

ΨΨΨ 1/2

L'aventure, c'est ça, pour un cuisinier. Ne pas se caler face aux mâts des bateaux, ne pas avoir "pognon sur rue" en attendant que ça tombe dans l'escarcelle. C'est de s'installer boulevard de la Libération, de passer sa maigre tirelire pour acquérir une modeste boutique. Puis, opération lifting. La salle est désormais délicatement éclairée le soir. Le chef peut se retrousser les manches, faire plaisir au client...et à lui-même! Car Hubert Olivier se fait plaisir! Le midi, la cuisine est

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 4

simple mais soignée, propice à l'attente de la clientèle pressée mais exigeante: alouettes sans tête, poulet basquaise, bocconcini, lapin chasseur, ravioli à la crème de cèpes, jolies salades et même des pizzas! Le soir, changement de registre. Le chef s'amuse. Mais je vous prévient: va falloir réserver! Jamais vu ça! Le gars stoppe les réservations à une dizaine de personnes! Le contraire de l'abattage! Et du surmenage! C'est pas de l'amour du client ça? Menu-carte à 35€! Mauricette opte pour la "tartelette de magret et gésiers confits aux amandes, vinaigrette de noix" qu'elle sanctifie d'un 15/20 et lèche jusqu'au bout. Plus en légèreté mon "croustillant de langoustines sur salade, aubergines et tomates confites". De délicates et précises petites friandises, je savoure mais m'en suis fait piquer par la dame au chapeau vert. Pas assez vigilant. Faut jamais baisser la garde avec la dame au chapeau vert. Bref: 15,5/20! Je me régale avec un "pigeon déossé en croûte parfumé au genièvre, jus aux cèpes". L'exercice est technique, pas banal. Et surtout fameux. Pas copieux mais d'une grande finesse, les légumes (dont navet orange et blanc) cuisinés. Un second 15,5/20. Et un troisième avec une association cocasse: "côtelettes d'agneau poêlées aux champignons, escalopes de foie gras et son jus". Etonnant non? La complémentarité est fameuse. Ça marche bigrement bien! 15,5/20! Plateau de fromages affinés au lait cru: une dizaine! Extra! On sera passé du pain au thym au pain à l'huile d'olive. Maison le pain! Ça commence à faire beaucoup dans la boîte à satisfaction! Si mon dessert "croquant de banane au rhum sauce chocolat" est bon sans être exceptionnel (14,5/20), la "timbale tiède de poires à la cannelle, sauce pistache" est un joli coup. Là encore, les associations un peu risquées fonctionnent à merveille. Subtil, 15,5/20. Cuisine classique sûre, soutenue par des couleurs et un sens de l'esthétique. Le genre de petite adresse qui mérite qu'on traverse la ville pour faire sa connaissance, d'autant que le tramway est à proximité.

Chef: Hubert Olivier

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules et menu à 15€ le midi. Menu-carte à 35€ le soir. Fermé le samedi midi, le dimanche et lundi soir. Salon de thé l'après-midi. Groupe jusqu'à 40 personnes. Traiteur sur commande. Climatisation. Pas de CB. Réservation conseillée.

221 boulevard de la Libération
13004 MARSEILLE
Tél.04.91.64.06.11

zieuter la vitrine tout de suite à gauche où sont exposés les desserts! Whaou! On vous en causera tout à l'heure, de ces desserts! Cuisinière bi-culture, Nicole n'aura pas oublié ces racines vietnamiennes. Du coup, elle s'amuse à vous fagoter une carte de propositions étonnantes! Le terroir français côtoie la cuisine vietnamienne! Culotté! Et puis je vous le dis: ici tout est maison! Maison et bon! Les traumatisés dont les organismes offensés se souviennent jusqu'au lendemain des fast-food asiatiques bourrés de gras et de glutamate vont ici se rabibocher avec cette cuisine vietnamienne, fine quand elle est bien faite. Mauricette a choisi d'excellents "rouleaux de printemps aux crevettes" judicieusement servis tièdes et escortée d'une sauce travaillée, 14,5/20. J'ai pris des "nems au porc et au poulet" maison (j'insiste au cas où) et croustillants. Délicieux, 15/20! Séduite, la dame au chapeau songe déjà à prendre des coups de soir de vietnamien. Elle a mis un moment à dire "Mi Xào", le sobriquet de son plat. A chaque fois qu'elle essayait de prononcer, la table voisine répondait avec un grand sourire béat "à vos souhaits"! "Mi Xào" avec pâtes jaunes craquantes, légumes, poulet et gambas. Légumes taillés en tagliatelles, c'est mignon comme tout! Une assiette qui joue de ses contrastes tendre-croquant, une sauce qui valorise l'ensemble. 14,5/20. Je choisis une "souris d'agneau braisée aux aromates". Je mange français, moi, monsieur. Cette "souris"-ci a passé un long moment au four! C'est l'ami boucher qui fournit la cuisinière! Confité, goûteuse: 14,5/20! Venons-en aux desserts. Une flopée de 15/20 dans une farandole de délices. Crème anglaise maison, comme la tarte citron-meringuee, le fondant chocolat, la tarte tatin, et la ribambelle de tiramisu! Jolis comme tout dans leurs verrines: au citron, framboise, spéculos, poire... et j'en passe! Nos menus du midi: 14,5€ avec boisson et café. Etonnant non? Nappes en tissu et vaisselle de belle facture en ajoute au plaisir. Un couple adorable plein d'humanité: Louis et Nicole ont fait dans un endroit commun, une table pas commune et propice au péché de gourmandise! Vous venez quand?

Chef: Nicole Levêque

Spécialités vietnamiennes: soupes. Mi au ravioli frais. Pho au bœuf. Porc sauce piquante. Poulet citronnelle. Bœuf aux cinq parfums. Gambas au curry.

Spécialités françaises: alouettes provençales. Truffade à la tome fraîche. Aligot et saucisse fraîche. Médallions de sole aux tomates confites et courgettes. Cassoulet tradition.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 1,6€. Toilettes 16/20. Formules à partir de 10,50€ et menu à 14,5€ le midi en semaine. Menu à 28€. Carte. Fermé le dimanche, lundi soir et mardi soir. Climatisation. Réservation très conseillée le midi.

45 boulevard de la Blancarde
13004 MARSEILLE
Tél.04.91.34.85.22

LA TABLE DES 2 SAVEURS

ΨΨ_{1/2}

Vous allez vous régaler! Je vous le dis! Au cas où mon enthousiasme vous paraîtrait exagéré, je vous invite à pousser la porte de cet adorable petit restaurant et de

LE FLORIAN

ΨΨΨ

Restaurant culte du BâO! Qui faut dire aime se faire une véritable spécialité du restaurant planqué! "Le Florian" se renouvelle. Pas de méprise! Alexis Lieutaud ne met pas la révolution rue Sainte Cécile! Ce jeune cuisinier de 23 ans arrivé dans la maison depuis un an s'empare du volant et devient le capitaine du navire! Sa réussite est à mettre au profit d'une solide formation (encore un "bébé Frérard" des 3 Forts, puis Boyer à Reims) doublée d'une grande lucidité sur le désir et les attentes du client, de plus en plus exigeant. La carte bouge deux ou trois fois l'an, et conserve intelligemment les recettes historiques de la boutique: cassoulet, magret de canard, lasagnes de homard, méli-mélo d'abricots et griottes flambées à l'Armagnac!.. Héhé! J'entends de derrière mon stylo les coutumiers de l'adresse pousser comme un "ouf" de soulagement! Z'avez eu peur hein? "Le Florian" aurait pu tomber dans l'escalier de n'importe quel traficateur de la tambouille! Ben non! Un vrai cuisinier! Mauricette s'est régalée d'un "foie gras poêlé aux abricots et giroles miellées" qu'elle a même saucé jusqu'au bout cette délicate sucrerie! 15,5/20! Elle poursuivait avec un "carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus à l'ail" ponctué à intervalle régulier d'un petit soupir à chaque bouchée! Mauricette, elle juge souvent le chef avec l'ail! C'est que l'ail fait trop vite chuter le plat dans la caricature quand il prend trop de place dans l'assiette! Avec l'agneau servi, il est subtil, modeste, second rôle. 15/20. De mon côté (mer), légèrement subtile avec le "carré de St Jacques au citron vert avec son gâteau de saumon aux pignons", un habitué de la maison à 15/20. Ensuite et de l'autre côté (terre) voilà une roborative "côte de bœuf sauce aux échalotes et gratin dauphinois" sans histoire à 14,5/20. Le plateau de fromages contribue à la légende de l'adresse! Il n'a pas bougé depuis l'an passé! Enfin: façon de parler sinon... Les desserts, mes frères! "Assiette de trois chocolats" jolie comme un cœur à 15/20. Et moi, "sabayan de fruits frais" tout en finesse et en contraste, acide-sucré et chaud-froid. Super, 15/20! La carte des vins s'émancipe de la vallée du Rhône pour se garnir d'autres de Bordeaux, Bourgogne. La salle s'est rajeunie avec un petit lifting coloré, mais le service reste ancré dans le classique, tiens? j'entends un autre "ouf" de soulagement! Une avalanche de signes révélateurs d'un état d'esprit professionnel et ambitieux. Il n'en fallait pas plus (ni moins) à Mauricette pour qu'elle continue à bénir l'adresse et à la classer en bonne place dans les saintes tablettes du BâO. Amen.

Chef : Alexis Lieutaud

Accueil 16/20. Service 18/20. Rapport Qualité Prix 15/20. Pain 15/20. Cadre 16/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu 14€ le midi. Menu-carte 35€ le soir. Fermé mercredi soir, samedi midi, dimanche. Réservation très conseillée (surtout le WE). Très pratique : station métro « Baille-Vertus ». Pas de CB.

36 rue Ste Cécile
13005 MARSEILLE
Tél. 04.91.25.70.78
www.leflorian.fr

LA TARRAILLETTE

ΨΨΨ

Pour une fois, on va prendre le problème à l'envers. Considérons le restaurateur comme un fouineur, un récolteur de terroir, un chercheur de produits. Il ramène chez lui vins, thés, viandes, fromages. Qu'il vous soumet à sa table. Histoire de vous faire manger et boire autre chose que partout ailleurs, exit le commun. Traduction pour les durs de la feuille: les fournisseurs s'appellent Philippe Chétail (Pélardon, chevreau des Ardennes) ou M. Dupierier (confit, magret et foie gras de canard)! La viande de bœuf, c'est du charolais Label Rouge du bourbonnais! Comme l'agneau! Poulet fermier Label Rouge, encore! Plus de 200 références de vins sachant que pour le patron le vin n'est pas une affaire de quantité! Des petits producteurs! Des bons et des meilleurs! Pour Mauricette, quatre verres: des curiosités vendéenne en blanc (Domaine St Nicolas "Franc blanc" 2004) et un savoureux Haut-Médoc 2003 château Semolon "James Bonnardel". Et un "Pélardon (Philippe Chétail) sur toasts et sa compote d'oignons sur lit de salade". L'assiette est copieuse et gourmande, 14,5/20. Originale, oui, on peut le dire, cette "terrine de poireaux en gelée au miel et cardamome". Une pointe de sucré, pas plus, ni trop. 15/20. J'ai poursuivi avec mes "rognons de veau aux escargots". Quand je dis "mes", c'est que depuis le temps que je m'en régale ici, c'est un peu les miens, ses rognons et ses escargots. 15/20. L'éternelle carnassière au chapeau vert Mauricette s'est entichée de la "poire de bœuf race charolaise du Bourbonnais label rouge" et d'une délicieuse poêlée de champignons. La poire, comme le merlan et l'araignée sont "les morceaux du boucher". 14,5/20. Comme elle devait finir son litron de rouge et qu'il lui restait du pain (maison), Mauricette termina son festin par un "Pélardon" mais alors là, pardon: "très fait" qu'elle a demandé! Elle l'a eu! Toute la salle s'est retournée! Excellent café, excellent pain, excellent(s) vin(s), excellente cuisine, service très comme il faut dans l'écoute du client, jolie salle de restaurant un peu anti-thèse des tables urbaines, cheminée, nappes en tissu. Que le diable vous condamne à trinquer avec le patron Jean-Marc si vous ne cédez pas à la tentation de "La Tarraillette"!

Chef : Hervé Rosenzweig

Spécialités: foie gras de canard. Os à moelle et ses toasts. Barigoule d'artichauts. Brandade de morue maison. Tête de veau sauce gribiche. Pavé de lapereau au poivre de Séchouan. Daube de cassérons. Andouillette AAAAA. La potence. Farandole de fromages au lait cru. Desserts maison.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Pain maison 15,5/20. Toilettes 15/20. Café (mélange du patron) 15/20. Cadre 16/20. Le midi en semaine : "un plat à la carte choisi: entrée+dessert+café offerts". Carte. Fermé le samedi midi, dimanche et lundi. Terrasse ombragée l'été. Carte des vins à prix proches des producteurs: demandez la carte T.A.R.R.A. (renseignez-vous).

59 Bd Eugène Pierre
13005 MARSEILLE
Tél.04.91.48.91.48
www.latarrailllette.com

salle non-fumeur (au fond). Ecran télé.

31 rue Sainte Cécile
13005 MARSEILLE
Tél.04.91.25.51.86

CYPRIEN

ΨΨΨΨ

Attirer l'attention du chaland lorsqu'on officie dans l'indémoudable catégorie des cuisiniers classiques n'est pas chose aisée. Le quartier a beau être tranquille, ce n'est pas avec son emplacement excitant comme une cuillère à soupe en bois que Jean-Philippe Lequien aura rempli la jolie salle de son restaurant, non, ça c'est sûr. C'est en cuisinant divinement bien que l'homme ralliera à son panache blanc et ses fumets diaboliques l'afficionado de la tambouille fine et des jus réduits, l'intégriste du plaisir et des sucres précis. Sans l'aide de personne, l'adresse est devenue la coqueluche des fines gueules de la ville. D'autant plus rigolo que notre cuisinier formé dans le terroir d'Alsace pourrait donner à bon nombre de toques locales des leçons sur la façon de travailler le poisson. Suffit de sentir le "bouillon de poisson à l'émulsion d'huile d'olives" à base de rougets frais, avec des morceaux de dorades, une raviole de suppions et une raviole de homard. Dense, harmonieux, relevé. On aimerait tant que la recette soit copiée, plagiée, reproduite dans d'autres boutiques. 16/20. Quand je parcours une carte, je m'en tiens souvent à ma première idée. Le menu à 33€ propose ma première idée. Alors pourquoi se gêner? "Joues de bœuf cuites au torchon avec escalope de foie gras poêlée". On ne tape pas dedans immédiatement. La pointe du couteau perce le jus. On se fait les préliminaires avec de petites bouchées dans la duxelles de champignons, la poêlée de girolle, le petit risotto aussi. Et on revient au cœur. Et on se régale, comme toujours on se régale ici. 16/20. Les "délices au chocolat pour chocophiles" n'en font qu'à ma tête. C'est à dire qu'ils font tout pour me plaire. 15,5/20. Les assiettes sont gaies et vives tout en affichant un véritable don de sobriété dans le propos. Pas facile. Le service est classique, Hélène Lequien et son équipe sont fiers des plats qu'ils apportent. On serait pareil à leur place. Selon Mauricette et ses services de renseignements, une des dix tables majeures de la ville au moment où je vous cause. Peut-être même dans les cinq. N'en déplaît à quelques guides nationaux véritablement autistes, qui ignorent superbement l'adresse. Qu'importe: l'amateur de bonnes tables refait à tout de bras cette fine adresse, sur le ton de la confiance comme s'il s'agissait d'un "délit d'initiés". Mazette! Quelle adresse!

Chef: Jean-Philippe Lequien

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport Qualité Prix 15,5/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 17/20.

Formule à 16€ le midi en semaine. Menus à 24€, 33€, 44€, 55€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et jours fériés. Fermeture annuelle : 3 semaines en août, et entre Noël et

LE SPAGHETTI NT

00

On vous reçoit en tong comme si vous vous pointiez un soir d'août sur la terrasse de tonton Amédée avec des amis pour une merguez-party. Serveuse en tong, un des deux vers le comptoir aussi. Celui qui n'a pas de tongs me dit d'aller "au fond" puisque je ne fume pas. Bon ben d'accord. Les toilettes sont sales. Pas de papier pour les mains, et le sol devant la lunette des WC colle aux pieds. Ça doit pas être rigolo quand on porte des tongs, ça doit faire ventouse quand on fait demi-tour. Menu à 12€, pas pris. Mais le "filet de bœuf sauce poivre" me tente bien. Et une des entrées aussi: "saumon à l'orientale". Des bouts de tranches de saumon fumé garnis de fromage blanc au fort goût d'ail mais qui manquent de sel. Pas de sel en Orient? L'effort esthétique certain et l'originalité sauve l'assiette qui reste à 12/20. Les frites allumettes livrées avec mon filet de bœuf sont de loin le meilleur de l'épisode. Pas grasses, et l'huile est récente. Le reste, c'est à dire les haricots verts durs comme du bois et le filet décongelé qui pisse le sang alors que j'ai demandé "à point" sont à classer dans la catégorie des scandales. Servir une viande de cette qualité pour 17€ est carrément honteux. Même pour moins cher, remarquez. C'est pas une question de prix, mais un problème de conscience professionnelle. En plus la viande est dure, sans doute par solidarité avec les haricots verts. J'ai même cru à du "faux-filet", mais non, c'est juste un filet faux, qui vous prend en traître, qui vous dégoûte de la viande, du restaurant, du métier de cobaye. La sauce fait ce qu'elle peut. Grâce à elle et les frites, voilà un 6/20, c'est vous dire l'effort. La serveuse avait l'air surprise que je refuse de prendre un dessert! Mais j'ai pris un café! Pas mal! Faut se méfier! Tout paraît admirable après un plat pareil! Même des tongs!

Chef: allez savoir

Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Folliet 1,5€ 14,5/20. Toilettes 10/20. Menu à 12€ le midi en semaine. Carte. Salle fumeur et

le Jour de l'An. Accueil groupe 30 personnes. Restaurant climatisé. Exposition de tableaux : Darrietto et Delamer. Réservation très conseillée.

56 avenue de Toulon
13006 MARSEILLE
Tél. 04.91.25.50.00

Suggestions et plat du jour le midi. Formule de 9€ à 15€. Carte. Ouvert tous les midis du lundi au vendredi et du jeudi soir au samedi soir. Ouverture tardive après sortie des cinémas. Groupes jusqu'à 30 personnes. Réservation très conseillée surtout le midi.

9 rue Louis Maurel
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.53.46.29

LE MAUREL

ΨΨ 1/2

Et encore la jeunesse qui se lance dans le grand bain, qui ose, fonce, aime ce satané sacerdoce de cuisinier traditionnel! Celui qui utilise des vrais légumes! Des viandes de qualité! Des poissons pêchés par des pêcheurs et non des ouvriers d'usine à élevage intensif! De la viande Label Rouge! Oui mōssieur! Ça existe encore! Même qu'à un jet de noyau de cerise de Castellane j'en ai trouvé un! Deux même! Ils sont deux! La trentaine (chacun), l'envie de bien faire qui déborde! Nos deux compères accumulent dans leurs CV du "Sofitel" (Frérard, encore lui) du traiteur-fromager "Bataille" et au bon temps de "La Garbure"! 20 ans qu'ils se connaissent les associés! Pourtant, ils ont tout juste la trentaine! Faites le calcul: à quel âge ils se sont connus? Moi j'en ai fait un autre, de calcul! 15€ le menu du midi, une affaire! Pourtant à lire l'ardoise, pas de quoi grimper aux rideaux à priori! Ya pas de rideaux de toutes façons! C'est qu'ici, on ne s'ingénie pas à se prendre le chou pour faire du Proust dans la dénomination des plats! Je veux dire que : des salades, deux ou trois pâtes, deux ou trois viandes, deux poissons, des pizzas, roule Raoul. Seulement ils se trouvent que mon entrée, la salade "Athéna" est bien faite, fraîche, poivrons marinés maison, bonne feta, décoration appliquée, vinaigrette crémeuse et même des feuilles de vigne. Bon début (pour une salade). 14,5/20. Poursuite avec des "rougets grillés", deux et entiers (mais vidés) une délicieuse timbale de riz rond avec une feuille de laurier. Un millefeuille de tomate et courgette fort bon, huile d'olive et tout le tintouin. Un concentré de Provence dans l'assiette. Dessert (encore du "maison") avec une "tarte aux poires meringuée" très professionnelle, de belle tenue... mais un peu trop sucrée à mon goût. 14,5/20. Le meilleur de la cuisine simple, travaillée, méticuleuse et pas frimeuse. Un mix malin de culture gastro intégrée et de savoir-faire de traiteur. A mon avis, vu le succès (salle quasi complète) et la qualité du résultat dans l'assiette, nos deux amis ne sont pas prêts de faire la grosse matinée! Service virevoltant et impliqué, tout feu tout flamme. Grande verrière lumineuse anti-claustrophobie! La révélation du quartier... et plus si affinités!

Chefs: Jean-Christophe Casanova et Enzo Pellegrino

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20.

LA ROSE DE MARMARA

ΨΨ 1/2

Si le nom vous dit quelque chose, c'est normal. C'est qu'avant d'éclorre à Marseille "la rose de Marmara" fleurissait à Aubagne, en plein centre, il n'y a pas si longtemps que ça. Les spécialités arméniennes, purement arméniennes de Nicole feront sauter de plaisir les plus jeunes, et peut-être verser une larme aux anciens. La cuisine mémoire qui rappelle l'histoire, c'est un peu une madeleine de Proust, comme un grand bond en arrière. Ses clients du midi profitent non seulement de quelques spécialités arméniennes donc, mais aussi de plats plus provençaux et d'une coquette formule à 12,50€. M'enfin bon, m'en voulez pas de choisir à "la carte" et pour 11€ "l'assiette Marmara", qui vaut largement un 14,5/20. Deux délicieuses et parfumées charcuteries "soudjouk" (saucisson) et "pasterma". Aubergines grillées avec tomate, aneth et ail. Su-beurek au fromage de brebis. Courgettes à la menthe. Yaourt à l'ail et au persil. Et même une petite sucrerie divine, yaourt de brebis à la confiture de rose. Pour faire court, voilà une belle assiette repas! Une parfaite approche les vendredi et samedi soirs avec "le grand mezza unique", rien à choisir, laissez-vous prendre la main par la cuisinière! Nicole vous entraîne dans son monde! Pasterma! Tarama! Boulgour! Bamyas! Beurek! Feuilles de vignes! Moules farcies! Poireau fondant à la cannelle et au cumin! Et d'autres choses! Comme les desserts! Ils sont maison, les desserts! Sauf les loukoums! Mais très bons aussi! Dans mon assiette "burma", feuilleté aux noix et amandes et sirop de fleur d'oranger. Et "Halva", semoule aux pignons. Et un gâteau maison inventé par Nicole. Ben oui! Faire la cuisine en respectant la tradition n'exclut pas la création! Comme dirait Mauricette "c'est en restant sur place qu'on a le moins de chance d'avancer". Le soir, le café est oriental. Un air d'Arménie en fête (jeudi soir: apéro-mezze), la totale gourmande les vendredi et samedi soirs, des airs de Charles Aznavour impec' pour un repas en tête-à-tête (midi en semaine). Une très mignonne enclave de la cuisine arménienne. Prenez en soin.

Chef: Nicole Brun-Ghazarossian

Spécialités: arméniennes et provençales. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20.

Café 1,9€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 12,50€ le midi en semaine . Carte. Grand mezza unique à 28€ jeudi, vendredi et samedi soirs. Groupe, mariage, anniversaire jusqu'à 40 pers. Ouverture spéciale à partir de 10 personnes. Cours de cuisine.

30 rue Breteuil
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.53.31.42

jour à 7€. Menu à 11,50€ midi et soir. Egalement café, salon de thé. Apéro lyonnais! Service traiteur pour événements familiaux et professionnels. Ouvre le lundi midi et du mercredi au samedi de 8h à minuit! Fermé dimanche. Parking Julien. Terrasse dressée quand la moustache du chef annonce le beau temps !

3 cours Julien
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.42.46.75

LA BOHEME

ΨΨ1/2

De l'humanité à revendre, des p'tits plats pour se régaler, des airs d'opéra en fond musical et des moustaches à photographier. Gérard Lyard rempile. On va pas se plaindre. Ouvert dès 8h le matin, son bistro aux airs de bouchon lyonnais sent déjà bon le fumet. La cuisine est ouverte. Alors les clients entrent, reniflent, interpellent le chef: "tu me gardes une table de 4 pour midi?". La plus belle recette de ce chef lyonnais est de ne pas prendre le client pour un gogo dans un quartier où le frimeur modeux n'est pas du domaine de l'exception. Pas du genre à plastronner, notre toque moustache qui cuisina pour le gratin de la capitale et le "chaud-bise". Et maintenant chers lecteurs si on causait tarif? Soyons prudents: vous êtes assis? 11,50€ le midi menu complet. Paf! Je vous le dit comme ça sans plus de précautions! 11,50€... et avec choix siouplait! Et le soir Balthazar?.. Menu à 11,50€! Sapristi! Aussi? Comment c'est-y possible? Où est le piège? Ya pas! Pas vu! Il a pris quoi le cobaye? Que des lyonnaiseries! Entrée avec une belle assiette "saucisson chaud" avec la noix de beurre sur les pommes vapeur! 14,5/20! Comment éviter les "quenelles de brochet" (prononcer "qu'nelles")? On n'évite pas! On se régale pis c'est tout! 14,5/20! Choisissez le dessert que vous voulez: flan aux œufs maison, crêpes, tatin, salade de fruits du jour ou "flan coco". 13/20, j'aurais du prendre autre chose! Ça n'entame en rien un rapport qualité prix qui pourrait bien devenir aussi légendaire que les joviales bacchantes du patron! Tous les plats que je vous cite là en dessous se trouve dans le menu à 11,50€! Je vous dis: pas vu le piège! Encore que! Dur de se décrocher de l'adresse quand on y a mis le nez! Un bistro franchement amical ou la cordialité est philosophie! Et bravo d'ouvrir désormais le soir! Vive Gérard Lyard! Vive la moustache libre!

Chef: Gérard Lyard

Spécialités: fond d'artichaut Vaologer. Cochonnaille lyonnaise. Soupe de poisson. Potage maison. Tripes à la lyonnaise, échalotes et vin blanc. Pièce du boucher. Escalope de coq au vin rouge. .

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre (étage)15/20. Pain 15/20. Café 1,3€ 15/20. Toilettes 16/20. Marmite du

LES PIEDS DANS LE PLAT NT

ΨΨΨ

Un moment d'intense bonheur. Des plats qu'on vit à plein plaisir, gorgés de subtilité, à côté des rails du commun. Commun d'où il est difficile de sortir! Le cuisinier cuisine ce que le client lui demande: c'est du marketing! L'artiste-cuisinier cuisine ce qu'il veut: qui l'aime le suivre! Pédagogique, découvreur, créateur. Parfaitement autodidacte, Xavier Zapata est sensible aux influences basques de sa région d'origine. Aussi, à la philosophie culinaire d'Alain Chapel qu'il découvrira (presque) par hasard. Presque, car "au hasard" difficile de croire quand on s'amuse avec un menu du midi à 15€ (avec un verre de vin!) d'une telle qualité, d'un tel entrain. Départ sur les chapeaux de roues avec un "gaspacho andalou" suave et motivé, et chose rare, qui n'est pas servi glacé comme trop souvent! Une hérésie! Car les saveurs restent coincées au rez-de-chaussée! Un 15/20! La suite avec "araignée de porc fermier". Bon ben là, c'est extra. Un morceau inconnu au bataillon de beaucoup de rayons de bouchers-charcutiers qui préfèrent dealer des côtes de porc arides. Là, le morceau est souple, onctueux, un peu gras dessus, mais au moins, quel goût! Pommes de terres risolées, fenouil (cru) dans une présentation circulaire qui joue dans le beau. 15/20. Clap de fin avec un "financier à la crème de marron"! Evidemment maison, paraît que c'est rien à faire, m'enfin bon, faut s'y coller quand même. Un dernier 15/20. Ce qui est drôle, c'est qu'à la première bouchée de chaque plat, le cobaye essaie de piger, de comprendre, d'analyser. Et puis il se fait rattraper par l'intensité, abandonne, aquoibonne en se laissant charmer par autant de simplicité goûteuse. A deux pas du Cours Julien! Accueil souriant et service adorable, simple et sans chichi! Je vous glisse là-dessous quelques plats du soir, qui évoluent suivant le marché. Je vous glisse aussi qu'un grand cuisinier est né, et il ne le sait peut-être pas!

Chef: Xavier Zapata

Spécialités: soufflé de chorizo, aigre-doux de poulpes. Terrine de foies gras au Lillet et à l'Armagnac. Piquillos farcis aux pieds de cochon, vinaigrette chaude à l'estragon. Cochon de lait croustillant, jus douce-forte. Dos de liche, purée de patate douce à la

roquette. Turbot braisé au vinaigre de cidre. Filet de bœuf de Galice, ail doux et sarriette. Accueil adorable 15/20. Service aussi 16/20. Rapport qualité prix midi 16/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,25€ 14/20. Toilettes pas vues. Menu à 15€ le midi. Le soir, menu-carte à 25€. Parking Julien. Patio au calme. Réservation prudente.

2 rue Pastoret
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.48.74.15

prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. La carte change à chaque saison. Menus à 25€ le midi en semaine, 34€ et 68€ (dégustation). Suggestions du moment. Carte. Restaurant climatisé. Fermeture hebdomadaire le samedi midi, le dimanche et le lundi midi. Réservation le midi jusqu'à 14h et le soir 23h. Réservation très conseillée. Parking du Pharo à proximité (offre le midi).

89 boulevard Charles Livon (vers l'entrée du Pharo)
13007 MARSEILLE
Tél.04.91.52.22.41 / Fax.04.91.31.41.63
www.charleslivon.fr

LE CHARLES LIVON

ΨΨΨ1/2

Une des tables de pointe de Marseille. Mais je crois bien que vous le saviez déjà, surtout si vous lisez le BâO. Bon. "Pas d'omelette sans casser d'œufs", et pas de cuisine d'élite sans produits d'élite. Mais ça ne sert pas à grand chose d'avoir des produits d'élite sans cuisinier d'élite. Tenez. Moi qui ne sait pas cuisiner. Vous me filez un filet d'agneau du Bourbonnais, j'en fais quoi? Pour dire qu'en cas de talent avéré, le chef n'est finalement qu'un magicien passe-plat du produit sélectionné, préparé, cuisiné bref chouchouté rien que pour nous, les clients. De sa formation de pâtissier de (très) haut niveau, Christian Ernst en aura retenu la méticulosité et la rigueur. Pour faire court, une assiette réussie à 95% ne le satisfait jamais. Si vous voyez ce que je veux dire. La démonstration avec deux suggestions du moment. Elles ne sont pas sur la carte de saison, mais sont proposées aujourd'hui. La première est une "déclinaison de homard". Je fais court : pas pris de notes, je sais, c'est pas bien sérieux. Mais quand même: deux splendides assiettes fulgurantes! Le homard est dans tout ses états! Toutes ses dimensions! Une avalanche de texture, de densités, de saveurs contrastées, des variations de températures. Un croustillant, une crème, un œuf...et un coup de génie à 16/20. L'assiette qui suit, celle juste après le festival, est toujours risquée, comparée. On veut du "encore". Il arrive grâce aux saveurs marines de la "portion de loup de ligne rôti". Un lit de coquillages, une émulsion d'algues, une purée de courgette, de rigolotes tempura de laitue marine et un risotto de coquillages somptueux. Le poisson remet les points sur les i". Cuit à la perfection, iodé, dense. Un autre 16,5/20, aucune hésitation. Aujourd'hui, j'ai vu deux tables (une de 5 et une de 3) se régaler du menu dégustation à 68€. Fallait voir les mines réjouies. Une approche de la cuisine du chef est possible avec le menu à 25€ le midi en semaine et le menu à 34€, tout le temps. Le brillant menu "dégustation" donne le ton du "Charles Livon". Qui rime avec frisson (de plaisir).

Chef : Christian Ernst

Second : Ludovic Aillaud

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨ1/2

On ne sait pas si c'est encore Marseille ou si ça ne l'est plus! "Les Goudes" et son charme incomparable! Comme un énorme caillou entre ciel et mer! Unique! Question restaurant, le week-end on s'y bouscule, aux Goudes. On veut être devant les bateaux, voir les mâts de près quitte à se sacrifier l'appétit en avalant un pan-bagnat. Pourquoi pas. C'est bon un pan-bagnat bien fait. M'enfin quand même, une petite friture de jols avec un filet de citron, une soupe de poissons de roche, une daube de poulpes, une brochette de la mer, ou un peu de pêche locale selon arrivage, voire même une bouillabaisse alors "la Marine des Goudes" est votre homme! Et si vous êtes allergique à la chose piscicole, allez vous taper un Buffalo-grill...Je blague! La maison a prévu le coup: magret de canard et noix d'entrecôte! Et puis des suggestions au jour le jour, des improvisations avisées, des recettes gourmandes de la mer. Comme la timbale de baudroie aux morilles, le cassoulet de la mer ou le "chapon farci sauce safran, compotée de fenouil et pomme de terre". Je m'en suis mis jusque là. Je me suis farci un chapon farci. La farce n'est pas une blague. Ça pourrait vu ce qu'on nous fait avaler dès que la vue mer est de la partie. Mais non, c'est sérieux et pas mégoteur sur la garniture. Du cuisiné soigné par Patrick Martin passé notamment "chez Brun" et ailleurs! Allez hop! Mon chapon... chapeau! 15/20! La sucrerie est originale mais ne sera pas longtemps. Le dessert original pris l'an passé ici-même s'est retrouvé plagié dans les menus d'un paquet de confrères restaurateurs! Mais il s'en tape le chef! Il en trouve d'autres et puis c'est tout! Comme ce "sabayon aux figues confites" qui passe tout seul, 14,5/20! Plus que jamais la carte des vins construite par Fabrice Garaud continue son tour de France. Nappes et serviettes en coton blanc, un service qui ne se cantonne pas au registre passe-plats et qui aime son boulot. Un bon moment au bord de l'eau à essayer plutôt en semaine et quand il fait beau. Ou pas.

Chef : Patrick Martin

Spécialités : soupe de poisson maison. Moules gratinées aux amandes. Poisson sauvage au poids, crustacés (suivant arrivage). Bouillabaisse. Suppions sautés à la Provençale. Daube de poulpes. Timbale de baudroie aux morilles.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 24€. Carte et suggestion du moment. Bouillabaisse+apéritif+café+vin+dessert à 49€. Carte. Groupes, banquets, anniversaires. Terrasse et salle panoramiques. Réservation très souhaitée. Navette zodiac "Pointe Rouge-Les Goudes" (se renseigner).

16 rue Désiré Pellaprat

13008 MARSEILLE

Tél.04.91.25.28.76

Fax.04.91.72.46.45

LES METS DU SUD NT ΨΨΨ

Ni le temps, ni le lieu n'ont pas de prises sur les convictions de Michel Stéfani. Evadé de Carnoux (le Colombier) pour atterrir (amerrir?) à La Plage dans le 8ème, notre maître de cérémonie n'a pas perdu un poil de ces certitudes quant à la restauration. Par contre il a gagné ses galons de table majeure de la cité phocéenne. Le client, qui restait encore la meilleure preuve d'une réussite, ne tarit pas d'éloges sur la maison. Les guides suivent, relayent l'aubaine, joue à se "copier-coller" les uns les autres. Mauricette elle, mange. Certains disent que son chapeau vert est aussi célèbre que la tenue vestimentaire de la statue de David a vraiment apprécié son entrée: "saumon fumé, émulsion de citron et légumes craquants". La tendance est du Sud et réussit un mélange avec un poisson "du Nord". 15/20! J'ai opté pour l'autre possibilité du menu, le "croustillant de chèvre façon pastilla". Une sorte de millefeuille ou intervient le fromage bien travaillé, épicé, relevé... Posé sur un mesclun. C'est osé, original et mérite son 15/20. La "barigoule d'agneau au romarin" est parfumée. La viande est confite à souhait, voilà un 14,5/20. Option poisson avec mon "espadon grillé, parmesane". Tranche épaisse, généreuse et surtout, cuite avec précaution, pas violentée comme trop souvent! Tant de saboteurs de saveurs éreintent cette belle chair! 15/20! "Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive" pour tout le monde et dessert au choix! "Manzana Verde en transparence", liqueur de Manzana en gelée, pomme Granny, compotée framboise, glace pomme et siphon framboise, dans une grande tulipe transparente. Un joli assemblage pour un 15/20. Un peu moins pour ma "tarte renversée à l'anas, glace vanille" très bien, mais juste un peu trop sucrée après de telles agapes. 14,5/20. Faut dire que Florence Stéfani, sœur fidèle de Michel et préposée à la réalisation des recettes n'y va pas à la légère question largesse des portions! Un

La Vanille Bourbon



**CUISINIER - PATISSIER - GLACIER
EPICERIE FINE**

**Ce produit est exceptionnel !
Le sentir, c'est l'adopter !**



**Une vanille d'exception provenant
exclusivement de la région de Sambava
réputée pour la qualité de sa production**

RENSEIGNEZ-VOUS !



**LA GRANDE ILE
FRANCE-MADAGASCAR
30900 SAINT-GILLES
(GARD)**

Tél.06.60.98.73.28

Tél/Fax 04.66.26.36.85

lgi_madagascar@yahoo.fr

**AUTRES PRODUITS DE QUALITE :
poivres, girofle, safran, 5 baies,
huile d'olive à la vanille**

équilibre idéal entre cette générosité et le travail de fin cuisinier prodigué. Tout ce qu'on aime! Le service est délicieux et dévoué. Les tables suffisamment espacées préservent l'intimité. Une adresse qui devient référence sur la pointe des pieds... sur la place de l'Amiral Muselier!

Chef : Florence Stéfanini

Spécialités: mikado d'asperges, San Daniel et morilles farcies. Soupe de favouilles. Risotto Carnarolli gambas. Liégeois de turbot. Fricassée de homard aux girolles. Loup de Méditerranée en nage de coquillages. Filet de bœuf charolais, tapenade et coulis de tomate cerise. Magret de canard aux morilles.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi en semaine sauf jours fériés avec vin et café. Menu à 32€. Carte. Terrasse en saison face à « la plage ». Réservation conseillée.

8 place de l'Amiral Muselier (Prado Plage)

13008 MARSEILLE

Tél.04.91.77.88.25

Fax.04.91.71.82.46

www.lesmetsdusud.com

UNE TABLE O' SOLEIL ΨΨΨ

L'énoncé des plats n'en fait pas trop, la preuve: "terrine de foie gras, carré d'agneau en croûte d'herbes et tapenade, fromage, café gourmand". On se dit que bon, on va se taper le mignon repas, qu'on va passer la seconde et pffuit! Salut la compagnie! Et ben mes p'tits lapins verts, c'est pas le cas du tout, du tout. L'an passé, le service était déjà adorable, le cadre enluminé et la cuisine appliquée. Sauf que Stéphanie Vallot est passée à la vitesse supérieure! La couleur et les saveurs étaient déjà marquées de l'empreinte d'un véritable savoir-faire apprivoisé grâce aux instructeurs Dominique Frérand et Guy Gedda. Une petite année aura donc suffi à la maison pour régler la machine et s'installer dans le ciboulot des gourmands, pas fous, les gourmands. Car voilà bien une cuisine qui pète la forme! Qui charme son monde! Qui rabi-boche le clampin avec le restaurant! De la formule à 10€ le midi jusqu'à la carte, les pupilles sont en point d'exclamation! Alors, cette "terrine de foie gras"? Hein? Elle est comment? Elle est double! Cuisiné "torchon"! Une rondelle nature (une lichette d'Armagnac) et l'autre aux figues. Fleur de sel, pain d'épice et de mie, voilà de la subtilité! 15/20! Mon "carré d'agneau en croûte d'herbes et tapenade" tourne rond. Il s'agit pourtant d'un véritable carré d'agneau magnifiquement rosé, parfumé. Pas d'une série de côtelettes cramées comme celles d'une barbecue non maîtrisée. Non: un carré, un vrai. Les garnitures jouent le jeu: nems d'asperges, flan "carotte-navet-cour-

gette", petits légumes tournés et un tian provençal à se lécher les babines. 15/20. L'esprit du goût et la gaieté sincère continue pour le dessert. Mais avant, j'aurais droit à une assiette de fromages. Avec en particulier une terrine de Roquefort aux noix et figues. Du genre qu'on se dit "faut que j'essaye à la maison"! Desserts, au pluriel! Si vous bénéficiez du "café gourmand" arriveront sous vos yeux ébahis "deux douceurs et une glace". Et un café. Une glace à la vanille Bourbon. Une croustade poire-chocolat douce comme un loukoum, et une soupe de fraise bluffante de parfum. Un gros 15/20. La carte? Pressé de rougets et lousps aux légumes et coulis de poivrons! Huîtres au Champagne! Brochettes de gambas et noix de St Jacques poêlées au cidre! Loup! Dorade! Rouget! Sar! Un banc de coquillages! Assiette très soignée et pleine de vie, tarifs muselés, équipe de salle qui adopte la religion du sourire. Et ce n'est pas l'excellent Patrick en salle qui contredira ce joli constat de professionnalisme! "La Plage", Marseille! Et la vue mer est de la partie!

Chef: Stéphanie Vallot

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 10€ le midi en semaine. Menus à 21€ et 31€. Enfant (-8ans) 8,50€. Fermeture: se renseigner. Restaurant climatisé. Grande terrasse couverte. Banc de coquillages. Groupes jusqu'à 40 personnes. Réservation préférable.

49 avenue Georges Pompidou

13008 MARSEILLE

Tél.04.91.32.03.20

POIVRE ET SEL NT

Ils ne vont pas piger, les (nombreux) habitués de l'adresse. C'est qu'ils sont cordiaux les patrons! Plein de caresses dans le dos, de bises à tout-va et de bons mots de la part du duo de direction peu averse d'amicalité en tout genre. Sauf que. J'arrive à 13h03. Un des patrons qui discute le coup avec des clients en terrasse m'enverra un coup de menton directif vers l'intérieur. Je vous avoue que ça calme. Une fois assis en direction du coup de menton, je n'aurais plus aucun contact jusqu'à 13h36. Silence radio. On passe devant sans rien me dire ou proposer, pire: sans me voir. Remarquez, avec ce que je m'enfile pourtant pendant mon satané sacrodoce de cobaye ambulante, ça fait bien plaisir d'être transparent, invisible. A 13h36 donc, on me réveille en sursaut avec un "on s'occupe de vous?". Le patron-serveur qui bouge beaucoup et qui blague beaucoup en parlant fort et qui fait beaucoup la bise et qui offre les cafés aux habitués m'amène la carte. J'ai faim, et ça fait un moment. Vu le contexte, ce sera menu du midi à 12€, avec choix. 13h42: je commande une "tartine du sud-ouest" et un

"lapin chasseur". Le gars avec son stylo, reste coincé et me dit:

"vous voulez pas plutôt l'entrée du jour? elle est super!"

- Euh...ben non...

- *Mais siiiiv, elle est belle, vous serez pas déçu!*

- *bon ben d'accord alors..."*

Donc: "brick de chèvre". Amenée en 15 secondes. Autant dire que fallait finir le stock d'entrées du jour, que ça arrangeait la boutique. Et figurez-vous que comme l'assiette traînait sans doute depuis un petit moment, la brick est froide, le fromage de chèvre dur, le bout de jambon cru presque sec, et ma bonne humeur naturelle agressée. La reprise de l'assiette à moitié remplie n'émeut évidemment pas le serveur. Quand on se moque du monde, c'est jusqu'au bout. 8/20. Plein de carottes Vichy avec mon "lapin chasseur". Cuit à part il est blême, recouvert de sauce. Une sauce visqueuse, sans morceaux. Les morceaux dans une sauce chasseur digne de ce nom, ce sont carottes, lardons, champignons. Pas de tomates non plus, ni de vin blanc, ni de jus de citron. Rien. Un sachet peut-être. 9/20. En dessert, une "crème de poires aux framboises" avec des vraies framboises! J'vous jure! Une sorte de crème (pas brûlée) au parfum de poire genre comme les bonbons. 12/20 pour l'idée. La déco est vraiment bien, stuc italien sur les murs, chaises design mais confortables et bien sûr, les inévitables écrans plasma. La recette de ce succès? patrons sympas, prix pas chers et comme c'est joli, le client a le sentiment d'avoir reniflé le bon coup. Allez hop! On plie l'ombrelle et on part!

Chef: allez savoir!

Accueil 4/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Bon Café 1,40€ 15/20. Toilettes pas vues. Menus le midi à 12€, 25€. Groupes. Terrasse.

71 rue Borde

13008 MARSEILLE

Tél.04.91.25.97.09

la cuisine soignée d'un chef qui connaît la musique doublée désormais d'une proposition de pizzas. Mais attention: pas de la pizza d'opérette, de la pizza sérieuse qu'on regarde droit dans les yeux comme quand on s'attaque au Mont-Blanc. Au feu de bois, faite par un vrai pizzaiolo qui ne rechigne pas à la qualité de produit. Mauricette classe d'ailleurs la "quatre fromages" parmi son Top 5 des préférées. Mauricette qui prie le lecteur de bien vouloir noter qu'une pizzeria avec double nappage et serviettes en tissu est aussi fréquent à Marseille qu'une bonne bouillabaisse sur le Vieux-Port. 14,5/20! Ça ne l'a pas empêché de poursuivre par le plat du jour, une recette arménienne de la maison. Mais où met-elle tout ce qu'elle avale? Dans son chapeau vert? Kébé et kafta servis avec frites fraîches et salade verte. Assiette robotative peu encline aux finesses excessives, 14/20. Les assiettes sont si grandes qu'on pourrait y passer des vacances. Mes "suppions frits à la Provençale" ne font pas exception dans la copieuseté. 250 grammes? 300 grammes! Allez savoir! Ils sont excellents, un peu croquants : 14,5/20. Les viandes se grillent au feu de bois, quel plaisir de voir rôtir son magret! Avec Audrey Zaka et sa serveuse le sourire est de la partie en salle! Dans notre monde de blasés voilà qui fait plaisir! L'adresse est en train de se faire une jolie petite réputation. Du plaisir à perpétue !

Chef: Daniel Zaka

Spécialités sur réservation pour 2 personnes mini : bouillabaisse (35€), filet de bœuf en croûte. Poissons grillés ou en croûte de sel (selon arrivage). Soupe de poisson. Gambas poêlées à la Provençale. Magret de canard. Pizzas à partir de 8€.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 14/20. Toilettes 16/20. Formule du jour midi en semaine sauf jours fériés 12€. Menu à 22€. Enfant 10€ (-12a). Carte. Jardin-terrasse aux beaux jours. Grand parking à proximité. Fermé le mercredi. Réservez conseillé.

45 route de la treille (suivre hôtel l'eau des collines)

13011 MARSEILLE

Tél.04.91.44.12.51

Fax.04.91.93.82.52

danielzaka@aol.com

PARADIS 'EAU

ΨΨ 1/2

Marseille est stoppée par la mer d'un côté, mais par rien de l'autre côté. La ville écarte les coudes et du coup, on se retrouve avec des arrondissements presque campagnards, adorablement bucoliques. Nous sommes sur la route de la Treille! Sur les traces de Pagnol! On délaisse le côté urbain stressant avec d'emblée une terrasse qui joue les confidentielles dans un décor dépayçant. La cuisine, elle, joue la polyvalence avisée le temps d'un coup de dent bien placé. C'est pour la rime parce que les assiettes de Daniel Zaka sont telles qu'un seul coup de dent est bien trop court pour en venir à bout. A voir la fréquentation d'un midi de semaine, la formule a un vrai succès: toujours

LE PALAIS DU MAHARAJAH

NT

ΨΨΨ1/2

Si vous voulez épicer votre culture culinaire, nul doute que la cuisine indo-pakistanaise est votre homme. D'autres cuisines aussi le sont, notre homme. Asiatique, du Maghreb, d'Afrique noire, j'en passe... Finalement, je ne sais pas s'il en existe des meilleures que celle qui est dispensée ici, dans ce "palais du Maharajah"! Allez savoir! Rondeurs et parfum... Par fainéantise de choisir un plat précis, avec Mauricette on plonge à chaque fois dans le menu Maharajah ta-

rifié 26,50€. Le service est au plateau pour les entrées tandoori. Le tandoor est un four qui cuit les aliments à 600°C après les avoir marinés dans une sauce épicée à base de yaourt. Vous pouvez faire pareil à la maison si ça vous amuse, l'aventure c'est l'aventure. Pour le cadre, moquette rouge, lustres brillants, chaises et tables exotiques qui s'étalent sur près de 350 M2, ça sera sans doute plus compliqué à réaliser! Bref! Alors? Cette entrée tandoori? Fameuse, Beltégueuse! Les cuissons sont millimétrées, agneau, poisson, poulet, gambas. Le 15,5/20 n'est pas usurpé d'autant que les 3 sauces en ajoutent aux saveurs. Et que dire du pain nan, le pain maison, un véritable supplice...quand y'en a plus à grignoter! C'est trop bon ce truc là! C'est en vente libre! Plats suivants: deux curry! Avec un riz! Un riz basmati aux légumes, parfait! Curry d'agneau et curry poulet. Toujours la cuisson, et les sauces de caractère: 15,5/20. La dame au chapeau vert conclura par un sorbet que je m'abstiendrais de noter vu la non-surprise. Contrairement à une autre glace, maison celle-ci, l'archi-connu mais pas toujours réussi "kulfi", une glace aux épices. Qu'on découvre prédécoupée en rondelles cette année, voilà qui repose la petite cuillère! 15/20 pour lui! Cette adresse se démarque de la plupart des autres indo-pakistanaïses de la ville: c'est bon, raffiné, franc du collier, incite à récidiver et ressemble (presque) à un joli palais! Un palais pas laid pour votre palais! Celle-là, c'est Mauricette qui me l'a soufflé! Excusez-là!

Chefs: Mohammed Chaudri et Azram Hussein
Spécialités: indiennes et pakistanaïses.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain nan 16/20. Café 14/20. Toilettes 17/20.

Formule à 9€, 10€ et 11€. Menus à 19€, 21€, 26,50€ et 30€. Carte. Accueil de groupes. Parking devant et derrière le restaurant. Salle fumeurs et salle non-fumeurs. Climatisation.

151 route des Trois Lucs

La Valentine

13011 MARSEILLE

Tél.04.91.89.24.32

régalent au coude à coude. 12€ le menu complet avec vin compris, alors vous pensez bien si ça rameute de loin. Mauricette qui est une véritable coureuse de fond de "l'aïoli" a découvert celui de Sonia et Alain Da Silva, les patrons. C'est tout bête et je sais pas si vous avez remarqué, mais un aïoli normal, c'est à dire bon, ça devient rare! Ici, la maison ne recule devant aucun sacrifice de qualité de produit! 14,5/20! De mon côté, je me fais plaisir avec ma salade "harengs-pomme de terre", 14/20. Que suivra une "pièce de bœuf" escortée de moult garnitures toutes cuisinées! 14,5/20. Un "flanc à l'ancienne" le bien nommé pour... la dame au chapeau vert, fameux! 14,5/20. Et une "salade de fruits frais" à 14/20 pour moi. Le miracle économique-qualitatif? Simple! Tous les jours Alain Da Silva est à 3h du mat' sur ses "startinebloque" en direction du marché des Arnavaux pour négocier dur avec les producteurs. Pendant que vous dormez encore sur le dos, bouche ouverte. Pareil pour le poisson! Du coup, même dans un petit menu on trouve loup grillé, thon, espadon, pageot, ragoût de morue et j'en passe! Sûr que la méthode file de l'urticaire au moindre expert comptable! Et ne faites pas comme ces pisse-froid de clients qui pour le prix, voudraient la moquette rouge, les serveurs en pingouins, un service à la cloche et du Mozart dans les esgourdes! Qu'ils changent de trottoir! Nous on reste!

Chefs: Jean-Luc Deckerc et Thierry Ladier
Spécialités: requin frais au maxi Bauda. Espadon frais à l'aigre douce. Brochettes de queue de lotte, de St Jacques, de gambas, de mérrou. Rougets en papillotes, côtes d'agneau à la pulpe d'ail. Pizzas. Salades. Soupe de poisson. Bouillabaisse sur commande : 30€ par personne.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,3€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€ vin compris le midi et 16,90€. Enfant 7€. Carte. Groupes jusqu'à 80 personnes. Terrasses couvertes avec brumisateur. Salle étage climatisée avec vue port. Réservation très conseillée le midi.

72 plage de L'Estaque

13016 MARSEILLE

Tél.04.91.46.03.10

LA RADE NT

ΨΨ1/2

Une sorte d'entracte dans notre vie de cobaye ambulants. On sort des règles strictes et habituelles de la restauration académique! Au bar de "La Rade of l'Estaque" se retrouvent les habitués du café de 8h, les fidèles du rosé de 11h et les accrocs du 51 à midi, un peu avant que se pointent les affamés qui demandent au patron ce qu'il y a de bon, les fidèles par intérêt, les pas fous qui calculent! Beaucoup de dévissés des bureaux alentours, de VRP alléchés, de jambes déjà bronzées évadées de leur PC et des copains qui se

MARTIGUES

LE GARAGE NT

ΨΨ

Une nouvelle table à Martigues, ça ne se refuse pas. Une bonne, encore moins. Même si on tortille un peu du groin sur certains détails d'importance, le fait qu'un vrai restaurateur et un bon cuisinier ambitionnent sur



JOSETTE GAUCHON
LES BORIES
13680 LANCON
Tél : 04.90.42.35.16



SEBASTIEN BORELLO
Hotel Restaurant Des Maures
83360 COLLOBRIERES
Tél : 04.94.48.07.10



JEREMY LE GOFF
LES JARDINS D'ANGLISE
83140 SIX-FOURS
Tél : 04.94.98.19.70



STEPHANIE GUERY
LA FENIERE
13720 LA BOUILLADISSE
Tél : 04.42.72.56.32



DANIEL CRESP
LA RADE
13006 MARSEILLE
Tél : 04.91.46.03.10



LAURE LEVY
LA COLLINE
84300 CAVAILLON
Tél : 04.90.71.44.99

LE BOUCHE A OREILLE SUR INTERNET

Pour plus d'infos,
découvrir de nouveaux restaurants
avant la sortie du trimestriel !
connaître la table du moment !
lire l'os et l'arête !
donner votre avis sur le forum !
et même découvrir les critiques du BAO en anglais !
tapez :

www.le-bouche-a-oreille.com

la cité réjouit le cobaye. Décor résolument contemporain, serviettes en tissu, verres qui donnent envie de siroter du vin, clientèle aux yeux écarquillés qui applaudit. Mais pas n'importe clientèle. La menu du midi est tarifé 25,90€ sans choix. Le mien est tarifé 34€. Autant dire qu'il va falloir du répondant à la papille. On a surtout de belles photos avec un "compressé de légumes confits à la brousse et mascarpone en fraîcheur d'herbes". La mise en scène est flatteuse, c'est bon, frais. 15/20. La suite est dans la même idée esthétique, un "filet de canette en croûte de piquillos sur des cannelloni de girolles". Les cannelloni sont le meilleur. Le morceau de cannette ressemble à un magret, aussi généreux mais avec plus de caractère. Tant mieux. La peau du bœuf aurait mérité d'être croustillante! Une petite crème émulsionnée en déco utile pour confirmer le registre cuisinier de la belle assiette, 15/20. Le dessert s'enlise dans le raté. Une "soupe de pêches blanches de Mourlés au poivre de Séchouan et un sorbet mangue". Une compote liquide trop macérée, un odeur de fruit trop mûr, que sais-je! Le sorbet mangue rame dur pour tirer l'ensemble: il n'y arrive pas! 11/20! Le vrai dessert arrivera pour le café avec trois délicieuses friandises, meringue au poivre de Séchouan, tartelette citron et brownie d'anthologie. A 2,6€ le café, c'est presque une affaire, c'est vous dire si c'est bon. Au rayon des approximations regrettables, le pain. Individuel, trop sec, la croûte se détache à la moindre pression des paluches, comme celle de pain congelé. Pas de cure-dent. Et en plein service, la salle assistée à un règlement de compte discret entre le cuisinier et le monsieur du service aux cheveux blancs. D'attitude très pro, le cuisinier se retiendra dans la répartition: on voit tout, comme les cuisines sont ouvertes. Bravo pour son flegme. Autant de signes de fébrilité qui font que l'adresse a encore du travail, et surtout du bon pain à mettre sur la planche. Mais attention: on espère que la direction va persévérer! Ça serait trop bête de lâcher si près du but!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 8/20. Café 2,6€ 15/20. Toilettes 16/20. Le midi menu "business class" à 25,90€ et "couleur dorée" 34€. Formule "du rouge au noir" à 28€. Carte.
20 avenue Frédéric Mistral
13500 MARTIGUES
Tél.04.42.44.09.51

MEYRARGUES

VILLA D'ASIE

NT ΨΨ1/2

Vous connaissez Meyrargues? C'est dingue ce patelin! Le genre de centre-ville où si vous n'avez pas de bagnole, vous ne pouvez rien faire! La seule chose possible, c'est une virée chez la voisine géante d'Aix! Ici, pas de restos! Pas de ciné! Pas de tout! Plein de rien et de désespoir nocturne! Ah ça: c'est tranquille! Ça

sent la retraite pour la jeunesse! Bon sang mais c'est fou! Je dis pas qu'il faudrait le carnaval de Rio tous les soirs! M'enfin entre Copacabana et une ambiance de congrégation monastique, ya un juste milieu non? Enfin bref! Rien d'ouvert ce soir, sauf un bar amical gorgé d'humanité à qui je demande où pourrait être cet "asiatique qu'on m'a recommandé". Ils sont quatre à me dire: "Un peu plus loin, à gauche". Effectivement: il est là, tranquille dans la nuit, éclairé comme un phare au bout de l'océan: il rassure. Le monsieur est gentil. La décoration est (pour une fois) presque austère et légère, de bon goût. C'est rigolo, le resto coloré est conçu comme un appartement avec des petites pièces comme autant de recoins intimes, deux ou trois tables. Bien vu. Comme à la maison. L'ambiance aussi: la mami s'occupe du bébé pendant que sa maman cuisine. Elle cuisine par exemple un "assortiment maison", un classique vietnamien panel représentatif. Trois nems, deux beignets de crevettes, un samossa (le mieux), deux ravioli, mais pas de menthe, juste des feuilles de salade verte. Pour 8€, certains appétits en feront un repas, 14/20. Chinois, vietnamien et...thaï! Aïe! Le thaï, c'est pour le viet comme une médaille! Médaille qu'il s'autoproclame généralement! C'est tendance, le thaï! J'attendais mes "crevettes à la sauce thaïlandaise" au tournant. Je vous le dis: j'aurais été sans pitié si ça ne m'avait pas plu. Car oui lecteur adoré: c'était bon, et approchant de ce que propose quelques vrais thaï. Crevettes (8 ou 9) grosses comme le petit doigt embagoué de Mauricette, une sauce minute dosée à ma demande en piment vert et basilic thaï. Très bien, fin, pas écœurant comme souvent: un gros 14,5/20! Si je vous disait que c'est une belle surprise, vous me croiriez? Oui? Vous avez raison: c'en est une!

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Déca 1,5€ 13/20. Toilettes 15/20.

Pas de menu le soir. Carte. Plat à emporter.

7 rue Emile Zola
13650 MEYRARGUES
Tél.04.42.63.40.99

MOURIES

LE VIEUX FOUR

ΨΨΨ

Elle est bien ancrée dans le paysage des Alpilles, cette jolie adresse. Sans ménager leur peine et à coups de fournisseurs triés sur le volet (ou plutôt sur le fourneau) Annie et Frédéric Crouvoisier ont véritablement créé une petite institution. Comme quoi l'intégrité doublée d'une radicalité sans concession à la médiocrité dans la philosophie de travail paye. La morale est sauve...et le client aussi! Car il s'y retrouve, le client! La cuisine de Frédéric Crouvoisier n'appuie

pas sur la pédale du folklore pour touristes qui veulent entendre le chant des olives et déguster une tapenade de cigales! Sa cuisine, elle cause vrai, juste et vrai. Le produit est aux avants-poste, c'est lui le héros. Derrière, ya plus qu'à écouter les saisons et piocher. Le rendu du style est éloquent dans le menu à 28€, baptisé "menu du terroir". Entrée gourmande avec la "crème d'herbes fraîches aux escargots". Les escargots viennent de Mollèges, un village voisin. J'en vois de derrière mon stylo qui se moquent de moi: non, ils ne sont pas venus à pieds, les escargots! C'est l'adresse du producteur! Enfin voyons! L'huile d'olives est de la partie. Le plat se boulotte avec un grand plaisir et une cuillère à soupe. Faut surtout pas vous en priver! 15/20! Une des meilleures cuisines de lapin dégustée dans ma carrière de cobaye ambulante! Chair ferme, un peu résistante aux assauts de mes vieilles dents, du goût. Voilà donc mon "confit de lapin à l'huile d'olive". Les herbes de la garrigue vous chatouille les narines, c'est un vrai bonheur. Sans parler du fenouil confit aux olives qui accompagnait. Un 15,5/20. Difficile de se passer du plateau de fromages de chèvres du pays! Une quinzaine de références, du sec au frais! Et les pains du boulanger voisin sont fameux! Maintenant chers lecteurs, approchez vos oreilles: profitez de l'aubaine que ce restaurant existe, après il sera trop tard. Tout va si vite dans ce monde qui nous entoure...

Chef: Frédéric Crouvoisier

Spécialités: la carte change tous les 3 mois. Foie gras aux figues et pain d'épices. Cabillaud rôti et beurre de Poutargue. Pavé de taureau AOC Camargue. Pizzas le soir. Aioli le vendredi. Florilège de crèmes brûlées. Le nougat de l'ami Jean-Marc.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain 15,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes (à l'étage) 17/20.

Menu à 16€ le midi en semaine, 23€ et 28€. Carte. Enfant(-10a) 10€. Fermé le mardi et le mercredi hors saison. Ouvert 7j/7 en été. Terrasse ombragée. Réservation conseillée. Non-fumeurs à l'étage.

5 cours Paul Révoil

13890 MOURIES

Tél/fax.04.90.47.64.94

www.le-vieux-four.com/

rant. On en est loin! Mais les tarifs s'en rapprochent! L'entrée du jour est "une salade de St-Jacques" à 8€. Surtout de la salade d'ailleurs. Un peu avachi, vieillissant, mal trié, ce mesclun plutôt bien né avec notamment ô bonheur, des pissenlits. De l'œuf dur, deux bouts de tomates, des crevettes glacées et dures, sèches comme du bois. Les St-Jacques sont concentrées en débris mietteurs dans un feuilleté carré, noyées dans une sauce avec des fils de légumes, une julienne. Une frustration à cause de l'énoncé tronqué. 11/20. J'ai rarement eu si peu de désir à choisir un plat. Probablement à cause de cette absence de choix, justement. Pour finir sur une "entrecôte-frites" quand on fait un métier de cobaye, c'est que ya de la misère dans l'air. On a beau être motivé par un cadre bourré de charme, devant de belles tables, de beaux verres, une serveuse souriante, des tableaux plein de talent, on échappe pas à la pensée qui nous transporte dans une file d'attente de cafétéria Casino. Et puis au cas où vous n'auriez pas assez d'imagination, les sachets de moutarde et de ketchup vous filent un coup de main. Le tarif vous sort de l'hébétéude: 13€, soit plus de 85 francs. 9/20. Le café est excellent, 2€. On regrette presque les anciens qui au moins avaient le mérite d'essayer de faire des efforts culinaires. Bilan: 23€ soit 150,88 francs sans dessert. Ça remet les pendules à l'heure de causer en "anciens" francs, hein, vous trouvez pas?

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Bon café 2€ 15,5/20. Toilettes à l'étage, loin 15/20. Menu à 18,50€ et formules. Carte.

Parking.

Golf de Servanes

13890 MOURIES

Tél.04.90.47.61.58

ORGON

LE COTE JARDIN

ψψψ

L'adresse aurait pu nous faire faux bond, se perdre dans l'anonymat ou même plonger dans la médiocrité. Oui, on l'a échappé belle. L'histoire aura décidé autrement du destin de cette table qui se glisse parmi les plus chouchoutées des lecteurs du BâO. Les nouveaux sont là, solidement compétents. Pas de révolution, grâce à une continuité dans la qualité d'assiette. Et pour cause! Point commun de Gilles Mennecart avec l'ancien proprio: le même maître de stage! Du coup, on se réjouit de la conservation des recettes comme on applaudit l'arrivée de nouvelles! En voilà une bonne...de nouvelle! Vous trouvez pas? "Tomates confites au chèvre, jus de cuisson, huile d'olives et basilic". Entrée simple, joliment présentée et brûlante. Du coup, on sent le chaud et moins les saveurs. 14,5/20. J'avoue avoir eu une petite appréhension

LA BERGERIE DE SERVANES

NT

0

La patronne est vraiment enjouée, amicale. Du coup, on se désespère qu'autant de sympathie soit au service d'une cuisine aussi fluncheuse. Vous me direz (peut-être) qu'un "restaurant de golf" possède un cahier des charges l'obligeant à refiler omelettes, salades et steaks frites. Pas de problème. Mais dans la mesure où la boutique est ouverte au grand public et qu'il est inscrit "restaurant", faut faire une cuisine de restau-

pour la suite! La suite ne badine pas avec la précision! Le chef élève sérieusement le débat avec un "magret de canard aux pommes caramélisées"! Un grand moment! Présentation circulaire minutieuse, pommes confites au beurre, lit de vitelottes cuisinées, lamelles de magret ajustées, fin jus de cuisson réduit, bref dans le mille de la papille. 15,5/20. Le "duo de fromages et salade à l'huile d'olives" est intégré à tous les menus, et on s'en réjouit. D'un classique indémodable le chef me sort un exercice de style surprenant d'originalité. La "tarte des demoiselles Tatin servie chaude avec crème fraîche" me rabiboche avec le genre, multi-galvaudé. C'est que la standardisation à grands coups de "tout-prêt" (pas forcément mauvais c'est ça le pire!) me prédisposait à parfois choisir ce dessert à reculons. Seulement voilà: la "tatin" d'ici n'est pas une "tatinus communis"! Conçue dans les règles de l'art avec ce supplément d'élegance qui la démarque de toute banalité. Petite verrine bien dans l'air du temps avec crème fraîche caramélisée. On lèche tout, croyez-moi! 15/20! Question accueil et salle aussi, la succession est brillante. La gaieté est sa tasse de thé, le sourire sa nature sincère: Batika s'occupe de vous comme d'amis. "Le Côté Jardin" est entre de bonnes mains! Nous aussi: c'est encore mieux! En voilà de très bonnes nouvelles!

Chef: Gilles Memecet

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 15/20. Café Richard 15/20. Toilettes 16/20.

Menus à 22€, 27€ et 35€. Carte. Enfant 9€. La carte change à chaque saison. Terrasse ombragée. Parking surveillé. Fermé lundi soir et mercredi d'avril à septembre. Fermé le soir lundi, mardi, jeudi et tout le mercredi d'octobre à mars. Réservation très conseillée.

Place Albert Gérard
13660 ORGON
Tél.04.90.73.31.07

modernité. Ma "queue de bœuf braisée roulée dans une feuille de blette, fond de braisage réduit" ravira les amateurs du genre. De la tenue, du style et du goût, 15,5/20. Mauricette abandonne pour une fois le registre carnassier qu'elle affectionne pour se concentrer sur ses "noix de St Jacques poêlées, émulsion de vanille". La royale corrézienne en profite pour essayer de me faire croire qu'elle descendait de la dynastie des Bourbons. Cause toujours. Trois belles St-Jacques précises déshabillées de leur corail, exquises. La sauce vanillée est derrière, à pousser juste ce qu'il faut, en douceur. 15,5/20. Le menu-carte intègre une "sélection de fromages et sa petite salade aux noix" appréciables. Et les desserts, alors les desserts mes frères...une régalaade en cascade, une gourmandise qui vous courtise. Voilà "l'assiette de dégustation de nos douceurs". C'est peut-être dans ce rayon du sucré que le chef aura le plus évolué. Crème brûlée, granité au Calvados, profiterole, mousse au chocolat, nougat glacé. Tout est par-fait! Pas un recoin de l'assiette qui n'échappe à la précision et à la couleur. Je peux pas mieux vous dire! Et Mauricette non plus: elle a la bouche pleine! 15,5/20! La salle est claire, donne sur les grands arbres, l'herbe, la nature. Ambiance délicate et véritable cuisine: le couple Mazurczak donne vraiment de belles couleurs aux Alpes.

Chef : Régis Mazurczak

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15/20.

La carte change tous les mois. Formule à 19,5€ le midi en semaine extraite du menu à 35€. Menu à 45€. Parking assuré. Grand parc ombragé et silencieux. Terrasse en saison. Restaurant climatisé. 8 chambres de charme. Soirée-étape VRP : se renseigner. Fermeture dimanche soir et lundi. Réservation très souhaitée.

60 chemin de la Fanfarline
13660 ORGON
Tél.04.90.73.35.85 / Fax.04.90.73.39.60
www.aubergeduparc.net

L'AUBERGE DU PARC

ΨΨΨ_{1/2}

De deux choses l'une. Ou vous faites comme Mauricette qui opte pour "l'assiette des trésors de l'auberge et sa salade mélangée" (16/20) car elle ne vient qu'un fois l'an, chez Barbara et Régis Mazurczak. Ou bien vous faites comme moi, une entrée "normale" (enfin normale... faut le dire vite! 15,5/20!) comme mes superbes "ravigoles de homard et champignons dans une émulsion d'herbes fraîches". Comme ça vous reviendrez dans 15 jours vous régaler d'une autre entrée! Oooh et puis après tout, vous faites bien comme vous voulez! Description sommaire de l'entrée de la dame au chapeau vert: foie gras poêlé au jus de Porto, saumon mariné et son blinis, deux crevettes cuisinées, cappuccino de crustacés...Pas mal hein? La suite du repas est rondement menée, on glisse tranquillement (mais sûrement) dans le monde des sensations qui nous sont chères, entre tradition et

PLAN D'ORGON

LE PLANAIS NT ΨΨ

Restaurant Italien, le Planais? Et oui! Mamma Maria est en cuisine! Alain lui, c'est "je suis rital et je le reste" comme dit la chanson! L'accueil est souriant! Et le décor? Comment qu'il est? Tableaux et photos d'inspiration camarguaise et provençale! Quelques bouteilles de Chianti! Des tables joyeuse avec nappes et fleurs! Mauricette pour qui la minceur a toujours été une sorte de quête du Graal se la joue "minceur" avec une "salade de crudités classique" comme il faut avec un 14/20! Le menu du jour est tarifé 10€. Quoi donc pour 10€? Une "pizza fromage" pour commencer! Bien cuite, suffisamment épaisse, croustil-



AUDREY STARCK
LE ROUCAS GOURMAND
13127 VITROLLES
Tél : 04.42.89.81.92



MARYLINE CAVET
LA DOLCE VITA
13960 SAUSSET
Tél : 04.42.45.15.81



ANDREE SIGNOUD
GOURMAN' DINE
13210 St REMY
Tél : 04.32.62.03.45



MAX CAPELLE
BOBOLIVO
13002 MARSEILLE
Tél : 04.91.90.20.68



NADEGE ZOLYNIK
BOBOLIVO
13002 MARSEILLE
Tél : 04.91.90.20.68



SONIA DA SILVA
LA RADE
13016 MARSEILLE
Tél : 04.91.46.03.10



CELINE RIVERA
L'ENTRE DEUX
84530 VILLELAURE
Tél : 04.90.09.89.28



CHRISTINE FARE
LE PRE GOURMAND
13630 EYRAGUES
Tél : 04.90.94.52.63

Vous désirez figurer dans la prochaine édition du BAO ?
Appellez le **06.12.73.29.90**
ou écrivez à :
redaction@le-bouche-a-oreille.com
Vous serez testé anonymement.

lante et copieuse: 14/20! Mauricette abandonne son objectif "taille de guêpe" à cause d'un plat appelé "agnoletti maison"! C'est bien ça, Maria? Des pâtes farcies qui ressemble à des ravioli. Tout rond, farcis de brousse, sauce mascarpone onctueuse et prononcée. Un délice à 14,5/20! Spécialité dans mon menu! Les "tripettes à la provençale" sont agréablement entourées: haricots fins, piperade... 14/20! Desserts: sorbet pour moi et "île flottante" pour elle! Deux 13,5/20 comme un seul homme! Une formule à 8,50 € avec plat du jour et dessert tiré de cet intéressant menu à 10€ qui, une fois n'est pas coutume, ne fait pas descendre la qualité au même niveau que les prix. Le bon coup est confirmé par une carte des vins transalpine: Bandolino, Orvietto, Chianti, Chianti fiasco, Valpolicella, Lambrusco, Asti spumante... et même un San Pellegrino! Résultat des courses: un rapport qualité prix pas piqué des hannetons... à Plan d'Orgon! Au fait! "Le Planais" parce que: Plan d'Orgon!

Spécialités: cannelloni al forno, lasagnes napolitane, agnelotti, spaghetti ou tagliatelles (8 variétés). Andouillette grillée aux herbes. Civet de porcelet. Porchetta. Pizzas à emporter.

Formule du jour à 8,50€. Menu du jour à 10€ et menu à 17€. Enfant 9€.

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café 1,80€ 14/20. Toilettes 14/20.

92 Route de Cavaillon
13780 PLAN D'ORGON
Tél.04.90.73.17.42

crémé, trois garnitures du jour dont un délicieux entrelacé de pâtes fraîches cuisinées à l'huile d'olive. La viande a du caractère, l'assiette est jolie comme un cœur. 15/20. Lorsque vous irez, y aura? Y aura pas? Allez savoir! Extra, "tarte banane-chocolat au caramel"! Alors ça, que c'est bon! Elle a pas fait un pli, la sucrerie! D'autant qu'en escorte décorative, j'ai bénéficié d'une figue farcie avec un sabayon. De la réflexion, des couleurs, des goûts. 14,5/20. "La Bastide Giono" est une jolie maison discrète, claire et au calme, avec devant une terrasse ombragée par des platanes. Imbattable question rapport qualité prix pour le midi, propice aux repas discrets et soignés, voilà l'adresse qui monte en régime sans pour autant se prendre pour le centre du monde. Et ça vous étonne que ça nous plaise?

Chefs: Damien Benvenuto et Marc Martin
Spécialités: duo de foie gras. Sot l'y laisse de poulet déglacé au Xérès. Souris d'agneau confite par les soins du chef. Fagotini au figatelli et gorgonzola. Poêlée de St Jacques flambées au pastis. Filet de bœuf. Tartes maison.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 2€ 14/20. Toilettes 16/20.

Menu à 12€ et formule à 20€ le midi en semaine. Menus à 17,50 et 25€ le soir et week-end. Carte. Terrasse au calme ombragée. Accueil groupes. Parking privé. Fermé le soir les lundi, mardi et mercredi en hiver. Réservez conseillée.

22 avenue Jean Giono
13380 PLAN DE CUQUES
Tél.04.91.05.09.62 / Fax.04.91.68.66.92

PLAN DE CUQUES

LA BASTIDE GIONO

ΨΨ 1/2

Le petit menu du midi 12€ tarifé, celui par moi testé l'an passé, fait toujours les dents grincer, des bataillons de comptables contrariés. Et le bonheur des nouveaux clients qui hésitent à se jeter sur la carte. A peu de chose près l'équipe des frérots Martin est restée la même. Le discret Damien Benvenuto chapeaute les cuisines sous l'impulsion créatrice de ses patrons, jamais en retard quand il s'agit d'avoir des idées. C'est qu'il en faut de l'imagination pour que le chaland vienne mettre le bout de son nez dans l'assiette! Au moins une fois! Histoire de se faire un avis! Après il revient, s'il est content, le chaland. Bonne nouvelle: il revient! Grâce à une ardoise qui laisse place au choix et à la gourmandise. Il y a deux ou trois jours, une connaissance de la famille livrera deux agneaux directs les Alpes de Haute-Provence, avant de les découper en cuisine. Résultat: la "suggestion du jour" et un "dessert à la carte" égal 20€! Suggestion composée...de morceaux d'agneau grillés, court jus

PORT DE BOUC

LA TABLE DE MAITRE PANISSE

ΨΨΨ

Nantie d'une réputation loin d'être celle de ses voisines de "la Côte Bleue", Port-de-Bouc abrite pourtant une table de grande qualité. C'est "la" table de la ville et puis même autour, cherchez voir, ça se bouscule pas question tambouille appliquée. Ce qui est bien (et que nombres de lecteurs nous confirment), c'est que le gourmet-gourmand est prêt à prendre sa voiture pour se rendre dans des lieux impossibles. Pour s'y régaler. Au lieu de faire comme les hordes hypnotisées qui vont s'emparer la désillusion dans du resto comme en allant acheter leur journal: sans envie, parce qu'il faut. Bonjour l'ambiance! Et puis voilà. Vous poussez la porte chez des restaurateurs qui ont envie, qui comprennent que vous êtes un client à satisfaire, pas une carte-bleue ambulante à pigeonner. Tissu, gentillesse et compétence, regards du personnel



UNE VIREE SUR "LA CÔTE BLEUE"

Deux adresses sur "la côte bleue" qui vous éviteront de prendre le risque de choisir un restaurant ou de faire confiance au hasard. Il ne s'agit pas de grande gastronomie mais de maisons où les cuisiniers s'esbignent le tempérament à cuisiner du simple et bon pour tous les porte-monnaie sans distinction si c'est du croco ou du skaï. En plus, ya des sourires à la pelle! Ya pire comme programme non?

LOU MISTRAOU

1 avenue René Fouque
13500 CARRO
Tél.04.42.42.84.12

LA DOLCE VITA

18 avenue Siméon Gouin
13960 SAUSSET-LES-PINS
Tél.04.42.45.15.81

qui cherche la confirmation de votre satisfaction. Tous les "plus" qui font le charme de la restauration (sérieuse). Et bien sûr une cuisine épanouie, bien décidée à prendre le commun banal en tête en tête pour lui causer du pays. Christian Caillard change de carte tous les trois mois et vu le niveau, ce n'est pas une sinécure! Où va t'il chercher tout ça? Dans la mer! Pourquoi dans la mer? Des sardines! Ah bon? Comment ça, des sardines? Avec "les filets de sardines grillées au piment d'Espelette et leur tian de petits légumes de Provence, mousse de courgettes". Bigre! Que c'est bon! Chaud-froid! Filets (donc sans arêtes) charnus et au centre, comme un gâteau! Je tape dedans comme un affamé, c'est une réussite sans appel: 15,5/20! Après la mer: la terre! Avec "le croustillant de médaillons de veau au gorgonzola, herbes fines et son jus au Noilly-Prat". Si c'était un tableau, on pourrait décrire le style de pointilliste! De pointilliste et pointilleux! Pas de surcharge fromagère, cuisson adroite de la viande enveloppée dans une feuille de brick, allez hop! 15/20! Fromage ou fromage! A tout âge! Une chèvre avec mesclun! Arrive le dessert. Hybride. On me prévient que l'assiette de "cannelés de Bordeaux aux fruits rouges sauce caramel maison et boule de glace cassimousse-mûres" est en partie impossible! Manque un ingrédient! Qu'à cela ne tienne! Le chef improvise en complétant avec un autre dessert à base de nectarine au vin rouge réduit, poivre vert et cannelle! Un culot payant! Pour le chef! Et le gourmand! 15,5/20! D'année en année et de test en test je cherche la faille dans ce brillant restaurant, régulier et solide comme une horloge Comtoise! Pas trouvé!

Chef : Christian Caillard

Spécialités: la carte change à chaque saison. Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport Qualité Prix 14,5/20. Pain 15/20. Cadre 16/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Menus 26€, 36€ et 46€. Carte. Climatization. Salle fumeur et salle non-fumeur. Fermé le samedi midi, le dimanche entier (sauf groupes) et le lundi soir. Parking aisé devant le restaurant. Réservation Conseillée.

route de Fos (face au musée Moralès)

13110 PORT DE BOUC

Tél/fax.04.42.06.63.36

ROQUEVAIRE

LE CAPRICE

ΨΨ1/2

Le couple Rodriguez évite l'exubérant, affiche un naturel comme s'il était dans les murs depuis une paire d'années: il nous épargne les ronds de jambes et les salamalecs de tout poil! Souvent les repreneurs débordent de bonnes intentions, souvent exagèrent. Donc, brièvement éreinté par nous en 2006, retesté dans la foulée début 2007: "Le Caprice" nouveau est arrivé! Un petit miracle! Mais surtout beaucoup de belle

volonté, celle qui anime les maisons qui savent donner. Délicieux endroit, avec une entrée face aux cuisines, deux salles romantiques, et une terrasse à laquelle on accède par l'arrière. L'assiette est pleine de franchise, pétrie de simplicité mais vraiment soignée. A l'instar des coquettes tables, toutes de blanc vêtues, tissu et beaux verres, faites pour le bon vin, mais on va pas commencer à mélanger les choses, la carte des vins je vous en causerais à la fin. Bref! Mauricette a vite repéré le menu à 16€ du midi, 5 entrées, 5 plats, 5 desserts. Mais surtout le Mâcon Mancey rouge 2004. Qu'elle a commencé à siroter avec une "salade de gésiers" qui sort de l'ordinaire. Elle m'a dit que c'était bon, vin ou plat? Ou les deux! 14,5/20! Virée dans la cuisine du terroir avec mon "millefeuille de légumes à la provençale", confit à l'huile d'olive façon tian, délicat, vraiment agréable, 15/20. Je reste dans le genre avec une "tranche de gigot d'agneau et son jus", qui donne du plaisir: généreuse, cuisson parfaite, garniture dans le rythme. 14,5/20! Mauricette s'est un peu vexée quand je lui ai commandé une "blanquette de lotte à l'ancienne". "A qui?" qu'elle m'a dit! Elle a cru que je parlais d'elle, la dame au chapeau vert! J'ai pas dit blanquette de lotte "antique"! Bref! Elle conforte le chef dans ses compétences de saucier, et la cuisson est impec. 14,5/20. Les desserts sortent du commun. Quoiqu'on la trouve sur beaucoup de tables mais elle est très rarement aussi délicieuse: la "tarte au citron meringuée"! Ah mes frères! Que c'est bon quand c'est bien fait! 15/20! Mon boulet au chapeau vert a préféré donner un répit à sa dentition flageolante avec une "crème de mascarpone aux pépites de chocolat", une douceur fraîche et originale, 14,5/20. La carte des vins, on y vient, s'étire du Sud-Ouest (Haut-Médoc, Madiran, Buzet) au pays de Loire (Sancerre, Bourgueil) en passant par la vallée du Rhône et la Bourgogne. Et bien sûr, des vins de la région, Aix, Bagnol (excellents Bégude et La Laidière). Ah oui! Et le pain est maison! Sûr: vous allez aimer l'état d'esprit de Valérie et Gilles Rodriguez.

Chef: Gilles Rodriguez

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 16€ le midi, le soir carte. Climatization. Belle terrasse en saison. Groupes jusqu'à 40 pers. Parking aisé à 50 m. Ouvert du mardi midi au dimanche midi. Réservation conseillée.

RN96

13360 ROQUEVAIRE

Tél.04.42.04.16.86/restaurant.lecaprice@wanadoo.fr

**VOUS AIMEZ
LA VANILLE BOURBON ?
RENDEZ-VOUS
PAGE 29 !**

LE ROVE

LE ROVENAIN

ΨΨ1/2

Un beau jour, le bar-PMU-restaurant "Le Rovenain" s'est mis à faire "à manger" pour faire plaisir au client qui ne voulait pas rentrer chez lui, pas tout de suite, on est bien ici. C'est ainsi que commencera la légende de Christiane Tortejada. Depuis, le succès du bistrot a largement dépassé les frontières du village du Rove, le journal et la radio contribuent à agrandir le cercle des fureteurs de bons coups et des malins du rapport qualité prix. C'est que notre cuisinière chérie, notre Madone du plat cuisiné n'en a pas profité pour hausser les tarifs, pour le plus grand bonheur des habitués de la première heure. Question de principe, de morale. Bons nombres de restaurants feraient bien d'en prendre de la graine. Bref. Les habitués le savent: le menu est facturé 11€. Rien que d'écrire le prix sur ma feuille de papier, j'en souris. Un film de science-fiction, Le Rovenain. Les Martiens, la paix dans le monde, le chômage qui baisse et le menu à 11€ du Rovenain. Imposable! Ben si! Choix d'entrée du jour, museau aux cornichons, salade de pois chiche, quiche jambon ou encore "tarte aux poireaux". Moi le poireau, j'adore ça. Alors quand il est bien cuisiné et en portion généreuse comme si la patronne avait peur que vous manquiez, je vous dis pas. 14,5/20. Sauté de volaille en aïoli? Andouillette à la Lyonnaise? La morue en raïto (sauce provençale, câpres, cornichons)? Non! "Légumes farcis"! Pas des petits farcis: des gros! Aubergine, tomates, poivrons et courgette! Farcis à l'ancienne et sans chair à saucisse! Bravo! 14,5/20! On se demande bien où on va pouvoir glisser "l'assiette de fromage" mais on se débrouille toujours. Pas mal de restaurant en mal de compétence pilent net devant le mur des desserts. Aujourd'hui, Christiane proposait une tarte au chocolat et pignons, un gâteau aux fruits, une panacotta et un granit de fruits rouges. Ce dernier conclut en fraîcheur le repas à 14/20. Je dis une bêtise puisque c'est le café compris dans le menu qui le termine. Je l'ai dit ou pas? Le 1/4 de vin est compris (aussi) dans les 11€! Si vous passez par Le Rove à 8h du mat', arrêtez-vous simplement pour un café. Les cuisines sont déjà allumées depuis un moment. Et après le service, il n'est pas rare que des clients traînent à discuter jusqu'à 16h et plus. Que voulez-vous. Quand on est bien quelque part, on y reste.

Chef : Christiane Tortejada

Spécialités sur commande : camembert farci. Couscous aux fruits de mer. Lasagne à la brousse. Paella. Bourride. Aioli. Bouillabaisse. Buffet campagnard.

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu du jour 11€ tout compris. Menus spéciaux pour groupes, anniversaires, mariages... Jusqu'à

80 personnes ! Ouvert uniquement le midi et fermé le week-end, sauf sur réservation à partir d'une dizaine de personnes. Petite terrasse en saison. Réservation très conseillée.

20 rue Jacques Duclou

13740 LE ROVE

Tél.04.91.09.94.40

L' AUBERGE DU MEROU

ΨΨΨ

Quand l'architecte de Niolon s'est levé un beau matin, le boulot était presque fini. Un dernier coup de pinceau pour la forme sur la mer, la côte déchirée: la calanque de Niolon était prête pour le championnat du monde des calanques. Rien n'est à changer, ne pas toucher. On prend tout comme c'est. Brut de décoffrage. Les bâtisses de ce petit port où barques de pêche et plongeurs cohabitent sont pour certaines faites de brique et de broc mais toutes ont un même idéal d'isolement, de tranquillité. Ici, tout le monde peut saluer la "Bonne-Mère" tous les jours! Elle est juste en face! Surélevée face au port, "L'Auberge du Mérou" est aux premières loges! La grande baie vitrée du restaurant serait comme un écran de salle de cinéma en technicolor! Et en odorama! Grâce aux plats! Ça change du pop-corn des cinés! Et toujours notre chef de cuisine au style reconnaissable: le coup de patte fin quand il faut! Comme avec mon entrée "terrine de foie gras de canard maison" décidée, qui ne tourne pas autour du pot avec ses recoins de fleur de sel et de poivre concassé. Servi avec du pain de campagne grillé, l'idéal en somme! 15/20. Le côté terroir assumé du chef se glisse discrètement avec le "filet de dorade poêlée à l'unilatérale, crème au champagne, étuvée de poireau". Non pas dans la délicate sauce, non plus avec le filet saisi à l'unilatérale mais avec les légumes rustiques, délibérément grossiers. Un champignon coupé en deux, une patate itou, une carotte etc. C'est marrant autant que bon. Pas de la cuisine qui minaude, du rentre dedans franc du collier. 15/20. Puisque le fromage est compris dans ce menu, c'est le moment ou jamais de déguster la célèbre "brousse du Rove", fruitée. Et ensuite le "mi-cuit de chocolat, coulis orange", mais uniquement si vous aimez le chocolat, faut pas vous forcer. 15/20. Le service est féminin, mais ça dépendra du jour. Pour le côté sourire et serviable: il semble bien que ça soit tous les jours sans exception. Sauf si vous venez en bateau, il vous faudra marcher un peu, laisser la voiture à l'entrée du village. Vraiment, prenez du bon temps!

Chef: François Lebec

Spécialités: flan de St Jacques, coulis de favonilles. Gambas sautées au balsamique. Tournedos à la crème de morilles, légumes et ail confit en chemise. La marée : turbot, loup, rougets de roche, sar, pageot, dorade... Bouillabaisse, bourride, langoustes, homards (sur

*commande 24h). Tartelette aux pommes flam-
bées au Calzados glace cannelle.*

**Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité
prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café
15/20. Toilettes 16/20. Environnement 18/20.
Menus à 27€, 33€. Enfant 12€. Carte.
Séminaires, banquets, mariages, etc. Ouvert
tous les jours sauf le dimanche soir hors saison.
Possibilité de chambres. Navette bateau
au départ de Marseille, renseignez-vous ici.
Réservation conseillée.**

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

SAINT CHAMAS

LE RABELAIS

ΨΨΨΨ

D'abord et si vous ne connaissez pas cette adresse, vous devriez la connaître depuis longtemps. Je ne suis pas dans votre agenda non plus, remarquez. Mais à un moment donné quand on se prétend un tantinet gourmet, y a des tables qu'on doit éviter de louper. Pardonnez-moi d'être aussi péremptoire, mais vous cherchez aussi un peu. Allez hop, c'est fini, on n'en parle plus. Extra, le restaurant de Sylvie et Gérard Guilly. Le plein de "compétence"! Grand mot qui pour le client signifie simplement "plaisir"! La maison recense tous les critères des adresses d'exceptions: cuisine gorgée de talent à base de produits frais de très belles qualité, service disponible et à l'écoute, espacements des tables préservant l'intimité, salon privé, cave à whiskeys, cave à cigares. Pour tous vous dire: il ne manque qu'une chambre ou deux pour prolonger. Depuis sa reprise en 2003, "Le Rabelais" n'aura fait que monter en température. C'est qu'il ne rigole pas, Gérard Guilly. En tous cas, pas dans le cadre de son boulot de cuisinier-restaurateur. Un vététaire, un jusqu'au-boutiste dans l'exigence! Sa carte change toutes les 6 semaines, voyez un peu. Les veinards-habitués du midi se font plaisir avec le menu du midi qui lui, change toutes les semaines, tarifé 25€. Soit une pizza, un tiramisù, un rosé acide, un café et des serviettes en papier chez plein d'autres. Mauricette a fait la tête quand je lui ai raconté mon menu à 37€. Avec "demies langoustines rôties en coque, sauce vierge". Plat "casse-gueule" par excellence. De la limpidité minimaliste, totale maîtrise du chef au service du moment où la chair délicate du petit crustacé marin pénètre en bouche. Simplet divin. 16/20. Si l'entrée est maritime, le plat vient du plancher des vaches: "ris et rognons de veau au sautoir, légumes et champignons du moment, garniture grand-mère". D'essence parfaitement classique et pleine de tempérément, des succs, des cuissons ajustées, une obsession du parfait. 16/20. Ne loupez pas si possible "la tarte aux fruits de saison juste caramélisés au beurre,

crème glacée à la vanille des îles". Certes, les fruits de fin d'été sont souvent les meilleurs mais ça ne suffit pas pour me faire atteindre le nirvana. Je l'ai encore sous les yeux et la langue, cette tartelette. Exceptionnelle. Et je ne suis pas "sucré" comme on dit! Pourtant : 16/20! C'est vous dire! Formidable balade culinaire qui parle de saveurs et de plaisir sans contrainte. Voilà l'élite.

Chef: Gérard Guilly
**Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité
prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café
avec mignardises maison 3€ 15/20. Toilettes
15,5/20.**

**Formule midi semaine sauf jours fériés à 26€.
Menu-carte à 37€. Menu dégustation à 60€.
La carte change toutes les six semaines.
Fermeture hebdomadaire le dimanche soir
(sauf juillet et Août) et le lundi. Réservation
conseillée.**

8 rue Auguste Fabre
13250 SAINT-CHAMAS
Tél/fax.04.90.50.84.40
www.restaurant-le-rabelais.com

SAINT ETIENNE DU GRES

LA MARMITE PROVENCALE

ΨΨΨ1/2

Ni égotique, ni prétentieux, ni guindé, et surtout pas imposteur. Pudique détestant la tricherie, Stéphane Grassi semble définitivement branché en parallèle du monde de la cuistance. Son comportement est celui d'un artiste plus que celui d'un cuisinier: il aime qu'on aime sa cuisine. Et comme sa cuisine lui ressemble, c'est comme si on l'aimait lui. Mauricette est de la virée dans ce coin discret des Alpilles. Celle qui déjà sous Napoléon III ouvrait le bal des rebutantes a vite pris la mesure du chef. Le menu unique à 26€ (hormis le midi en semaine à 15€) est mystérieux. Elle: "flan de foie gras, Porto réduit". Moi "asperges au balsamique". Le contraire du bavard question prose. Ici, c'est l'assiette qui cause. Très brillantes et d'une apparentes simplicité, nos assiettes sont suaves, d'une grande finesse. Deux registres de saveurs opposés, axés sur la méticulosité et le fumet précis. Quand la dame au chapeau vert est touchée, quand elle fait des grands silences entre les bouchées, c'est un signe qui ne trompe pas. Les deux entrées sont à 15,5/20. Nos suites sont cuisinées simplement, se promènent comme en lisière d'une gastronomie familiale qui aurait fait un stage chez Robuchon. Rien d'acrobatique, tout est limpide et adroit. Ça donne deux jolis 15/20 à nos "joue de bœuf au vin rouge" et "magret de canard et son petit jus". J'ai envie d'être aussi sobre que Stéphane Grassi en annonçant "fraisier" et "moelleux au chocolat", et puis m'arrêter là. Comme lui, de laisser place au mystère. Mais pas au chocolat, le mystère. Car voilà un travail de pâtissier

COUPS DE COEUR



PATRICE NOËL
 URBAIN DUBOIS
 83640 SAINT ZACHARIE
 Tél : 04.42.72.94.28



PATRICK PERIE
 L'ENSOULEILLADO
 83570 COTIGNAC
 Tél : 04.94.04.61.61



RÉGIS BUISSON
 L'ARGELAS
 84360 LAURIS
 Tél : 04.90.08.42.03



JEAN PIERRE SIGNOUD
 GOURMAN'DINE
 13210 St REMY
 Tél : 04.32.62.03.45



BRUNO CHIARADIA
 LES JARDINS D'ANGLISE
 83140 SIX-FOURS
 Tél : 04.94.98.19.70



FREDERIC WIERZBOWSKI
 L'OLIVIER
 83230 BORMES
 Tél : 04.94.71.18.92



PATRICK LEONCE
 LE PRE GOURMAND
 13630 EYRAGUES
 Tél : 04.90.94.52.63

très précis (pléonasme). Le temps de glisser nos deux 15,5/20 pour les deux petits chefs d'œuvre. La carte des vins est causante pour l'amateur, le service assure. Le chef ne sortira pas de derrière pour faire la danse du ventre, chacun son style. Sauf si vous cherchez du VIP et du chaud-bise, je vous prédis un sacré moment! Une cuisine émouvante, qui donne des émotions: le talent garde le dernier mot! Et c'est Mauricette qui le dit!

Chef: Stéphane Grassi

Accueil 15/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20.

Le menu avec choix change tous les mois (au moins !). Menu 15€ le midi en semaine et 26€. Terrasse au calme et ombragée en saison. Parking aisé devant le restaurant. Climatisation. Fermé lundi et mardi. Accueil des groupes, jusqu'à 60 personnes. Réservation conseillée.

13 avenue de St Rémy de Provence
13103 SAINT-ETIENNE DU GRES
Tél.04.90.49.01.27

O' BISTROT GOURMAND

NT 0

On passe par le bar où ou une paire d'accoudés finissent leur café. Le nouveau patron avec sa grosse chaîne en or ignore royalement le client qui prend la peine d'entrer chez lui, tout juste un coup de menton pour vous indiquer le fond. Alors on va au fond, mais on sait que c'est mal parti. Que voulez-vous... Changement de registre en salle avec madame toute en sourires et sa serveuse pareil. On reprend espoir! Pas longtemps, le temps d'avoir sous le nez le menu à 15€ fagoté d'un piteux quart de "pizza au thon". J'aurais préféré un car de japonais! Qu'est-ce qu'on riz! Donc: pizza pas cuite de la pâte, mollasse, micro-ondée. 7/20. La suite fait des efforts insuffisants, mais des efforts quand même. Un "dos de colin" bien cuisiné dans son plat. Le poisson n'est pas agréable, dur, du décongelé mal travaillé mais le petit jus est sympa. Les garnitures sont deux. La ratatouille ou ce qui y ressemble est trop motivée par l'épice à couscous. Et le riz jaune (le bien nommé) n'a absolument aucun goût, c'est effarant de platitudé. Un 10/20 est généreux. En dessert la "tarte maison" ne l'est pas mais s'en tire plutôt bien, en tous cas mieux que ses collègues du sale. 11/20. Pas de café. 15€, c'est quand même pas donné. Même pour être dans un joli cadre avec des serviettes en tissu et des serveuses amicales.

Chef: allez savoir!

Accueil 8/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 12/20.

Menu à 15€ et 28€. Carte.

2 avenue Notre Dame du Château
13103 SAINT ETIENNE DU GRES
Tél.04.90.49.17.56

SAINT MARTIN DE CRAU

HOTEL-RESTAURANT DE LA CRAU

ΨΨ_{1/2}

Avec la Mauricette, si on n'avait qu'un seul conseil à vous donner à vous-autres blasés du genre humain et pessimistes de la vie, ce serait de prendre votre petite famille sous le bras, votre sac à dos... sur le dos, les jumelles dans la poche. Et votre estomac dans les talons. En espérant que vous ayez de grands talons. Et les jumelles, c'est pas pour voir le contenu des assiettes. Pas besoin: vous pouvez nous croire, on s'en met jusque là. Non. C'est pour la balade après, les oiseaux, les moutons, les papillons et toutes les surprises observables de près ou de loin dont Dame nature a gratifié le canton. Nous sommes à la campagne, entre Alpilles et Camargue. Dans le resto, ambiance familiale et sa gentille touche de train-train. Qui est le luxe des restaurants qui satisfont leurs habitués depuis belle lurette. Ya des restaurants qui n'ont pas d'habitués. Ni de cuisinier. Ni d'idées. La première idée de génie de la maison est le fameux et gargantuesque "buffet d'entrées". Suffit de pousser une porte. Une grosse vingtaine de mètre carrés réservée aux entrées. Un repas à lui tout seul, ce buffet! Ah! Faut voir les billes des nouveaux (clients)! Sacré baptême! 14,5/20! Mollo quand même, surtout si vous voulez manger votre suite. Le patron-cuisinier Louis Michaud propose trois copieuses garnitures avec un "rôti de porc" cuisiné et pas radin sur la portion. 14,5/20. Pour le fromage et le dessert, prière de retourner dans la salle des "entrées" où ils sont blottis dans un petit coin, un peu timides mais ya pas de quoi: servez-vous! Toute l'année la maison des Michaud fait hôtel, propose aussi quelques petits appartements et surtout, des chalets tout équipé dans le parc, derrière la piscine. Un coin de paix au beau milieu d'un havre écolo et agricole. Le gîte, le couvert et le bol d'air à la campagne, quoi de mieux, je vous demande!

Chef : Louis Michaud

Spécialités : civet de taureau. Filet de sandre à la crème et au citron. Huîtres du bassin de Thau. Rognons de veau Grand-mère. Bouillabaisse et paella sur commande.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 12,80€ et menu à 13,50€ le midi en semaine et 19,50€. Le dimanche formule buffet à 15,80€ et menu à 17,80€. Carte. Menu enfant -12ans complet avec choix 7,80€. Repas de groupes et banquets jusqu'à 150 personnes. Plusieurs salles, pour petit ou grand comité. 7 chambres à partir de 42,50€ pour une personne. 47,50€ pour deux. Soirée-étape : consulter. Camping***. Chalets tout équipés pour 2 à 7 personnes. Forfait Week-end. Piscine. A proximité : tennis, équitation, golf. Ouvert 7j/7.**

Fermé le dimanche soir en hiver. Visitez l'Ecomusée !

13310 SAINT MARTIN DE CRAU

Tél. 04.90.47.17.09 / Fax. 04.90.47.09.92

www.hotelcampinglacrau.com

Ô FIL DE L'EAU

ΨΨΨ_{1/2}

Dès son ouverture, l'adresse aura fait des heureux. A commencer par Olivier Voulant, le jeune chef-patron. Ouvrir son propre restaurant "au pays" est le rêve de tout exilé, sa mémoire du cœur. Heureux aussi tous les gourmets frustrés des Alpes, balancés de tables moyennes en tables bonimentieuses: ils n'ont qu'à se laisser glisser un peu en direction St Martin de Crau pour décrocher la timbale. Notre cuisinier est fin, précis, rigoureux. Les spécialités de la maison sont dites "poissons et coquillages", mais on remarque vite que leurs compétences dépassent les strictes rives maritimes du genre. Foie gras, filet de bœuf, magret... Les assiettes ne font pas d'effets de manche mais maîtrisent bien les dossiers. Voyez? Pour autant, pas d'avocat-mayo en entrée! Mais un remarquable "croustillant de ris de veau façon Limousine"! Bien vu! Sauce réduite avec vin blanc et Cognac, je vous passe les détails mais gloire aux recettes limousines! 15,5/20! "Médailles de lotte rôtis aux graines de sésame et viande des Grisons, réduction de miel ô vin rouge". Ça fait envie hein? Ben non. J'ai lâchement plongé dans un classique de la maison, le "pavé de loup de méditerranée, crème de langoustines". Aucun regret toutefois. Une fois de plus, remarquable d'épure et de précision. Les garnitures ont le goût de ce qu'elles sont. 15,5/20. "L'assiette de fromages de chèvre du Mas de l'Esclade" (fournisseur voisin) est extra. Ça va vous changer du bout de calendos plâtreux qu'on repousse de la pointe du couteau vers un coin de l'assiette. Finir le repas sur la "charlotte de fruits rouges à la crème de mascarpone" est une des meilleures choses qui puissent vous arriver. Encore qu'il faudrait goûter les autres desserts proposés, on verra ça une autre fois. Travail net, sans bavure, on sait la pratique de la "charlotte" délicate. Délicieuse. 15,5/20. Le service du jour était hâtif, succès oblige (plus d'une vingtaine de couverts ce midi de semaine). Mais à l'écoute et carré. La cuisine d'Olivier Voulant devrait rapidement être reconnue par nos grands guides nationaux plutôt en mal d'adresses locales nouvelles. Une indiscutable qualité de produits, une indiscutable qualité de travail. Allez hop! On ne discute pas! A table!

Chef : Olivier Voulant

Spécialités : salade de langoustines royales rôties. Poisson sauvage (grillé, en croûte de sel). Bouillabaisse (48h). Coquillages et plateau royal. Magret de canard grillé, sauce ô miel. Filet de bœuf. Millefeuille ô chocolat blanc.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 2€ 15,5/20. Toilettes (étage) 17/20. Menu le midi à 20€ et formule à 17€. Uniquement le soir et week-end (pour le moment) 25€ et 32€. Terrasse ombragée en saison. Climatisation. Groupes jusqu'à 25 personnes. Fermé le samedi midi, le dimanche soir et le lundi hors-saison. En saison se renseigner. Parking à proximité. Réservation très conseillée.

13 avenue de la République

13310 SAINT MARTIN DE CRAU

Tél.04.90.47.04.03

ofildeleau@club.fr

SAINT REMY DE PROVENCE

LE JARDIN DE FREDERIC

ΨΨΨ

Tout le monde est crânement prêt à citer Brassens dans les coquetailles, mais dès que quelqu'un "suit une autre route qu'eux" les gens n'aiment pas que ça dérange. C'est que dans sa très mignonne petite affaire en lisière de l'extrême centre-ville, Simone Vizier fait une cuisine qui lui ressemble: indépendante et libre. Les produits bio (en particulier les viandes) se frottent la recette dans une carte où la démagogie modeuse est totalement absente. Autant dire que voilà une petite exception, elle n'est pas la seule, mais enfin, dans cette ville, ça ne court pas les rues, alors bon, on mange quoi, parce que hein, il se fait tard. Mise en bouche revigorante avec une anchoïade d'une totale fraîcheur, minute. M'arrive le "feuilleté d'escargots à la julienne et au Noilly" dont les gourmands diront que c'est une subtile friandise. Sanctifier cette mignonne assiette d'un 15/20 est bien le minimum, d'autant que saucer avec le pain maison prolonge le plaisir jusqu'à la céramique de l'assiette. Il est beau, il est bio, mon "carré d'agneau de Provence rôti aux herbes et sa crème d'ail"! Il est bon aussi, fondant comme il faut et la crème d'ail est exquise. Souvent l'ail est caricatural dans les recettes de Provence. C'est que le toucher fin de l'artiste-cuisinière est également celui d'une artiste-peintre! Bref! La garniture, un tian de légumes d'une divine simplicité me ferait grimper aux rideaux si j'avais les mains propres! Alors? 15/20 pour mon "carré" qui tourne rond! Les desserts sont jolis, j'ai tout vu les tables voisines. Mais en ce moment, mon médecin me fait la tronche question analyse. Alors impasse, ne m'en voulez pas. La carte des vins est douée mais ne doit pas être simple à tenir: on y trouve de belles choses en rouge et blanc, les amateurs apprécieront. Le service à la souris et n'est pas dans les étoiles. Quand elle peut, Simone Vizier vient donner un coup de main en salle. C'est que même si elle sait que les clients se régaleront, elle préfère les voir se lécher la moustache. D'année en

année "Le Jardin de Frédéric" jamais ne lasse. Sans vouloir contrarier les cramponnés de la certitude, va falloir remettre de l'ordre dans la hiérarchie locale de la tambouille!

Chef : Simone Vizier

Spécialités: foie gras de canard. Rognons de veau aux oignons confits. Filet de bœuf aux morilles. Médallions de lotte au safran façon bourride. Crumble aux abricots de Provence, pommes caramélisées et lavande (j'aurais pris ça si mon médecin avait été d'accord). Tarte fine aux pommes servie chaude.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain maison 16/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20.

Menus à 16,50€ le midi en semaine sauf week-end, 22,50€, 25,50€ et menu-carte à 29,50€. Carte. Enfant 10€. Toutes cartes sauf AE. Fermé hors-saison le lundi. Fermé en saison le lundi midi. Réservation très souhaitée, surtout en saison.

8 boulevard Gambetta

13210 SAINT REMY DE PROVENCE

Tél.04.90.92.27.76

finalement pour le plus classique d'entre eux, un "millefeuille minute à la gelée de groseilles" dans sa belle expression de légèreté multicouche sucrée. Bien dit non? 15/20. La salle est claire, moderne et chaleureuse. Andrée s'occupe de votre contentement en salle, jolie salle très claire, apaisante. Qui abritait "Le Pastouret" jusqu'à mi-année 2007. Non, vous ne rêvez pas: le restaurant "Gourman'dine" fait partie de ces tables discrètes qui oeuvrent à l'ancienne pour le plus grand bonheur du client. Autant vous dire que le moment fut heureux.

Chef: Jean-Pierre Signoud

Suivant le marché: pintade confite au foie gras, petit légumes au citron vert et gingembre. Petit marseillais farcis d'écrevisses et ris d'agneau sur un lit d'aubergines aux herbes. Aiguillette de canard aux abricots épicés, jus de rhubarbe. Mignon de veau rôti, jus au Noilly et champignons sauvages. Clafoutis aux pêches à la chartreuse verte.

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 17/20. Assiette du jour 14€. Formule 20€. Menu à 28€. Carte. Terrasse. Parking privé. Climatisation. Groupe jusqu'à 40 personnes. Réservation conseillée.

Place Mireille

Route des Antiques

13210 SAINT REMY DE PROVENCE

Tél.04.32.62.03.45

RESTAURANT GOURMAN 'DINE NT ΨΨΨ_{1/2}

Ah ben si j'm'attendais! Faut dire que si rares sont les occasions de se trémousser de plaisir la panse question cuistance à St Rémy de Provence! En plus ça fait des rimes! Pas académiques mais rimes quand même! Sous des airs de ne pas y toucher, une cuisine inventive! Evadé de Haute-Savoie où il se trimballait une étoile depuis un bon moment, Jean-Pierre Signoud n'est plus tout à fait un perdreau de l'année question fumet, si vous voyez ce que je veux dire! Mais l'œil malicieux s'éclaire quand on lui dit apprécier sa cuisine. Formé notamment par Raymond Thuillier (Baumanière), Bise (Talloire) et Rostang (Sassenage), il cuisine les produits du moment, du marché. Du coup dans le menu à 28€ du moment, on trouve une mise en bouche avec des moules, de la bouchot! "Parce que c'est l'époque" commente le chef! Suit un amusant "croustillant aux pieds de porc et bulots, petite salade à l'huile de cépes". Etonnant mariage non? Le genre de préparation qui vous extirpe des références habituelles. La terre avec l'iode, deux croquants différents. C'est fort bon en même temps qu'amusant: 15,5/20. Toujours du sérieux question savoir-faire avec mon "cabillaud sur un carpaccio de chou-fleur, vinaigrette d'herbe". Chaud-froid, mou-dur, de l'astuce dans le copinage entre aliments. Un autre 15,5/20. Parmi les six desserts possibles, ce fut un peu compliqué. Ça l'est beaucoup moins quand ailleurs on vous souffle à l'oreille "crème caramel-mousse au chocolat-glace-sorbet". Dans ce cas, on choisit le moins pire dans un brave réflexe de protection. J'opte

SALON DE PROVENCE

LA BOULANGERIE

ΨΨ_{1/2}

Adresse du centre-ville longtemps fréquentée par le gourmet noctambule et le show-biz en tournée provinciale. Depuis, on attendait de papille ferme le changement de main! De proprio hasardeux en cuisine approximative, d'avaries en camoufflets, voilà finalement le retour de "la Boulangerie"! L'équipe est jeune, impliquée et pleinement concernée par votre désir de passer un bon moment de table! La décoration n'a pas changé depuis notre dernier passage dans ses jolis murs. Ils jouent le passé-brocante, le vécu par l'objet. On le sent dès l'entrée: les murs ont une âme, s'amusent presque à vous interroger, sortent du commun. Casseroles antiques, lampes à pétrole, le rêve de l'antiquaire. Mais le client sent autre chose: la cuisine! Il la voit même! Elle est ouverte! Le chef dispense des assiettes généreuses et adaptées à chaque budget. Rien de mieux que de se faire un avis avec le menu du midi dont les habitués ne se lassent pas. Comme on les comprend! Pour 14€, ils peuvent bénéficier d'une assiette d'entrée généreuse et non dénuée d'argument esthétique! Elle s'appelle "salade frisée, jambon, jambon, œuf et tapenade". Comme ça, tout est dit! La salade frisée, c'est pas bon pour les cravates à cause de la vinaigrette dessus, mais ça change de la laitue. Les

bricoles se picorent, 14/20. Suite maritimo-légumière avec la copieuse "mijoté de suppons" dont les participants rivalisent de tendresse pour ma dentition fragile. Haricots verts, carottes et riz, rien que ça. Et du cuisiné siouplait! 14,5/20. La "tarte tatin" joue classique, c'est à dire bon. De toutes façons, j'aurais mieux fait d'opter pour un sorbet citron vu la densité du menu, que voulez-vous, nos réflexes de gourmands nous trahissent! 14,5/20! Le duo Raphaël Aira et Laurent Germain mène un service tonique individualisé, les clients sont heureux. Reste un énorme désir de fréquenter cette table atypique et intimiste, le soir, pour voir. Si c'est votre cas, merci de me dire.

Chef: Sébastien Neyer

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes 14,5/20.

Menu à 14€ le midi en semaine, 22€ et 30€.
Carte. Terrasse dans ruelle piétonne et sans voitures. Salle fumeur et salle non-fumeur. Groupe jusqu'à 40 personnes. Fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

12 rue Portalet

13300 SALON DE PROVENCE

Tél.04.90.56.62.81

le pain. C'est quand même dommage ces petits tracas plombant la prestation culinaire, vous trouvez pas?

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 15,5/20. Toilettes 12/20.

Formule à 13€ le midi. Carte. Parking pas très compliqué. Bruit. Chaud. Clope.

5010 Route d'Arles

13300 SALON DE PROVENCE

Tél.04.90.53.09.76

Sausset les Pins

LA DOLCE VITA

NT

ΨΨ_{1/2}

C'est pas aujourd'hui qu'on se fera gober par le taciturne! Avalé tout cru par le grand méchant loup qui rôde sur la côte bleue en reniflant le touriste affamé! Quelle équipe sympa à "la Dolce Vita"! Et quel cuisinier! Mais on ne le sait qu'après! On se fait même une petite frayeur en lisant en devanture: "pâtes et pizza". M'enfin quand même: à quoi servirait un guide de restaurant s'il ne prenait pas de risques à votre place? Hein? Formule du jour ce midi à 12€ avec plat, dessert et 1/4 de vin. Ce sera donc "filet de dorade sauce fenouillère". Oui, c'est ça: au fenouil! C'est là qu'on va voir. Le poisson et le fenouil sont deux produits qui ne supportent ni le "trop", ni le "pas assez". L'assiette arrive et on souffle d'aise: c'est fort bon Philémon! Deux filets parfaitement cuits, souples, une courte sauce déglacée avec des pétoncles et un jet de pastis, très légèrement crémée. Riz, rata-touille, c'est simple comme bonjour, un travail de cuisinier soigné avec des poêles et des casseroles, pas un boulot de briseur de moral de client et d'ouvreur de sachet sous-vide. 14,5/20! La prise de risque a payé! Alors je continue! Avec une "tarte aux pommes" maison. Ça fait peur, le "maison"! ça ne veut pas dire forcément bon! Pâte sablée croustillante, crème pâtissière sous la pomme sucrée, une pointe d'acidité: c'est gagné! 14,5/20! Le parfait petit moment sur des nappes en tissu siouplait! Grillades diverses et variées, magrets en tout genre, lasagnes et ravioli se dorent le dos dans le four à bois. Comme les pizzas qu'on m'a signalé fort bonnes! Terrasse couverte avec vue plongeante sur le port au rez-de-chaussée. Grande salle accueillante à l'étage, vue mer aussi, et vue four à bois aussi mais dans le dos si vous regardez les bateaux. Le duo de direction trentenaire Robert Boyer et Patrice Guimard est entouré d'une équipe joyeuse! Une pizzeria avec des gros morceaux de restaurant dedans! En plein centre! A Sausset-Les-Pins! Un bon! Comme quoi tout arrive!

Chef: Robert Boyer et Michael Roques

Spécialités au feu de bois: pizzas. Moules gratinées. Lasagnes. Ravioli. Côte de bœuf. Agneau. Magret... Frites maison! Calamars à

LA MEZZANINE

NT

ΨΨ

Arrivé devant, j'ai même failli repartir. Que des banalités à la carte. Pâtes, salades... Et puis le plat du jour ne me rassure guère tant il se galvaude à toutes frime par du vendeur de rêves! "Tajine d'agneau, semoule, poêlée de légumes". J'avais tort: ce "tajine" est excellent et quelques restaurants folkloriques du Maghreb auraient même largement intérêt à s'en inspirer. D'accord que le service "assiette" en jette moins qu'un service dans un tajine dans les règles de l'art, mais l'essentiel est sauf! Je me régale! 14,5/20! Le dessert et un verre de vin sont compris dans la formule. Pas de vin pour moi. Et la frousse, encore. C'est que le rayon dessert est souvent le laissé pour compte dans beaucoup d'établissements. Le cuisinier d'ici se creuse un peu le cervelet puisque entre autres sucrerie, il offre une "mouseline de citron" agréable et hors du commun dans la catégorie "petit prix". Une crème fouettée effectivement citronnée avec en fond de cale dans la grosse tulipe en verre, des fraises inattendues. Mais bienvenues! Un 14/20! Bon ben alors? C'est quoi mon problème? Il fait très chaud, la clim' est bien trop pousive pour assumer un tel volume avec le soleil qui tape sur les baies vitrées. La plupart des attables fument comme s'ils en pleuvaient. Et ça résonne dans les esgourdes comme dans un hall de gare lors de l'arrivée de supporters de l'OM (vainqueur). Un boucan, je vous dis pas. Une terrasse à l'abri des baignoles pourra être votre aubaine. Les toilettes possèdent deux distributeurs à savon, mais aucun ne fonctionnent. Le café est excellent, comme

la romaine. Gnocchi. Tagliatelles. Sole meunière.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20.

Formule midi à 12€. Carte. Parking aisé hors-saison. Groupe jusqu'à 60 personnes. Climatisation. Terrasse couverte. Jour de fermeture: se renseigner.

18 avenue Siméon Gouin
13960 SAUSSET-LES-PINS
Tél.04.42.45.15.81

SIMIANE - COLLONGUE

AUBERGE DE LA RIPAILLE

ΨΨ 1/2

Je sais bien qu'une auberge suppose un peu moins de confort, un peu plus de rusticité que l'hôtellerie classique. Ce côté rustociant, comme si on ne vous attendait pas, on va vous faire une petite place, on n'est pas à un couvert près, installez-vous. C'est bien, une auberge. Dans sa grande modestie, celle de Stéphanie Terzago amène un peu d'humanité au quartier. Mais aussi à une profession de restaurateurs qui ferait bien de regarder l'exemple. L'équipe est jeune, soudée, consciencieuse et se lève tôt. Une unité qui fait vraiment plaisir à voir, pas du genre à se regarder dans le miroir en se posant des questions existentielles, juste apte à vous faire passer un petit moment de table. Qui commencera pour ma part avec une pizza, une "royale". La pizza, c'est carrément cocasse voire incongru quand on cherche l'originalité. C'est la faute au four à bois en salle, aux yeux de tous! De grandes flammes, tout ça: j'ai craqué! Presque autant que la pâte fameuse, fine et croustillante. Sûr: le four est à température! 14,5/20. Les viandes aussi y sont cuites (magret, côte de bœuf), et quelques plats cuisinés s'y dorment le poil en attendant preneur gourmand. Mon plat passera également par la case "feu de bois" après s'être fait dorloter entre les mains du cuisinier d'ici, plutôt adroit de la toque. Pas de St Jacques (rupture de stock) alors "cassolette de gambas à la fondue de poireaux". Je ne perds pas au change: un régal. Evidemment trop chaud (c'est la moindre des choses quand on sort du four), je me brûle! Alors patience. Les gambas fractionnées sont un peu croquantes sous la dent, le fond de la cassolette est onctueux et doux. Miam. 14,5/20. Pas de dessert à cause de mon docteur qui (paraît-il) ne veut que mon bonheur! Elle est bien bonne! Enfin bon. Sinon j'optais sans doute pour le poétique "sucré n'est pas péché". Radin ou pressé: le menu du midi est soigné et réfléchi! 12€, c'est cadeau! L'auberge est spacieuse, les volumes alternent entre coins intimes et grandes tables de banquetts. Une table qui sous des apparences de simplicité rustique et un peu communes fait son travail sérieusement, sans frime ni

épaté. Nappes et serviettes en tissu comme pour vous dire qu'on peut faire "la Ripaille" avec tenue. Pour toute info supplémentaire, allez sur place.

Chef : Zouhair Lakria

Spécialités : foie gras poêlé aux pommes. Civet de gambas au Porto. Blanquette de St Jacques aux petits légumes. Médaillon de lotte au vinaigre de framboise. Filet de bœuf aux morilles. Magret de canard grillé. Pieds et paquets à la marseillaise.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 12€ le midi en semaine, 25€ et 30€. Carte. Hôtel 22 chambres à partir de 35€ avec piscine. Soirée-étape VRP 42€. Soirées à thème régulières (brésilienne, antillaise, orientale...) se renseigner. Groupes jusqu'à 80 personnes. Fermé le dimanche soir et le lundi. Parking aisé. Réservation conseillée. Entrée indiquée sur la voie rapide !**

Route de Gardanne
13109 SIMIANE-COLLONGUE
Tél.04.42.22.60.47

TARASCON

LE FOURNIL DE LA MONTAGNETTE NT ΨΨ 1/2

Une grimpe (pas fou: en voiture) pour gravir la Montagnette. Qui n'a pas accouché d'une petite souris mais de la majestueuse et sacrée "Abbaye du Frigolet". Nourriture spirituelle et nourriture terrestre! Dans ce "fournil de la Montagnette" existe un four aux colossales dimensions: 4 mètres de profondeur! Qui fonctionne depuis plus de plus deux cents ans! Comme Mauricette! Un porcelet, un agneau entier! Tout entre! Et plus encore! Autre particularité avec un potager, contigu des cuisines. Fraîcheur assurée! Pas besoin de frigo avec en prime, le thym réputé pour être le meilleur du monde! Tout de suite après être accueillis, nous voilà installés. Cocasse...mais plutôt charmant: du gris sur les murs, pareil pour les tables, idem pour les serviettes. Une sobriété élégante et finalement appropriée à l'environnement monastique. Avec sa "petite assiette provençale", caviar d'aubergine, chèvre du pays, tapenade, caillette, tomate au basilic, melon et jambon, Mauricette opte pour la fraîcheur. Agréable, bien construit. 14,5/20. Dans le menu du jour, une pas si commune "salade de thon-riz-tomates" simple et intéressante à 14/20. Passage dans le "fournil" pour la "daube de taureau aux légumes et olives". La dame au chapeau vert carnassière comme une lionne déguste lentement, très lentement! Non par choix mais parce que le plat est brûlant! Satisfaction au final! 14,5/20. Toujours le menu avec un étonnant "pot au feu au canard". Sorti

MEILLEURS APPRENTIS



NATHANAEL MARTIN
LE VATEL
83210 SOLLIES PONT
Tél : 04.94.58.82.94



AMEL BENKHEDIM
LA COLLINE
84300 CAVAILLON
Tél : 04.90.71.44.99



COLINE PRELEUR
LES JARDINS D'ANGLISE
83140 SIX-FOURS
Tél : 04.94.98.19.70



FANNY VINCENT
LA COLLINE
84300 CAVAILLON
Tél : 04.90.71.44.99

**Le BAO
RECRUTE !**



**IMPLANTE DEPUIS 17 ANS VAR ET BOUCHES-DU-RHÔNE
LE BOUCHE A OREILLE SE DEVELOPPE...
...ET RECRUTE**

DES AGENTS COMMERCIAUX (HF)

**AUTONOMES, HONNETES ET EN PLEINE FORME!
POUR TESTER LES RESTAURANTS
SACHANT DE PREFERENCE ECRIRE, SE TENIR A TABLE,
ET POSSEDANT UN PEU D'HUMOUR!
SECTEURS PAR DEPARTEMENT OU PLUS SI AFFINITES!
13-83-04-05-06-30-34-07-26-Paris, Lyon...**

Contact :

PLATON EDITIONS
837bis Allée de Paris
83500 LA SEYNE SUR MER
redaction@le-bouche-a-oreille.com

d'où? Du four bien sûr! Belle cuisson avec des légumes simplement cuits (pomme de terre, carotte, chou fleur, courgette). Une sauce basilic et un 15/20 mérité. Spectacle! Sortie du four (encore lui!) d'une "crème brûlée", encore frémissante et odorante. Sans demander mon avis, Mauricette se l'approprie 15/20! Royale, elle me propose "son" "moelleux chocolat". J'ai obéi. 15/20. Curiosité oblige, on tape la discute avec Guy, le préposé au four et au grill, du genre très avenant. Mais on est triste: la boutique est fermé d'octobre à mars inclus.

Spécialités "au four": daube de taureau aux légumes et olives. Papillote de poisson du marché. Gratin provençal. Rouelle de gigot d'agneau mariné et grillée au romarin. Côte de veau grillée, sauce au citron. Daurade cuite au four. Soupe de tomates au basilic, croûtons et tapenade. Desserts maison.

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain (jolie présentation) 15/20. Café 1,30€ 14/20. Toilettes 14/20. Menus à 14,50€ et 25€. Hôtel (20 chambres) Possibilité groupes, séminaires, mariages, baptêmes. Terrasse ombragée. Buvette. Fermée le lundi.

Abbaye St Michel de Frigolet
13150 TARASCON
Tél.04.90.90.52.70

plus: 15/20. La dame au chapeau vert opte pour le menu à 22€. Elle a hésité avec le feuilleté de girolles au Cognac. Son entrée gourmande la séduit avec une académique "terrine de foie gras, confiture d'oignons et poivre de Séchouan". 15/20. Encore hésitante avec sa suite. Brochette de filet de cailles petit jus réduit? Ben non. La fille de boucher corrézien dégage un 15,5/20 pour son "filet de bœuf aux morilles", oui monsieur: dans un menu à 22€. A votre tour de faire des yeux grands comme ça! Même note pour moi (15,5/20) avec mon "filet de sandre crème de chorizo". Le culot de la sauce adroite ajoute une pointe de fantaisie dans l'assiette. Nos portions sont belles, mises en valeur et cuissons impeccables. Si les desserts restent un point en dessous, ils n'en demeurent pas moins fréquentables. Nos "Tarte tatin" et "soufflé au Grand-Marnier" appellent un 14,5/20. Et voilà! Le miracle Frédéric Jacob! Aucun respect ce gars-là! Dans un quartier où l'on croit abandonné toute ambition de cuisine de qualité, le trublion impose son style! Et que c'est bon! C'est clair: si on laisse ce genre d'individu ouvrir des restaurants, la profession a encore de beaux jours devant elle!

Chef : Frédéric Jacob

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 16/20.

Menus à 16€ et 22€. Suggestions. Ouvert tous les midis en semaine et le soir sur réservation. Fermé le week-end. Parking aisé. Réservez très conseillée.

24 avenue Denis Padovani

13127 VITROLLES

Tél.04.42.79.56.15

VITROLLES

LE CABANON DE MARTHE

ΨΨΨ

Quand j'ai soufflé à l'oreille de Mauricette qu'aujourd'hui on allait sûrement se faire un joli repas à Vitrolles, elle a fait des yeux grands comme ça derrière ses épaisses lunettes. On arrive au "Cabanon de Marthe", posé comme un cheveu dans la soupe au beau milieu de la zone commerciale de Vitrolles. Un tapis de voitures, une constellation d'enseignes commerciales. Et ce restaurant. A peine elle aura poussé la porte chez Mathilde et Frédéric Jacob qu'elle fera des yeux grand comme ça derrière ses épaisses lunettes en cul de bouteille. Un restaurant? Ici? Un vrai? Que c'est mignon qu'elle a dit! Nappages, verres, lumières, rideaux, sourires de l'équipe. Ah ça! Elle chôme pas de la mirette Mauricette! Et c'est pas fini! Car figurez-vous que le sieur Jacob, brillant cuisinier de son état vous fagote de l'assiette jolie comme s'il avait envie de vous faire plaisir! Je vous le dis illico, le redirais à la fin: exceptionnel rapport qualité prix de la prestation dans son entier. Deux menus. 16€ et 22€. Un chacun. La même application pour les deux. Le "petit" pour bibi avec un délice de "gâteau de foies de volailles, crème de girolles". Paraîtrait que "c'est rien à faire" mais à de tels tarifs, pas la peine de vous embêter. Un modèle du genre, en

LE ROUCAS GOURMAND

ΨΨΨ

Non, ce n'est pas encore une épidémie. Mais à ce train là mes cocos, l'optimisme est de rigueur! Pourtant tombé bien bas, le canton abrite désormais des amoureux du travail bien fait! Qui désossent de façon lucide et banale de travailler des produits frais de saison! Ils y collent un coup de patte communément appelé talent et c'est parti Dimitri! C'est vrai quoi! Vitrolles est rempli de boutiques prétendument "restaurant" alors que franchise ou pas, ils ne sont que des terminaux de cuisson qui semblent faire un concours: toujours tirer vers le bas! J'vous jure, y en a même qui commence à creuser sous le bitume! Bref! Et puis ça va en surprendre plus d'un: Vitrolles est un joli village! Ben oui! Avec son clocher et tout et tout! Son clocher et son "rocher"! L'adresse fut un bar, au revoir. C'est désormais un restaurant de fort belle qualité, et si ça se trouve vous n'êtes même pas au courant! L'épicurien José Rossi, amateur de bonne cuisine et professionnel du vin s'est attaché les compétences endiablées d'un brillant vingt-cinquenaire du

genre subtil. Notre impétrant des fourneaux sera passé via Le Roy René à Aix, et Le Madrigal à Carry. Trois plats dans son menu à 22€ (café compris), trois très jolis coups. Comptez pas sur les tables voisines pour me contredire, affairées qu'elles sont à se régaler. Entrée de registre provençal qu'on lit sur l'ardoise un peu en se marrant. C'est que pour faire vibrer les papilles du cobaye avec une "timbale d'aubergines à la brousse", faut de l'argument! Joliment présenté et fin, carrément hors du quelconque. Ça démarre fort, 15/20. La suite avec un "pavé d'espadon au safran et son risotto à l'encre de seiche". Pas de pavé, la tranche n'est pas assez épaisse pour mériter le label. Mais la précision du travail est bien là, les mariages de saveurs fonctionnent vraiment bien et surtout, l'espadon, ce satané espadon que beaucoup de tambouilleurs maladroits traumatisent par une cuisson stupide, il est parfait. Un autre 15/20 sur la lancée! Dessert-piège qui pouvait pénaliser le bilan. Le "tiramisu" d'ici est sans doute un des plus élégant dégusté. C'est qu'en plus d'être beau, il est excellent! 15/20. Grande variété de crus, et un choix hexagonal de vins au verre, extra! Le service a adopté la religion du sourire. Je serais vous, j'en causerais à mes amis et je viendrais avec eux vérifier ici même les allégations du BâO!

Chef: Jérémy Valli
Spécialités à l'année (mais la carte change en fonction du marché): pieds paquets maison. Brandade de morue. Dos d'aiglefin en croûte de pain d'épices. Crème brûlée à la lavande, poire piquée au fenouil sauvage. Fondant au chocolat.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel Ribeirou 16/20. Toilettes 16/20. Café Henri Blanc 15/20. Formule à 18€ et menu à 22€ (avec café) le midi en semaine. Carte. Restaurant non fumeurs. Repas de groupes. Deux salles. Terrasse. Parking aisé. Ouvert le midi en semaine et les vendredi et samedi soirs. Réservation conseillée.

Place Maréchal Joffre - Vieux Village
13127 VITROLLES
Tél.04.42.89.81.92

DRÔME

MONTELMAR

COMME UNE ABEILLE NT ΨΨ1/2

Impossible de se tromper! Si vous la loupez, c'est que vous êtes aussi miro que Mauricette! Quoi donc? Une ruche! A l'entrée de Montellmar! Une immense ruche sur le toit, symbole du nougat Chabert et Guillot et de l'ancienne N7! Certains trouvent des violons sur le toit! Ben ici, c'est une ruche! Et des abeilles! Aussi grosses qu'à Disneyland! Même que leurs ailes tour-

nent quand le mistral fait des siennes! Un peu de sérieux: nous sommes dans un restaurant. Doubled d'une épicerie fine. Le chef de la ruche nous accueille, affairé... comme une abeille! Courtoisie et efficacité semble être philosophie de la maison. Nous déclinerons la terrasse, pourtant agréable. On voit mieux, dedans. La déco intérieure vaut son pesant de gelée royale! C'est beau! Poutres apparentes au plafond! Murs peints en jaune miel! Tables brutes de bois, sans nappes! Serviettes en tissus! C'est mieux pour les moustaches de Mauricette, les serviettes en tissu! Allez hop! Faut butiner! Des ardoises, des propositions! Mauricette s'envole pour le "menu de la ruche"! Les "Tapas Bourdon": velouté de courgette, menthe (pimentée), brochette de chorizo et crevettes, taboulé, ravioles au citron vert, soja émincé perlé de graine de poivre noir, ratatouille de céleri et câpre! Manque juste l'âge du capitaine! Et c'est fort bon! Puisque on sort un 15/20! On a beau être dans la Drôme, la "souris d'agneau" garde son accent provençal! Tapenade sur le dessus, tomates séchées glissées dans une purée de pommes de terre! Heureuse comme tout ma fourchette se sent pousser des ailes (d'abeilles, bien sur) 15/20! Escorte musicale discrète. On se laisse porter. Mais on retombe vite sur terre quand Mauricette est dans le coin. Elle est devant son "assiette gourmande". Tiramisu italien, crème brûlée nature, salade agrume-citron vert, et un fondant au chocolat avec sa crème anglaise. Encore un 15/20! C'est la journée! J'explore les fromages dont des chèvres locaux! Judicieux choix! Excellent repas soigné dispensé par une cuisinière qui connaît la terroir! Profitez de la boutique avec ses produits du terroir: nougats, huiles d'olive, tapenades, miels, bonbons au miel, choix de vins. Un endroit pour touristes gourmands. Mais attention! Vraiment pas du tout un piège à touristes! Tout le contraire même! Sur la route des vacances oui, mais un peu éloigné de nos pérégrinations habituelles. Et c'est bien dommage.

Chef: Mme Richard
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité-prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 1,50€ 14/20. Toilettes 14/20. Formules sur ardoise. Plat à emporter. Soirée le vendredi et samedi. Fermé le dimanche et lundi. Traiteur et épicerie fine.

177 route de Marseille
26200 MONTELMAR
Tél.04.75.01.60.10

**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

Vous serez testé anonymement.

VAR

BANDOL

L'ASSIETTE DES SAVEURS

ΨΨ1/2

Stéphane Iaria est un multirécidiviste du succès. Sa reprise en main de l'adresse acquise en 2004 (passée par beaucoup d'autres auparavant) sera terminée, après quelques modifications intérieures d'architecture. Place désormais à la prospérité, méritée. Sa collaboratrice la discrète Emeline (c'est elle en salle) fait souvent des services "carton plein" et du même coup "clients contents". C'est le b-a ba du monde de la cuisine. D'accord, l'œuf est plein avec 25 couverts. Mais enfin: été comme hiver, même pour une ville comme Bandol qui ne souffre certes pas d'un handicap de situation mais d'un déficit de tables sérieuses, c'est bien, très bien même. D'un autre côté, les clients ne sont pas fous. Les bons coups, ils se les refilent, se les glissent dans le creux de l'oreille. Le midi, une des formules joue le grand jeu. On ne le sait qu'après sauf si on est déjà venu, si on a vu et goûté. 14€ "entrée et suggestion de plat". Alors un "pressé de chèvre aux courgettes". Une assiette carrée avec quatre coins (bravo) quatre gourmandises à piocher. Dont le principal objet du titre, l'onctueux et gourmand "pressé". Ne vous laissez pas influencer par le nom: prenez votre temps pour déguster. Si ça n'était pas généreux dans la portion, je dirais "on en redemande". 15/20. Générosité confirmée avec la suite "escalope de veau sauce aux cèpes". L'assiette est encore carrée mais là, ya plus de coins: c'est tout plein! Un festival! J'adore le travail à la poêle! Petites pommes de terre, navets, carottes, brocolis, poivrons, ail confit (extra)! J'allais oublier l'escalope pas radine et sa sauce mesurée. Bien, 14,5/20. Impasse sur les desserts, mais je me souviens du tiramisu d'ici. Le café sera somptueux pour les amateurs du "ristreto" (Illy). Avec ses formules et menus qui savent satisfaire tous les budgets, "L'assiette des saveurs" est une table gourmande! On aime les adresses qui ne nous laissent pas sur notre faim! Pour vous dire, c'est limite si on ne se lève pas discrètement de son siège pour aller nous pencher à la porte et vérifier que nous sommes bien à Bandol!

Chef : Sébastien Andrieu

Spécialités : poêlée de suppions en persillade. Foie gras de canard maison et sa compotée d'oignons. Cassolette impériale. Marmite du pêcheur. Timbale de St Jacques au velouté d'écrevisses et son riz parfumé. Gambas flambées à l'Armagnac. Côte de bœuf. Ravioles sauce au foie gras. Desserts maison. Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,9€ 15/20. Toilettes 16/20.

Formules du midi à 11€, 12€ et 14€. Menus à 22€, 25€ et 28€ et le soir, menu à 17€ qui change tous les jours! Enfant (-12ans) 9€. Carte. Jour de fermeture : se renseigner. Terrasse en saison (à l'abri des voitures). Réservation conseillée.

1 rue Docteur Marçon
83150 BANDOL
Tél.04.94.29.80.08

Ô THAI

ΨΨΨ

La cuisine thaï a le vent en poupe. Herbes, épices, parfums, très peu de graisses et beaucoup de saveurs. Cherchez pas: dans le Var elles ne sont que trois, peut-être quatre adresses à faire le bonheur des initiés. Siouplait! Ne pas tout mettre dans le même sac! Alors que les usines à tambouilles asiatiques fleurissent un peu partout avec leur lot de déceptions indignes, la cuisine thaï quant à elle s'entend "minute", légère et sans aucune concession à la médiocrité! Ainsi avec Mauricette, on aura vécu un moment rare! La satisfaction est totale! On se laisse prendre une main par Bruno Saliba en salle, thaïlandais d'adoption et pas frimeur de la pédagogie. D'ailleurs fort bien secondé. Et l'autre, par le talent d'une cuisinière rigoureuse. Qui si ça se trouve ne sait même pas qu'elle en a du talent puisque pour elle, c'est "normal". Bref! La dame au chapeau vert s'offre un assortiment "Ô Thaï" prénommé "Jan loam mit". Beignets de crevettes, nems et raviolis frits. Evidemment maison, parfumés et légers. 15/20. Pour moi, le "Tom yam kung" dans un restaurant thaï est le moyen simple de savoir si le cuisinier vous prend pour un gogo, veut vous faire prendre des vessies pour des lanternes. Cette soupe de crevettes à la citronnelle est somptueuse quand elle est déclinée dans les règles de l'art. Ce qui est le cas ici. Parfums, couleurs, une brassée d'herbes et de condiments, un bonheur très floral: 15,5/20! Rien que ça! Nos plats! Un sauté de canard aux champignons parfumés et noix de cajou à l'intitulé réducteur puisqu'il y a plein d'autres légumes avec, cuits avec précision, bien traités, et qui concourent à donner une belle unité au plat appelé "Pet pad hed hom". Tranches de magret rosées, jus typé et subtil, bravo! 15,5/20! Un travail minutieux avec mes encornets (miniatures) farcis au curry vert et petites aubergines autrement dit "kaeng kiow wan pla muk", mais vous le saviez, j'en suis sûr. La violence raffinée du piment vert pourra être atténuée à la demande: la cuisine est minute, la pondération possible. Suffit de demander gentiment. 15,5/20. L'adresse draine les initiés et habitués convaincus de tout le département. Et d'ailleurs. Une table de poche d'une étonnante qualité qui vous donne un superbe "message thaïlandais"!

Chef: Kanda Wongthee

Spécialités: salade de papaye verte. Sauté de pâtes de riz au poulet, ou aux crevettes.

Nouilles sautées aux légumes et au poulet. Gambas au curry. Sauté de canard au curry rouge. Sauté de bœuf au gingembre, ou au basilic...

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Toilettes 15/20. Pas de menus. Carte: entrées à partir de 9,5€ et plats de 12€. Climatisation. Ouvert uniquement le soir. 7j/7 en saison. Fermé le mardi hors saison. Plats à emporter. Menu groupe: se renseigner. Service à partir de 19h30. Réservation très conseillée.

5 rue Voltaire
83150 BANDOL
Tél.04.94.05.83.50

LE CRISTINA

ΨΨΨ

On se frotte un peu les yeux, on repasse une fois devant pour vérifier, on entre, on s'assoit. Espace, lumière, doubles nappages, serviettes en tissu, beaux verres, mobilier en accord. Les cuisines ouvertes en ajoutent à la confiance. Suffira que le service soit heureux de vous recevoir et que l'assiette joue le jeu pour qu'avec Mauricette on soit comme les rois du pétrole à Bandol. Devant le port, en direction de la corniche Bonaparte dont le nez chatouille l'île de Bendor, voilà une jolie découverte. Un couple de trentenaire aura pris les rênes de cette sérieuse boutique après avoir fait ses classes, ici comme ailleurs: La Rochelle, Suisse, Angleterre, Ste Maxime... Bandol! Un classique: lui cuisine et elle mène la danse en salle. Moins commun: c'est très bon! Tiens, juste pour vous exciter: marmite de moules et écrevisses en feuilleté, escalope de foie gras frais poêlée, côte de veau et poêlée des sous-bois, pavé de loup en croûte maraîchère, éventail de queue de langoustine rôtie et son beurre d'agrumes... De l'imagination, de la générosité. Plat "en direct" pour mon désaltère ego Mauricette qui épanche sa faim de loup avec le "carré d'agneau aux herbes et sa farandole de légumes". La cuisson est parfaite, la portion généreuse et le cuisiné dans tous les coins de l'assiette. Pas moins de cinq garnitures aujourd'hui, mais tout dépendra de la saison. La dame au chapeau vert sanctifie l'effort par un 15,5/20, rien que ça. Je pondère ses ardeurs avec un 14,5/20 pour "les St Jacques poêlées sur la crème d'oursins". Pas de pot pour vous, la carte change tous les deux ou trois mois! Le chef conservera t'il ce plat? En tous cas, c'est un vrai saucier, et les garnitures sont épatantes: fond d'artichaut aux champignons, brochette de poivrons, fondue de poireaux, tomate cerise confite, endive poêlée caramélisée bref: on ne rigole pas avec le détail! L'esthétique continue de jouer son rôle sans pour autant abandonner l'intérêt gustatif avec nos desserts, magnifiques. Une "terre brûlée" qui plaît à la dame au chapeau vert, ce qui n'est pas rien, 14,5/20. Et un gros

L'EPICERIE



*Les bandolais sont des veinards!
La Maison Bataille à Marseille !
ça vous parle ?*

Jean-Claude et Sylvie Dejuli-Bataille (ici en photo avec leur fille) y exerçaient le métier depuis 25 ans! Et puis ils se sont installés... à Bandol ! D'excellents fromages, des charcuteries artisanales, des alcools de qualité, un beau choix d'huiles d'olive, des confitures top niveau, des plats cuisinés comme on rêve d'en trouver au restaurant et plein d'autres choses! Vous avez compris que les gourmands de tout poil et les amoureux du beau produit trouveront ici leur bonheur ! De plus on vous accueille à bras ouverts! Restaurateurs compris (pensez au plateau de fromages) ! Une sorte de paradis pour épiciériste ! Et en plus, ce petit magasin est mignon comme tout !

**L'EPICERIE
DEJULI-BATAILLE
2 rue Pierre Toesca
83150 BANDOL
Tél.04.94.64.19.78
Fax.04.94.64.19.79
www.gourmetsdusud.fr**

15/20 pour le "macaron au café" du chef, une délicieuse sucrerie qui appuie sur la pédale à glucose, mais c'est le jeu pour ce type de dessert. En salle Sabrina distille un service disponible et frais. Une adresse "pro" qui fait tout pour vous rappeler que le restaurant est avant tout un plaisir. Même à Bandol. Vous auriez bien tort de ne faire que passer devant! Y manger c'est l'adopter!

Chef: Raphaël Petit

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 29€, 39€, 53€. Enfant 11€. Carte. Suggestions du moment. Coquillages et crustacés. Groupes jusqu'à 70 personnes. Climatisation. Grande terrasse ombragée devant le port. Fermé dimanche soir et mercredi d'octobre à mars, le mercredi en saison et mercredi midi en juillet et août.

Allée Alfred Vivien
83150 BANDOL
Tél.04.94.29.41.18

LA MEZZANINE

NT ΨΨ

Pas nombreux à être ouvert ce mercredi. Juste avant Pâques, pas grand monde dans les rues, ciel nuageux... En fait, c'est la bonhomie du monsieur sur le pas de sa porte, bras croisés et nez en l'air qui m'a donné envie d'entrer. Dedans, c'est vieillot comme dans une ferme des années 50. La boutique, c'est l'outil de travail alors on fait pas attention au temps qui passe, qui jaunit les murs et dépose la poussière sur tout ce qui peut l'accueillir. Le patron planté devant moi, bloc et stylo au garde à vous: "Alors le m'sieur, i mange quoi?"... i mange le menu à 13€! Et une "soupe de poisson" avouée pas maison par le dab mais pas mauvaise pour autant! La rouille n'est pas top (trop forte). Mais la gousse d'ail est proposée! 13/20. "Et ensuite le m'sieur, i prend quoi?"... i prend le "jambon grillé sauce au Porto"! Une simple tranche commune de jambon commun (je rêvais d'un épais morceau), toutefois agréable et bien cuisinée. Pas d'inondation de sauce comme souvent, et les tagliatelles d'avec sont extra: cuites avec précision, elles ne colent pas entre elles! J'y vais de mon 14,5/20! "et en dessert le m'sieur, i préfère quoi?"... i préférerai un "fromage blanc"! Comme on m'a précisé "à la crème" j'ai pensé qu'il allait s'agir d'une faisselle! Penses-tu Lulu! Du battu! Sans le goût de carton remarquez! 13/20! Ils sont sympa ces gens-là! On discute le coup, la pluie et le beau temps et même "des guides"... On n'évite pas le côté "tous pourris" soupiré en sous-entendu à chaque coin de bout de phrase. Un peu blasé mais attachant, ce couple pressé de partir à la retraite est d'origine Franc-comtoise! D'où les i à chaque coin de phrase ou pas loin! "i veut un café?"
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité

prix 14/20. Cadre 12/20. Pain 15/20. Toilettes 13/20.

Menus à 13€, 16€ et 21€. Carte. Terrasse. Mezzanine. Ouvert toute l'année.

23 rue du docteur Marçon
83150 BANDOL
Tél.04.94.29.91.64

LE MEDITERRANEEN

NT ΨΨ1/2

Inconnu au bataillon de Bandol, mais on sait pourquoi: complètement à l'écart du passage, en tous cas du passage obligé! Par des chemins de traverse vous tomberez dessus, visez le "tennis-club". La façade d'accueil fait songer à un cabanon de plage avec ses parasols publicitaires, ses chaises en plastique et son congélateur garni de glace. Et puis passée l'entrée peu engageante, on plonge. Quelle panorama! Ah! Incroyable! Les tables sont alignées au bord des baies vitrées à deux pas de l'eau, nappes et serviettes en tissu, veaux verres. Vraiment surprenant. C'est drôle comme on arrive à être surpris par les choses normales dès qu'elles sont rares! Mauricette qui calcule plus que de mesure prendra la carte dans tous les sens, addition, soustraction... et décidera de se lancer dans le menu à 32€. Comme moi. Mise en bouche immédiatement suivies d'une "brochette de foie gras" avec oignons rouges confits pain d'épices et esthétique pas banale. Elle sort d'entrée son 15/20! Comme moi avec ma "tarte fine de rougets" extra, rougets un peu cuits mais la tapenade met du relief, bien. Foie gras et... "rognons de veau à la graine de moutarde" pour la dame au chapeau vert. Qui aime plus que tout ce registre du Sud-Ouest, celui qui ne compte pas les calories et fait des amis. 14,5/20. Air marin pour moi avec "filet de daurade" un peu trop cuit, mais la petite touche de fromage à du talent, comme le jeune cuisinier. 14/20. Nos desserts ne baissent pas la garde, jouent le jeu du repas réussi jusqu'au bout, là où la plupart des restaurants jettent les armes par incomptence ou fainéantise. Un "café gourmand" pour Mauricette, une mousse, un parfait Grand-Marnier. Et moi un "baba au rhum" maison, y compris le biscuit, escortée d'une crème pâtissière et d'une mousse genre chantilly toutes deux excellentes. Avec Mauricette, on s'est regardé dans le fond de l'œil pour adouber nos sucreries de 15/20 presque sévères.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 13,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes pas vues. Environnement 18/20. Menu à 32€. Carte.

67 avenue Georges V
83150 BANDOL
Tél.04.94.29.43.38

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 4

LE BEAUSSET

LA GRANGE

NT ΨΨ 1/2

Paris ne s'est pas fait en un jour. La Grange non plus. Qu'est-ce qui fait le succès de la maison de Georges Ferrero? L'ambiance terroir avec la cheminée centrale de cette ancienne forge? Le service à l'ancienne avec le petit mot qu'il faut, l'académisme léger de l'équipe de salle, le petit détail qui manque tellement à de maladroites adresses? La cuisine et les plats pour gourmands? Allez savoir! Sûrement un peu tout! Bien sûr, Mauricette est très sensible au tissu, aux belles assiettes provençales et à tous ce qui se rapproche de près ou de loin à une absence totale de cynisme à l'égard du client! Voilà le restaurant type où il n'est pas malvenu d'être un touriste! Même le touriste devient un habitué! Il est venu l'année avant et qu'il revient l'année après! Ya pas meilleur baromètre de la prestation d'un restaurateur! Comme ya pas meilleur baromètre qu'une "salade de foies de volaille" pour la dame au chapeau vert! De sa généreuse entrée elle en a fait tout un plat! On peut le dire! Mon quintal au chapeau vert a horreur des demi-portions et des assiettes gringalettes! 14,5/20! Ça ne l'a pas empêché de se torpiller sa "souris d'agneau rôtie au thym". Ce menu à 17,50€ ne fait décidément pas dans le détail homéopathique! 15/20. De mon côté, parfums et saveurs aussi avec "millefeuille de légumes provençaux en terrine", très bien. Devrait être offert à tout touriste pour avoir un souvenir culinaire de la région autre que la pizza. 15/20. Mon "tartare de bœuf" est conforme à la légende de la maison Ferrero. 14,5/20. J'ai droit au fromage, mais pas Mauricette. Elle se réserve pour des "profiteroles" qui lui crépiron la moustache, 14,5/20. Excellente "tarte au citron" puisque 15/20, et je suis un pinailleur de la tarte au citron. Adresse pilier du village du Beausset, le restaurant "La Grange" est un bonheur simple, comme un ami de longue date, toujours discret qui vous rappellerait que la vie n'a pas, ma foi, que des mauvais côtés.

Chef: Georges Ferrero

Spécialités: foie gras de canard aux figes. Cuisse de grenouilles à la provençale. Rognon de veau. Ecrevisses fraîches à la Provençale. Ris de veau au morilles. Pieds et paquets maison. Médaillon de lotte au Bandol. Bouillabaisse (sur commande mini 4 personnes 40€). Belle carte de viande.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 17,5€, 23€ et 33,5€. Carte. Service traiteur emporté ou livré à domicile. Fermé le lundi soir et le mardi. Réservation conseillée. Salle fumeur et salle non-fumeur.

34 bis boulevard de Chanzy

83330 LE BEAUSSET

Tél.04.94.90.40.22

LE CLOS DES ARTS
NT 0

Le côté un peu "vieille France" des récents repreneurs aurait même de quoi nous séduire. Mais ça sent fort le grillon. la hotte est une honte, ma chemise en coton va me faire la tronche. Et puis le service est aussi agité qu'un épisode de l'inspecteur Derrick. C'est long, très long, tout est long, trop long. Un parfait sens de la désorganisation, poussif. Prises de becs entre monsieur qui fait son "chef" en cuisine et madame qui panique dès que ya plus de trois clients dans sa boutique. Faut voir comme ils s'engueulent ces deux-là! Tout ça n'est pas bien méchant après tout, ça met l'ambiance. Une autre façon de mettre l'ambiance, c'est de prendre le client pour un imbécile, et pas qu'un peu. Ce midi, pas le choix: entrecôte-frites à 13,50€ ou menu à 21€. 21€ qui font je vous le rappelle font 137,70 francs. Pas de choix dans ce menu, pas d'autres possibilités sauf éventuellement si vous êtes sage, un magret grillé à 19,50€ (badaboum). Alors entrée avec des "moules gratinées", moules fraîches certes, mais à surdosage de fromage râpé. C'est un peu une fondue savoyarde avec une moule dedans de temps en temps. Mais une fondue pas copieuse du tout. Elles sont dix, dont 3 minuscules. 8/20. Alors je mange du pain, j'ai faim. Le pain frais est vraiment excellent, mais la maison use d'une ruse d'indien en refillant des rondelles de la veille, mou. Revenons à l'assiette! La suite obligée est "gambas à l'armoricaine". La sauce, bien réduite, s'en tire bien. Trois grosses gambas beaucoup trop cuites, sèches, sauf une qui fait purée. Le plâtras de riz rond est trop cuit, aussi. Au goût, un supposé flan de légumes tire sa papille du jeu, mais là-aussi, c'est plutôt une purée verte. 9/20. Pas de choix de desserts non plus. Enfin si. Fondant au chocolat ou fondant coco ou glace. Vue mon appétence moindre pour la noix de coco, go sur le "fondant au chocolat"... micro-ondé à outrance, donc brûlant. Avec un topping industriel chocolat dessus, et de la chantilly, inévitable chantilly. 11/20. 21€. Non mais on se moque de qui? Attendez: c'est pas fini! L'addition siouplait! Mais bien sùûûû...21€! "Ah ben désolé, on ne prend pas la carte bleue en dessous de 25€, vous comprenez, les frais, gnagnagna". Cette pratique imprévue d'encaissement des additions n'est évidemment pas indiquée dans le resto, ni dehors, puisque cette improvisation comptable vient de sortir. C'est bien, les dégaines anodines de VPR qui cachent le cobaye anonyme. Le resto se dit "lui, on s'en tape, on le reverra pas...". C'est parfaitement vrai, on ne me reverra pas. Et je suis sûrement pas le seul!

Accueil 13/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menu à 21€. Pas de carte le midi. Pas de carte bleue non plus, suivant la tête du client.

2 bis rue Portalis

83330 LE BEAUSSET

Tél.04.94.29.40.37

BESSE SUR ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Une obsession du produit frais, un exemplaire travail d'Alain Pésavento. D'ailleurs, il le revendique à grand coup de pub dans les journaux grâce à l'envoi en nombre de dossiers de presse sur le bureau des journalistes gastronomiques. Non, c'est même pas vrai. Enfin le début oui, l'histoire du produit frais et de l'exemplaire travail! La suite, il laisse l'exercice à d'autres cuisiniers en mal de reconnaissance! Chacun son métier! Lui c'est la cuisine! Pas la course à l'échalote avec ses confrères de la toque pour passer dans les médias! L'échalote, il la garde pour ces recettes! Vous lirez après! L'assiette? Discrète, efficace et percussive! La maison joue dans le répertoire de la cuisine dite "traditionnelle" si souvent galvaudée, matinée d'un esprit "bistrot de pays" raffiné, ascendant "table familiale". De derrière mon stylo j'en vois qui plisse les yeux! Une bonne photo vaut mieux qu'un long discours? Alors menu à 21€ avec une entrée campagne "caillette provençale et sa marinade de sanguins". Une association de bienfaiteurs qui fonctionne. 14,5/20. Je causais d' "échalote" au début! La v'là! Dans le "filet de rascasse au beurre d'échalote"! C'est ça le style du chef! Pas violoneux du descriptif et efficace en diable! Le poisson fond sur la langue! Du frais de chez frais! Livré tous les jours "La Remise"! Pourtant très réussie, la sauce est presque anecdotique! Tomate confite, tagliatelles cuisinées, extra. Notez que le filet de rascasse se décline également avec une crème d'écrevisse, vivement conseillée (déjà goûté ici). 15/20. Un beau "fromage de chèvre du pays", un peu d'huile d'olive, du bon pain. Puis, c'est la guerre, faut faire le choix du dessert. Souvent on choisit le sucré par élimination. Pas de ci et pas de ça. Seulement les desserts d'Alain Pésavento, ils sont tous bons. Je me souviens de la tarte au chocolat, des files flottantes totalement maison (et oui, ça existe) et... du "nougat glacé au miel et aux amandes". Une gourmandise maison, délicate et fine que je sanctifie d'un 15,5/20. Aux beaux jours dans la petite terrasse intérieure sous les vignes, les gourmands se bousculent. Aux pas-beaux jours aussi, mais dedans. Pas de cadence infernale et tables espacées: on sait vivre chez Nadia et Alain Pésavento! Merci à eux d'avoir repris du service après une coupure de trois années!

Chef: Alain Pésavento

Spécialités: carré d'agneau rôti au jus de thym. Filet de bœuf. Magret de canard aux morilles. Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne. Filet de loup à la crème d'écrevisse. Escalope de saumon poêlée sauce safran. Brochette de gambas flambée au pastis. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 13€ le midi en semaine, 16€, 21€ et 26€. Carte.

Climatisation. Petite terrasse. Fermé le dimanche soir et le lundi hors-saison. Fermé lundi en saison. Réservation conseillée.

4 avenue de la Libération
83890 BESSE-SUR-ISSOLE
Tél.04.94.59.66.93

BORMES LES MIMOSAS

L'OLIVIER

NT

ΨΨΨ 1/2

La table est entrée dans les mœurs du gourmand local. Ou pas, puisque quelques aficionados du BâO et de bonnes tables n'hésitent pas à sauter les départements pour venir se régaler au pied de "l'Olivier", à Bormes-les-Mimosas. Pour un restaurant, rien de moins simple que de se faire connaître quand on préfère le labeur discret à la parade tapageuse. Laurence ne joue pas les grandes dames au service, elle préfère le naturel. Ce qui n'empêche pas le chef de prodiguer des assiettes de belle qualité, raffinées et faites pour la découverte. Les saveurs se rencontrent, se disent bonjour, se font la bise, oui, tout ça dans le meilleur des mondes de Frédéric Wierzbowski. La table voisine se régale avec un "foie gras poêlé, citron confit, coppa grillée et pommes de terre au lard". J'aurais pris ça. J'aurais pu mais je voulais voir un autre tableau. Alors ce fut "salade de St-Jacques au wakamé, marinade acidulée à la mangue". Le wakamé est une algue. Pas une BLAGUE! Une ALGUE! Pas pareil! Les St-Jacques carpacciotées, les couleurs à l'honneur, et les saveurs originales. 15,5/20. Ah flûte! Enfin... "verrine"! J'ai oublié de vous causer de la délicieuse "mise en bouche", concassée de tomates et crème fouettée, servie tiède. Voilà! C'est fait! Un pied dans la créativité... et un pied dans le classique! Avec mon "carré d'agneau rôti à la fleur de thym, frittassée de cèpes". Derniers cèpes de l'année, agneau doux, jus court. 15,5/20. Fromage, avec un feuilleté maison avec de la brousse et une pointe de crème de marron! Faut attendre que ça refroidisse... Dessert avec "cocktail de fruits frais épicés, gelée de noix de coco, crème à l'avocat". On oublie souvent que l'avocat est un fruit, le chef vous le rappelle. Comme il vous rappelle aussi que les "iles flottantes-crème caramel-mousse au chocolat" ne sont pas les seuls desserts au monde. C'est frais, plein de relief, culotté, le contraire de transparent. 15/20. Maintenant, si vous préférez aller vous planter le plaisir ailleurs ou êtes tentés par le hasard, ça vous regarde et on n'en fera pas toute une histoire.

Chef: Frédéric Wierzbowski

La carte change toutes les six semaines.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain maison 15,5/20. Café 2€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule à 16€. Menus à 24€, 35€, 43€. Enfant 9€. Carte. Formule "anniversaire" et groupes: se renseigner. Terrasse en saison.

Ouvert à l'année tous les jours, sauf le lundi hors-saison. Climatisation. Réservation conseillée.

5 rue Gabriel Péri (à côté de la poste)
83230 BORMES-LES-MIMOSAS
Tél.04.94.71.18.92

RESTAURANT LE TIFY

ΨΨ1/2

Pour tout vous dire à La Favière, le côté mer de Bormes-les Mimosas, on ne s'y risque plus depuis fort longtemps. Car comme dit Mauricette: "si chat échaudé craint l'eau froide, cobaye affamé craint la panade!". Enfin, on aurait pu à temps perdu tenter le sort, jouer le hasard. Et puis un jour arrivera à nos oreilles blasées d'infatigables testeurs ambulants l'info comme quoi un bon cuisinier ferait l'original derrière ses fourneaux, vous allez rire, à La Favière et c'est ouvert même en hiver. Des couleurs, du tissu, des habitués qui bénissent l'endroit et qui s'y retrouve comme des amis, un service tout mignon mené par une demoiselle à l'aise. Et un phénomène de cordialité, Pierre-André Romain. Vous le reconnaîtrez, c'est lui. Il aurait pu être chauffeur de salle pour une émission télé ou animateur au Club Méd'. Le genre qu'il pleuve ou qu'il fasse beau, l'humeur est égale devant le client. L'homme de la lumière est en salle et l'homme de l'ombre, à l'ombre. Enfin: en cuisine! Fabrice Goumand réfléchit un peu en dehors des sentiers battus. Vu le niveau de tarification des menus, on comprend vite qu'il fait chauffer sa toque de façon adroite au lieu d'acheter des produits "faciles" comme homard, foie gras, truffes et autres. Du coup dans le menu à 16€, on se retrouve avec de jolies assiettes, vraiment très jolies comme mon entrée "millefeuille de légumes grillés et mozzarella" peu commune. Réalisation appliquée, une belle surprise à 14,5/20, comme ça, d'emblée. La suite est gourmande, digresse un peu le genre: "cuisse de canard rôtie aux abricots". Quoi de plus commun qu'une cuisse de canard? Avec un peu d'imagination, voilà ce qu'on peut en faire. Un peu d'imagination, mais de gratin dauphinois aussi. La sauce est extra. On frôle le 15/20 mais on reste sur un 14,5/20 à cause de la peau de la cuisse pas assez grillée. Les desserts comme le "savarin chantilly aux fruits" et "champignons glacé meringué, chocolat chaud" me faisaient de l'œil mais non, pas le droit dans mon menu. Alors une "tarte aux pommes normande" conforme au classique, 14/20. Propre, soigné, accueillant, ambitieux aussi dans sa volonté de faire progresser le quartier. A classer parmi les adresses du BâO qui font plaisir et qui font des sourires. Vous avez remarqué comme les deux vont souvent de pair?

Chef: Fabrice Goumand

Spécialités: anchoïade provençale. Petits légumes farcis provençaux. Croûte aux morilles. Tagliatelles aux langoustines. Aioli

provençal. Sole meunière. Brochette de gambas et saumon au lard. Magret de canard rôti en croûte de noix.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formules à 10,50€ le midi. Menu à 16€, 20,90€. Enfant 8€. Carte. Ouvert à l'année. Climatisation. Grand parking à proximité. Réservation conseillée (surtout en saison).

79 boulevard du front de mer

La Favière

83230 BORMES-LES-MIMOSAS

Tél.04.94.71.40.98

BRIGNOLES

CHEZ LEE

ΨΨ1/2

Alors même que méfiant le consommateur avance sur la pointe des pieds pour éviter au mieux les chausse-trappe de la cuistance, les restaurants dits "asiatiques" commencent à faire le bilan : les mauvais ferment boutiques, les bons persistent et signent! Et les très bons alors là, ils entrent (ou restent) dans le clan très fermé des adresses recommandées par le BâO. "Chez Lee" à Brignoles, c'est un peu notre mètre-étalon de la cuisine vietnamienne à nous. Un repère qu'on se remémore chaque année avec autant de plaisir. De plus, comme pour nous confirmer ce qu'on savait depuis longtemps, nous sommes heureux de vous apprendre que la cuisinière My Lan Truong et son mari Ngoc Thuan sont désormais reconnu comme "artisans" et ont été distingués à ce titre! Vous pouvez chercher, y en a pas beaucoup dans le Var et ailleurs! Le professionnalisme n'a pas de frontière! Ainsi vous trouverez à la carte des recettes originales et raffinées très représentatives du savoir-faire de la cuisinière! Telles les "raviolis frits et sauce clémentine", "magret de canard au citron vert", aux lychees, au curry et basilic, "bœuf à la sauce Saté" (recette thaï), "les bonheurs à la sauce d'huître", les "grosses pinces de crabe au gingembre", j'en passe et des meilleures! Façon de parler! Difficile de tout goûter! Alors pour savoir faudra vous déplacer! Pour une fois non escorté de mon rouleau au grand nombre de printemps au chapeau vert Mauricette, j'ai délaissé le côté recettes originales pour me laisser aller vers des plats plus classiques de la maison. Comme le "crabe farci", entrée sage et cuisinée, ce qui change des balivermes préfabriquées souvent mangées ailleurs, 14,5/20. Du plaisir simple et efficace avec ces fines lamelles de viande recouvertes du célèbre mélange aigre-doux, on picore lentement pour apprécier, 15/20. Le parfait petit repas réalisé au calme, dans une maison élégante et spacieuse. Surprise! Une charmante terrasse à l'arrière, style jardin de curé! Fichtre! On est loin d'imaginer ce coin de paradis tranquille en voyant la façade côté

ruer! Remarquez que si les devantures étaient révélatrices des prestations, le BâO n'existerait pas! Faut bien qu'on serve à kéke chose nous autres! Non? Bref! "Chez Lee"? Une très sérieuse ambassade de la cuisine asiatique!

Chef: My Lan Truong
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Cafés 13/20. Toilettés 16/20. Formules midi sauf dimanche et jours fériés à 12€, 14€ et 16€. Formule à 15€ et "menus duo" à 22€, 28€ et 30€. Carte. Fermeture hebdomadaire le mardi. Réservation souhaitée. Terrasse-jardin ombragée et au calme.

18 ter avenue Dréo
 83170 BRIGNOLES
 Tél.04.94.69.19.74

LOU CIGALOUN

ΨΨ1/2

Souvent, les suivants s'efforcent de faire oublier les précédents, coûte que coûte. Et puis parfois, le miracle se produit: l'intelligence est au rendez-vous! Cuisinier (déjà) expérimenté malgré ses 27 ans, Pascal Masini s'est discrètement glissé dans "Lou Cigaloun" en conservant judicieusement une grande partie de la carte ayant forgé le succès de l'adresse: assiette provençale, gardianne de taureau, charlotte au thon... Je me suis pointé la gueule enfarinée un midi de semaine en réservant. Ouf! Bien m'en a pris: la salle est comble! Elle a du boulot l'épouse, Wirat Masini! Ça chôme pas! N'empêche que le sourire et l'envie sont là! Du succès, l'adresse? Rien d'étonnant quand on lit la composition des menus du midi qui changent chaque semaine: tarte fine à la provençale, cassolette de fruits de mer gratinée, aumônière de St Marcellin et pour les plats, filet de poulet mariné et grillé, aiguillette de canard sauce au poivre, papillote de lotte à l'huile d'olive, navarin d'agneau, souris d'agneau...voui voui! J'vous jure: dans le menu du midi, dessert compris! Un travail de cuisinier pur et dur comme on n'en fait plus! Mon entrée n'est pas à proprement parler "cuisinée" mais bien faite: assiette de charcuterie fine" avec coppa, rosette et jambon sec. Quelques câpres, dés de poivrons pour la couleur, rondelle d'oignons rouges, noisettes de beurre, trois feuilles de salade verte, un filet d'huile d'olive...14/20! L'alternative au "dos de colin sauce provençale" est "rôti de bœuf au thym, sauce au vin rouge". Trois garniture accompagnent, la sauce poêlée et ne masque rien. Bien, 14,5/20. Choix de desserts et "crème brûlée" pour bibi. Les crèmes brûlées au restaurant sont de plus en plus inquiétantes. Elles ont de moins en moins le goût de vraies, et de plus en plus la saveur si particulière du bidon ouvert, du tout prêt à gober. Et c'est bien triste. Le chef d'ici fait encore la vraie crème brûlée, avec de vrais œufs pondus par de vraies poules. Ben oui! Je sais! Je suis

un vrai gourmand: 15/20! Un grand bravo pour la qualité du pain et les efforts sur la carte des vins: un petit tour de France et un gros coupe de pédale en région! Continuez chef! Brigoles a besoin de bonnes tables comme la vôtre!

Chef: Pascal Masini
Spécialités: salade Seguin. Foie gras mi-cuit maison. Filets de rougets à la méridionale. Gambas au Cognac ou au pastis. Gardianne de taureau. Nage de St Jacques à la Provençale.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 1,8€ 14/20. Toilettés 16/20. Menu à 14€ le midi sauf dimanche. Menus à 19,80€ et 28,50€. Carte. Fermé le mardi soir et le mercredi. Restaurant climatisé. Salle fumeurs et salle non-fumeurs. Réservation très conseillée.

14 rue République
 83170 BRIGNOLES
 Tél.04.94.59.00.76
 www.lou-cigaloun.fr

LA CADIÈRE D'AZUR

LE REGAIN

ΨΨΨ

L'adresse a décidément beaucoup de chance. Il s'y passe des choses fort intéressantes pour le gourmand! Chers damoiseaux impénitents et damoiselles qui sont belles, voilà la petite table raffinée que vous allez vous caser dans un coin de votre boîte à bons plans! Enfin: quand vous l'aurez essayée! A moins que vous ne fîtes confiance au BâO! Comme vous voulez! On force personne! Et encore moins Mauricette! La dame au chapeau vert s'est fait comme une spécialité de l'agneau! La légende continue! Son gros nez porte-bécicles a frémi dès l'arrivée de son "carré d'agneau en croûte de noisette au jus de senteur au romarin". Derrière ses lunettes aux verres épais, elle grommelait en réfléchissant! Elle sortira la note qui tue, avec un commentaire flatteur sur le chef. La pinailleuse de la cuisson et la vétilleuse de la précision dit: "15,5/20, on est entre de très bonnes mains"! Moi qui pourtant adore la faire marronner, j'ai même pas pu la contrarier! Car ma "poêlée de noix de St Jacques au petit beurre blanc" accompagnée de petits légumes de saison croquants était fluide et savoureuse! 15/20! Les desserts suivent: un "fondant au chocolat" chic et conforme (comprenez: cœur coulant et chaud), "la" gourmandise de l'amateur, 15/20. Plus fraîche, ma "panacotta à la vanille Bourbon, kiwi à la passion et glace coco" à 14,5/20. Toutes les assiettes ont de la tenue et sont sensibles aux influences de la cuisine contemporaine, celle qui aime la couleur, les contrastes et les mariages. Les nouveaux impétrants du "Regain" sont un duo d'amis de 24 printemps aux derniers œufs de mouettes qui s'est connu au "Jardin d'Emile" à Cassis.

L'un est le serveur attentionné auquel vous aurez affaire. L'autre, un jeune cuisinier qui se sera forgé la toque auprès de maisons sérieusement étoilées, notamment à Roscoff et Lille. Voilà qui explique l'émoi de Mauricette devant son assiette, tout à l'heure. La maison conserve les atouts naturels des jolis murs, sobriété raffinée avec ses gros tissus en coton et ses boiseries cirées à la lumière d'un grande baie vitrée. Et puis il y a une dame qui vous accueille, Béatrice Romagna. "La restauration n'est pas tout à fait mon métier" avoue t'elle sans rougir et avec le sourire. Vous allez rire: elle pourrait donner des leçons de joie à nombres de "professionnels de la profession" blasés de tout. Bref! Je sais pas si "Le Regain" vous fera faire un gros détour, mais il vous fera à coup sûr un bon souvenir! Et quel beau village!

Chef: Soufiane Elghazoumi

Spécialités: la carte change à chaque saison.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Toilettes (sous-sol) 15,5/20. Formule déjeuner le midi en semaine sauf WE et jours fériés. Menus à 25€ et 34€. Carte. Restaurant climatisé. Petite terrasse en saison. Groupes jusqu'à 40 personnes. Fermé dimanche soir, lundi et mercredi hors-saison. Fermé le lundi en saison. Réservation conseillée.

39 rue Marx Dormoy

83740 LA CADIERE D'AZUR

Tél.04.94.98.32.68

es à la cannelle et girofle" de Mauricette sont culotées mais ne font pas l'unanimité avec elle. Elle appose un 14/20, question de goût. On retombe dans les appréciations plus habituelles dans la maison avec un 15/20 pour mon "filet mignon de porc et chorizo sauce curry". Importante pour ce plat, les cuissons sont maîtrisées, l'alchimie des saveurs fonctionne et pour le coup, on s'éloigne de la Provence. On y revient un peu avec la "crème brûlée au marron" précise et gourmande, 15/20. J'ai droit pour mon menu au "plateau de fromage" et je vous assure qu'il est beau comme tout. Pélaroud et Langres pour moi. Une "salade de fruits" frais clôture les agapes. Libre à vous d'aller vous engluer dans les restaurants du littoral, ça vous regarde. Mais franchement, été comme hiver, qu'est-ce qu'on est bien dans la bastide de Guillaume Astésiano!

Chef: Philippe Allais

Second: Georgette Audibert

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 18/20. Menus à 19€ (tous les midis sauf WE et jours fériés), 27€, 36€. Enfant 12€ et 19€. Carte. Banquets, soirées à thème, séminaires, mariages jusqu'à 200 personnes. Service traiteur. Aucune contrainte sonore. Grand parking privé. Piscine. Exposition de peintures de Karine Mercati, des meubles SCHUTZ. Cours de cuisine. Restaurant fermé le mercredi. Réservation conseillée.

RN 97 (à 15mn de Toulon entre Puget-ville et Carnoules)

83660 CARNOULES

Tél. 04.94.48.32.39

Fax.04.94.48.36.06

www.aubergedelatuiliere.com

CARNOULES

AUBERGE LA TUILLIERE

ΨΨΨ

Verdure, campagne, zozios: nous sommes au centre du royaume du vert. C'est pour ça que Mauricette est venue. Quand elle a entendu "verre", elle a enfilé ses talons-hauts peinture 45 et son chapeau... vert! Bon. Une fois arrivée à l' "Auberge de la Tuillière", bastide posée au beau milieu des vignes, elle n'a pas été déçue. Vert et verre. D'autant qu'elle s'est régallée! Un déjeuner en terrasse pré-estivale ombragée dans un panorama bucolique à souhait. Ya pas à dire, les vieilles maisons ont souvent du talent, c'est pas pareil qu'un Ibis ou un Campanile en pleine zone industrielle. Surtout quand on mange la cuisine de Philippe Allais. Il a su trouver cet équilibre précaire où beaucoup de chefs se sont cassés la toque: le provençal doté d'un certain raffinement! Entrée de Mauricette avec un classique provençal, le "papeton d'aubergine, concassée de tomates au basilic, caviar de courgettes". Souvent dans les assiettes d'ici, les garnitures s'amusent à faire de l'ombre à l'acteur principal! Fin et subtil! 15/20. Comme ma "terrine jambon foie gras", ou la rencontre du cochon et du canard. Là encore la garniture détonne. Un autre 15/20. Les "petites seich-

AUBERGE LA TUILLIERE

Soirées les 3èmes vendredi de chaque mois :

Le 1er Café-théâtre avec "Gachu et Nervé" ou Yves Pujol.

Le 2ème Contes provençaux (minimum 15 pers.)

Le 3ème Jazz avec César Swing

Soirée dansante

tous les samedis soirs.

Renseignements au

04.94.48.32.39

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET

ΨΨΨ

Je vous dirais bien que "Lou Petoulet" est la table idéale du week-end. Toutefois, il serait fort dommage de vous en priver la semaine, surtout si votre agenda le permet. Faut pas vous inquiéter, la vue mer des hauteurs de Carqueiranne ne disparaît pas avec le soleil une fois le dimanche terminé! Elle bouge pas! Imperturbable! Comme Damien Casani! Ce jeune patron est le paragon même de cet équilibre parfait auquel aspire le client assidu du restaurant: un académisme exemplaire et une cordialité individualisée, qui vous regarde droit dans les yeux. Et puis comme un fil logique, le savoir-faire poursuit sa route en direction des cuisines. Ou ça ne rigole pas niveau idées et produits. Tout commence par la mise en bouche du jour nommée "mousse de tomate"! La suite sera d'une sobriété salutaire! A force d'être accommodé à toutes les sauces, il aura perdu un peu de son identité propre. Damien Casani remet les points sur les i: "terrines de foie gras" au naturel et à température, fleur de sel. 15/20. Après le classique indémodable, on sort des rails avec "filet de dorade sauce aux morilles". Vous voulez que j'vous dise? C'est très bon. La cuisson du filet doit être parfaite, c'est réussi. Comme le reste de l'assiette. A exercice risqué, note méritoire: 15/20. Flûte alors! J'ai oublié de vous dire! Entre entrée et plat, j'ai eu droit à un "sorbet mandarine, marc de Provence"! Sympa non? Elle serait là, Mauricette me glisserait à l'oreille avec un air de contrebande "il aime son métier, le jeune homme!". C'est encore plus vrai quand on sait qu'on a droit au fromage, une préparation à base de crème de Roquefort et de noix. Un coin d'assiette est réservé à de la Tête de Moine, célèbre fromage Suisse. Et un dernier coin de mon estomac réservé à un circulaire et gourmand "parfait glacé au Bailey's, poire pochée au café", bien vu dans sa simplicité, hautement plaisant 15/20. Grande cheminée allumée en hiver, terrasse bras ouverts en été. Prenez vos amis par la main et venez vous régaler chez Damien Casani! Si lors de vos pégrinations désabusées vous en aviez perdu le sens, il en redonne au mot "restaurateur"!

Chef: Damien Casani

Second: Julien Legris

Spécialités: St-Jacques poêlées à la crème de Butternut et éclats de marron. Estouffade de filet mignon au romarin. Civet de lapin à la française. Lotte moelleuse aux lentilles vertes du Puy légèrement relevée au piment d'Espelette. Feuilleté minute de pommes, caramel cannelle.

Accueil 18/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 23€, 28€, 38€ et 48€. Carte. Mariages, banquets, repas de groupe, noces. Terrasse couverte vue mer. Parking privé. Fermé lundi, mardi et mercre-

di. Ouvert 7j/7 le soir en saison et samedi-dimanche le midi. Réservation souhaitée.

Route du col de Serre
83320 CARQUEIRANNE
Tél.04.94.58.50.07

CAVALAIRE

L'ESPADON

ΨΨΨ_{1/2}

Ah! Quel chef! Toujours ardent et plus que jamais ouvert sur les tendances culinaires actuelles, Jean-Philippe Grunberg est une véritable banque de données de recettes toutes aussi savoureuses les unes que les autres. Avec moi-même et face à la grande bleue et sans chapeau vert pour vous gâcher le paysage, je me suis fait le méga-repas! Du genre qu'on souhaite à son prochain! Commencement avec une "assiette gourmande" qui permet d'opérer une virée dans le savoir-faire du propriétaire. Profiterole à la crème glacée de foie gras, aspic de saumon à la mousse de cèpes, toast à la truffe sur jeunes pousses et d'autres déliceseries, tout dépendra du jour de votre venue. Des 15 et des 15,5/20. Le "cassoulet de la mer" est une trouvaille. Combien de chefs se mélangent les pinceaux dès qu'il s'agit d'être subtil dans l'alliance des saveurs? Une poêle cuivrée avec lotte, haddock et seiches qui s'opposent subtilement à une tranche de lard des familles, comme dans un... cassoulet! Sauce fine de caractère avec fèves émincées. Un copieux régal à 15,5/20. La mode "verrine" et "bocal grand-mère" (le célèbre "parfait") s'est enfoncée sur les tables branchées des cuisiniers qui ont perçu là l'occasion de rogner du temps sur l'effort de présentation. Jean-Philippe Grunberg lui, en a profité pour donner de la dimension aux saveurs, cumuler les cuissons, jouer avec les parfums et les densités. Voilà un "Parmentier truffé aux langoustines et crevettes bouquet, foie gras poêlé en couverture". La lamelle de truffe noire d'Aups exhale dès qu'on ouvre le pot. C'est diaboliquement bon, rond, gourmand, excite la curiosité, on découvre: un 16/20! Un grand chef qui fait aussi son pain, il sortait d'ailleurs du four. Fin des gourmandises, fin du moment de bonheur, café. Le service du jour sera dispensé par Johan Grunberg, plein de vitalité, quelle famille! C'est ainsi mes frères qu'à force de travail, d'invention et de soins, les vrais chefs et les tables sérieuses durent.

Chef: Jean-Philippe Grunberg

Spécialités: gourmandise de foie gras de canard en habit de fruits secs et demi-glace de chutneys léger. Jambonnettes de grenouilles poêlées aux deux purées d'ail et de persil. Tête de veau à la sauge et petits légumes du terroir, sabayon à l'ail comme une Hollandaise. Noix de St-Jacques à la crème d'œufs de lumpe et poivrons aigre-doux.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 16/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 26€,

AIDE AUX PLUS DEMUNIS: SUBVENTION AUX MAÎTRES RESTAURATEURS VAROIS

Un jour, réunion au sommet dans le bureau des "Maîtres Restaurateurs Varois" (MRV):

"Bon ben voilà les gars! C'est pas compliqué. La Chambre de Commerce du Var qui finance en grande partie et depuis belle lurette notre groupuscule de cuisiniers en mal de reconnaissance commence à en avoir ras la casquette de lâcher chaque année des pesetas pour des cacahuètes et les mêmes têtes! Alors va falloir vite se triturer le ciboulot pour dégoter une solution sinon c'est la fin des haricots et les carottes seront cuites."

Un audit, une agence de com' plus tard...

Le résultat est plutôt positif, le coup de poing sur la table de la CCI du Var porte ses fruits: enfin quelques nouvelles têtes dans la corporation des "Maîtres Restaurateurs Varois"! Et surtout, enfin, un zest de crédibilité grâce à elles! Des têtes d'ailleurs plutôt talentueuses pour certaines et qu'on connaît bien au BâO pour en avoir référencé quelques-unes dans nos saintes tablettes. Reste pour les "MRV" à faire le ménage, à virer les guignols qui font leur cinéma en dolby-fourneaux, les piteux pitres pathétiques, les très enclins à tirer la couverture à eux, ceux qui cherchent toujours à être le mieux placés possible sur la photo de Var-Matin, à squatter les postes stratégiques du "bureau", à obtenir les médailles en chocolat. Mais là n'est pas le propos.

Là où on commence à pouffer sous la moustache, c'est que même si la plupart des encartés-restaurateurs payent une (rondelette) cotisation pour être affiliés au "MRV", on note que sans l'aide de la subvention de la Chambre de Commerce du Var, cette association de chefs d'entreprise de la cuistance disparaîtrait corps et âmes...et toques! D'autant plus burlesque qu'à entendre quelques discours désenchantés émanant de ce microcosme de la tambouille, les subventions sont mauvaises... surtout quand elles sont pour les autres, les "assistés"! Contradiction qui nous fait bien rigoler les poils du dos, à nous autres du BâO. Certes, les chemins de l'autonomie financière sont (très) compliqués, on en sait quelque chose. Mais être dépendant du bon vouloir du prince argentier l'est infiniment plus.

33€ et 39€. Carte. "Ecaillerie" avec vente à emporter! Coquillages, fruits de mer et crustacés! Plateau de fruits de mer pour deux 70€. Exceptionnelle cave avec 120 crus AOC en température et hygrométrie constantes. Belle terrasse. Réservation conseillée.

Promenade de la mer
83240-CAVALAIRE
Tél.04.94.64.66.05

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

Les habitués des pages du BâO le savent bien. Le "restaurant des Maures" c'est du sûr, comme une garantie de bien-être, d'un parfait moment de détente. Certes, pas de point d'interrogation! Plus de doute quant à notre satisfaction de gourmands patentés! On s'y régale à chaque fois dans la simplicité et la générosité! Dorette, c'est à chaque fois plutôt comme un point d'exclamation! Vous la connaissez, Dorette? Eux si: les randonneurs du massif des Maures! Les végétaristes de tout poil! Les familles en virée! Les amoureux en quête de vert! Les perdus volontaires! Un point d'exclamation que je vous dis, une joie de vivre en boucle, toute une philosophie de l'existence! En plus, faut préciser que le village de Collobrières n'est pas comme qui dirait un mou du charme, un plat de caractère. Il n'a pas beaucoup changé depuis la communion solennelle de Mauricette, c'est vous dire l'âge des cailloux! Bref! Toujours le menu du jour à 11€ pour les pressés. Et nous, toujours le solide menu à 18€ avec ses deux entrées, d'un côté "crudités" et de l'autre, fine "charcuterie" avec jambon cru et une terrine maison que je recommande à tous ceux qui cherchent désespérément des repères dans ce monde la tambouille où la sous-traitance a pris le dessus sur la cuisine maison. 14,5/20. Je vous ai bien eu: il y a une troisième entrée! Ça vous la coupe hein? Une "omelette aux cèpes" admirable, avec des vrais champignons et des vrais œufs. Ne riez pas, parti comme c'est parti, un jour nous mangerons des omelettes sans œufs. 14,5/20! Allez-y mollo avec le pain, la "sole meunière" adroite de la cuisson et goûteuse à la papille fait son poids. Deux garnitures en prime, ça m'apprendra: je savais pas laquelle choisir, alors Dorette... 14,5/20. Je vous recommande la "crème de marron" de la maison! Comment faire autrement à Collobrières? Servie avec un fromage blanc, une douceur agrémente d'une meringue... maison! Les meringues aussi! Y pas de raisons! 14,5/20! Qualité de cuisine rectiligne au fil des ans, le fruit d'un état d'esprit insufflé par Dorette à ses fils, et son cuisinier. Si vous êtes insomniaque, vous remarquerez que les cuisines sont allumées dès 5h le matin. Une maison du Var pile-poil le contraire d'un canular: sérieuse dans le travail, modeste dans la façade, régulière comme une amie sans histoires et dopée à la

saine humanité, celle qui fait souvent défaut dans le monde blasé de la cuistance. En plus, ya des canards dans le cours d'eau, juste dessous, qui font des coins coins comme pour dire qu'ils sont heureux.

Chef: Dorette Borello

Second: Thierry Locati (presque 30 ans de maison!)

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre extérieur 16/20, intérieur 14/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 11€, 18€ et 28€. Carte. Enfant 6€. Hôtel 10 chambres à 22€. Demi-pension 28€ et pension 36€. Ouvert 7j/7. Grande terrasse.

19 boulevard Lazare Carnot
83360 COLLOBRIERES
Tél.04.94.48.07.10
Fax.04.94.48.07.73

COTIGNAC

RESTAURANT LE COURS

ΨΨ1/2

Le dimanche, c'est extra. Mais le midi en semaine, c'est pas mal non plus. Le midi ou le soir d'ailleurs. C'est que depuis le temps qu'on fréquente l'adresse, on sait que la maison de Gabriel Sanchez fait le bonheur du quidam venu se sustenter à Cotignac! Pourquoi? C'est bête comme chou, mais "Le Cours" ressemble à la définition du restaurant populaire de qualité. Petit un, un cuisinier. Voire deux. Des pas manchots de préférences, c'est mieux! Une régularité métronomique dans le sacerdoce, ça aide quand la boutique joue "à guichet fermé", ce qui est fréquent. Ensuite, des produits corrects et des idées saines. Comme celle de faire vivre des recettes traditionnelles familiales comme les pieds paquets, moules en persillade, dorade grillée, gambas flambées à la provençale, carré d'agneau aux herbes de Provence, côte de porc fromagère, la daube de bœuf ou de sanglier, civet de porcelet, pavé de biche... et j'en passe suivant la saison, comme le foie gras au torchon, voilà une rime qui sent bon. Ne pas oublier de museler les tarifs en offrant un choix allant de 12,50€ à 30€. Ça laisse de la marge au porte-monnaie. 20€ pour moi avec une épateante "terrinerie tiède fourrée de sa ? caille". Artisanal, malin comme tout et révélateur du terroir chasse local. Le côté tiède est bien vu, pour le goût. 14,5/20. Le genre de plat qui suit, c'est le plat piège. Tout le monde traîne la référence de "lapin chasseur" de son tonton Gaston ou de sa maman. Celui d'Eric Foubert, qui n'est pas mon tonton ni ma maman, est fameux! Champignons, échalotes, vin blanc... D'autant que les garnitures ne font pas de la figuration, 14,5/20. Une assiette de trois fromages pour conclure ce charmant petit moment, dont un camembert à point, pas plâtreux, je commençais à désespérer de ne plus en trouver. D'énormes platanes protègent la terrasse du restaurant qui donne sur la célèbre place du



LES SAVEURS DU MAGHREB

Bien sûr que leur échoppe est grande comme un mouchoir de poche! Mais la cuisine de Fatima est grande comme ça!

Et donne vraiment du plaisir!

Avec Boumediene comme maître de cérémonie en salle, ces deux-là n'ont pas oublié leurs racines et culture culinaire.

Tant mieux! Comme ça, on les partage avec eux.

LE TAJINE

18 rue de la République
83210 **SOLLIES-PONT**
Tél.04.94.57.08.21

non moins célèbre village de Cotignac. Je sais, c'est long à lire mais comme ça vous savez tout. Enfin presque. Reste à préciser que ça fait plaisir de fréquenter un lieu touristique sans être pris pour un imbécile. Si ça pouvait faire école dans le Var, on serait pas fâché!

Chef: Eric Foubert

Second: Vénitia Carré

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 17/20.

Menus à 12,50€ le midi en semaine, 16€, 20€ et 30€. Carte. Fermeture le mardi soir et le mercredi sauf en saison ouvert 7j/7.

Fermeture annuelle du 20 décembre au 1er mars. Réservation souhaitée.

18 cours Gambetta
83570 COTIGNAC
Tél.04.94.04.78.50

L'ENSOULEILLADO NT ΨΨΨΨ

Une des rares brillantes adresses qui vous mettent le talent humble en plein cœur du Var et donc, dans le nôtre, de cœur. Un chef adepte des saveurs tranchées et pétries de logique, une seconde nature acquise lors de ses pérégrinations: Bangkok, New-Orléans, Paris. Avec? Vettard, Senderens, et surtout Haeberlin. Des "balèzes du fumet" comme dit Mauricette. Patrick Périé n'a pas pour autant déserté les fondamentaux. La classique Mauricette pour qui la "télé-couleur" est la dernière innovation marquante enregistrée dans son disque dur interne fonceira sur la "terrine de foie gras de canard". Oui mais. Foie gras maison d'accord, mais en compagnie d'un chutney de pommes au Garam Masala. Pourquoi vous faites les billes toutes rondes? C'est un mélange d'épices d'Inde du Nord! Ça vous prend l'onctuosité du foie gras en diagonale, une composition originale que certains réfuteront: 15,5/20! Finalement plus conservateur que la dame au chapeau vert, j'ai opté comme l'an passé pour la "vichyssoise de courgettes", un velouté glacé aux truffes blanches varoises. Faut se méfier des retours vers le futur, des madeines de Proust que le temps enjolive. J'ai beau me concentrer et chercher ce qui pourrait contrarier le constat, je reste encore calé sur un 16/20. "Recette de cabillaud et de morue" pour elle, un dos de cabillaud poêlée cuit au cordeau escorté d'une galette de morue (façon brandade). Une sauce matelote pour donner sens à l'équipe, et un "petite croûte de Parmesan en persillade" pour la pointe de saveur. 15,5/20. Registre marin pour moi aussi avec un "filet de thon retour d'Asie"! Mes p'tits cocos je vous le dis tout de go, en v'là un plat qu'il est beau! Et bon! Une salade craquante de choux, germes de haricots et gingembre frais (rose)...une vinaigre au wasabi et une laque au soja qui vous mène le morceau de thon cuit vers la

perfection! Au paradis de la cuisine! Un 16/20! Le "cannelé de pain brioché" moelleux à la mangue et son carpaccio d'ananas joue sur la douceur, 15,5/20. Pour faire ton sur ton, la décrépie Mauricette se la joue "chocolat décadence", approchez un peu vos esgourdes: terrine de chocolat aux écorces confites, profiterole et sa glace Valrhona, brownie aux noix de pécan, coulis d'orange et gingembre. Pas de commentaires: 16/20! Françoise tient la salle dans un parfait équilibre de rigueur enjouée. Elle n'a qu'un souci: votre bien-être! Notez que la carte des vins est une affaire, tarif comme qualité. Et la vue est géniale hein? Ah bon? Vous ne connaissez pas? Vous attendez quoi?

Chef: Patrick Périé

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pains (2) 15/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menu à 42€. Carte. Salle fermée pour petit comité. Terrasse panoramique avec vue sur les toits du village de Cotignac, les grottes, les cavernes ainsi que les deux tours Sarrasines. Réservation très conseillée.

1298 chemin de la Colle de Pierre
83570 COTIGNAC
Tél.04.94.04.61.61
www.lensouleillado.fr/

CUERS

LE 7eme CIEL NT Ψ

Bravo à la direction d'avoir fait un endroit pas comme les autres. Accueil exemplaire, service souriant, décoration dépayssante, terrasse ombragée et accueillante, toilettes les plus charmantes que je connaisse (j'vous jure!) bref tout, presque tout est prévu, organisé pour votre bien-être... presque? Comment ça? Il y a bien une carte du soir qui récite des recettes façon "world cuisine" ("cuisine du monde" pour les anglophobes) que nous nous abstiendrions de juger pour la raison simple de "pas goûté". Car c'est le soir seulement. Le midi, c'est 5 salades "à thèmes", deux viandes et un plat du jour, des "boulettes de bœuf à la menthe, semoule ratatouille" pour 13,50€ avec dessert ou fromage et café. Sortir des rails de cette formule amène à payez le prix fort pour du quelconque. Mais du quelconque soigné. Les frites sont remplacées par des pommes de terres passées à la friteuse mais pas grasses. Elles font partie du plat "faux-filet de bœuf charollais, pommes de terre campagnardes, salade" demandée "à point". Elle arrive copieuse, mais saignante. Le sang coule à chaque coup de couteau, mais ouf, heureusement, il est épongé par les pommes de terre. Qui ont déjà fort à faire avec la vinaigrette de la salade frisée. Un joyeux mélange. La viande n'a pas de goût, ou alors le goût d'eau. La viande qui a le goût d'eau, alors c'est du poisson? Mais noon! L'assiette

est tarifée 14,5€ ce qui est tout de même un peu cher pour le plaisir obtenu: 11/20. Les desserts ne sont pas vraiment tentants, sauf une tarte aux prunes rouges maison. Le pain est bon, il appelle le fromage. Une assiette de trois fromages à température: bravo! Des chèvres variés, un peu d'huile d'olive, un peu de salade (toujours frisée) avec des noix. Le 14,5/20 s'impose pour revitaliser le rapport qualité prix défilant de la boutique, d'autant que cette assiette est tarifée seulement 3,5€. Un resto concept pour changer de monde dès qu'on y met les pieds, mais un peu court dès qu'on y glisse les papilles. En tout cas le midi.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 18/20. Formule à 13,50€ le midi en semaine. Carte. Pas de carte bleue. Terrasse. Réservation conseillée.

3 avenue Hourcade
83390 CUERS
Tél.04.94.48.63.90

DRAGUIGNAN

LE SOT-L'Y-LAISSE

ΨΨΨ 1/2

Draguignan n'est déjà pas simple pour le talent, alors vous pensez, s'y planquer dans une petite rue relève presque de la provocation. L'emplacement défie les lois marketing, mais remet les pendules à l'heure question principes de base de la profession. Un restaurant "d'initiés", comme on dit! Mais bigre! Qu'elle est coquette la petite affaire du couple Rivière! La devanture donne le ton, la courte enfilade de recoins chaleureux aux tons doux et raffinés mène au bout, une petite terrasse. L'œuf est plein avec une quinzaine de couverts maxi, peut-être vingt, mais seulement si vous êtes sages, réservation très conseillée. Ceux-là seront gâtés. Et s'en souviendront. Marie-France joue la douceur et l'écoute en salle, Patrick Rivière fait parler sa cuisine. Les assiettes sont travaillées et si quelques cuisiniers ont une certaine propension à l'exercice de style, ce chef possède en plus un toucher fin, un sens du discernement. Mauricette le confirme illico avec son entrée "rillettes de saumon fumé, pétales de tomates confites aux herbes et jus d'olive" qui procède par touches de saveurs typées, c'est vraiment bien, 15/20. Suivent mes escargots. On n'est pas pressé, ya le temps. En fait, il s'agit d'une "petite charlotte de brousse fraîche fricassée d'escargots à la crème de romarin". Amusant avec ses contrastes. Et fin. 15,5/20. Mauricette est fière de sa "poitrine de canard des Landes, poêlée de polenta et chitake au beurre demi-sel". J'en profite pour vous glisser que le foie gras aussi, vient d'un producteur des Landes. Bref. 15/20 pour la Tante. Moi je me régale de "noix de St Jacques en brochette de romarin, crèmeux de poireaux à la coriandre et son jus de carotte". Non seulement aguichant, mais har-

monieux et généreux. Du culot... et ça marche! 15,5/20! Le fromage est compris dans le menu, bravo. Il reste à l'année, au contraire du reste de la carte qui change à chaque saison. Sinon: révolution! La dame au chapeau vert sactionne son "fondant au chocolat" d'un 16/20! Et moi un 15,5/20 pour mon délicieux "blanc-manger framboises" de belle tenue. Le pain est pétrit et cuit maison. J'ai tout dit? Non! C'est peut-être loin de chez vous mais ça vaut vraiment le coup.

Chef: Patrick Rivière

Spécialités: ravioles de St Jacques aux truffes.

Pigeon en croûte. Marmiton de ris d'agneau et sot l'y laisse aux giroles. Gibier en saison.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain maison 15,5/20. Café Gériko 2€ avec quenelle chocolat 15/20. Toilettes 15/20. Vin château Maravenne rouge 75cl 18€ 15/20. Menus à 28€ et 35€. Carte. Terrasse au calme en saison.

Rue Notre-Dame du peuple

83300 DRAGUIGNAN

Tél.04.94.99.19.53 / Fax.04.94.67.43.48

emilie.r4@wanadoo.fr

CHEZ LEE NT

ΨΨ 1/2

De mémoire de cobaye sinophile, je n'ai pas souvenir d'avoir déjà vu un restaurant asiatique autant bondé de clients! Un mardi midi! Deux salles! A la louche: 70 personnes! A la baguette j'aurais du dire! Rempli comme un œuf de caille, la boutique! Ya pas de lézard, on n'a pas trouvé mieux que le bouche à oreille pour mesurer le sérieux d'une cuisine! Pourtant la boutique est planquée comme une graine de soja dans une rizière! A deux pas de l'Office de Tourisme, mais planquée quand même! Ça se bouscule au portillon donc! Ça chôme pas en cuisine! En salle non plus et pourtant madame ne perd pas le sourire! Certains clients trop pressés si! C'est la vie! Début avec une assiette représentative des entrées classiques! Nem impérial, nem gambas, canne à sucre farcie, beignet de crevette et aussi une salade pleine de bricoles maritimes dans un bol! Voilà un 14,5/20. Le plat "de résistance" n'en offre aucune! Que c'est bon! Je n'avais jamais goûté de "gambas à la pékinoise"! C'est chose faite et bien faite! Gambas décortiquées, croquantes, motivées par une sauce absolument pas conseillée aux accros du régime, mais délicieusement cuisinée. J'avoue ne pas connaître l'intégralité des ingrédients qui la compose... mais j'avoue m'être léché tous les doigts de la main droite sans exception, et ils sont cinq. 15/20. Après un tel festin, je n'ai même pas songé à opter pour un dessert, juste un café! Serviettes et nappes en tissu, tarifs ajustés pour toutes sortes de porte-monnaie, deux salles fumeurs et non-fumeurs, une nuée de parapluies au plafond, une jolie fresque de dragon, presque en chair et en flamme:

Chez Lee à Draguignan, le sérieux continue de durer... On n'em beaucoup!

Chef: Le Qui Nam

Spécialités: Le trésor d'amour à la sauce clémentine (gambas, St Jacques, lotte, encornets, pinces de crabe). Les bonheurs à la sauce d'huitres (magret, lotte, encornets, gambas, œuf). Coquilles St Jacques à l'ail. Cuisses de grenouilles à l'ail et flambées au Cognac. Bo Bun. Fruits de mer au gingembre. Gambas au curry et basilic.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Café Richard 1,7€ 15/20. Toilettés 15,5/20. Menus à 12€ le midi, 14€, 17€, 21€, 27€ et 29€. Carte. Plats à emporter -10% à la carte. Salle fumeur et salle non-fumeur. Climatisation. Ouvert désormais 7j/7.

3 passage de l'industrie (à gauche de l'Office de Tourisme quand on le regarde)

83000 DRAGUIGNAN

Tél.04.94.67.32.39

FLAYOSC

LE CIGALON

ΨΨΨ

A force de pérégrinations, la sagesse nous aura appris au moins une chose! Qu'en suivant la route principale, on trouve rarement le trésor. Voilà pourquoi le BâO aime bifurquer, prendre les chemins de traverses. A l'entrée du village et hop! On descend sur la gauche! "Le Cigalon"! (Ré)Ouvert depuis septembre 2006! De dimension humaine, l'établissement est absolument charmant, c'est rien de le dire, bien mieux de le voir! Vous êtes dans la maison de Jeanine et Roberto Agresta, ils vous accueillent chez eux. Petite salle chaleureuse et claire, l'élégance comme signature. L'accueil de Jeanine est extra. L'art de ne jamais en faire trop est souvent la preuve d'un vrai savoir-vivre. Bref! Je suis très bien et la maison fait tout pour que je le sois! Alors? La table? Difficile de faire un choix, vous lirez quelques spécialités en bas du texte. Les assiettes sont précises, pas chichiteuses. Harmonieuses aussi, et elles aiment le voyage! J'opte pour un "pressé de foie gras aux cailles rôties" bien fait, du canaille bourgeois qui aurait été plus efficace un peu moins froid. 14,5/20. Le vrai premier frisson est celui que m'offre le "canard à la chinoise et ses pâtes"! Grande capacité à donner du plaisir! Présentation inédite, qui sort du rang. Ça n'arrête pas, les saveurs! Les pâtes que je déguste comme des sucreries! Et les lamelles de canard, modèles de goût et d'exactitude de cuisson. Le 15,5/20 est mérité. Le "croustillant de Saint Félicien à l'huile de noix" est compris dans mon menu. In petto, je me disais "pourtant que les desserts soient dans le ton"! Le "canneloni aux fruits et chutney de mangues" tient le

challenge! Délicieuse, l'assiette n'a pas fait long feu! 15/20! Une cuisine à base de produits frais, préparée "minute" pour la grande majorité des plats. Une performance trop rare dans le monde de la tambouille. Mais qui sont ces gens-là qui s'évertuent à nous donner du plaisir? Et avec le sourire? Qu'on voudrait plus partir? Qui font des souvenirs? Enfants du pays de retour après 30 années d'exil volontaire en Angleterre où ils tenaient un célèbre restaurant Londonien, "The Wagoner". C'est vraiment très gentil d'être revenu, je trouve.

Chef: Roberto Agresta

Spécialités: poêlée de St Jacques façon thai. Mitonnée de girolles, courgettes aux ailerons de volaille confits. Pavé de saumon en croûte de soja, chou-fleur Dubarry. Filet de bœuf, son écrasé de pommes de terre aux champignons des bois. Pintade aux deux raisins en papillote de chou, échalote confite. Médaille aux deux chocolats, glace coco.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain maison 16/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettés 17/20. Formule à 19€ midi semaine sauf jours fériés. Menus à 25€ et 35€. Carte. Jour de fermeture: se renseigner. Salle climatisée et non-fumeur. Salle fumeur possible. Mariages, banquets, groupes jusqu'à 35 personnes. Terrasse en saison. Parking aisé. Réservation conseillée.

5 boulevard du grand chemin

83780 FLAYOSC

Tél.04.94.70.45.85 et Fax.04.94.50.27.69

aubergelecigalon@orange.fr

FORCALLEIRET

LA MARMITE GOURMANDE

NT

ΨΨ1/2

Un très bon "restaurant traditionnel". Gaffe! Faut bigrement se méfier et éviter la méprise! Pour la restauration en Provence, la "tradition" est plus souvent de prendre le client pour un gogo que de jouer franc-jeu du fumet! Chacun sa "tradition"! La nôtre au BâO est de dénoncer les impostures! Bref! Faire bon n'est pas si commode. Se poser l'ambition dans une zone artisanale, même modeste, ça aussi, c'est compliqué. Serviettes en tissu sur les tables et rideaux aux fenêtres, terrasse avec un coin de verdure, et surtout mes p'tits loups un cuisinier doté d'un brin de talent et pas inconnu au bataillon malgré son jeune âge (21ans). Pas inconnue non plus mais beaucoup plus féminine, Valérie Wauquiez s'est jetée dans "la marmite de Jackie" en reprenant la boutique. Les autochtones (et les autres) y gagnent bigrement au change, vous me direz ce que vous en pensez. La "croustade d'escargots" pour commencer avec, vous allez rire, de la vraie salade verte en pleine santé

comme on ne voit plus qu'à la télé ou dans le jardin de tonton Philémon en Lozère, des feuilles d'endives en compagnie de tomates pour décorer, et donc, escargots panés en feuille de brick persillées. L'assiette pète la forme et on sirote ses sortes de nems bien cuisinées: 14,5/20! On poursuit dans le registre de la générosité avec une "cuisse de canard confite en provenance du Sud-Ouest". Le morceau de volatile tient presque un rôle second tant les garnitures jouent de la trompette! Haricots verts, un peu de riz avec une noix de beurre, brochette de rondelles de pommes de terre frites, un peu de salade verte. Impec! 14,5/20! Ce dessert-ci a beau être confié à la sous-traitance, le chef le met en œuvre avec élégance un "macaron framboise et crumble aux pommes" joli tout plein, 14,5/20! Bon d'accord que tout ça fait moins maigrir qu'une cure de Thalasso m'enfin, quand c'est bon, ça rend de bien meilleure humeur! Alors siouplait! Ne loupez pas l'entrée de la ZAC des Fontaines, garez votre toto ou votre vélo devant le resto et entrez dans la maison de Valérie. Cette femme-là vous donne espoir en la nature humaine!... Et sa cuisine aussi!

Chef: Loïc Teurkia

Spécialités: poivrons marinés à l'huile d'olive de thym d'ail et de citron. Foie gras du Sud-Ouest maison. Assiette terre et mer. Pavé de rumsteck au foie gras mi-cuit. Magret de canard dégraissé et rôti au four. Pavé d'agneau en croûte d'herbes. Filets de sole meunière. Gambas flambées au Cognac ou au pastis.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules en semaine à 10€, 12€ et 14€. Menus à 17€, 21€ et 27€. Enfant 7,8€. Carte. Groupes jusqu'à 65 personnes. Salle fumeur et salle non-fumeur. Climatisation. Terrasse et jardin clos. Accès handicapés. Parking aisé. Fermé le dimanche soir et le mercredi.

ZAC Les Fontaines (sur la D43 entre Brignoles et Rocbaron)

83136 FORCALQUEIRET

Tél.04.94.69.54.67

www.marmite-gourmande.com

FREJUS

L'ABRI-COTIER

ΨΨ 1/2

On trouve sous le toit de l'"Abri-Cotier" l'invariable philosophie des gens heureux! Ceux qui paraît-il n'ont pas d'histoire! Qui remettent chaque jour leur ouvrage sur la table contre vents et marées, mais avec le sourire! Christine et Dominique Latriglia? De vrais et sérieux restaurateurs qui une bonne fois pour toute (et encore longtemps j'espère) ont décidé de vous faire passer un joli petit moment de table. Tous ces efforts pour qui? Pour bibi! Pour le client! Histoire qu'il se

rappelle d'autres choses que du port et des bateaux, juste devant! Comme de l'assiette par exemple! Et de l'accueil et du service de Christine Latriglia! Cette femme-là est une trempée du caractère! Elle aura fait de son restaurant à peu près commun au début, un établissement confortable et clair. Son cuisinier de mari (école hôtelière de Nice 76-78) affiche des racines italiennes. Du coup, entre plats provençaux et spécialités de poisson (extra) il vous fagote des plats aux consonances transalpines du genre de mes "fusilli sauce aux cèpes". Et vous allez rire: ô miracle, voilà un véritable saucier qui utilise de vrais cèpes dans une sauce aux cèpes! Ça vous fait rire? Moi pas! Le jour où le législateur définira sérieusement ce que doit être un véritable "restaurant", dans le coin y en a un paquet qui iront regarder la télé! Bref! Une formule mathématique: un bon cuisinier doublé d'un bon saucier fait le plaisir au carré! 14,5/20! Et vous croyez que le Dominique Latriglia délègue "le sucré" à la sous-traitance? Pense-donc Philémon! Elles sont deux à me faire hésiter: la "tatin" ou "la citron"! Haro sur le citron! Une "tarte au citron meringuée" à monter à tous les apprentis de la cuisson! Et aux autres! De belle tenue, au goût de citron, vraie meringue. 15/20. Voilà pourquoi la petite table soignée et pas prétentieuse du couple Latriglia est naturellement devenue une des rares attractions culinaires de Port-Fréjus. De celles qui vous évitent désagréments et avanies quand vous invitez votre belle-mère ou des amis! Été comme hiver!

Chef: Dominique Latriglia

Spécialités: cassolette de moules et St Jacques aux cèpes. Filet de daurade royale rôti et beurre blanc. Fricassée de calamars au chorizo. Magret au vin miellé. Tournedos Rossini. Salades. Aioli provençal, bouillabaisse et bourride: sur commande. Pâtisseries maison.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Gériko 15/20. Toilettes 15,5/20. Le midi formule à 10€, 12,50€ et 13€ le midi en semaine. Menus à 16€, 18€, 20€ et 26€. Enfant (-10ans) 8,5€. Carte. Terrasse fermée chauffée en hiver de 30 à 50 places. Salon de thé l'après-midi. Cocktails, glaces, crêpes. Fermé le soir du 15/10 au 30/03. Fermé le mercredi sauf l'été (7j/7). Réservation conseillée.

Bleu Marine B

quai Marc Antoine

83600 PORT-FREJUS

Tél.04.94.51.11.33

IL PORTO NT

Ψ

C'est peut-être au pied du mur qu'on voit le maçon. Mais pas au pieds de ceux de Port-Fréjus que ya d'la

joie question p'tits plats. Elles sont vraiment trop rares les adresses appliquées, et attention, je vous parle pas d'adresses "gastro" ou de haut niveau, je cause d'endroits sympa, simplement sympa où le dab ne se fout pas de la tronche du client et ne le prend pas pour une carte bleue ambulante. Bref. Donc, Port-Fréjus, c'est pas la joie. Une sensation d'oppression, d'être dans un parc d'attractions, baroque à souhait. Mais on trouve aussi des endroits "pittoresques". Comme çui-ci. Sans grande conviction je me dirige vers le restaurant italien "Il Porto". Une grande salle, une grande terrasse vide, personne. Niveau mise en confiance, c'est peu engageant. Un monsieur quinquagénaire assis m'accueille avec la sourire et l'accent transalpin: "buongiorno!". Il m'installe et va se rasseoir à une autre table se taper un gelato. Le serveur prend la relève. Je comprends là qu'il s'agit de vrais italiens. Peut-être une bonne surprise à venir... La carte affiche classique: pâtes, pizzas... Je choisis des "pennes aux 4 fromages", parce qu'il faut bien choisir un plat. Les pouces tournent, j'attends, je scrute l'endroit insolite, du vert, des fleurs bien peu chaleureuses, serviettes en papier, rien ne satisfait les sens. Qu'on voudrait même le contraire qu'on ferait pas autrement. Ça cause fort dans la boutique, italien. Pour le coup: dépaysement assuré! Ça en ferait oublier la fadeur du lieu! L'assiette arrive: généreuse, bonne cuisson des penes, sauce correcte, rien de génial mais pour 9€, même si c'est pas donné pour des pâtes, ya eu bien pire dans ma vie de cobaye ambulante! 12/20! Le dessert sera une "crème caramel" maison ou pas allez savoir, mais elle se laisse manger. Si son goût n'atteint pas des sommets, le prix du dessert y arrive sans peine! 6,5€, ça fait bigrement cher la dosette! 11/20. Café très bon, je crois reconnaître le Segafredo. Addition 21,50€, 1/2 Vittel comprise. Une prestation moyenne pour le prix d'un bon restaurant. Prestation qui pour autant n'a rien de malhonnête. Mais dans le registre dit "resto italien", le BAO en a fait de meilleurs et de moins chers!

Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport qualité-prix 11/20. Cadre 9/20. Pain 14/20. Café 15/20. Toilettes 14/20. Carte. Terrasse.

Quartier Latin 5

47 place Deï Pescaire
83600 PORT-FREJUS
Tél.04.94.51.33.33

LE BOEUF SUR LE QUAI NT 0

Comme le vent est dérangeant, j'évite la terrasse face aux bateaux pour me coincer la moustache en salle. Manque de pot, les portes sont grandes ouvertes et le courant d'air est pire encore que le Mistral. Mais on fait plus rapidement connaissance avec la direction et ma foi, le sentiment de sympathie l'emporte sur toute autre. C'est déjà pas mal. Sourires, un esprit familial malgré la déco un tantinet modeuse: j'adhère sans réticence! Ardoise: menu à 25€ (rien que ça!) sans choix et un minimum de travail pour les fourneaux: gambas, pâtes, salade de fruits. La suspicion gagne un peu de terrain. La carte? Quelques viandes se taillent la part du lion (d'habitude c'est le contraire) des pâtes, des salades... Je mets mon doigt sur un "onglet à l'échalote". C'est bien, l'onglet. Faut pas trop le cuire, le saisir, et c'est excellent. Je commence donc à rêver quand le patron m'annonce avec son stylo en main "ah c'est fou ça! Juste ça que j'ai pas!". Bon ben ça sera un "contre-filet au Roquefort". A point siouplait m'sieur! Je me retrouve avec un contre-filet... à l'échalote! Deux jolis morceaux de viande bien ronds, débités comme du filet. Sauf qu'un des deux est plus dur que l'autre, qui lui est filandreux et farineux. Sans doute décongelés à la va-vite. Une marée de sauce, bonne au demeurant cache l'ensemble. Accompagnement possible avec "pommes de terre sautées". J'en bavais rien qu'à l'énoncé. M'arrive des frites poêlées pour la plupart noires d'un côté, et bien pâlottes de l'autre. Un bol de salade est servi, celle du Buffalo-grill est mieux. Salade dure et vinaigrette trop acide. A 20€ l'assiette, ya pas mieux vous rappeler que nous sommes dans le Var avec vue mer. 9/20. Dessert? Un "fondant au chocolat"? Arrivé en trois minutes. Autant dire qu'il n'est pas maison ou alors c'est l'homme qui valait 3 milliards qui l'a fait aussi rapidement! Ce n'est pas le pire goûté qui ait été confié à la sous-traitance que je connaisse, d'autant que le cuisinier lui enfile les habits du dimanche! 7,5€ et 11/20. Le café est peut-être le meilleur du coin, les toilettes sont propres, la carte des vins fait de louables efforts. Et puis en plein milieu de mon fondant, une odeur de vapeur d'eau chaude de vaisselle grasse et aillée vient glisser ses effluves délicates entre mes narines et le chocolat. Infâme. J'ai vite demandé à payer après le café, en apnée. Le patron fait les vitres à 2 mètres de ma table pendant le service, pschit-pschit, frotte-frotte. Près de 30€ pour ne pas être content au restaurant, me voilà "le pigeon sur le quai".

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité-prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café Lavazza 2,2€. Toilettes 16/20.

Menu à 25€. Carte. Terrasse. Ouvert toute l'année.

Immeuble Miramar
Quai Agrippa
83600 PORT-FREJUS
Tél.04.94.17.24.80

**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

Vous serez testé anonymement.

HYERES

LA BELLE EPOQUE

ΨΨ1/2

Avec Mauricette, on se gratte la tonsure: l'accueil est simplement bluffant, charmant, lumineux. On sait d'emblée que les choses ont bien changé depuis notre premier passage voilà plus de deux ans. Remarquable lifting opéré en salle, plein de gaieté exotique et de couleurs sympathiques, les photos en couleur sont sur notre site Internet. Libéré des contraintes de salle déléguées à Corinne, Bruno Menanteau peut se lâcher en cuisine. Mauricette, la passionaria des fourneaux s'est entichée d'une "salade de chèvre chaud" du genre pas commune. Faut dire que la salade est fraîche, cubes de Cantal, de Roquefort, croûtons et lardons poêlés. Chèvre plié dans de la brick, constations par la même occasion que comme quoi avec du simple, on peut faire bien, faut se triturer le ciboulot voilà tout. 14,5/20. De mon côté, le "biscuit de saumon" est va-lorisé par la mignonne sauce et les asperges verts avec. C'est la saison, c'est la moindre des choses. 13,5/20. Assurément adroit de la sauce, Bruno Menanteau soigne celle de mon "Chateaubriand sauce aux cèpes et foie gras". Cuisson comme demandée, les garnitures maison se picorent avec plaisir et cette sauce, cette fameuse sauce joue son rôle de faire-valoir de talent au service de la viande. 15/20. Récemment échaudée par de malheureuses expériences, Mauricette opta pour des "gnocchi sauce roquefort". Contrairement aux sauces en sachet que les truqueurs de la tambouille reflent sans vergogne, celle-ci est évidemment maison et cuisinée. Jusqu'au bout, elle a saucé sa ventrée de gnocchi. 14,5/20. Un dessert pas commun et rigolo pour moi avec le "Trifle au chocolat", œuf en neige battu avec mascarpone servi dans un grand verre avec cookie et chocolat, donc. Appétit de moineau s'abstenir et gourmand se précipiter. 14,5/20. Mauricette a mis un ou deux coup de cuillère dedans. Alors même qu'elle avait terminé son "fondant au chocolat", une sorte de mousse au chocolat portionnée, pas transcendante mais impeccable en fin de repas. 14/20. Une table en plein centre de la Vieille-Ville avec une cuisine qui suit naturellement "le marché". Revenons un instant sur l'accueil. Mauricette et moi-même lui décernons comme un seul homme le meilleur accueil du printemps 2007. Mais je vais vous dire: à mon avis, c'est pareil en chaque saison et toute l'année!

Chef: Bruno Menanteau

Spécialités: la carte change très souvent!

Accueil 18/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15,5/20.

Menus à 20€ et 28€ qui change chaque semaine! Carte. Enfant 9€. Service tardif. Groupes jusqu'à 24 personnes. Terrasse couverte dans rue piétonne, sans voitures. Fermé hors-saison dimanche et lundi midi. En

saison, dimanche midi.

14 rue de Limans

83400 HYERES

Tél.04.94.28.69.82 et 06.21.30.52.56

epoque.belle@9business.fr

LE DESIRE

NT

ΨΨ1/2

Comment faire lorsqu'on affiche une véritable dévotion pour la restauration, qu'on a le sens du contact dans le sang, qu'on a envie de régaler son prochain dans sa maison et qu'on veut capitaliser son savoir-faire de serveur? On crée un restaurant pardi! C'est simple comme idée non? Ben oui, mais faut franchir le pas, casser la tirelire, éventuellement fonder une stratégie avec son banquier. Après: roule ma poule! Quelques (gros) coups de pinceaux plus tard... Voilà l'histoire de Michael Pinoncely, pro du service et prince du savoir recevoir. Il sait bien que "Le Désiré" n'est pas le Louis XV de Ducasse. Mais qu'avec du soin dans l'assiette, une déco réjouie et de l'entrain on déplace des montagnes, c'est à dire des clients, ce satané client qui compte ses sous et qui ne veut pas se laisser fourguer des sonnettes. Mon entrée n'est pas vraiment de saison (c'est l'été), mais y a t'il une saison pour le bon? Un "camembert au four et sa sauce rougail". Ah ça pour être original, c'est original! Entier le calendos! Pas de la demi-portion! Creusé et farci avec la préparation aillée, tomate, pimentée! Demandez une cuillère! On s'en lèche les babines! 14,5/20! Suite plus sage et plus locale. Encore que. Mon "duo de poissons sauce aux agrumes accompagné de germes de blé" fait l'original. Les deux filets de cabillaud et de rouget sont cuits convenablement. C'est déjà un miracle vu le nombre de bâcleur-cuisinier qui officient dans le métier. Et puis pas de tomates, pas de riz, juste une belle portion de blé cuit et une petite sauce travaillée qui motive le poisson. 14,5/20. J'ai fait l'impasse sur les desserts et j'ai sans doute eu tort... Les midis de semaine, les tarifs flirtent avec le registre social: formule à 8,90€! Mon petit doigt me dit que la soupe de poisson est un grand moment. Attention les yeux! Michael Pinoncely et Christophe Berger ont retroussé leurs manches, l'adresse fait déjà pas mal parler d'elle. C'est mérité. Une cuisine simple et soignée emmenée par un jeune chef qui évite les poncifs culinaires archi-martelés. Et puis surtout, un grand cœur et de l'humanité plein la boîte!

Chef: Steve Marhem

Spécialités: marmite du pêcheur. Aioli. Fandole de poule en salade. Souris d'agneau au romarin. Magret entier aux figues. Sauté de St-Jacques aux pommes caramélisées. Dorade au combawa. Tarte aux pêches et coulis de poires maison. Brochette de fruits de saison et sa sauce au chocolat.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule midi à 8,90€. Menus à 14,90€ et 24€. Carte. Enfant jusqu'à 8ans 8€. Climatisation. Soirée "à travers le monde" avec menu spécial chaque mois. Soirée ambiance musicale chaque vendredi. Groupes jusqu'à 40 personnes. Parkings à proximité. Réservation souhaitée.

13 rue Crivelli (proche du Casino des Palmiers)

83400 HYERES

Tél.04.94.65.21.46

www.restaurant-ledesire.fr

rire: le personnel heureux et impliqué rend le client heureux et acquis. Ça marche bigrement bien! Et dans un environnement pareil, avec une telle cuisine, alors là mes petits lapins verts, quand je cause de paradis, croyez-moi, je suis pas loin du compte!

Chef: Richard Cordier

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 2,2€ 16/20. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Menus à 15€, 20€, 25€, 35€ et 45€. Réservation conseillée. Jour de fermeture et congés annuels: se renseigner. Terrasse panoramique.

Port du Niel

Giens

83400 HYERES

Tél.04.94.58.92.33

reservation@lepoissonrouge.fr

LE POISSON ROUGE

ΨΨΨ

Tout est question d'angle, de point de vue. Comment voit le monde un poisson rouge dans son bocal? Allez savoir! Comme moi ici peut-être! Qu'observe le client assis à la table du poisson rouge? Un petit port d'un autre temps en contrebas et les îles de Porquerolles, juste en face. Pourquoi ne pas faire une cuisine comme partout? C'est qu'avec un peu d'imagination bien placée, de tarifs muselés, de malice et d'épices, on attire une fois le gourmand, comme ça il se retrouve joliment piégé et consentant, obligé d'admettre qu'il reviendra, le gourmand. A 15€ la formule du midi en semaine, ça met le paradis de l'équipe de Richard Cordier à portée de bon nombre de portemonnaie. Une cuisine où le poisson tient le rôle principal certes, mais d'une façon unique et non exclusive: on trouve dans les menus de l'agneau. C'est que si l'homme Richard Cordier possède plus d'une corde à son arc, le cuisinier Richard Cordier affiche plusieurs poissons dans son assiette! Le meilleur exemple est peut-être avec mon entrée, un "carpaccio de poissons bleus". Non seulement très joli, mais pédagogique. Manger intelligent ne nuit pas. Pas que du poisson bleu mais trois filets de dorade coryphène, maquereau et sardine. On pioche, on goûte, on compare. Je suis devant l'assiette sûrement un peu l'air bête, comme un sommelier devant un Vosne Romanée 58. 15/20. Suit le "panaché de poisson à la plancha et garniture du jour". Trois filets (dorade sébaste, sardine, lieu) posés sur un lit gourmand de légumes aux épices et d'un riz cuisiné avec parmesan. Et de rigolotes et originales bricoles ici ou là que je m'empresse de butiner! Un autre 15/20! C'est marrant, mais après un tel festival de parfum et de saveurs, on a envie de calmer le jeu, de redescendre sur terre. Pourtant loin d'être pléthorique, la carte des desserts-fromage suffit. Élégante "brousse au miel et crème de marron à l'ancienne". Ça remet les papilles dans le sens de la marche, ça rassure, c'est rond, c'est bon. La fleur de lavande m'apparaît juste incongrue, mais j'ai tout fini! Sans peine! 15/20. En cuisine ou en salle, les yeux et les oreilles du cobaye traînent, à l'affût. Vous allez

LE CEINTURON

ΨΨΨ

Faut avoir envie, un peu se forcer. La façade côté boulevard du Front de mer, celle par où j'arrive n'est pas vraiment excitante. Et puis une fois fait le premier pas, "la lumière fut" comme dit l'autre. Dedans, ça fait comme trois paliers de décompression analyserait Mauricette, spécialiste de la plongée sous-marine dans le milieu de la tambouille. D'abord la salle de restaurant, totalement rajournée dans les tons de saumon, jolis meubles, nappages. Ses baies vitrées donnent sur une terrasse couverte baignée de lumière aux faux airs d'orangerie. Elle longe le jardin ombragé, pins, palmiers. Ah! On préfère quand la surprise va dans ce sens. Combien de fois une façade aguichante de restaurant nous aura t'elle caché la triste vérité? Allez savoir! L'autre surprise, c'est la cuisine. Si ce "Logis de France" propose quelques classiques bien rassurants (escalope de foie gras poêlé, carré d'agneau, soupe de poissons) il fricote aussi dans des eaux originales, d'une saine modernité. Pour preuve mon entrée, superbe dans son assiette dégustation toute en longueur. "La tomate dans tous ses états", gaspacho dans sa verrine, sorbet tomate maison et tomate farcie à la brousse. Ça se picore en aller-retour, très agréable. Mais seulement à la saison des tomates et quand c'est sur la carte! 15/20. Quitte à déjeuner original je choisis "nems de canard confit, achards de légumes au gingembre". De la légèreté et de la finesse. Le gingembre est souvent une chausse-trappe pour le cuisinier maladroit. Ici, il motive le plat, 15/20. Conclusion avec une "tarte au crumble rhum-raisin" qui manquait juste un peu de croustillant pour être idéale: 14,5/20. Drômois de naissance, le cuisinier d'ici aurait fait quelques passages chez Point à Vienne et Nandron à Lyon, sans doute histoire d'apprendre des choses. La carte des vins s'amuse dans un petit tour de France. Une table, une vraie: si vous en avez assez des moules-frites et des serial-cuisiniers

qui nous plombent le plaisir dès que les touristes pointent leur CB, la maison du couple Feugier est votre homme.

Chef: Christian Atelin

Spécialités (la carte change 2 fois l'an) : escalope de foie gras aux pommes, caramel de cidre. Petite marmite feuilletée du pêcheur. Poêlée de gambas au curcuma flambée au whisky. Carré d'agneau rôti à la moutarde persillée, calissons de légumes.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettés 16/20. Menus à 21€, 30€, 39€ et 59€. Carte. 7j/7 en saison. Fermé le dimanche soir et le lundi hors saison. Chambres de 60€ à 95€ pour deux personnes. Soirée-étape VRP (se renseigner). Parking aisé. Groupes jusqu'à 40 personnes.**

144 boulevard du Front de Mer, l'Aiguade.

83400 HYERES

Tél.04.94.66.33.63 / Fax.04.94.66.32.29

contact@leceinturon.com

le café est servi avec des mignardises qui font aussi le tour du propriétaire question desserts! 15/20! Terrasse les pieds dans l'eau pour les clients qui demandent gentiment et quand le temps le permet: voilà un biscuit qui se croque toute l'année et 7j/7! Et sans restrictions! Sauf si votre religion l'interdit!

Chef: Patrick Kientzler

Spécialités, outre les plats déjà cités: plateau de fruits de mer. Tourteau mayonnaise. St-Jacques à la provençale. La poêlée Stella (langoustine, calamar, St-Jacques et gambas). Bouillabaisse. Filet de daurade sur tatin d'aubergine. Aioli provençale. Loup, daurade...

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettés 15/20.

Formule à 15€. Menus à 18€, 25€, 30€ et 42€.

Carte. Enfant 11,50€. Ouvert 7j/7.

Réservation conseillée (demandez une table près des baies vitrées).

3609 route de l'Almanarre

83400 HYERES

Tél. 04.94.57.63.50

stella-maris83@wanadoo.fr

STELLA MARIS

ΨΨΨ

Un trio de prédispositions pour le plaisir. D'abord, l'endroit! Quel charme! Comment de l'extérieur se douter d'un tel panorama? On n'imagine même pas: on file tout droit! On peut pas savoir! Impossible! Ou alors y en a un qui a café! Un initié qui vous l'a glissé! Un ami qui vous l'a dit! Le BàO par exemple! Second talent de la boutique: Isabelle Kientzler! Je peux vous dire qu'ils ne sont pas beaucoup sur le littoral à autant mettre en branle la machine à convivialité et à sourires! Que ça fait du bien Firmin! Et puis troisième atout: la cuisine. Bien sûr que le poisson est servi sur la table. On vous le prépare si vous voulez, même. Patrick Kientzler est aussi amoureux de la cuisine de bistrot, de la cuisine joyeuse qui réunit les amis autour d'une bonne bouteille! Des exemples? J'étais sûr que vous alliez me poser la question! Tête de veau sauce gribiche, pied de porc pané tiède, escalope de foie gras au vinaigre de cidre, côte de bœuf, Chateaubriand... et une recette extra: le "pigeon braisé"! Ce genre de plat cause au cobaye! Croyez-moi, pour un cuisinier sortir un pigeonneau quand la salle est pleine ressemble à un record olympique! Ça rigole pas en cuisine! Il mettra 25mn à me venir sous le nez le volatile! Rien de plus normal pour un travail "minute"! Vaut mieux ça qu'un volatile précuit et trop sec! Ici, la chair est rosée, souple sous le couteau, goûteuse. Trois-quatre petites pommes de terre, sauce parfaite avec cœur et foie du volatile et hop! Vous aviez rêvé? Le chef l'a fait! Et le BàO l'a mangé! 15/20! Pour patienter l'amuse-bouche était bienvenu! Deux ou trois extraits des entrées de la maison (dont la salade de poule) et voilà un 14,5/20. Malin le "café gourmand" puisqu'à l'instar de l'amuse-bouche,

LES ISSAMBRES

LES MURIERS HOTEL LE PROVENCAL

ΨΨΨ1/2

En bon paternel Henri Sauvan supervise le bateau! Sa fille Valérie et Pierre tiennent la barre de la splendide maison, face à la grande bleue. Mais la grande bleue ne serait pas de la partie de plaisir, le bonheur resterait à l'ordre du jour. Et toujours cette rigueur, cette partie cachée de l'iceberg dans un restaurant que le client ne voit pas, qui fait que la maison tient debout par tous les temps. On ne change pas une équipe qui gagne, ni les principes de travail. Depuis belle lurette la cuisine prodiguée ici s'esbigne le tempérament à ne pas tomber dans le commun tout en laissant la place à des classiques. Vincent Lauzeral, breton de naissance trentenaire et ayant saisi les subtilités de la cuisine provençale propose en entrée un "millefeuille de tourteau, bohémienne de légumes pistou et crustacé" d'une grande fraîcheur, et élégant, ce qui ne gâche rien. L'élégance, c'est comme la vue mer: c'est tant mieux! 15/20. J'oubliais presque de parler des "pémices pour papilles", une généreuse mise en bouche qui pouvait faire office de véritable entrée. Voilà un "dos de cabillaud, jus court légèrement acidulé, endives braisées à l'orange". Chair du poisson cuite précisément, endives fermes et de belle tenue. La sauce sort du commun, originale et titilleuse. 15,5/20. On a tous nos faiblesses. Une des

miennes choit dans mon assiette: une sauce au caramel. Pas seule puisque le "sablé à l'orange, banane rôtie au beurre, quenelle de glace à l'amande" complètent le tableau. Savoureux, se picore avec délectation. 15,5/20! Avec un service prompt à vous donner satisfaction, et un cadre rigoureux et reposant que bon nombre d'étoilés pourrait jalouser, la maison est dans les rails de ce qui se fait de mieux dans le canton. Et pas depuis hier. Une belle qualité de travail. Une belle terrasse, et un hôtel pour prolonger. Je vous dis: chez les Sauvans, la vue sur les bateaux, c'est la cerise sur le gâteau!

Chef : Vincent Lauzeral

Spécialités: terrine de foie gras de canard aux cinq baies et son chutney de pommes aux aïrelles. Noix de St Jacques à la plancha, fondue de tomates à l'échalote, crème de persil.

Suprême de bar poireaux frits et confits, réduction de vin rouge. Pigeonneau rôti à l'ail, caramel de Porto, fondant de céleri rave à la muscade. Bouillabaisse (sur commande). Coquillages (suivant arrivage). Fine tarte chaude aux pommes et à la cannelle.

Accueil 18/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 2,8€ avec mignardises 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 28€, 38€ et 58€. Carte. Terrasse ombragée. Hôtel *NN. Fermeture annuelle du 30/10 à mi-février. Ouvert 7j/7.**

83380 LES ISSAMBRES

Tél.04.94.55.32.33

www.hotel-le-provencal.com

LE RAYOL CANADEL

ALI - ZARA NT

ΨΨΨ

Voilà une dépaysante petite maison au calme, avec sa petite terrasse au calme, en vérité bien moins restaurant que table d'ami(s). C'est la maison d'Ali, patron-serviteur officiel et non conventionnel. Cet homme pourrait toutefois donner des cours de savoir-vivre et de joie de même catégorie à bon nombre de restaurateurs blasés. Cette maison, c'est aussi la maison de Zara, la discrète Zara. Préposée aux saveurs, elle cuisine à qui veut l'entendre pastillas, tajines, couscous, brochettes, et même des sardines farcies à sa façon. La patience est de mise à table! Prenez votre temps! La carte des propositions a beau être rétrécie, cette cuisine en demande, du temps! Mauricette, celle qui ressemble de plus en plus à une reine-mère en chapeau vert s'est rallumé le désir avec la "pastilla au poulet" de Zara, un bijou préparé minute donc, qui oscille entre finesse sucrée et finesse salée. J'invite (hého! Façon de parler!) les lecteurs qui croient connaître cette spécialité multi-galvaudée et souvent micro-ondée à se faire une belle idée de cette célèbre friandise ici! 15/20. Celle qui a l'appétit parfois aussi féroce que le jugement s'engage dans un "tajine

agneau aux pruneaux et aux amandes". Et moi dans le "tajine agneau aux légumes", en l'occurrence pommes de terre et carottes. Pour vous avouer, on a pas eu le temps de trop causer entre les bouchées. Juste pour deviser sur la succulente viande, confite. Les sucs font du bruit à la papille. C'est très bon. Tous les deux, un 15/20! Comme un seul homme! Le thé à la menthe clos les repas... en même temps que la discussion commence avec Ali, et en peu en retrait Zara venue nous saluer. Passion de faire connaître cette cuisine transmise "de bouche à oreille", de génération en génération. Et puis c'est un personnage, Ali. Ali qui rime avec ami: ce ne sont pas les nombreux clients de cette adorable échoppe grande comme un mouchoir de poche qui contrediraient le constat! Ah oui: à deux pas d'un beau village situé entre mer et végétation, magnifiques jardins.

Chef: Zara Zenkouar

Spécialités: sardines farcies avec salade. Couscous royal. Tajine aux légumes. Brochettes maison avec méchouia. Délices maison.

Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain marocain maison 15/20. Thé à la menthe 2,5€ 15,5/20. Toilettes 17/20.

Pas de menus. Carte. Plats à emporter. Une réservation de 48h est préférable pour certains plats. Terrasse. Parking aisé devant le restaurant. Réservation très conseillée vu le faible nombre de places.

Le Cadénalia

RD 559

83820 LE RAYOL-CANADEL

Tél.04.94.05.85.85

LORGUES

LE CHRISSANDIER

ΨΨΨ 1/2

Comme dit Mauricette "souvent à peine entré, on sait immédiatement comment ça va se passer". La pythie sans pitié des fourneaux à du nez, l'adage se confirme, une fois de plus. Porte poussée, on vous accueille comme si le restaurant était ouvert depuis une semaine, même les clients répondent à votre bonjour comme si vous étiez de leur famille. Et chose rare: quand je dis "on", j'inclus tout le personnel. Il flotte dans la chaleureuse maison de Sandra et Christophe Chabredier comme un parfum de sérénité, d'épanouissement dans le travail. Une sorte d'assurance tous risques pour le client qui veut passer un excellent moment de table! Allez savoir! En tous cas il aura fallu du temps pour me décider devant la carte! Pour finalement me régaler avec un "gratiné de tagliatelles aux salpicons de langouste, jus Agathoise, quenelle de tapenade". Aucun souvenir de la tapenade, mais un

MEILLEUR ACCUEIL



NATHALIE BUISSON
L'ARGELAS
84360 LAURIS
Tél : 04.90.08.42.03



PATRICE GUIMARD
LA DOLCE VITA
13960 SAUSSET
Tél : 04.42.45.15.81



ANGLISE CHIARADIA
LES JARDINS D'ANGLISE
83140 SIX-FOURS
Tél : 04.94.98.19.70



MICHAEL PINONCELY
LE DESIRE
83400 HYERES
Tél : 04.94.65.21.46



VALERIE WAUQUIER
MARMITE GOURMANDE
83136 FORCALQUEIRET
Tél : 04.94.69.54.67



VANESSA ESTIENNE
LA FENIERE
13720 LA BOUILLADISSE
Tél : 04.42.72.56.32

www.le-bouche-a-oreille.com

PLUS D'INFOS

L'OS ET L'ARETE

TABLE DU MOMENT

CRITIQUES EN ANGLAIS

LE FORUM DES GOURMANDS

PHOTOS COULEURS

ANNONCES PROFESSIONNELLES

gros de la sauce! Un consommé gourmand fort bien cuisiné, du relief! Et puis on mange à la cuillère! J'adore manger à la cuillère! 15/20! On passe à la vitesse supérieure avec le "carré d'agneau rôti en croûte de parmesan, jus à l'ail et romarin, petites tomates grappes confites et polenta, compotée de poivrons". Ça en fait des choses! Mais tout "passe à la casserole" si j'ose dire! Viande fameuse précoupée et élégamment présentée, sauce originale (même sous la torture le chef n'avouera pas sa composition), garnitures gourmandes qu'on pioche ici ou là, chapeau bas m'sieur Chabredier ! 15,5/20! Petite merveille de fraîche simplicité fromagère avec la "faisselle de chèvre frais parfumée à l'huile de truffes", on lèche jusqu'au bout et on sent tout le temps, 15/20. Je sirote avec malice mon "gratin à l'anas, beurre tiède au Malibu, sorbet de saison" pour sortir un autre 15,5/20 amplement mérité. L'expérience des grosses tables rigoureuses (Vergé en particulier) ressurgit dans le style du chef, plutôt classique mais très ouvert et à l'écoute de saines influences. Ce qui donne une cuisine vive et raffinée, millimétrée sans être chichiteuse. Le service mené par Sandra et son équipe "assure" de façon remarquable, académisme convivial et sans lourdeur. Un spécimen argumenté de ce que peut donner le meilleur du Var gourmand quand il y met de la bonne volonté et du talent ! Ce qui n'arrive pas tous les jours! Et avec des sourires jusque là siouplait!

Chef: Christophe Chabredier

Accueil 18/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettés 15/20. Menus à 27€, 32€, 37€, 52€. Menu tapas 55€ (mini 2 pers. 48h). Enfant (-12a) 13€. Carte et suggestions selon le marché. Terrasse. Restaurant climatisé. Fermé le mardi et le mercredi. En juillet, août et septembre: ouvert 7j/7. Fermeture annuelle en janvier. Réservation conseillée.

18 cours de la République (face à la mairie)

83510 LORGUES

Tél/fax.04.94.67.67.15

lechrissandier.com

on se tapait des gueuletons avec des "tranches de gigots de caribou" ou de "la langue de chanteuse braillarde en terrine" c'est loupé! Bref! Alors on mange quoi chez Isabelle et Hervé? Des plats généreux, familiaux et qui donne la possibilité de prendre en travers les recettes franco-françaises. C'est à dire? Prenez par exemple mon "porc à l'érable"! Du mignon de porc, tendre comme tout avec une sauce et un peu de sirop d'érable! Juste pour réveiller les papilles! Pas de caricature et de folklo! De la cuisine! Du dosé! Un gratin de pommes de terre et des haricots verts (un peu gros mais bien cuisinés) accompagnent: 14,5/20! Un dessert connu avec la "tarte aux œufs sucré à la crème". Une délicieuse sucrerie maison qui arrive à point nommé pour conclure un joli petit repas dépayant. 14,5/20. Le chef Hervé Blaise profite de son expérience d'une quinzaine d'années dans l'hôtellerie-restauration au Québec pour nous régaler. La carte des plats ne s'étire pas à l'infini, et c'est tant mieux! Voilà qui autorise un travail à partir de produits frais. Contrairement au charmant moment que j'ai passé, la salle de restaurant est toute en longueur. Ce qui ne l'empêche pas d'être chaleureuse, colorée, de donner envie de rester. Aux beaux-jours, une terrasse avec barbecue. Un adresse qui mérite qu'on s'y attache, avec un cœur grand comme ça! Le Luc ne réserve pas si souvent que ça de si bonnes surprises! Voilà une bonne raison pour qu'on vous prie d'aller sur place vérifier nos allégations!

Chef: Hervé Blaise

Spécialités françaises et québécoises: tourtière de ménage (porc, veau). Pâté de saumon. Pain de viande (hachée aux épices du Nord). Chiar (morue en fricassée et pommes de terre). Filets de poulet à la moutarde. Salades, grillades, magrets...

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café 14,5/20. Toilettés 15/20.

Formules à 13€, 14,50€ et 18€. Carte. Terrasse en saison. Parking devant le restaurant. Groupe jusqu'à 32 personnes (intérieur). Restaurant climatisé. Fermé dimanche soir et lundi. Réservation conseillée.

52 rue Lazare Carnot

83340 LE LUC EN PROVENCE

Tél.04.94.47.93.25

LE LUC EN PROVENCE

AU PETIT QUEBEC

ΨΨ 1/2

Le tralala est exclu, pas de chipotages entre nous. C'est marrant comme le couple Blaise a le don de vous attirer dans son monde. Faut dire que dénicher la sympathie chez ces deux-là n'est pas compliqué. Elle vous tombe dessus comme la neige sur Montréal: ils sont québécois, avec l'accent qui va avec! L'accent et la cuisine! Oui, il existe une cuisine québécoise! Et si j'ai bien compris les explications du patron, elle affiche de troublantes similitudes avec celle du nord de la France, Normandie et Picardie! Faut connaître l'histoire du pays! Alors si vous croyiez qu'au Québec

MEOUNES

LE MOULIN BLEU

ΨΨΨ

Le meilleur de ce métier de cobaye ambulancier, vous voulez que je vous dise, il est de découvrir le caché avant les autres, de prendre les chemins de traverse, de bousculer les a priori et même, de se forcer un peu pour entrer parfois pour dénicher le coup de cœur. Ben voilà. C'est "le Moulin Bleu", ex "le Vieux Moulin", au centre de Méounes, vallée du Gapeau,

Var. Faut chercher un peu pour se garer, mais on trouve, je vous explique comment à la fin. La porte d'entrée est à peine à 1,5 mètres de la route, soit à une enjambée de Mauricette en talons-aiguille peinture 45. Le hall d'entrée rénové est joli comme un cœur, on descend les marches et puis paf: on se prend la vue panoramique sur le coin de l'œil, du vert, du reposant. On n'a même pas fait gaffe au moulin du 17ème, aux trois pressoirs, vieilles pierres, rouges et tout le tintouin! Superbe! Quel cachet! Avis à ceux qui mangent les décors, faudra vous habituer à déguster aussi les assiettes des deux jeunes cuisiniers, 19 ans et 20 ans aux derniers œufs de mouettes. Non seulement le talent n'attend pas le nombre des années, mais en plus, il est en avance sur le programme. Certes, la dame au chapeau vert n'a pas été totalement convaincue par ses "tagliatelles aux écrevisses", les célèbres écrevisses de la vallée du Gapeau, celles qu'on trouve à chaque table du coin. Mais la sauce est adroite et travaillée: 14/20. Mon "filet de bœuf aux morilles" est vraiment tendre et confirme que le chef est un sacré saucier! 15/20! Son collègue pâtissier effectue un vrai travail de pâtissier. Vous me direz qu'il est payé pour ça. Sauf qu'il le fait bien. Témoins Mauricette avec sa "tarte tatin et sa glace au pain d'épices". Pommes confites au caramel, extra. 15/20. Comme ma "tarte aux agrumes" quartiers de fruits pelés sur une crème au beurre, pâte brisée maison. Un autre 15/20. Christine et Sandrine, deux femmes au sourire franc et à l'amicalité spontanée se sont entichées de l'adresse, comme deux mamans auraient adopté un enfant. Quand je vous dis que ce métier de cobaye ambulant est extra! Alors, vous me croyez maintenant?

Chef: Yoann Hallant

Pâtissier: Maxime Derhorre

Spécialités: tartare de thon. Cuisses de grenouilles en persillade. Tian de foie gras. Dos de saumon sur lit de mangues et d'aubergines. Filet de bœuf façon Rossini. Fricassée de volailles aux citrons confits façon tajine. Nougat glacé au miel.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Henri Blanc 14/20. Toilettes 16/20. Menus à 17€, 22€, 28€ et 35€. Carte. Groupes jusqu'à 80 personnes. Dîner-spectacle dansant (se renseigner). Tous les vendredis soirs, "soirée animée". Parking assuré avec voiturier. Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi. Réservation conseillée (demander à être devant les baies vitrées pour la vue).

Parking 100 m vers l'église.

28 route de Toulon

83136 MEOUNES

Tél.04.94.01.25.44

aubergedumoulinbleu@orange.fr

ΨΨ1/2

Absolument parfaite pour s'évader de l'urbanité bétonnée. On remonte la vallée du Gapeau, on bifurque à droite et à partir de là, la route monte, tourne, jusqu'à "La bergerie de Méounes", non, votre GPS n'est pas devenu fou, car finalement on arrive au moment même où on croyait s'être perdu! Ben non! Pas perdu! Elle est là, toujours, après un changement de direction, de chef, de capitaine. Avec pour ambition de vous régaler à tout prix. Au sens propre comme au figuré. Désormais les tarifs s'évaluent de 16€ le midi en semaine à 30€ tous les jours. Ambition médiane avec le menu à 22€, représentatif de la maison. Apéritif et amuses-bouche offerts! Et désormais du choix, des choix même! Entrée gourmande avec la "croustade aux fruits de mer", précise comme il faut. Souvent avec les cuisiniers approximatifs, c'est le moment où on cherche sur la table désespérément le sel et le poivre. Avec ce chef, pas besoin, on se laisse faire, il vise juste. 14,5/20. Le "gigot d'agneau aux herbes de Provence" est généreux. C'est la moindre des choses quand on déjeune à la campagne. On veut de la générosité, du robotatif, pourquoi pas. La tranche est épaisse et cuite comme il faut: poêlée-grillée et rosée à l'intérieur. Le gratin dauphinois est exemplaire et la tomate au four comme j'aime: confite, pas trop aillée. Un autre 14,5/20. Le plateau de fromage était un peu maigre ce jour, mais à ce moment du repas, c'était presque mieux comme ça. Les propositions de fromage dans un menu auront toujours notre bénédiction. Choix de desserts et ça, c'est vraiment bien. Option "crème renversée au miel de Provence". C'est bon, judicieux dans l'idée, parfumé. Ça glisse tout seul, comme on dit! 14,5/20! En salle, Anne affiche une belle volonté. Pas de moutons, plus de canards, ni de paon dans la cour, mais toujours un chien ou deux, qui déambulent. "La bergerie de Méounes" repart du bon pied. Au milieu des collines ou courent les sangliers, espace à perte de vue. Parfait pour un moment de famille et pour faire gambader la marmaille, voire la belle-mère.

Chef: Alain Donat

Spécialités: tarte provençale. Civet de sanglier (en saison). Civet de porcelet. Canard aux olives. Suprême de pintade aux cèpes. Saumon à l'oseille. Cuisine à la cheminée suivant le moment. Moelleux au chocolat. Tartes aux pommes, aux fraises.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Environnement 17/20. Menus à 16€ le midi en semaine, 22€ et 30€. Menu enfant. Réceptions, mariages, banquets groupes de 10 à 200 personnes. Parking aisé. Fermé lundi et mardi sauf jours fériés.

Réservation conseillée. A la sortie de Méounes, suivre les panneaux sur 3 kms.

Planesselve

83136 MEOUNES

Tél.04.94.33.94.12

Plus on est de fous plus on rit :

abonnez un ami

Bulletin d'abonnement page 4

PIERREFEU

LA GRIGNOTIERE

ψψψ

Voilà un lieu marqué par le destin. Grâce à ses forêts, la ville de Pierrefeu fut pendant près d'un siècle spécialisée dans la fabrication de bouchons en liège. La production s'effectuait à l'endroit même où est aujourd'hui installé le restaurant de Christophe Néri. Si l'activité liège a totalement disparu, des bouchons d'une autre nature sont apparus: les gourmands se bousculent au portillon de "La Grignotière"! La ville peut être fière de ce bouchon! Un enfant du pays, en plus, Christophe Néri! Il vous reçoit chez lui que vous soyez "un" ou 150 personnes: il sait faire! Même pas peur! Ça me simplifie la vie de qualifier les assiettes de "semi-gastro", alors je le fais. Début des gentilleses avec "l'escalope de foie gras de canard aux fruits d'automne, pain d'épices et miel de fleurs". Mise en scène soignée, portion de foie gras très honnête et cuisson parfaite. Rondeur du miel, petite acidité de la pomme cuite, des légumes un peu croquants: bien vu! 15,5/20! Registre à plumes avec ma suite, "la fantaisie de filets de caille et cèpes panés, purée de pommes de terre aux truffes". Présentation circulaire, on picore les cèpes avec les doigts, mais pas pour les filets de caille tendres comme tout. Sauce de caractère, un plat généreux d'automne, je me gôinfrer le bec avec la purée, j'adore la purée, 15/20. Mille fois bravo! "Chariot de fromages, tradition et AOC"! Voilà le restaurant tel qu'on l'aime! Un chariot de fromages au grand complet! Brebis, chèvre et vache! Choisis ton camp camarade! Les trois mon capitaine! On va s'gêner! Deux sortes de pains! En plus! Et attention du menu à 19€ au menu à 43€, tout le monde passe par la case fromage! Quand on est restaurateur, on l'est pour tous! Quel que soit le poids du porte-monnaie! Chapeau bas m'sieur Néri! La "farandole de la Grignotière" et ses quatre ou cinq desserts termine en couleur le moment, 14,5/20. Nappes et serviettes en tissus, décor champêtre et délicat, terrasse aux beaux jours, service concerné par votre bien-être: "La Grignotière" est partie pour traverser le temps avec aisance. Une réussite qui ne doit pas grand chose au hasard, même si Pierrefeu est un fort joli village.

Chef: Christophe Néri

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2,2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 13€ le midi en semaine, 19€, 26€, 33€ et 43€ (change tous les mois). Carte (change tous les trois mois). Salle de restaurant "particuliers" et deux salles de banquets de 30 à 150 personnes. Service traiteur 400 personnes. Terrasse. Accès handicapé. Parking très aisé. Fermé lundi et mardi toute l'année. Réservation préférable. (à cause des bouchons).

19 avenue des Poilus
83390 PIERREFEU
Tél/fax.04.94.28.27.93

PIGNANS

AU TEMPS DES METS

NT

ψψψ

Une ancienne épicerie de village reconvertie dans le plaisir de table. Un village, une fontaine, une terrasse, des passants, un chat, des couleurs et deux femmes de caractère. Je ne saurais pas trop vous dire laquelle des deux cuisine, mais c'est pas vraiment important. Inutile de chercher la coupable de ce travail qui n'empreinte pas le chemin le plus facile: produits frais, assiettes jolies comme des cœurs, saveurs peu communes, alliances qui contestent parfois l'académisme confortable et passe-partout. Vous me suivez? Pas trop? Bon allez: je vous dis tout! La carte change tous les 3 mois! Après une fraîche "mise en bouche" (une glace au poivre de Séchouan), je me frotte à un "éventail de sardines, émulsion d'huile d'olive, citron vert, basilic, rougail de tomate". Dis comme ça, c'est limite pagaille au rayon saveurs! Sauf que faut prendre son temps, piocher à droite, piocher à gauche, sentir, revenir...un 15/20! Même esprit inventif et culotté pour le "soufflé de haddock, infusion d'orange et romarin, chutney du moment". La première bouchée questionne, la seconde répond, les autres finissent l'assiette! Encore 15/20! Grande fraîcheur et cuisson parfaite pour mon "requin bleu, sauce vierge". Je réfléchis en même temps que j'écris mais je crois bien que de sauce, la "sauce vierge" est ma préférée. 15/20. Souvent, quand c'est le moment du dessert, c'est la fin des haricots pour le cuisot. Avec un peu de chance, il se peut que celui-ci (pas le haricot, le dessert!) soit toujours proposé quand vous irez chez Françoise et Christine: "délice de fromage blanc citronné, coulis de fruits rouges, sablé au parmesan". Une douceur à relief, maison comme tout le reste. Et dont on se souvient, comme tout le reste. 15/20. La salle est claire, bien tenue, personnalisée. Au service, Françoise la joue sans chichis et droit dans les yeux, prête à glisser quelques explications sur les plats. Ci-dessous, quelques recettes qu'on retrouverait dans le menu du midi à 20€. Voilà qui devraient finir de vous convaincre sur la prestation de ce couple. Qui eut les honneurs de notre Miche national, ailleurs. A découvrir avant les autres... s'il n'est pas trop tard!

Chef: Christine Picherot

Spécialités: soupe de tomates glacées, copeaux de parmesan, basilic. Tarte fine à la tomate, filets de rougets. Pieds paquets marseillais. Brandade de morue, sauce tomate, pain perdu au fenouil. Terrine de foie gras, confiture de figes. Foie de veau au miel. Tartelette à la crème d'agrumes, glace à l'huile d'olive.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 20€ le midi en semaine, 27€ et 30€. Carte. Terrasse ombragée au calme. Parking des écoles gratuit à 150m. Groupes jusqu'à 25 personnes

LES HYPOCRISIES DES (TRES) GRANDES TOQUES FAUX-SEMBLANT ET POSE PHOTO

La cuisine est à la mode, télé, presse papier, Internet, radio, aucun support n'y échappe. En nous serinant sur un thème "loisir et culture", les médias distillent un véritable prêt à penser pour la cuisine. Ainsi, le monde de la gastronomie médiatisée se résume à Ducasse, Bocuse, Veyrat, Robuchon. Sans pour autant que le commun des mortels différencie le style de cuisine de chacun d'eux! Les médias alignent leurs trombines, développent le culte de leurs personnalités en même temps qu'ils squattent les plateaux télé et les rubriques gastro des magazines, "pigent" par ici, cachetonnent par là, conseillent par ici, cautionnent par là. En plus, on nous glisse l'idée dans un coin de l'inconscient comme quoi il faudrait que nous, citoyens-consommateurs, soyons redevables et fiers à l'égard des rois de la toque! Car c'est bigrement bon pour la balance du commerce extérieur et surtout l'image de la France! Il y a quand même des choses plus importantes que la cuisine non? Mais de cuisine s'agit-il bien en définitive? Imposture et mensonge: ces grands chefs proclamés représentants de la gastronomie française ne représentent qu'eux mêmes, c'est à dire leur business. A intervalles réguliers dans la presse, on nous serine comme s'il fallait exciter les cours de la Bourse que Ducasse "brasse 40 millions de chiffres d'affaires", Robuchon "60 millions". Peut-être "défendent-ils l'image de la France dans le monde" mais plus sûrement ils protègent l'intérêt de leur compte en banque! On les comprend, ils auraient tort de se gêner! Voyez-les participer aux Universités populaires du philosophe Michel Onfray qui a décliné son concept à la cuisine. Pour l'occasion, il aura réuni un parterre de grands cuisiniers, comme Veyrat. La Haute-Gastronomie pour le peuple, à la portée de tous, comme le prétend Michel Onfray. Qui entre parenthèses s'est associé pour la cause avec l'inénarrable critique Champérad. Comme caution à crédibilité pour la démarche, on a déjà fait mieux. Alors qui peut croire à ces balivernes? Dans ces universités où nos grandes toques vendent encore et toujours leur image? Relayées jusqu'à plus soif par les médias, friands d'impostures à la vérité! On ne s'étonnera bientôt plus un jour d'entendre que Veyrat, Bocuse, Robuchon sont des militants radicaux, qui sait? Si c'est bon pour leur image! Pourquoi pas! Alors pourquoi tant d'amertume bavarde? C'est qu'on aimerait lire ou entendre que ces gens là font du business, que c'est "la" motivation! Que les médiatiques chefs ne défendent que leurs intérêts financiers n'est vraiment pas un problème en soi! Mais qu'ils assument leur vision mercantile de la cuisine! C'est irritant de les voir se poser en exemple pour le pays, en icône, pendant que le cuisinier commun et sans-grade galère face aux problèmes qui s'accumulent.

(intérieur). Fermé mardi et mercredi hors-saison. Fermé mercredi en été. Réservation souhaitée.

26 place Mazel
83790 PIGNANS
Tél.04.94.48.83.47
autempsdesmets@orange.fr

LE PRADET

LE SAINT PIERRE

ΨΨ1/2

De quoi a-t'on envie quand on vient à la plage de la Garonne? Faire des châteaux de sable? Oui, mais encore? Manger au restaurant? Ah bon? Et lequel? Un resto de plage? Et puis quoi encore? Sauf que là mes p'tits calamars, c'est un vrai restaurant! Anciennement "le Duplex"! La vue reste paradisiaque, les grandes baies vitrées ouvrent leurs bras rien que pour vos mirettes! Si "Le Saint-Pierre" possède les clés de ce petit paradis, c'est Saint-Luc qui nous régale! Ah mes frères! J'ai nommé Luc Broggni, restaurateur et fils de restaurateur canal historique nous fait le coup du bon avec la vue sur la grande bleue! Le Var est décidément capable du meilleur comme du pire! Voilà le meilleur! On nage ici en eau saine, très saine! Et n'allez pas croire que le fumet d'ici va chercher midi à quatorze heure! C'est pas du Proust, la carte! Ça fait pas du violon verbeux ni de la circonvolution de la syllabe! C'est simplement du bon, Philémon! Ainsi quand on vous amène le "titan de chèvre", tout est dit! Pour faire court, une ratatouille en cassolette tiède sur laquelle trône une belle portion de fromage fondu! C'est bon, goûteux et parfumé! Un condensé de Provence! 14,5/20! De "sole meunière" il m'arrive de rêver! Mais au restaurant c'est souvent un cauchemar! Celle-ci est magnanime de la portion et généreuse de la garniture satellitaire! La cuisson est parfaite, riz sauvage, tomate confite, piperade, des contrastes chaud-froid, belle maîtrise de la casserole du chef! Un 15/20! Je dois vous informer que vous pouvez déjeuner en terrasse ou mieux encore. Mais alors là, faut demander très gentiment à Véronique Broggni et avec des siouplais: vous pouvez bénéficier d'une table sur le sable de la plage si le temps est de la partie. Un endroit avec tous les à-côtés qu'on aime au BâO! Comme un service à l'écoute avec des gros morceaux de sourires dedans! Voilà une adresse parfaite de naturel et de goût vrai! Un vrai attrape-gourmands!

Chef: Luc Broggni

Spécialités: salade de la mer. Coquille de la mer. Soupe de poisson. Friture de calamars. Magret de canard aux poivres. Brochette de poulet au gingembre. Marmite du pêcheur. Filet de loup sauce basilic. Noix de St Jacques à la provençale. Loup ou dorade royale en croûte de sel. Spaghetti aux fruits de mer. Carpaccio d'ananas.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 17/20. Environnement 18/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes pas vues.

Menus à 18€ et 27€. Carte. Enfant 9€. Terrasse devant la plage. Bar. Groupes jusqu'à 40 personnes. Grande salle à l'étage climatisée avec vue panoramique. Ouvert toute l'année. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation souhaitée.

Plage de la Garonne
83220 LE PRADET
Tél.04.94.31.30.16

LE CORTO NT

ΨΨ1/2

Si parfois le mélange des genres nuit au genre, ici la direction en tire avantage. C'est si dur d'être original sans l'être! Vous me suivez ou pas? Je veux dire que sans excès de zèle, sans posture démagogique pour alpaguer le gogo qui cherche le rêve, l'équipe arrive à vous prendre la mimine et vous emmenez dans son petit monde, naturellement. Chapeau bas car le genre n'a pas souvent nos faveurs. Pourquoi? La cuisine suit rarement! Là elle suit, se met dans le sillage de l'état d'esprit insufflé par le patron, Christophe Cammillieri. Je vais pas vous décrire la déco, ça serait trop long et les détails tueraient le plaisir. Alors vous irez déguster "la Corto", une brochette de (trop cuites) St Jacques au pain d'épices, avec une mousse de saumon fumé au curry, quelques écrevisses (en conserve) et une vinaigrette au miel qui est le clou, le mieux 15€. 14,5/20. Mauricette joue avec son "marbré de foie gras, compotée de pomme à la badiane" 17€. Servi avec du pain grillé: bravo! A température ambiante, copieux, la pointe anisée de la badiane est intéressante. 15/20. Les plats de résistance n'en font pas! Influences marocaines pour le "tajine de poulet aux poires, cannelle et fleur d'oranger" mais aussi raisins secs et d'autres bricoles. Très bien même si le poulet n'est pas cuit à l'étouffée comme le prescrit la recette. 14€ et 14,5/20. Moi, voyage thaï avec mon "curry vert de perche et de crevettes aux pousses de bambous et aubergines" à 14€. C'est bien, comme les autres assiettes, la présentation joue un rôle important, les couleurs mais...les saveurs aussi! Pimentés et bon! Le piment vert, c'est vraiment extra! C'est trop fort, mais c'est trop bon! 15/20! Un bémol avec la carafe d'eau qui a le goût du frigo! Une exception avec des serveurs et serveuses heureux de faire leur métier. Suffisamment rare pour que je le précise. Déco propice à mignon moment d'évasion, cuisine métissée aux saveurs du monde, service impliqué...et restaurant plein. Ça vous étonne?

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes pas vues.

Pas de menu. Carte. Pas de CB.

237 avenue Roussel
La Garonne
83220 LE PRADET
Tél.04.94.21.62.84

RAMATUELLE

L'ESTABLE

NT

Ψ1/2

Quelques uns de nos lecteurs s'étonnent de notre absence dans le canton tropézien. Une fois de plus dans le coin, on se fait plumer la tonsure et holdeuper le porte-monnaie. Pour une cuisine qui n'a rien d'exceptionnelle. Sauf ses tarifs, donc. Pas de menu, pourquoi pas, mais des serviettes en papier comme pour enfoncer le clou sur la tête du rapport qualité prix. Mauricette, celle qui ressemble de moins en moins à sa carte d'identité, a loué la cuisson du poisson dans son "feuilleté de lotte à la provençale". Une queue de lotte désarêtée, une sauce ratatouillesque qui recouvre le tout, un peu de riz et d'un petit feuilleté tout droit sorti d'un cocktail et garni d'une julienne de légumes. C'est copieux, grossier, ça remplit l'appétit de la dame au chapeau vert. 14,5/20. Avec mon "escalope de veau à la provençale", je me retrouve comme devant une soupe à cause de la viande qui baigne dans la (presque) même sauce ratatouillesque que pour le poisson. Veau trop cuit. Et plein de frites. Ça gave sans joie. Et ça vaut quand même, venons-en au prix, 14,80€ la portion. Pour un 12/20, ça fait juste. Mauricette s'en tire mieux: 13,80€ et sa note est meilleure. La tarification des desserts est bigrement exagérée. 7,5€ mon "gratin de fruits rouges", qui ne fait pas pour autant vibrer les papilles, 14/20. Et les "profiteroles" sont d'une banalité telle, que les 7,8€ sont totalement scandaleux. Accueil doux, service gentil, cadre rustique...village magnifique, plein de touristes étrangers aux anges. Ah ben c'est pour ça alors, les prix?

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café 2,2€ pas pris. Toilettes, faut grimper, grimper 15/20. Carte. Ardoise. Terrasse.

6 rue Victor Léon
83350 RAMATUELLE
Tél.04.94.79.10.76

ROCBARON

L'AUBERGE LA BERGERIE

ΨΨ1/2

Changement de propriétaire mais ne vous affolez pas! "L'Auberge la Bergerie" reste l'endroit rêvé pour un moment au vert avec ses chambres de gîtes, sa piscine derrière, ses balades partout, ses terrasses autour, sa cheminée dedans, ses serviettes et nappes en tissu sur les tables, son service plein de jeunesse impliquée et surtout, ses plats généreux. Maison reprise en main en mai 2007 donc, et par un homme bourré de convictions sur la restauration et dont les aptitudes s'exprimaient jusqu'alors sur Brignoles. Voilà une très bonne

chose pour nous autres, aficionados de la tambouille honnête et du rapport qualité prix qui a de la tenue! Tant qu'à faire de cuisiner à la campagne, autant piocher dans les poches locales compétentes. Quand le chef vous propose une "salade campagnarde de chèvres chauds", on ne nage pas les eaux troubles de l'approximation. Un repas à elle toute seule, cette salade. Le héros est le fromage, le fromage de chèvre de la fromagerie voisine. Pourquoi s'embêter à mettre de la bûchette LIDL ou ED pas bonne alors que? Hein? Les feuilles de salade sont en pleine forme, et les lardons poêlés. Je ne parle pas de vos enfants: ils sont peut-être en train de courir dehors! 15/20! Et un 15/20 pour une salade, c'est un peu un record du monde dans le BâO! Un peu de poivre pour motiver mes "rognons sauce Madère", dont les garnitures (3) ont de la tenue. Notons un fameux gratin dauphinois. 14,5/20. L'assiette de fromage est comprise dans mon menu. Gagné: avec du chèvre. Et ma "tarte aux pommes" est escortée de sa glace, un peu de cannelle, belles mensurations, 14/20. Maintenant mes petits lapins verts, écoutez voir. Dès que les réglages nécessaires lors d'une reprise en main auront été effectués, on devrait avoir droit à une cuisine au feu de bois vu que la cheminée ne fait pas tapissier, et à du gibier en saison vu que ya de l'hectare chasseux aux mirettes. ça m'étonnerait beaucoup que vous ne soyez pas tentés par l'idée de fouler la verdure ou de mettre un coup de pédale ici, de respirer un peu d'air frais. Une nouvelle...ancienne adresse qu'on re...recommande encore plus! J'en bafouille!

Chef: Cédric Anne

Spécialités: poelée de St Jacques à l'émincé au poireaux. Camembert « façon Bergerie » au pastis et herbes de Provence. Magret de canard au miel. Filets de caille aux raisins. Confit de canard. Filets de sole aux amandes grillées. Gambas en persillade flambées au pastis. Tartes maison...

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 12/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule à 12€ le midi. Menus à 17,80€, 23,80€ et 31,80€. Menu enfant 7,80€. Carte. Fermé dimanche soir et lundi. Groupes jusqu'à 100 couverts. Chambre à partir de 40€. Gîtes de 2 à 11 personnes. Soirée-étape pour VRP. Piscine pour la clientèle. Brocante et puces tous les dimanches. Réservez conseillée.

Hameau de la Verrerie (à 2km du village)

83136 ROCBARON

Tél.04.94.04.24.88

www.aubergelabergerie.com

**VOUS AIMEZ
LA VANILLE BOURBON ?
RENDEZ VOUS
PAGE 29**

SAINT-CYR

LE GRAIN DE SABLE

ΨΨ 1/2

De grain de sable dans le restaurant, ça m'étonnerait que vous trouviez. Dehors, autant que vous voulez. La plage des Lecques doit son succès aux grains de sable, alors vous pensez s'il y en a! ça manque pas! Non, vraiment, à l'intérieur, ya pas de grain de sable. Ya des nappes et des serviettes en tissu, un patron alerte qui vous souhaite la bienvenue de vive voix et en vous regardant dans les yeux, une équipe de salle à l'écoute, un cuisinier bien secondé, une carte qui fait la part belle aux coquillages et au registre cuisiné, d'autres choses encore mais non, vraiment, vous ne trouverez pas de grain de sable dans ce restaurant. Peut-être en terrasse où le mistral peut faire éventuellement des siennes, autrement: non. Des deux grandes salles face à la grande bleue, je choisis la non-fumeur. Et le menu à 20€. Avec d'emblée une "véritable soupe de poisson à la Marseillaise" dont je n'aurais pas le détail de la composition auprès du patron. Qu'importe quand on se régale! Un plaisir brut, seuls les puristes regretteront l'absence de gousse d'ail. Pour le reste, elle est excellente, 15/20. La suite! Des mélanges pas communs, cuisinés! Avec le "médaillon de lotte à la confiture de citron vert"! Curieux, la confiture de citron vert! Elle provoque, dimensionne le plat dans l'acidité-sucré. Le contraste s'équilibre avec une confiture d'oignons nichée sur le côté de l'assiette. Saveurs originales qui laissent penser à d'autres latitudes... le Pacifique... Hé ho! On se réveille! 14,5/20! Je redescends sur mer, pardon, sur terre avec mon "assiette de fromages", ils sont trois et le pain est bon. Les allergiques à la vue mer sont mal barrés vu qu'on ne voit qu'elle. Et manger les yeux fermés... Du soin et de la bonne humeur! Grâce à Stéphanie et Jean-Marc Veau! Table de copains ou table familiale, pour couple d'amoureux ou belles retrouvailles: voilà le "grain de sable"! De quoi se muscler les bronches et se remplir les yeux, vivre un bon moment!

Ecailler: Armand

Spécialités: foie gras maison (terrines et poêlé).

Risotto aux cépes. Magret de canard sauce Périgieux. Filet de loup au corail d'oursins.

Brochettes de St Jacques et gambas. Loup grillé (500grs-Label Rouge). Plateaux de coquillages de 25€ à 50€. Suivant saison: oursins, tourteaux, palourdes, amandes...Ventes à emporter.

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café

13,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 20€ et 28€.

Carte. Congés annuels du 13/11/06 au

14/12/07. Fermé le dimanche soir et le lundi

hors-saison. Ouvert 7j/7 pendant les congés

scolaires.

Plage des Lecques

83270 SAINT-CYR

Tél.04.94.26.16.49

LE GIRELLIER

NT

ΨΨ1/2

Une vieille connaissance du B&O, cette adresse. Toujours les mêmes proprios depuis notre dernier test, fin des années 90. On remarque avec joie qu'ils n'ont pas baissé la garde, ces proprios, toujours pas abandonné l'esprit de qualité, la volonté des débuts. Combien quittent le navire de l'application dès que le tiroir-caisse est de bonne humeur? En pensant abusivement que le client est acquis une bonne fois pour toutes? Le service est mené avec entrain et bonne humeur malgré l'affluence, les bonjours pètent, l'équipe de salle est complice avec celle des cuisines. Rare, ça aussi. Autant travailler dans la bonne humeur, non? Deux menus, 26€ et 34€. Banco sur le 26€ avec en entrée "brochette de crevettes et moules au petit salé". Une mignonne idée qui met de l'appétit! Les cuissons des crevettes (décortiquées) sont ajustées, l'assiette est jolie...mais un peu grasse. Le beurre fondu tapisse le fond en noyant les deux feuilles de salade. Un 14,5/20 quand même car c'est simplement bon. Suite maritime avec un duo de "filets de rouget et dorade au beurre de thym" délicieux. Bravo pour la cuisson des filets, c'est si rare! Une fondue de poireaux gourmande, une julienne de légume. Un 15/20 ce coup-ci, vraiment pas usurpé! Dessert avec une "panacotta aux fruits de la passion", un peu débordante de coulis passionné...26€ n'est pas franchement donné, mais une qualité globale est présente dans cette prestation. Quand vous saurez que la vue sur les bateaux du port de la Madrague, le jugement paraîtra encore plus sévère! Et la terrasse est remplie de clients et de sourires. Ça vous étonne?

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café

pas pris. Toilettes pas vues.

Menus à 26€ et 34 . Menu enfant. Carte.

Parking.

Port de la Madrague

83270 SAINT-CYR SUR MER

Tél/fax.04.94.32.03.60

SAINT-RAPHAEL

LA TONNELLE

ΨΨΨ

Bien sûr que le hasard peut quelquefois bien faire les choses. Ou mal. L'histoire de la bouteille à moitié vide ou à moitié pleine. Vous bagueuandez tranquillos sur le Port de Santa-Lucia avec femme, enfants, belle-mère, tonton R'né et tati Paulette et paf! avec de la chance ou du flair vous entrez chez le couple Guerry. C'est une des meilleures choses qui puissent vous arriver si vous aimez les produits de la mer, coquillages et crustacés, sur la plage abandonnée. Non, c'est pas vrai, ya pas de plage mais des bateaux: oui! Quand même! Bref! Une foulditude adroite de

proposition maritime, huîtres Marennes d'Oléron, tourteau ou homard du vivier mais aussi moules, crevettes, amandes, bulots qu'on retrouve au gré d'une carte qui ne rechigne pas à faire plaisir au client! Logique poursuivie avec le poisson, nature ou cuisiné. Et pour les accros de la viande, on note qu'elle ne fait pas de la figuration! Mais faut faire des choix! Le choix du cobaye! Une fois l'an dans le resto alors bon, il réfléchit un peu, le cobaye! Pas longtemps remarquez! Option "neuf huîtres Fines de Claires n°3 Marennes d'Oléron", du sérieuse question coquillage! La minute culture du BâO (merci au journal la Tribune de Genève). "La Marennes a été baptisée par un poète «l'huître d'émeraude». Sur fond de nacre, elle est verte grâce à la «navicula ostryrearia» (navicule bleue) avec une bordure de cils noirs. Ses canons de la beauté font référence à cinq critères organoleptiques: goût de noisette et d'iode, pas de laitance, pas d'odeur suspecte, taux de salinité minimal de 20%, pureté bactériologique. L'huître recèle protéines, sels minéraux (sodium, potassium, magnésium, phosphore), calcaire et fer. Composée de 80 à 85% d'eau, sa valeur énergétique ne dépasse pas 63 calories pour 100 g (8 huîtres). D'accord qu'on ne juge pas un cuisinier sur ce genre de prestation, juste le plaisir: 14,5/20! La suite me rabiboche avec la chose. Il s'agit d'une "sole meunière". Si vous lisez régulièrement le BâO, vous devez savoir que des soles meunières, j'en ai avalé des bizarres. Des pas cuites, des pas décongelées, des fadasses, des recouvertes d'amandes et surtout des cuites à l'huile d'olive! J'ai tout vu que j'vous dis! Avis aux fainéants: ici et seulement si vous demandez gentiment, la serveuse vous la prépare. Garnitures variées légumières et féculentes servies à part. 15/20. Le "nougat glacé de La Tonnelle", comprenez "maison" est à classer parmi les gourmands, 14,5/20. Professionnel, soigné et sans prétentions. C'est vraiment bien pour le coin, non?

Chef: Hervé Guerry

Spécialités: compositions de fruits de mer de 16€ à 99€ (pour deux). Etuvee de gambas au pastis. Dos de cabillaud. Marmite du pêcheur. Loup, dorade...

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 19€, 28€, 35€. Enfant (jusqu'à 10 ans) 9€. Ouvert 7j/7. Parking aisé.

Port de Santa-Lucia
83700 SAINT-RAPHAEL
Tél.04.94.83.61.04

scientieux. Car enfin: quoi de plus normal que de dire bonjour au client qui prend la peine d'entrer? De le mettre devant des nappes en tissu, au rythme d'un service qui à défaut d'être chaleureux n'en oublie pas ses basiques? Devant des assiettes qui ressemblent à des assiettes de restaurants, pas à de la chausse-trappe indigente pour attrape-nigaud fagoté d'une carte bleue qui doit chauffer à n'importe quel prix? Le challenge des Deschamps père et fils était là: faire une table soignée avec vue sur les bateaux à un coup d'aile poussif de moineau arthrosique de l'eau, et en plein milieu de l'épicentre promenadeux de la gente touristique! Et ça, c'est pas du cocasse? J'ai pas fini! Spécialité de la maison: la viande! Des originaux, les Deschamps! Pas de la viande de poisson, de la viande du pré! Comme le tartare de bœuf! Filet! Bavette! Côte! Agneau! Canard! Entrée en matière au poil! Ça s'appelle "croûtons de moelle à la nage" et ça ravit l'amateur de la chose que je suis! Moi la moelle, je suis pas objectif. C'est trop bon avec un moulin à poivre et une pincée de fleur de sel! Et puis y'a jamais assez! 15/20! L'assiette est d'une vraie simplicité, comme pour que le client se concentre sur l'essentiel. Ma "côte de veau poêlée aux cèpes" est gourmande, la garniture dans le rythme. Je ne m'attendais pas à la sauce, elle est bonne. 15/20. Les réfractaires à la chose carnée ne sont pas oubliés! Une cuisine simple et bonne, sans extravagances ni carabistouilles et qui aura vite trouvé son auditoire. La carte des vins sonne comme une croisade: beaucoup d'efforts dans un tour de France méritoire: j'ai compté 91 références! Du rare! Et du bon! Et ça dure!

Chef: Thomas Deschamps

Spécialités: foie gras au pain d'épices. L'os à moelle. Croustade d'escargots façon du chef. Véritable andouillette du Haut-Var à l'ancienne. Mignon de cochon farci à la fête. Entrecôte marchand de vin. Filet de bœuf sauce béarnaise. Magret de canard sauce aux morilles. Côtelettes d'agneau à la crème d'ail. Souris d'agneau aux figues. Mixed Meats (assortiment de viandes).

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20.

Menus à 19€, 25€, 29€ et 39€. Carte. Ouvert 7j/7. Parking aisé.

Port de Santa-Lucia
83700 SAINT-RAPHAEL
Tél.04.94.95.96.11
tableduboucher83@aol.com

LA TABLE DU BOUCHER

ψψψ

Quand on y réfléchit un peu et à force de se planter le nez et les moustaches dans le pâté, c'est tout de même franchement cocasse de considérer comme exceptionnelle la façon de faire de certains restaurateurs con-

**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**

SAINT ZACHARIE

URBAIN DUBOIS

NT ΨΨΨ

La pointe d'humour et de dérision en ajoute à notre plaisir! Comme si ça ne suffisait pas! Bien sûr qu'on peut glisser de la fantaisie dans les plats, jouer avec les textures, les saveurs, les densités, les températures tout en restant d'un académisme formel en salle! Pas facile certes, car seul le talent autorise la délicate association! Grammaire relayant la créativité, produits d'excellence trop rarement rencontrés lors de nos pérégrinations. Tiens! Quoi? "Ma soupe au pistou revisitée", "Insolence d'un foie gras de canard aux fruits rouges" et pour Mauricette sur son petit nuage "nuage de poivrons et citrons confits aux épices, petite brousse à la fleur de sel" qui se déguste avec frissons! J'ai vu ses poils du dos dressés! 16/20! Moi, "tartare de thon rouge et pomelos, lait de concombre piquant" joueur. On se concentre sur le poisson et l'agrumes malin, on sirote le lait rigolo là-dessus. Et on applaudit le 16/20. Toujours poisson avec la "spirale de sole et faux tofu au chocolat, pétale de bacon". Assiette imaginative, cuisson au cordeau de la sole (souvent bâclée ailleurs). On pioche comme on joue, les saveurs provoquent un peu, 15,5/20. "Et pourquoi pas un sandwich pour le pique-nique?" C'est son nom! Un sandwich SNCF! Genre "Club"! Vous voyez? Oui? Ah mais vous n'aimez pas! Pas fou vous non plus! Alors essayez çui-ci! Pain maison, viande du moment, la préparation ravid, du moelleux, du croquant, du sucré mais pas trop, du salé ce qu'il faut et un 16/20 pour le cadeau. La dame au chapeau retourne en enfance avec un culotté "rail de Boursin, vinaigrette de fraises". Tandis que je fais des billes toutes rondes avec un "surprenant camembert, transversal de Granny Smith". J'ai pris mon "sablé breton version provençale" un peu à reculons. Excellence de la préparation: framboises, ganache au basilic, glace pain d'épice, sablé au beurre salé un peu plombé par la noix de coco. Goût personnel qui laisse quand même la place au plaisir avec un 15/20. Une ovation pour le "tutti frutti en folie", une lumineuse déclinaison de fruits en gelée, en émulsion, en morceaux, en glace...extra! 16/20! La fausse désinvolture de la cuisine recèle un solide talent que (trop) lentement "les professionnels de la critique" commencent à reconnaître. Alors que certains fréquentent l'adresse depuis au moins 5 ans. Les fermés aux tables "moyennes" et les ouverts à la création auront trouvés entre Var et Bouches-du Rhône une sorte de Graal.

Chef : Patrice Noël

Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain maison 15,5/20. Café 3,6€ 15/20. Toilettes 16/20. La carte change à chaque saison. Menu à 20€ le midi en semaine. Menu-carte à 42€ et 56€. Menu à 72€. Pitchoune 12€ (jusqu'à 12 ans). Dîner à thèmes (se renseigner). Cours de cui-

sine. Parking privé. Terrasse ombragée avec fresque de Bernard Suel. Climatisation. Fermé dimanche soir, lundi, mardi midi et mercredi midi sauf jours fériés. Réservation conseillée. Profitez du midi en semaine...

RN 560 La Petite Foux
83640 SAINT ZACHARIE
Tél. 04.42.72.94.28
www.urbandubois.fr

SANARY

LE MAS DE LA FRIGOLETTE
"CHEZ BERNARD"

ΨΨ 1/2

Eloigné du centre-ville et de ses multiples occasions de faire chou-blanc question plaisirs de table, "Chez Bernard", chez lui, dans son oasis sanaryen, sa maison, on est bien. Vraiment. Comme on peut difficilement l'être autant chez quelqu'un. On peut faire le tour si vous voulez, s'amuser à faire un inventaire. Et ne me parlez pas de vos dimanches chez tati Agathe! Bernard lui, il est rasé de près quand il fait la bise aux dames! Élégance naturelle, sérénité des gens heureux, état d'esprit volontiers badin: Michèle et Bernard Plessiet sont en accord parfait avec ce délicieux hôtel-restaurant planqué vers Portissol. Qu'il vous faudra chercher un peu, ça fait aussi partie du plaisir. Un coup de fraîcheur au moral des plus blasés d'entre vous avec une belle terrasse silencieuse entourée d'un jardin et ses belles plantes grasses, un olivier de 820 ans, une piscine, une salle de restaurant aux faux-airs d'orangerie, de beaux tissus et une équipe de salle menée par une autre personnalité, Nicolas Plessiet, qui a de qui tenir... Quelle famille quand même! Question table et bizarrement, le choix "à la carte" paraît économiquement plus pertinent que l'option menu. C'est que malgré son âge très avancé Mauricette a encore le calcul mental vif. Quand elle a levé son doigt péremptoire comme pour un jugement et qu'elle a annoncé "civet de sanglier" la bouche en cul-de-poule et son groin de beauté au garde-à-vous, ya eu comme un grand silence dans la salle! L'assiette repartira vide, saucée jusqu'au bout (quel bon pain!). 14,5/20. Je suis le sillage gourmand de la dame au chapeau vert, dans la cuisine de terroir avec ma "tête de veau, sauce gribiche". Grassouillette ce qu'il faut, équilibrée, généreuse et voilà un 15/20 mérité! Mauricette adore le chocolat et les bons conseils. Fin psychologue, le serveur lui conseille le "fondant au chocolat"... "Qui coule chaud et tout ça?" qu'elle a demandé la Tante! Elle s'en lèche encore les moustaches! 15/20. Mon "assiette de fromages" était 100% lait de vache, dont un maroilles. Pour vous le restaurant est une fête? Presque une religion? Chaque détail compte? Alors je vous recommande cette charmante maison: elle sait faire des souvenirs!

Chef: Gaetan Gevaert

Spécialités suivant les saisons: foie gras de

canard. Rognons de veau sauce Madère. Gibier en saison. Cuissees de grenouilles en persillade. Douze gros escargots. Côte de boeuf. Poêlée de St Jacques, de gambas. Sole belle meunière. En saison: spécialités savoyardes, choucroute royale, cassoulet grand-mère.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 26€ et 28€. Carte. Pitchoun 8,5€. Groupes jusqu'à 40 personnes. Terrasse et bar en saison. Piscine. Hôtel **Logis de France. Soirée-étape VRP. Ouvert 7j/7 à l'année. Réservation très conseillée.

130 avenue des Mimosas
83110 SANARY-SUR-MER
Tél.04.94.74.13.46
Fax.04.94.88.07.54

physique de rugbyman. Et puis même si le personnage est attachant, c'est sa jolie cuisine qui retient surtout notre attention. Une adresse du centre-village, dos au Port mais qui regarde notre satisfaction droit dans les yeux. Un sympathique reflet gourmand de "la Botte"! A adopter, pronto!

Chef: Francesco Chiruzzi dit "Ciccio"
Spécialités: melanzane in caponata. Insalata di polipo. Penne all arrabiata, alla boscaiola. Spaghetti ai frutti di mare, alle vongole, all amatriciana. Bocconcini. Scaloppina al marsala. Osso buco (sur commande 4 personnes). Gamberoni alla livornese. Pizzas. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 14,5/20.

Pas de menu. Suggestions. Carte. Plat+dessert entre 16€ et 30€. Terrasse rue piétonne suivant le temps. Fermé le mardi soir et le mercredi. Réservation conseillée surtout le week-end.

6 rue Giboin
83110 SANARY
Tél.04.94.88.26.45

CHEZ CICCIO

ΨΨ1/2

Ristorante! Grand comme un mouchoir de poche, avec madame au service, des nappages en tissu et en cuisine, une armée de poêles et une absence remarquée de micro-onde et de congélateur! J'vous jure! Et un chef vraiment pas mal du tout! Plus que ça même! Le matin il fait son marché sur le Port, tranquille. Parfois il rencontre et écoute poliment les confrères de la tambouille touristique se plaindre et pleurer les clients perdus par tant d'avaries et de camouflets de tables. Francesco Chiruzzi lui, cuisine. Point barre. Mais bigrement bien. Des recettes plutôt classiques sauf que cet excellent saucier est un fin du dosage. Bigre que sa cuisine "familiale" est généreuse et sans détour! Mauricette, pour qui l'italien reste un fantasme de romantique corrézienne exilée, s'est entichée d'une création de la maison, les "spaghetti Ciccio"! Des pâtes dont la cuisson se termine au four, dans une énorme papillote avec palourdes, crevettes, moules, épinards ou artichaut (aujourd'hui artichaut), beurre maître d'hôtel... Tout s'imprègne de saveur, c'est vraiment délicieux. 15/20. De mon côté "saltimbocca alla romana", petite escalopes de veau au jambon de Parme et sauce crème-vin blanc. Délicat et joliment présenté, pâtes évidemment "al dente"! 14,5/20. Tiramisu? Pannacotta? Cappricio di Capri? "Zabaglione"? Oui! Zabaglione al caffè! Capiche? Un sabayon au marsala et une glace au café! Quel plaisir d'entendre le tchac-tchac du fouet en cuisine! A part pour "la bolognaise" tout le travail de Ciccio est "minute"! Mais attention! Certains soirs et comme il est seul aux fourneaux, pas le temps de faire le "zabaglione"! Venez en semaine! Vous y aurez droit! 15/20! De sa province de Basilicata qui l'a vu naître en Italie, Ciccio pourrait vous parler longtemps. Mais c'est vraiment pas un bavard, notre grand gaillard au

LA SEYNE SUR MER

LA RASCASSE NT

ΨΨΨ

Les tablées sont heureuses comme si c'était dimanche alors même qu'avec Mauricette, on s'est pointés un jour de semaine. Fallait les voir se taper l'aïoli du vendredi! Superbe! Les tarifs pratiqués par la maison n'ont rien de ceux d'une croisière pour milliardaires! En salle l'impeccable Didier Richard considère néanmoins chaque client comme unique, respectable, et qui mérite d'être regardé droit dans les yeux. Ce qui nous change bigrement de la tendance lourde locale qui prend l'affamé pour un cochon de payeur tout juste bon à sortir sa carte bleue et à la fermer si possible. Autre tendance très lourde: la dame au chapeau vert! Pleine de défauts certes, mais tellement apte à déceler le professionnalisme, même discret. Le chef cuisine comme d'autres font des rimes! Au naturel! Le "gratin de moules sur fondue de blancs de poireaux, crème safranée"! Ce classique de la maison n'y va pas avec le dos de la cuillère question plaisir donné. Mauricette non plus avec la sienne. Produits frais (pas du sachet de moules tout prêt), crème relevée, c'est gagné! 15/20! J'opte pour un "petit gâteau de dorade sébaste, noix de St Jacques, crème safranée". Ça se déguste comme une généreuse friandise. 14,5/20. Je poursuis avec un "filet de lotte en paupiette de jambon cru rôti en persillade", un plaisir cuisiné qui met un pied dans la créativité. 14,5/20. La larme à l'œil sous ses bésicles de miro, elle en cause encore comme de

son premier tango avec le beau-frère de Napoléon III: "filet de loup de mer poêlé au pastis, petit légumes et confiture d'olives maison". Poisson parfait, légumes goûteux, sauce pertinente et fine. Le pastis ponctuée avec délicatesse, sans appuyer sur la pédale. Un coup de génie à 15,5/20 conseillé à nos lecteurs chéris. Mauricette s'enfile un autre classique de la boutique "ananas frais en chaud et froid", belle tranche poêlée, un régal à 15/20. Mon dessert est original, "verrine à la rose". Rigolote crème fouettée parfumée à la rose, fruits rouges, biscuit sablé... un 15/20 pour finir en beauté! On dit toujours selon l'expression consacrée que "l'histoire ne se répète jamais". Celle de "la Rascasse", on aime la répéter. Pieds dans le sable et nez dans les assiettes, face aux vagues ou face à Mauricette, on passe un sacré bout de moment avec des gros morceaux de plaisir dedans!

Chef: Patrice Hudry-Rahon

Directeur de salle: Didier Richard

Spécialités: bouillabaisse (24h). Soupe de poisson. Choucroute royale de la mer au Nilly-Prat. Gambas sauvages. Farandole de viande au jus acidulé. Foie gras maison, confiture de figues sèches. Magret de canard à la tapenade. Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules à 13€ et 15,50€. Menus à 16,50€, 21€ et 30,50€. Carte. Fermé le lundi soir et le mardi. En juillet et août, fermé le mardi. Terrasse. Réservation conseillée.

Rue de la jetée, plage des Sablettes

Saint-Elme

83500 LA SEYNE SUR MER

Tél.04.94.87.29.08

www.la-rascasse.fr

fait! Raisins secs et frais, abricots et citrons confits, pistache et noix, miel... que sais-je encore! De la couleur! 15/20 pour un délicieux moment! Rien d'autre ensuite, sans doute par peur un peu lâche de casser la magie. Bien sûr qu'on apprécierait une proposition de desserts plus ouverte sur le Maroc, mais comme dit Mauricette "Faut commencer par le début"! Ouvert depuis début 2005! Et comme le patron rechève à passer par la case "sous-traitance hasardeuse"... Dire que cette (trop) discrète adresse du centre-ville de la Seyne-sur-mer n'était avant ça qu'un snack! Un académique thé à la menthe aux fragrances délicates conclura! Et voilà! Elle est la compagnie de Malki Ramdane et s'occupe de vous en salle (mais sait aussi cuisiner): la douce Majedeline est effacée mais attentive. Une belle salle à manger avec salon marocain offre à l'étage le privilège de voyager intra-muros. Voilà. "L'Olivier" est dans une rue perpendiculaire et à deux pas du Port de la Seyne. Si vous n'avez pas compris que j'étais heureux de vous proposer cette adresse, faut que je change de métier! Et vous de guide!

Chef: Malki Ramdane

Spécialités : taboulé. Mechouia. Zarzouk.

Bricks. Couscous. Une huitaine de tajines.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 14,5/20. Thé

à la menthe 5€ 16/20. Toilettes 16/20.

Le midi formules à 10€, 12€ et 13€. Carte.

Restaurant climatisé. Terrasse en saison (rue

piétonne). Ouvert 7j/7 de 8h30 jusqu'à 3h00 du

matin! Animation régulière avec programmation

théâtrale: se renseigner! Réservation pruden-

te!

6 rue Amable Lagane

83500 LA SEYNE SUR MER

Tél04.94.64.42.01

L'OLIVIER

ΨΨ 1/2

Quelques années d'expérience, notamment dans la capitale ! Et une maman qui lui transmettra ses recettes! De "bouche à oreille" ! On regarde, on mate, on observe les anciens! On apprend! Voilà la recette de cet excellent cuisinier à l'œil pétillant et qui n'a pas son talent dans sa poche: il en fait profiter tout le monde! Voyez plutôt! Un midi comme tant d'autres. C'est très joli, coloré, les baies vitrées grandes ouvertes sur l'extérieur comme un ami ouvre ses bras. La cuisine aussi, est ouverte! On voit tout! Bon d'accord, et alors? Alors je pensais simplement manger un plat comme il m'est arrivé d'en gober des dizaines de fois dans mon sacerdoce de cobaye patenté, au revoir m'sieur-dame, je remonte en voiture, je passe la seconde, pffuit, me rappelle plus de rien. Ben non, Gaston. Tout le contraire! Ça reste gravé! Dès l'arrivée sur la table de mon "tajine tournesol", j'ai eu que pas pareil, non, pas pareil. La viande est tendre, et les multiples parfums et saveurs ont de l'unité: c'est par-

LA PARENTHÈSE

ΨΨΨΨ 1/2

Avec Mauricette et ses bésicles en points d'interrogation, on a scruté la carte comme des élèves anxieux cherchant leurs noms dans une liste de résultats d'examens. Les lectures des cartes en disent souvent long sur une maison. La direction se mouille: "nous travaillons uniquement des produits frais". Un menu à 28€ étiré à 36€ (avec le plateau de fromage de Bedot), un autre à 45€ et la carte. La dame au chapeau vert plonge le nez et le reste dans son "foie gras de canard mi-cuit au torchon, chutney épicé de figue et pruneau". "Le foie gras de canard, c'est bavard" qu'elle dit souvent! La densité, le façonnage, le relief. Pain grillé: c'est encore meilleur! Elle se régale force 7. 16/20. Un ensemble fameux: "risotto de St Jacques et gambas rôties aux champignons sauvages". Les deux noix et la gambas chapeautent fièrement. Chanterelles, trompettes de la mort... 15/20.



LAURENT RENARD
LA COLLINE
83400 CAVAILLON
Tél : 04.90.71.44.99



ROBERT BOYER
LA DOLCE VITA
13960 SAUSSET
Tél : 04.42.45.15.81



PASCAL XAVIER
LA FENIERE
13720 LA BOUILLADISSE
Tél : 04.42.72.56.32



ZARA ZENKOUR
ALI ZARA
83820 RAYOL CANADEL
Tél : 04.94.05.85.85



LAURENT BONNEAU
LE TROMBONE
04860 PIERREVERT
Tél : 04.92.78.19.54



STEPHANIE VALLOT
UNE TABLE O' SOLEIL
13008 MARSEILLE
Tél : 04.91.32.03.20

LE BOUCHE A OREILLE SUR INTERNET

Pour plus d'infos, découvrir de nouveaux restaurants en avant première, connaître la table du moment, lire l'os et l'arête, découvrir le BAO en anglais, tapez : www.le-bouche-a-oreille.com

Mauricette opte pour le "poisson du jour rôti en émulsion d'aïoli, crème de vinaigre balsamique et vinaigrette de tapenade". Un filet de loup sauvage. L'assiette est audacieuse avec ses recoins gourmands. Les cuissons donnent le meilleur du produit. Encore un 15,5/20. Le plat suivant confirme que le chef aime son travail, qu'il ne mégote pas sur le détail. "Poitrine de pigeonneau royal et sa sauce au chocolat épicée" équipée d'une délicieuse polenta au vieux Parmesan et d'une presque rustique tombée de chou vert au lard! ça fait plaisir! C'est fait pour! La chair du volatile est fondante à souhait! Souvent les cuisiniers bâcleurs martyrisent la bestiole (et le client, donc) en la précuisant! La sauce au chocolat ne provoque pas, soutient avec subtilité les lignes arrières. Bravo et 15,5/20. Qualité de chocolat remarquable également dans le "moelleux au chocolat Valrhona". Qui coule, fondant et chaud, vous voyez? Mauricette n'a pas fait que voir! Elle en lâche son 15,5/20 des familles! La cave est déjà gironde, et affiche cinq crus "au verre"...dans les trois couleurs! Question: qui sont donc les propriétaires depuis juin 2006 de l'ex "fleur de sel"? Vite fait ? Bon d'accord ! CV du chef: Le Nôtre, Pré Catelan, Robuchon puis direction Londres. Où il rencontre Xavier Fages, subtil maître d'hôtel et sommelier avisé. Beaucoup de prestigieuses maisons britanniques et aussi, La Fenière de Reine Sammut et Le Miramar à Marseille du temps des frères Minguella. Puisque nous sommes entre-nous je peux vous le dire: à deux pas des plages, voilà comme un grand coup de frais! Deux mains ne suffisent pas pour applaudir!

Chef: Jérôme Laffont

Spécialités : la carte change tous les 15 jours!
Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 2€ 15,5/20. Toilettes 17/20. Menus à 28€, 36€ et 45€. Climatisé et non-fumeurs. Terrasse en saison.

Esplanade Henri Bœuf

Les Sablottes

83500 LA SEYNE-SUR-MER

Tél.04.94.94.92.34

LE COMOEDIA NT

1/2

L'accueil est très septentrional. On dirait que le patron fait la tronche. Ça donne envie de repartir, d'aller voir ailleurs. Comme c'est situé en face des anciens chantiers de la Seyne, j'ai commenté intérieurement qu'il s'agissait d'un accueil "désenchantiers". J'ai pas souri à ma blague, je me serais fait remarquer. La vie est dure, faux porter son fardeau, à chacun sa croix etc. Mais le cadre est amical, lui. Des tentures au plafond, des appliques en fer travaillées au chalumeau, sans doute un ancien soudeur de bateaux reconverti dans la déco. On mange quoi? Vu la morosité du contexte, j'ai visé le plus simple: plat du jour et dessert,

11€. Des "boconcini et spaghetti à la crème". L'assiette est arrivée en 20 secondes montre en main, et fourchette pas encore. Une plâtrée non pas de spaghetti mais de capellini N°1, autant être précis. Sous la crème vaguement champignonnée. Deux très petits morceaux de viande de dinde extra-secs qui renferment "du gruyère" et un bout de jambon cru, chacun. Pas de veau (compréhensible vu le prix du menu), mais du râpé à la place de la mozza: ça fait beaucoup. 10/20. Tentons le dessert qui fait des efforts de présentation. Plein de chantilly! Plein de crème anglaise! Plein de topping chocolat! Fallait pas faire tous ces efforts! Dessous ce beau monde, une tranche de "fondant au chocolat" façon gélinifé. 10/20. "Le Comoedia" est aussi un bar qui jouxte le restaurant. J'avais espéré un meilleur moment car ce quartier de la Seyne commence à sortir la tête de l'eau question assiettes.

Accueil 5/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Plat du jour. Formule à 11€. Menu à 15€. Carte. Terrasse. Bar à côté.

19 place Benoît Frachon (place de la Lune)

83500 LA SEYNE SUR MER

Tél.04.94.94.76.25

SIX-FOURS

LE MONT SALVA

ΨΨ 1/2

Véritable institution bruscaine qui avait du plomb dans l'aile. Les nouveaux ont retroussé leurs manches, regardé les murs droit dans les yeux et renquiné de fond en comble une des plus belles affaires du canton. La maison joue désormais la couleur (quels travaux!) et pousse le soin jusqu'en terrasse, dans la forêt à abri des pins et du tohu-bohu citadins, vous n'en reviendrez pas, du Mont-Salva. Les gens d'ici vont se charger de votre bonheur comme un seul homme. Saperlipopette! J'ai rarement vu (la Mauricette non plus) une telle avalanche de sourires et d'implications dans un personnel de salle, alors même que ya du monde, pas mal de monde. Ainsi, c'est dans d'excellentes conditions et proche de la grande cheminée que j'entame par une impeccable "aubergines en éventail", celles de mon menu à 19€! Préparation très provençale qui nous fait sauter à pieds joints dans le terroir! Et respirer la campagne! Qu'elle sent bon cette assiette! 15/20! Mauricette tape dans sa "salade périgourdine" comme si elle avait faim, la terreur des toques. 14/20. Elle n'a pas pris le temps de souffler avant le "magret cidre et miel"! Qu'elle a bouloté tout entier, sauce comprise! 14,5/20! Même note pour ma "roulade de baveette au chèvre", une trouvaille amusante! Et copieuse! Le chef, c'est pas un bavard de la prose par écrit, pas du genre à causer pour ne rien

dire! Au moins, ça laisse la place aux surprises! Et elles sont bonnes! La serveuse amène un plateau de fromages à la dame au chapeau vert. Il n'en fallait pas plus pour qu'elle adoube l'adresse! "le Mont Salva renaît" qu'elle a dit! Nos "crème brûlée" et "dessert du jour", un gâteau fin avec une mousse chocolatée mérite respectivement un 14/20 et un 14,5/20. Passionné par son métier, le discret chef sort quelquefois des cuisines pour jouer le grilladin avec sa cheminée. Il vous montre ses produits, plutôt fier de la qualité de son travail: il a raison! La carte des vins est particulièrement intéressante: Bandol (de qualité), Bordeaux, Bourgogne, Pays de Loire, Vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon et même Luberon, très rare dans la contrée. Une montagne d'efforts déployés pour le confort du client, si c'est pas une bonne nouvelle que voilà, faut que je change de métier!

Chef: Thierry Hilaire

Spécialités: artichauts à la barigoule. Tian de légumes mozzarella. Cassolette de champignons. Grillades à la cheminée: véritable andouillette basque, côte de bœuf, gigot d'agneau à la broche (8 pers.). Civet de porcet. Pieds paquets. Daube de poulpe. Bouillabaisse (40€). Casserons à la provençale. Poisson au sel. Filet de bœuf aux morilles, aux cépes.

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 19€, 28€ et 34€. Carte. Banquets, mariages... jusqu'à 120 personnes. Climatisation. Parking aisé. Terrasse ombragée. Soirée dansante le samedi et animation régulière (expo, concerts...) se renseigner. Réservation conseillée.

Chemin du Mont Salva

LE BRUSC

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.03.93

www.restaurant-reception.com

AUTOLOC

LOCATION DE VOITURES

www.autoloc83.com

AGENCE DE SIX-FOURS

393 avenue Kennedy Rte des Playes
ouestinfo@autoloc83.com

AGENCE DE HYERES

Aéroport de Hyères
estinfo@autoloc83.com

CENTRALE DE RESERVATION

04.94.07.80.00

LES JARDINS D'ANGLISE NT ΨΨΨΨ

Une percée notoire dans le milieu du fumet! Ouvert depuis à peine plus d'une année, la bastide du couple Charadia attire le chaland gourmet des quatre coins de la région! Et n'allez pas croire que la maison travaille à la chaîne! Les clients sont chouchoutés comme s'il n'était qu'un. Vous me suivez? C'est trouble? Des éclaircissements? On va essayer, avec Mauricette! Qui n'en revient toujours pas de ce "menu dégustation" à 51€! En valeur absolue, c'est pas donné, 51€! Mais en valeur relative, c'est un des plus beaux rapport qualité prix qu'on connaissait! Un menu en 8 services! 8 superbes et délicates assiettes qui défilent comme les 7 mercenaires, les 7 nains ou mieux, les 7 merveilles du monde! Sauf qu'elles sont 8! Un festival! Alors on se contentera de mettre des notes, sans trop commenter chaque plat de peur d'être trop long. "Terrine de foie gras mi-cuit, chutney du moment", une douceur à 15,5/20. "Croustillant de langoustines poêlées, huile de clémentine et jus aux agrumes", une merveille très révélatrice de la maîtrise des cuisines: 16/20! Arrive un extra "moelleux de thon à la planche, grecque de légumes et jus au kikoman" douillet et goûteux, 16/20. Et nous voilà arrivés au milieu de la dégustation avec une "douceur du moment" composée notamment d'un sorbet à base de melon mais pas que, 15,5/20. On replonge dans l'extase avec "noisette d'agneau cuit comme une tajine, légumes confits aux fruits secs". Viande exquise et légumes très poussés par le cumin, 16/20. Instant fromage avec "mousse de brebis aux herbes fraîches, mesclun du moment" à 15/20. Ils sont deux, deux desserts. "Duo de parfait à la figue et crème de citronnelle, réduction de vin chaud" qu'on sanctifie d'un 15,5/20. Et le "fondant tiède au chocolat Guayaquil, crème aux agrumes" qui termine à 15,5/20. Avec la dame au chapeau vert, on s'est amusé à calculer le prix moyen d'une assiette: 6,37€ TTC! 6,37€ en moyenne pour un grand coup de pied dans le quelconque à chaque bouchée! Si c'est pas du talent à portée des papilles! Un jeune chef ancien de Dutournier aux fourneaux, un service de salle aux petits soins, une terrasse avec platanes, treille et glycine centenaire. Et bien oui, je vous le dis, ce fut un moment exquis.

Chef: Bruno Chiaradia

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 17/20.

Formules à partir de 22€ le midi. Menus à 39€ et antillais 38€, dégustation 51€. Carte. Enfant 12€. Groupes jusqu'à 35 personnes. Restaurant climatisé et non-fumeurs (intérieur). 9 chambres de 75€ à 160€. Belle terrasse. Parking. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

945 avenue du Maréchal Juin

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.98.19.70 / Fax.04.94.88.09.06

www.jardins-anglise.com

CHRIS 'TO CAFE

ΨΨ

Un sobriquet atteint de jeunisme aigu, un emplacement face à la plage de Bonnegrâce réputée pour ses véliplanchistes un peu courageux et ses restaurants souvent hasardeux, une terrasse avec teck presque trop jolie bien à l'abri du Mistral. En bref et pour faire court : parfaitement apte à faire fuir le méfiant de base. Et question méfiant de base, je m'y connais! Pourtant mes p'tits agneaux au curry, ça vaut le coup d'être curieux. Le service joue la jeunesse impliquée pleine de santé! Et sait mettre à l'aise le client! C'est marrant comme souvent les signes préliminaires présagent de la suite, savent dire si le moment sera agréable ou pas. Si l'assiette va se planter le nez dans le sable ou alors avoir du répondant. Bien sûr qu'il ne s'agit pas de la table du siècle, que le chef n'a pas été formé chez Ducasse et qu'on peut trouver aussi bien dans le style, quoique le menu à 13,50€ TTC va rendre votre recherche délicate. Entrée avec une "croûte aux fromages", genre de bruschetta gourmande et bienvenue pour les amoureux de la chose fromagée. 14/20. On entre dans le vif du sujet avec le plat du jour, tenez-vous bien, un "pavé de rumsteck" avec garnitures au choix. J'évite les frites pour un gratin dauphinois impeccable et une délicieuse tomate provençale confite à souhait. Je reviens sur la viande pour son excellente cuisson et tendresse. Plat très copieux. 14,5/20. Le dessert du jour est un "gâteau aux deux chocolats" pas pour les mauviettes! Maison et pour quatre! Je n'en ai mangé que la moitié, bravo, je mange pour deux. 14/20. Puisque l'endroit est un "café", vous pouvez y prendre un petit déj' ou ... un café. Ce qui permettra au suspicieux de base de remarquer que les cuisines s'agitent vers 9h00 du matin. Un contraste avec les dealers de tout-prêt qui ouvrent boutique à midi moins quart. Pour finir, la spécialité de la maison est la viande, en particulier "les potences" (pendu de viande de bœuf) et "le brasero", viande à griller! A volonté! Etonnant non? Mais aussi côte de bœuf! Entrecôte argentine! Tartare de bœuf! Churrasqueira (qu'est-ce donc ? Cherchez un peu)! Mais gaffe! Table non exclusive aux carnassiers ! Honnête! Et tarifs très conciliants!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 1,4€ 14,5/20. Toilettes 15/20.

Formules à 11,50€. Menu à 12,50€ et 13,50€. Carte. Terrasse couverte. Groupes jusqu'à 40 personnes. Jour de fermeture: se renseigner.

330 promenade du Général de Gaulle
83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.15.10.10

anciens, qui ont fait leurs valises, adieu. J'entends par "pantoufles" les médailles et autres blasons affichés de manière ostentatoire sous les menus à l'entrée, devant la terrasse. Les repreneurs n'ont pas besoin de ça pour se rassurer: la cuisine est colorée, variée, simple mais joyeuse. Repreneurs que nous connaissons (un peu) pour avoir goûté leur prestation: "Le Pressoir" vers le David, Marseille. Transfert de savoir-faire y compris avec un responsable de salle également transféré...comme de L'OM au RCT. Mauricette se régale d'une "salade Corsica" bien comme il faut. Fromage de brebis, rondelles de figatelli poêlés. C'est pas hyper-copieux mais propre et donc, bon. 14,5/20. Pour moi se fut "dorade à la niçoise" avec ratatouille, un peu de salade verte. Le poisson (d'élevage, mais vu le prix de la formule, rien de répréhensible) n'est pas énorme, mais suffisant. Poché au court-bouillon, sans excès. 14,5/20. Nos desserts sont dans la lignée, bien mis en valeur, un peu de recherche paye. Une "tarte au citron meringuée" et une "tarte aux noix, glace caramel" sanctifiée toutes deux d'un 14/20. Quelques ratés d'organisation, un "je vous écoute" du serveur en second grignotent la bonne note du service. Le plat du jour de la formule est facturé 17€ alors que la formule dans lequel il est intégré vaut 12,50€. Allez comprendre. Un mois après ouverture, la direction affiche déjà un air un peu blasé. Mais l'adresse reste une bonne affaire compte tenu de la prestation et du tarif de la formule du midi: 12,50€. Et le café est bon! Une adresse qui lorgne plus du côté brasserie que restaurant, ce qui est flatteur pour les brasseries. Que vous voulez de mieux?

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes pas vues.

Formule le midi à 12,50€. Menu à 17,50€ et 28€. Carte. Terrasse.

36 square des Bains

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.07.61.58

MAHARAJAH PALACE

NT

ΨΨΨ

La maison ne prête à aucune ambiguïté. Nous sommes, nous nageons même en plein pakistanais, de l'assiette à la décoration, aucun doute possible. Un édifice aux tons bordeaux, or et blanc, 280m2 avec recoins de confort! Que vous pouvez d'ailleurs louer pour les mariages, baptêmes et autres repas de groupes. Bref! Quelques experts mondiaux de la cuisine placent la cuisine pakistanaise (ou du Nord de l'Inde) parmi les plus subtiles. Rien d'étonnant dans cette analyse quand on se laisse embarquer, se laisse prendre par la main, enfin, par la langue. Mauricette que rien n'arrête est devenue spécialiste du menu "maharajah" tarifé 59€ pour deux. L'autre, c'est bibi. Mauricette qui préfère souvent prendre un menu supérieur au mien, comme pour bien me faire remar-

LE BISTRO DU DAUPHIN

NT

ΨΨ1/2

Les nouveaux sont entrés dans les pantoufles des

quer qu'elle est plus importante que moi. Au rythme d'un service jeune et un brin humoristique, voilà "l'assortiment de grillades tandoori" qui cette année appuie sur la pédale à piment. Le chef met du relief à cette cuisine déjà parfumée et épicée. La cuisson des poulet, agneau et poisson est parfaite. C'est le détail d'importance qui fait souvent la différence. On campe allègrement dans les 15/20. Deux curry suivent. Cuisson impeccable, l'entrée n'était donc pas un accident! Le "curry d'agneau" est relevé mais fin. Celui au poulet est encore plus subtil. Mauricette aligne les 15/20, d'autant que le riz aux légumes est très bien. Et que le pain nan est un péché à lui tout seul. Comme un seul homme avec la dame au chapeau vert, on s'est rué sur le "kulfi", une glace maison aux épices et à base de lait concentré. On sort nos 14,5/20 sans barguigner. La maison, dont on avait eu vent d'un peu de fébrilité, a repris du poil de la bête. Non seulement l'exotisme fait partie intégrante du programme, mais le sérieux culinaire est de retour. C'est le moins qu'on puisse dire vu le moment de table agréable vécu.

Chefs: Ahmad Zahour et Mohamad Yakoob
Spécialités: indiennes et pakistanaïses.

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain nan 15,5/20. Toilettes 16/20. Formules du midi à 9€, 10€, 11€ et 14€. Menus à 21€, 23€ et 59€ (2 personnes). Carte. Plats à emporter. Grand parking devant le restaurant. Groupes jusqu'à 120 personnes: se renseigner! Restaurant climatisé. Tables isolées pour petit comité. Fermeture hebdomadaire le lundi.

Centre Commercial Le Kennedy
Route des Playes et rue du Cadran Solaire.
83140 SIX-FOURS
Tél.04.94.10.90.91

rougets, sauce provençale", encore une bonne surprise. La sauce est travaillée, les rougets parfaitement cuits, moelleux et goûteux. Il s'agit certainement de filet surgelés comme dans 95% des cas. Ce qui ne pose pas problème quand ça n'est pas tarifé au prix du frais. En clair quand on ne se moque pas du client. Pour 11€ on ne demande pas la lune, et pourtant on l'obtient presque. C'est bon, 14/20. La carnaissière au chapeau vert a pris du plaisir avec une "entrecôte" cuite comme demandée, servie avec des frites. Rien à redire, propre 14/20 et 11€. Nous sommes rassasiés! Avec un sentiment que la direction se donne du mal pour faire plaisir au client, un exemple que devrait suivre certains restaurateurs peu scrupuleux. Qui avec les mêmes produits, pratiquent des prix deux ou trois fois supérieurs...et sont parfois incapables de bien les cuisiner! En un mot comme en cent vous avez devant vous "Le Mistral" gagnant!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 11/20. Pain 12/20. Café 14/20 Toilettes 12/20.

Formules le midi. Pizzas. Carte.
Rond-point du Brusuc

Le Brusuc
83140 SIX-FOURS
Tél.04.94.34.18.71

SOLLIES-PONT

LE VATEL

ΨΨΨ1/2

Ah ben si j'm'attendais! Bien sûr que l'écho d'une "nouvelle table" était parvenu à nos oreilles. Seulement "nouveau" n'est pas nécessairement synonyme de "bon", sinon ça se saurait: je fonce! Un lieu d'où la facilité autoroutière nous écarte (sortie du village en allant vers la Farlède) et une façade à peu-près commune, difficile de faire plus modeste et discret. On pousse la poignée et là, les choses changent. Des tons pastels et clairs, des touches de couleurs ajustées, une fleur ici, un objet là, un éclairage contrôlé et reposant. Pas du vieillot raccommode, un travail de décoration fin et contemporain. Dont on comprend vite qu'il est raccord avec les assiettes, à moins que ça ne soit le contraire! Inventaire des menus: 15€ le midi en semaine pour les gourmets pressés, 24€ le menu-carte pour ceux qui veulent du choix et menu à 35€ à proposition unique. L'intermédiaire pour moi avec des "ravioli maison au foie gras, écrevisse et épinard". Les ravioli, c'est souvent plan-plan, ramollo et sans envie. Ceux-ci sont fiers, alterne le ferme (écrevisse) et le tendre (épinard). Le foie gras est anecdotique derrière l'assaisonnement vif, bien marqué. Une recette qui renouvelle le genre. 16/20. Plat principal efficace avec "duo de St Jacques et gambas". Je n'entrerais pas dans les détails mais prenez votre temps pour apprécier. De la couleur, de la mise en scène, du caractère, et un petit beurre blanc... Stop! J'ai dit "pas de description"! 15/20. Des sabayons, j'en ai avalé des bidons en bidon et des fades en enfilades. Alors quand

LE MISTRAL NT

ΨΨ

Voici un endroit niché au cœur du Brusuc, discret et pourtant évident, qui ne paie pas de mine. Pour tout vous dire, sans la faim qui le tenaillait depuis trop longtemps (un comble pour un testeur de restaurant!), votre dévoué ne serait pas forcément venu manger ici. Et pourtant, contre toute attente et face aux a priori qui mine notre jugement, a un cuisinot dans la boutique. Du genre qui peut au moins faire jeu égal avec quelques entouqués matuvus qui se la joue champions du monde. En plus on y mange pour pas cher, c'est donné ou presque. Voyez un peu! Avec Mauricette, la pingre de service, on partage une "salade composée"! on y trouve des bricks de chèvres, de la salade fraîche, des lardons et des champignons, une ode à la simplicité, la simplicité soignée et appliquée. Fromage de qualité, bricks maison, enfin, une entrée en matière détonante! 7,50€ et 14/20! Je choisis des "filets de

je tombe sur un bon, je ne le dis pas avec le dos de la cuillère. Dessus ce sabayon, la brochette de fruits frais (et fermes, pas en fin de vie) se picore avec gourmandise, on trempe. 15,5/20. La discrète et néanmoins très professionnelle Aurore sait faire pour votre bien-être. On attend avec impatience que la carte des vins soit digne de la remarquable cuisine du chef. Puisqu'on cause de lui, vite fait. 25 ans aux derniers œufs de mouettes, et pourtant un CV de briscard de la potote: Loubet, Charial, Michel Royer (Le Tahiti Ramatuelle dont il fut second) et l'excellent Da Silva (Les gorges de Pennafort). Une nouvelle et très bonne table, un mini-chamboulement magnitude 8 sur l'échelle d'Escoffier dans la hiérarchie culinaire cantonale. Et si vous y alliez?

Chef: Bruno Hernandez

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 15€ le midi en semaine (sauf jours fériés), 24€ et 35€. Carte: change tous les 2 mois. Groupes jusqu'à 35 pers. Parking juste en face(non indiqué). Climatisé. Ouvert du mardi midi au dimanche midi. Réservation conseillée.

117 rue de la République

83210 SOLLIES-PONT

Tél.04 94 58 82 94 et 06.17.40.00.41

tendus "maison" au tournant. Servis avec le thé à la menthe (extra), on apprécie sans mesure corne de gazelle, baklava, griouche... Quel boulot! Rendez-vous compte du travail! Quelquefois, Fatima propose aussi des dattes fourrées! Mais il faudra bien tomber! Pas de sous-traitance plus ou moins heureuse! 15/20! Un grand bol de plaisir à prendre cœur ouvert! Un couple attachant, modeste et talentueux dont on prescrit la prestation sans aucune réserve! Ah oui! Ça se bouscule au portillon le week-end! Préférez la semaine! Diable que ça fait du bien une adresse pareille!

Chef: Fatima Hadjazi

Spécialités algériennes: chorba. Sardines à l'orientale. Tajines (dolma, aux pêches et aux grillées, à l'ananas...). Tajine d'agneau et ses légumes servis sur un lit de feuilles de semoule. Neuf couscous. Méchoui sur commande. Cuisine française: escalope de veau, côtelettes. Desserts maison!

Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Thé à la menthe 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 15€ le midi sauf week-end et jours fériés. Carte. Enfant 8, 50€. Climatisation. Réservation obligatoire le week-end. Parking très pratique mais invisible derrière le restaurant, accès par un porche (rond point de La Poste à droite).

18 rue de la République

83210 SOLLIES-PONT

Tél.04.94.57.08.21

LE TAJINE

ΨΨ1/2

Avec Mauricette, on a beau faire le plus beau métier du monde, on n'échappe pas à une certaine forme de monotonie, de blasement. Un soir comme un autre, l'idée saugrenue de changer d'air, de respirer d'autres parfums, de voir d'autres latitudes, d'entendre d'autres musiques. Ça faisait un petit moment qu'on me causait de la discrète maison de Fatima et Boumediene. Et ben voilà. C'est fait. Pour tout vous dire, c'est un des plus jolis moments passés autour d'une table d'Afrique du Nord. Y a des maisons comme ça où faut pas chercher pourquoi, le commun fuit, quelque chose de puissant se dégage. Comme un esprit qui vous prendrait par la main en susurrant "laisse toi porter!". Le charisme du patron n'y est sans doute pas étranger. Une salle grande comme un mouchoir de poche, une décoration chaleureuse, une propreté exemplaire et une cuisine de femme, une cuisine d'Algérie. Qui dans le cas du jour, n'a aucun complexe à avoir face à la brillante marocaine. Mauricette, qui question épicée en connaît un rayon, s'est délecté d'un succulent "tajine d'agneau aux pruneaux et amandes grillées". Légèreté exemplaire et saveurs distinctes, limpides. Remarquable exercice tarifé à prix d'ami: 13€! 15/20! Semoule mémorable, légumes goûteux, viandes halal de qualité dans mon "couscous royal". J'ai encore le goût du jus en bouche, fameux: 14,5/20. Méfiante comme une pie, Mauricette attendait les desserts pré-

TOULON

LE POINTILLISTE

ΨΨΨ 1/2

Nous suivons Christophe Janvier depuis maintenant un petit moment. On n'est pas les seuls. Intrigués, quelques-uns de ses confrères cuisiniers de Toulon et alentours sont venus chez lui, voir, goûter, pour comprendre, se fabriquer une explication. C'est que pour un cuisinier de talent, se poser rue Picot à Toulon n'est pas tomber dans la facilité. Ça questionne. Remarquez bien que Mauricette, les questions de métaphysique et existentielles, elle accroche pas. Par contre, elle cherche volontiers la vérité à travers des faits, du concret. Comme avec cette "salade s'automne" avec ses gésiers de volailles confits, artichauts barigoule, champignons des bois, tomates confites, noix fraîches et réduction balsamique. De l'assemblage fin et délicat pour un 15/20. Pour moi, c'était des "St-Jacques rôties au beurre de pourmoutine dans une nage à l'artichaut, légumes braisés". L'ensemble est capiteux et sous ses airs tranquilles, c'est du sérieux dans chaque détail. 15,5/20. La description du plat annonce "Chablis". L'argument suffira à la dame au chapeau

vert pour se ruer sur "filet de daurade royale braisée au Chablis, petits légumes du marché, émulsion d'artichaut". De la couleur et des saveurs en haute définition (et hautes finitions), 15,5/20. Ce qui est vraiment bien avec ce chef, c'est que la complexité de son travail n'exclut pas la simplicité de la méthode. A chaque saison, ses produits. Automne donc avec mon "perdreau rôti aux châtaignes, cèpes sautés, rainettes caramélisées, jus de perdreau". Quel savoir-faire! Que c'est bon! Harmonieux! Copieux aussi et bizarrement l'assiette se picore, excite la curiosité. Avec les doigts, on peut? 15,5/20! Et les desserts, sont-ils toujours extra? Nos "géométrie de poires caramélisées, mikado à la vanille Bourbon, sorbet poire" et "moelleux chaud au chocolat et son puits de confiture de marrons, crème anglaise aux marrons" sont subtils, chacun est bien centré sur son sujet (la poire, le chocolat). On finit en beauté avec deux 15,5/20. Le service du jour est vraiment top, dans le propos des tables ancrées dans la rigueur du travail bien fait, à l'écoute et avec cette pointe d'humour qui manque à tant d'autres. La cave est diversifiée, vin au verre dans chaque couleur. Tôt le matin aux fourneaux, tard le soir au plumard: pourvu que dure longtemps la cuisine passion de Christophe Janvier!

Chef: Christophe Janvier

Pâtisserie: Carolin Weiss

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café Lavazza 15,5/20. Toilettes 17/20. Formule midi à 15€. Menus à 28€, 41€ et 55€. Carte. Climatisation. Fermé le samedi midi et le dimanche soir. Réservation très conseillée.

43 rue Picot

83000 TOULON

Tél.04.94.71.06.01

www.lepointilliste.com

porc rôti, jus à l'essence de truffes" vous embarque dès la première bouchée. C'est presque une conversation avec l'assiette, une bouchée de viande, très tendre et caustique à la papille, un coup de langue au bout du couteau pour tester la courte sauce, Porto et truffe. Pommes terre et air poêlées, de la précision sous tous les angles, délectable. Un régal global à 15,5/20. Sorbets et glaces maison. Une "coupe du chef" pour Mauricette, noix de pékan caramélisées, cappuccino, banane marbré chocolat. Chantilly maison. Un gros 15/20. La suite est surprenante. Un "filou citron". Des filous comme çui-ci, ça change de ceux qui tiennent boutique dans la restauration! Un petit chef d'œuvre forgé avec du pain de Gênes, crème Chiboust citronnée, croustillant noisette, crème citron, glaçage au chocolat blanc. Un 16/20 sans hésiter! C'est à cet instant que je me suis souvenu d'une partie du CV du cuisinier: Veyrat, le Negresko et Lenôtre. En ne voulant pas trahir les habitués clients de la première heure qui sirotent des plats plus simples, le couple Elizabé brouille un peu les pistes. Mais quel talent!

Chef: Eric Elizabé

Spécialités: carpaccio de St Jacques au citron vert et gingembre. Friture de rougets, artichauts et croûtons de tapenade. Soufflé glacé au Cointreau. Duo chocolat et caramel à la fleur de sel.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Hausbrandt 2,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. La carte change à chaque saison. Plat du jour 12€. Menus à 23€ et 35,60€. Carte et suggestions du jour. Menu enfant jusqu'à 10ans 8€. Terrasse vèlum chauffée et fermée. Ouvert 7j/7. Réservation très conseillée. Parking du Port payant de 6h30 à 22h (23h30 en été) mais gratuit le reste du temps.

27 quai de la Sinse

83000 TOULON

Tél. 04.94.03.05.71 et 06.74.89.93.10

Fax.04.94.14.00.27

L'ATALANTE

ΨΨΨ1/2

Sans doute le cuisinier le plus doué de la ville. Le seul problème est que faire venir le gourmet sur le Port de Toulon est un sacré challenge. Alors pour un cuisinier, arriver à "sortir" une flopée de "moules-frites" et une avalanche de "salade de chèvre chaud" en même temps que des assiettes comme celles qu'on a eu l'immense bonheur de déguster avec Mauricette (qui n'en revient toujours pas), c'est une contradiction qui nuit bigrement au meilleur des deux genres. Vous me suivez ou pas? Mais si le chef sort le grand jeu, s'il a envie de donner le meilleur de lui-même, alors là mes petits canetons mignons, l'assiette est impétueuse, flamb-oyante. La dame au chapeau vert et au sac à main des années 20 opte pour une des spécialités de la maison, la "marmite de St Jacques au Muscat, huile d'olive et crème fraîche, pommes de terre". C'est goûteux, vraiment cuisiné, et la Tante sort de sa poche à oursins son 15,5/20 des familles. Le "filet mignon de

KARISHMA

ΨΨΨ

Amateur de la délicieuse cuisine indo-pakistanaise: bienvenu au "Karishma"! C'en est un! Un quoi? Que je vous dise: Karishma se traduit par "miracle"! La seconde adresse des frères Hanif (après le Kashmir à Marseille) reprise depuis à peine plus d'une année aura vite fait de revenir parmi les carrés d'as des spécialistes du genre. Ce vendredi soir au ciel un peu gris, la salle est bien remplie. Les bonnes humeurs lues sur les visages en disent long. Le gourmand vient ici en connaisseur, pas pour se faire voir. Faut dire qu'à proximité de la gare de Toulon, le jeu de matvuu ne va pas bon train. Bref! Typiquement chargée mais envoûtante, la décoration vous prend vite en main.

Jeunesse et sourires au service. Avec Mauricette, celle qui n'est pas un cadeau et qui pourtant promène un chapeau vert décoré comme un sapin de Noël, on opte comme souvent pour le "menu Maharajah" tarifé 50€ pour deux personnes. Bon allez, je traduis tout, en français: "assortiment de grillades tandoori" c'est à dire poulet, poisson, gambas et agneau marinés dans une sauce à base de yaourt parfumé aux épices indiennes puis grillées dans le four tandoor, donc. Servi sur une plaque chauffante avec un lit d'oignons. Trois excellentes et différentes sauces pour accompagner. Les viandes sont tendres, douces, pas surcuites comme bien souvent. 15/20. La suite avec "poulet au curry" et "curry d'agneau". Même registre de qualité de viande. Mauricette notera que ces deux curry sont distincts dans les saveurs, ont chacun leur personnalité. C'est un compliment en direction du cuisinier: la standardisation des saveurs menace aussi les cuisines d'ailleurs! Alors bravo! 15/20. Le pain nan compris dans le menu (au fromage et l'autre oignons-coriandre) est fameux. Passage obligé (c'est moi qui le dit) par le dessert "Kulfi" et un "halwa" pour la Mauricette, plus curieuse que jamais. Le Kulfi est une glace à base de lait réduit, et parfumée à la cardamome. Le halwa est une pâtisserie au beurre et aux amandes. On en apprend des choses, hein? 14,5/20. Chacun mais on s'approche du 15/20 pour le kulfi. L'adresse indo-pakistanaise qui prend sérieusement racine dans le ciboulot des toulonnais (et autour). Rien de nous fait plus plaisir quand le succès est mérité!

Chef: Mamoud Sajjad

Spécialités (en français): gambas au curry et aux épices très légères. Curry d'agneau aux raisins, amandes et crème fraîche. Boulettes de bœuf haché grillé au tandoor puis fourrées au fromage. Beignets d'aubergine légèrement parfumée aux épices. Beignets au lait et au sirop parfumé.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain nan 16/20. Toilettes 17/20.

Assiettes le midi à 7€ et 9€. Menu à 20€. Indian Thali 20€. Menu Maharajah pour deux 49,99€. Les plats vous seront servis plus ou moins relevé selon votre goût et votre demande. Accueil groupes. Fermé le dimanche. Réservation très conseillée.

15 rue Gimelli
83000 TOULON
Tél.04.94.91.93.46

LA CALECHE

ΨΨΨ

Face à l'espace Peiress et à un jet de cerise de l'Opéra de Toulon, l'adresse fut réputée de l'amateur de soirée-spectacle. Aujourd'hui le badaud zieuete de façon interrogative la devanture: faut dire qu'elle s'est refait une sacrée beauté! Dedans comme dehors, c'est du neuf! De A à Z et des murs au plafond! Quoi donc? Nos impétrants de la cause culinaire du centre-ville sont les Bellini! L'adroit responsable de salle n'a pas raté sa vocation, le cuisinier sait faire plaisir avec des menus qui démarrent à 12€ le midi pour s'étirer à 29€ ou la carte, quand vous voulez et si vous voulez! Sans distinction de cravate ou de talons-aiguilles, de carte de paiement ou moyen de transport, le client a droit aux nappes et serviettes en tissu, aux beaux verres, à un service aux petits soins étonnant pour ce niveau de tarification flirtant avec le registre social. Tout à fait singulier, d'où le "rapport qualité-prix" tonitruant du midi! Mauricette, celle qui compte plus vite que son ombre et pour qui un cuisinier n'est jamais aussi bon qu'avec de petits moyens s'est fendu du menu à 12€! La Corrèzienne au chapeau vert n'a jamais vraiment oublié ses racines auvergnates, du côté de sa grand-mère et de Saint-Flour. Attachée aux détails et aux maisons qui savent recevoir, elle apprécie l'amuse-bouche du jour. Comme moi, sauf que je déjeunais sur le menu découverte à 18€. Elle: "cassolette de fruits de mer" onctueuse, 14,5/20. Puis un aioli (c'est vendredi) au grand complet, rien ne manque à l'appel! 14/20. La note sacrée finale s'appelait "gratin de fruits"! Façon sabayon, soigné, 14,5/20. A 12€ le menu avec le ? de vin de pays (domaine de la Castille, La Crau) et un café, voilà qui vous fera copain-copain avec votre banquier. Et moi? Niveau de cuisine qu'on n'hésite pas à classer de sérieux. Une idée mignonne avec la "fricassée de St Jacques, pressée paysanne aux crabes et crevettes". Les St Jacques souples côtoient une purée de pomme de terre maison retravaillée, c'est bon et original en même temps que joli. 15/20. La suite avec un autre 15/20, un "filet de sandre cuit à l'unilatérale, confit d'échalotes, rizotto aux champignons cuit au fumet de paella". Une belle idée qui propulse la table dans la famille des "semi-gastro" appliqués de la ville. Pas si nombreux que ça. Une vraie bonne surprise qui démontrera aux pleureurs du monde de la tambouille que les clients sont bien là, à l'affût. Et que lorsque l'adresse joue le jeu du rapport qualité prix, ils répondent présent... et nombreux!

Chef: Fabien Desfossez

Propriétaire: Famille Bellini

Spécialités: la carte change souvent. Pizzas et coquillages livrés et à emporter.

Accueil 18/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain maison 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€ le midi, 18€, 29€. Formule découverte à 23€ (apéritif, entrée ou dessert à la carte, plat à la carte, café et mignardises, 2 verres de vin AOC). Enfant 7€. Parking Peiress offert le soir.

AUTOLOC

LOCATION DE VOITURES

www.autoloc83.com

Climatisation. Terrasse été-hiver. Fermé le dimanche soir. Réservation conseillée.

15 rue Corneille

83000 TOULON

Tél.04.94.87.14.97 et 06.78.86.34.54

LA BOUCHE ET L'OREILLE

ψψψ

Comment voulez-vous qu'un tel sobriquet échappe à notre sagacité? Et n'allez pas croire que Mauricette vient d'ouvrir un restaurant! Vous l'avez échappé belle! Le nom va comme un gant à l'endroit: on y mange bigrement bien et on y entend de la musique jazzy de qualité. Voilà l'esprit. Ajoutons aussi "l'œil", car Anne-Catherine et Philippe Guintrand ne laissent pas la moindre gouttelette de commun franchir la porte de leur établissement. Ce qui à un jet de cerise du port, oui, ce port de Toulon où le moyen semble être la norme fait figure d'exception. Et je suis gentil. La carte interroge. Pas très longue (tant mieux) elle s'écarte du quelconque, inquiète presque. Une fois assis, j'opte pour la formule du midi à 12€. Avec une "salade d'accueil" modestement annoncée par le serveur. Première claque: voilà un joli mesclun pas commun et sa vinaigrette un peu sucrée avec même des copeaux d'abricots secs du meilleur effet. Deux toasts passés gratinés au four. Simplement très bon et surprenant. Entame par un 14,5/20. Choix de plats du jour dont un "pavé de saumon en croûte de pistou" dont l'intitulé n'annonce pas tout! Une canaille, le chef! Alors comme ça il vous annonce un "pavé de saumon" qu'on prend presque désabusé, juste pour juger de la maîtrise des cuissons. Et on vous sort une assiette belle comme un cœur, avec le saumon frais sur peau, tout en moelleux et déposé dans un coin de l'assiette, que je vous dise, elle est rectangulaire! Et deux ou trois garnitures bigarrée qui assume leur modernité dans la présentation et leur talent dans le goût: gourmand gratin de brocoli au bleu de Bresse, délicat gratin de pomme de terre, haricots verts poêlés au beurre, une brochette érectile jambon fromage piquée sur une tranche de pastèque, bref, on ne perd pas son temps, tout surprend! Un 15/20! Quand c'est comme ça, on veut en savoir plus, alors on pousse jusqu'au sucré. Un "biscuit coulant au chocolat" avec du fruits rouges, groseilles, fraise. Un qui coule, un vrai, un entêtant du chocolat, pas une virgule! Pas du tout près! Un p'tit dernier pour la route: un 15/20! Mais dites-moi? Ne serait-ce donc pas là comme une confirmation du réveil de Toulon qui se mettrait à faire du bon? En tout cas Si vous êtes par là-bas, alors fissa! On ne s'ennuie pas une minute! Ni de la bouche, ni de l'oreille!

Chef: Philippe Guintrand

Spécialités: la carte change très souvent.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule midi à 12€

avec un verre de vin ou un café compris. Carte. Bar musical. Cocktails. Les vendredis et samedis soirs soirées jazz. Groupes jusqu'à 80 personnes. Climatisation. Terrasse aux beaux jours. Réservation très conseillée. Parking du Port payant de 6h30 à 22h (23h30 en été) mais gratuit le reste du temps.

Rond Point Bonaparte

Avenue de l'Infanterie de Marine

83000 TOULON

Tél.04.94.46.38.47

www.laboucheetloreille.com

LE JOHN'S

ψψψ1/2

Les épais murs abritaient auparavant "Papa Schultz"! Finie la choucroute! On change de musique! Cette petite maison du Mourillon a été reprise par une passionnée! De la restauration bien sûr! Evidemment! Si c'était du tricot, vous seriez en train de lire "Modes et Travaux"! Un peu de sérieux voyons! Avec André ("Dédé" quand vous le connaîtrez bien), Christelle Fiori s'est entichée de cette adresse grande comme un mouchoir de poche mais où la probabilité de sympathiser avec son voisin est énorme! Les nappages, l'éclairage, les sourires et les p'tits plats complotent pour le bonheur des attablés. Avant de causer du repas parce que bon, il commence à faire faim, on qualifiera "Le John's" de "restaurant d'initiés intimiste et discret"! Voilà! Vous en faites ce que vous voulez! C'est Nicole qui cuisine! La maman de la patronne! Elle cuisine quoi? Dans son menu à 20€, une "terrinerie de biche"! Vouivoui! Maison m'sieur-dame! Y en aura pas cet été, alors faudra attendre! Agréable et simple, 14/20! La suite n'est pas banale! "Poulet au Madère". Je m'attendais à une cuisine mais non! Voilà un blanc de poulet finement cuisiné, pas sec du tout: c'était ma crainte! La sauce recèle de bricoles gourmandes et en particulier... de bout d'ananas du meilleur effet! Extra! Et frites maison! J'vous jure! 14,5/20! Dessert exotique avec un "blanc-manger coco" en guise de charmante conclusion à 14/20. Autres particularités de la maison: la carte des vins est de belle qualité! La direction évite le "pinardus communus"! Et n'appuie même pas sur la pédale à euros question tarifs! Egalement: c'est ouvert tard (service jusqu'à une heure du matin) et parfois très tôt (dimanche matin dès 5h pour le brunch). Ça ne cherche pas l'épate, repousse naturellement le snobisme, donne envie d'y être fidèle et d'amener ses amis. Ou de s'en faire ici. Le parfait équilibre entre cuisine familiale et ambiance sincère à cœur ouvert.

Chef: Nicole Zonca

Spécialités: croustade d'escargots à l'estragon. Poêlée de seiche à l'aïoli. Pâtes aux cèpes, pancetta grillée. Pâtes St Daniel, jambon cru et graines de pavot. Osso bucco.

Souris d'agneau aux herbes de Provence, ravioli d'artichaut. Gambas à la provençale flambrées au pastis. St Jacques sauce safranée et purée de poireaux. Tatin de poivre aux mendiants et lavande. Tiramisu de framboises au pain d'épices.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 16/20. Toilettes (sous-sol) 15/20. Formules à 9,50€ et 12,50€ le midi. Menus à 20€ et 32€. Enfant 6€. Carte. Jour de fermeture: se renseigner. Service tardif (1h du matin). Réservation conseillée.

87 boulevard Ste Hélène

Le Mourillon

83000 TOULON

Tél.04.94.10.61.51

LA LIBELLULE NT



C'est bien cher pour ce que c'est! La tambouille familiale, on n'a rien contre bien au contraire. Un peu de cuisine au naturel, simple et sans prétentions dans ce monde complexe est rafraîchissant. Mais quand les tarifs jouent dans la cour "restaurant" et qu'on mange en terrasse sur des chaises brinquebalantes, un table boiteuse, des serviettes en papier, une San Pellegrino en plastique, on ne peut pas s'empêcher de tirer la tronche en pensant à la nouvelle génération appliquée de cuisiniers toulonnais qui pour le même prix s'esbignent le tempérament à tirer vers le haut leurs prestations. Quand je dis on, je cause de Mauricette. Elle a aimé sa "tarte à la tomate et au thym" à 7,5€. "Un peu trop salée" qu'elle a juste dit. 14/20. Comme elle présentait l'assiette un peu courte, ma gloutonne au chapeau vert commanda une "omelette de "Mamé", lardons, pommes de terre, oignons et petite roquette" à 8,5€. Du roboratif qui cale et qui appuie sur la pédale à folklo. 13/20. J'ai eu moins de chance avec mon "entrecôte grillée et sa béarnaise maison". Si la sauce (servie à part) et la ratatouille sont correctes, l'entrecôte est lamentable. Mauvaise qualité de viande, trop fine, trop nerveuse. Le couteau slalome entre les bouts de gras et de nerfs, les miens sont à bout. A 15,50€ la chose on tombe de bien haut et la note tombe bien bas: 8/20 grâce à la roquette et la ratatouille bien cuisinée. 4,5€ nos desserts avec un "mi-cuit au chocolat façon Annie" bon mais brûlé sur le dessus à 13/20. Et la "tarte aux pommes" de Mauricette est trop cannellisée, les pommes confites, cuites façon tatin, 13,5/20. Avec 2 cafés on s'en tire à 47€. Soit 23,5€ par personne. Soit le prix d'un vrai restaurant alors que nous sommes finalement dans un établissement de type "restauration rapide". C'est bien ce que je disais.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 12/20. Toilettes pas vues. Salon de thé.

Vente de produits issus du commerce équitable.

49 rue Pascal

83000 TOULON

Tél.04.94.03.34.24

AU PETIT CAPORAL NT



Un fantassin à Toulon, ville de la marine, c'est cocasse. Mais un accueil chaleureux sur le port est encore plus insolite! Un original, ce "petit caporal"! Une boutique en goulet retapée de frais par les nouveaux proprios, peu avare d'amabilité donc. Mauricette qui aime les petites boutiques au grand cœur verra vite que les assiettes aussi, sont grandes et bien garnies. Mauricette sollicite une carafe d'eau promise déjà oubliée. Puis elle entame par une "entrecôte sauce roquefort" généreuse, faite avec du vrai roquefort et pas la lamentable sauce préfabriquée trop souvent rencontrée. Et des frites des grosses Mc Cain, vraiment pas extra... 13,50€ et un 14/20 qu'elle me dit sans exclamation de joie, un peu résignée. Alors que je m'envoie la formule du jour à 11,90€ et son "escalope de poulet forestière, spaghetti" géante. Un poulet pareil: jamais vu. Vaut mieux pas le rencontrer dans la rue! Un coup d'ergot et il vous découpe en rondelle! Un maousse du filet, il doit être énorme le bestiau! On va pas se plaindre puisque la cuisson est vraiment bien, pas sèche, chair souple, sauce avec champignons et oignons. Un 14,5/20 s'impose. Dans ma formule j'ai droit au dessert du jour mais j'aurais préféré qu'on me l'interdise. Un "tiramisu" qui craque. Il craque sous la dent car pas totalement décongelé, inondé de crème anglaise et de chantilly, voilà le faux-pas qu'il ne fallait pas. Bon ben maintenant que c'est fait...9/20. J'ai remarqué sur les tables voisines qu'avec le café, la maison donne un spéculos. Je commence à me frotter les mains, je vais finalement avoir un véritable dessert. Manque de pot, on livre à la place de ma sucrerie espérée un chocolat traumatisé, blanchi par sa conservation dans le frigo, quasiment congelé dans son papier rouge et noir. Après le tiramisù, le petit chocolat du café...Enfin bon. Le chef est impliqué puisqu'il fait le tour des tables en alternance avec le couple de propriétaire, histoire de glisser le petit mot. C'est bien. Dommage ce dessert tiramisù misérable! Le reste est pas bien grave! Ça tient à rien, la bénédiction de Mauricette! Mais elle est incapable de mentir la dame au chapeau vert, même pour un dessert! Faut pas lui en vouloir!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café compris dans la formule 11/20. Formule à 11,90€. Carte.

Terrasse face aux bateaux.

101 quai Cronstadt

83000 TOULON

Tél.04.94.62.57.79

TOURTOUR

LA TABLE

ΨΨΨΨ

S'installe t'on dans le village de Tourtour totalement par hasard? Sans doute non. Un des plus beaux villages de France, accessoirement le plus élevé du Var. Le restaurateur qui cherche un endroit où vivre en tenant boutique à l'écart de l'agitation et du stress de l'époque trouve ici chaussure à sa toque. C'est le cas du couple Guyon! Elle tient sa salle, impeccable de douceur, distante ce qu'il faut! Avant de nous faire plaisir ici, lui aura glissé dans son escarcelle à expérience le Moulin de Mougins et aussi les Antilles. Entre les deux, Laurent et Meïa se rencontreront en Suisse, Zurich. Laurent Guyon est un apaisé qui a parfaitement intégré son savoir! Très maîtrisées, certaines assiettes sont aussi colorées que les fonds marins des Caraïbes! Associé aux produits de la Provence, le savoir-faire fait le reste. L'"amuse-bouche" est d'emblée un sacré moment! Une "crème brûlée aux morilles" fulgurante, comme ça, du début, paf: première vibration à 16/20! Pas commun pour un amuse-bouche! Car c'est souvent l'exercice bouche-trou, parce qu'il en faut un! Pas facile de glisser "le foie gras de canard maison poché et son chutney de mangues, accompagnés de pain de campagne tiède". Non seulement on découvre des saveurs pleines de relief, mais aussi les goûts logiques. Le pari est gagné! 16/20! Même registre avec "le tournedos d'espadon rôti aux asperges et papaye, sauce crustacés au lait de coco". Les fondations sont solides, la sauce prend des chemins de traverse. Le sérieuse portion de poisson s'émanche dans un environnement pas commun! Un autre 16/20! Félicitations à la maison de proposer cet "assortiment de fromages de chèvre et d'ailleurs". Notamment deux exquis bouts de chèvre du village. Terminaison sucrée avec le "clafoutis à la framboise et son coulis parfumé à l'amande" sanctifié d'un 15/20. C'est marrant cette capacité qu'on quelques chefs à savoir créer des classiques! D'arriver à sortir du registre "cuisine de musée" pour causer du pays, voilà le record! Sans avoir l'air d'y toucher! Comme ça! Dans leur coin et sans photographe! Sans pages glacées des magazines! Sans paparazzi dans le bosquet! Tourtour, village varois! 16 couverts maxi dans la maison. Mignonne terrasse ombragée en saison. Conseil: évitez de prendre le risque de ne pas réserver!

Chef: Laurent Guyon

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

Café avec mignardises maison 15,5/20.

Toilettes 16/20. Menus à 28€ et 35€. Menu

végétarien à 25€. Carte. Fermé le mardi.

Terrasse. Parking. Réservez très conseillée.

1 traverse du Jas

Les Ribas

83690 TOURTOUR

Tél.04.94.70.55.95

LES CHENES VERTS

ΨΨΨΨ

Y a des millésimes Paul Bajade comme il y a des millésimes de domaines de vin. A part que ceux de Bajade ne jouent pas au yoyo. Les millésimes du chef des chênes verts varient entre bons et excellents. Même quand on perd son étoile au Miche comme en 1998. Avec plus de deux décennies dans le placard à tests, nous n'avons connu avec la tante, de nos passages à Tourtour, que félicité. Chaque année, on redoute ce signe avant-coureur qui annonce la fin d'un règne sur nos papilles. Car même un magicien, ça vieillit et doit un jour quitter les sommets pour redescendre lentement dans la vallée grise des lieux communs. Raté ! Cette fois encore, l'ours de "Tourtour" nous a mis les saveurs dans les bons plats. Il nous a montré une grande forme, celle d'un athlète de la trouvaillie culinaire ! un digne représentant de la cuisine spontanée apprise chez Girardet, son mentor. Pas le moindre déclin entr'aperçu. Et pour peu que vous ayez trois sous d'hédonisme en vous, la "tête de veau aux herbes et mesclun, filet de balsamique caramélisé au muscat de Beaumes de Venise," sera pour vous un moment inoubliable de cuisine. J'ai l'air de m'enflammer là, dans des incantations à rallonge mais ma note vous édifiera beaucoup plus que ma prose, 16,5/20. Rien de tel qu'un 16,5/20 pour faire comprendre l'enthousiasme. C'est le meilleur millésime de ces vingt dernières années ! La Mauricette n'a également pas coupé les cheveux en quatre pour pointer son 16,5/20 sur ce fabuleux "risotto de Camargue au romarin, coulis de cèpes, écrevisse royale, cristalline de parmesan". Les deux plats suivants sont imposés dans le menu à 48 €. Que ce soit la "printanière de Saint Jacques marinées, huile de truffes" ou la "brandade de moruette en feuilleté de chips, totènes persillées." y a du bonheur dans l'assiette et du 15,5/20 dans l'air. Encore une fois, la tante s'est alignée sur mes positions. Elle a même surenchérit avec son "croustillant de couenne au foie gras, coulis de betterave et mesclun d'herbes fines" en pointant un 16,5/20 pendant que moi, j'en étais au 16/20 avec ces "noisettes d'agneau rôties aux herbes potager pieds confits en Dariole, Beurreck de pois chiches au citron et huile de Sésame". Dans les deux cas y a de la magie dans l'assiette. Et la fête des sens se poursuit avec une "brousse de brebis sur gaspacho à l'huile nouvelle du moulin, fleur du sel du midi", le "grand dessert" et ses petites douceurs, fruits et chocolats et la tête dans les étoiles.

Chef : Paul Bajade

Accueil 18/20 Service 18/20 Rapport qualité-prix 15,5/20. Cadre 17/20. Toilettes 17,5/20.

Pain (maison) 16/20. Café 15/20. Vin les

Bahans de château Haut-Brion, Pessac-

Léognan, 17/20. Menu 48 € et carte.

Fermeture hebdo mardi et mercredi.

Fermeture annuelle en juin.

83690-TOURTOUR

Tél. 04.94.70.55.06

TOURVES

AUBERGE DE TOURVES

NT 0

Dehors, les menus affichés ne sont pas ceux qu'on vous présente une fois que vous avez pris place à la table! ça ne gêne pas tellement! De toutes façons, il manque la moitié des plats de celui qui a cours ce jour! Plus de crevettes au curry, plus d'andouillettes. Mais le monsieur polyvalent qui nous sert avec Mauricette présente les choses humblement, discrètement. Polyvalent car il cuisine, prend les commandes et distribue les assiettes en même temps. Enfin: en alternance. Le registre cuisiné en pâtis bigrement. Nos entrées, une "brouillade aux cèpes" correcte pour moi, les bouts de champignons étant quand même un peu secs et pour cause: ce n'est pas la saison des cèpes! 13/20! Le chapeau de Mauricette s'est mis à blémir, puis à rire, à l'arrivée de son "millefeuille de chèvre chaud et d'aubergine grillée". Deux épaisses tranches de pain sec séparées par une rondelles de bûchette froide, ensemble posé sur un bout d'aubergine en conserve vinaigré (vinaigre blanc) et glacé. Voilà la première grosse claque: 7/20. La seconde ne tardera pas avec mon "filet de lieu à l'huile d'olive et aneth". Le poisson est dur, trop cuit, et l'aneth est violent! Mais il offre l'avantage d'un peu masquer le goût de l'aventureuse préparation. Les haricots verts essaient en vain de faire du style pour que l'assiette soit jolie: ils sont issus d'une boîte de conserve. Seuls les quartiers de pommes de terre trouvent grâce à nos yeux, ceux de Mauricette et moi, ébahis par tant d'à-peu-près. 8/20. Elles en avait aussi avec son "faux-filet grillé" qu'elle sanctionne d'un 12/20. Elle aurait aimé "qu'on lui demande la cuisson", la dame au chapeau vert. Comme elle aurait apprécié que le serveur-cuisinier s'inquiète de voir ses assiettes rendues non terminées. Enfin bon. Pas que ça à faire. Dessert. Au point où elle en est la pauvre Mauricette, elle a choisi des "îles flottantes", qui tiennent leurs promesses: 11/20. Et moi, un peu de recherche avec une "assortiment de crèmes brûlées trois parfums" franchement radin, trois tarraillettes façon dînette! Plus de sucre que de crème! 12/20. On s'est dit avoir fait le bon choix quand on a vu passer pour une autre table, la terrine de chocolat. Le café servi est filtre, et a le goût de réchauffé. Paradoxalement, l'endroit affiche un véritable charme. Mais pas assez pour gommer toutes les lacunes de la prestation, et de loin.

Accueil 16/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 11/20. Café 1,5€ 6/20. Toilettes 14/20.

Menus à 15€ et 22€. Carte. Terrasse.

58 rue Rougrière

83170 TOURVES

Tél.04.94.78.70.23

LA VALETTE

LA METISSA

ΨΨ1/2

Cherchez pas "La Métissa"! Juste le centre-ville de la Valette! A un jet de noyau de mangue de la grande place vous la trouverez! Et dedans "La Métissa" vous trouverez Marie-Line Chabot! Cette femme-là, c'est le charme et l'intelligence cumulés! Elle vous glisse avec un sourire épanoui: "J'ai métissé ma vie, mes enfants... et ma cuisine!". Du coup elle s'est fabriquée son monde à elle, petit bout de resto dépayés où la bonne humeur et les bons petits plats écartent les coudeuses pour que vous trouviez bonheur! Un état d'esprit! Volontiers théâtral! Car figurez-vous que le soir Marie-Line cuisine parfois ses sabots de cuisine pour enfler ses talons hauts: elle enchaîne des pas de salsa devant les clients! Un sens de la fête pas commun! Voilà pour la photo! Pas facile de qualifier sa cuisine, de la mettre dans une petite boîte. On ne se mouillera pas trop en disant que l'Afrique, les îles et toutes les influences créoles qui se trouvent sur la route du Rhum et des idées se retrouvent dans l'assiette. Citons au passage l'assiette de dégustation, les acras de morue, le poulet au curry, le yassa de poulet, le colombo de porc ou les gambas flambées au rhum. Repas complet le midi pour 13€ avec une alternative "françaises/ailleurs" ou midi et soir la carte ou le menu à 18,50€. Qui me permet de tâter du "boudin antillais" de la maison. Pas trop relevé (perso, je préfère), voilà une belle entrée en matière. 14,5/20. La suite fait honneur à l'Afrique et précisément au Sénégal: "mafé de bœuf" à base d'arachide donc. Du cuisiné m'sieur dame! La viande est tendre et marinée, la sauce parfumée avec légumes variés, pommes de terre et oignons. Riz blanc en prime. L'assiette est vraiment copieuse. Mais c'est pas grave, on avait faim après toute cette route, c'est pas la porte à côté Dakar. 14,5/20. Dessert un peu classique avec un "blanc-manger coco" très dans les rails de ce qui se fait habituellement, doux. 14/20. Qui dit "fête" et "créole" dit rhum arrangé: à la mangue, gingembre... Un ambassade du monde, un mélange de saveurs, une ode au métissage, une flopée de sourires. Laissez-vous prendre par la main: La Valette n'est pas seulement cette immense zone commerciale que vous connaissez, c'est aussi de jolies surprises qui vous tombent dessus, au détour d'une rue! Ça vous donne une petite idée du pourquoi j'aime mon boulot de cobaye ambulant!

Chef: Marie-Line Chabot

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules à 8€.
Menus à 13€ le midi en semaine et 18,50€.
Ardoise de suggestions du moment. Enfant 8€. Climatisation. Groupes jusqu'à 25 personnes. Fermé samedi midi et dimanche sauf réservations. Fermé le midi et ouverture tar-

dive l'été. Grand parking gratuit à proximité.

39 avenue François Fabié (Centre-ville)

83160 LA VALETTE DU VAR

Tél.04.94.08.15.28 et 06.12.42.42.41

restolametissa@hotmail.fr

VINON SUR VERDON

AUBERGE DE LA TABLE RONDE

ΨΨ 1/2

Dans la plus pure tradition des auberges de hameau modestes, en lisière du village, presque cachée pour pas gêner, même pas de devanture tape-à-l'œil, même pas à la mode, plus accueillante dedans qu'attirante dehors, et cerise sur le chapeau: même pas connu de plein d'autochtones. Mais en tout cas, voilà bien un endroit tout à fait délicieux. Et n'allez pas croire l'adresse cramponnée au passé, qui chante le refrain "c'était mieux avant!". Même pas vrai! Elle conjugue au présent, la maison de Véronique Chauvin! Joyeuse avec ses mignonnes recettes! A table, les habitués pressés du midi croisent les chalandis qui ont le temps. En salle ou en terrasse (l'été se prolonge), le service est tonique, fait plaisir à voir. C'est que l'implication du personnel est finalement une denrée rare dans ce métier pour le moins difficile. Implication qui se prolonge en cuisine! Mazette! Quelles assiettes! Pas bien plus vieux que l'an passé, le jeune chef Anthony Abbura se remue la toque comme un excité! Si les classiques sont de la partie (St Jacques flambées au Cognac, encornets farcis, suisses de grenouilles, cassolette d'escargots, gambas flambées etc.) l'originalité est de la partie! L'originalité et le terroir sont dans le même bateau! Alors découverte de la "croûte aveyronnaise, salade et caviar d'aubergine". Késako? Une grosse tranche de pain creusée et farcie avec roquefort, noix, crème fraîche et Armagnac. Prenez autre chose si ça ne vous dit rien, ça en fera plus pour les autres. Touche de provençalité avec le caviar d'aubergine. 14,5/20. Suit une "lotte mauresque", queues de lotte cuisinée crème-curry, oignons, échalotes, tomates... poêlée de courgettes, tomate provençale (bonne!) et riz. Bien. 14,5/20. Les assiettes sont généreuses et travaillées. Les desserts sont souvent maison. Les écarts à la sous-traitance sont pardonnés avec le "macaron glacé à la pistache" de très belle qualité que je sanctifie sans hésitation d'un 14,5/20. Cheminée en hiver, sourires toute l'année. Au bout du Var, tout pour plaisir.

Chef : Anthony Abbura

Spécialités : *cassolette du berger. Champignons farcis. Ravioles gratinées aux Comté et basilic. Petits farcis provençaux. Dos de loup au pastis sur tapenade d'olives vertes. Manchons de canard aux pruneaux et Armagnac. Côte de veau braisée au St Nectaire. Chocopoire cœur fondant au choco-*

lat. Pannacotta au caramel.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20.

Menus à 13€ (midi semaine), 19€ et 24,50€.

*Hôtel 6 chambres **. Logis de France.*

Terrasse en saison (sans voitures). Parking privé.

Fermé le samedi midi et le dimanche soir. Et le vendredi soir hors saison.

Réservation conseillée.

877 avenue de la République

(à l'entrée du village en venant d'Aix)

83560 VINON SUR VERDON

Tél/fax.04.92.78.92.58

VAUCLUSE

APT

LE CHAT QUI PECHE NT

ΨΨ 1/2

"Un petit cabanon pas plus grand qu'un mouchoir de poche

Un petit cabanon au bord de la mer sur des roches..."

J'ai eu cette chanson de Vincent Scotto en tête pendant tout mon repas! Pourtant nous ne sommes pas à Apt-sur-Mer! C'est dire l'effet bénéfique que vous fait la boutique! Petite terrasse! Salle avec poutres césurées et murs peints façon cabanon! Salle où on se serre un peu les coudes! Pourtant on s'y sent à l'aise! L'accueil et un service attentionné ne sont pas étrangers à la sensation. Mais que pêche t-il donc ce chat? Pour l'essentiel du poisson et des moules. Et quand je dit moules, je dis moules: marinière, au basilic, à la bière, au curry, dijonnaises, au roquefort, à la rouille avec leurs inévitables frites. Nous entamons toutefois par un "buffet à volonté". Pas besoin d'en avoir de trop pour se régaler. Achalandage classique, avec notamment une délicieuse quiche lorraine, de la bonne. Voilà un 14/20. Mauricette rencontre un peu plus tard une "daurade grillée" accompagnée d'un flan de courgettes. La juste cuisson rend tout son goût à la chair pour un bon 14,5/20! Mon loup tout aussi grillé préfère la compagnie d'haricots verts à l'ail pour le même résultat: 14,5/20! Et les desserts? Pas compliqué pour Mauricette: une "mousse au chocolat". Et pour moi, "flanc brûlé au caramel"! Assurés "maison"! Deux mérités 14/20! Pas manchots, les deux chefs qui ne pêchent pas par incompetence! Jamais bredouilles d'association d'idées! Les plats du jour respectent aussi la viande: aujourd'hui "tranche de gigot d'agneau à la provençale". Imaginez la paella, la bourride du pêcheur, la petite friture !.... Vous êtes pourtant à Apt et non à face à la

grande bleue. Faut pas se fier aux apparences!

Chefs: Evelyne Emourrier et Gil Gimécot

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café 1,50€ 13,5/20. Toilettes 13,5/20.

Formule midi 8 €. Menus 13€, 15€, 17€. Menu chaton 7,50€.

Ouvert tous les jours en saison. Fermeture dimanche et lundi en hors-saison.

237 cours Lauze de Perret

84400 APT

Tél.04.90.05.89.78

AVIGNON

L'ENDROIT

ΨΨ

Place Nicolas Saboly: bizarre ce nom, vous ne trouvez pas ? A proximité du Palais des papes et du Théâtre. Idéal pour les passionnés de culture, de religion. Alors cet "Endroit"? Premiers arrivés, premiers installés sur la terrasse! Petite table et serviette en papier, jolis couverts. Mauricette plonge dans son "assiette de légumes confits" sur une salade en mélomélo, 13/20. Je l'accompagne avec des "sardines grillées" servies avec une purée de tomate au basilic, quelques amandes grillées et une petite salade! C'est pas mal, intéressant et obtient un 14/20. Notre "Endroit" se remplit petit à petit, comme l'oiseau fait son nid. La sauce aux cèpes, des morceaux de cèpes dans mes "ravioles aux cèpes"! Le tout servi très chaud! J'approuve toutes les saveurs avec un 14/20. Mauricette et la "dorade en papillote" s'observeront un petit moment! La dame au chapeau vert a dégainé la première! Fin de la trêve par un coup de fourchette vigoureux! Découverte de la dorade et sa sauce pimentée, (sauce tomate, lait de coco et citronnelle.) Cuisson juste. Le riz thaï, bien cuit et peu salé, bien. Une presque cuisine asiatique, 14,5/20. Desserts mes biens chers frères: pour la "meringue aux fruits" et fraicheur, Mauricette finit par comprendre que ladite meringue est farcie avec un sorbet poire! 14/20! "Nougat glacé aux fruits confits"! Paraît-il fait maison, il est vraiment bon. 14/20. Voilà un endroit de bon aloi pas maladroît dans un endroit pourtant très touristique. Et qui n'est même pas obligé de faire aussi bien pour attirer le chaland!

Chef: Yohan Goguet

Spécialités: assiettes antipasti. Gourmandes. Prestiges de la mer. Royale.

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Pain 12/20. Café 1,50 € 14/20. Toilettes 14/20. Formule de midi à 13€ Menu à 23€, 25€, 34€. Enfant 7,50€. Carte.

10 place Saboly

84000 AVIGNON

Tél.04.90.82.15.15

O SOLE MIO NT

ΨΨ1/2

Festival de théâtre d'un côté! Le Vésuve de l'autre! L'accueil est italien: avec le sourire. Vite pris en main par le serveur! Vite installés dans cette "trattoria". Une salle carrée! Une trentaine de couverts! Tables recouvertes de nappes en tissus aux carreaux rouge et blanc! La décoration des murs me plaît. Des photos de Naples d'une autre époque et, évidemment des photos du volcan! Et des affiches du festival local, je veux dire d'Avignon. Le ventilateur est au plafond, comme souvent. Une aubaine pour Mauricette qui du coup a les idées rafraîchies à défaut du reste. Elle s'intéresse à la formule du jour: plat et café tarifés 12€. Une "bruschetta" servie sur sa tranche de pain grillée et chaude. Pas mal de restaurateurs en mal d'inspiration se ruent sur cette spécialité moins commune sur le marché de la tambouille que la satanée pizza. Bref! Mozzarella fondante, poivrons rouges et verts grillés! Jambon cru, fond d'artichaut, câpres et olives noires! Dans la même assiette, courgettes et aubergines simplement poêlées, quelques tranches de tomates, le tout zesté d'un peu de balsamique. Complet! Généreux! Italien! 14/20! Et moi, alors? Des linguines al dente! A côté d'une "escalope de veau" sauce crémeuse au basilic, vin blanc et citron! Du parmesan! Pas possible de tricher! Très bonne viande les amis! 15/20! Ça y est! On est adopté! Le "baba au limoncello" me confirme que nous sommes dans de bonnes mains! Quelques mini babas bien imprégnés, assésés de pointe de chantilly, 14/20. Une faiselle au coulis de fruits rouges suffit à notre chapeau vert national 13,5/20! Café détente sur fond musical typiquement napolitain. Pour les nostalgiques connaisseurs, c'est un véritable plaisir!

Chef: Carlo

Pizzaïolo: Rosario

Propriétaire: Allain Bernard

Spécialités napolitaines: antipasti Royale (deux petits calzone, beignets de calamars, courgettes, caviar d'aubergine). Escalopes à la Fiorentina (flambée au marsala). Entrecôte blanche (flambée au marsala, sauce gorgonzola). Gambas à la Ferdinando (gambas, moules, linguine et sauce tomate cerise pimentée). Rigatoni strasciati (tomate, mozza, aubergine, lardons, parmesan, piment)! Et le chausson "o sole mio" à découvrir!

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 14/20. Toilettes 13,5/20. Formule à 12 € (plat du jour et café) Carte. Terrasse.

23 rue de la Croix

84000 AVIGNON

Tél.04.90.27.94.34

L'OIE ET LE GRILL NT 0000

Quel joli nom! Le Périgord ou le Gers dans le Vaucluse? Faut pas rêver! Pourtant tout commence bien! Un vaste parking héberge quelques jolies voitures! Une terrasse avenante qui met en confiance! Et un menu sur ardoise tarifé 13,50€! Et là commence la chute! Pas de bonjour! Prise de commande par le boss. Suivi de quelques minutes par madame qui reprend commande! Question organisation, c'est pas le Louis XV! Pas question de manger deux fois ici! Première illusion perdue avec le "taboulé"! Gras! Très gras! Trop gras! Il n'avait aucune chance, le pövre! Un peu de salade, fatiguée, noyée dans l'huile! Et pas d'olive! Aucun risque de gerçures! On reviendra cet hiver! Un 4/20 me paraît tout à fait adapté! Deuxième illusion perdue: une "langue de bœuf sauce piquante". Piquante? Où ça? Pas de goût! Morceau bouilli inodore et sans saveur! Aucune texture reconnaissable! Elle ose être accompagnée de mousse de légumes, choux et carottes. Et dire qu'il faut goûter à ce truc! On se force un peu, faut noter. A éviter absolument: 5/20. "9 poissons suivant arrivage" qu'elle dit la carte! J'vous jure! "Très bon, je vous le garantis!" qu'il a dit, le patron! Problème! Sur les neuf bestioles annoncées, seul le thon est sur le bateau! Sur la galère devrait-on dire! Effrayés, les autres ont déserté! Mauricette, qui a rarement été aussi verte que son chapeau, inventera même un nouveau vert à son nuancier: le "vert berné". C'est un vert qu'on attrape quand on se fait piéger par une assiette de (très) grande médiocrité. Un espoir pourtant avec l'unique pomme de terre servie: bonne cuisson! Robe joliment braisée. Mais le thon livré avec nous replonge dans le cauchemar! C'est que ce thon apprend à nager dans un bain d'huile. Il a du ramer depuis longtemps, suffisamment pour être noir de fatigue. Il essaie en vain de se planquer derrière un peu de salade, elle même très fatiguée! Immangeable donc et non mangé par conséquent. Voilà le "vert berné" de Mauricette. Record du monde avec 1/20, du jamais vu dans le BâO. Pour échapper à une nouvelle épreuve, j'opte lâchement pour un sorbet citron-poire. Par contraste, ça pouvait être un sorbet au pneu ou à l'annuaire téléphonique que ça m'aurait satisfait. 12/20. Mauricette qui a vécu un paquet de guerre depuis Napoléon aura la témérité d'affronter une "tarte aux abricots". Son aspect fait penser à une dinette pour enfant. Elle brille. Mais n'est pas brillante du tout! Benoîtement, je pose fermement mon doigt dessus: c'est dur, sec comme un coup de trique, l'abricot et la crème de fond résistent bigrement à la pression! La dame au chapeau vert met un coup de dents dedans et repose aussi sec, sans mâcher sauf ses mots: infect et 2/20. Pas de glaçons pour nous. Pour la moutarde, un seul flacon en plastique pour toute la terrasse! Ah tiens? Ça doit être la première fois que le BâO recommande une table pour son parking!

Chef: allez savoir!

Accueil 9/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 4/20. Cadre 12/20. Pain 15,5/20.

*Toilettes avec cabine-douche à la turque
12/20. Menu à 13,50€. Carte.*

Route de Tarascon
Pont de Rogonas
84000 AVIGNON
Tél.04.90.88.54.06

BONNIEUX

L'AROME

ΨΨΨ1/2

Le couple Pagès change de département! Fait un saut de puce bodybuildée (27km d'Ordon à Bonnieux! Leur "Côté Jardin", la mignonnerie adresse qui les aura fait connaître est déléguée à de bonnes mains. Les voilà désormais installés dans ce charmant village haut perché datant du néolithique et qui domine la vallée du Calavon, les Monts du Vaucluse et le Ventoux. Voilà pour la photo. Enfin, l'extérieur. L'intérieur de "l'Arôme" s'observe à plein nez! Presque un jeu de piste avec ses voûtes, ses recoins, sa grotte (et oui!) et sa couleur de pierre si spécifique. Les aficionados de la cuisine de Jean-Michel Pagès ne perdront pas leurs repères gourmands. On retrouve avec plaisir le style du chef, et certaines de ses compositions à succès. Et deux credos marquants: un effort sur "le poisson" comme on dit (présenté en salle). Et des produits du proche terroir. Un exemple, comme ça, au hasard. Le mesclun servi dans les assiettes est absolument exceptionnel, un mesclun comme pas deux. Un petit producteur d'en bas, pas loin. Bref! On va pas commencer dans les détails, sinon c'est pas fini et j'ai du boulot! Allez hop! Entrée avec "caille rôtie au miel de romarin sur pain grillé aux noix et son œuf au plat". Je ne vois pas ce que je pourrais ajouter au descriptif. Un mélange de souple et de croustillant, de sucré et de parfumé. Tiens! Il est notamment là, le mesclun! 15,5/20. Je prends souvent un malin plaisir à choisir des plats de poisson quand je suis éloigné du littoral, à faire un pied de nez aux bonimenteurs-restaurateurs aux pieds dans le sable et la main dans le congé! Le "bar rôti au beurre de velours" est une curiosité. Ouvert par le dos, sans arêtes. Sauce au beurre avec ail, oignons, herbes etc. Une purée de vitelotte. Impec'. 15/20. Une petit cabécou, oui, le fromage est compris dans les deux menus. Une douceur! "Mousse au chocolat au lait et caramel au beurre salé". Même les accros au chocolat noir apprécieront! En tout cas... c'est mon cas! La rondeur de la mousse classique poussée par le beurre salé incise ce qu'il faut, voilà la trouvaille! Extra! Agrémenté de fruits de saison. 15,5/20. Au rayon des à-côtés, la carte des vins déploie ses ailes pour permettre dégustation "au verre" avec un large choix. La nouvelle adresse Luberon de Clara et Jean-Michel Pagès est sérieuse. C'est évident, mais ça va mieux en le disant! Et surtout en le vérifiant!

Chef : Jean-Michel Pagès

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Richard (grand choix) 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus à 26,50€ et 36€. Carte. La carte change à chaque saison. Fermé mercredi hors-saison. Réservation conseillée. Groupe jusqu'à 30 personnes.

2 rue Lucien Blanc
84480 BONNIEUX
Tél.04.90.75.88.62
larome.restaurant.wanadoo.fr

BUOUX

AUBERGE DES SEGUNS

NT ΨΨΨ

Il faut sans doute la mériter cette auberge! Entre falaise abrupte et morceaux de Luberon boisé et verdoyant. On roule et puis la route se rétrécit en chemin, comme une sorte d'entonnoir. Au bout du bout, les habitués s'attendent à voir une jolie bâtisse entourée d'un calme assourdissant. Un seul bruit: la source! Immense terrasse ombragée, accueil subtil entre décontraction et élégance. Et même un zeste d'humour: Nadéra Eletti me donne quartier libre pour choisir ma table. C'est marrant comme parfois on se sent adopté par un endroit. Et puis les serviettes tissu, tout de même! Et ce calme... Le service est raccord avec l'accueil, ce n'était donc pas un hasard. Et la cuisine? Voyons le plat du jour! Enfin voyons: goûtons! "Sauté de veau au basilic", copieusement servi. Viande à point, dans sa fine sauce basilic et tomate. Une seule pomme de terre simplement cuite dans sa robe. Des courgettes à la crème, gratinées au four. Ça vous ferait oublier votre mission de cobaye! Un 15/20 pour un plat du jour n'est pas vraiment courant. Le petit "clafoutis aux cerises" à 15/20 ne fait que confirmer que la maison sait cuisiner. Façon de parler! A découvrir été comme hiver avec sa double salle, sa belle décoration classique avec les poutres au plafond et l'énorme cheminée. Un endroit qui se démarque du commun, une équipe dans un rapport au temps plaisant et anti-stress, une belle surprise...même pour les habitués qui savent ce qu'il y a au bout du chemin!
Chefs: Jean Baptiste Imbert et Belmekki Fetty
Gérante: Nadéra Eletti
Spécialités: estouffade d'agneau avec sa purée d'olives. Daube de bœuf au câpres et anchois. Cailles farcies. Truite.

Accueil : 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 2 € 14/20. Toilettes 16/20.
Plat du jour 16€. Menus à 27€ et 37,50€.
Menu enfant 10€. Parking aisé. Ouvert toute la semaine. Congé en janvier. Bassin de baignade. Hôtel.
84480 BUOUX
Tél.04.90.74.16.37

CADENET

L'ARDOISE NT

ΨΨ1/2

Un roulement de tambour. Celui d'Arcole. Il reprend du service. Sa place accueillie un nouveau venu: "l'Ardoise"! Leur illustre prédécesseur les inspire déjà! Courage, témérité (en Provence, on dit vaillance)! Pas même la trentaine! Même pas peur, ce trio de choc emmené par Caroline! Caroline qui? Stéfani! Fille de son père donc, qui créa le restaurant du même nom à deux pas d'ici! Où ça? A Cadenet, bien sûr! Je vais me fâcher! Y en a qui suivent pas! Alors suivez-nous! Terrasse ombragée, une salle joliment décorée, un plancher en bois, noir! Des murs peints, blanc en haut, brun très foncé en bas! Nappes sur les tables de l'extérieur, sans nappes à l'intérieur! Voilà! Maintenant que vous avez lu "Maisons et décors", on va écrire dans le BâO! Plat du jour? Carte? Je cogite la grande Ardoise (forcément)! Je me suggestionne les suggestions! Et des tartines de jambons crus, tomates, mozzarella à l'huile d'olive au basilic, par ici! Et une salade de légumes grillés au senteurs de Provence, par là! Des cuisses de grenouilles et persillade, par là aussi! Et pourquoi pas "la salade de la mer"? Pas vu la mer, moi! "Imagine" qu'il disait John Lennon! Mon Imagine à moi va pêcher sardines, rougets, saumon et anchois! Retour au port et Imagine devient réalité. Une jolie présentation que voici! Ça suffit pas que ça plaisent aux mirettes! Faut que ça cause en bouche! Salade verte parsemée de thon émietté, de pignons de pins, d'olives noires dénoyautées, assaisonnée d'huile d'olive! Aux 3 points cardinaux, trois tranches de pains grillés arrosés d'un filet d'huile d'olives au basilic! Et sur chaque tranche, un poisson! Flan de rouget poêlé! Saumon à peine revenu! Deux sardines entières grillées! Mer et soleil dans la même assiette! Bravo! 14,5/20! Difficile choix parmi les desserts maison! D'autant plus que les crêpes ne laissent pas du tout indifférent ! Finalement la "crème brûlée au Grand-Marnier" est solide de savoir-faire: un autre 14,5/20. Le service est attentionné, efficace, pro quoi! Voilà une "Ardoise" à suivre avec son trio de comparses, pas infernal du tout. Cadenet vient de faire une belle acquisition!

Chef: David Bérardier

Spécialités: Foie gras poêlé aux pains d'épices. Rizotto au citron et romarin avec son rouget poêlé. Capeletti au jambon, sauce gorgonzola, copeaux de parmesan. Crêpes salées et sucrées.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 1,80€ 14/20. Toilettes 14/20. Plat du jour 8€.
Formule jour (salade de bienvenue, plat du jour, dessert) 11€. Carte. Pas de CB. Fermé le mardi.

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

CAVAILLON

LA COLLINE
NT

ΨΨΨ

Il est extra, ce cuisinier. Discret comme une marmotte camouflée dans sa colline, l'Hermitage St-Jacques. Là-haut, il vous ficelle du joli plat guilleret, bien à l'écart des yeux de la médiocrité. Faut dire qu'elle a tellement à faire en bas, la médiocrité, qu'elle a pas le temps de monter jusqu'ici! De plus ce chef évite soigneusement d'appuyer sur la pédale question prose des noms de plat, ménageant ainsi l'effet de surprise... du plus bel effet! Par exemple, on pouvait s'attendre avec la "salade de boudin noir aux oignons" à un plat rustique, brut de décoffrage, qui je l'avoue m'aurait tout autant séduit. Sauf que voilà une interprétation fine de la recette! Rondelles de boudin poêlées sur un lit de confiture d'oignons. Et quelques feuilles de salade verte qui pètent la santé! Un 15/20! Comme ça! D'entrée! Sans prévenir! La suite avec un "filet mignon de porc, sauce au gingembre". Le mignon de porc ne l'est pas souvent, aussi mignon. Régulièrement massacré par du cuisinier aussi délicat qu'un char d'assaut cueillant des pâquerettes, cette viande souple mérite le détour. Enfin! Une cuisson digne de ce nom! La sauce est subtile, souligne, reste dans son rôle de faire-valoir, n'en fait pas trop. Cette recette résume (un peu) le parcours du couple qui tient "colline"... pardon!...quittent "boutique"! L'Angleterre, les voyages, les influences... Bref! Un autre éclatant 15/20! On croit finir dans le plan-plan avec "ananas et fromage blanc", bienvenu à la cantine. Sauf que là encore, rien n'est dit. Ou pas tout. Crème fouettée à la vanille Bourbon, brunoise d'ananas confite, je vous dis pas, quand on met le nez là-dedans, on n'en sort pas. 15/20. Ben dis donc Philémon! C'est un 3 chandeliers qui pète la forme ça? Et ce n'est pas la délicieuse équipe de salle menée par Bernadette qui pénalisera ce constat! Non plus le cadre agreste et au calme avec la piscine! Tissus même en terrasse! Et jolie carte des vins découvreuse du monde. Là haut sur la colline, un restaurant un peu en marge de la civilisation (bagnole, stress, bruit) mais en plein centre de nos préoccupations de tenaces défricheurs de bons plans. "Léger et profond" comme dit le philosophe, très agréable maison.

Chef: Laurent Renard

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule midi semaine sauf jours fériés 16€. Menus 20,50€, 25,50€ et 32€. Carte. Formules groupes de 25€ à 60€: mariages, repas d'affaires etc. Parking aisé. Piscine pour les clients du restaurant. Fermeture hebdo le mardi du 01/06 au 30/09 et le lundi soir et le mardi du 01/10 au 31/05. Réservation conseillée.

Hermitage St Jacques

84300 CAVAILLON

Tél.04.90.71.44.99 / lacolline-stj@wanadoo.fr

AU FIN GOURMET
NT

ΨΨ

Bigrement regrettable. Les nouveaux d' "Au Fin Gourmet" se débrouillent plutôt bien. Il manque simplement ce petit rien qui fait de l'adresse un rendez-vous manqué pour le cobaye au lieu d'un moment intéressant! Elle en a pourtant les moyens! Cadre romantico-joli tout plein, en centre-ville de Cavaillon, avec terrasse dressée, canisses pour ombrager et tissu sur les tables. Que ce soit pour les formules du midi ou pour nos menus, ceux à Mauricette et à moi, le chef tire un peu par les cheveux les recettes. Peu de desserts, des gaufres déclinées en plusieurs préparations, de la sous-traitance, beaucoup de tape-à-l'œil dans la présentation. Sans doute les scories du passé du chef à St-Trop' (la Messardière, paraît-il) et à Gordes (Les Bories, paraît-il). Il est bien le "gaspacho de tomate, guacamole légèrement épicé et tartine de jambon de pays" de la dame au chapeau vert puisqu'elle met un 14,5/20. Ma "tarte fine de légumes confits au four et senteurs de la garrigue avec son véritable pesto" est ambitieux dans la prose, mais moins loquace à la papille. Les légumes sont presque crus et le feuilleté qui trône possède quelques heures de vol. 14/20 quand même car c'est joli. Très bon qu'elle a dit de la "fricassée de volaille fermière et sa sauce suprême au foie gras, pommes grenailles aux herbes". Dinde ou dindonneau onctueux, bien cuit! La qualité majeure du cuisinier d'ici est "bon saucier"! Et c'est Mauricette qui le dit! 14,5/20! Je suis moins veinard avec mon "magret de canard rôti, polenta crémeuse aux olives et au Parmesan, jus de volaille tranché à l'huile d'olive". Et ben dis-donc! Il a lu Proust, le chef! Magret impeç! Le hic: polenta hyper-salée! Mais l'adorable patronne-serveuse s'en inquiètera en ôtant nos assiettes! Des restaurateurs qui s'inquiète du plaisir de leur client! C'est pas tous les jours qu'on voit ça! Surtout à Cavaillon! 14/20! Voilà une des fameuses gaufres: "gaufre maison, fricassée de fruits de saison et sa crème glacée". Le fruit de saison est...banane! Défense de rire! Je blague! Vous pouvez! Poêlée de rondelles au Rhum, caramel...c'est bon! Et mignon! 14,5/20! Mignon comme mon "melon au sirop aromatique sur un biscuit sablé et son gratiné de melon parfumé à la lavande". Pas mauvais, mais triste en saveur, transparent. L'accumulation de produit empilés ne suffit pas. En tout cas, je suis presque insensible à l'exercice. 13/20. 20€ et 25€ nos menus: c'est un peu cher pour le plaisir reçu. D'autant que toutes les portions ont beau être stylées, elles sont bien trop chiches. Mais attention! Les murs raffinés restent une aubaine pour Cavaillon.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Cafés offerts (2€) 11/20. Toilettes 16/20. Menus à 14€ le midi en semaine, 20€, 25€ et 35€. Carte. Menu enfant 10€: comme les grands (très bien!). Fermé le mardi.

35 rue Gustave Flaubert

84300 CAVAILLON

Tél.04.90.78.15.27 / au-fin-gourmet.fr

CARPENTRAS

L'AMBRE
NT

ΨΨ

Une sorte d'ode à la simplicité avec un accueil qui n'en fait pas des tonnes, une salle décorée façon plâtre, des sets de table en paille. Rien de spectaculaire, ni de nerveux, ni de pressé, on a le temps! Le petit menu à 13€ 50 me donne la mesure du jeune chef ! Commencement par le début! Une "quiche à la tomate" fondante, légère avec le croquant des morceaux de tomate. Vraiment bien et accompagnée d'une petite salade verte, d'un peu de carottes râpées, de vraies carottes. On s'esbaudit de peu mais quand vous aurez avalé autant de carottes râpées en conserve que moi, on en rediscutera. Assaisonnement sur la pointe des pieds, bien: 14/20. La suite est aquatique: "tranche de saumon" qu'il disait le menu! Une belle pièce sur un lit de légumes variés au pistou, repris à la poêle! La sauce utilise le jus de cuisson à la poêle, crème fraîche en plus! 14/20! La mode un peu irritante de la "crème brûlée, façon carambar" est montée (ou descendue) jusqu'ici. Toujours surprenante, 13,5/20. Si l'ambre est une résine fossilisée, mystérieuse et intrigante. Ce restaurant ne fait pas mystère de son ambition: familial et traditionnel. Objectif atteint: "l'Ambre" ne restera pas longtemps dans l'ombre!

Chef: Jérôme Boulenouars

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 13/20. Pain 13/20 ! Café 13/20. Toilettes 13/20.

Plat du jour 9€. Formule à 11€ (entrée ou dessert, plat du jour). Menu à 13,5€). Menu enfant 8€. Carte. Fermé dimanche et lundi.

41 place Gallonne

84200 CARPENTRAS

Tél.04.90.63.24.11 et 06.63.22.61.29

CHATEAUNEUF DU PAPE

LA MULE DU PAPE
NT

Ψ1/2

Qui a le plus de chance? La France qui reçoit les touristes? Ou les touristes qui viennent en France? Les deux sans doute! Sinon la mécanique ne fonctionne pas! Bref! Nous voilà (en touristes...) dans ce magnifique terroir au vignoble incomparable! Finalement le plus dur, à Châteauneuf-du-Pape, c'est de trouver une place pour sa mule! Et puis marcher... marcher sous le soleil... Enfin! L'ombre me tend ses bras sous deux terrasses, fraîches! Que de monde! Tous les accents se caramboient! Idéal pour le polyglotte bavard! On pourrait se croire en vacances à l'étranger à domicile! L'accueil est agréable, les fauteils en rotins confortables! Mauricette choisit le plat

du jour "aubergines farcies" accompagné d'un riz façon carbonara! Ça fait pas léger question sauce, mais elle y va de son 13/20. Je préfère la formule du jour avec son "assiette provençale" et un verre de vin d'ici! L'aubergine farcie est servie encore chaude. La salade verte et les poivrons rouges brisés sont délicatement assaisonnées, huile d'olive, herbes de Provence. Le vin ne fait pas de la figuration, vient à point. Le tout à 13/20. Un petit dessert? Je demande une "faisselle à la crème de marron" et le tour est joué! 13/20. Plus un esprit de brasserie touristique que franchement restaurant: salades, pâtes, grillades, pizzas... Une nouvelle direction! De la jeunesse à l'ouvrage et une certaine envie de faire! Vraiment pas tête cette mule!

Chef: M. Esposito

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité-prix 13/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Café 1,50 € 13/20. Toilettes 13/20. Plat du jour à 9€. Formule à 12,50€. Pas de menu. Pas de jour de fermeture. Repas d'affaires, banquets, associations.

2 rue de la République

84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Tél/Fax.04.90.83.79.32

COUSTELLET

LA GRANGE GOURMANDE

ΨΨ1/2

En moins d'une petite trentaine de seconde, vous êtes dans le bain, dans son monde. Henri Blondel possède une faculté rare dans le microcosme de la restauration: celle de savoir vous accueillir comme si vous étiez un ami. Il n'est d'ailleurs pas rare que certains clients tombés dans l'agréable piège de sa cordialité naturelle le deviennent. Ya pire comme guet-apens dans un restaurant, non? Ce genre d'adresse de charme et de délicate simplicité donne une âme au village de Coustellet qui en grandissant devra la garder. Bref. Le rapport qualité prix de l'adresse... est adroit! Comment passer un bon moment qui ne se moque pas du monde dans le Luberon, voilà la réponse! Pour 15,70€ un repas complet avec choix à tous les étages vous tend les bras! La carte des plats a subit une séance de raccourcissement depuis l'an passé, mais l'essentiel est là: "les petits farcis d'Henri façon grand-mère"! Pas vu la grand-mère! Vu le jeune homme! C'est toutefois pas un "carpaccio de bœuf et parmesan" que j'entame le repas. C'est marrant, le carpaccio n'est pas le plus intéressant: l'huile d'olive de belle qualité est le héros de l'assiette. Du relief! 14,5/20. Huile d'olive qu'on retrouve par ailleurs avec la salade verte de la "brochette venue de la mer" avec des extraits de rougets, crevettes, vivaneau...Simplissime mais rafraîchissant, l'été joue les prolongations de septembre en terrasse. 14/20. N'hésitez pas entre "café ou dessert"! Les deux mon capitaine! Avec "café gourmand et gourmandise". Un café escorté d'une

mignonne assiette de trois desserts du jour: brownie, fromage blanc aux fruits rouges et une petite salade de fruits dans sa verrine. Ça pioche, ça goûte... 14,5/20. Je ne me lancerai pas dans un descriptif de l'endroit: le patron modifie souvent la configuration! Disons que les couleurs varient en fonction des saisons et les objets en fonction de la brocante! Vous savez tout! Petite boutique en prime! Houla! J'en dis trop! N'oubliez pas que du mois d'avril jusqu'en décembre le dimanche à Coustellet, la commune propose le célèbre marché paysan. Une "grange gourmande"? Un marché paysan? Deux bonnes raisons pour une virée!

Chef : Henri Blondel

Spécialités : la carte change toutes les semaines.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 11,60€ le midi (suggestion+verre de vin+café). Menus à 15,70€ et "laissez-moi faire" à 21,50€. Carte. Traiteur à emporter et à domicile. Groupes jusqu'à 25 personnes en hiver et 100 en été. Terrasse en saison. Fermé le dimanche soir et le lundi en hiver. Fermé le lundi le reste de l'année. Salon de thé, vente de thés (maison Damman). Boutique déco. Ouverture matinale le dimanche d'Avril à Décembre (marché paysan de Coustellet). Parking aisé. Réservation conseillée.

Route de Cavaillon

84660 COUSTELLET

Tél.06.80.27.16.99

grangegourmande@aol.com

Tout simplement exquis, très maîtrisé: un fulgurant 15,5/20! Ma "caillette de la garenne" est accompagnée d'une petite salade avec huile d'olive, 14/20. La "tête de veau" est irrésistible. Plaisir et gourmandise! Dégustée avec son gratin dauphinois, sa poignée d'haricots verts, et l'accent provençal de sa tomate au four: un 15/20! Desserts? Une "mousse au chocolat" veloutée et légère pour Mauricette, même pas intimidée, 14/20. Maison sans doute la "crème brûlée" sanctionnée d'un 14,5/20. Et pourquoi cette impression d'agréable? Sans doute l'état d'esprit des deux compères Jean-François et Kéba Dézé. Un petit mot à chaque table... La serveuse est aussi discrète qu'efficace. Je vais vous dire: quand les attablés ont le nez dans l'assiette et que le silence règne sans partage dans une salle bien remplie, ya pas meilleur baromètre à plaisir!

Chef: Bernard

Spécialités: foie gras maison. Soupe de poisson. Escargots à la provençale. Lapin à la tapenade. Pavé de bœuf aux morilles. Magret aux cèpes. Filets de rougets. Huîtres et fruits de mer.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café 1,50€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu midi en semaine 12 €. Menus à 19€, 24€, 29€. Carte. Menu enfant. Menu romain (24 h à l'avance) sur recettes du fameux Apicius, un verre de vin à chaque plat. Soirées musicales à thèmes. Groupes, mariages, banquets, 150 personnes. Parking ombragé. Fermé le jeudi.

Route de Malaucène

84110 LE CRESTET

Tél.04.90.36.05.01

Fax.04.90.36.19.99

lagarenne.fd@orange.fr

LE CRESTET

L'AUBERGE DE LA GARENNE

ΨΨ1/2

Dans cette garenne, le chemin de la cuisine traditionnelle j'ai retrouvé! Bon d'accord, le cadre est un peu austère, ne cherche pas à plaire à tous prix. Mais la terrasse couverte est un présage à agréable moment. L'accueil est assuré par une serveuse, et par deux ardoises imposantes qui affichent les plats du jour: poulet yassa, daurade en papillote et tête de veau sauce gribiche. C'est-y-pas du traditionnel? De France ou d'ailleurs? Traditionnels de tous pays unissez-vous! La "mise en bouche" fromagère nous laisse le temps de choisir dans la liste des générosités inspirées par le cuisinier. Pizzas ou pâtes pour les épris de simplicité, fruits de mer ou poissons pour les accros de l'eau, et aussi du foie gras au menu pour celui qui veut. Mauricette se frotte les mirettes devant une "assiette folle" presque gargantuesque. Un vrai repas à elle toute seule! Il ne manque finalement que le dessert dans cette assiette! 14/20! Pour l'aider, vraiment pour l'aider, j'ai goûté le "foie gras en terrine".

GORDES

LA REMISE NT

ΨΨ1/2

Notre arrivée très, très tardive, n'empêche pas Corinne de nous accueillir avec plaisir et gentillesse! Ouf ! Corinne, c'est l'épouse du chef! On ne sait qu'après! Terrasse ombragée et fleurie à souhait! Ça, on le voit tout de suite! Les tables provençales avec nappes du même acabit en ajoutent joliment au décor. Ne nous laissons pas gagner par le farniente! Restons vigilants! Et entrons dans le vif du sujet. Avec une "caillette chaude"! Petite salade, quelques tranches de tomates, un filet d'huile d'olive! Des petits cornichons aussi! Voici une entrée à 14/20! Les "gambas flambées au whisky"! Et décortiquées siouplait! Disposées en cercle sur leur timbale de fleurie, elles se dégustent sans résistance avec leur sauce crémeuse. Mauricette qui ne s'était pas frottée à la chose depuis belle lurette, aura son plaisir! La preuve avec un 14,5/20! Moi, une mousse me suffira! Mais non! Pas une bière! Une

"mousse de poissons aux petits légumes"! Petits pois, carottes, haricots verts...et une sauce onctueuse. De mignonnes petites pommes de terre cuites à la vapeur. Des émincés de légumes poursuivis par un filet d'huile d'olive. Un joli tableau, en vérité! Paf! Oui, monsieur! C'est bon! Faut le dire! 14,5/20! Ne nous arrêtons pas en si bon chemin! J'y trouve un magnifique "nougat aux fruits confits" dans un peu de crème anglaise (14 /20). Là: surprise! Le chef se présente à l'anonyme Mauricette! Pour prendre des nouvelles de son repas et servir une "coupe de fromage blanc dans son coulis de fruits rouges". Deux fraises en bonus! 14/20. Le couple affiche une jolie sérénité dans le travail et comme qui dirait, une envie de bien faire. Un peu l'idée du "long fleuve tranquille", voyez? Pas vraiment "traditionnel"! Encore moins "gastronomique"! En tout cas, une vraie personnalité dans cette cuisine!

Chef: M. Lolméde

Spécialités: salade à l'ail. Salade verte aux herbes et son assortiments de 5 tapenades. Assiette printanière du jardinier à l'anchoïade. Soupe de poissons. Filets de daurade grise à la pêcheur, pomme vapeur. Saumon fumé maison. Cassolette st Jacques sautées à la provençale. Gigotins de canards aux olives, légumes du jour et poêlée d'épeautre. Cuisses de grenouille à la provençale. La palette du berger.

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café 2€ 14/20. Toilettes 14/20. Plat du jour à 11€. Menus à 16€ et 27€. Menu enfant. Fermeture mardi soir et mercredi.

Le village - Les Beaumettes

84220 GORDES

Tél/Fax.04.90.72.23.05

ISLE SUR SORGUE

L'ACCENT NT

ΨΨ

Un dimanche estival à Isle-sur-Sorgue! Avec son marché interminable et sa foule promeneuse de chandals alanguis et lascifs aux jambes bronzées, aux chapeaux variés, aux tongs colorées et à la carte bleue prête à chauffer! "L'Accent" n'est pas perdu dans l'enfilade des commerces et restaurants. Une petite terrasse, comme un îlot, pour ceux qui aiment l'affluence. Pour ceux qui préfèrent les ambiances climatisées, la salle. On s'installe dans un décor déco moderne: murs rouges, murs gris, plafond vitré, poutres métalliques grises! Et des tableaux de facture résolument moderne! Association réussie avec les chaises et tables en rotin! Nappes tissus! Mais sur-nappes et serviettes en papier! Accueil et service concentrés. Les menus s'étirent sur une petite ardoise de table! 20€ les nôtres! Après une cocasse "salade périgourdine" et son foie gras, mais aussi des petits morceaux

de poivrons rouges et jaunes (?), du céleri (?), ensemble bien assaisonné et arrosé d'olives (?) hachées menu (13/20), Mauricette se retrouve face à une "entrecôte sauce roquefort" des plus classique. Trop copieux, peut être! Un gratin de pomme de terre, une ratatouille, une purée de courge aux fines herbes, une tomate gratinée aux four, et voici un 14/20 honorable! Le "rouget chausson" s'est drapé d'une feuille de brick, d'où le nom du plat. La sauce safranée recouvre entièrement la chose. L'épeautre, la purée de courge aux herbes, une petite ratatouille complètent le tableau avec une tomate provençale. Assiette travaillée, plutôt sérieuse, un 14/20. Nos "crème brûlée" et "tarte tatin" sont dans le rythme avec des 14/20. Une petite table qui n'est pas obligée de faire aussi bien grâce à son emplacement, mais qui mériterait toutefois de passer à la vitesse supérieure. Et puis comment reconnaître un état d'esprit sain et dopé à la gentillesse? Quand la serveuse apporte une petite boîte de crayon de couleur à une très jeune cliente! Sympa non?

Chef: Vincent Arnaud

Spécialités: brochette de poissons. Loup et daurade grillés. Tartare de thon poêlé. Cassolette d'escargot. Tende de bœuf. Caillettes provençales. Pavé de kangourou et d'autruche. Desserts maison.

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Toilettes pas vues. Formule du jour 10,50€ Menus à 20€ et 26€. Enfant à 7€.

3, Quai Jean Jaurès

84800 ISLE-SUR-SORGUE

Tél.04.90.20.96.01

LAURIS

L'ARGELAS

NT

ΨΨΨ1/2

Lauris, joli village un peu effacé par le célèbre voisin Lourmarin. L'absence de cet admirable restaurant dans les saintes pages du B&O s'apparente à une faute professionnelle: il est pourtant né début été 2003! Eho! Doucement! On ne peut pas être partout! Surtout quand on parle de ce qu'on mange! Et puis sinon, lisez les pages jaunes pour trouver table à votre pied! Bref! La délicieuse table de Nathalie et Régis Buisson est une magnifique surprise, autant par la douceur des lieux que par la cuisine, réellement inspirée. Le menu à 21€ offre une approche enthousiaste du savoir-faire. Plongée provençale avec "aubergines en deux façons et bagnes salées à l'huile d'olive". Caviar d'un côté, confite en vinaigrette de l'autre: c'est frais, goûteux: 15/20, comme ça d'emblée. Et puis arrive mon plat, même registre artistique que l'entrée. "Quasi de veau grillé jus à la citronnelle, fleurs de courgettes farcies". Épure et absence totale de surcharge! En plus, vous allez rire: c'est très bon! C'est drôle hein? La viande de veau, cette sacrée viande de veau régulièrement massacrée par les tambouilleurs-impoteurs est ici au

meilleur de sa forme! Le jus travaillé pousse ce qu'il faut, les fleurs de courgettes farcies se déguste comme des friandises, le toucher d'abeille du chef fait son œuvre! 15,5/20! Comme tout le reste, les desserts sont faits maison! "Maison" qui rappelons-le, ne signifie pas forcément "bon"! Pour 3€ de plus, la maison offre un "assortiment de desserts" avec (ce jour) crème brûlée à la réglisse, pêche pochée granitée, parfait à la fraise, nougat glacé, tiramisu au melon. Un exercice surprenant de finesse pour un cuisinier qui objecte ne pas être "pâtissier"! Un grand coup de modestie dans la vague prout-prout du Luberon matuvu! Ça change! Un 15,5/20 cette "assiette gourmande"! Nathalie tient sa maison avec douceur. Son mari de cuisinier Régis Buisson n'est pas du genre à faire la danse du ventre en salle. Mais j'apprendrais quand même de lui que ce natif de Mérindol passa deux années chez Prévôt à Cavaillon, deux années chez Passédât à Marseille, puis presque 10 à l'Hôtel du Parc à Gémenos. Produits frais du marché, issus parfois de paysans voisins. Et surtout, un bel esprit. Attention: blocage de couverts à 20 personnes! Le couple Buisson de l'Argelas est à mettre dans votre calepin si vous n'avez pas d'herbier.

Chef: Régis Buisson

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule du jour en semaine. Menu à 21€.
Carte. Mignonne terrasse ombragée et au calme. Groupes jusqu'à 20 personnes. Parking aisé. Fermé mardi et dimanche soir.
Réservation très conseillée.

39 avenue Joseph Garnier

84360 LAURIS

Tél.04.90.08.42.03

MENERBES

LE PETIT CHEZ SOI

NT ΨΨ

Vous arrivez en haut! Tournez à droite! Après la boucherie, en face. Vous êtes chez vous "Au petit chez soi"! Façon de causer! Accueil agréable, qui nous fait presque oublier le décor plutôt austère. Les murs! Le dallage des sols! Les plafonds! Ici tout est pierre! De vrais pros les tailleurs! L'impression de grotte, voire de troglodyte s'accroît avec les deux petites salles juxtaposées, sans aucune fenêtre! Heureusement, le soleil est accueilli à bras ouvert par la porte d'entrée toute vitrée! Les tables en marbre s'harmonisent tranquillement! Sobriété! Et simplicité! Comme dans ce qui nous est proposé. Entrées : soit salades diverses soit pizzas! Nous nous partageons une pizza à l'italienne. Garnie avec tomates fraîches! Croustillante à souhait! 14/20. Mauricette comprend enfin qu'il n'y a qu'un choix: le plat du jour qui change tous les jours! "Daube provençale" accompagnée de penne rigate al dente! Aujourd'hui! Très bonne tenue de cette viande savoureuse! 14/20! Les desserts : une agréable "fais-selle au coulis de fruits rouges"! Et un "gâteau au fro-

mage blanc", savoureux! Deux 13,5/20. Est-ce la sonorité de la "grotte" qui rend le fond musical si plaisant? Peut-être également ce couple si décontracté!

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café 13/20. Toilettes pas vues. Ouvert toute l'année midi et soir (sauf le mardi. Plat du jour 13€.

Carte.

Rue Kléber Guendon

84560 MENERBES

Tél.04.32.50.20.53

ORANGE

LE BEC FIN

NT ΨΨ1/2

Orange la Romaine! Une terrasse, en pleine rue touristique... "Le Bec Fin"! On se plantera le nôtre ici. On a bien fait, on se sent vite à l'aise! Fauteuils en rotin, tables à demi-nappées (une tissu, une papier). Sans rien avoir demandé et à peine installés on nous amène tapenade et croûtons comme si on voulait nous faire plaisir. Surprise positivement, Mauricette échangera ses lunettes de soleil Ted Lapidus façon Riviera 1964 contre des culs de bouteille de miro. Elle épie! Elle jauge! Y compris son entrée dont elle a oublié le nom: un œuf poché, quelques tranches de lard grillé, polenta, tranches d'orange, un peu de persil plat. Un 14/20. Ils sont partis avant. Ils arrivent en même temps, mes escargots de mon "feuilleté d'escargots". Déjà cuits, ils se reposent sur le feuilleté, copinent avec des tomates confites... et des copeaux de foie gras! Quelques cuillères de confitures d'oignons, sur chaque coin de l'assiette carré complètent le tableau! Qu'en dites-vous? Moi: 15/20. Celle qui a toujours rêvé d'avoir la particule de la noblesse sursautera en entendant "baron d'agneau". Elle mettra un peu de temps pour comprendre que ce n'est pas un baron qui entre dans le restaurant, mais son plat qui arrive. La bien belle assiette m'aide à la convaincre: viande grillée, gratin dauphinois, purée de carotte, tomate grillée, et par-dessus le tout un crumble de chèvre chaud sur un petit tranche de pain de mie toasté! Un bonus! Un délice aussi! 15/20! Conditionné par l'esprit provençal, je me "sacrifie" pour tester "l'aioli" de la maison. Il ne souffre d'aucune faiblesse. Morue ferme, de l'ail mais pas trop. Des cuissons de légumes justes. 14,5/20. Les desserts sont un peu en dessous avec la "crème brûlée maison" (14/20) et surtout le sans surprise "sorbet citron abricot". La maison a changé de chef! Tant mieux. "Pourvu que ça dur!"

Chef: Jean-Luc Donnarumova

Spécialités: croûtes piémontaises. Flanc de chèvre frais avec salade et lardons. Millefeuille de saumon meunière. Tarte fine au filet de rouget. Raviolis de crevette et

mousse de poissons, aspic de velouté d'aubergine, sauce légère au vermouth. Souris d'agneau à la chapelure de pain d'épices, sa moussa d'abricots confits. Pavé de rumsteck avec giroilles et foies gras. Assiette du pêcheur en bouillabaisse.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café 2 € 13/20. Toilettes 14/20. Formule à 12,50€. Menus à 19€ et 29,50€.

Place du Théâtre-Rue Second Weber

84100 ORANGE

Tél.04.90.34.05.10

reservation@restaurant-le-bec-fin.com

PERTUIS

LE ST-BARTH

NT ΨΨ1/2

Un restaurant dans une zone commerciale et artisanale! Ça respire pas souvent la bonne cuisine dans ces lieux! St Barth! Le nom est évocateur! Mais de là à imaginer ce qui va suivre! Seul franchi: embarquement immédiat pour les îles! Cocotiers! Lampes en bambou! Planches de bois légèrement teintées de bleu! Accueillis par Wanda que nous sommes! Quand je dis "on", ça veut dire avec mon boulet au chapeau vert! Nous voici installés dans un des box! Tout est fait de planches ici! Du sol à la table! Assis et adossé sur planche! Il ne manque que le sable blanc ou le radeau de la Méduse! Je préfère le sable blanc ou pas et un "Rhum vanille" gentiment tarifé 2€! Des cocktails aussi! Les tableaux emmènent les retardataires en voiliers vers les lagons! Mauricette se laisse porter par le rêve et commande la pizza baptisée "la St Barth": tomate, ananas, curry, poulet, gingembre, poivron et fromage! Etonnant mélange salé et sucré! Surtout dans une pizza! 14/20! Variée et originale, cette carte! Un vrai travail de touriste pour choisir! "L'assiette antillaise" m'invite dans une déclinaison d'accras de morue, de samoussas de bœuf, d'un féroce d'avocat, de boudin, une marinade de poisson et une salade verte dans sa plus simple expression! 14,5/20. Copieuse assiette là aussi. Notre-Dame au chapeau (de paille) vert n'insiste pas! Va pour un dessert classique: une "île flottante" conforme à 14/20! Je découvre "l'assiette exotique" (fruits exotique, flan de noix de coco, glace fruit de la passion). 14/20. Et copieux! Copieux à perpétuité! Comme à Cayenne! Copieux sur les tables voisines pour une clientèle d'habitues! Habitues aussi au dynamisme et la gentillesse de toute l'équipe! Spécialités de la maison! Oyez! Oyez! Flibustiers! Salades: La Sainte Lucie! La St Barth! Celle du chef: foie gras poêlé salade, tomate, magret fumé, figues et foie gras! Duo de saumon et gambas! Assiette antillaise! Des pâtes: gnocchi matoutou, gnocchi cèpes et jambons crus, tagliatelles aux Z'oiseaux (très épicés) tagliatelles St Barth (langouste et gambas). Viandes? brochette

créole (gigot d'agneau mariné aux épices) et le colombo de poulet! Pour les poissons, le loup antillais à la plancha, le filet de sole au gingembre, le biguine de poisson à la plancha, la plancha du St Barth (gambas, St Jacques, poupes, seiches), la fricassée de gambas au vieux Rhum, dorade royale au citron vert! Je ne vous parlerais ni des desserts ni des cocktails! Sinon c'est plus des vacances, c'est Cayenne pour le cobaye!

Chef: Julien Flour

Direction: Sylvie Michel

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité-prix 14,5/20. Pain 13/20. Café 13/20. Toilettes (exotiques) 16/20. Formule midi en semaine 14,50€. Enfant 7€. Ticket resto uniquement le midi sauf le week-end. Chèques non acceptés. Ouvert tous les jours midi et soir du lundi au samedi.

ZAC St Martin

Rue Benjamin Franklin

84120 PERTUIS

Tél.04.90.09.78.31

ROBION

LE MOULIN D'OISE

NT ΨΨ1/2

Ne chercher pas de Moulin. Y a pas. Aucune aile, aucun Don Quichotte en vue. Suivez le chemin! Oui, c'est ça: tournez à gauche! On y est! La salle est ancienne, d'époque! Plafonds hauts, poutres et grande cheminée! Décor d'inspiration provençale! Un décor de cinéma! On ne croit pas si bien dire! Ont eu lieu ici-même les tournages de "l'été meurtrier" et "gazon maudit"! Vouivoui! Avec la dame au chapeau vert, nous préférons toutefois la terrasse et son immense platane, ses tables toutes simples. La patronne nous accueille comme de vieux amis. J'vous jure qu'on ne se connaît pas! Après la discute, la commande est confiée au cuisinier dont nous apprendrons qu'il fut apprécié aux fourneaux par l'un de nos anciens présidents, Valéry Giscard d'Estaing. Ça ne nous rajeunit pas... et lui non plus! Pas besoin d'élections anticipées ni de vote à main levée pour choisir des salades! "Salade de foie de volaille" avec tomate, croûtons d'une part! Et de l'autre "mozza tomate charcuterie" dont un petit pâté de lapin! Egalité à 14/20! Celle qui du coup se prend pour la première dame de France apprécie la "brochette de poisson sauce béchamel". Le côté traditionnel se retrouve dans le gratin de pommes de terre et les tomates au four et persillées. 14,5/20. Paul Richaud co-préposé au service avec son épouse Mireille me sert des "encornets en lamelles, sauce au vin" vraiment relevés, mais calmés par un riz arrivé au bon moment, 14,5/20. Et les desserts maison du chef? On décline les propositions pour cause de copieuseté! Dommage. J'ai l'impression de rater quelque chose! Café et départ. Trop vite. C'est tou-

jours trop tôt quand on est bien. J'aurais bien fait une partie de pétanque dans cette maison qui sait vivre, moi!

Chef: Michel

Propriétaires: Mireille et Paul Richaud

Spécialités: grillades. Feuilleté de St-Jacques muscadé. Gambas ail et persil. Coq au vin. Daube de bœuf marinée. Civet de cerf sauce Grand Veneur (en saison). Alouettes sans tête. Pieds et paquets. Bouillabaisse de lieu. Gardianne de taureau. Lasagnes camarguaises. Pizzas.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 2€ 13/20.

Menus à 13€ et 25€. Enfant 10€. Carte. Location de salle. Parking. Soirée à thèmes fréquentes! Ouverts tous les jours midi et soir. Fermé le lundi sauf jours fériés.

Chemin d'Oise

84440 ROBION

Tél.04.90.71.24.43

ROUSSILLON

LA TREILLE

ΨΨΨ

Le long des ruelles, les couleurs des maisons ne laissent aucun doute : nous sommes bien à Roussillon. Si vous ne connaissez pas, profitez de votre passage à la Treille. Au gré d'une ruelle tranquille et pas souillée par les bagnoles! Entrée balisée: un énorme cep de taille non humaine et franchement végétal! Bacchus dans le coin? Accueil plaisant d'une serveuse à l'accent provençal rigolo car teinté d'Alsace: c'est sa région d'origine! Terrasse. Tables recouvertes de tissu rayé multicolore, serviettes en papier rouge assorties. Mais...vous sentez cette odeur de pâtes? Aaaaah Naples... Mes voisins sont les coupables! Gnocchi! Spaghetti! Ils vous implorent pour qu'on les mange! Une invitation au plaisir! N'empêche que Mauricette commence par la suggestion du jour, une "terraine de ricotta aux poivrons" présentée en tranches! Dégustation avec une purée de tomates séchées, une rasade d'huile d'olives! Et une poignée de mâche assaisonnée, d'huile d'olive et vinaigre. Délicieux! 15/20! Moi: typiquement provençal! Une "anchoïade" parfaitement entourée de ses légumes, oeuf dur, dans une belle assiette en verre! Comme un soleil ! Une réussite, l'huile d'olive garde son accent! 15/20! La dame au chapeau vert et au caractère de cochon poursuit par des "travers de porc aux huit épices". Le miel caramélisé! Miam! L'armée d'épices parfumées joue son rôle! Du contraste! Le croquant du riz, complète le tableau plein d'équilibre. Un 15/20 est le minimum. On y est! L'italien! Me voici devant le "jarret en Osso bucco à la Gremolata"! C'est à dire parmesan, ail, citron, orange pilés! Belle présentation dans un petit saladier, sur une assiette blanche! La Gremolata

motive le goût du veau! Bra...veau! 15/20! Jolie recherche pour la culture du goût. Un petit air d'Italie dans l'Agogato ! Traduction SVP! Un verre! Dedans: une boule de glace! Dans une tasse: un café chaud versé immédiatement sur la boule de glace! Allez hop! Dégustation! Mauricette ne se laisse pas distraire grâce à ses "quenelles de chocolat et crème anglaise" made in London? Elle appose son 15,5/20 des familles. Ah! Merci aux petites cloches de l'église du village pour nous avoir accompagné agréablement tout au long de ce repas ombragé, mais sans ombre au tableau. On ne sait rien de plus de la cuisinière si ce n'est que ces recettes rivalisent d'adresses. Ça nous suffit amplement pour vous conseiller la boutique!

Chef: Eve Gueit

Spécialités: velouté de patates douces. Salade de mâche croustillant de boudin noir. Artichauts en barigoule. Tarte de la Treille. Terrine de campagne maison. Assiette de saumon d'écosse (fumé artisanalement en Lubéron au sel de Guérande et bois de hêtre). Spaghetti au cèpes et champignons. Gnocchi au thym citronné. Noix de St Jacques à la plancha. Selle d'agneau à la plancha.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte. Enfant jusqu'à 10 ans 10€. Terrasse en saison. Fermé le mardi. Réservation conseillée.

Place du Four

84220 ROUSSILLON

Tél.04.90.05.64.47

SAINT MARTIN DE CASTILLON

LOU CALEU

ΨΨΨ

Quel cachet il a, ce lieu! Pas d'aspirine! Pas besoin! Reposant comme tout! Un anti-migraine efficace! Avec ses pierres de pays au service de l'architecture, sa verdure qui tempère les ardeurs du soleil en été, et qui protège des vents dominants en hiver! Même la lumière, cette lumière que recherche comme le Saint-Graal les photographes avisés, elle est exceptionnelle! Plénitude, une journée comme une autre dans cette maison. C'est que toute l'année, on s'y régale chez Gérard Rondard. Ne pas s'étonner que son auberge de charme fasse "carton plein" lors de certains services! Pourquoi? A votre avis? Cherchez pas! Je vous donne la réponse! Le rapport qualité prix! Dans un canton où tout est moins facile qu'il n'y paraît, on respecte le client qui prend la peine de venir à Saint-Martin de Castillon, on le soigne, pas question de le gaspiller, ce satané client de plus en plus exigeant! Un sens des valeurs essentielles navigue dans ses beaux murs! Et un sens de la cuisine raffinée aussi! Menu intermédiaire avec le "marbré de foie gras et pruneaux cuits au vin rouge". Assiette contemporaine, épurée, qu'on compare facilement à d'autres moins adroite tant les terrines de foie gras se retrouvent sur nombres de

tables! Maîtrise et complémentarité de l'ensemble. La forme et la fond! 15/20. Un "sorbet et son alcool" vous arrive sous le nez, juste après. Suite intéressante avec un "magret de canard rôti aux fruits confits". Plat du même registre esthétique que l'entrée et qui rappelle qu'Apt la voisine est la capitale du fruit confit. Astucieuse préparation, légumes du moment. 15/20. "Assiette de fromage", une belle assiette avec trois fromages dont deux peu communs! Choisissez parmi une quinzaine de desserts, le mien est un "millefeuille de framboises" très amical! Léger, de saison, des recoins gourmands à piocher, encore un 15/20! Un menu "5 services" et à la cloche tarifé 25€, c'est donné! Ne me dites pas qu'il ne vous est jamais arrivé de payer cette somme dans une obscure pizzeria! Je vous croirais pas! Belle carte des vins hexagonale, évidemment fournie en local. Une table qui allie rigueur culinaire et esprit d'auberge avec des chambres de charme tout confort, une piscine, des balades, une atmosphère intemporelle en plein cœur du Luberon à partager avec des amis, en famille, au calme, comme l'addition finale.

Chef: Thierry Brasseur

Second : Jérôme Aubertin

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café avec mignardises maison 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 17€ midi en semaine, 25€, 38€. Carte. Hôtel.** 24 chambres de 53€ à 150€ (suite) suivant saison. Soirée-étape. Accueil de groupes, séminaires. Tennis, piscine, espace jeux d'enfants... Ouvert 7j/7 toute l'année. Réservation conseillée.

RN 100 (à 10km d'Apt direction Manosque)

84750 SAINT MARTIN DE CASTILLON

Tél.04.90.75.28.88

www.loucaieu.com

lé parce que fondu, parce chaud! Ça va pas chercher bien loin, tout ça! 10/20! A peine débarrassé de l'assiette de l'entrée, arrive à la vitesse grand V une assiette brûlante! Blang! Atterrissage est le meilleur mot pour traduire l'épisode! Un quart de "pintade rôtie et sa sauce au pruneau"! Le pruneau a fait un bien courte rencontre avec le volatile. Remarquez que puisqu'il s'agit d'un quart de pintade, devait y avoir un quart de pruneau. Ça se tient comme logique. En prime: quelques racines de plumes sous la peau! Accompagné de deux morceaux de brocolis archibouillis! Un trop peu de gratin dauphinois! Pareil avec la ratatouille! Curieusement tout est à la même température et sans saveur! Euréka! J'ai pigé! Nous avons affaire à un spécialiste du micro-onde! 8/20! Toujours dans la précipitation, atterrissage de "l'assiette de fromage"! Les couverts oubliés suivront un peu plus tard, sans doute pris de vitesse! Trois. Petit, petit, et petit! Vraiment petits! Pas forcément mauvais! Mais petits! J'ignorais l'existence du compte-goutte à fromages! Même précipitation pour me livrer ma "tarte aux poires"! Pas le temps de la réchauffer depuis son départ du frigo! Tristounette, parfaitement moyenne à 11/20. Le café arrive avec un nougat, fabriqué par un voisin de fournisseur! L'attention est louable! Tout ici est bousculé, non attentionné, rapide et sans délicatesse. Seul le résultat compte! Faut suivre la cadence du micro-onde. Ça ressemble quand même à une sorte de piège à touristes, non?

Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité-prix 9/20. Café 2 € 12/20. Pain 12/20. Toilettes 13/20. Formule à 10,50€. Menus à 15€ et 21,50€. Menu cycliste 10,50€.

Rue des portes des Aires

84390 SAULT

Tél.04.90.64.09.09

SAULT

LE PROVENÇAL

NT 1/2

Accueilli par trois serveurs excités et qui s'affairent autour de ma personne, j'ai l'impression que la déesse Shiva et ses multiples bras sont partout! On m'installe dare-dare en salle, en même temps que la bouteille d'eau! Faut pas perdre de temps, comme si on était pressé de me voir partir! "Le Provençal" d'accord mais je cherche vainement quelques signes typiques de notre chère Provence! Ya bien les nappes un peu jaune en salle, un peu blanche en terrasse! Ya bien les touristes qui tout sourire, mangent et avalent à qui mieux mieux! Ya bien quelques photos du village de Sault figeant le paysage sous la neige accrochés aux murs, comme si l'ambiance avait besoin d'être refroidie! Allez hop: à table! J'y crois un très court instant avec le "toast de chèvre chaud" sur pain brioché. M'enfin, simplement passé au four pour croire au grill-

LE BOUCHE A OREILLE SUR INTERNET

Pour plus d'infos,
découvrir de nouveaux restaurants
avant la sortie du trimestriel !
connaître la table du moment !
lire l'os et l'arête !
donner votre avis sur le forum !
et même découvrir
les critiques du BAO en anglais !
tapez :

www.le-bouche-a-oreille.com

VILLELAURE

RESTAURANT L'ENTRE 2
ΨΨΨ

Quand un Vosgien rencontre une Bordelaise, ça fait des étincelles! Je dirais même que c'est lumineux. Bon. Doué notre couple de trentenaires! On est d'accord! Mais alors dites-moi: pourquoi aller se caler le professionnalisme à Villedaure? Remarquez bien que je n'ai rien contre ce village du Luberon situé entre Cadenet et Pertuis! Mais enfin, faut avouer que question emplacement pour un resto, c'est pas les Champs-Élysées! Quelle idée? Allez savoir! Façade discrète, salle bien tenue, épurée, sobre. Serviettes en tissu, de magnifiques verres (fragiles) et les sourires de Céline. Je me pose. C'est à cet instant que le cobaye prie pour que le reste suive, je veux dire la cuisine, ça serait si bien, je sers les poings. Et c'est très bien! Alléluia! Le menu du midi en semaine est tarifé 18€ et ya du boulot! Les poêles s'activent en cuisine! C'est bon ça! On ouvre le bal avec une "assiette créole" pleine de vie, où tout ce qui se pioche a du goût, des relevés acras au boudin antillais délicatement présentés sur des petits toasts. Y a même une petite sauce dans sa coupelle. 15/20. La viande est d'une tendresse extrême, le cuisinier travaille "minute", ça saute aux yeux, c'est évident. Mon "mignon de porc, crème de champignons" a de la tenue, de la précision sans pour autant négliger le côté copieux. Les restaurants non-urbains ont souvent l'avantage de jouer la générosité, s'additionne ici la finesse. Les fettucini cuisinés au petits légumes et à l'huile d'olive complètent le tableau. 15/20. La "tarte tatin" augmentée d'une boule vanille conclut le repas avec un 14,5/20. Les desserts maison "à la carte" seront pour la prochaine fois! Courte carte d'ailleurs, et qui change tous les deux mois pour faire la part belle aux produits du moment. Une cuisine classique égayée, mise en lumière sous un angle contemporain. Une table en devenir, que très bizarrement l'autochtone découvre sur la pointe des pieds, paraît-il. C'est comme ça, c'est la vie, on pense toujours que la table idéale est par définition éloignée de soi alors que tout bêtement, elle est peut-être sous notre nez.

Chef: Richard Marandel

Spécialités : *flan de St Jacques parfumé à la truffe, effilochée de poireaux. Filet de St Pierre farci aux figues et gratiné aux noisettes. Soufflé au chocolat et sa touche glacée.*

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 15€ et menu 18€ le midi semaine. Carte. Climatisation. Groupes jusqu'à 15 pers. Fermé mardi. Parking possible devant le restaurant. Parking (non indiqué) à 70m derrière. Réservation conseillée.

106 rue Forbin de Janson
84530 VILLEDALURE
Tél.04.90.09.89.28

La Vanille Bourbon



CUISINIER - PATISSIER - GLACIER
EPICERIE FINE

Ce produit est exceptionnel!
Le sentir, c'est l'adopter!



Une vanille d'exception provenant
exclusivement de la région de Sambava
réputée pour la qualité de sa production

RENSEIGNEZ-VOUS!



LA GRANDE ILE
FRANCE-MADAGASCAR
30900 SAINT-GILLES
(GARD)

Tél.06.60.98.73.28

Tél/Fax 04.66.26.36.85

lgi_madagascar@yahoo.fr

AUTRES PRODUITS DE QUALITE :
poivres, girofle, safran, 5 baies,
huile d'olive à la vanille

MAIL

From: Jmyoyo13@aol.com
To: redaction@le-bouche-a-oreille.com ; urbaindubois@wanadoo.fr
Sent: Wednesday, August 15, 2007 6:14 PM
Subject: desaccord avec la note d'urbain dubois

*adepte du restaurant URBAIN DUBOIS, pour dire j'y ai mangé hier soir .
 j'ai vu votre texte ce matin OH SURPRISE! 4 chandeliers je pensais voir un 5ème cette année.
 Avez vous vraiment testé la table car moi et mes collègues, nous avons remarqué que la prestation est chaque fois meilleure !*

Pour vous contrarier

cela mérite une étoile au michelin.

un fidele lecteur .

a voir a la ciotat dans un registre different mais agreable la pizzeria les pied dans l'eau .

je l'ai testé samedi soir

copie jointe au restaurant URBAIN DUBOIS

From: Daniel Paille
To: webmaster@le-bouche-a-oreille.com
Sent: Saturday, August 04, 2007 6:01 PM
Subject: avis de lecteur...

Nouvel arrivé dans la région, j'ai consulté votre site sur le conseil d'un restaurateur marseillais... qui n'y figure pas.

Je vous reste fidèle, mais avec des sentiments partagés.

J'apprécie la liberté de ton, l'observation des détails, les jugements parfois incisifs, l'humour qui émaillent les articles et en font des comptes-rendus de visite agréables à lire et pertinents.

Mais le rédacteur se laisse parfois aller, ou plutôt déraper, de l'humour à la vulgarité et confond facilement le français tel qu'on doit l'écrire pour des lecteurs inconnus, et le français tel qu'on peut le parler face à des copains prêts à tout pardonner...

Si j'avais à noter le style, j'accorderais tout juste la moyenne, car il y souvent des expressions originales ou fines qui sauvent le texte du désastre. Mais il y a parfois pire : l'orthographe est malmenée comme dans une copie de bachelier. (non, je ne suis pas prof !).

Les accords de genre et de nombre sont parfois fantaisistes, et la concordance des temps est aléatoire.

Tout cela me gâche le plaisir de vous lire.

Ceux qui comme moi ne sont pas indifférents au respect de notre langue, ce qui est une manière simple de respecter ceux à qui on s'adresse, seraient sensibles à une relecture des articles avant leur publication. Est-ce envisageable ? Surtout ne me dites pas que c'est ce qui est pratiqué ordinairement....

J'aimerais, bien sûr, recevoir une réponse à ce petit billet d'humeur, et je vous propose même de faire cette relecture bénévolement.

Je continuerai cependant à suivre les avis du B à O en guettant au fil des semaines les signes d'une prise en compte, même partielle, de mes suggestions. Bien cordialement.

REPONSE DU BAO :

Vous ne trouverez jamais un "gros mot" dans le BâO! Pour les fautes d'orthographe, pardon, ça arrive aux meilleurs. Pour les fautes de syntaxe, yen a des tonnes, même qu'on fait exprès des fois. Pour le reste de vos remarques et propositions nous transmettons votre courrier à l'Académie Française d'une part, et à Jean-Marie Bigard d'autre part. Dès que nous aurons obtenu leurs avis respectifs, nous vous donnerons une réponse.

La rédaction

From: Vincent DIGIUSTO
To: redaction@le-bouche-a-oreille.com
Sent: Sunday, June 17, 2007 11:51 AM
Subject: restaurant à tester

bonjour, si vous en avez l'occasion, allez tester le restaurant la farigoulette à la farlede, nous y allons de temps en temps en tant que voisins, et ne sommes jamais déçus ... comme vous ne référencez aucun restaurant sur la farlede en voici un qui vaut le coup.

Merci, bonne continuation et bravo pour votre site.

From: francine jacquet
To: redaction@le-bouche-a-oreille.com
Sent: Thursday, June 14, 2007 5:13 PM
Subject: Infos restaurant

Madame, Monsieur,

C'est toujours avec un réel plaisir que nous lisons votre petit guide, parfois une vraie distraction!!

Nous testons souvent quelques petits restaurants ça et là afin de pouvoir les conseiller à nos hôtes et c'est vrai qu'avec votre guide on a pas de surprise...du moins les mauvaises!

Nous avons testé quelques unes de vos adresses, comme La Caverne à Gréoux, la Table à Tourtour, L'auberge du Mérou à Niolon, etc... et le petit dernier que nous avons découvert grâce à vous et qui se trouve...dans notre village! à Pierrevert : "Le Trombone"...sympathique, simple et bon, maintenant nous y envoyons nos hôtes.

Je me permets de vous conseiller une table à Manosque où nous envoyons très souvent nos hôtes et ceci les yeux fermés! "Le Bonheur Fou - 11bis bd des Tilleuls - 04100 Manosque"

Le cadre est très moderne, l'accueil est sympathique et vraiment un régal, des professionnels et c'est dire qu'à Manosque, ils ne courent pas les rues!

Et je crois qu'ils mériteraient d'être dans votre guide....si Mauricette à un petit creux.....

Recevez mes cordiales salutations

Daniel & Francine JACQUET

Chambres d'Hôtes & Locations de Charme

"La Réserve"

Route de la Bastide - 04860 Pierrevert

Tél. 04 92 72 94 72

Site : www.bastidelareserve.com

From: hmagnin hmagnin@wanadoo.fr
To: redaction@le-bouche-a-oreille.com
Sent: Thursday, May 31, 2007 5:58 PM
Subject: L'Entre2 à Villelaure

Sur vos impressions,nous, gens du Velay,sommes allés contrôler vos dires,eh bien chapeau le BâO.Accueil trèsgracieux de Céline(un sourire.humm!) service ni guindé ni bonne franquette:rien quoi.

La table (en soirée à la carte) variée,cuissons et températures idéales,les desserts légerset un vin savoureux nous onf fait passer un moment trèsagréable.

Puis Richard est sorti de sa cuisine,garçon sympa,détenduaprès le coup de feu.(Sedan+St Etienne en terre OM) bonnegin de soirée: p'tit pousse aux hommes,p'tite coupe aux dames offerts,un endroit comme on les aime.

Nous y avons invité 2 moins de 20ans qui ont apprécié autre chose que les maquedeaux,plus 2 autochtones qui,eux, y ont déjà envoyer leurs enfants qui,eux etc,etc...çà peut faire tache d'huile,pas sur les nappes,elles sont impeccables.

Merci Mr BAO.

Henri

PROCHAIN NUMERO DU BAO

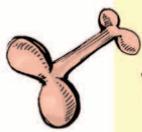
DECEMBRE 2007

(bulletin d'abonnement page 4)

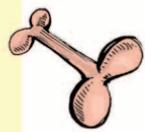


EN ATTENDANT
VOUS POUVEZ CONSULTER
NOTRE SITE

www.le-bouche-a-oreille.com



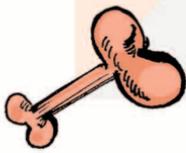
TRAVAILLER MOINS
POUR GAGNER PLUS



TVA: 5,5%



CARTE SUR TABLE



TVA: 19,6%



TRAVAILLER PLUS
POUR GAGNER MOINS



Thebolds

Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

17^{ème} année

**BONNES PETITES TABLES...
...DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE**



CELINE MAURO
Ô PARADIS
13600 LA CIOTAT
Tél.04.42.83.16.26



NICOLE LEVEQUE
LA TABLE DES 2 SAVEURS
13004 MARSEILLE
Tél.04.91.34.85.22



CHRISTIANE TORTEJADA
LE ROVENAIN
13740 LE ROVE
Tél.04.91.09.94.40



GILLES RODRIGUEZ
LE CAPRICE
13360 ROQUEVAIRE
Tél.04.42.04.16.86



JACQUES GAUCHON
LES BORIES
13680 LANCON
Tél.04.90.42.35.16



GERARD LYARD
LA BOHEME
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.42.46.75

N°63 SEPTEMBRE- OCTOBRE - NOVEMBRE 2007- Prix : 5 €-ISSN 1244-9156

*“Ma façon de plaisanter est de dire la vérité.
C'est la meilleure plaisanterie du monde.”*

G.B SHAW