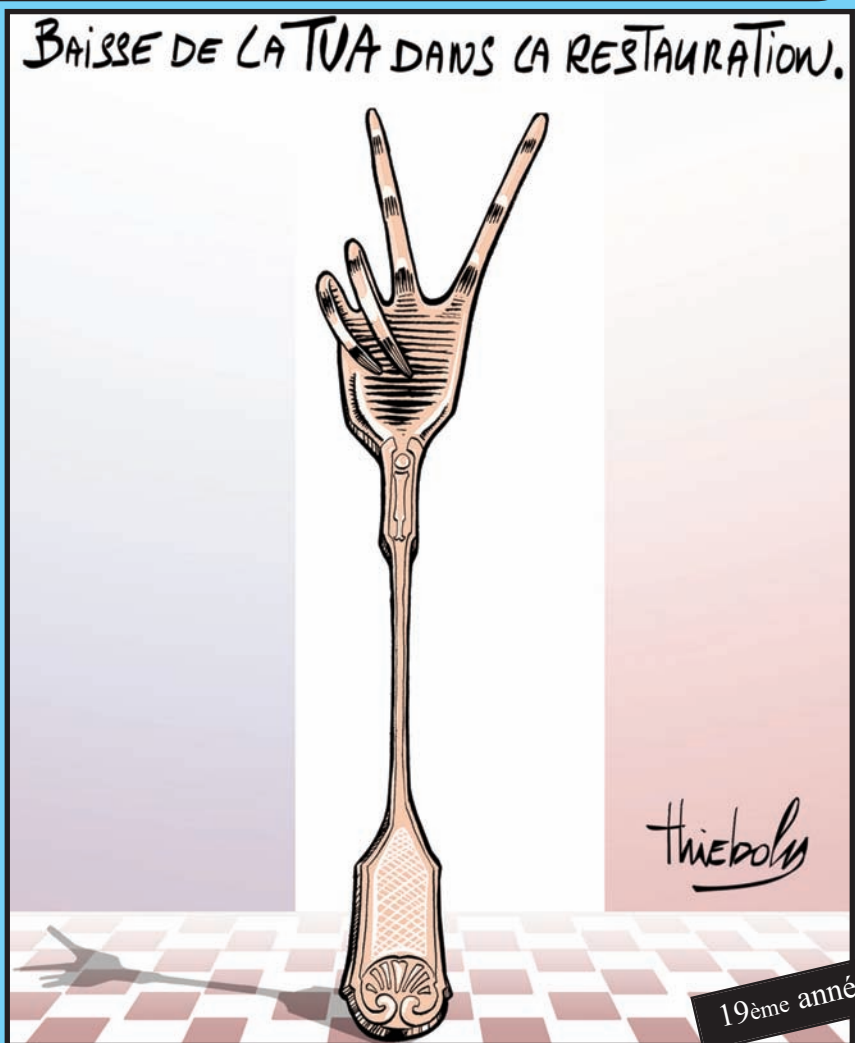
Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

N° 70 JUIN - JUILLET - AOÛT 2009 - Prix 5€ - ISSN 1244-9156



19ème année

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

G.B SHAW

BONNES SURPRISES

ALAIN BAUDET
LES GERARDIES
84300 CAVAILLON

BRUNO MENANTEAU
LA BELLE EPOQUE
83400 HYERES

DENIS BOIDRON
LA FLAMBEE DU VILLAGE
13880 VELAUX

DOMINIQUE MARTY
CAPO ROSSO
13013 MARSEILLE

EDWARD BARRIENTOS
LE SAIGON (CHEZ DZU)
13300 SALON

ERIC TEISSEIRE
LA POELE D'OR
83136 MEOUNES

FABRICE RUIZ
LE GRAIN DE SEL
13640 ROQUE D'ANTHERON

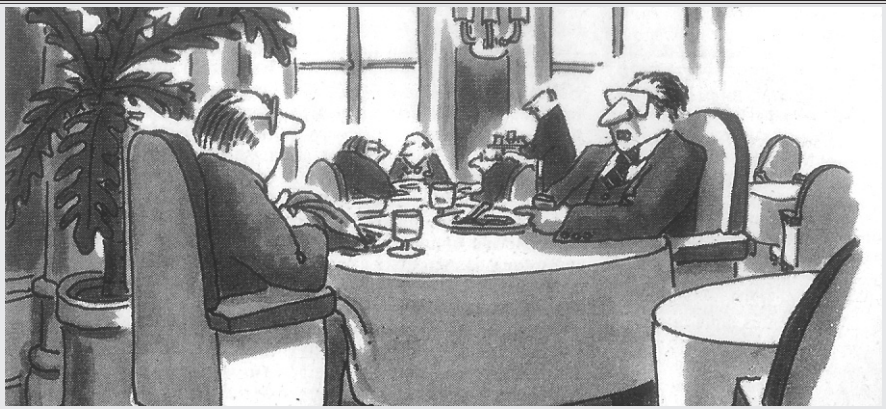
JOEL LAN
PEGO
83640 SAINT ZACHARIE

PATRICK MARTIN
LA MARINE DES GOUDES
13008 MARSEILLE

STEPHANE GRASSI
LA MARMITE PROVENCALE
13103 ST ETIENNE DU GRES

ISABELLE NONES
LE VERRE D'EAU
13008 MARSEILLE

JEAN PIERRE GRANGEON
AUBERGE DES EYSSAUTS
13450 GRANS



"Bon, d'accord, c'était dégueulasse, mais faut quand même pas voir tout en noir! Ils acceptent tout de même les cartes de crédit!"

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 98

PROCHAINE PARUTION :
SEPTEMBRE 2009
www.le-bouche-a-oreille.com

Le Bouche à Oreille

FONDATEUR Paul Bianco
EDITEUR PLATON EDITIONS
Monbur'o 837 bis allée de Paris
83500 La Seyne sur mer
Tél.06.12.73.29.90 et 04.94.10.73.05
redaction@le-bouche-a-oreille.com
www.le-bouche-a-oreille.com
RCS Toulon B490.295.615

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION et DE LA REDACTION Olivier Gros

SECRETAIRE DE REDACTION Damien

ILLUSTRATEURS
Thieboly thieboly@freesurf.fr
Red! patrick.redon7@wanadoo.fr
Elcé laurent_elce@hotmail.fr

COBAYE ASSISTANT Mauricette

IMPRESSION
Imprimerie Riccobono
Dépôt légal 2ème trimestre 2009

LE RASOIR A TROIS LAMES

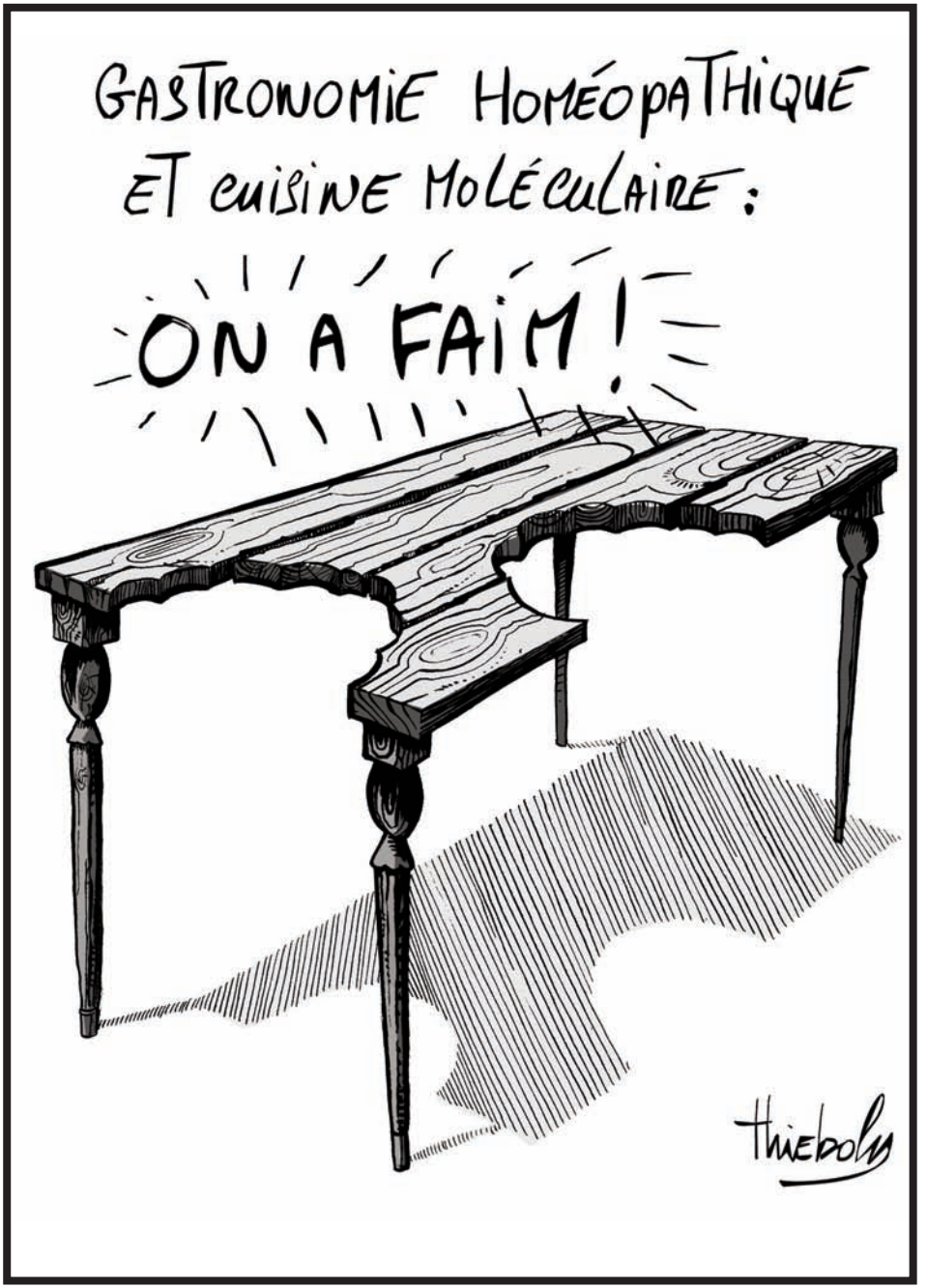
Je vous parle d'un temps où le restaurant était une fête, un moment unique qui permettait de partager le temps en famille ou avec les amis. Parfois aussi avec ceux qui après vérifications d'affinités entreraient dans une de ces deux cases. Affinités découvertes lors d'un repas entre midi et deux, près du boulot. Si je pointe l'ongle là-dessus, ce n'est pas par nostalgie béate. Loin de là. Simplement, les comportements du consommateur de restaurants évoluent et il faut se rendre à l'évidence: un nombre important d'accrocs de la sauce et d'aficionados du mijoté ne va simplement plus au restaurant.

En premier lieu, par *"manque de moyens financiers"* directs ou parce qu' *"on ne sait pas de quoi demain sera fait"* alors on met de l'argent de côté. Des réalités de plus en plus tangibles, hyperactives depuis mi-2008. Les "tickets-restaurants" du midi servent désormais à se payer le gigot du dimanche, mais à la maison, le gigot. Baisse de pouvoir d'achat et peur du lendemain: c'est la première lame du rasoir.

La deuxième lame, c'est le manque de motivation, d'envie. A quoi bon prendre le risque de se taper une déconvenue de table? Marre de payer des cafés plus de 2€ servis par des serveurs inaptes recrutés au rabais par des loulous affairistes calés derrière leur tiroir-caisse et qui attendent impatiemment que vous partiez et payiez la douloureuse si possible en espèces. Du coup, on préfère inviter les copains à la maison: on commande à un traiteur la daube de poulpe et la tarte tropézienne et l'affaire est dans le sac. En plus à la maison, on peut fumer et picoler. C'était la seconde lame.

La troisième lame vous rabote sournoisement le cervelet! Ce sont les médias qui volent au secours du consommateur, de la veuve et de l'orphelin. *"Puisque la TVA baisse, les restaurants devront baisser leurs prix"*. Inapte à filer du pouvoir d'achat, le gouvernement refile la patate chaude aux restaurateurs en leur demandant de baisser leurs tarifs. Sottises et paradoxe! Les plus sérieux restaurateurs auront rogné depuis longtemps leurs marges pour conserver ou se créer une clientèle! La troisième lame, ce sont les *"médias perroquets du pouvoir"* qui insinuent la malhonnêteté chez le restaurant qui suite à la baisse de la TVA ne répercutera pas ses prix! Elle se chargera de trucider le dernier poil d'appétence chez l'amoureux du restaurant. Ah! Ce rasoir à trois lames! C'est la barbe, non?

Olivier Gros


GASTRONOMIE HOMÉOPATHIQUE
ET CUISINE MOLÉCULAIRE :
ON A FAIM !
Thiebolt

ALPES DE HAUTE PROVENCE

GREOUX LES BAINS

LA CAVERNE

NT ΨΨΨ1/2

De temps à autres, votre cobaye ne dédaigne pas jouer l'homme de Cro-Magnon…et fréquenter une "Caverne" comme celle que Frédéric Montano aura réalisée dans la célèbre cité balnéaire. Car enfin! Ya pas de raison qu'une ville réputée pour ses thermes bienfaisants ne propose pas également de quoi se titiller la boîte à plaisirs! Et ici, ça titille dur question savoir-faire! La salle se décline en deux espaces, avec une salle du fond intimiste. Comme une cave du Quartier Latin au siècle dernier, pour ceux qui fréquentent la capitale. Un nappage de toute beauté, des sièges qui protègent des douleurs lombaires. Et des petits toasts de tapenade "pour patienter" qui vous arrivent illico sous le nez et qu'on grignote en parcourant tranquillement la carte. Bien informée, Mauricette sait que la marée est livrée tous les matins, fraîche. Faut dire que le chef a fait ses classes dans le Var et excelle dans la cuisine de la mer! Mais pas que! Elle prendra un cap poissonneux en entamant par des "acras de filets de rougets frits, sauce gribiche, bouquet de salade". Acras pas gras, sauce aérienne et un 15/20. Puis un "tronçon de turbot sauvage poché à la florentine, sauce bonne femme". Le turbot est servi dans un petit plat, la sauce adroite n'inonde pas les accompagnements, c'est vraiment bon. 15,5/20. "Enfin, un dessert léger!" Mauricette qui cause de légèreté! C'est la meilleure! Une "mousse au citron frais, zestes confits" à 15/20. Posté de l'autre côté de la table pour faciliter une conversation parfois pénible avec la dame au chapeau vert, je choisis avec méfiance l'entrée "crème brûlée au foie gras, senteurs de cèpes, tranches de pain grillé". Peur du trop gras, du trop lourd… Pas du tout Milou! Légère et parfumée comme un sous-bois un matin de printemps automnal, quand la bruine rechigne à s'enfuir alors que les délicats rayons de soleil tentent de la percer! Euuuh…15,5/20! Les "médaillons de lotte à la fondue de poireau": sobre dans l'appellation, parfaits dans la réalisation. 15,5/20. Et comme je ne suis pas ici pour suivre une cure (d'amaigrissement), je finirais sur une "croustade aux pommes, flambée au Calvados, glace cannelle". Pas moins. Et 15,5/20. Si le chef est un as de la toque, ce n'est d'évidence pas son seul talent. Des petits mots gentils à chaque table, le sourire de son épouse Gabrielle, un service sans failles: tout confirme l'impression positive générale! Une bien jolie caverne à explorer dans ses moindres recoins… culinaires!

Chef: Frédéric Montano

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 15/20. Café 15/20 avec truffes au chocolat maison. Toilettes (à l'étage)16/20. Menus 23,50€, 30,50€ et 36,50€. Enfant 8,5€. Menus de fêtes et réception de petits groupes. Terrasse dans le 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

LE TROUBADOUR

ΨΨ1/2

Oyez gourmands de tout poil! Amateurs de cuisine solide et roborative, peu encline aux finasseries excessives de la cuisine tarabiscotée! A la table de Sylvie Boulard, on s'en met joyeux, on s'en met plein les yeux, les papilles et le ventre! Faut pas trop être obsédé de la Terraillon au cas où vous auriez l'idée saugrenue d'y avoir votre rond de serviette! Ça chipote pas de la portion et ne rechigne pas au côté cuisiné qu'on retrouve souvent dans les assiettes familiales. Ce qu'on appelle parfois "une cuisine de femme" généreuse! La carte change tous les deux mois! Le menu à 18€ se cale juste au-dessus du menu à 14€! Début prometteur et qui pose le décor! Une "salade verte et ses tourtons". Pour les ignorants de la chose, la spécialité des Alpes "tourton" ressemble à un dodu ravioli, un gros coussinet de pâte fine fourré de bonnes choses cuisinées, dans mon cas une purée aux épinards. C'est fort bon, la vinaigrette est maison et le pain est bon. 14,5/20. Suite gorgée de générosité! Un "filet de truite et sa crème du jour"! Aujourd'hui: crème au basilic! Elle recouvre mon morceau de poisson délicatement cuit! C'est si rare! C'est que la chair ressemble à celle du saumon! Deux garnitures, un gratin de légumes et une pomme de terre au four! Un second 14,5/20! La maison pousse l'altruisme a mettre dans ce menu une assiette de fromage de qualité, à forte majorité issue de production locale. Bravo! Conclusion sucrée avec une "tarte aux marrons" pas transcendante, mais sauvée par sa glace. 13/20. Choix de cafés, accueil et service plein de jeunesse souriante, salle agréable, terrasse couverte et joliment arborée: j'ai déjeuné sous un bel olivier en compagnie de Maurice et Martin! Kicédon? Deux mésanges habituées des lieux qui ont fait copain-copain avec Sylvie Boulard! Vous ferez connaissance en terrasse! Bref! Une heureuse reprise de restaurant à Gréoux-les-bains! A l'entrée du village sur la gauche en venant de Vinon. Ah oui: la patronne promet l'arrivée d'un "menu bio" dans les plus brefs délais! Elle est pas

belle la vie à Gréoux?
Chef: Sylvie Boulard
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 11€ et menu à 14€ le midi en semaine sauf week-end et jours fériés. Menus à 18€, 21€ (bio) et 23€. Enfant 8,5€. La carte change tous les deux mois. Terrasse avec vue sur le château. Groupes jusqu'à 50 personnes. Parking aisé voisin. Fermé le mercredi. Réservation préférable.
1 rue du Puy
04800 **GRÉOUX**
Tél.04.92.78.11.42

LE PATIO

NT 00

Ça faisait un bon moment que je ne m'étais pas autant planté le nez dans le sable, autant trompé. C'est aussi parce que cette récente adresse connaît les faiblesses du consommateur de restaurants, celui qui aime les beaux verres, les belles nappes et serviettes en gros coton, les tables alignées et espacées, les couleurs romantiques, les sièges confortables et les serveurs habiles du salamalecs qui vous font croire que vous êtes quelqu'un d'important puisque vous avez pris la peine d'entrer chez lui, promis, on va s'occuper de vous, vous allez voir ce que vous allez voir. A la lecture de la carte, je n'ai pas pensé une seule seconde que je pouvais me prendre le râteau dans le pif à ce point. Menu à 22,50€. Entrée froide avec "pâté de Margot", la grand' tante du patron et serveur. Deux tranches de terrine vraisemblablement maison dont une qui tire sur le verdâtre quand on la retourne. C'est un des symptômes du maison sans conservateur "qui vire" souvent plus vite que l'industriel. Dosage violent avec les baies de genièvre. Efface tout. Un 10/20. La suite est scandaleuse. Un "steak d'espadon et sa sauce provençale aux câpres et sa ratatouille maison". Des câpres dans la sauce: peut-être. De l'ail: c'est sûr. Et comme la sauce n'est pas toute jeune, l'ail aura bien macéré dans le coulis de tomates. Mauricette voudra que je dorme dans la baignoire! Je continue le tableau du plat! La ratatouille a le goût de brûlé! Les haricots verts, c'est de la conserve! De qui se moque t'on? Attendez! J'ai pas fini! Le poisson! Poché à l'eau chaude pour la cuisson! Et passé vite-fait au grill pour faire croire que! Filandreux comme c'est pas possible! Mettre une note! Crévindiou! Faut que je mette une note à ce machin!.. 5/20! Devinette: le dessert est-il maison? J'ai souhaité un "fondant au chocolat". Il arrivera en une minute, juste après que j'ai entendu le serveur ouvrir un sachet derrière le mur aussi discrètement que Mauricette ingurgite des pop-corn au cinéma. J'ai même entendu la porte du micro-onde. Ce fondant n'est pas insoutenable, loin d'être le pire rencontré dans ma vie de cobaye ambulant. 12/20. Service et accueil parfaits, ambiance reposante, chauffage dans les toilettes (bravo et merci). Tous les composants sont au rendez-vous pour espérer le bon coup. Sauf l'essentiel: un cuisinier, et une direction qui abandonne tout cynisme pour fourguer aux touristes une sous-cuisine de bien piètre qualité.
Chef: allez savoir!
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 14/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 16€. Menu à 22,50€, 28,50€ et 34,50€. Carte. Climatisation. Terrasse.
49 rue Grande
04800 **GREOUX LES BAINS**
Tél.04.92.72.59.42

HAUTES ALPES

GAP

LE CARINA

ΨΨ1/2

Notre métier sait prendre parfois des airs de vacances. Moins souvent qu'on voudrait, mais quand même! Tenez, là: direction Gap! La route est belle dans la vallée de la Durance. C'est l'automne et ses dégradés de couleurs dans les verts, jaune, rouge. Superbe. A l'idée de passer la nuit à l'hôtel Carina, Mauricette s'agite déjà sur son siège et vibre du chapeau comme avant son premier bal. Patience Hortense, on arrive! Elle a raison en plus, les chambres sont fort agréables, parfaites au niveau de l'hygiène, et très calmes. On frise le 3 étoiles. De beaux rêves en perspective. Au petit matin, le soleil lèche la montagne et moi la confiture maison sur les grosses tranches de Kougelhopf! Petit déjeuner avec jus de pommes local! Que du bonheur! Mais là, pour l'heure, on est encore le soir, et c'est direction le restaurant. Les salles sont très vastes et se positionnent entre les styles "chaleureuse auberge de campagne" et "taverne alsacienne". Courageuse mais pas téméraire, la dame au chapeau vert ne se sentira pas prête pour une "choucroute maison". Perso, ce rôle me plaît, donc je signe, d'autant qu'il s'agit d'une des spécialités de la maison. Le plat est tarifé 18,45€. Super copieux, charcuterie de qualité, un 14,5/20. Surtout qu'à ce prix vous avez en prime un "fromage de Munster" proposé avec le cumin et venu directement d'Alsace, 14/20. Et un dessert que nous choisirons de concert: "Kougelhopf glacé", 13,5/20. Tâtez de l'Edelzwicker de la maison! Un p'tit bonheur! Celle qui renonça à la choucroute pour le "menu du terroir" commença par "tourtons aux pommes de terre, salade aux fricassons de chevreau, jambon cru maison". Pas moins. Et 14,5/20 selon ses dires. Pour suivre, "chevreau à la provençale, prêtres du Champsaur, cardons gratinés". Pour quelqu'un qui ne voulait pas trop se charger, c'est

réussi! 14/20. Et le fromage! Et le dessert! Dans un menu à 20,80€ avouez qu'il n'y a rien à redire! La chose se sait dans la région et nombre de VRP viennent s'y réfugier après une harassante journée de travail. Voici une adresse qui joue la régularité tranquille et que de fait, nous conseillons depuis longtemps. Insistance hautement justifiée dans ce cas précis.

Spécialités: d'Alsace et des Hautes-Alpes
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Pichet de blanc d'Alsace 15/20. Menus à 16,95€, 18,45€, 20,80€, 29,90€, 36,50€. Enfant 10,40€. Hôtel** 89 chambres dont 8 aménagées pour handicapés. Chambre single 54€ à 62€. Chambre double 58€ à 67€. 1/2 pension single 68€ à 79€. 1/2 pension double 44€ à 52€. Soirée-étape 62€ à 68€. Piscine 4 saisons. Tennis. Mini-golf. Salles de réunions. Ouvert 7 jours/7. Logis de France. Groupes jusqu'à 350 personnes. 4 salles de réunions. Parking privé.

Route de Veynes
(800m d'altitude à 2 kms de Gap)
05000 **GAP**
Tél.04.92.52.02.73
Fax.04.92.53.34.72
http://www.carina-hotel.com

LA GRANGETTE
NT ΨΨΨ

Double contentement! Nous serons sortis de "la Grangette" satisfaits et rassurés! Satisfaits, j'explique plus loin, ne vous inquiétez pas. Rassurés, parce que ça fait toujours plaisir de voir la jeune génération répondre "présent" malgré les brouettes de difficultés dévolues à ce satané métier de restaurateur! Magali et Sébastien Brochard: un tout jeune couple lancé depuis peu dans cette grande et belle aventure. Mais attention, holà, pas question d'improviser! Il en a sous la pédale, le chef! Avant de poser ses casseroles à Gap, Sébastien a passé près de trois années dans le sillage d'Alain Dutournier, célèbre toque nationale! C'est vous dire! Et quelques coups sur les doigts donnés par le maître, ça vous forge le caractère et vous apprend l'humilité! Après un détour par un palace Canadien, retour en France pour reprendre peu de temps plus tard ce tout petit restaurant mignon comme tout. Un décor de salle raisonnablement rustique, de jolis nappages, le sourire complice de Magali. Des menus empreints de simplicité et des produits frais hissent l'établissement dans la catégorie des hautement recommandables. Les festivités commenceront par une "terrine de foie gras de canard préparée par nos soins, compotée d'oignons et sa gelée au muscat". Foie souple, parfaitement assaisonné et servi à bonne température. C'est finalement assez rare et voilà un 15,5/20! Comme ça! D'entrée de jeu! Pour la dame qui, avec son chapeau vert, se donne des allures d'ancêtre de "Peter Pan", l'ouverture se fera sur un "gâteau de champignons et son œuf poché". Gâteau très parfumé, sauce impeccable, œuf moelleux et coulant, 15/20. Ah! Le "filet de lotte cuit à l'huile d'olives noires, petits pois et carottes"! Illustration de la suprématie des produits frais et des cuissons justes! Encore un 15/20. Pour moi, "Parmentier de confit de canard au jus de viande, salade verte" à 14,5/20. Arrive le moment du dessert avec "crêpe glacée vanille et oranges confites" 14,5/20 et surtout une diabolique "poire pochée au vin chaud" dont je ne vous dis que ça! Avec son petit verre de vin chaud à la cannelle, c'est un pur délice. 15,5/20! Le taux de satisfaction de Mauricette se mesurera au large sourire qui traverse sa figure d'une oreille à l'autre. Oyez maintenant amis lecteurs! Gapençais d'un jour ou d'une vie entière! C'est à vous qu'il appartient de savoir profiter de cette délicieuse aubaine de "Grangette"! Toc toc! Avec cette adresse un peu éloignée de nos pérégrinations coutumières le plaisir frappe à votre porte!

Chef: Sébastien Brochard
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Fermé mardi et mercredi. Dimanche soir, ouvert sur réservation. Menus à 22,50€ et 32,50€. Parking de la gare, proche et gratuit. Terrasse en saison. Groupes jusqu'à 30 personnes.

1 avenue du Maréchal Foch
05000 **GAP**
Tél.04.92.52.39.82
galdys2@hotmail.com

ALPES MARITIMES

CANNES

MAITRE RENARD
ΨΨΨ

Voilà l'histoire d'un "bestiau" peu commun que Jean de La Fontaine n'aurait certainement pas renié! Une maison qui respire la passion et l'originalité pas galvaudée et doublée d'un sens de la convivialité peu commun. La cuisine s'influence des parfums d'ailleurs, des contrées lointaines. L'endroit est un véritable cocon, douillet et cosy. Couleurs chaudes et déco bien pensée sont le théâtre d'un artiste de la cuisine comme on en voit rarement! Philippe Renard joue la discrétion derrière son comptoir. Il œuvre sous nos yeux ébahis dans une mini cuisine, sans doute un reste d'habitude: il passa quelques années sur de luxueux paquebots où les centimètres carrés valent de l'or! Ce pur Nantais apprendra son métier avec les compagnons, voyagera à travers le monde pour finalement amarrer son talent à Cannes, avec Jacques Buisson l'ami-gestionnaire, celui qui permet au chef de n'avoir à penser qu'à sa cuisine et ses prochaines

cartes. 34€ le menu unique, fallait pas qu'il se loupe dans les assiettes! J'inspecte la carte sous toutes les coutures: 7 entrées, 7 plats, 7 desserts. Du choix et pour tous les goûts. Je fonce sur un "foie gras de canard maison millefeuille de pain d'épices au poivron rouge confit" en entrée, mi-cuit avec sa belle couleur rosée, bien travaillé. Le foie gras n'a en général pas besoin d'artifice d'accompagnement mais là, c'est subtil. 15/20. Je poursuis avec des "noix de St-Jacques enrubannées accompagnées de tagliatelles de courgettes" les noix de St-Jacques sont très fraîches et lardées. Pas de sauce cache-misère! Bravo! Sobre et goûteux, tout est précis. Une pointe de sauce soja… 15,5/20! C'est là qu'un couple de musiciens jazzy se mettra à pousser la chansonnette sur la petite terrasse du restaurant. Qui l'eut cru! Du grand plaisir au Suquet! Haut bastion du tourisme cannois et le quartier attrape-gogo par excellence! Bref! Le fringant serveur (pantalon noir, chemise blanche sous un beau tablier, ce qui n'est qu'un détail, mais il prend tout son sens tant l'endroit est théâtral) est courtois et poli. Il me tire de mes rêveries en me proposant les desserts mais il est pardonné. Je choisis "crème brûlée aux trois parfums" qu'on m'amène flambée sur ardoise. Et en plus c'est beau! Délicat et parfumé. Un 15/20 pour un dessert si vu, souvent sous-traité et maltraité. Du fait maison m'sieur-dame! Avec le caramel qui grésille encore du coup de chaud de la flambée! Une cuisine travaillée, classique et qui sait être joyeuse. Du frais, du goûteux et un soupçon de poésie voire de douce folie qui plane. Endroit magique, mais pas de méprise! Aucun tour de passe-passe en cuisine! Du franc du collier et du sérieux dans l'assiette! Vous allez rire: vu le succès la salle est devenue trop petite! De la joie! A Cannes! Qui l'eut cru?

Chef: Philippe Renard
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Menu à 34€. Fermé midi sauf exception et le dimanche soir. Musiciens jeudi soir et week-end. Terrasse dans la ruelle. Réservation très conseillée.

4 rue Saint Antoine
06400 **CANNES**
Tél.04.93.39.99.38

Le Bouche à Oreille sur Internet

Pour plus d'infos, pour plus de potins, pour y découvrir de nouveaux restaurants en avant première, avant la sortie du trimestriel, pour découvrir la table de la semaine, pour lire "l'os et l'arête", venez visiter le site du BAO.

www.le-bouche-a-oreille.com

BOUCHES DU RHONE

AIX EN PROVENCE

ARQUIER RESTAURANT-HOTEL

ΨΨΨ1/2

Ma copilote, chapeau vert sur la perruque et chrono en main, n'en croit pas ses lunettes! Malgré un faux air de guinguette au bord de l'eau, ses grands arbres abritant les abords et la terrasse, la maison Arquier et son calme olympien sont à moins de cinq minutes de la zone industrielle des Milles. Vous pouvez vérifier! Protégé de toute agitation superflue, l'établissement semble coupé du monde et de son lot de tracasseries quotidiennes. C'est que Christiane et Pierre Courtines font tout pour ça! Et depuis longtemps! Et pour qu'ancienneté ne rime pas avec monotonie, le jeune chef Christophe Carlotti nous sort de sa toque prolixe quelques recettes imaginatives. La meilleure des preuves avec la "compotée d'oignon sur fine tartelette et pilon de volaille caramélisé". C'est beau, ça brille, c'est sucré-salé et franchement excellent. 16/20, rien que ça! Mauricette se régale de sa "crème de potiron et ragoût d'encornet en persillade" et lui décerne un 15,5/20. Elle louchera tout de même sur mon entrée. Elle aurait voulu partager. Pas moi! Pour une fois, c'est moi qui commande! Elle boudera quelques secondes, mais l'arrivée de ses "pieds et paquets marseillais" lui rendra le sourire. Vous aurez sans doute remarqué sa tendance à tester les pieds et paquets quand l'occasion se présente. Elle déclarera que ceux-ci sont les meilleurs qu'elle ait mangés depuis la dernière fois. Même si elle a la mémoire courte, c'est assez révélateur de la qualité du plat! Comme le 15,5/20 attribué dans la foulée, celui de mon "pavé de cerf au coulis de foie gras et poêlée de cèpes", classique et de bonne facture. Après le traditionnel "St Marcellin à l'huile d'olive aromatisée, vient le moment tant attendu des desserts. Y'a le choix, Nicolas! Après une courte hésitation: "ananas rôti et son cake aux 4 épices" et "moelleux aux calissons d'Aix et ses macarons". Impossible de les départager, deux 15,5/20. Un bon feu dans la cheminée, un "vin d'orange de Tante Marthe" en apéritif , un café et ses mignardises, un service efficace évoluant dans un classicisme réconfortant qui sait sourire, la bonne humeur des époux Courtines. Le plus stressé des quidams ressort de cette table la bonne humeur en bandoulière. Garanti sur facture!

Chef: Christophe Carlotti
Second: Julien Ory
Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 27€

(32€ avec 1/4 vin et café) et 37 €. Carte. Enfant 12€. Hôtel**. Chambres 67€. Soirée-étape VRP 71€. Journée séminaire repas et pauses 38€ par personne. Banquets, mariages, groupes jusqu'à 80 personnes. Superbes terrasses ombragées. Parking aisé. Fermé les vacances de février. Fermé dimanche soir et lundi. Réservation conseillée.
Roquefavour Aix-en-Provence
13290 **LES MILLES**
Tél.04.42.24.20.45 Fax.04.42.24.29.52
www.arquier-restaurant-hotel.com

L'OFFICE

ΨΨΨ

Ben pour le coup, là, amis lecteurs, on a eu chaud! Figurez-vous qu'au départ, Dominique Didion voulait créer son restaurant... à Paris! Bien une idée de parisien, ça. Heureusement que le sort en a décidé autrement. Car voilà une adresse qui fait monter d'un cran le niveau du centre-ville d'Aix. Vous me direz, "c'est pas difficile". Je suis d'accord avec vous. Donc, après six mois de travaux, "l'Office" ouvrait en juin 2008. Tout a été repensé, refait. Des enduits blancs sur les murs, des structures acier, du verre, du plexiglas, des couleurs vives et acidulées. Résultat: un décor très tendance conciliant modernisme et confort. Ça ne court pas les rues. Même le mobilier de table fait partie intégrante du décor. Verres, couverts, salières, vases, se mêlent dans un ensemble aérien, du plus bel effet. Mais comme le décor ne se mange pas en salade, Dominique Didion porte un œil des plus attentifs à ce qui sort de ses cuisines. On commencera par un "espouma de carotte à la badiane" en guide d'amuse-bouche. 14,5/20. Joueuse, Mauricette tente les propositions du jour. "Velouté du Barry", léger et parfumé avoua la Comtesse au chapeau vert. 14/20. Puis "lapin confit à l'huile d'olive et caponata sicilienne". Là, elle hume les yeux fermés et dit "ça sent bon", puis elle ouvre les yeux et dit "c'est beau". La première bouchée avalée elle ajoute "c'est bon". C'est pas du Baudelaire, mais ça a le mérite d'être clair! 14,5/20. Pour moi, ce sera tout d'abord “foie gras de canard poêlé condiment cerises et citrons confits”. C'est fondant, doux, et finement corsé: 15/20. Pour le "sandre rôti, artichauts en barigoule, lard paysan" les cuissons jouent justes et les produits respirent la qualité. Le résultat est haut en goût. La preuve, 15,5/20. Une cuisine aux antipodes de la mal-bouffe moyenne d'Aix. La volonté affichée de l'endroit est clairement d'être ouvert à tous les porte-monnaie, suivant l'envie du moment. Ainsi, les cuisines font le grand écart entre semi-gastro ajusté et salade, œuf coque, ou encore quelques pâtes. L'établissement aime et fait aimer le vin, grâce à des producteurs locaux et des grand crus d'ici ou d'ailleurs servis au verre. Le meilleur conseil que je puis vous donner est d'ajouter cette destination dans votre carnet d'adresse. D'office!
Spécialités: quelques classiques revisités! langue de bœuf céleri rémoulade, tête de veau gribiche. Déclinaison sur l'œuf. Variation autour de l'artichaut violet.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules du midi: plat + verre de vin 16,50€, entrée + plat + verre de vin 24€. Carte. Parking place de Verdun (Palais de Justice).
11 petite rue saint Jean
13100 **AIX-EN-PROVENCE**
Tél.04.42.54.14.25
Fax.04.42.22.91.40
www.loffice-sfw.com

LES ECURIES DE L'AUBE

NT ΨΨΨ

Bien sûr que non! Rien ne vous oblige à vous lever "à l'aube" pour visiter ces écuries là! Pas la peine de stresser! Même si l'endroit est parfait pour vidanger en quelques secondes toutes les contrariétés accumulées du quotidien! Une sorte de Karcher des idées noires! Pfuittt! L'environnement campagnard déplisse nos alvéoles pulmonaires traumatisées, les gamins pourront courir après le repas sans craindre le passage des voitures. Juste les écureuils et les moineaux. A l'intérieur, un déco de bric et de broc. De bric…oles et de broc…antes! Tenez, je vous défie de trouver deux tables identiques! Une machine à coudre ici et là, un "billot" jadis utilisé pour couper le jambon, et même... une vieille moto! Toute la famille Mari met la main à la pâte. Si le fils Julien prend la relève, Elise et Jean-Pierre ne sont jamais bien loin. Cuisine? Celle de Franck Stornello n'est que le prolongement logique de ce besoin de quiétude. Vous savez tous que Mauricette n'a plus peur du loup depuis belle lurette. Alors quand ce loup arriva entier, grillé, et flambé au Pastis, ça lui dérida comme par miracle les muscles faciaux. Et lui donna l'envie de noter 15/20. Avant ça furent les "ravioles de Saint-Jacques et écrevisses aux petits légumes, fumet de langoustines", à 15/20 aussi. Et puis dans la foulée qu'elle a plutôt longue grâce à ses talons aiguilles pointures 46, un "gratiné de fruits de saison aux arômes de vanille" à 14,5/20. Pour mézigue, tout commencera avec "marbré de poireaux et foie gras, enrobé de jambon cru à l'huile de truffes, salade fine". L'assemblage est surprenant mais fonctionne à merveille, 15/20. Suite avec un "tian de canard et pommes de terre rôtis au four à bois". Du canard confit (cuisse) oui, mais aussi travers de porc et saucisse de Morteau. Heureusement que le grand air m'a ouvert l'appétit! 15/20! Mon dessert très coloré a pour sobriquet "le coucher de soleil". Tarte aux citrons et fruits rouges, légèrement épicé et fortement apprécié. 15/20. Une bonne sieste ou une petite

marche dans la pinède seraient les bienvenus. Quelle heure est-il… déjà? On reviendra, alors.
Chef: Franck Stornello
Spécialités au four à bois: jarret de porc rôti. Poisson du jour entier à la provençale et flambé au pastis. Cuisse de poularde en croûte de sel. Belle côte de bœuf pour 2 pers.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 22€ le midi en semaine. Menus à 28€. Enfant 10€. Carte. En saison "ambiance piscine au cabanon" avec grillades, salades et pizzas. Groupes jusq. 120 pers. Ouvert vendredi, samedi et dimanche midi et le soir en semaine. Fermé lundi. Hors-saison: se renseigner. Parking aisé. Réservation conseillée.
Domaine de l'Aube. Route Vauvenargues.
13100 **SAINT MARC JAUMEGARDE**
Tél.04.42.24.92.86
http://www.lesecuriesdelaube.com/

LE MILLEFEUILLE
ΨΨΨ

Tout commence comme un conte de fée... mais de faits réels! Deux apprentis d'une quinzaine d'années se rencontrent chez Charial à Baumanière, se lient d'amitié en y besognant 3 ans. Ils se sépareront sur une promesse: ensemble un jour, ils créeront leur restaurant. La belle histoire ressemblera définitivement à l'indicatif du feuilleton "amicalement vôtre" quand ils se retrouveront quinze années plus tard pour faire naître le "Millefeuille" au centre-ville d'Aix-en-Provence, dans la partie la plus calme de la rue riflerafle. Dans cette histoire, les amis ont décidément de l'importance. Une amie décoratrice se penchera sur le berceau du "Millefeuille" pour faire de cet endroit ce qu'il est aujourd'hui: un lieu de convivialité et de partage des plaisirs. En effet, l'obsession de Nicolas Monribot et de Sylvain Sendra, puisque c'est d'eux qu'il s'agit depuis le début, c'est le plaisir du client. Point barre. Et ils font tout pour. Primo, par la chaleur de l'accueil de Sylvain qui va tout de suite vous mettre à l'aise. Secundo par le service attentionné et efficace de Alain Gauffre, un tout jeune serveur qui pourrait servir d'exemple à d'autres plus âgés qui devraient prendre des notes. Tertio enfin par la cuisine de Nicolas. Parce que je parle, je parle, mais c'est la cuisine qui vous intéresse, non? Sachez donc, que ce chef réalise ici une cuisine de saison. Pas de menus prédéfinis et ankylosés! On fait le marché et on écrit au retour le résultat sur l'ardoise. Dans le menu à 25€! Bien calée sur la banquette, Mauricette pioche un "millefeuille servi chaud, aubergine, tomate et mozzarelle" noté 15/20, un "risotto aubergines et cabillaud, coulis de poivron", 14,5/20 bien vu et un "tiramisu aux fruits rouges" dont elle avouera qu'il fut comme un des meilleurs dégustés depuis sa plus tendre enfance, c'est vous dire que ça date pas d'hier! 15/20. En face, j'opte pour un "crumble aux tomates confites et parmesan" savoureux 15/20, une belle "bavette de bœuf à l'échalote, chips maison" dont la simplicité n'exclut pas le plaisir (14,5/20) et un "millefeuille minute à la vanille Bourbon". Dans cette maison, le millefeuille ne doit pas se louper: c'est l'enseigne. Il sera fameux: 15/20! Pâtissier de formation, le chef officia chez Taillevent à ce poste. Pas mal, non? Je suis très fier de vous avoir déniché cette très bonne adresse du centre d'Aix, très avare de jolies surprises. Vous me remercierez plus tard!
Spécialités: l'ardoise change chaque jour!
Chef: Nicolas Monribot
Second: Rodolphe Julienne
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Ouvert tous les midis du lundi au samedi et les jeudi, vendredi et samedi soir. Plat unique 12,50€. Formule entrée/plat ou plat/dessert 16,50€. Menu à 25€. Salon de thé. Réservation recommandée.
8 rue rifle-rafle
13100 **AIX EN PROVENCE**
Tél.04.42.96.55.17

LA TOMATE VERTE
NT ΨΨ1/2

Mettez-vous cinq minutes à la place de Mauricette: une tomate de la couleur de son sempiternel chapeau, c'est un véritable miroir aux alouettes! Elle s'y plantera le museau tel le papillon attiré par la lumière d'un réverbère. Encore que la comparaison entre Mauricette et un papillon soit plutôt limite, je vous l'accorde. Bref, "la Tomate Verte" est un tout nouveau restaurant sur Aix. La déco est au style du jour, assez zen, dans les tons gris et… vert, tu m'étonnes Simone. Mais là n'est pas le plus intéressant de l'affaire! Il serait plutôt dans l'assiette. Ou plutôt dans les assiettes. Car la cuisine du jeune chef est franchement plaisante. Les produits sont frais et de qualité. Les préparations ont du goût. Les présentations n'engendrent pas la mélancolie. Voilà les trois piliers de la sagesse culinaire du lieu. La "tarte Tatin à la tomate verte" est de rigueur dans nos choix. Et la surprise sera bonne. L'ensemble est délicatement adouci, la pâte légère. 14,5/20. Le "velouté de fèves et petit pois à la sarriette et ses légumes poêlés" quant à lui, se distingue par son goût subtil d'herbes et d'épices: 14/20. Retour vers un certain classicisme avec un "magret de canard poêlé au miel et romarin, frites maison". La viande est cuite exactement comme demandée! Les frites servies nous font oublier leurs cousines dégénérées et surgelées qui assassinent trop souvent les assiettes des tables du coin. 14/20. J'ai gardé pour la fin le "risotto de queues d'écrevisses, Saint-Jacques poêlées, citron vert et aneth" qui sera le point d'orgue du repas. Risotto parfaitement maîtrisé et servi dans sa petite marmite, Saint-Jacques goûteuses et assaisonnées avec justesse. Fort joli boulot

pour 15/20. Prévoyants, nous avions gardé une petite place pour le dessert: "tatin maison chaude, glace au marron". 14,5/20. Comme quoi il n'est pas toujours nécessaire d'aller cherche midi à quatorze heures pour passer un agréable moment les pieds sous la table. En à peine quelques mois, voilà une "tomate verte" arrivée tranquillement à maturité, et sans forcer!

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 13,5/20. Toilettes 13/20. Menu-carte à 29€. Formule entrée+plat ou plat+dessert à 26€. Menu pitchoun 9€.

15 rue des tanneurs
13100 **AIX EN PROVENCE**
Tél.04.42.60.04.58
www.latomateverte.com

AUBAGNE

LES AROMES

ΨΨΨ1/2

Je connais des aubagnais gourmets et dîneurs potentiels désespérés de l'état de la restauration dans la ville. Rangez les mouchoirs! Ce chef-là cuisine bigrement bien! Mais je vous préviens illico, vous aurez du mal à le prendre en photo! Vu que la danse du ventre en salle avec les projecteurs sur le nombril c'est pas son truc, vraiment pas! C'est son épouse Françoise qui se charge du bonheur des clients en salle. Et c'est pas plus mal comme ça! Et puis Mauricette aime beaucoup sa déco, à la patronne. Pas sûr qu'elle soit une référence en la matière vu le délabrement avancé de son chapeau vert, mais c'est ainsi. Tissus, accessoires de table coordonnés, murs de pierre et boiseries peintes… Cuisine? 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Ne cherchez donc pas une carte-annuaire dans la proposition de Yannick Besset. En même temps des plats changent chaque jour… grâce à la complicité de fournisseurs locaux comme "Anne et Bruno" et leurs légumes des collines, le pêcheur de "la cassidaine" qui tient boutique voisine, les fromages des "4 lions" et le boucher s'appelle Michel Mandine. Un travail classique égayé d'idées contemporaines dans la mise en scène. Du sens et des sensations avec le "risotto aux truffes du Ventoux" comme il faut dans la cuisson, un peu crémeux, parfumé par le célèbre champignon. Ça roule, c'est net: 15,5/20. Dans la foulée la dame au chapeau vert poursuit avec le plat du marché, une "cuisse de canard confite" gentiment escortée de petits légumes fermes et goûteux et quelques rattes poêlées. 15/20. Ensuite pour moi, le plat casse-gueule type. J'attendais le chef au tournant avec son "médaillon de veau de lait aux anchois". Faut dire que l'anchois tire souvent la couverture à lui, comme le gingembre dévastateur ou la lavande imprécise. Ici, la sauce crémée au fameux poisson accompagne, soutient. Le viande est juste, ferme et souple à la fois. Une fameuse recette pour tout dire, et un 15,5/20. J'ai pris le dessert du marché, un "macaron au citron, mousse au yuzu" qui souligne une vraie maîtrise de l'exercice pâtissier! 15,5/20! Subtil cuisinier formé par Raymond Thuillier et Francis Cardaillac, ça explique un peu. Fin des années 90: le couple Besset tenait "L'Entracte" à Marseille. Après quelques belles années dans le Lot au "Domaine de Granval", retour au bercail des Besset dans cette délicieuse adresse. Et ben c'est tant mieux.

Chef: Yannick Besset
Spécialités: cuisine du marché qui change partiellement toutes les semaines.
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 3,5€ avec mignardises maison 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 22€ le midi en semaine saufs jours fériés. Menu à 30€. Ardoise. Groupe jusqu'à 25 pers. Ouvert du mardi au vendredi midi et du jeudi au samedi soir. Ouvert les jours fériés. Réservation conseillée.

8 rue Moussard
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.03.72.93
www.lesaromes.vpweb.fr

L'OPEN NT

ΨΨ1/2

Voilà pourquoi! Pourquoi ce boulot bizarre de cobaye itinérant est fabuleux! Quand la surprise attend au tournant! Quand l'improbable et l'inespéré vous tombent sur la tonsure alors qu'on pensait se taper le repas strictement alimentaire, vide de sens, de sensation et de sensationnel, juste manger pour se nourrir! Oui mes frères! Alix et Nicolas Bajard sont sensationnels! Alors que nombre de restaurants ou prétendus tels se font concurrence en se lançant à corps perdus dans la bataille du steak-frites ou du plat du jour tout prêt fourni par Métro, Promocash ou Vivagel bien sûr, ces deux-là retroussent leurs manches et foncent dans la qualité. A contre-courant et culotté! Mais nous-autres clients, on s'y retrouve. Un test valant mieux qu'une photo valant mieux qu'un discours, j'ai opté pour la formule à 15€ et Mauricette, s'est frottée à la carte. Elle a filé la parfaite romance avec ses "Saint-Jacques méridionales". Des noix de St-Jacques poêlées, judicieusement escortées d'une fondue d'oignons et de tomates au cumin! Pourtant, lorsque la dame au chapeau vert lut "cumin" sur la carte, elle faillit mettre le frein à main! C'est que le cumin, faut y aller mollo, léger de la dose, et subtil du coup de patte! C'est réussi avec un 14,5/20. Et ma formule? Je ne m'attendais pas à un tel boulot de cuisinier, là encore. Une "cuisse de poulet farcie forestière". La sauce est réellement champignonnée et la farce, c'est du maison Philémon! Pas de la chair à saucisse! Une vraie farce avec de bonnes choses dedans! C'est flinguant de se dire qu'une montagne de restaurants connus et bien en vue refourguent de la sous-traitance et que là, dans la zone d'Aubagne, en contrebas d'une

route, une "brasserie" consciencieuse joue les futées de la recette! 14,5/20. J'ai conclu sur le dessert piège. Le "moelleux au chocolat". Et bien oui ami lecteur: il est maison! Et vaut son 14,5/20! Une série de bonnes intentions à l'égard du client, comme un personnel impliqué qui sourit même s'il ne chôme pas, et une terrasse "4 saisons". A ce propos, "l'Open" fait aussi des pizzas! Dont une avec de la mozza… de buffala! Et même son propre pain! Pas mal non? Une cuisine où tout est maison, du sol au plafond. Ouvert surtout les midis, pour ouverture le soir, va falloir envisager une pétition!

Chefs: Thomas Letrieu et Nicolas Aventini
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule (plat+dessert+boisson+café) 15€ le midi. Carte. Pizzas. Ouvert le midi du lundi au samedi de 8h à 15h. Le soir sur réservation pour groupes. Livraison possible. Soirées à thème: se renseigner! Groupes jusqu'à 80 personnes. Parking devant le restaurant. Terrasse à l'année.

58 avenue des Caniers
Centre Créacti ZI Les Paluds
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.70.14.72
www.restaurant-lopen.com

LA BARBEN

LES DELYS DE LA TONNELLE

ΨΨ 1/2

De leur douce maison aux recoins chaleureux, Gisèle et Fabien Gallier ont fait un des restaurants les plus charmants que je connaisse. Je vous arrête tout de suite: la cuisine n'est pas la plus exceptionnelle qu'on m'ait soumise. Encore que. Dans ce registre multi-galvaudé du "traditionnel", nombreux sont les escrocs nous faisant avaler des vessies pour des lanternes en confiant leur incompétence à des ciseaux et un micro-ondes. Chez les Gallier, c'est une toute autre musique: la cuisine est à la vue de tous. La sous-traitance est confiée à un boulanger qui fait du vrai pain, des maraîchers qui cultivent leurs légumes, un boucher local compétent et les œufs proviennent de poules qui ont vu la lumière et ont été élevés au grain. En clair, que du premier choix question produits! Que même le fromage de ma "salade Marcelline" arrive direct d'un fromagerie bio du Vercors! Salade verte et un Saint-Marcellin sur une tranche de pain grillé et noix…fraîches du pays! Et quand je dis "un" St-Marcellin, c'est qu'il est entier! C'est pas de l'homéopathie! La maison donne! 14,5/20. Les meilleurs "pieds et paquets" dégustés depuis bien longtemps! Ah! Quel plaisir! Vous m'en direz des nouvelles! Et pas radin de la portion le cuisinier! Je m'en suis mis jusque là! Voilà un 15/20! L'assiette de fromage est comprise dans mon menu, mais là, désolé, je peux pas. Ça aurait été Mauricette, elle demandait de l'emporter à la maison pour le soir-même, ouvrir avec un Gevrey-Chambertin 76 en regardant la Star'Ac. J'ai juste pris le dessert, une onctueuse "panacotta" à 14,5/20 qui glisse toute seule. Je vous laisse lire les spécialités à la fin du texte, mais sachez que le chef fait sa propre pâte à tartes. Je dis ça avec le ton de la normalité alors que vous savez comme moi comme c'est rare! Une ancienne bergerie de plus de 2 siècles retapée dont on imagine pas le côté croquignolet des intérieurs. Un joli jardin pour faire courir la belle-mère et les marmots, une grande tonnelle aux beaux jours, de jolies pierres dorées et des voûtes, des escaliers, des boiseries, une cheminée et mille petits détails sur et autour des tables qui agrémentent la paire d'heures passée ici. Ou plus! J'ai vraiment passé un excellent moment.

Chef: Fabien Gallier
Spécialités: tête de veau sauce gribiche. Souris d'agneau. Cassolette d'escargots. Dos de loup de mer à l'armoricaine. Côté de bœuf. Civet de poulpe.
Accueil 18/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes (handicapés) 16/20. Menus à 18€, 25€ et 35€. Carte. Glacier. Tonnelle et terrasse en saison. 3 jolies salles de restaurant dont 1 privatisable de 10 personnes. Groupes 48 personnes. 3 chambres d'hôtes à partir de 60€ pour deux petit-déjeuners compris. Fermé samedi midi et dimanche soir hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison. Parking aisé. Réservation conseillée.

205 route de Pélissanne
13330 **LA BARBEN**
Tél.04.90.55.06.97 et port.06.75.44.08.27
www.lesdelysdelatonnelle.com

CARRY LE ROUET

LA BRISE

ΨΨΨΨ

Ah! Le bougre! Quel chef! Avec celle qui arbore par tous les temps un chapeau vert posé sur une discrète tonsure, on s'est enfilé un monument! Oui! Un monument de cuistance! Comme ça! Alors que début janvier la plupart des gourmands fait pause après les fêtes de fin d'année, Mauricette trimballe encore une faim de damnée! Comment fait-elle? Allez savoir! Et lui, Jean-François Andrieu, comment fait-il pour encore nous surprendre? Une jolie carte, foie gras, homard, Saint-Pierre, Saint-Jacques, pêche locale, gibier et truffe en saison. Et puis un menu de gala qui entame avec nos mises en bouche, un "cappuccino de topinambour". La mise en bouche, c'est souvent la bande-annonce du repas. Cinglant à 15,5/20! Suite avec nos deux "écrasée de pommes de terre fumée, caviar de harengs, carpaccio d'huître à l'huile de noisette" qui nous glissent dans le 16/20 sans bar-

guigner. Un 16/20 aussi pour cette douceur, la "quenelle de loup et homard à la bisque". Une fine création à tomber par terre, homard m'a tué. On sert à Mauricette qui en brama presque son "carré de biche, purée maison", peu bavard mais éloquent sur le savoir-faire de l'homme des fourneaux. Cuisson remarquable, sauce délicate au jus et vin réduits, brunoise de légumes frais et une poire au vin dans un coin. Un 16/20 comme par hasard mais le hasard n'est pas pour grand chose dans le plaisir reçu. Une trilogie amusante et même plus avec la "déclinaison de Grand-Marnier". Un verre d'alcool, une glace maison à base de, et un parfait parfait. Non, je ne bégaye pas après le verre d'alcool! Il l'est réellement, parfait. Tendre, il planque même des cerises confites dans son coeur. 16/20. Un chef qui sort du lot passé par Vichy où il décocha quelques médailles dans les guides nationaux alors que ceux-ci l'ignorent royalement à "La Brise". A croire que le miche a une dent contre Carry. Bref! Si vous n'aimez pas les cuisines remarquables et la vue plongeante sur le Port, vous allez passer un très mauvais moment, je vous le garantis.

Chef: Jean-François Andrieu
Spécialités: la carte change à chaque saison. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Malongo avec mignardises 4€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 30€, 40€, 52€. Carte. Enfant 13€. Accueil séminaires et repas de famille (consulter). Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi midi hors-saison. 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
www.restaurant-labrise.com

LE SCOOP

NT Ψ1/2

D'évidence un cuisinier dans la boutique! Boutique qui répond assez parfaitement à la définition de "brasserie avec vue mer" à laquelle on pourrait coller à peu de détails près le qualificatif "soignée". Par opposition à "piège à touristes pour client contents de tout avec vue mer". Coquillages et crustacés ici, des grillades et du cuisiné aussi. Une déception quand même vu que ma "seiche à la provençale" d'entrée est franchement radine. Un bout d'une dizaine de centimètres carrés de seiche brut de décoffrage, enfin de cuisson. Le micro-pavé est escorté de rondelles de carottes cuisinée dans une préparation herbacée et huileuse. Plutôt bon, mais l'épure et la simplicité que nous apprécions devrait s'accompagner d'une certaine générosité. 14/20. Suite de ma formule à 19€ tirée du menu à 23,5€. Avec un intitulé dont je ne me souviens plus mais qui était à peu près "calamars farcis à la chair de poisson, crème de raisins etc". Trois calamars qui baignent dans une sauce marron bien peu ragoûtante. Le risotto est gris et son riz n'est pas adapté. C'est certes cuisiné, mais mal vu dans son esthétique. A la papille, c'est assez bien, mais faudrait manger dans l'obscurité. Déjà qu'en pleine lumière je me tartine régulièrement le jabot de bougnettes, alors dans le noir… 12/20. A l'instar de la direction qui ne ménage pas ses efforts en salle, tout le personnel a le sourire aux lèvres. On verra en fin de saison… Je n'ai pas trop apprécié que des connaissances des patrons soient servis avant moi alors qu'ils étaient arrivés bien après. Si mon entrée m'arriva vite sous le nez, j'attendrais une trentaine de minutes mon plat, le temps de lire La Provence en entier, petite annonces comprises. Une erreur d'addition vite rectifiée. Adresse fréquentable, mais dans ces conditions un peu tièdes. C'est vous dire le désastre culinaire à Carry-Le-Rouet.

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2€ 14/20. Toilettes pas vues. Suggestion à 12€. Formule à 19€. Menus à 23,50€, 38€…Carte. Terrasse. Vue mer. Fermé le lundi soir.

Quai Vaissière
13620 **CARRY-LE-ROUET**
Tél.04.42.06.17.22
http://www.brasserielescoop.fr

CASSIS

LE BISTROT DE CASSIS

NT 0

Un accueil assez soigné, individualisé et plein de jeunesse! Voilà posée sur le papier la première et la dernière bonne nouvelle. Les sets de tissu ne masquent pas les traces de pieds de verres de la veille sur ma table. Pauvre de moi! Les beaux verres à vins sont maculés de traces de calcaire, mal essuyés! Je ne connais pas de meilleur moyen (à part le rouge au frigo) pour dissuader de se taper un bouchon du canton, bien fourni en domaines viticoles. Des formules-menus qui brouillent un peu les pistes et une carte pas donnée. Mais ça veut rien dire. C'est cher quand c'est pas bon. Pour le coup, la formule à 19€ est trop chère pour ce qu'elle est. Entrée "tarte fine au chèvre et tomates confites, senteurs de romarin". Ça fume du romarin quand ça m'arrive sous le nez. Un lit de bouts de salades en sachet de la semaine dernière, jaunis aux entournures et dures comme du carton, mais en froid puisque ça sort du frigo. Dessus, fière alors que ya vraiment pas de quoi, une tarte feuilletée aride et brute de décoffrage, de banale sous-traitance. Recouverte dans toute sa superficie d'une grosse rondelle de chèvre en bûchette. Pas fondue, froide. Je savais pas qu'à Cassis on commençait les repas par le fromage. Entrée bâclée et lourdingue, alors que l'intitulé me mettait l'eau à la bouche, supposait finesse et légèreté. 7/20. Le "pavé de bœuf au Saint-marcellin" remplirait

presque son contrat si la patate taillée en frites huileuses avec peau et la ratatouille archi-confite sans âge y mettaient un peu de bonne volonté. La viande est incertaine, un peu filandreuse comme de la hampe et de l'autre côté, on dirait du rumsteck. Enfin bon. Un peu déchiquetée en morceau donc, mais très tendre. Assiette trop froide et du coup, le fromage fondu fige vite, c'est la course. 11/20. La panière à pain contient 5 morceaux de baguette sèche, dont 3 bouts. Voilà une adresse cassidaine comme il en existe plein d'autres dans cette ville qui bénéficie de la manne touristique. Vous comprendrez que j'ai la prétention de penser inutile de passer par la case "dessert". Et utile de passer votre chemin.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café Malongo tiède 2€ 11/20. Toilettes 15/20. Formules à 19€ et 20€. Carte. Terrasse dans la rue.

3 rue Brémond
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.09.09

LA CIOTAT

LE MURANO
NT Ψ1/2

Une adresse surtout réservée aux pressés du midi. La direction aura fait de gros efforts dans la décoration, à commencer par les luminaires, plafonnier ou appliques. Bien vu! Je suis arrivé dans les premiers, vers 12h15 à vue de mémoire. La porte n'est pas refermée qu'on s'occupe déjà de votre personne dans la foulée et avec des sourires. Limite "plus vite servi, plus vite parti". Ma table bancale sera réajustée sans que je le demande en courrier recommandé ni constat d'huissier préalables. La bonne volonté, c'est toujours ça de pris. J'évite les formules trop convenue. Mais fonce dans l' "escalope milanaise". Frites et salade, avec. Ça se passe à peu-près correctement, l'absence d'excitation est le lot de ces assiettes du midi sans réel talent, si ce n'est celui de faire penser à autre chose qu'à son clavier numérique la secrétaire déprimée. 13/20 pour un 16€ un peu pénible. Le "café gourmand" (encore un!) répond à l'exigence minimum. Pas de quoi grimper aux rideaux… ni aux jolis lustres! 14/20 pour 5€. Bilan: trois records! Rapidité de service, gentillesse du personnel et… décibels! Affolant! Si je suis sorti éreinté par autant de bruit, c'est qu'entre ma prise de commande et mon addition, le niveau sonore aura diablement augmenté! La salle est pleine! Une horreur aux oreilles!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes pas vues. Pas de menu. Carte.

ZI Athélia
50 voie Ariane
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.73.01.39

LES GOURMAN'DINENT
ΨΨΨ1/2

Quel drôle de nom pour un restaurant! Dans une ville où la restauration est synonyme de moules-frites (je sais, je caricature, mais regardez bien quand même) j'ai fait le repas que je n'attendais pas: c'est excellent, original sans être tapageur, fin sans être chichiteux bref, la besace à compliments est pleine! Et sur le port siouplait! Rien que ça! Et si l'assiette est belle, l'essentiel ne s'est pas fait la belle! Le goût est là et bien là! Le menu à 19€ servi le midi en semaine est dévalisé par les habitués avisés. L'essayer, c'est l'adopter. On n'a pas le choix quand on a mis le doigt dedans… C'est dans un charmant décor aux tons acidulés et avec la vue sur le port que j'ai entamé par un "parfait moelleux d'écrevisses et petits légumes du sud et sa vinaigrette aux œufs parfumée au basilic". Tiens donc? Des écrevisses? Un parfait? Un travail et des produits qu'on ne trouve pas fréquemment dans les tiroirs des frigo des cuisiniers souvent dressés à produire des assiettes passe-partout. Présentation contemporaine et rectiligne, frais, onctueux, maîtrisé. 15,5/20. La suite est le plat des gourmands qui se justifie d'être des gourmets: "filets de pigeonneau rôti, son aile et sa cuisse laquée au miel, jus à l'arabica" servi avec une polenta crémeuse au Parmesan de belle volée puisqu'il s'agit de volatile. Du sérieux et quel jus! 15,5/20. Je m'attendais à un peu plus avec ma "soupe au chocolat 64%, glace à la cacahuète, caramel mou au beurre salé". Ce fut néanmoins très agréable, mais comme le caramel au beurre salé est un de mes péchés mignons, j'en avais trop peu pour adouber totalement ce dessert à 15/20! Quand même! La clientèle à l'air enchantée par la partition des cuisines mais aussi du service, féminin et plein d'entrain. La carte des vins est déjà adroite. Faire tourner un restaurant ne peut être qu'un travail d'équipe! Excellente cuisinière qui nous vient de Belgique en passant par Nyons (26) Anne Wisniewski est la maîtresse des lieux. Elle délègue à Christophe Wernet la responsabilité de réalisation et de création. Bien vu! Les idées s'assemblent! Une cuisine à quatre mains! Pour les repères: anciennement "la sardine de Marseille" et avant, "la Fresque". Une très belle prestation, typiquement semi-gastronomique sans chipotages ni salamalecs excessifs! Et en hauteur face au port! Parfait!

Chefs: Anne Wisniewski et Christophe Wernet Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 16/20.

Menu le midi en semaine 19€. Menu-carte à 38€ et 60€. La carte change tous les mois. Terrasse-vélum face au port. Groupes jusqu'à 25 personnes. Fermé hors-saison le mercredi, samedi midi et dimanche soir. En saison: se renseigner. Réservation conseillée.

18 rue des combattants
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.08.00.60

LE 13600
NT Ψ

C'est au bout du bout du port de La Ciotat. L'histoire du port sonne à la porte avec cette architecture intérieure un peu angoissante: un tunnel bas de plafond où étaient réparés les pointus et les filets de pêche. Un mobilier moderne et coloré revient à la rescousse, le contraste avec le passé des murs ne choque pas. Cadre pas commun, donc. On ne peut pas en dire autant de la prestation qui engendre malgré tout un ou deux points très positifs. A commencer par le service, rondement mené par un duo de complices d'une évidente sympathie. Une formule pas chère pour les midis et moi qui fait l'original en optant pour "escalope de veau al forno" pour 16€. Mes cocos, l'escalope est remarquable! Epaisse, passée au grill auparavant pour qu'elle conserve sa souplesse dans le four. La courte et très habile sauce donne vraiment du plaisir, pas de trop et fine. Et puis badaboum! Et quoi qu'on me met en garniture? Des grosses fritasses genre Mc Do, les "potatoes", beuark. C'est vraiment mauvais. Terrible contraste tue-plaisir! C'est comme si vous dansiez un slow avec Miss France et que vous vous aperceviez que quand elle sourit, il lui manque les deux dents de devant! Voyez? Et ben pareil. Transigeons sur un 13/20. D'évidence, la direction ne veut pas s'embarrasser à concocter les desserts. On trouve donc la liste habituelle de banalités sous-traitées, j'éviterais, à quoi bon avaler ce que beaucoup d'autres restaurants m'ont déjà fait avaler? Le café est remarquable, le "Florio" de Malongo et en plus, tarifé 1,3€. C'est avec ce genre de détail comme le café sélectionné, qu'on comprend ne pas être passé bien loin d'une bonne affaire.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,3€ 16/20. Toilettes 15/20. Formule le midi en semaine. Carte. Terrasse fermée. Location de salle pour événements.

41 quai François Mitterrand
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.83.91.22

COQUILLAGES
ET FRUITS DE MER

OLIVIER RIBEIRO
PRODUCTEUR A PORT-SAINT-LOUIS DU RHÔNE

TOUS LES DIMANCHE ET MARDI
MARCHE DE LA CIOTAT
TEL.06.68.96.46.41

EYRAGUES

LE PRE GOURMAND
ΨΨΨΨ

Une vertu que nous apprécions dans le monde de la tambouille est la discrétion. Mais là, il pousse un peu fort le Patrick Léonce. Planqué à l'Isle-sur-la-sorgue dans son "vivier" jusqu'en 2004, au vert ensuite pendant deux années pour cogiter avec Christine "le Pré Gourmand" qui naîtra début 2007 à Eyragues. Soit à un coup d'aile de moineau cacochyme de Saint-Rémy. Si ça n'est pas éviter la facilité…Bref! Un chef très en forme qui roule sur ces recettes comme d'autres racontent des histoires! Entrée! Je ne vous donne pas d'ordre, je cause de mon menu! Une signature, un style! Des associations terre et mer qui font saliver! "Salade d'écrevisses aux pois gourmands, pomme d'amour au cochon de lait confit et rafraîchi, crème glacée à l'olive". Un festival de couleurs, de recoins subtils et gourmands. 16/20. Seconde entrée! Quand on aime on ne compte pas! "Grosses crevettes à la plancha, ris d'agneau rissolés, lait mousseux d'amande, ravioli frit de brousse aux herbes". Culotté hein? Voyage entre croquant, onctueux, sucré, salé, croustillant, mou, je continue? 16/20. Ma "poitrine de pigeon en robe de légumes rôtis, la cuisse farcie de datte en croûte de cheveux d'ange, jus au cacao et zestes d'oranges" fait la belle! Pas besoin de wonderbra! On met le nez là-dedans sans retenue! Un peu quand même! Les saveurs sont aux aguets, prêtes à surprendre à chaque bouchée. 16/20. Les mignardises du café sont d'un autre monde tandis que le dessert "framboises glacées d'un jus de fruits rouges, sablé à l'huile d'olive et croquant de chocolat ivoire, crème glacée au caillé de chèvre et citron vert" redonnent envie de refaire un second repas. Puis un autre. 15,5/20. Irréprochable, surtout quand on connaît la difficulté pour de vrais cuisiniers de faire ce satané boulot, quand "le système" favorise la production de moyen en série au détriment du travail artisanal de "purs" comme Patrick Léonce. Une adresse nécessaire autant qu'incontournable.

Chef: Patrick Léonce

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

Menus à 26€ (sauf jours fériés), 38€, 48€ et 68€. La carte change chaque saison. Grande terrasse. Parking privé. Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi toute la journée 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
www.restaurant-lepregourmand.com

RESTAURATION
LES JEUNES NE RESTENT PAS DANS LE MÉTIER !!
Thiebolt

LA FARE LES OLIVIERS

OMBRE ET SOLEIL

NT 0

Pas loin d'un certain idéal en terme d'accueil! Les deux dames viennent vous accueillir le sourire heureux de vous voir! Remarquable! Le cadre fait le maximum possible, deux salles bien arrangées malgré leurs prédispositions hangardesques. Que d'efforts! Un petit menu à 11€ dont on s'aperçoit très vite qu'il s'agit de la meilleure affaire comme choix d'assiette: tout le monde plonge dedans comme un seul homme! C'est à dire que de mon côté, j'ai joué la carte, mais pas la bonne. J'ai même été le dindon de la farce avec ma "cuisse de canard confite, pommes de terre sautées et pleurotes". 14€. J'en salivais d'avance en la voyant arriver et j'en pleure encore à force d'y penser. Ça vous ferait pareil à vous. Des patates en rondelles décongelées avec celles du fond qui baignent dans l'huile. Dessus, pas fière, le cuisse de canard avec sa peau grasse devant représenter la moitié du poids total. Je mange, oui, j'avoue. Mais j'ai faim et je ferais ma peine (presque) jusqu'au bout et sans l'aide de personne sinon d'un sachet de moutarde. On n'imagine pas à quel point un simple sachet de moutarde peut vous aider à passer les pires moments. Je ne regarderai plus le mot Amora comme avant. 8/20. Fallait bien choisir un dessert, histoire de tenter de corriger la trajectoire dans le bon sens comme dirait Alain Prost. Ce dessert ne fit que confirmer le bilan. Le "bavarois framboise" de la maison est un rectangle de génoise sur lequel est tartiné de la mousse Haribo sur deux centimètres, façon gélatine rose. Je baisserais lâchement le nez sans moufter dans mon assiette, à renifler la fraise tagada quand l'adorable serveuse viendra me demander si "ça va? Ça vous plait?". 8/20. Une cantine d'un niveau hospitalier quand à la qualité des produits et la façon de les travailler. Par contre, pain et café formidables! Bravo à eux! Seule "la cuisine" claudique dangereusement, et c'est particulièrement regrettable vu le contexte humain d'une grande amabilité et habité par une réelle envie de faire bien les choses. L'ambition n'est pas prise par le bon bout.

Chef: allez savoir!

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café 15,5/20. Menu à 11€ le midi en semaine. Carte. Parking.

ZAC du Mas de Vincent
RN113
13580 **LA FARE LES OLIVIERS**
Tél.04.90.59.20.73

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 98

FONTVIEILLE

LE MOULIN DE LA GRASIHO

NT Ψ

Quelques progrès en effet dans l'assiette avec la nouvelle direction. Nouvelle direction qui ne veut pas forcément dire "dans le bon sens". L'affichette sur la porte annonce que la maison "ne prend pas la carte bleue", elle nous remercie. Mais voyons plutôt ce que le menu à 20,90€ propose! "Foie gras réduction au muscat de Beaume de Venise". J'ai vu arriver de loin l'assiette avec ses angoissants quartiers de tomates. Un foie gras terrine au torchon, enfin plus exactement au mouchoir vu le côté un peu court au garrot des deux petites rondelles. La dose sera très suffisante vu la qualité: trop cuit, dans les couleurs dégradées de vert et gris et surtout beaucoup trop froid. Le 11/20 est tout juste adapté. Pas mal pour la suite! C'est le "filet de sandre au beurre nantais". Joyeuse portion bien cuite, ensemble correct et qui fait des efforts, 14/20. Dessert! Aïe! C'est la fin des haricots et surtout pas la saison de la pêche (le fruit). J'ai pas réfléchi avant, je suis allé trop vite, j'ai mordu à l'hameçon. J'ai pris le "gratin de pêche" qui résonnait gourmand à l'oreille. J'ai bien demandé au serveur-patron quelques informations sur ce "gratin". Les yeux gourmands et décidé à terminer sur une bonne note, je lui demande "ça ressemble à un sabayon?". Le gars, qui je vous le rappelle est censé être un professionnel de la restauration me répondra "à un quoi?..connais pas…". Pris quand même le dessert: affreusement nul, un arrière-goût de frigo mal réglé dans lequel il aura été stocké trop longtemps. 9/20. Voilà. Puisqu'on cause de professionnalisme, j'arrivais dans le resto à midi-trente et le serveur balayait la salle. Pas de pot pour lui, notre hôte est allergique au pollen saisonnier. Faut voir le malheureux renifler et s'essuyer nerveusement avec les doigts pendant les prises de commande aux tables. J'aimerais pas être à sa place. Encore que si j'étais à sa place, j'éviterais d'amener au client un seul cure-dent coincé entre ces mêmes doigts nettoyeurs de narines. Quand je vous parle de professionnalisme…

Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menus à 15€, 17,90€ et 20,90€. Carte.

61 cours Hyacinthe Bellon
13990 **FONTVIEILLE**
Tél.04.90.54.62.08

"Il n'a appris à lire qu'à moitié, celui qui n'a pas aussi appris l'art encore plus subtil de feuilleter et de sauter des pages."

Arthur Balfour

GRANS

LE HAMEAU

ΨΨ1/2

Quand on vous accueille dans un restaurant par une franche poignée de main et un grand sourire, ça fait réfléchir. On se connaît? Je suis déjà venu? Ben non! C'est juste le style de la maison. Tout client, nouveau ou habitué, est considéré comme un ami de passage. Pas comme une carte bleue ambulante. "Le Hameau" est une affaire de famille. Conçue, réalisée et mise en scène par Christian et Evelyne Scalia. Ça partira du jour où ils ont imaginé et dessiné les plans de l'ensemble, jusqu'au moment où il porteront les plats jusqu'à votre table. Et même après puisque Christian a pris l'habitude d'offrir, en fin de repas, un verre du "digestif du hameau". Il n'en donnerait la recette secrète que sous la torture, mais sachez que c'est à base de rhum! Houlà! Pardon ami lecteur! Emporté par l'enthousiasme, j'en suis déjà au digestif! Rembobinage rapide pour revenir au début du repas. Choix du menu à 27€! Mauricette y aura repéré quelques plats répondant à ses exigences du moment. Et d'abord, "mise en bouche du hameau": un petit verre de gaspacho plein de fraîcheur. Puis, "feuillantine de fruits de mer au velouté de crevettes". La pâte feuilletée est agréable. Le dedans aussi. 15/20. Suivra "calamar farci sauce armoricaine", 14,5/20. Vous avez remarqué comme mon acolyte chapeautée de vert s'adonne volontiers à la chose piscicole? "ça fait moins grossir mais pas tout le monde..!" dit-elle souvent! Bref! Terminaison avec une "assiette de fromages" très aimable dans le choix, 14,5/20. Bien loin de ces considérations, ce sera pour moi "gratinée de ravioles sauce aux cèpes" notée 14,5/20, "filet mignon en croûte et son jus d'ail au romarin" à 15/20. Et "tarte tatin crème glacée" à 15/20. Le chef se débrouille bien, et son équipe semble en parfaite osmose. Notez que les assiettes des desserts sont superbement décorées. On apprendra plus tard que c'est la fille de la maison qui s'y colle! Et elle fait bien! Ainsi, le décor de l'assiette est à la hauteur de celui de la salle: parfaitement réussi! Dans le style contemporain, on n'y discerne aucune faute de goût. Même le grand Pavarotti invité en musique de fond aura su se faire discret. C'est vous dire. Les époux Scalia veulent que les clients qui se pointent soient ici comme chez eux. Pari assurément gagné.

Chef: Michael Escoulent

Spécialités: bourride martégale. Piccata de veau. Croustillant d'écrevisses sauce Nantua. Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 13/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 17€, 27€ et 35€. Carte. Parking privé. Terrasse. Groupes jusqu'à 70 pers. 5 gîtes pour 4 à 6 personnes.

36 bis, les arènes
13450 **GRANS**
Tél.04.90.42.38.26 et Port.06.16.55.67.98
http://hameaudegrans.fr

AUBERGE DES EYSSAUTS

NT ΨΨ1/2

"Allez hop! tout le monde à la campagne,
Allez hop! le soleil nous attend,
Tous les petits oiseaux nous accompagnent,
On va se payer du bon temps".

Cette charmante bluette des années 70 pourrait servir d'hymne de "l'auberge des Eyssauts"! Ecoutez bien: le parc fait 2,5 hectares. Pas moins de 3 terrains de foot fleuris et arborés disponibles pour vous, vos parents, vos enfants, et votre teckel à poil ras. Et figurez-vous qu'en plus on y mange! Et on y mange bien, Félicien! La cuisine de Jean-Pierre Grangeon elle aussi, a des relents des seventies à y regarder de près! Comme le fait Mauricette avec ses verres à double foyer. Ce type de cuisine régalait déjà nos parents, bien avant l'apparition de celle que l'on qualifia de "nouvelle". Le chef vous met sous le nez une gastronomie classique, solide et éprouvée, qui n'essaye pas d'économiser deux ou trois calories ici ou où là. Il y a des moments où il faut un peu oublier sa ligne. Dans ces conditions, pourquoi ne pas commencer par une "terrine de veau fourrée au foie gras, maison" à 14,5/20? Ou par un "flan d'asperge au foie gras et pointes d'asperges sauce mousseline"? Hein? Je vous le demande. Le flan se tient, les asperges sont fraîches et la sauce mousseline mousseuse! Le foie gras serait même presque de trop. Pour dire! 14,5/20. Continuons allègrement dans le cuisiné avec un "suprême de pintade farcie aux girolles" fort bien réalisé puisque 15/20. Et une "souris d'agneau Arlequin". L'intitulé est bref mais la dame au chapeau vert y trouve de quoi satisfaire ses moindres désirs. Elle lui décernera un 14,5/20. Et comme il faut toujours garder une place pour le dessert, on se colle à l'étude poussée d'un "vacherin au fruits rouges" adoubé d'un 14,5/20. Et surtout du "délice des Eyssauts". Une sorte de crème brûlée démoulée aux pommes caramélisées et au rhum. Que du bon, Léon! Et 15/20, Alain! Sans tortiller du groin! Le bonheur est dans le pré, oui. Puisque on peut (aussi) y manger.

Chef: Jean-Pierre Grangeon

Spécialités: escalope de saumon au Champagne. Noisette de veau. Magret au miel de thym des Eyssauts. Pied et paquets. Filet de bœuf. Bouillabaisse sur commande.

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 15/20. Menus à 20€, 26€ et 32€. Carte. Glacier. Banquets, mariages. 3 salles de restaurant de 30 à 200 couverts. Grand parking clos. Parking bus. Parc de 2,5 hectares. Terrasse ombragée pour les groupes. Fermé le dimanche soir et lundi. Ouvert toute l'année. Réservation conseillée (surtout le WE).

Route de St Chamas
13450 **GRANS**
Tél.04.90.55.93.24 Fax.04.90.55.84.25
www.aubergedeseyssauts.com

GREASQUE

LOU LANDAIS

ΨΨ1/2

"Lou Landais" à Gréasque! Le sud-ouest décentralisé dans les Bouches-du-Rhône! De quoi se mettre la curiosité en éveil et l'espoir en mouvement! Bonne ou mauvaise surprise? Héhé! Bingo! ça commence bien! Belle terrasse, remarquable et vaste salle. Un accueil tout en sourires de Fabien Girard. L'homme aura œuvré dans le Luberon et les environs. Bingo bis! Le chef! Christian Fondeviolle vient de Dax! Après un périple hexagonal et dans un dernier drop, notre jovial quadra posera finalement ses magrets, pardon, ses valises à Gréasque pour nous faire connaître les dessous de la cuisine landaise et basque! Du genre toujours goûteuse et généreusement servie! Pas pour les appétits de colibri! Ce cuisinier est adepte de la cuisson "à la plancha", celle qui conserve les saveurs par sa chaleur élevée. Le résultat ne se fera pas attendre longtemps. Mauricette qui économise déjà les sous pour un lifting d'automne spécial cas désespérés vu à la télé, s'est contentée du menu du jour à 14€, et bien lui en a pris. En entrée un "foie gras de canard mariné" (huile de noix) à 14/20 suivi d'un "poulet braisé au piment d'Espelette" à 15/20. Et pour finir une "tarte au citron" 13/20. Pour ce prix, ça vaut le voyage, où que vous campiez. Comme tout bon cobaye souhaitant faire le tour du proprio, j'ai tenté le "confit de canard fait maison, pommes landaises" servi dans sa mignonne cocotte en cuivre. Pommes de terres bien cuisinées, rondement mijotées, des bâtonnets de jambon de Bayonne, oignons émincés et petit jus de cuisson au fond. 15/20 sans hésiter! Et en dessert une "tourtière landaise boule fraîcheur" faite maison, aux pommes avec glace pruneaux et que je vous recommande!.. à condition que vous lisiez ce texte avec l'accent du sud-ouest qui roule les "r"! 14,5/20! Une franche et généreuse cuisine, comme on sait faire là-bas avec des produits que le chef fait venir en direct! Canard et poulets fermiers des Landes, et le piment... devinez... d'Espelette, bien sûr! Déjà dit? Ah bon? Bref! Une adresse à découvrir sans attendre le dégel, d'autant que le genre est rarement aussi bien servi. "Bienvenue chez les landais!" commentera Mauricette. Et là, c'est pas du cinéma.

Chef: Christian Fondeviolle

Spécialités du sud-ouest: foie gras. Confit. Piperade. Le délice de Lou Landais (Magret, foie gras chaud, cèpes). Cuisson à la plancha. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 13/20. Toilettes 14/20. Menus 14€ le midi en semaine, 25€, 30€ et 45€. Carte. Enfant 8€ et 10€. Traiteur. En saison fermé samedi midi. Hors saison ouvert le midi du dimanche au jeudi, le vendredi midi et soir, et le samedi soir. Soirées dansantes avec l'animateur Laurent Menel. Evènements familiaux jusqu'à 130 personnes. Terrasse. Salle climatisée. Parking très aisé.

8 bd Allende
ZI des Pradeaux
13850 **GREASQUE**
Tél.04.42.69.91.91
http://www.lou-landais.com

LANÇON DE PROVENCE

LES BORIES

ΨΨ1/2

Ils étaient peu nombreux à parier le moindre Kopeck dévalué sur la réussite du couple Gauchon! Une année plus tard certains midis de semaine, ça se bouscule au portillon! Et fait un paquet d'heureux le dimanche! Ne me demandez pas la recette du succès, vous y allez, vous regardez, vous prenez des photos, et puis surtout: vous mangez! Seul ou à plusieurs sachant que ce genre de petites tables est faite pour être partagée! Une table de copains, une table pour rire et se raconter des souvenirs, pour se faire le repas de famille idéal, loin de la raideur, du guindé bref, de la restauration "tradi" soignée comme on en voit que trop rarement dans ce monde de la cuistance où les sachets de sous-vide ou de lyophilisé sont copains comme sachets en foire dans les cuisines des fainéants de la tambouille qui mettent les clés dans la serrure de leur porte d'entrée à 11h45 le matin. Jack Gauchon est un vrai cuisinier, pas un chef improvisé! Elève de Serge Chambreau à Fouras (17) ce natif de la Rochelle nous offre une épatante cuisine gourmande à prix indexé sur le coût de la vie sous Napoléon III. Ou presque. Le midi, 11,50€. Faut les voir se régaler. Carte pour moi! Quoi choisir? Allez savoir! Civet de lièvre! De sanglier! Sauté de biche aux miel et airelles! Salmis de ramier! Pieds paquets! Tripoux! Coq au vin! Confit de canard! Escargots de Bourgogne à la bordelaise! Cassolettes de grenouilles et d'autres encore! Lisez en bas! Le paradis de l'épicurien! J'en vois de derrière mon stylo qui semblent pris de convulsions incontrôlées! Pas possible qui se disent! Ça existe encore des cuistots comme lui? Ben oui! La preuve! Entrée avec un "cou de canard farci et confit à la graisse d'oie". Un rêve! Depuis quand je n'ai pas mangé ce truc? Et généreux de la portion en plus! 15/20! Du coup, j'avais prévu une légèreté (qui ne viendra pas…) avec "gambas royales"! Pour être royales, elles le sont! Pour couronner le tout, les garnitures sont habiles, 14,5/20! En bonne mère de famille qui souhaite son monde heureux autout d'elle, Josette veille sur votre bonheur en salle. Et bien vous voyez, des petites tables comme celle-là, ça vous fait espérer en la nature humaine.

Chef: Jack Gauchon

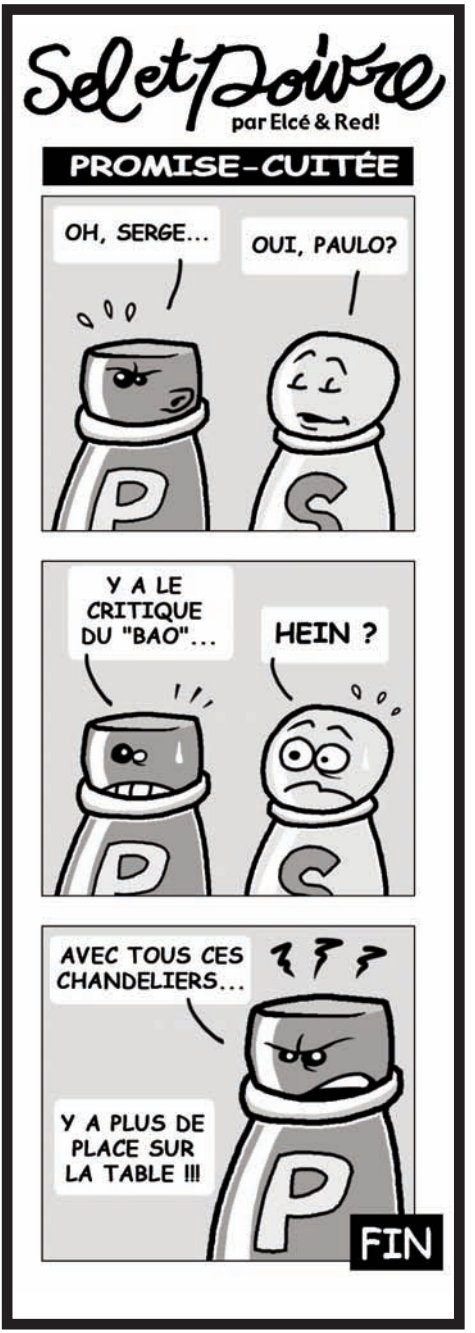
Spécialités: chaudrée fourasine et mouclade rochelaise (sur réservation). Lisez le texte! Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20.

Toilettes 16/20. Menus à 11,5€ le midi en semaine, entre 18€ et 25€ le dimanche et jours fériés et 28€. Carte. Grand parking à proximité. Groupe jusqu'à 40 personnes. Fermé le dimanche soir sauf réservation à partir de 15 personnes. Réservation conseillée.
9 boulevard Victor Hugo (route de Coudoux)
13680 **LANÇON DE PROVENCE**
Tél.04.90.42.35.16

MALLEMORT

LA BASTIDE DE PONT-ROYAL
ΨΨΨ1/2

Contexte: remplace "Les Arcades"! Natif de La Rochelle, le chef passera par de célèbres maisons régionales comme l'Aiguebrun à Bonnieux ou le Boccaccio à Nice. Ce quadra au physique de rugbyman cuisine bigrement bien. Un vrai talent qui déboule à Mallemort, comme ça, sans prévenir. Un bar sur le devant, où le pressé peut se sustenter. Mais c'est à l'arrière et dans une salle à la hauteur des prédispositions culinaires que je passerais un délicieux moment. D'autant que Mauricette était absente pour cause de révision de chapeau vert. Un plaisir qui ne se refuse pas. La formule à 18€ extraite du menu à 24€ du midi semble une bonne affaire. Mais pas le courage d'attendre l'an prochain: menu-carte! En plus, elles se seront peut-être fait la belle d'ici là! Qui? Les "gambas en tempura, rougail de tomate et mangue fraîche"! L'assiette impose son rythme et donne le ton: base de cuisine classique, une touche d'exotisme. Frais et fringant, habile et 16/20. Paf. Mon "filet de bœuf en croûte d'épices, fricassée de légumes craquants" est vraiment généreux. Les cuisiniers pensent trop à notre Terraillon, à notre serviette de plage. Le plus souvent, ils justifient la dose homéopathique servie en sortant l'argument de finesse. Alors qu'il n'est que purement économique, portions grammées et millimétrées. L'assiette est prodigue donc, mais aussi inventive et efficace: 15,5/20. Les desserts du moment sont aussi séduisants les uns que les autres: chiboust de figues et rhubarbe tuile noix de coco, tatin d'ananas cannelle aux amandes caramel au beurre salé, moelleux à la châtaigne sauce chocolat chaud… Après réunion avec moi-même, option "tarte sablée à la poire et chocolat amer". Et un caramel de poire qui ne servira pas que de déco. Un 15,5/20. Déjà pas commune, la carte des vins se fait encore les dents. Mention spéciale à Patricia Medina, la douce propriétaire des lieux. Sans même le vouloir mais gorgée de convictions et d'envie, la maison va bousculer la topographie gastronomique du coin. En tous cas, l'adresse remonte de quelques crans le niveau moyen du canton… Royal non?
Chef: Thierry Michaud
La carte change toutes les 6 semaines.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité



prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 24€ et formule à 18€ le midi en semaine. Menu-carte à 35€ et formule à 30€. Parking très aisé. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.
RN7 Hameau de Pont Royal
13370 **MALLEMORT**
Tél.04.90.58.20.56
http://labastidedepontroyal.com

MARSEILLE

BOBOLIVO

ΨΨΨ

Le menu du midi est toujours l'excellente affaire! Mais je dis une bêtise! Le "Bobolivo" est une excellente affaire! S'user la ténacité à autant garder le cap de la qualité pour un restaurant posé à un demi-vol de moucheron estropié du Vieux-Port s'apparente à de l'obsession professionnelle! Voilà la maladie de Max Capelle. Si ça pouvait être contagieux! Jeune patron bien secondé par le chef et ses fines recettes en bon ordre de marche. Et l'adorable Nadège qui tient sa salle. Avec Mauricette, celle qui boit et qui mange en dehors des normes saisonnières, on a tenu compagnie aux habitués de l'adresse le temps d'un repas. Hihi! Pendant que juste en dessous sur le port d'autres affamés ronchonnaient devant leur salade avachie et la rondelle de tomate pas fière! Zont qu'à chercher après tout. Menu à 16€ pour moi! Une entrée dont je ne me souviens plus de l'intitulé! En tous cas joliment garnie d'éléments provençaux vraiment bien cuisinés comme de l'aubergine. 15/20! Suivie d'un "loup sauce aux cèpes". Désarété par le dos, apprêté sous votre nez comme un enfant de chœur pour une communion. Un fameux moment de cuisine et de plaisir dans un menu à 100 balles! Bravo chef! Mauricette optera pour le "croustillant de chèvre à l'italienne" ne réservant pas de grandes surprises à la sur-blasée dame au chapeau vert: 14,5/20. Elle appréciera jusqu'au bout le "Boboliveau", le sauté de veau au Parmesan, une évidente spécialité de la maison. Je la vois encore se pencher sur son assiette en humant, de la buée sur ses culs de bouteille en forme de lunettes. 15/20. Nos desserts enfoncent le clou avec "tiramisu" impec' à 15/20 et mon "fondant au chocolat" à 14,5/20. Une façade rigolote (pour votre curiosité, une ancienne fabrique de pâtes) avec plein de gens dedans qui travaillent sérieusement pour le client. De la restauration traditionnelle raffinée et de qualité: désolé de vous dire que l'espèce est en voie de disparition! Alors profitez!
Chef: Khaled Riahi
Spécialités: crumble de rougets aux épices et au fenouil. Gnocchi aux cèpes, au gorgonzola. Cannelloni d'aubergine, brousse et tapenade. Fricassée de St-Jacques à la mangue. Escalope cévenole. Gambas de la mère Tournier.
Accueil 16/20. 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

LE MOMENT

ΨΨΨΨ

Avec la dame au chapeau vert, nous y sommes retournés, un soir. Nous avons vite pigé qu'on avait bien fait de réserver! "Le Moment" était plein comme un œuf, et nous autres gourmands patentés ainsi que tous les autres coreligionnaires de l'instant étions comme autant de petits poussins affamés, bec ouvert et au garde-à-vous, un couvert dans chaque main. Comparez Mauricette à un petit poussin, faut oser. Elle avait dû anticiper puisque pour l'occasion, elle s'était rasé le duvet du menton. Bref! Une soixantaine ou plus encore qu'on était! Dans sa nouvelle adresse, la cuisine de Christian Ernst se pointe au niveau de celle qu'on avait quittée au "Charles Livon". Sortir un travail de cette qualité est simplement exceptionnel quand on sait que "derrière"', ils ne sont que quatre ou cinq, ce qui fait grosso-modo, une dizaine de mains et autant d'yeux. Une qualité de produits triés sur la persienne mais je ne proserais sur chaque plat, pas la place. Et puis les intitulés sont déjà très bavards. La mise en bouche, "cannelloni de joues de bœuf" vaut d'emblée son 16/20. "Noix de St-Jacques au maïs grillé et Granny Smith en texture": joueur! 15,5/20. "Sole de Méditerranée (petit bateau) en croûte d'orange confite, jus pressé d'une daube et céleri grillés aux agrumes", cinglant! 16,5/20. "Poisson de ligne (ce soir, denti) sur un cannelloni de tourteau à la citronnelle, fraîcheur de céleris et tomates confites" à tomber, 16,5/20. Un petit bémol de cuisson (bien rattrapé) avec "bouchon de ris de veau en crumble de graine de courges, jus de mou de raisin moutardé et carottes blanches", malin comme tout à 15/20. "Boite de pain d'épices en surprise de foie gras fumé au pin et noisettes torréfiés, jus de poire au gingembre doux": direct dans le 16/20. "Brique de lièvre au foie gras en croûte de truffes, médaillon au lard grillé" évidente et limpide à 16,5/20. "Rossini, émulsion de truffes", 16/20. Mauricette visera la "variation autour du chocolat" qu'elle taxa d'un 16/20. Et moi "ravioles d'ananas à la vanille de Tahiti sur un tremblant de passion" pareil à 16/20. Contre pieds, élégance joueuse, créativité tonique. De la modernité avec des racines solides. Carte des vins tenue par un vrai passionné. Service réglo et pas prise de tête. L'adresse permet d'y voir clair dans la hiérarchie marseillaise des chefs. Ça

va? J'ai pas été trop long?
Chef: Christian Ernst
Sommelier: François Roy
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Toilettes pas vues. Menu à 25€ et formule à 19€ le midi en semaine. Menus à 36€ (hors week-end), 46€ et 66€. Terrasse. Deux salles dont une privative en mezzanine. Accueil groupes. Gastronomie à emporter (sandwich, soupe etc). Ateliers de cuisine. Vinothèque. Traiteur. Ouvert le midi sauf dimanche et du mercredi soir au samedi soir. Parking République.
5 place Sadi Carnot
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.31.43.31
www.lemoment-marseille.com

L'HACIENDA

ΨΨ

N'allez pas chercher une avalanche de sophistication dans la cuisine de la patronne. C'est pas le genre encore qu'on peut la soupçonner de parfois chatouiller de la recette non conventionnelle en milieu hyper-concurrentiel. Et puis à une époque où même sur le Vieux-Port le client se fait rare et difficile, un menu à 13€ de cette densité est le bienvenu. Des salades copieuses: grecque, du pêcheur… Des plats cuisinés: saumon à la citronnelle, steack de thon à la monégasque, simple entrecôte garnie... et bien garnie! Des suggestions: rougets grillés, loup ou dorade, gambas flambées au pastis, espadon à la plancha, brochette de la mer, queue de lotte safranée… et une bouillabaisse qui ferait selon nos informations le bonheur des repas de groupes. Comme à moi tout seul je suis loin de composer un groupe, même en tâtant près de 380 restaurants par an dans mon sacerdoce de cobaye patenté, c'est par la "salade italienne" que j'ai entamé. Salade verte fraîche, vinaigrette maison, mozza souple, jambon parfumé, tomate. Au moment où je vous cause, ce n'est pas la meilleure saison pour cette dernière, on fera avec, 14/20. La suite avec un "magret de canard au miel" pas mal fagoté et à la cuisson comme demandée. Garniture intéressante avec des pommes de terre sautées safranées et bien cuisinées aux oignons. Pour me faire plaisir, la patronne ajoute des frites…maison! Pour que je goûte! Elle est comme ça! Demandez-lui gentiment! 14,5/20! Le dessert est un "fondant au chocolat" pas assez fondant à mon goût mais dans les rails quand même pour un 13,5/20. Un sympathique intermède de table avec vue sur la Bonne-Mère et où vous n'êtes pas tenus d'avoir une carte de VIP, ni de robe du soir ou de connaître la belle-sœur du secrétaire du sous-préfet. Un endroit simple avec une cuisine pas compliquée. Et une patronne-cuisinière qui aime son boulot. Ça suffit parfois à notre quête de simplicité.
Cuisine: Solange Bayou

L'OS ET L'ARÊTE

PHILOSOPHIE DE TRAVAIL :
PASSE-DROIT ET PISTONNAGE!

Les habitués du forum libre de notre site Internet* auront sans doute remarqué ces échanges de post entre un client déçu du Victor Café (Marseille) et le directeur de l'établissement.

Ça commence comme ça, in extenso:

"J'ai voulu tester, avec des amis, le boeuf façon Kobe (en fait du Chili) au Victor Café à Marseille. Plus que déçu par le service (ils sont nombreux, mais perdus et pas trés effficaces), décu par le rapport qualité-prix (42 euros l'entrecote par personne ...avec 6 frites huileuses). Trés décevant pour une premiére découverte de ce restaurant. Seule l'expo de tableaux etait superbe."
Batifoli Jules, le 20/03/09

La réponse ne se fit pas attendre et elle fera se tordre de rire Mauricette pendant une journée entière. Nous mettons en relief le passage rigolard:

"Je vous remercie pour vos commentaires, et je regrette que vous ayez été déçu par la qualité des accompagnements, c'est d'autant plus regrettable qu'il s'agit de frites fraîches, je fais part de vos commentaires au chef, et nous espérons néanmoins avoir le plaisir de vous accueillir prochainement.
Au quel cas, merci de m'envoyer un E-mail, pour que je puisse veiller personnellement au bon déroulement de votre repas.
Dans cette attente, et en vous réitérant toutes nos excuses, je vous prie d'agréer, Monsieur Batifoli, mes plus sincères salutations. "
Alain Mourgues / Directeur

On ne doute pas une minute de la sincérité du directeur du Victor Café. Mais il ne se doute sans doute pas de l'énormité de son propos: dites-nous qui vous êtes et on s'appliquera, promis, juré.

Olivier Gros

* http://www.le-bouche-a-oreille.com/cgi/forum.pl?message&no=100320232345

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'espadon à l'aneth. Pavé de saumon à la crème d'artichaut. Apéritif+bouillabaisse 5 poissons en 2 services+desserts au choix 35€.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20.
Menu à 13€ le midi. Carte. Ouvert 7j/7 (téléphonez quand même). Accueil groupes avec menu bouillabaisse et 5 menus très étudiés boissons 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 et 06.18.84.15.57
www.restaurant-hacienda.com

LA TABLE DE L'OLIVIER NT ΨΨΨ1/2

A l'heure du repas les midis, ça s'affole dans le coin. Les friteuses tournent à fond les ballons, les kebab sont sur les starting-blok et les pan-bagnat sortent du vestiaire. Les terrasses grouillent d'encravatés pâlots et de gambettes qui cherchent la bronzette à La Joliette. Et puis vous avez les vrais restaurants, ceux qui font différents, qui tordent le cou à la logique établie du quartier: vite, pas cher et qui remplit. Notamment passé par le "Castel-Lumière" dans le Var et "L'Epuisette" à Marseille, Gilles Carmignani sait que l'exercice est compliqué: marier le bon et le beau. On rétorquera que ça dépend du cuisinier. Ce chef inventif joint les deux avec un à-propos qui fait vraiment plaisir à voir…et à manger! Pas une seule assiette ne sort des cuisines sans la question posée "aimerai-je avoir cette assiette devant moi?". Délicatesse saisonnière avec le "feuilleté d'asperges vertes et langoustines, sauce à l'estragon". Ça ne badine pas avec le détail! Tous les recoins sont bons, léchés jusqu'au bout et malheureusement le bout arrive un jour, quand l'assiette est finie! Mais arrive un 15,5/20. La recette est multi-galvaudée! "La table de l'olivier" remet les pendules à l'heure! Je cause du "filet de bœuf Rossini". Vous auriez vu le plat! Viande tendre, cuite à la plancha. La tranche de foie gras avait l'allure de Mauricette, presque aussi volumineuse mais plus fraîche aussi. Et puis la sauce a le répondant qu'on attend de la recette. 15,5/20. Le menu à 28€ change tous les 15 jours et vous pouvez commander une "bouillabaisse", avec découpe du poisson devant le client! Le personnel roule, impliqué et pro dans une magnifique salle aux tons baroques de villa vénitienne, par ailleurs quasi remplie ce midi. Je vais vous dire: ça me fait vraiment plaisir. Pourquoi? Le couple Carmignani installé depuis un peu plus de 3 années dans le quartier a fait le pari de la qualité et du tarif alléchant. Un bon rapport qualité-prix, si vous préférez. A notre époque où la soi-disante "efficacité" à court terme prime sur toute autre considération, la morale est donc belle.
Chef: Gilles Carmignani
Spécialités: ravioles de langoustes au basilic, émulsion de lait de coco. Noix de St-Jacques grillées, cannelloni de poulpes. Pied de porc façon "la Tante Claire". Fricassée de ris d'agneau en croûte de noisettes et d'orange.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café 2,5€ avec mignardises maison 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules et menu à 19,5€ et 28€ le midi. Menu à 41€ le soir. Carte. Groupes jusqu'à 70 personnes. Traiteur. Cuisine à domicile. Climatisation. Ouvert du lundi au vendredi le midi et vendredi et samedi soirs. 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
www.latabledelolivier.com

LE VIEUX MOULIN ΨΨ1/2

La ville raffole de ses petites adresses qu'on se refile sous le manteau. Sans faire de vent et à pas de loup, les propriétaires de l'adresse auront réussi à satisfaire une clientèle des plus exigeantes. Des pressés du midi qui ne veulent pas pour autant négliger la qualité, aux adeptes du restaurant pour qui le moment ressemble à une sorte de messe. C'est le cas de Mauricette! Elle aime prendre son temps et trucider les chronos, la Buster Keaton au féminin! Impassible et sur un rythme de sénatrice, elle a siroté sa "côte de bœuf" en "direct" sans même passer par la case entrée. C'est que la maison s'est fait une jolie réputation de spécialiste en viande! Lire à la fin pour les amateurs! 400 grammes qu'elle fait! Belle qualité, cuisson comme demandée, garnitures gourmandes, endives au jambon et gratin de pommes de terre servis en individuel. Ça laisse le champ libre au couteau! Un 15/20 pour la carnassière au chapeau vert! De mon côté, j'ai filé sur une formule à 13€. Avec une "noix d'entrecôte" garnie avec de simples frites. Précisons dans la foulée qu'il s'agit d'une véritable entrecôte, pas d'une "entrecôte marseillaise". L'entrecôte marseillaise, c'est de la basse-côte. Là, le morceau est superbe. 14,5/20. Et comme tout finit en musique, nous terminerons par deux desserts, ils sont "maison" mais faut dire qu'un vrai cuisinier est au piano. Des tartes, des crèmes, des biscuits… "Tarte à la poire" pour Mauricette et "tarte aux fraises" pour bibi. La pâte est craquante, la crème goûteuse. Deux 14,5/20! Le café joue le jeu, le vin est bon. Des boiseries blondes aux murs et au plafond, témoin d'une histoire et d'un passé. Un mobilier en accord, façon brocante. Des

serviettes en tissu et des nappages, un personnel impliqué, un bel état d'esprit impulsé par la direction. La maison de Laurence et Jean-Marc Bourrely est sur l'axe de la réussite. Comme par hasard, la salle sera bien remplie ce midi. Je ne vous apprendrais pas que lorsqu'un moulin tourne, c'est bon signe!

Chef: Olivier Roche

Spécialités viande! Filet de bœuf, côte de bœuf, côte de veau (environ 300g) noix d'entrecôte, tartare, Chateaubriand, pièce de Charolais et… hamburger fait maison! Mais aussi: risotto de St Jacques au pistou. Gambas en carapace sautées provençales. Brochette de la mer (lotte, st jacques et gambas) servie sur sa potence. Marmite du pêcheur, bouillabaisse et coquillages (sur commande). Rognons de veau au Cognac. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formules de 11,5€ à 13€ et menu à 14,5€ le midi en semaine. Menu à 17€ vin compris midi et soir. Carte. Groupes jusqu'à 120 personnes. Climatisation. Ouvert 7 midis sur 7 et le soir les mardi, jeudi, vendredi et samedi. "Soirée match" le samedi avec formules. Réservation conseillée.

12 rue de Provence
13004 **MARSEILLE**
Tél.04.91.49.37.55
vieux-moulin@wanadoo.fr

L ' ECART

ΨΨΨ

L'approche du midi est séduisante avec son menu complet à 16€. Je suis bien au courant: je l'ai pris, j'ai succombé au chant des sirènes de la cuisine de Cyrille Hautefeuille. C'est vraiment bon et l'exercice de style qui nécessite de faire gourmand, pas commun sous la papille et les mirettes à vil prix n'est pas donné à tout le monde. Pour un cuisinier, on appelle ça connaître son métier. L'entrée sera un "sauté de crevettes et saumon", mignonnement présenté dans un verre transparent. On aurait préféré un peu plus de crevettes, mais c'est toujours pareil quand c'est bon: ya jamais assez! 15/20. Le plat est bien fait, rondouillard mais pas traîne-savate: "pavé de vivaneau aux épices". Cuisson vraiment tip-top de ce poisson qui lorsqu'il est massacré par un maladroit de la gamelle s'émiette facilement. Mon "Lutjanus sanguineus" puisqu'il s'agit de lui dans la langue de Cicéron repose sur un lit de boulgour et de quinoa bien travaillé. Un flan de courge complète le tableau, 15/20. Le dessert est un "gâteau choco-coco" qui joue la légèreté, notez que la crème anglaise est maison. C'est aussi rare dans le coin que Mauricette en parapente dans les gorges du Verdon. J'aime bien la salle, relookée dans les tons acidulés. Une mezzanine pas encore aménagée, et une terrasse bien agréable par jour de soleil. Le service est féminin autant que souriant. C'est au début du Cours Julien piétonnier et incite à poser des questions au chef. On ne se refait pas. Peu volubile mais passionné, notre trentenaire passera par le Byblos à Saint-Tropez. Mais ce marseillais se souvient surtout de ses débuts au Tire-Bouchon non loin d'ici, et chez les Moréni des Echevins, rue Sainte. Résultat: une cuisine traditionnelle à la sauce des îles qu'il fréquenta un moment: escalope de foie gras et ananas rôti, tatin aux deux boudins sorbet au thym, thon mi-cuit tandoori et coco, poêlée de St-Jacques tian d'ananas crevettes et curcuma…et un trifle aux framboises Nutella et nougat à damner tous les saints de la tambouille! Pas frime et anti-déprime, un petit restaurant modèle, un "écart" type. Ça tombe à pic! L'endroit remonte la moyenne du quartier!

Chef: Cyrille Hautefeuille

Accueil: 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu à 16€ le midi en semaine et formule à 12€. Carte. Groupes jusqu'à 20 personnes. Climatisation. Terrasse. Fermé mercredi soir, samedi midi et tout le dimanche. Réservation préférable.

106 cours Julien
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.92.83.46 et 06.22.70.05.99

CYPRIEN

ΨΨΨΨ

La seule excentricité du "Cyprien" est l'emplacement où il naîtra à la fin des années 90. "On trouve bien des perles à rebours!" commenta Mauricette avec son humour si particulier. On aime venir s'y régaler en comité restreint avec nous-même à la table du couple Lequien. D'être un peu à l'écart de l'agitation préserve, évite de subir la pollution des tendances éphémères et des effets de mode. Intérieur cossu au classicisme affirmé, des tissus de tables lourds et vaisselle soignée qui laissent s'exprimer le chef… et quel chef! Passé par de belles maisons en Alsace notre homme est un obsessionnel du cuisiné, du mitonné, du jus réduit et des portions qui ne le sont pas. C'est ainsi que cette année encore, l'assiette repartit à la conquête de notre plaisir. La déclinante Mauricette saute sur l'épatant menu à 25€ et "le lapin en déclinaison". Une suite de courtes et savoureuses préparation accommodées, 15/20. Elle poursuit par un incontournable de la maison "joue de bœuf cuite au torchon, escalope de foie gras poêlée". Chair du bovin confite, foie gras saisi, jus réduit, champignons et chou savoureux. Un grand plaisir à 16/20. De mon côté: menu à 34,50€! Ces "ravioli de homard sauce homardine" ont des effets secondaires! Ah! Le genre de finesse qui fait voir la vie en rose! Rose-orange! Comme la couleur de la succulente sauce! 16/20! Je file la parfaite romance avec une "caille désossée et farcie au foie gras, jus au vin moelleux"! Très bon moment je vous assure! Ça

c'est mal fini pour elle! Tout mangé! Tout saucé! 16/20! Nos desserts sont à la hauteur. Et vous avez lu comme c'est haut! La dame au chapeau vert se délecta de sa terrine aux trois chocolats à 15,5/20. Tandis que bibi applaudit "les gourmandises Cyprien", un patchwork des sucreries de la maison: millefeuille au chocolat, crème glacée coco, blanc-manger d'amandes aux fruits rôtis, couronne Jean-Baudoin aux fruits rouges, meringue glacée sorbets aux fruits… et j'en passe. Le 16/20 est très indiqué. Et bé dis donc Philémon! C'est pas aujourd'hui qu'on aura faim en sortant! Et quel rapport qualité prix! Un des meilleurs cuisiniers de la ville qui pratique son sacerdoce à prix doux pour le client et avec une modestie peu coutumière dans le milieu de la tambouille! De derrière mon stylo, j'observe des gourmands qui lisent ces mots les yeux en point d'interrogation. Va falloir qu'ils mettent leur carnet d'adresses à jour.

Chef: Jean-Philippe Lequien

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport Qualité Prix 15,5/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 15,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 17/20. Formule à 16€ le midi en semaine. Menus à 25€, 34,5€, 45€, 56€. Carte.

Fermé samedi midi, dimanche et jours fériés. Fermeture annuelle: 3 semaines en août, et entre Noël 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

LA ROSE DE MARMARA

ΨΨΨ

Comme l'écrivit Alain Chapel: "la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes". Nicole Gazharossian aurait pu faire sienne cette citation. Nous autres cobayes sommes un peu ignares des subtilités de la cuisine arménienne. Si souvent copiée mais jamais égalée. Alors manger ici dans ce mignon estaminet du centre de Marseille ressemble à une initiation, un baptême. De la pédagogie joyeuse à chaque recoins d'assiettes et une envie de donner du plaisir à chaque coup de fourchette. Ainsi mes petits lapins verts du Caucase, avec Mauricette fan d'Aznavour depuis toujours, on s'est lancé pieds et poings liés dans le "grand mezzé" de Nicole! Ah! J'aimerais y être encore! Ce fut fameux! Ça vous remet les pen-dules à l'heure question référence! Vous dégomme les a priori! Une cuisine subtile, fine et cuisinée. Début des gourmandises avec une assiette et 6 délicieuses bricoles comme des aubergines aux raisins secs, aubergine farcie tomate et ail, tomates séchées à l'ail et l'aneth, courgettes à la menthe, coco blanc ail oignons et persil et au bout de la ligne et au beau milieu de l'assiette: le tarama maison, du vrai, pas de l'industriel émulsionné trop salé. Un tour d'horizon sanctionné d'un 15/20 d'autant que le pain au sésame est maison (le soir). Suite? les célèbres "keuftés fromage et bamyas menthe, citron et vin blanc". Du cui-siné subtil, un 15/20. Suite? "Keuftés à la viande oignons menthe et boulgoul pilaf". A cet instant du repas, la subtilité n'est pas le fruit du hasard. La cuisinière connaît vraiment bien son boulot. C'est pourtant souvent délicat de passer de la cuisine "de femme" à une production professionnelle sans dénaturer le discours. Bref! 15/20! Suite? Aimez-vous Brahms? Connaissez-vous "khorovatz"? Quel malheur Gustave! Brochette de poulet mariné au citron et au sumac! Le sumac est très utilisé avec le sésame et le thym. 15/20. Suite? "Beignets de courgettes à la menthe"! J'ai pas le nom du plat en arménien! Mais j'ai la note! 14,5/20! Suite? Desserts! Yaourt de brebis à la confiture de rose, feuilleté roulé amandes et fleur d'oranger (burma), gâteau de semoule à la cannelle (halva) et loukoums à la rose. Des 15/20 et des 14,5/20. Obligatoire: le café arménien! Je vais arrêter là. Pour conclure qu'à notre connaissance, "La Rose de Marmara" n'est pas le meilleur restaurant arménien de Marseille. Mais c'est tout bonnement le seul.

Chef: Nicole Ghazarossian

Spécialités: arméniennes et provençales. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café arménien 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 13,80€ le midi en semaine (verre de vin AOC). Menus à 15,80€, 19,90€ et 24,90€. Carte. Salon de thé de 15h à 19h et soirée voyance le jeudi. Grand mezze unique à 31€ vendredi et samedi soirs. Concerts Jazz les vendredi. Ouvert du mardi au samedi midi et soir. Fermé dimanche. Réservation conseillée.

30 rue Breteuil
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.53.31.42
http://rosedemarmara.com

L'ECART
Cyrille Hautefeuille
106 cours Julien
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.92.83.46

L'ACCENT DU SUD
Stéphane Pettinger
1 boulevard Sainte-Anne
13008 MARSEILLE
Tél.04.91.77.80.69

Deux coups de projecteurs

pour deux tables marseillaises. Deux cuisiniers acharnés de la recette dans deux styles assez différents.
Point commun: leurs cuisines ouvrent tôt le matin alors que nombres de leurs "confrères" qui ouvrent à 11h45 roupillent encore et rêvent de leur compte en banque.
De plus et de ce qu'on en sait, le client sort généralement ravis de ces deux tables, le sourire jusque là.

LE GOUT DES CHOSES

ΨΨΨΨ

Dans un grand sourire franc et complice, les deux vous glissent "nous n'avons pas de racines". N'empêche que le couple Rathery sait parfaitement où il est. Après un tel cursus (en vrac, Floride, Antibes, Normandie, Toulouse et tout un tas d'îles) il aurait pu empanner dans l'académisme gastro, investir dans les rideaux et jouer le clinquant. Sauf que les médailles au bout d'un moment… Direction l'intérêt du client avant tout, client qui trouvera dans cette adresse du Cours Julien tous les avantages des assiettes d'élite sans en avoir les inconvénients, si vous voyez ce que je veux dire. Les bases classiques sont son école. Seulement notre jovial cinquantenaire fouille, gratte dans le labyrinthe de ses idées et de ses voyages sans jamais perdre de vue sa nature, donc. Ça donne des plats en tous points remarquables bien ancrés sur des valeurs traditionnelles mais qui intègrent à petites touches des influences du monde. Comme entrée parfaitement automnale la "pastilla de canard et escalope de foie gras grillée" est parfaite. Epices douces, moelleux et croustillant. Foie gras épais saisi impec'. Et la touche de racine de radis rouges qui respire le sous-bois. Un 16/20 pour un brillant triptyque. Suivront deux "brochettes de rognon de veau au Serrano" escortée d'une purée de pomme de terre au basilic et d'un purée de carotte au cumin cuisinées avec un toucher d'abeille. Je le précise, car nombre de cuisiniers se vautre l'ambition avec les carottes au cumin! Subtil mariage en enfilade de l'abat et du jambon. La jus met en forme l'association, un régal, un plat de bistrot limpide qui serait poussé au paroxysme des possibilités. 16/20. On se tape la tempe, vais-je me réveiller? Pas encore: je prendrais un dessert pour faire le tour du propriétaire. Professionnellement, je n'avais pas le choix. C'est qu'en cas de talent avéré, faut tout voir pour cerner, voire chercher la faille. Le "gâteau de macaron au café" est à tomber, c'est absolument parfait, 16/20. La salle n'a rien d'extraordinaire mais on y est vraiment bien. Fort bien secondée, Sylvie Rathery tient sa salle avec le sourire. Une grande table sans prétentions ostentatoires ni grandes manifestations racoleuses, mais redoutable dans le plaisir qu'elle procure, je vous assure.

Chef: Olivier Rathery

La carte change tous les mois: petit chou farci de veau et d'écrevisses, jus court de veau, lard croustillant. Coquilles St-Jacques poêlées, bisque de crevettes. Filet de bœuf poêlé au vinaigre balsamique. Fondant chocolat.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 16€ le midi. Carte (menu complet de 28€ à 40€). Groupe 20 pers. Terrasse. Fermé mardi midi et dimanche. Réservation conseillée.

4 place Notre-Dame du Mont
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.48.70.62
www.legoutdeschoses.fr

LA TABLE DU FORT

NT ΨΨΨΨ

Une flopée de belles tables à son actif qu'il pourrait se faire un collier avec les étoiles de chacune! Dans le désordre: les frères Pourcel, Loubet, trois années à faire tourner "la petite maison" à Cucuron et un attachement à Bocuse où il côtoiera la rigueur de Roger Jaloux. Autant vous dire qu'on n'est pas grognon que Emeline et Nicolas Muller débarquent à deux pas des fadeurs de la Place aux Huiles. Ça va nous mettre un coup de frais dans le quartier! Ainsi ce jeune couple prend la suite de "la table du fort", bien connue de nos lecteur adorés. Absente, Notre Dame de Mauricette loupera l'épisode repas. Et c'est donc sans contrariété que j'ai pu me régaler du menu à 30€ qui se glisse le talent entre le menu à 47€ et çui à 19€ du midi en semaine. Car oui! Alléluia! Ouvert le midi! Alors? "Pressé de bœuf au foie gras et légumes de saison". La gastronomie, c'est sûrement ça. Températures tenues en laisse, saveurs et odeurs subtiles qui vous emmènent, une géométrie limpide à l'œil et plaisir à 360°. 16/20. Paf. Comme ça, sans prévenir. Je me souviens que la maîtresse de maison m'a demandé dans un beau sourire "ça va? Ça vous plait". Ça me fait ça à chaque fois que le plat me met une gifle: j'ai bafouillé un truc poli et peu compréhensible! Même registre de précision douée pour les sens avec la suite, le "poisson du moment et légumes de saison, sauce vierge au balsamique". Trois filets de loup impeccables de fraîcheur et de cuisson (unilatérale) déposés comme des bijoux aux côtés de légumes aux belles couleurs, en pleine forme. Ramequin à part, une purée maison à tomber. 16/20, ça devient une habitude. On comprend que la carte des desserts soit un poil en dessous. Être seul en cuisine même avec un apprenti tenace n'autorise pas à égarement. N'empêche que mon "sabayon d'agrumes" est extra, trois agrumes aux quartiers mondés alignés comme des petits soldats et recouverts de la préparation gratinée. 15,5/20. Carte des vins adroite. Le menu du midi devrait déplacer les gourmets fuyeurs de terrasses et de médiocrité qui pullulent au "carré Thiars" voisin. Si l'adresse vous tente un peu trop, c'est normal. Mais soyez rassurés: vous n'êtes pas le seul.

Chef: Nicolas Muller

Spécialités: foie gras poêlé et rhubarbe confite, sauce au Banyuls. Ravioles de homard et mangue, jus de presse à la citronnelle. Noix de St-Jacques poêlées, topinambours et cebettes, émulsion à l'huile de truffes.

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 19€ le midi en semaine. Menus à 30€ et 47€. Carte. Climatisation. Salle privative sur réservation jusqu'à 15 personnes. Fermé samedi midi, tout le dimanche et lundi midi.

8 rue du Fort-Notre-Dame
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.97.65
www.latabledufort.fr

IO E TE NT Ψ

"*Moi et toi*" en italien pour ceux qui ne maîtriseraient pas la langue de Dante. Bien sûr que le midi, c'est un petit prix. Bien sûr que les efforts sont réels pour sortir de l'ornière moules-frites et steak-patates. Le problème est qu'en même temps qu'on pousse la porte, une odeur d'huile de friture vous désarçonne. C'est la branche de plein fouet dans la glotte alors qu'on galopait cheveux aux vents. C'est que le restaurant n'est pas vilain de l'extérieur, on ne s'attend pas. Le jeune homme en salle la joue self-contrôle, surtout ne veut pas montrer son affolement, restons zen: une trentaine de clients, autant de chaises! C'est complet! Ça devrait lui donner le sourire, mais non. 13€ le menu, je ne tenterais rien d'autre, inutile d'insister, je sens pas le truc. Juste la frite. Bref. Je vise le mieux des propositions et demande alors une "salade de filets de rougets". Yapu. Bon. Ben "tomate-mozza" alors. Joliment présenté mais déjà que c'est pas la saison de la tomate, on me refile de la mozza à pizza, la dure, la cartonneuse, la moins chère. 12/20 grâce à la préparation huile d'olive herbeuse et très adroite. Le "filet de dorade au coulis de poivrons" n'est pas bon. Je voudrais bien vous dire le contraire mais faudrait que le coulis soit salé et trimballe moins ce désolant goût d'eau, tout le monde ne cuisine pas comme Loiseau. Le filet, c'est du congelé un peu duraille et trop cuit, la texture ressemble d'ailleurs à celle du thon. Le riz, c'est du collant pas salé non plus. 11/20. Pas mal pour le dessert! J'ai vu aux autres tables de généreux flan aux œufs fort appétissants! Du maison enfin! J'opte toutefois pour le "baba au rhum" de la maison présenté façon tarte et non pas en individuel. Bon quand même malgré le côté poussé "comme à la maison" qui ne me dérange donc pas puisque 14/20. Un potentiel en cuisine, une prestation tristounette à cause de la guerre des prix que s'imposent les restaurateurs pas très sûrs de leurs désirs et de leur talent.

Accueil 9/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menu à 13€ le midi. Carte. Ouvert le midi du lundi au samedi. Le soir jeudi, vendredi et samedi sur réservation.

Les Catalans (angle rue Charras)
37 rue de Suez
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.91.52.85.29

LE CYLAU NT Ψ

L'adresse est en bien meilleur état que lors de notre dernière venue. En témoigne une salle copieusement remplie alors que le changement de propriétaire est récent. C'est révélateur. A la manière d'une institutrice des années 50, la serveuse m'indique ma place avec le doigt comme si elle me mettait "au piquet". J'aime pas

bien, mais je suis beau joueur: ya du monde, "circonstances atténuantes" même si le stress ne doit pas gommer un minimum de politesse. Bref. Pas de menu, des formules, 14€ et 18€. Et un plat du jour, un "filet de veau aux morilles". Servi uniquement avec le 14€. Où le dessert est obligatoire. Moi qui n'ai pas envie de dessert justement, ça va me courir sur le haricot de faire des calculs d'apothicaire, en plus que la serveuse ne fait pas d'efforts pour m'aider à la réflexion voire même qu'elle aurait le sentiment que je suis un pénible dans ma recherche d'optimisation. Ce que je veux c'est une entrée, et le plat du jour qui me tente. Pour voir si à 9€, l'affaire en est une! J'y arriverais après avoir usé de fine diplomatie! Donc à la carte "moules gratinées" qui sont 8, très bonnes et présentées comme si c'était dimanche, alors que non. J'y vais de mon 14,5/20 sans hésiter, youpla, ça commence bien. M'arrive mon "filet de veau aux morilles" qui se trouve être un "rôti de bœuf aux truffes". J'ai pas cru longtemps faire une affaire. Si les trois tranches de rôti de bœuf sont généreuses, la purée est moyenne. Et surtout la sauce ressemble à ces sauces industrielles qu'on trouve dans les mauvais chinois, avec du gélifiant. Si vous trouvez des truffes là-dedans, vous trouverez des coquilles St-Jacques sur le Mont-Blanc. Ajoutez au tableau que l'assiette est froide, et vous avez un 10/20. Le reste du personnel est sympa, le patron en tête. Le cuisinier est débrouillard et connaît la musique, mais devrait rester plus simple dans sa réalisation des recettes plutôt que de les alambiquer. Des truffes…Faut pas raconter n'importe quoi au client!

Accueil 9/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain décongelé 11/20. Café Les Rois Mages 1,8€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formules à 14€ et 18€. Carte. Terrasse.

1 avenue d'Odessa
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.73.89.93

LE CHAT DANS L'EPICERIE

NT ΨΨ

C'est trop compliqué: la souriante dame s'affole! De quoi? Je souhaite la formule du jour et un dessert d'un autre menu! Un truc à la cerise! J'ai vite abandonné tout espoir! Faut pas sortir des rails! Ou alors elle n'a pas entendu à cause de la musique trop forte! Enfin bon! D'évidence un véritable cuisinier est aux manettes et on pourrait s'en réjouir. Le problème est que la salade en sachet et autres compositions standards viennent plomber le savoir-faire. A vouloir être trop jolies, des assiettes passent trop de temps devant le miroir. Bien sûr qu'il valait mieux cette "terrine de chevreuil aux cèpes" qu'un œuf dur mayo. De cèpes bien peu vu, de leur saveur encore moins senti, sans doute bloquée par le froid. Pas mauvaise assiette, même si beaucoup de bouts de nerfs et de gras. Et puis cette salade en sachet… 13/20. Plat du jour qui réveille le gourmand: "paleron de bœuf à la bourguignonne". Le paleron, c'est la viande du cuisinier, celui de l'anti-frime "filet de bœuf". Le problème est qu'après s'être frotté l'incisive aux nerfs de la terrine, on retombe ensuite sur le craquant nerveux du paleron, ce qui est parfaitement normal avec ce morceau de viande. Mais ça redonde un peu avec l'entrée. La sauce sauve le bilan, même si on sort du registre bourguignon avec les épices de caractère en bord d'assiette. Fameuse purée, au beurre. 13/20. 12€ avec cette formule que je complète avec l'inévitable "café gourmand" tarifé 4,5€. Avec un vrai café et des vrais desserts, pas sortis du sachet à la dernière minute. Une mousse au chocolat dense maison, un financier souple, deux même, mais différents. Et des corn-flakes avec du chocolat blanc. J'y vais de mon 15/20 et de mes plus beaux regrets: un cuisinier se cache dans le restaurant. Saurez-vous le retrouver?

Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Richard 15/20. Toilettes 15/20. Formules à 12€ le midi. Menus à 17€ le midi, 22€ et 28€. Carte. Terrasse jardin.

12 avenue des Goumiers
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.72.35.75

LA MARINE DES GOUDES

NT ΨΨΨ

Nous voici chez un cuisinier pur jus. Pas chez un aventurier de dernière minute qui aura senti la bonne affaire, pas dans du concept standardisé inodore et sans saveurs, ni dans un lounge machin-truc. Non. Un "simple" restaurant avec un cuisinier… ne s'étant probablement jamais frotté à l'idée de tâter un autre métier que celui de régaler ses contemporains! Un chevronné, le Patrick Martin! Débuta au "Jambon de Parme" à Marseille (rue de la Palud) pour poursuivre "Chez Brun" sur le Port. Ça nous rajeunit pas hein? Mauricette avait déjà ses rhumatismes et son caractère de cochon! Alors? Faut que je m'applique dans l'explication! Sinon c'est pas clair! Carte postale en couleurs avec les pointus du petit port des Goudes! Salle lumineuse où Cathy Martin et son équipe œuvrent! L'esprit "cabanon" est omniprésent, entre nonchalance et poussées de sérieux, c'est suivant. Pour les spécialités, ya des plats à ne vraiment pas rater! Allez lire en fin de texte, je vous attends… Vous êtes revenus? Alors on continue! La dame au chapeau ne se souvient pas d'une telle régalade avec une "poêlée de suppions". Des frais siouplait! Quand elle produit avec sa bouche des petits bruits bizarres comme ça, c'est bon signe pour le cuisinier! 15/20. Elle a même glissé jusqu'au 15,5/20 avec sa "timballe de baudroie aux morilles"! Quelle qualité! De mon côté, "moules gratinées aux amandes et beurre persillé" pas trop grasses, de belles bouchées gourmandes, 14,5/20. Un gros 15/20 pour le "cassoulet de seiche". Je m'en suis mis jusque là! Pas pu finir! Faut voir la

CAROLE MARTOIA
PEGO
83640 SAINT ZACHARIE

ARNAUD BENOIST
LA MARMITE PROVENCALE
13103 ST ETIENNE DU GRES

BRICE SEVERAC
LE JARDIN DE FREDERIC
13210 SAINT REMY

CELINE CUESTA
LA TABLE DE L'OLIVIER
13002 MARSEILLE

GERARD DERRIEU
FLAMBEE DU VILLAGE
13880 VELAUX

EMELINE MULLER
TABLE DU FORT
13007 MARSEILLE

SEBASTIEN RAUD
LA BAIE D HALONG
83500 SEYNE SUR MER

NATHALIE QUERROUE
LE CHANT DES MARMITES
13009 MARSEILLE

JOSETTE GAUCHON
LES BORIES
13680 LANCON

SABRINA PETIT
LE CRISTINA
83150 BANDOL

SEBASTIEN BORELLO
RESTAURANT DES MAURES
83360 COLLOBRIERES

portion! Mauricette conclura par un "bavarois aux figues" de belle tenue, savoureux à 15/20. Perso, j'aurais volontiers conclu pas une bonne sieste, mais non. Produits remarquables (soupe de poisson et bouillabaisse de pêche locale uniquement) au service d'une cuisine-ode à la gastronomie provençale, entre terre et mer. Une aubaine pour qui cherche références en la matière! Et profitez de la semaine, plus calme!

Chef: Patrick Martin

Spécialités: soupe de poisson maison. Bouillabaisse. Poisson sauvage au poids, crustacés (suivant arrivage). Friture de jols. Daube de poulpes. Palourdes aux tagliatelles. Escalope de foie de lotte à la provençale. Filets de sar aux cèpes. Ravioli de sar. Cigale de mer au pistou. Encornets farcis. Magret de canard.

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 15/20. Menu à 25€. Enfant 9€. Carte et suggestion du moment.Bouillabaisse+apéritif+café+vin+dessert à 49€. Groupes, banquets, anniversaires. Terrasse et salle panoramiques. En été ouvert 7j/7. Hors saison ouvert tous les midis et les jeudi, vendredi et samedi soir. Réservation très souhaitée.

16 rue Désiré Pellaprat
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.28.76
Fax.04.91.72.46.45
www.restaurant-marseille.net

L'ACCENT DU SUD

ΨΨΨ1/2

Les racines champenoises de son père lui apporteront la rigueur nécessaire pour le job de cuisinier. Pour le côté enjoué et improvisateur, faut sans doute lorgner du côté de sa maman, italo-sicilienne pur jus. Issu de "Bonneveine" avant de filer à la capitale chez de l'étoilé (Le Dôme), Stéphane Pettinger reviendra en région pour faire les belles heures du CNTL sur le Vieux-Port. Si vous voulez en savoir plus sur son CV, faut filer sur son site Internet! Vous verrez qu'il est même passé à la télé avec notre Robuchon national! Bref. Avec son épouse Carine, notre trentenaire se lance (enfin!) dans le grand bain de l'entreprise! Compliqué de slalomer entre la comptabilité, les p'tits papiers, le personnel et les recettes! Mais le client vient seulement pour…les recettes! Il se pointe la truffe enfarinée à la table de l'élu du jour et là, faut pas qu'il se loupe! Faut que ça roule! Bingo Roméo: c'est bigrement fameux! Fin de frustration pour la clientèle locale! Belle occasion de déplacement jusqu'ici pour les autres! Ce midi dans cette jolie salle claire aux tables bien dressées, j'ai vu tant d'attablés heureux qu'on dirait que tous attendaient ce chef comme le Père Noël! Formule à 14€ et menu complet à 20€ le midi. Et la carte! Cinq entrées, cinq plats et cinq desserts! Début en fanfare avec mon "escalope de foie gras à la plancha, tatin de pommes caramélisées et réduction au Porto". Partition lisible, je me régale franc. Une suave réussite non exempte de comparaisons, et d'autant plus louable! 15,5/20. Ah! Mon plat! Vraiment très bon, rondement mené, rigoureux mais respirant la simplicité. Au fait, c'est quoi? Un "dos de cabillaud à la poitrine fumé sur des haricots coco à la sauge". Parfaite création. 15,5/20. Tout fini "autour d'un café". Il est servi avec trois desserts de la carte: un moelleux à la brousse fraîche et zeste de citron, le macaron au chocolat amer glace "dark" chocolat et sauce chocolat blanc, et une crème brûlée à l'anis vert. Tapez dedans dans n'importe quel ordre, tout est bon! Comme dans le cochon! 15,5/20. Le bilan du repas est réjouissant: 33,50€ avec le café, un rapport qualité prix remarquable. Une cuisine revigorante et colorée, de bonne humeur. Un rigoureux travail de cuisinier, subtil mais pas tarabiscoté. Dans ce "petit" restaurant, l'aventure de Stéphane Pettinger ne fait que commencer. D'ailleurs, Mauricette qui lit pardessus mon épaule pendant que je vous cause, me glisse qu'il "va falloir pousser les murs".

Chef: Stéphane Pettinger

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

Plat du jour 10€. Formule à 14€ et menu à 20€ le midi. Carte. Ouvert tous les midis sauf dimanche, jeudi, vendredi et samedi soirs. Les autres soirs possibles sur réservation. Groupes. Cocktails. Stationnement aisé à proximité. Réservation très conseillée.

1 boulevard Sainte Anne
(face 481 avenue de Mazargues)
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.77.80.69
http://laccentdusud.com

Le Bouche à Oreille sur Internet

Pour plus d'infos, pour plus de potins, pour y découvrir de nouveaux restaurants en avant première, avant la sortie du trimestriel, pour découvrir la table de la semaine, pour lire "l'os et l'arête", venez visiter le site du BAO.

www.le-bouche-a-oreille.com

LES METS DU SUD

ΨΨΨ

Le bon tuyau semi-gastro du coin. Enfin si vous en connaissez un autre, faites-moi signe! Sauf si vous voulez le garder pour vous, je ne vous en voudrais pas. J'agirais bien parfois de la sorte! Mais je peux pas! C'est mon boulot de vous refiler "les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter"! Et puis camoufler la fameuse table de la famille Stéfanini ne serait pas lui rendre service! Dans un environnement concurrentiel médiocre où les repères culinaires sont flous, qui peut imaginer une telle prestation? Alors profitez de cette aubaine de restaurant! Une flopée de produits frais comme s'il en pleuvait, une salle finement cosy bien tenue, pleine de tissus et d'éclairage comme on aimerait trouver plus souvent, un service mené par l'infatigable Michel Stéfanini (fort bien secondé par ailleurs) et une cuisine dont on se souvient en sortant! Pour peu qu'on y ait mis les canines de devant! Le menu change tous les deux mois. La carte tous les quatre. Pas bête. Ce qui est un gros effort des cuisines est aussi le moyen idéal de suivre les produits de saison. Mais la "soupe de favouilles", je crois bien qu'on la trouve toute l'année ici! Une indéracinable recette dont je me délecte à chaque fois!.. même pas vrai, c'est la première fois. Mais pas la dernière! 15/20! Suite toujours maritime avec "lotte au lait de laurier émulsionné". Le laurier est très peu utilisé en Provence. Faut dire qu'il se marie difficilement, comme Mauricette. Personne n'en veut jamais. Le poisson n'est qu'un support (de luxe) à une préparation adroite et fine. Un second 15/20. On comprend que quelques guides s'intéressent désormais à notre cas. Je ne sais pas quelle mouche a piqué ces grands professionnels pour qu'ils quittent "le Colombier" de Carnoux! Ce que je sais, c'est qu'à Tourcoing ou Rennes, on ne les aurait plus sous la main pour nous régaler! Alors? Merci qui? Merci la famille Stéfanini!

Chef: Florence Stéfanini

Spécialités: gambas à la mangue, sauté de courgettes. Saint-Jacques rôties, julienne de poireaux, réduction d'agrumes. Dos de loup au parfums du sud. Filet de bœuf charolais, crème de tomate cerise. Tagliatelles fraîches aux gambas. Dame blanche. Déclinaison autour des fruits rouges.

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. En saison: menu à 16€ en terrasse. Menu à 32€. Carte. Le jeudi: un menu "marché du sud" acheté, le 2ème à 50%. 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

"LA MAISON DU VIN" FORGE SON CATALOGUE DE VINS ET SPIRITUEUX EN ALLANT DANS LES DOMAINES, A LA RENCONTRE DES HOMMES ET DE LEURS TERRES.

PARTENARIAT CONDUIT DANS UN BUT DE QUALITE STRICTE ET DE SERVICE OPTIMUM AVEC DES VIGNERONS QUI RESPECTENT LA VINIFICATION ET LA TRADITION DE LEUR TERROIR.

La maison du VIN

LA SELECTION PROPOSEE EST DISPONIBLE EN NOTRE DEPÔT DE MARSEILLE ET LIVRABLE DANS TOUTE LA REGION

VINS ET SPIRITUEUX CORSES
AOC: AJACCIO, SARTENE, PATRIMONIO
LIQUEURS ET EAUX DE VIE
BRASSERIE PIETRA

VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON
AOC LANGUEDOC
AOC PIC SAINT LOUP
COSTIERES DE NIMES
VIN DE PAYS DU GARD

VIN DE BORDEAUX
AOC LALANDE DE POMEROL

VIN ITALIEN
IGT SALENTO

PARTAGEZ NOTRE PASSION POUR LE VIN AVEC CETTE SELECTION!

AMOUREUX DU VIN, RESTAURATEURS

RENSEIGNEZ-VOUS!

LA MAISON DU VIN
18 RUE LIANDIER
13008 **MARSEILLE**

CONTACT 06.11.44.89.76
lamaisonduvinmdv@orange.fr

QUESTION DE GOUT

ΨΨΨ

Ne vous fiez pas à sa mine extérieure un peu anonyme. Voilà une table sérieuse qui a pigé son époque. Carte réduite de saison qui change souvent, service avenant et droit dans les yeux. Chaises confortables et comme une rassurante sérénité dans la salle bien repensée dans une sage modernité. Pour tout vous dire, j'ai passé un excellent moment de découverte, je m'y suis régalé. La cuisine met le produit en avant, les assiettes sont raffinées mais ficelées sans chichis. L'absence radicale de sauce est surprenante. A l'époque, on pouvait trouver entre "pétales d'avocat et ses bonbons de langoustines au Comté" et "tarte aux girolles, olives noires et oignons confits" mon "tartare de poisson à la mangue" réalisé à la minute. Difficile de faire autrement. Enfin si, mais préparé à l'avance, ça vous fait un pâté ridicule. Là, c'est vif, enlevé, pointu et rond à la fois. Un 15/20. Des carrés d'agneau, je m'en suis tapé des prés entiers. Certains trop cuits, d'autres trop vieux, des durs violacés, des qui baignaient dans l'huile et d'autres précuits la veille pour aller plus vite pendant le service. Mais des comme çui-ci, pas souvent. Le "carré d'agneau en croûte méditerranéenne, petites rattes sautées" fond dans la bouche, croustille autour et la célèbre pommes de terre nature, juste poêlée avec le jus de viande. Excellent: 15,5/20. Personne ne flanche pour le dessert, ni la cuisine, ni moi. C'est long à dire (et à écrire) mais ça vaut largement le sacrifice: "crème brûlée à la carotte sur son pain de Gênes au piment et sa crème glacée au chocolat noir et piment d'Espelette, friture de carottes". Un petit moment de découverte, soyez ouvert et vous ne regretterez pas. 15/20. J'ai déjeuné comme un pacha "à la carte" pour seulement 33€. Les pressés du midi adoubent la formule à 13,50€. Mais eux viennent tous les jours: moi non! Vanessa Robuschi, cuisinière de 26 printemps passée par Passédat. A peine plus âgé que sa compagne, Xavier Pariente mène la danse en salle. Un vent de fraîcheur à "La Pointe Rouge"! Plus que jamais livrée aux fâcheux du n'importe quoi dans l'assiette tant que ça bronze des gambettes! Providentielle adresse. A suivre, et de près.

Chef: Vanessa Robuschi

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain (baguette puis 2 pains individuels chauds) 15/20. Café Malongo 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 13,50€ le midi du lundi au vendredi. Menu à 26€. Carte. Groupes 40 personnes. Deux salles. Fermé mardi soir et tout le mercredi. Véranda fermée chauffée. Réservation souhaitée.

145/147 avenue Joseph Vidal
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.73.59.08 et 06.88.11.26.97
questiondegout13@orange.fr

LE VERRE D'EAU

NT ΨΨΨ

L'adresse a souvent changé de tenanciers, plus qu'il ne faut en vérité. C'est comme ça, on y peut rien. Seulement voilà: il se trouve que l'impétrante des lieux s'appelle Isabelle Nonès. Humhum. Oui! C'est ça! Passée par le Ritz, le Royal Monceau puis revenue au pays pour tenir le restaurant du CNTL sur le port jusqu'à peu! Cette discrète trentenaire adroite de la recette s'envole seule en troquant la vue "bateaux" pour le 8ème rugissant dans l'hémisphère Sud de Marseille. Arrondissement où nombre de tables sont juste bonnes à piéger le gogo des bureaux, le retraité désœuvré et le libéral avec son journal. Voilà une exception, en somme, car ici, on y mange bien et c'est ce qui nous intéresse. Le midi, les avisés se régalent du menu à 20€ avec alternative, sinon menu-carte à 33€. Entrée délicate avec mes "St-Jacques sur fondue d'oignons, coppa". Je dis que l'assiette est délicieuse, évidente. Mais ce sont les cuissons qui me feront pousser un "ouf" de soulagement. Le mesclun de qualité en ajoute au plaisir, 15/20. Le "poulet mariné au citron et tandoori" est (encore?) bien cuit, souple. Le citron subtil, mais j'aurais apprécié que le côté tandoori appuie un peu plus sur la pédale. Sauf une tomate provençale inutile, tagliatelles de carotte noire, petites rates sautées avec peau, une succulente poêlée de champignons de Paris sur un beurre d'ail. Un second 15/20. La "mousse au chocolat" de dessert est naturellement maison et vaut un 14,5/20. Si je dis naturellement, c'est qu'on sait dès l'entrée qu'elle le sera. En principe, le cuisinier (la cuisinière ici donc) ne produit pas ce genre de repas exquis à moitié, ne joue pas le temps partiel dans la qualité des plats, tout "maison" d'un côté et sous-traitance de l'autre. Ça arrive parfois, mais alors tout le long du repas les signes vous agressent, vous sautent aux yeux. Là, non. Ajouter à cette compétence à rendre le client heureux pour 20€ un cadre charmant de boiserie et de mobilier d'un autre siècle, même le plancher aura peut-être connu Napoléon III, un contemporain de Mauricette. Tissus, verres qui incitent à taper dans une carte des vins forgée de coups de cœur, et un serveur qui connaît le protocole. Sans retenue ni la moindre hésitation, vous pouvez plonger dans "le Verre d'eau"!

Chef: Isabelle Nonès

Spécialités: la carte change souvent!

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Richard 15,5/20. Toilettes pas vues. Menus à 20€ le midi. Menu-carte à 33€. Climatisation. Groupes jusqu'à 35 personnes. Ouvert le midi du lundi au samedi et le soir du jeudi au samedi. Autres soirs sur demande. Réservation conseillée.

9 rue Rocca
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.32.60.00

LE CHANT DES MARMITES

ΨΨ1/2

La bande des deux amis continue de vous donner de douces leçons d'humanité et de cuisine. Nathalie Querroué et Jérôme Hagège ont toujours ce regard droit des gens qui donnent et se donnent. Faut être sacrément gonflé pour afficher de tels tarifs! Le midi, c'est menu complet à 12€! Mais une ardoise de suggestions vient à la rescousse du curieux gourmand! Et puis quand ça se bouscule au portillon, on vient vous prévenir qu'il y aura un peu d'attente. Alors on attend en picorant des olives en préparation maison, en regardant les autres se régaler de bœuf aux oignons, d'andouillette grillée, de chili con carne, de pavé de saumon à l'oseille, d'émincé de bœuf au vin blanc et persil… Quant à Mauricette, elle opta pour le "duo de pièces noires sauce Roquefort". Avec son ridicule nouvel accent du dimanche elle commentera "et bé! ça c'est du maison!" Pour sûr Arthur! Pièces noires? Rond de tranche! Le haut de la cuisse! Pas gras du tout! 14,5/20. L'entrée du menu à 12€ est rigolote autant qu'originale. Une "tartine de rillettes grillée aux noisettes"! Une croustillante entrée, 14/20. Suivie d'une douceur en rondelle, "saucisson lyonnais à la moutarde à l'ancienne" avec carotte cuisinées et pomme de terre vapeur. Jusque là que je m'en suis mis! 14,5/20. Les desserts sont: un bon "tiramisu"! Original! Vu ce qu'on avale parfois dans notre boulot de cobaye! Et une "mousse au chocolat" toute aussi maison! Au vrai goût de chocolat! J'vous jure! Deux 14,5/20. Jérôme Hagège n'a pas la tête de ces chefs qui enfle à la même vitesse que leurs prestations deviennent incompréhensibles du commun des mortels. La salle claire joliment repensée et l'adorable jardin de curé arboré qui fait dos au boucan agité du quartier ne sont pas étrangers au succès. Mais on y vient avant tout pour déguster des assiettes de saison, des plats qui sentent bon! Bonus: commandez les remarquables sushi de la maison (48h). Vous m'en direz des nouvelles!

Chef: Jérôme Hagège

Spécialités: paupiette de lapin sauce poivre vert. Jambonnette de dinde confite à la graisse de canard. Salade marocaine poivrons verts et rouges, lamelles de viande de mouton et pignons. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Jardin 16/20. Pain maison 15/20. Café 15/20. Toilettes 14,5/20. Formules 9€ et 11€ et menu 12€ le midi. Service traiteur sur place ou à domicile. Salle climatisée. Terrasse ombragée et au calme. Ouvert le soir à partir de 15 personnes. Fête de famille, séminaires, banquets. Groupes 35 personnes (intérieur) et 70 personnes (extérieur). Réservation conseillée.

28 boulevard Pagès
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.26.34.62
www.lechantdesmarmites.fr

LE PALAIS DU MAHARAJAH

ΨΨΨ1/2

Si vous ne connaissez pas le style de cuisine pakistanais, vous avez l'occasion de vous rattraper de ce côté-ci de Marseille. En plus, il offre l'avantage de vous faire éviter le centre-ville, je sais des allergiques. Cette cuisine offre quelques avantages dont celui non saugrenu d'avoir la forte capacité à nous régaler. Quand je dis nous, je cause de Mauricette, difficile d'éviter sa présence, même en filant sur la pointe des pieds. "Le Palais du Maharajah"! Ah ça! Pour sûr! Le décorum de l'établissement ne prête à aucune ambiguïté! C'est du pakistanais plein carat! Si vous êtes miro, de toutes façons le parfum d'encens vous remet la géographie à l'heure! Le "menu Maharajah"! Je lis! Je cite! "Ce menu est l'image de notre gastronomie. En entrée, vous avez un assortiment de viandes tandoori accompagnées de nan. Les plats sont accompagnés de deux curry et de riz basmati. Nos desserts maison adouciront vos palais en fin de repas." Et voilà! Maintenant que j'ai causé comme un livre, je tape dedans! Poulet, poisson, agneau cuit au four à bois tandoori! La fine marinade épicée fait le plus gros boulot, avec le four à bois. Dans lequel le cuisinier se brûle les mains pour cuire ses produits. Finalement tout le monde se met en quatre pour vous régaler. 15,5/20! Ils sont deux dans un duo bien séparé pour jouer: "murg massala", poulet cuisiné aromates tomate, crème fraîche. Et "sada ghost", plus puissant: curry d'agneau parfumé au cumin, ail et gingembre. Nous y allons de nos 15/20 et 15,5/20 d'autant que le riz basmati et le pain nan au fromage cuit au tandoori sont de simplissimes et néanmoins excellents accompagnateurs. Les formules du midi sont tarifées à moins de 15€, une approche économique de qualité qui fait concurrence au commun culinaire dont n'est pas exempt le quartier. Certes les "indo-pakistanais" ont tendance à fleurir un peu partout en ce moment. Voilà un des plus sérieux.

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

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain nan 16/20. Café 13/20. Toilettes 17/20. Formules midi à 10€, 11€, 12€ et 15€. Menus à 22€, 29,50€ et 30€. Carte. Accueil de groupes. Parking devant et derrière le restaurant. Terrasse. Climatisation.

151 route des Trois Lucs La Valentine
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.89.24.32

Ô ZEN NT

Ψ

Une de ces grandes surfaces de nourriture cuisinées asiatiques en habit du dimanche, un self élégant. Le cadre est à voir, les espaces jouent d'ombres et de lumières reposantes, en accord avec le sobriquet de la

boutique: ooooh zen! Le site Internet de la boutique est alléchant quand il nous glisse "Ô Zen vous offre une cuisine de qualité fraîchement préparée sur place dans la plus pure tradition…". C'est se moquer du monde! La plupart des standards sino-vietnamiens est bâclée: nems caoutchouteux, beignets huileux, rouleaux de printemps sans relief et qui collent…des 10/20 pour être bon public sauf le samossa pas gras qui aura ma bénédiction, 14/20. A ma grande surprise, le plus intéressant: les sushi et maki. Je m'attendais au contraire, 14,5/20. Au rayon des plats, on trouve…du couscous. Je veux dire, en plus des spécialités asiatiques. Je ne suis pas allé chercher midi à 14h en optant pour la simplicité du "bœuf sauté au soja". Le soja croque et les lamelles de viande, faut les mastiquer longuement. Je vais avoir les mâchoires de Rambo! Va être musclé du condyle, le cobaye! C'est effrayant l'absence de rigueur dans les cuissons! 11/20. Egalité avec la note du "riz ô zen", pas mauvais mais en paquet. 11/20. Seule la "salade de fruits" tendance lychees majoritaire tire du morne avec un 13/20, le reste des desserts étant commun (nougat, gingembre…) ou, comme cette espèce d'ersatz de gâteau au chocolat, immangeable à 8/20. Ici, on se sert tout seul, comme un grand. Sauf les "liquides". Pas grand chose à faire pour le personnel, et c'est mal fait: on m'amènera mon ¼ de vin alors que j'avais fini mes entrées et entamé le "bœuf sauté au soja"! Et puis l'accueil et le service sont d'une banalité affligeante! Quand il y en a, les "bonjour" sont sur "pilote automatique". Guère physionomiste, la serveuse principale m'aura salué trois fois! Les sourires du personnel sont restés à la maison, sauf pour un jeune homme qui semble être le patron. J'ai rarement vu autant de personnel porter sa croix au même moment dans le même endroit! Ils sont six ou sept à circuler usés, blasés et usinaires, comme si la boutique existait depuis la fin de la dynastie des Qing!

Accueil 6/20. Service 5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menu à 12,50€ du lundi au vendredi midi. 17,90€ ou 19,90€ le soir et le week-end. Repas offert pour les moins de 5 ans. Plats à emporter.

17 montée du Commandant de Robien
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.35.85.14
www.ozen-restaurant.fr

LE MAS DES GRIVES

ΨΨ1/2

On dirait la photo jaunie d'une de ces auberges d'antan. C'est Mauricette qui l'a dit. Elle sait de quoi elle cause quand elle parle du passé, vous pouvez lui faire confiance. Au "mas des grives" manque que les poules et les cochons! De quoi vous faire oublier les tracas de la vie quotidienne et autres problèmes existentiels! Et puis question cuisine Jean-Marc Virenque n'est pas un perdreau de l'année. En tête du peloton des fagoteurs de bouillabaisse de la ville. Et pour cause: aux côtés du fondateur de "Fonfon" pendant 10 ans! Ça forge le savoir-faire! Bourride du pêcheur et bouillabaisse sur commande! Les midis de semaine, c'est le repère des avisés qui ne veulent pas sacrifier à une certaine qualité. Nappes, serviettes en tissu, service qui fait tout pour vous être agréable sans tomber dans les salamalecs en série. Et un menu complet à 13€, et quand je dis complet… Voyez donc! Avec Mauricette, on s'est tapé le "buffet d'entrées" à volonté. Je ne vous ferais pas un méticuleux descriptif de son contenu, on me fait trop souvent le reproche d'être trop bavard alors je me dompte. Nous tomberons d'accord sur un 14,5/20. Choix de plats de résistance parmi quatre, et l'effort mérite vraiment d'être souligné. L'"émincé de canard" en bouchera un "coin-coin" à la dame au chapeau vert qui ne s'attendait pas à cette mignonne assiette. Chair marinée et travaillée escortée d'un gratin dauphinois correct. 14,5/20. Connaissez-vous le "rôti de veau Orloff"? Une recette pas compliquée qu'on trouve rarement sur les tables! Dommage que la viande soit un peu résistante sous mes vieilles dents! Mais c'est cuisiné! Et puis ça vous change du steak-frites et du pan bagnat! 14/20! Un plateau de fromages vous est proposé avec l'excellent pain de la maison! Je rappelle quand même aux durs d'oreille et aux blasés de tous poils qu'on se farcit un menu à 13€, vin et café compris! Les desserts ne manquent pas d'atouts! On peut même considérer que l'effort est notable! Elles étaient quatre à vous regarder avec leurs petits yeux comme si elle voulaient que vous les adoptiez! Je cause des tartes! Mauricette opte pour la "tarte crumble aux pommes" qu'elle sanctifie illico d'un 14,5/20. Comme ma "tarte aux fruits du moment" d'ailleurs, en l'occurrence des clémentines de Corse à l'acidité sucrée spécifiques. La cheminée crépite en hiver et le chef y réalise quelques-unes de ces cuissons sous l'œil du client charmé par autant d'authentique simplicité. Et Mauricette qui pour une fois ne ronchonnait pas.

Chef: Jean-Marc Virenque

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café 14/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 13€ midi semaine, 20€ et 25€ le samedi midi, 38€ sur commande. Mariages, banquets, groupes etc. Salles de 100 à 200 personnes. Hôtel 16 chambres. Terrasse. Parking. Réservation conseillée.

88 chemin des Grives
Château-Gombert
13013 **MARSEILLE**
Tél.04.91.05.07.10
www.masdesgrives.net

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 98

CATHY MARTIN
LA MARINE DES GOUDES
13008 MARSEILLE

CORINNE DALMASSO
LA BELLE EPOQUE
83400 HYERES

NATHALIE GODIN
LA FORGE
13210 SAINT REMY

MEILLEURS SECONDS

ARMAND DE AZEVEDO
L'ATELIER DES SAVEURS
83000 TOULON

DOMINIQUE GODARD
LE GRAIN DE SEL
13640 ROQUE D'ANTHERON

FLORENT DE NARDO
MARINE DES GOUDES
13008 MARSEILLE

GILDAS IMBERT
CAPO ROSSO
13013 MARSEILLE

JOHAN GRUNBERG
L'ESPADON
83240 CAVALAIRE

RICHARD BOURELLY
LA FLAMBEE DU VILLAGE
13880 VELAUX

CAPO ROSSO

NT ΨΨ1/2

Une de ces trop rares adresses qu'on se refile entre amis, parce que ce sera bon de s'y retrouver sans chichis. Décor simple mais bien vu dans cette grande salle d'étage claire qui jouxte une belle terrasse. Bien plus intimiste que ne l'annonce la façade! Sacré bout de femme! Qui? Dominique Marty! Pas inconnue des corsophiles de la ville! Elle régala ses ouailles près de 5 années au "terroir corse" place Notre-Dame du Mont! Puis direction la Joliette avec "Le Petit Matelot", juste avant de se poser début 2009 ici face au Conseil Général… au 1 rue Roux de Corse! Ça ne s'invente pas! Bref! Le menu du midi semble très bien, mais ne sent pas le maquis outre mesure! Vous devriez préférer les fameuses spécialités de l'île. Problème: comment me faire une idée globale de la cuisine servie? Un plat? Deux? Dans un grand sourire, la douce patronne me proposera d'opter pour l' "assiette Capo Rosso", je vous dis pas ce que me suis mis derrière la cravate! J'ai (presque) tout boulotté! Le contenu varie suivant la saison! Charcuterie corse, figatelli grillé et pancetta! Fromages corses! Quatre ou cinq! Brebis et chèvre! Dur et mou! Beignet de courgettes à la menthe, de châtaignes et de fromage! Bastelle! Sorte de tourte corse aux blettes, bruccio, oignons, courge…! Moulé de jambon à la brousse! Un peu de tomates séchées et de salade verte! Soupe corse! Et j'ai dû oublier des trucs! C'est énooorme que je vous dis! Moyennant un petit supplément, j'ai eu droit au "ravioli au brucciu et figatelli" avec une sauce aux châtaignes non prévus! La Corse en odorama et papillorama vaut des 14,5/20 et 15/20 à la pelle! Non que cette cuisine soit d'une grande finesse! C'est pas le propos! Mais elle est bigrement gourmande! Ça faisait belle lurette qu'on l'attendait, cette table. Maintenant que vous la tenez, faut pas vous en priver! En plus, la carte des vins réserve des surprises avec ses domaines de Fiumicicoli, Sarapale, Gentile et surtout le Pratavone tarifé à prix doux: 18€! Et puis si vous chantez comme Tino Rossi ou A Filetta dans votre salle de bain, c'est le moment ou jamais de vous lâcher en public! Animation musicale avec guitares, chant et bonne humeur pas sectaire! Ah! Je sens que vous allez aimer!

Chef: Dominique Marty
Second: Gildas Imbert
Spécialités corses: courgettes farcies à la brousse. Cannelloni épinards et brousse. Cassolette de St-Jacques. En saison: estouffade de sanglier aux marrons, gigot à l'ail, agneau de lait grillé, cabri en sauce. Flan aux châtaignes.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 14€ le midi, 22€ et 29€. Carte. Groupes jusqu'à 80 personnes. Parking aisé le soir devant le restaurant. Sortie Métro St-Just. Ouvert le midi du lundi au vendredi et jeudi, vendredi et samedi soirs. Réservation conseillée.

1 rue Roux de Corse
13013 **MARSEILLE**
Tél.04.91.70.48.06

LA RADE

ΨΨ1/2

Faut croire que la crise n'a pas d'emprise sur "La Rade"! Vous verriez ces tables de clients heureux comme tout se bousculer au portillon de la maison d'Alain Da Silva les midis en semaine! Ça fait chaud au cœur sans traumatiser le porte-monnaie! Pensez donc! 12€ le midi avec le vin avec aujourd'hui comme entrées possibles des filets de rougets rôtis à la crème d'anchois, des accras de morue, des moules sauce poulette ou une timbale gratinée aux pétoncles et crevettes! Balèze de la proposition non? J'opterai pour une "salade de foies de volaille au magret fumé" d'une surprenante générosité, avec des feuilles de salade vivante, pas du sachet. Un 14/20. Après? Choix! Encore! Daurade grillée à l'huile d'olive, farfalles aux trois viandes à la grecque, pièce de bœuf grillée sauce au choix, petits farcis de légumes provençaux, lentilles et charcutaille à la campagnarde, steak de requin aux délices de la mer et j'en passe! Je me suis décidé pour un "mijoté de seiches à la marseillaise"! Marseillaise mais de l'Estaque hein! Pas pareil non plus! Belle assiette du dimanche! Cocasse pour un mardi! Les seiches ne sont finalement que le support d'une délicieuse préparation cuisinée avec oignon, carotte, tomate et pleins de bricoles variées! Vraiment bien! 14,5/20! Les pâtisseries sont souvent maison, même les tartes. Elles sont deux aujourd'hui à m'être proposées. De beaux fruits et une douce crème pour la mienne et un 14,5/20 pour finir. "La Rade" n'est pas un "gastro" mais plutôt un "bistrot"! Avis aux exigences mal placées! Un bar, une grande terrasse couverte, une salle au calme et vue port au-dessus. "La Rade of l'Estaque" continue son aventure. Alain Da Silva est toujours dans les"starting-block" dès 3 h du mat' pour son marché… et aussi dans les "rotules-block" le soir à la fin du service! Mais c'est pour la bonne cause: pour nous autres clients!

Spécialités: requin frais au maxi Bauda. Espadon frais à l'aigre douce. Brochettes de queue de lotte, de St Jacques, de gambas, de mérou. 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 15/20. 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

MAS BLANC DES ALPILLES

CHEZ GIGI

NT ΨΨ1/2

C'est toujours compliqué de donner son avis sur un restaurant tenu par des gens qu'on apprécie. Dans ce cas, les gros sabots des mots plaisants résonnent au mieux comme du sirop, au pire comme du copinage. Le mieux sera donc que vous constatiez "in situ" et que vous pensiez votre opinion tout seul, comme des grands. En plus, c'est pas compliqué! Comme la maison fait bistrot vous pouvez prendre votre photo avec un café ou un pastis, observer ce petit monde sans même casser la graine! Juste pour zieuter le contexte! Pour piger qu'une bonne adresse c'est aussi un climat, un état d'esprit et pas qu'une assiette, même bonne. Allez savoir pourquoi, ya des maisons qui vous prennent le ciboulot par la main et vous racontent des histoires sans dire un mot ni ouvrir la bouche. Par contre, faudra ouvrir la vôtre pour vous régaler des plats du "boss kitchen" Michel. Du pas compliqué mais toujours franc cuisiné! Faux-filet, côte ou bavette de toro, tartare de bœuf, magret de canard, calmars frits à la cajun, dorade au four, parillada de gambas de poulpe et de calmars, involtini au parmesan, boudin purée, rôti de bœuf à la niçoise, harengs à l'huile et même des pizzas. Et des frites maison tant que j'y pense! Et des tarifs doux propres à dégommer les préjugés tarifaires sur les Alpilles… vous savez? L'endroit où on n'aime pas le touriste mais qu'on est bien content de les avoir pour vivre à l'année! Bref! Un menu à 13,50€ avec café ou 1/4 de vin le midi. Cherchez pas dans le coin, ya pas mieux. Encore que, sait-on jamais, si vous avez, prévenez moi! J'ai plongé dans les "moules gratinées" du cuisinier. Tendance fromagée, ail et le reste. Des bouchées gourmandes, 14,5/20. Influence niçoise dans les "cannelloni à la daube" et leur remarquable sauce. Je m'en suis mis jusque là, Lola! Je pensais ne jamais pouvoir finir mais c'est si bon! 14,5/20! Malgré les crumble aux fruits et baba au rhum du jour, question desserts: on verra l'année prochaine! Un peu d'histoire: Michel, jovial cuisinier né à Nice. Gigi, belle et enjouée québécoise qui ne chante pas. Après avoir bourlingué entre Mexique et Amérique du Nord: atterrissage dans leur resto arlésien découvert par nous rue des Arènes à la fin du siècle passé. Et puis nos deux tourtereaux ouvriront boutique ici, au milieu des années 2000. Pas triste, pas bobo ni branchouille pour un poil! Mais des couleurs, de la joie et de la profondeur légère sans en avoir l'air. Bon au cœur et dans l'assiette!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain maison 14,5/20. Café 1,3€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu à 13,50€ le midi. Ardoise. Accueil groupes. Terrasse ombragée et fleurie. Parking en face. Fermeture: se renseigner.
RN 99 (entre Saint-Rémy et Saint-Etienne du Grès)
13103 **MAS BLANC DES ALPILLES**
Tél.04.90.49.10.80
www.chezgigi.beaucaire.net

MAUSSANE

LA FLEUR DE THYM

ΨΨ1/2

Les bonnes surprises, c'est finalement quand on s'attend au pire. Qui n'est jamais certain comme disait Paul Valéry. Ayant eu vent du changement de main et de sobriquet de l'adorable adresse, je suis entré sans illusion: les Alpilles et ce village en particulier nous réserve rarement de belles surprises. Et puis, une femme droite au regard noir méditerranéen vous accueille, à la fois distante et proche. Un peu après, son mari de cuisinier vient me saluer. Une individualisation de l'accueil que vous ne trouverez pas dans les usines à touristes, sauf si vous êtes connu dans le show-biz. C'est qu'au BàO, on apprécie la bienveillance quand elle n'est pas distillée selon la tête du client. Combien de fois ai-je vu le cuisinier se précipiter à la table du VIP connu et reconnu se répandre en salamalecs moites, alors même qu'il n'a pas daigné jeter un regard au reste de la clientèle! Bref! Le menu à 17€ sera parfait. Une entrée appliquée avec le "sablé chèvre et tomate séchées" aux belles couleurs, bien, 14/20. Un plat bistro aux cuissons justes avec le "filet mignon sauce vigneronne" avec tout ce qu'il faut, oignons, vin rouge…tout en délicatesse sans débordement ni excès, ni flonflon. C'est bon et va pour le 14,5/20 d'autant que les garnitures jouent simples et justes. Une "tarte fine aux pommes" conclut le moment "finement", 14,5/20. Je ne saurais pas grand chose de ce chef sauf qu'il passa chez Christian Barriot pour apprentissage et oeuvra ensuite chez Constant à Paris dans les années 70. Anciennement "la Vallée" et encore plus avant "La Petite France", cette ancienne boulangerie datant de 1807 ne fait et ne fera pas de bruit. Ah bon? Un restaurant qui ne veut pas faire de bruit? Ah mais alors…je dis quoi moi? D'y aller quand même? Y a intérêt! Sinon je sers à quoi? D'autant que ce couple est a-do-ra-ble!

Spécialités, mais la carte change: foie gras de canard mi-cuit au sel de Camargue par nos soins.Grenadin de veau poêlé sauce aux morilles. Noix de St Jacques et julienne de légumes poilée à l'huile d'olive de la Vallée des Baux et crème légère.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 17€ et 30€. Carte. Enfant jusqu'à 10ans 8€. Plats à emporter. En saison fermé mercredi. Hors-saison fermé mercredi et dimanche soir. Groupe jusqu'à 20

personnes. Réservation conseillée.
15 avenue de la Vallée des Baux
13520 **MAUSSANE LES ALPILLES**
Tél.04.90.54.54.00

ORGON

RESTAURANT DES ARCADES
ΨΨΨ 1/2

C'est pas peu dire d'avouer qu'on est heureux comme tout de retrouver la cuisine de Laurent Dodé sous nos tropiques. C'est une expression. Il n'était pas vraiment loin, encore que, mais c'est une autre histoire. Pour les mignons lecteurs qui n'étaient pas nés, je vous parle d'un temps que les moins de vingt ans peuvent connaître puisqu'il n'y a pas si longtemps que ça, ce fameux cuisinier faisait les beaux jours du "Moulin de Dodé" à Pelissanne. L'homme n'a rien perdu de sa jovialité et récupérera septembre 2008 cette adresse d'Orgon. Youpi! L'épouse Sophie est de la partie et le moins qu'on puisse dire, c'est qu'elle a requinqué son intérieur avec bon goût. De l'imagination et des vieux meubles retapés et cirés. Si j'exonère son mari de cuisinier de la réussite esthétique des salles, c'est pour me rabattre illico sur sa cuisine. Quelle dextérité! Des assiettes porteuses de grand et bon plaisir, qui ne se la racontent pas, lisibles. C'est comme la "terrine de ris de veau au foie gras", un monument de précision et même (défense de rire) de légèreté. Vous me comprendrez. 15,5/20. La suite est "millefeuilles de gambas et son beurre aux herbes". Dressage finaud et élégant, bestiaux décortiqués, sauce savoureuse et légumes du moment joueurs. 15,5/20. Toujours parfait le "fondant au chocolat, glace vanille". Vous savez? Quand on gratte et creuse le côté du biscuit, que le chocolat chaud coule? Voyez? 15,5/20. Ah zut! J'ai pas regardé la carte des vins! Désolé! Mais Sophie Péron se fera un plaisir de vous la narrer! Sans tambour ni trompette, Laurent Dodé est revenu avec ses recettes! Au fait? Et Mauricette? Elle va sacrément me faire la tronche quand elle saura le repas que j'ai fait sans elle! Au fait: le midi en semaine menu à 15€. Ça ne vous laisse plus beaucoup d'excuses.

Chef: Laurent Dodé
Spécialités: terrine de lapin de ma grand-mère . Souris d'agneau confite au romarin, poêlée de légumes du moment. Hamburger de filet de bœuf au foie gras, sauce Porto. Pêche rôtie au tilleul caramélisé, sauce caramel à la crème.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 15€ et formule à 12,50€ le midi en semaine. Menus à 21€ et 35€. Carte. Groupes jusqu'à 40 personnes. Parking aisé devant le restaurant. Terrasse abritée. Fermé mardi soir et tout le mercredi. Réservation conseillée.
RN7 Chemin de Pied Gautier
13660 **ORGON**
Tél.04.90.73.34.40

AUBERGE AUX PETITS PAVES
NT ΨΨ1/2

Ah! Qu'il est doux de choir dans cette auberge le vendredi midi! Les autres jours sont pas mal non plus! Pas de méprise! Sauf que le vendredi, c'est aïoli! Fallait les voir tous se régaler, manger comme s'ils avaient faim! Des tables de 2 de 4 et de 8! Et de un! Moi tout seul! C'est la dure vie de cobaye sans Mauricette! Ça n'a pas que des inconvénients! Mais passons! Pensez que pour 12,50€ c'est aïoli et dessert... ou fromage. Pour être honnête, j'avoue que j'étais parti pour autre chose à la carte comme les remarquables "moules gratinées à la provençales", le gourmand "feuilleté de l'auberge aux escargots" ou même les saisonnières "fleurs de courgettes farcies à la mousseline de poissons, sauce favouilles". Mais quand j'ai vu les bouilles joyeuses des attablés et les écorces de chênes lièges remplies jusqu'au oreilles de légumes en pleine forme (haricots verts, pommes de terre, choux-fleur, carotte, brocoli…), un oeuf dur, les bigorneaux et la morue avec peau et la fameuse sauce aïoli, j'ai pas pu résister. Je m'en suis mis jusque là comme un gamin qui aurait chipé un pot de confiture sur l'armoire! Un bon moment je me suis gratté la tonsure pour conclure ne pas m'être autant régalé de cette spécialité depuis le début du siècle. 14,5/20. Avant l'aïoli, je fus intrigué par une entrée nommée "terrine de radis noir sur lit de fromage blanc persillé". Alors j'ai foncé. Ceux qui s'attendent à une assiette de végétarien ascète tomberont de haut. Végétarienne peut-être, mais gourmande! Comme quoi, les deux sont possibles! C'est un vrai 15/20 tant les bouchées sont savoureuses. Je conclus pas le "plateau de fromage" tout en vous rappelant qu'hormis mon entrée de curiosité, je déjeune sur un menu à 12,50€! Au cas où n'auriez pas bien entendu! Une cheminée, des boiseries et des rideaux, du tissu et des fleurs sur les tables. Une sacrée auberge, avec une famille formidable qui vous accueille, un cuisinier qui vous régale et même, vous pouvez y dormir puisque c'est un charmant petit hôtel. On savait que ça existait, mais on savait plus à quoi ça ressemblait, une auberge où l'on est bien. Ben voilà, faut plus chercher, vous avez trouvé la maison de la famille Brès: Nicole et les enfants Virginie et Frédéric.

Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes pas vues. Menus à 12,50€ le midi en semaine, 22€ et 30€. Carte. Enfant 8€. Hôtel**. Etape VRP. Parking privé. Groupes jusqu'à 100 personnes. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.
RN7 (entre Orgon et Sénas)
13660 **ORGON**
Tél.04.94.59.00.22
www.aubergeauxpetitspaves.com

PLAN D'ORGON

AUBERGE FRANCO BELGE

ΨΨ 1/2

Vaut mieux que le régime soit le cadet de vos soucis. Si c'était le cas, poursuivez la route jusqu'au prochain mauvais restaurant que vous connaissez dans le coin, ça ne manque pas et comme ça, votre médecin sera content puisque vous n'aurez rien avalé. Enfin moi, je vous dis ça comme ça… Bref! Les largesses de l'assiette n'excluent pas pour autant le côté cuisiné! Les joviaux quinqua ch'tis tombés jusqu'ici sont des pros de la cuistance. Boucher-charcutier de formation, le patron est du genre à vous faire les plats comme pour lui, entre Provence et Belgique. C'est bête comme chou (de Bruxelles), mais c'est encore la meilleure façon de faire plaisir au client. Pascale est en salle, et ya pas meilleur VRP pour expliquer les recettes de son mari de chef. Parfois, elle même enfile la toque et se frotte à la recette. Avec Mauricette, on a passé un moment rigolo comme si on avait fait connaissance depuis 5 minutes. Ma corrézienne au chapeau vert a pris ce désormais célèbre accent du Nord pour commander ses "moules farcies" (hein). Elles sont fameuses, beurre maison, gratinées au four, un régal à 15/20 ce qui un record pour des moules. Sa suite est une "carbonnade flamande" dont la sauce fricote avec le sucré grâce à la cassonade. Après le beurre maison des moules, frites maison. Extra. 14,5/20. Frites que je retrouve dans mon "pot-jevleesch" sorte de terrine froide ficelée avec quatre viande blanche en petits morceaux. Ça vous cale un homme. 14,5/20. D'autant qu'en entrée je m'étais enfilé une "tête de veau vinaigrette" bien préparée. Servie tiède, le côté vinaigre ressort un peu trop mais ça n'aura pas entamé mon plaisir! 14,5/20. Pour finir, la dame au chapeau vert a demandé une "crème brûlée au spéculoos, hein". Elle l'adoubera d'un 14,5/20, hein. En talons-aiguille ou en baskets, en redingote ou en survêt' "l'auberge franco-belge" vous fera passer une mignonne paire d'heure. Et tant pis pour votre régime, hein.

Chef: Michel Decallonne

Spécialités: filet américain. Cuisses de grenouille à l'ail. Suprême de volaille à la crème de Maroilles. Terrine de foies de volaille. Salade de harengs marinés et sa vinaigrette chaude. Filet de bœuf charolais au poivre. Cassolette de chipirons. Gaufres de Bruxelles.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café MBC 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 14€, 20€ et 29€. Carte. Groupes. Climatisation. Terrasse couverte en saison. Parking très aisé. Accueil autocar. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

RN7 533 route de Marseille
13750 **PLAN D'ORGON**
Tél.04.90.53.78.60

PORT DE BOUC

LES SAVEURS DU GOLFE

ΨΨ 1/2

Alléluia mes frères! Depuis le temps que les lecteurs frappent à la porte du BàO en lui demandant où se régaler de coquillages et fruits de mer, je leur ai trouvé le Graal, ne me remerciez pas, c'est mon boulot! Sûr il existe d'autres adresses du genre, mais bien peu affichent une telle qualité de produits! Quel est donc le secret du mystère de l'énigme? les Ribeiro sont producteurs de moules et huîtres à Port-Saint-Louis du Rhône depuis 1983! Dans le métier de père en fils depuis 1959! Départ du coquillage tôt dans la nuit et direction ici-même et le marché de La Ciotat le dimanche et le mardi! Difficile d'avoir plus frais ou alors vous avez un parc à moules dans votre baignoire! Et encore! Respectivement mère et épouse d'Olivier Ribeiro, Lucienne et Brigitte tiennent donc boutique depuis mi-2008 sur cette satanée nationale 568, celle qui file entre Camargue et Marseille. Un personnel désarmant de gentillesse et d'écoute, une direction qui insuffle un esprit "familial" et une assiette avec tout ce qui faut: copieux, bien cuisiné et franche du collier. Une photo valant mieux qu'un long discours, j'ai entamé par une "poêlée de suppions" joliment colorée et pas grasse. Un 14,5/20 de bon augure. Choix effectué pour piéger la maison: "spaghetti aux Saint-Jacques". Piégeux pourquoi? La Saint-Jacques bien sûr! Combien de fois m'a t'on rencardé sur de la pétoncle décongelée des familles? Allez savoir! Dans ma généreuse assiette, cinq Saint-Jacques fraîches sans corail juste poêlées, tchac-tchac! Dessous, les pâtes tiennent le second rôle malgré la qualité de la sauce vin blanc échalote et une pincée de curry! Le 14,5/20 est adapté. La qualité de la "salade de fruits" est remarquable, beaucoup de frais, et un jus sucré mes petits colins gaillards, un nectar, je vous dis pas, enfin si. Une larme de Kirsch… 14,5/20. Dans la catégorie des menus à 22€, ça fait pas vilain dans le tableau. Je vois d'ici des lecteurs froncer les mirettes. C'est vrai, je n'ai pas pris de plateau de coquillages. C'est que dans ma fonction de cobaye, je préfère donner un avis sur une cuisine que sur la nature des fruits de mer. Je suis sûr que vous me comprenez. Mais vous, faut pas vous gêner! A emporter en plus!

Chef: Roger Bernard

Spécialités: plateaux de coquillages de 25€ à 85€. Filet de bœuf. Magret de canard. Huîtres et moules gratinées. Marmite du pêcheur. Brochettes de moules. Encornets farcis. Pâtes aux palourdes, aux moules, à la poutargue (en saison).

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Bon Café 2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 15€, 22€ et 27€. Enfant 10€. Groupes jusqu'à 40 personnes. Climatisation. Véranda 4 saisons. Fermé dimanche et lundi soir.

Parking aisé devant le restaurant.
RN 568
13110 **PORT DE BOUC**
Tél.04.42.80.17.63
www.saveursdugolfe.com

PUYRICARD

AUBERGE DE LA CALADE

NT ΨΨ

Testé et jugé peu fréquentable un midi de semaine avec ses hordes de pressés. C'était voilà un bon moment, au tout début des années 2000, et les choses auront évolué dans le bon sens. Un changement de tenanciers, sans doute. Un soir: la cheminée est allumée, nous serons une huitaine en tout dans une très grande salle très vide. Mais un peu de monde qui le refait, au bar, séparé de la salle. Si la guerre des prix fait rage le midi, le soir, c'est le contraire. Je trouve ça quand même un peu cher. Ça? Un "pavé de bœuf aux cèpes" listé dans les suggestions. 17,90€. Pourquoi cher? Morceau net et généreux, mais chair un tantinet rebelle. Je ne m'attendais pas à du filet, mais quand même. Le plus pénible, ce sont les frites. Non qu'elles soient mauvaises (au contraire!), mais elles sont imposées. C'est ça ou rien. De la frite d'office. En francs, le plat fait 17,90€ soit 117 francs. Ça remet les pendules à l'heure. 12/20 pour la contrariété. Je vise l'original pour le dessert. Un "entremet poire et cacao". Ça changera des crèmes caramel-mousse au chocolat et autres îles flottantes souvent dispensées. Le serveur, fort appliqué mais d'un académisme scolaire un peu lourd, revient me dire que "euh, ya plus parce que y en restait un mais il était trop vieux et je ne veux pas vous le servir, je l'ai jeté". La petite vingtaine de printemps et déjà le vice d'un vieux de la vieille. Je n'en crois pas une virgule: y en avait probablement plus tout simplement. Remplacé à la volée par une "panacotta" d'excellente facture, 14,5/20 pour 4,90€. La déco a fait de très gros efforts, sacré travaux. Et dehors c'est pas fini. Bétonnières et tas de sable sur le parking. Manque pas grand chose pour adouber.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menu le midi. Carte. Parking. Cheminée.
3875 route d'Avignon
13540 **PUYRICARD**
Tél.04.42.23.59.63

LA ROQUE D'ANTHERON

LE GRAIN DE SEL

NT ΨΨΨ

La Roque d'Anthéron, sa campagne, son festival de piano et son "grain de sel". Voilà un cuisinier qui tel un Monsieur Jourdain des temps modernes, faisait le bonheur de ses clients sans le savoir. Rien de plus touchant que de voir les Ruiz s'étonner du succès de leur table. Ils ressentiraient presque leur succès comme une imposture! Et modestes par dessus le marché! Et dans l'esprit, et dans les prix! Pourquoi ça marche, "le grain de sel"? Suffit de zieuter les assiettes! Elles sont causantes à l'œil et éloquentes en bouche! Du coup, aucune raison objective que le client file se planter le museau ailleurs dans des assiettes plus chères et ternes. Même que le client, il se ramène de loin dans le département, et de celui d'en face, le Vaucluse. Pas fous, le client. Quand un restaurateur prend la peine de sélectionner des fournisseurs locaux de qualité, pour le pain, les légumes, le fromage, le poisson, le vin, c'est causant de la philosophie de travail. Et à 10€ la formule du midi en semaine avec autant de vertus, dépenser son argent devient un plaisir. Mauricette, la dame de fer du fumet, a plongé dans le "papeton d'aubergine, chèvre frais, tomates séchées" fringant dans son bocal "grand'mère" teinté des parfums de la garrigue, 15/20. Les sens en éveil, elle poursuit par un 15/20 avec le "canard confit en cocotte, citron et romarin" dont elle se délecte, elle s'est essuyé par trois fois la moustache! J'ai compté! C'est là que je m'aperçois qu'elle avait choisi les mêmes plats que moi…l'an passé! "Pour vérifier" qu'elle me dit! Ah ben dis-donc! La confiance règne! Enfin bon. Délicieuse et maligne entrée maritime que ma "bisque de langoustines et suppions grillés". Ail frais, suppions croquants, soupe parfumée, même en été si vous avez la possibilité faut pas hésiter mais faudra pas vous brûler. 15/20. Mon plat me rend heureux dès le premier coup de narine: "Saint-Jacques poêlées et risotto aux cèpes". Des bestiaux dodues de la croupe, un risotto cuisiné, un jus court aromatisé et voilà un 15,5/20! Pas mal non? Dans mon menu de gala à 27€ j'ai droit au fromage! Un chariot de fromages! Vous en connaissez beaucoup des restaurants qui proposent des petits prix et un chariot de fromages? Mauricette finira sur la "tarte tatin et son caramel au beurre salé" à 15/20 et moi par le "fondant au chocolat et son cœur blanc", vous savez, quand le chocolat chaud coule…15,5/20. Je suis long, je conclus: une adresse utile, noble et militante.

Chef: Fabrice Ruiz
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule à 10€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu à 20€ et menu-carte à 27€. Carte. Groupes jusqu'à 100 personnes. Parking aisé. Terrasse privative sans vis à vis. 7j/7 le midi et jeudi, vendredi et samedi. 7j/7 intégral en saison. Réservation très conseillée.
Avenue de l'Europe Unie (salle des fêtes)
13640 **LA ROQUE D'ANTHERON**
Tél.04.42.50.77.27
www.restaurant-le-grain-de-sel.com

LE ROVE

L'AUBERGE DU MEROU

ΨΨΨ

Touristes en goguette, encravatés à l'année et locaux avisés ne s'y trompent pas: l' "Auberge du Mérou" est une des valeurs sûres du littoral. Le panorama vaut le déplacement, la vue porte aussi loin qu'on peut… pour peu que vous ayez les mirettes en bonne santé! En face: Marseille, la Bonne-Mère et l'urbanité distancée. Puisque "le Mérou" est cramponné à un gros caillou tel l'arapède sur la coque du rafiot. Sous les pieds du "Mérou" le petit port de Niolon, deux ou trois pointus mouettés et une quasi impossibilité de stocker la toto. Ce qui oblige à courte et bienvenue balade en forme de mise en appétit. Et d'appétit, il vous en faudra! Après l'effort, le…"toast de l'ancre"! Ah! Diable que c'est bon! Il paraît que c'est rien à faire, sauf que les petits "rien" font parfois de grands bonheurs! Une farce de fruits de mer aux épices à déguster sans retenue parce que c'est moins bon sinon, j'ai souvent remarqué. 15/20. J'ai su que j'éviterai le dessert à l'arrivée de mes "joues et queue de bœuf à la vigneronne". Brute, la queue se dépiaute en picorant. Belles joues rondouillardes et confites, un légume grossier et la sauce mène la danse avec fine autorité. Un vrai bonheur qu'on trouve plus sûrement sur des tables "dans les terres" que sur les rivages de la Grande Bleue. 15,5/20. Pas de desserts, j'ai promis. Mais une "assiette de brousse" fraîche, un poil de sel et un moment parfaitement adapté à un arrêt en douceur des amicales hostilités: 14,5/20. Le service sait faire dans une ambiance amicale: aucun client n'est obligé d'être là. Voilà. Je peux vous le chanter en latin ou vous le traduire en moldo-valaque: un bien bel établissement qui épatera même les blasés de tout!

Chef: François Lebec
Second: Franck Bachelet
Spécialités: suprême de Saint-pierre, crème de Champagne et morilles. La marée: turbot, loup, rougets de roche, sar, pageot, dorade…Bouillabaisse, bourride, langoustes, homards (sur commande 24h). Biscuit coulant au chocolat, crème arabica.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 18/20. Menus à 28€, 34€. Enfant 12€. Carte. Séminaires, banquets, mariages, etc. Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et lundi soir hors saison. 7j/7 en été. Possibilité de chambres. Navette bateau au départ de Marseille, renseignez-vous ici. Navette parking restaurant en été. Réservation conseillée.

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

LE ROVENAIN

ΨΨ1/2

Dès le début, on devine que l'endroit est loin d'être banal. C'est que le centre-village du Rove les midis de semaine, c'est pas l'affluence pas de St-Trop' un week-end du mois d'Août! Bref! Un bar, des piliers, et puis Dédé le patron qui fait les cafés. Un coucou de la main, puis traversez pour parvenir au fond de la boutique. Une petite salle lumineuse, des tables et chaises… et des veinards déjà attablés. Ici c'est le monde de Christiane Tortejada, patronne-cuisinière et femme de caractère en question subsidiaire. Si elle ne sait pas que c'est vous, vous saurez que c'est elle! Elle et son bout de resto avec ses tarifs à flinguer le moral d'un campus entier d'experts en comptabilité! 11€, menu unique! "C'est pas l'tout d'être pas cher, ça dépend du contenu" comme disait Lapalisse juste avant Mauricette! Qui depuis Napoléon III sait se servir d'une calculette. Elle commentera même que "pour 11€, le Rovenain c'est l'empire décence"! Choix d'entrées avec pour la dame au chapeau vert le "camembert farci" qui n'est pas une farce! Houlà que c'est bon! Le fromage est empaqueté dans une pâte feuilletée puis passé au four après avoir été retravaillé. Fameux et 15/20. Comme une des autres entrées, les "champignons farcis". Depuis quand je n'ai pas dégusté cette recette? Allez savoir! Fameuse! 14,5/20! Baisse d'un ton pour nos plats, "spaghettis aux palourdes" d'une belle copieuseté et "aiguillette de poulet à la thaïlandaise" généreuse mais un peu sauceuse. Deux 13/20. On revient à des niveaux de plaisir qui autorisent à manger sans faim, que c'est du bonheur tout plein! Une "panacotta au caramel" onctueuse en diable et en verrine doux Jésus! 14,5/20! Et pour Mauricette, le "gâteau mamie", délicieuse crème montée au beurre avec du chocolat dessus, miam, 14,5/20. Partons des principes que vous aimez aller au restaurant, que vous ne savez pas cuisiner, que vous êtes radin et que vous êtes malin. L'équation posée, "le Rovenain" est la réponse, et on voudrait bien que ça dure toujours. Mais tout va si vite...

Chef: Christiane Tortejada
Spécialités sur commande : camembert farci. Couscous aux fruits de mer. Lasagne à la brousse. Paella. Bourride. Aïoli. Bouillabaisse. Buffet campagnard.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu du jour 11€ (entrée+plat+dessert+vin). 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. Parking à proximité (juste après, à gauche). Réservation très conseillée.

20 rue Jacques Duclos
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.09.94.40

SAINT ETIENNE DU GRES

LA MARMITE PROVENCALE NT ΨΨΨ

Seuls quelques rayons de soleil filtrent au travers des mûrier-platanes qui recouvrent désormais entièrement la terrasse, c'est déjà la saison des tables joliment dressées sur le gravier régulier, silence. On se croirait dans une de ces photos de catalogue de papier glacé qui vante les maisons des Alpilles, vous savez, ceux qu'on laisse traîner sur la table du salon pour se croire en vacances toute l'année? Quant à votre appétit, c'est à la table de Stéphane Grassi que je vous conseille de le laisser traîner. Ce cuisinier atypique qui cherche l'ombre alors que la plupart de ses confrères cherchent la lumière est un fin de la recette pas traficotée ni torturée. Sa référence es-sobriété et efficacité est Joël Robuchon. Faut dire qu'il a horreur de l'art "pompier" et de tout tape à l'œil qui détourne de l'essentiel: le goût! Bref. Comme Stéphane Grassi ouvre son restaurant à peu près quand ça lui chante, il ne tient pas de "carte" à jour ni de plats en pilote automatique. Les midis, une formule à 13€ et tout le temps, un menu à 26€. C'est çui-là que je! Entrée avec un admirable "fondant au foie gras" à… fondre de plaisir! Souvent, c'est un peu écœurant, chargé. Rien de ça ici, puisque la température est maîtrisée et c'est une envolée méritée à 15,5/20! Sans barguigner! La suite est plus rustique, moins dans l'émotion. Une "épaule d'agneau aux senteurs de Provence" bien foutue aux entournures, jus de caractère qui accompagne bien la saveur de la viande, quelques asperges du moment, pomme paillasson savoureuse. 15/20. Le "fondant au chocolat" est un modèle du genre. Coulant à souhait, et judicieusement escorté d'un coulis de fraises à la menthe et de bricoles croustillantes. Un jeu de textures et de parfums précis et sans carambolage, juste de la complémentarité avisée. Le service met du rythme sans en mettre plein les yeux. La carte des vins est instable dans ses références d'une année sur l'autre, mais toujours fournie. Une cuisine de tradition léchée, épurée et sans artifice, à l'image du personnage "Grassi", l'homme qui avait plus d'une recette dans sa poche et un cœur grand comme ça. A deux pas de la fanfaronne ville de Saint-Rémy, une bouffée d'oxygène et de discrétion modeste et choisie.

Chef: Stéphane Grassi
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes 16/20. Le menu avec choix change tous les mois (au moins !). Formule à 13€ le midi en semaine et menu à 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.

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

SAINT MARTIN DE CRAU

HOTEL-RESTAURANT DE LA CRAU

ΨΨ1/2

Un moment à passer en toute simplicité autour d'une table avec des amis? Votre contrat vous oblige à trimballer votre belle-mère une fois par mois au restaurant? Les occasions de manquent pas et si j'avais un seul conseil à vous donner, c'est de venir entre Camargue et Alpilles chez les Michaud! Histoire de tâter du rapport qualité prix de la maison et de la générosité de l'assiette. Et d'y croiser des VRP et des vacanciers, des directeurs et des docteurs, des familles complètes avec marmots en série et des belle-mères… Et puis cette façon pas snob sans chichis ni tapis rouge de recevoir le client, imperturbablement et tout au long de l'année, 7j/7. Qu'il vente neige, pleuve, grêle, que le CAC 40 soit au plus bas ou le cours du pétrole au plus haut, la philosophie de la maison des Michaud ne varie pas d'un poil. Le "buffet de hors d'œuvre" n'est toujours pas inscrit au Guinness des records, pourquoi? Une pièce entière lui est dédiée. Du froid, du chaud, du cuisiné, du simple, légumes, viandes, ya tellement qui faudrait des codes-barre pour ne rien oublier. 14,5/20. Choix de plats: civet de toro? Pavé de saumon? Bavette à l'échalote? Non! "Andouillette à la Dijonnaise"! Elle n'est pas de Dijon mais provençale, hachée grossier et parfumée aux herbes. La sauce l'est, moutarde. Garnitures légumières et gratin dauphinois, fameux. 14,5/20. Fromage? Si vous voulez. Dessert? Je veux! Pas d'excès malgré le choix du buffet, juste crème de marrons et fromage blanc. Ce fut bien agréable: 14/20. Une belle maison qui ne renie pas ses racines et son histoire ancrées dans la campagne de la Crau. Sans prétention mal placée et à la portée de tout pécheur ordinaire, mes bien chers frères.

Chef: Louis Michaud
Second: Lionel Grac
Spécialités: pavé de taureau. Tartare camarguais. Brochettes de taureau persillade. Gambas à la provençale. Huîtres du bassin de Thau. Bouillabaisse et paella sur commande. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 13,70€ et menu à 14,60€ le midi en semaine et 21,80€. Le dimanche formule buffet à 17,60€ et menu à 19,80€. Carte. Menu enfant 8,50€ (-12ans). Repas de groupes jusqu'à 150 personnes. 7 chambres** à partir de 43€ pour 1 personne. 49€ pour 2. Soirée-étape VRP: consulter. Camping. Chalets 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'Eco-musée !***

13310 **SAINT MARTIN DE CRAU**
Tél. 04.90.47.17.09 / Fax. 04.90.47.09.92
http://www.hotel-restaurant-crau.com

SAINT REMY DE PROVENCE

LA FORGE

NT ΨΨ1/2

5 avenue de la Libération
13210 **SAINT REMY DE PROVENCE**
Tél.04.90.92.85.32

La façade cache de bien belles choses! Voilà "La Forge des Trinitaires" mes biens chers frères! 2008: salutaire arrivée d'une famille dans ce lieu béni des dieux… enfin surtout un! Un charmant restaurant avec une chapelle attenante et qui fut un atelier de forge, en témoigne le puit vers l'entrée. Je vais manger dans un livre d'histoire. Alors que les autres boutiques de la ville font un concours de terrasse et de décibels des bagnoles, ici, c'est caaaalme. Deux salles séparées aux murs épais naturels de pierres, boiseries astiquées, recoins éclairés. Vous reconnaîtrez facilement Nathalie Godin: elle a un sourire à faire fondre un bataillon de séminaristes coincés! Derrière, les parents mettent sérieusement la main à la pâte! Bernard tape la discute avec le client et conseille les vins. Hélène cuisine des plats de bistrot alléchants, ramenés de Drôme provençale! Cette charmante famille nous arrive de Sainte-Jalle dans les Baronnies, restaurant de la Vallée (86 à 2001) et de Grignan, auberge de la Chèvre d'Or à Salles-sous-bois (2001-2008). Cuisses de grenouilles, charcuterie de montagne, foie gras de canard, fricassée d'escargots à la forestière, poêlée de St-Jacques en persillade, pavé de saumon à l'oseille, filet de sole vapeur et sa sauce, pavé d'agneau grillé sauce tapenade, civet de jeune porc aux cèpes. Le petit menu à 17,50€ avec choix me chatouille l'envie! J'opte pour "filets de hareng, pommes de terre tièdes". Ça faisait bien longtemps que cette recette ne m'avait pas fait frissonner la gourmandise! Ah mes amis! Les températures au cordeau, pommes de terre savoureuses (faut que je demande où elles sont achetées), et filets pas trop huileux. Le 14,5/20 est le minimum. Suite avec "foie de veau en persillade". Foie un peu fin et de fait, cuisson délicate. Mais préparation extra, garnitures savoureuses et généreuses. Le gratin dauphinois servi à part et à damner….qui vous voulez! 14,5/20. Je m'attendais à une litanie de desserts des plus communs. Pas de pot avec la statistique, j'ai droit à un excellent "soufflé glacé aux miel et aux noix" maison siouplait, qui conclut le parfait petit repas…un peu inattendu à vrai dire! 14,5/20! Ici et discrètement, loin des hordes moutonnées de touristes qui se plantent le nez dans les lieux communs et très à la mode, vous avez une cuisine bien foutue, sincère et généreuse. Sans vous commander, vous devriez y faire un tour.

Chef: Hélène Godin

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 17,50€ et 23,50€. Carte. Groupes 48 personnes. Ouvert le soir et samedi et dimanche midi et jours fériés. Fermé lundi. Ouverture midi possible: renseignez-vous! Maison parfaitement bilingue (anglais). Parking gratuit à deux pas: renseignez-vous lors de la réservation!

LE JARDIN DE FREDERIC

NT ΨΨΨ

Je ne connais pas de restaurant avec meilleure entrée provençale que cette "charlotte d'agneau au coulis de tomates parfumé au thym"! Je suis stupide! La meilleure entrée, c'est la porte de la maison de Simone Vizier! Faudra commencer par là! Quoique il y a une terrasse, dehors. Enfin bon. Elle vous taquine la narine, elle sent bon! Je parle de la "charlotte" pas de Simone Vizier! Pffou! Pardon si je suis brouillon! Agneau du pays et pas de l'autre bout de la planète, tomates travaillées au corps. Et le thym, comme le parfum de la garrigue baignée de soleil après un orage. 15/20… à l'aise Blaise! On reste dans le registre "cuisine-parfum" de Provence avec un "piccata de porcelet aux fèves fines, sauce à la sarriette". La viande est souple et onctueuse, ce qui est rare pour un piccata. Les fèves croquent et le gratin dauphinois est extra. La sarriette pousse tout ce petit monde, le parfum de la garrigue baignée de soleil après un orage. 15/20, facile Emile. Déjà opté une année précédente, le dessert est conforme au souvenir. Du miel et des bonnes choses dans le "nougat glacé aux fruits confits de chez Lilamand". Le coulis de fruits accompagnant n'est pas nécessaire mais on prend avec plaisir quand même! 15/20. Alors? C'est pas un mignon repas ça mes petits lapins verts? Des produits de qualité exempts de traficotage, et une façon particulière de tournebouler les recettes et voilà le travail! Une cuisine qui touche sa bille dans son genre, pas torturée de simagrées et pleines de convictions et de sens! Si vous cherchez dans les pages jaunes, plus d'une soixantaine d'établissements s'ambitionnent "restaurants" à St-Rémy, ville de toutes les prétentions mais aussi, de toutes les déceptions culinaires. Vous pouvez me remercier, je vous ai fait gagner du temps, mais sachez amis lecteurs que je ne fais là que mon travail. Et pour tout dire, le sacerdoce de cobaye itinérant est un plaisir dans de telles conditions extrêmes d'humanité et de franchise. D'autant que la cuisinière expose ses tableaux car je vous ai pas dit: la cuisinière peint avec talent. Aussi.

Chef: Simone Vizier

Spécialités: foie gras de canard maison et sa brioche. Rognons de veau aux oignons confits. Feuilleté d'escargots à la julienne de légumes et Noilly. Carré d'agneau de Provence rôti au thym et sa crème d'ail. Loup entier, émincé de fenouil et sauce au basilic. Ananas confit aux épices.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain maison 16/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 16,50€ tous les midis sauf dimanche et jours fériés, 23,50€, 27€ et menu-carte à 30,50€. Carte.

Enfant 11€. Fermé hors-saison le lundi. Fermé en saison le lundi midi. Petite terrasse ombragée. Réservation très souhaitée, surtout en saison.
8 boulevard Gambetta
13210 **SAINT REMY DE PROVENCE**
Tél.04.90.92.27.76

RESTAURANT GOURMAN'DINE
ΨΨΨΨ

On va pas tourner autour de l'assiette! Avec Mauricette on s'est enfilé chez les Signoud le parfait repas, d'un exceptionnel niveau. Et à Saint-Rémy de Provence siouplait! La ville se satisfait le plus souvent d'un train-train passe-plats pour touristes contents de tout. Elle s'offre depuis peu le hasard d'abriter une table absolument remarquable et le cuisinier qui va avec. Les deux font la paire. Vous pouvez commencer à pleurer: certains plats auront disparu quand vous viendrez ici trempez vos moustaches. C'est que les énoncés des gourmandises varient en fonction du marché! Et rien n'est moins sûr que de les voir réapparaître! Et puis le chef doit penser qu'il existe plus de recettes à inventer que d'existantes. Après une mise en bouche qui réveille le plaisir, "petit marseillais farcis de ris d'agneau et homard", fraîcheur garantie, saveurs épanouies, et un 16/20 comme ça, d'entrée. Les guirlandes du chapeau vert de Mauricette se mirent à clignoter quand elle picora à pleines dents son "artichaut poivrade en barigoule, anchoïade et crevettes sautées"! Vous auriez vu ça! Un vrai sapin de Noël! 16/20! Sa suite est du même acabit! Précision, finesse et 16/20 pour "noisette d'agneau, panoufle confite au basilic, pêche et caramel d'orange au safran". Une formidable recette aux effluves d'automne avec "pigeon au foie gras et girolles" d'un remarquable maîtrise à 16/20 pour moi. Sobre et mémorable "tarte aux framboises", de nature rafraîchissante en tenue contemporaine, 16/20. Dans un dernier coup de trompette Mauricette caquète "16/20" pour son "macaron crème moelleuse au citron vert et fraises". Le charmant couple Signoud en provenance des hauteurs d'Annecy s'est posé en provence. Le chef trimballa dans son escarcelle à médailles une "étoile". Moins de deux années de vie à Saint-Rémy, et voilà la table inscrite sur le carnet d'adresses d'une armée de fines gueules. Si vous me demandez pourquoi, je me fâche! Relisez depuis le début!
Chef: Jean-Pierre Signoud
Suivant le marché: Cocotte d'écrevisses, champignons des bois et coulis réduit. Escalope de foie gras de canard poêlée. Cerises confites au thym et citron, mascarpone au miel.
Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 17/20. Assiette du jour 16€. Formules 24€ et 28€ tirées du menu à 32€. Menu à 32€ et 45€. Carte. Mariages, anniversaire, fêtes de famille et de fin d'année: devis sur demande. Fermé lundi et mardi hors-saison. Fermé le mardi en saison. Fermé en janvier. Tous les 3ème jeudi du mois, "accord mets et vins" en présence d'un vigneron. Terrasse. Parking privé. Climatisation.
Place Mireille
Route des Antiques
13210 **SAINT REMY DE PROVENCE**
Tél.04.32.62.03.45

SALON DE PROVENCE

LE PETIT VERRE D'UN
ΨΨΨ

Bien sûr qu'on pressentait une rapide étroitesse des murs! Mais là quand même! C'est que le chaland aura bien vite adoubé cette récente adresse du Centre-Ville tenue par Céline et Yohann Jacquet. Une adresse aubaine qu'on cherche (un peu) la première fois mais où vous retournez les yeux fermés: ça sent bon la cuisine! Les penchants culinaires du chef! Variations gourmandes entre Provence et région lyonnaise mâtinées d'influences épicées! De la "daurade royale farcie à la brousse et herbes fraîches" à "la farandole de saucissons chauds lyonnais, sauce Beaujolais" en passant par le "demi-pigeonneau rôti sauce aux épices". Ce qui paraît un improbable grand écart gastronomique est ici parfaitement géré sans ôter l'âme. C'est par la "terrine de foie gras au Beaume de Venise" que Mauricette a entamé. Très conforme à ses exigences d'amatrice "éclairée" de la chose, pour ne pas dire "allumée". 15/20. Sa "cassolette de ris de veau et noix de St-Jacques flambée au whisky" très maîtrisée mérite selon ses propos un 15,5/20. Je ne contrarierais pas: j'ai goûté, c'est si rare qu'elle me laisse piocher. Pour bien se rendre compte du "rapport qualité-prix" de la prestation, le menu à 19€ est remarquable. "Fondant de St-Marcellin au magret fumé sur son lit de salade tierce". Pas un rogaton fromager quelconque posé sur une biscotte, non. C'est travaillé, assaisonné, mis en scène et…très bon! 15/20. Mon saisonnier "sauté de biche façon Grand Veneur" est joyeux de la sauce et fin, 15/20. Je sais des déçus du "moelleux au chocolat". C'est qu'on nous en fait voir avec les produits industrialisés qui voudraient nous faire prendre des vessies pour du chocolat! Celui d'ici est académique, coulant. 15/20. Une spécialité lyonnaise pour moi avec "tarte fine à la praline du Rhône". Dommage que le croquant sucré de l'amande pralinée soit dilué dans la crème. Quand on aime la "praline", on l'aime l'entendre sous la dent: 14/20. Un ou deux tables en rez-de-chaussée avec le cuisinier qui sort sa frimousse de temps en temps, une croquignolette salle à l'étage qui vous rappelle que vous êtes dans une maison de village. Une adresse qui donne dans l'efficace discret, à l'image de ses charmants proprios. Euh…vous restez à Salon, les Jacquet?

Chef: Yohann Jacquet
Spécialités: salade de caille rôtie et d'escargots au lard fumé. Cuisses de grenouilles cuisinées à l'ancienne. Quenelles de brochet sauce Nantua. Filet de bœuf Rossini.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain maison individuel 15,5/20. Café 14,5/20. Toilettes étage 16/20. Menus à 12€ et formule à 10,50€ le midi sauf dimanche et jours fériés. Menu à 19€ et menu-carte à 27€. Enfant 8,5€. Groupes. Climatisation. Parking "Portail Coucou". Fermé mercredi et dimanche. Réservation très conseillée.
17 rue de Verdun
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.53.83.62
http://lepetitverredun.monsite.orange.fr

LE SAIGON

NT ΨΨΨ

Je vous préviens, on tape dans le lourd question savoir-faire culinaire! Mais gaffe! Pas de méprise! Habituellement quand on cause de "lourd" pour la cuisine asiatique, on ne distribue pas les médailles! Au contraire! Vous savez notre sévérité à l'égard du faussaire du rouleau de printemps et notre intransigeance face au contrefacteur de canard laqué! Chez Dzu (prononcer "you") et Edward Barrientos, il n'est question que de cuisine d'instant et d'application constante, de fierté de bien faire son travail et de rendre le client heureux. L'"assortiment vapeur", six ravioli de crevettes et porc servis dans l'osier tarifé 7,60€. Un bonheur fondant que l'amateur devrait apprécier. 15/20. Remarquable suite qui sort des stricts rails vietnamiens avec "poulet aux noix de cajou"! Emincé de blanc de poulet souples en bouche et dorés à la poêle, jus très court avec oignons confit et en fin de préparation, ciboulette ajoutée. Du caractère et de la finesse: un gros 15/20! Tout est affaire de détails dans la restauration: le thé au jasmin de qualité est servi dans son mug-infuseur en céramique. Ça vous change des sachets Lipton dans les verres en Pyrex! Bref! La cuisine dispensée ici est influencée par l'histoire du couple Barrientos. Le Vietnam tient la corde, mais la Chine, la Thaïlande, la Corée, l'Indonésie et d'autres influencent de toutes évidences le cuisinier. Houlà! J'allais oublier le Japon! Si vous aimez sushis et tous ses copains, faudra caler votre réveil le week-end! Paraît qu'ils sont remarquables! Vous me tenez au courant s'il vous plait? "Le Saigon" n'est pas un "vietnamien" comme les autres. Mais le couple Barrientos non plus. Son histoire est un roman et sa maison sa fierté! Si vous voulez voir la vie en Rose, visez la célèbre "fontaine moussue" au centre-ville!
Chef: Edward Barrientos
Spécialités: assiette Royale (nem, nem aux crevettes, beignets de crevettes, raviolis frit). Soupe thaï (piquante). Myxao. Riz saïgonnais (poulet, gingembre, champignons). Porc aux graines de sésames caramélisées. Canard au Saté. Cuisses de grenouilles à l'ail. Filet de poisson sur lit de salade thaï. Magret de canard citronnelle sur plaque. Bœuf luc lac. Fondue saïgonnaise.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Thé 2,5€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 11€, 15,50€, 19,50€ et 23,50€. Carte. Climatisation. Fermé mercredi. Réservation conseillée.
26 rue du grand four (fontaine moussue)
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.56.62.76
http://www.restaurant-lesaigon.com/contact.html

ATELIER MICHEL MEHDI

NT Ψ

La position est stratégique. Au pied du Château de l'Empéri, terrasse en bonus. Le problème avec les adresses fourre-tout, entre brasserie chic et resto-bobo, c'est qu'elles sont formatées pour éviter la surprise, optimisées et calibrées pour un objectif de rentabilité optimum. Faut bien vivre! Mais du coup, la méthode ramène à une prestation dans la norme avec des produits moyens, une sensation molle du genre 10/20 ou "C" de cahier d'école qu'on ramenait pas fier à la maison mais qui nous préservait de la raclée. Personnel…impersonnel, plus triste que blasé. Sauf la dame qui patronne la salle, mais elle est plus flic qu'hôtesse. Elle jette des sourires à la face du client et des coups de règles sur les doigts aux employés. Enfin bon. Plat du jour à 9,5€. Escalope de volaille sauce forestière. On va éviter, j'ai tout vu sur les autres tables de toutes façons, même que ça sentait plutôt bon. Comme entrée, "poêlée de St-Jacques" ou dans le genre. Je m'attendais au pire genre pétoncles. Le pire ne vint pas puisqu'elles seront cinq, calibre moyen avec leur corail. Corail étonnant de la part de l'ancien locataire de "la petite maison de Cucuron", habitué à la clientèle anglo-saxonne. Elles sont cuites parfaitement, souples. Posée sur un lit de salade verte de qualité. Mélange des genres avec le bonus: un peu de tartare de saumon vient agrémenter l'assiette! Il est bien (haché couteau) mais la saveur acidulée parasite la St-Jacques! 14/20 quand même pour 11,90€. Comme plat j'avais reluqué sur la carte le "jarreton de petit cochon, purée maison". J'en salivais d'avance. Un coup de règle de la dame sur mes doigts aussi: "désolée, ya plus!" Elle demande que je l'excuse. Allons bon. Je réponds que je l'aurais volontiers pardonnée si elle avait prévenu de la carence avant que je fasse mon choix, c'eut été plus honnête. Du coup un peu embourbée, elle me proposera une suggestion du jour affichée nulle part. J'ai bêtement pensé à une alternative au plat du jour à 9,5€, une roue de secours. Arrive mon "risotto de rougets"! Ooooh, c'est joli! Par contre, le risotto déjà très crémeux a reçu sur

le coin de la moustache de l'huile au pistou ou dans le genre, floc-floc. Docilement empilés au sommet, cinq ou six filets de rougets irréguliers, pas mal nés d'ailleurs. Le problème, c'est que le cuisinier les flingue dans la friteuse et qu'à goûter, certains sont trop forts. Un fond de tiroir et le rouget (frais) se conserve mal. 10/20. Ma contrariété devait se lire sur le front comme le nez au milieu de la figure. Du coup, la dame m'offrira le café. C'est trop tard madame, ça sert à rien. Mais c'est gentil quand même. Le plat "surprise" est facturé 21,50€. Et moi j'ai laissé dans l'assiette 4 filets de rougets… j'aurais dû me forcer à ce prix là!

Accueil 15/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes pas vues. Terrasse. Bar, lounge, brasserie.

Place des Centuries
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.55.67.39
ateliermichelmehdi@hotmail.fr

SAUSSET LES PINS

LA DOLCE VITA

ΨΨ1/2

Que se planque derrière un tel sobriquet la célèbre spécialité transalpine n'est pas vraiment inédit. Excellentes pizzas au feu de bois, vraiment, on peut pas dire. Mais quand on sait le nombre de pizzeria qui ne savent faire que les pizzas, voilà de quoi remettre à plat la statistique! Mes mignons hannetons gourmands, le Robert Boyer est un sacré cuisinier! C'est rigolo comme il arrive à étonner avec des plats plutôt communs et répandus. Tout en légèreté et en finesse! Non seulement je déjeune sur la Côte Bleue, mais en plus c'est bon! On aura tout vu! Remarquez qu'on aura tout mangé aussi! Ou presque! Bref! Quand on lui avoue que sa "sole meunière" est délicieuse avec ses trois garnitures travaillées, pas trop grasse et cuite impec', le cuisinier se met les mirettes en exclamation! Comprend pas! C'est le contraire qui serait anormal? Que son poisson soit trop cuit et flotte dans le gras! Que les garnitures soient bâclées! Tu manges! Tu paies! Adieu client qu'on ne reverra jamais parce que tu ne reviendras pas! Pas de ça ici! On fidélise! On s'applique! Bravo! 14,5/20 pour cette sole majeure! Attendez! Vous n'avez pas fini de vous poiler! Certains desserts sont maison! J'vous jure! Le "fondant au chocolat" du jour par exemple. Façon "terrine" et servie en tranche, c'est très chocolat et très bon, alors très bravo: 15/20. Le vin est proposé au verre, le café est bon. L'ami-associé Patrice Guimard distribue les assiettes comme on dit bonjour: avec le sourire. Sachez que certains plats sont cuits au feu de bois devant vos mines réjouies d'invétérés gourmands. Bien. Je vous garde une information pour la fin. Maintenant que vous avez choisi ce plaisant restaurant pour un prochain repas, je vous informe par la présente qu'on voit l'horizon et la mer de la salle à l'étage, et qu'une terrasse couverte surplombe joliment le port de Sausset-les-Pins. En vous souhaitant de passer un bon moment de table, je vous prie ami lecteur d'agréer mes sincères salutations.

Chef: Robert Boyer
Spécialités au feu de bois: pizzas, moules gratinées, lasagnes, ravioli, côte de bœuf, magret… et frites maison! Calamars à la romaine. Gnocchi. Tagliatelles. Filet de dorade fenouillère. Gambas à la provençale. Escalope à la crème et aux champignons.
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€. Menu à 18,50€. Enfant 10€. Carte. Parking aisé hors-saison. Groupes jusqu'à 60 personnes (séminaires, anniversaires…). Climatisation. Terrasse couverte. Fermé le jeudi. Ouvert 7j/7 en saison.

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

LE COLONIAL

ΨΨ1/2

Souvenez-vous. Un célèbre chanteur chantait "le temps béni des colonies"! Aujourd'hui le BàO vous siffle le temps béni du "Colonial"! Si cette idée est de dominer le monde, "Le Colonial" de Sausset-les-Pins domine le port et ça suffit largement à notre bonheur de stakhanovistes du coup de fourchette! Quel beau restaurant! A l'étage, de grandes baies, et une atmosphère dépaysante à tendance exotique prononcée. Mais pour tout vous dire et comme vous savez, manger les rideaux n'est pas le credo du BàO, mais quand c'est beau, le dire il faut. Et quand c'est bon aussi. On retrouve une connaissance avec Damien Garcia, cuisinier qui passa par "l'Auberge du Mérou" au Rove. Le style est simple, clair, ne rechigne pas à (aussi) faire plaisir aux mirettes. Les assiettes jouent la transparence avec des légumes qui s'affichent bruts de décoffrage et des sauces pertinentes. Si vous êtes normalement constitués, c'est à dire à l'opposé de Mauricette, vous devriez apprécier la "soupe de moules aux carottes et oignons confits" escortée de petits croûtons à frotter avec une gousse d'ail. Elle n'est pas là pour se défendre, j'en profite. Moules dans leurs coquilles. Arrivé au fond, on se régale du liquide lié et goûteux. 14,5/20. Il vaut le coup d'œil mon "pavé de dorade à la crème de vin blanc aux perles de saumon". Les légumes ne se planquent pas, voire même qu'ils jouent à mon sens les premiers rôles. 14,5/20. Le dessert avec un "gratin aux fruits de saison" dans les rails avec un 14/20 pour clore ce moment de table. Bien sûr que les midis de semaine sont calmes. Mais mon petit doigt m'a dit que le soir, le côté festif prend toute sa dimension et que certaines spécialités de la maison ont un vrai succès comme le

"rodizio", un plat de tradition brésilienne épée de viande ou de poisson. Maintenant, si vous préférez un "suprême de noix de St Jacques poêlé au lard et au jus de truffe" ou un "tournedos de filet de bœuf" ou bien un "carré d'agneau", on ne vous en voudra pas. Si vous voulez boire un cocktail non plus: un recoin avec coussins fait partie de l'inventaire des bonnes choses! Tout comme l'accueil et le service fomentés par Maéva et Bruno Castellon, complices sans tomber dans le copinage. Mais n'oubliez pas: la maison possède un vrai cuisinier qui ne joue pas les stars de la Côte Bleue et qui vous bricole des assiettes très plaisantes! Le plus important malgré le contexte car le panorama vaut son pesant d'oursins!

Chef: Damien Garcia

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 21€, 26€. Carte. Enfant jusqu'à 10ans 11€. Hors saison fermé le dimanche soir, tout le lundi et le mardi midi. En saison ouvert le soir en semaine et le dimanche midi. Réservation souhaitée.

34 avenue Siméon Gouin
Rond-point du Port
13960 **SAUSSET-LES-PINS**
Tél.04.42.44.21.70

LE NID CROUSTILLANT

ΨΨ1/2

La vie est faite de petits plaisirs. Pour ne pas rater celui-là, faudra vous extirper du strict centre-ville puis longer le littoral jusqu'à pas loin. Vous tomberez sur cet îlot de convivialité, disons à moins d'un kilomètre. Mais que l'hédoniste se rassure! Le BàO ne se nourrit pas de sourires ou d'amabilités! Nécessaire mais pas suffisant! Il se trouve que Florence Kudszus ne mégote pas de la recette! On peut même dire qu'elle a adopté la religion "cuisine maison pas traficotée"! Travail du produit de saison, séries limitées gourmandes de plats qui vivent un jour, demain en sera un autre, de plat et de jour. Une sorte de surmesure d'assiettes cuisinées, ni sophistiquée ni prise de tête et qui rabiboche le chaland avec le concept "comme à la maison". En supposant que chez vous quelqu'un cuisine aussi bien… Ainsi, j'ai vu des attablés se régaler d'une daube de porc au vin rouge épicé, de lasagnes au saumon et épinard sauce curry, d'une simple salade de tomate fraîche et fêta, et d'autres. Les recettes de la Provence en côtoient d'autres, inspirées des voyages autour de la planète de la cordiale patronne. J'ai embrayé sur la formule du jour. Un peu à reculons quand même avec "endives au chèvre". Je m'attendais tout bonnement à une salade d'endives classique parsemée de bouts de bûchette… des feuilles de "chicon" entières sur le dos remplies de fromage crémeux travaillé. Un 14,5/20 mérité! On n'en trouve pas si fréquemment que ça dans les restos! Et pour cause! Longs à faire si on veut les faire dans les règles de l'art! C'est le cas ici! Le cas de mes "petits farcis"! Grande assiette avec poivron, courgette, aubergine, tomate et pomme de terre. Fameux! 14,5/20. Rempli de gaieté (aussi), j'ai voulu conclure en sucré. "Ananas caramélisé, glace café". Des cubes du fruits poêlés et brunis, glace au café de qualité. Association épatante pour un dernier 14,5/20. Une belle terrasse couverte et coquette, une décoration personnalisée contraire du passe-partout. Et une patronne-cuisinière-serveuse qui vous sert une cuisine qui vous regarde droit dans les mirettes, pleine d'idéalisme et de modestie. Face à la mer. Du rare, mes cocos.

Cuisinière: Florence Kudszus

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Bon Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules à 15€ et 16,50€ tirées du menu à 18€ le midi en semaine. Menus à 19,90 et 25€ le soir et le week-end. Carte. Climatisation. Groupes jusqu'à 48 personnes. Parking aisé. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée.

Place de l'Horloge
Parc du Grand Vallat
13960 **SAUSSET LES PINS**
Tél.04.42.40.18.07
lenidcroustillant@orange.fr
www.larestanque-cotebleue.com

VELAUX

LA FLAMBEE DU VILLAGE

NT ΨΨ1/2

Tout commence par le début alors que las de tout, je traversais le village avec la ferme conviction qu'aujourd'hui je ne tomberai sur la perle rare. Je n'avais pas vue la façade du restaurant. Juste l'ardoise sur le trottoir en face où était écrit "formule du jour: fromage de tête, sauté de cabri" à vil prix: 13,80€. "A vil prix", c'est moi qui le dit. C'était pas écrit sur l'ardoise, enfin j'me comprends. La porte poussée, vous êtes dedans. Je veux dire dans l'esprit. La patronne vous fait un sourire d'ange. Une ancienne grange aux beaux murs de pierres dorées, des boiseries astiquées, une mezzanine et une énorme cheminée de forge, très centrale: c'est là que ce passe une partie de la cuisine. Plus au fond, une véritable vitrine de boucher: côte de bœuf, entrecôte, rumsteck, filet de bœuf, côtelettes d'agneau, magret, andouillettes et de quoi fagoter des tartares jusqu'à plus soif! Quand j'ai lu ça, j'ai pas traîné la patte longtemps pour choisir! Une entrée souvent rêvée et pas fréquente (on se demande pourquoi) avec mes "deux pieds de cochon panés et grillés". Je sais pas à quelle hauteur se situe le village de Velaux, mais il n'est pas loin du paradis! Ah! Que c'est bon! 15/20! Suite plus cuisinée avec une "escalope gratinée au feu de bois", volontiers sauceuse mais bien foutue pour assécher les faims les plus têtues! 14,5/20! Le "café gourmand"! Ce satané

café gourmand fagoté à toutes les sauces et très à la mode! Il est fort bien avec ses trois verrines et le tiramisu tire la couverture à lui! 14,5/20! Une nouvelle équipe dans un cadre rustique rafraîchi et astiqué à fond, entraînée à fond les ballons par Denis Boidron, c'est lui le patron. Cuisinier trentenaire formé à Bonneveine et passé par Aix: le Mazarin, la flambée des Bourras et le domaine de Tournon. Une cuisine simple, bien assise sur ses valeurs sûres et qui m'aura convaincu. Une fois encore, les alentours d'Aix sont aux avant-postes quand il s'agit de nous faire vibrer la paillasse le temps d'un repas. Et cette cheminée! On la veut même en été!

Chef: Denis Boidron
Spécialités: foie gras aux morilles. Camembert fondu. Cuisses de grenouilles sautées à l'ail et au persil. Cassolette d'écrevisses gratinée au feu de bois. Vitrine de boucherie. Pizzas. Salades.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 13,80€ et menu à 17,50€ le midi sauf samedi, dimanche et jours fériés. Enfant 9,5€. Groupes jusqu'à 50 personnes. Climatisation. Fermeture: se renseigner.
3 rue de la République
13880 **VELAUX**
Tél.04.42.41.47.28

VAR

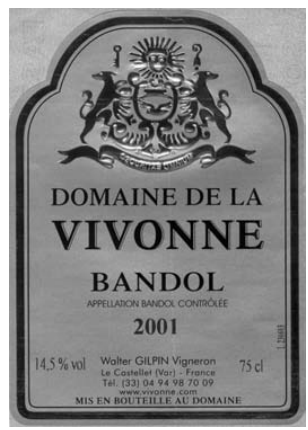
AMPUS

LE NOELIS

ΨΨΨ 1/2

Une savoureuse cuisine à quatre mains. Ça nous fait quatre yeux dans la plupart des cas (de figure). Ainsi l'application et la rigueur s'élèvent au carré. Le résultat donne une cuisine carrée. Vous mériteriez que je vous fasse un rapport…carré! Gaffe! Pas de méprise sur la froideur de mon début de propos! Ya le plein de chaleur humaine et et de saine amabilité! Le couple Padin nous arrive de Haute-Savoie. Robert Padin est passé par la Ferme de L'Hospital" à Bossey (74) et sur Genève! Où il rencontra d'ailleurs son acolyte Stéphane Durieux qui le suivra jusqu'ici, à Ampus. Pour reprendre l'adresse anciennement "la Roche Aiguille". Par pudeur, vous ne saurez pas comment Robert Padin rencontra Virginie, sa charmante épouse. J'en sais rien et de toutes façons, ils ont bien fait! Bref. Un menu le midi en semaine fagoté pour 12€, et au bout de la ligne, un menu à 35€ en cinq services. En bon intellectuel et avec ma calculette, je me suis calé dans l'entraxe, menu à 24€. Entrée d'automne avec "cassolette de champignons". Un généreux assemblage de trois ou quatre variétés du marché à majorité de girolles. Vraiment bien et simplement cuisiné, ail, persil, huile d'olive. Un 15/20. Arrive le "pavé de veau au olives". Du "quasi" délicatement cuit, rosé à cœur, une sauce de cuisinier qui réduisait déjà à feu doux pendant que Mauricette ronflait encore. La scénographie a de l'intérêt, un plus indéniable qui met en évidence la maîtrise des fourneaux. Le fond et la forme. Le pied. 15,5/20. Question de principe de la direction: le fromage est prévu dans tous les menus! Ça vous en bouche un coin hein? Vous ne croyez pas si bien dire! En plus, le pain est excellent, boulanger du village. Je n'aurais pas été assis, je demandais une chaise: le dessert est extra! Une "mousseline glacée à l'orange, verrine mousseline au Grand-Marnier". C'est totalement délicieux et plein de bon sens, léger et fin, n'appuie surtout pas sur la pédale à glucose…je suis troublé par l'imprévisible: 16/20. Ampus, joli village du Var avec ses nombreuses ruelles et ses places ombragées, ses vieilles fontaines et vestiges romains. Et un nouveau monument de convivialité et de gourmandise: "Le Noélis".

Chef: Robert Padin
Second: Stéphane Durieux
Spécialités: la carte change tous les 3 mois. Carpaccio de thon aux agrumes. Foie gras mi-cuit. Cassolette de crevettes pomme curry. Tournedos de canard à la confiture d'oignons. Tous les desserts sont maison.
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 12€ le midi en semaine, 15€, 24€ et 35€. Carte. Enfant 9€. Groupes jusqu'à 60 personnes. Terrasse ombragée. Soirée jazz tous les mois. Parking aisé face au restaurant. Hors saison fermé dimanche soir, tout le lundi et mercredi soir. Ouvert 7j/7 en saison.
Quartier Sainte-Anne
83111 **AMPUS**
Tél.04.94.70.97.24



FRECHON: TOUCHE PAS A MON POTE!

(LE CHEVALIER DE LA TABLE GRONDE!)

Pas sûr que la chronique Didier Porte du 19 mars 2009 sur France-Inter soit la meilleure du journaliste-humoriste, mais la "*forme*" est selon nous une question de second plan. Dans cette chronique disponible sur Internet*, le chef du palace parisien "*Le Bristol*" et récent triple étoilé du miche Eric Fréchon s'offusque qu'on puisse faire de l'humour sur le chef disparu Bernard Loiseau, et sur lui-même. Faut dire que dans son "*papier*", Didier Porte reste fidèle à son fonds de commerce adepte du vitriol puisqu'il faisait référence au suicide du célèbre cuisinier d'une manière peu légère. Et alors? C'est toujours la même histoire. Le problème des chefs dévots du Michelin, c'est qu'ils passent leurs vies de cuisiniers à la poursuite des saintes étoiles comme d'autres poursuivaient la quête du Saint-Graal. Ils s'investissent d'une divine mission de Croisés de la Toque, ils sont les "*élus*" et se considèrent sincèrement comme intouchables! C'est ça le pire: "*sincèrement*"! La chronique provoqua une levée de boucliers des moralistes de tout poil, journalistes y compris qui bras au ciel, exigent qu'on pende le blasphémateur haut et court, mais que fait la justice, c'est une honte, c'est un scandale. Sauf que même si le "*mauvais goût*" est de la partie, il est infiniment plus souhaitable que tout puisse être dit au lieu de vivre dans un pays où la fermer est le meilleur moyen de ne pas être traîné devant les tribunaux. Le philosophe Daniel Inneraty dit à ce propos: "*…Nous sommes humains quand nous estimons que devoir vivre avec l'irrévérence et le mauvais goût est le prix à payer pour notre liberté. Il n'est pas nécessaire que les blagues nous fassent rire, qu'une boutade théologique nous enthousiasme ou que nous applaudissions à tout rompre à la vue de têtes tranchée. Nous avons peut-être découvert une chose: le mauvais goût et les opinions bizarres rendent la coexistence très difficile, mais leur interdiction la rend absolument impossible*". Les censeurs voudraient légiférer sur ce qui est drôle ou pas, les politiques s'immiscent dans les lignes éditoriales des médias, les Pol pot de la "*bonne*" morale rêvent d'une police de la presse! Jusqu'à quand pourra t'on encore ironiser sur un cuisinier? Au BàO, on sait bien que l'exercice de l'agacerie de toques s'apparente au sacrilège: on ne touche pas aux chefs français et on respecte les morts! Y compris Beaumarchais?

Olivier Gros

*"http://tourdemars.musicblog.fr/1006932/LUNDI-09-MARS-2009

BANDOL

L'ASSIETTE DES SAVEURS

ΨΨΨ

Faut que je vous dise quelque chose: voilà un cas! Si on considère qu'une prestation comme celle du "restaurant" est le reflet de la personnalité de ses acteurs, on pige vite. Le fondateur de l'enseigne Stéphane Iaria est un fort en thème, Emeline Olive a pris à bras le corps les responsabilités de la boutique et le chef joue du piano et de la recette comme d'autres récitent du Prévert, avec grâce et astuce. V'là les ingrédients de la sauce, de la réussite. C'est ainsi qu'avec ma collègue de bourreau apprêtée comme un sapin de Noël j'ai nommé Mauricette, on s'est tapé un repas qui déjoue ce qu'il faut les codes de la restauration, je m'explique, minute, ehoh, ya pas le feu au lac! Ma formule du jour "entrée+plat" avec une "salade de langoustines" pour entamer, voui m'sieur-dame! Très bien. Le généreux mesclun ne fait pas baisser la moyenne, il est top: 14,5/20. Puis "brochette de St-Jacques et gambas, risotto aux asperges". Vous avez pigé ce qu'on vous sert ici pour le prix d'une pizza et d'un café? 14,5/20. La dame au chapeau vert aura préféré se frotter l'humeur à la carte. On arrive au cœur du savoir-faire du cuisinier qui sait prendre les habitudes culinaires de travers, mon cochon. Influences évidentes du continent asiatique, des idées et des associations osées, d'autres classiques. Exemples: carpaccio de bœuf mi-cuit façon tataki sauce pimentée au cumin, tempura de thon sushi mi-cuit sauce au saké, nouilles aux gambas sautées au wok, filets de rougets poêlés aux épices tandoori salsa de mangue à la menthe fraîche…et un délicieux "canard laqué, St-Jacques rôties et salade de concombre au poivre de Séchouan" que Mauricette sanctifie sans la moindre hésitation d'un 15/20, fallait voir comme elle s'est régalée! Sa suite confirme, un "curry rouge de canard à la coriandre et riz thai" que ne désavouerait pas un thaïlandophile. Elle a pris deux plats avec du canard sans le moindre couac et en léchant bien dans les coin-coin. 15,5/20. Mais lisez bien les quelques autres idées de plats juste en dessous, les intégristes des plats "bien de chez nous" trouveront aussi chaussures à leurs pieds. Enfin des "tongs": nous sommes à Bandol à deux pas de l'eau.

Chef: Pascal Grebot

Spécialités: tournedos de veau au jambon cru, purée maison à la ciboulette. Poêlée de gambas sur tagliatelles aux girolles..

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 1,9€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules du midi à 15€. Menus à 24€, 27€ et 30€ et le soir. Enfant 12€. 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

LE CRISTINA

NT ΨΨΨ

Les bases de cuisine de notre rochelais échu à Bandol sont solides. L'imagination vient ajouter en filigrane son grain de sel et alimenter et parfois revisiter des recettes connues. Le résultat est d'une belle efficacité et explique sans ambiguïté le succès de l'adresse… qui n'avait donc pas besoin d'être posée face aux bateaux du port pour garnir ses banquettes tout au long de l'année! Comme un hasard n'arrive jamais seul et qu'être bon chef sans service de qualité c'est comme des épinards sans beurre, Sabrina gère sa salle avec professionnalisme. Mauricette moins que jamais à la disette a fait un repas de début de printemps qui la mettra de bonne humeur pour la journée, c'est toujours ça de pris! Grâce à "la soupe de poissons" de la maison très conforme à l'exigence de ses attentes, 15/20. De la subtilité avec mon "velouté d'autrefois, cappuccino au corail d'oursin". Le topinambour, le légume qui revient sur les tables des cuisiniers! Vraiment bien vu! 15/20. La pétroleuse provocante au chapeau vert poursuit par un "filet de dorade sur peau, crème de thym", ou quand l'iode rejoint la garrigue, 15/20. Mon "magret de canard au pamplemousse" est bien présenté, n'est pas radin des garnitures, au moins quatre ou cinq et toutes excellemment travaillées, ça nous change du riz pilaf! 15/20. Mauricette a sauté sur l'opportunité (la pauvre!) de la "déclinaison de pommes", trois travaux sur le fruit, bien vu et expressif du savoir-faire de ce fin cuisinier. On finit sur un gros 15/20! Une valeur sûre de Bandol sachant que "valeur sûre" signifie "régulier dans le temps". Ce qui à l'heure de la philosophie locale "prends l'oseille et tire-toi" n'est pas dénué d'intérêt. Au fait: la maison propose désormais une formule à 20€ le midi en semaine. Ça ne se refuse pas comme bonne idée!

Chef: Raphaël Petit

Spécialités: la petite friture comme en Provence. Fricassée de seiche à l'encre et tagliatelles fraîches. Noix de St-Jacques en aller-retour, beurre d'agrumes. Pariada de poissons et crustacés sur légumes grillés. Loup, dorade, sar, rougets, St-Pierre selon arrivage. Plateaux de fruits de mer selon arrivage. Filet de bœuf sauce aux morilles. Crêpes Suzette au Grand-Marnier.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 20€ le midi. 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 le 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

LE MIL-PAT

ΨΨΨ1/2

L'embellissement des murs se laisse aller à la modernité, entre acidulé épuré et chaises alignées. Quant à l'assiette, elle s'est un peu policée et est revenue sur des bases moins déroutantes, en tous cas pour certains. Ça lui va très bien. Et du coup le gourmand "classique" trouve plus facilement ses marques. Un chef, enfin…des chefs! 26 ans au printemps: Mathias Grand! Patron de sa formidable "petite" table après être passé par Edouard Loubet, Philippe Da Silva. Pas mal non? Attendez, j'ai pas fini. A 20 ans, il tirait déjà une brigade de 12 personnes à St-Trop'… dont son second Julien Govi faisait partie, seulement 20 ans et déjà passé par Maximin (presque 3 ans) et Michel Roux en Angleterre. Bien sûr qu'avec Mauricette on pourrait violoner à loisir et jusqu'à plus soif dans la dithyrambe soyeuse. On s'en tiendra à un rapport un peu sobre pour ce qui fut un merveilleux repas, ingénieux et précis. Pas le repas pour picorer, mais pour vraiment manger. L'intégriste du foie gras entame par "terrine de foie gras cuite au torchon au muscat de Corse, crumble de figues rôties et brioche maison selon l'humeur…" noté sans la moindre hésitation 16/20 par elle. Moi je joue "automne" avec une délicate "tartelette aux cèpes et girolles, cappuccino et mesclun à l'huile de noisettes…" subtile à 15,5/20. Carnassière même en hiver, la dame au chapeau vert choisit une belle "souris d'agneau confite aux herbes de Provence, jus court à la sarriette et tartiflette "made in Provence"…". Une vraie du boucher, fondante comme on en rêve: 15,5/20. De vraies St-Jacques, bien rondouillardes et souples dans ma "blanquette de noix de St-Jacques fraîches façon grand-mère et riz parfumé au basilic…" et un presque sévère 15,5/20 voté par moi. Les assiettes sont vraiment copieuses et nous choisirons nos desserts une sorte de contrainte. Pas longtemps, remarquez, le temps de zieutez la table à côté, un peu en avance… Mauricette ne réfléchira pas: palette de sucreries sanctifiée d'un 15,5/20 et moi "le moelleux au chocolat noir, quenelle de crème mascarpone coco et milk-shake fruits rouges…" Un dernier 15,5/20 pour la route! La maison se taille une réputation méritée. La cuisine moléculaire y fait toujours quelques ludiques apparitions et le dimanche soir, vous pouvez ficeler vos propres plats à partir d'ingrédients proposés par les cuisines. Table douée anti train-train.

Chef: Mathias Grand
Second: Julien Govi
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 12€ et "carte du midi" en semaine. Menus à 28€, 35€ et 40€. Terrasse au calme en saison. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation très prudente (22 couverts).

7 rue de la Paroisse
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.84.09 et 06.12.99.19.13

LE SANS PAREIL

ΨΨ1/2

L'adresse pouvait déraper vers le pire, vers le moyen, vers le transparent. Pas facile de suivre le pas d'un bon cuisinier, forcément on compare. Que les craintifs frileux au moindre changement de proprio se rassurent! Ils peuvent toujours faire la bise à cette petite adresse! Planquée dans les ruelles de Bandol! A la bonne heure! A la barre, un couple: Christine et Jean Ananti! Aux manettes le fiston de madame! Guillaume Broueilh! 22 ans aux derniers œufs de merlan! Dans sa jeune coquille à expérience: le Golf de Valescure, le Casino de Cavalaire et le Château de Taulane! Quand même! Une volonté évidente de vous faire plaisir! Quelle idée saugrenue de se faire plaisir au restaurant? Et à Bandol par dessus le marché! Tout les matins place de l'église! A peine à un jet de cerise! Alors! On mange quoi? Des cerises? Non! Du classique rondouillard sans extravagance! Excellente entrée de mon menu! Une vraiment fameuse "cassolette de St-Jacques au Noilly-Prat" d'une inhabituelle maîtrise. Souvent la St-Jacques joue le chamallow surcuit caoutchouteux. Ici, tout le contraire! Dodues et poêlées avant de plonger le nez dans la cassolette en compagnie de moules et d'autres délicieuses bricoles. Joli travail et un 15/20 d'entrée! Un bémol avec la garniture de ma suite, un peu convenue face à la générosité de mon "entrecôte aux deux poivres", généreuse et parfaitement cuite. Les "viandards" apprécieront. 14/20. Un peu de légèreté pour conclure avec un "carpaccio d'ananas" rafraîchissant et son 14/20 bon poids. Vous voyez? Ça tombe bien! Vous exécrez les défilés incessants des voitures? Le flot des humains gominés à la crème solaire? Vous n'êtes pas un obsessionnel strict de la vue mer? Bingo Roméo! Souriante, simple, plaisante: je vous ai (re)dégoté une adresse "sans pareil"!

Spécialités: carpaccio de gambas à l'huile vanillée. Risotto de crevettes sauvages aux pois gourmands. Filet de St-Pierre à l'oseille. Magret de canard au miel de Provence. Sur commande 48h: bouillabaisse et choucroute de la mer.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 12,5€ le midi en semaine. Menus à 21,90€ et 29,90€. Carte. Restaurant climatisé. Terrasse sans voitures. En saison fermé samedi midi et dimanche midi sauf réservation à partir de 8 personnes. Hors saison fermé dimanche soir et lundi. Réservation conseillée.

9 bis rue Vincent Allègre
83150 **BANDOL**
Tél.09.63.55.02.18
Port.06.34.90.55.58

LE BEAUSSET

LA GRANGE

ΨΨ1/2

Alors que nombre de touristes s'empale le désarroi dans de la chausse-trappe dont le Var à secret, d'autres sourient comme des ravis devant les généreuses assiettes de Georges Ferrero. Mais ils trichent. Ils connaissaient avant. Depuis au moins l'an passé. Des amis avisés les auront convaincus de venir jusqu'ici. Voilà ce qu'on appelle un "bouche à oreille" rondement mené! A "la Grange" aujourd'hui, j'y ai vu aussi un aréopage de vignerons à la mine réjouie prendre du plaisir dans cette chapelle cantonale de la "cuisine tradi". Pas fous, les vignerons! Ils se reconnaissent! C'est qu'il aime la terre Georges Ferrero! Paraît même qu'il a toujours rêvé d'être berger! Bref! Mauricette louche encore devant la carte des vins: plus de douze Bandol! Côtes de Provence! Les excellents Souviou! L'Hermitage! La Moutète! Et d'autres! Bon. On mange sinon avec tout ce qu'on boit… Prélude avec la "caillette maison" maîtrisée, parfaitement assaisonnée et un 14,5/20. Je poursuis avec le "jour", un "foie de veau en persillade" conforme à la règle: fraîcheur et cuisson! La dame au chapeau vert s'en est violemment pris à son "millefeuille de légumes à l'huile d'olive" très bien cuisiné, dévoré comme si elle avait faim. Un appétit d'ogre pour la papesse des fourneaux! Cette voracité n'aura pas altéré son jugement: elle sort un 15/20 de sa poche à oursins! La carnassière au chapeau vert a trouvé sur son chemin le "tartare de bœuf préparé". Il n'a pas fait long feu malgré sa copieuseté caractérisée! 14,5/20! Dans son menu, elle a eu droit à son fromage! A température siouplait! Elle s'est définitivement crépie la moustache avec ses "profiteroles maison" à 15/20, tout comme mon excellente "tarte au citron" maison du sol au plafond. Un service impliqué qui connaît la musique et les attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante. Le Var, Le Beausset, "La Grange", sa grande cheminée centrale témoin d'une ancienne forge, ses outils presque antiques accrochés ou posés ici ou là. Comme dira Mauricette après son café: "c'est important d'avoir des repères dans la vie!"

Chef: Georges Ferrero

Spécialités: Foie gras de canard aux figues. Cuisses de grenouilles à la provençale. Ecrevisses fraîches à la Provençale. Ris de veau au morilles. Pieds et paquets maison. Bouillabaisse (sur commande mini 4 personnes). Belle carte de viande.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 16/20. Menus à 18,5€, 24,5€ et 35€. Carte. Service traiteur emporté ou livré à domicile. Fermé le lundi soir et le mardi. Réservation conseillée.

34 bis boulevard de Chanzy
83330 **LE BEAUSSET**
Tél.04.94.90.40.22

BESSE SUR ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Adresse adroite dont on cause assez peu dans les milieux autorisés de la tambouille officielle. Je cause des clubs de cuisiniers au nombril hypertrophié, des catalogues "brillants" aux pages glacées à la gloire des chefs photogéniques, et des quotidiens qui ont tellement peu d'imagination dans la prose qu'ils s'évertuent à nous faire découvrir des tables…archiconnues! Quant à ces deux-là que ça soit bien clair: seuls leurs clients les connaissent, Nadia et Alain Pesavento… et ça suffit amplement à leur bonheur! C'est avec une Mauricette définitivement accrochée à mes mocassins tel l'arapède à la coque du rafiot, que je me suis venu ici cette année! La fausse blonde au chapeau vert voulait se taper le même menu que moi, l'an passé. Une obsession du contrôle, elle ne croit que ce qu'elle mange, elle est comme ça. Elle entame par le "feuilleté de St-Jacques au Noilly-Prat" sobre et efficace. Un peu émue, elle me regarde avec ses yeux huîtreux en disant "15/20". "Excellente qualité et 15/20!" poursuit-elle en causant de son "carré d'agneau rôti au jus de thym", fondant et parfumé, très "Provence". Une nouveauté avec mon "carpaccio de saumon à l'aneth"! Dans mes pérégrinations de cobaye ambulant, il est plutôt rare de déguster un vrai carpaccio de saumon, débité avec un vrai couteau dans les cuisines, fagoté avec du "frais", et cuisiné comme il faut. 15/20, on continue sur la lancée, ya pas de raisons. Et c'est pas fini puisque en bon adroit de la sauce, obsessionnel de la cuisson juste et maniaque du produit frais il soumet à ma gourmandise le "cabillaud sauce aux écrevisses". Réunit toutes les qualités souhaitées, 15/20. Les desserts sont toujours aussi renversants, plus que jamais "maison"! Même les îles flottantes! C'est vous dire! La "tarte poire et frangipane" de Mauricette est douce et fondante à souhait (15/20). Le "nougat glacé" est simplement à tomber et mérite un 15,5/20. Un des meilleurs que je connaisse! C'est rigolo car quand je le signale aux Pésavento, ils commentent qu' "il est normal". Ah ben voilà! Tout est dit! Notre couple de restaurateurs met le "normal" très au-dessus de la moyenne. Faut pas chercher plus loin les raisons d'un succès mérité.

Chef: Alain Pesavento

Spécialités: terrine de foie gras maison. Filet de bœuf. Magret de canard aux cinq poivres sauce bigarade. Rognons de veau à la moutarde ancienne. Filet de rascasse au beurre d'échalote. Escalope de saumon poêlée sauce safran. Gambas au curry. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 13€ le midi en semaine, 17€, 21€ et 26€. Carte. Climatisation. Petite…non grande…enfin jolie terrasse sans voiture. 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

LE TIFY

ΨΨ1/2

Et toute l'année c'est la même musique! Plein d'attablés heureux comme s'ils avaient tous gagnés au loto le même jour! C'est l'effet "Tify"! L'effet Pierre-André Romain, à l'aise dans son rôle du cordial accueillant! Et Fabrice Gounand que vous ne verrez pas à chaque fois, normal: il cuisine. La recette de ces deux-là? Vous pouvez secouer la cuillère dans le pot aussi longtemps que ça vous chante, ya dans la restauration (sérieuse) des principes de base, comme des clefs d'une réussite. Comme éviter de prendre le client qui prend la peine de venir une fois chez vous pour un gogo! Effet garanti: il reviendra avec des amis! A la condition que l'assiette ait du répondant! Pour ça, faut un chef qui ouvre ses cuisines tôt le matin, quand le soleil n'est parfois pas encore levé, vous non plus. Dernier élément: des tarifs ajustés qui jouent pour tout le monde! Du menu rapide du midi au repas "à la carte"! Comme souvent je plonge dans une sorte d'intermédiaire tarifaire: le menu à 17,90€. Avec du choix, le bougre! Je cède à mes démons avec le "pressé de foie gras et jarret confit"! En plus d'être finement présenté, c'est du bon apprêté! L'association fonctionne! 14,5/20! Au cas où vous seriez du genre blasé de la standardisation des plats au restaurant, l'option "fricassée de lapin, artichauts et moutarde à l'ancienne" devrait vous rabibocher avec le plaisir. Du cuisiné Amédée! 14,5/20! La "tarte aux pommes" est maison, ya pas de raison. Epaisse et légère à la fois, 14,5/20. Le duo de serveuse est parfait, complice et impliqué. Les associés Gounand et Romain forment un exemplaire duo de monomaniaques du travail bien fait. Travail qui ne sent pas l'effort et pourtant assurément, quel sérieux! Quelle régularité! Et à deux pas des bateaux siouplait!

Chef: Fabrice Gounand
Spécialités: Méli-mélo du pécheur au coulis de crustacés. Bourride de lotte "à ma façon". Aïoli provençal. Steak tartare poêlé "à la mode de St-Tropez". Magret de canard rôti aux dragées. Savarin chantilly au fruits.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Illy 15/20. Toilettes pas vues. Formules à 11,50€ le midi. Menu à 17,90€, 23,90€. Enfant 8,5€. Carte. Climatisation. Grand parking à proximité. Ouvert 7j/7 à l'année. Fermé en janvier. Réservation conseillée en saison.
79 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.71.40.98

L'ON DINE

ΨΨ1/2

Encore une fameuse à La Favière! Le Port de Bormes! Une bonne adresse! J'vous jure! D'habitude dans le coin, ce sont les bonnes déconvenues qu'on enfile comme des perles sur le fil de notre désarroi culinaire! Finalement, va falloir se nicher dans le ciboulot que rien n'est figé, que tout peut changer, qu'il est paraît-il des terres brûlées donnant plus de blé qu'un meilleur avril! Donc? "L'On Dine" fait suite "l'Olive d'Or". Ça va être compliqué de ne pas sortir la brosse à reluire en causant la cuisine de Jacques Russo. Si l'homme est un inconditionnel et franc partisan de la vie et de l'optimisme, sa cuisine est un modèle de simplicité efficace et précise. Quand il vous prépare ses "croustillants de chèvre chaud au miel", on ne s'attend pas tellement à autant de soigné. La salade verte est pleine de vigueur, le déco n'est pas en berne et on croque dedans avec plaisir, 14,5/20. Le saumon dans un restaurant est aussi original que le "chèvre chaud"…Là encore, les pendules sont remises à l'heure. Saumon frais poêlé à l'unilatérale, pas massacré de la cuisson, et une sauce vierge somptueuse, j'ai souvent dit qu'en été, c'était ma préférée…quand elle est appliquée. Huile d'olive, tomates, ail, citron et aussi cébettes. La présentation n'a rien à envier à quelques gastros version copieux. 15/20. Au moment où on se dit qu'on ferait peut-être mieux de prendre une glace en musardant sur le port, Julia Russo vous propose les desserts. La "mousse au chocolat" au restaurant est aussi originale que le "chèvre chaud" et le "saumon". Sauf que cette mousse est divinement bonne. Très chocolat, dense, pas trop poussée sur le sucre. Un dernier 15/20. Des originaux, les Russo. Ils font très bon dans le produit simple. Ce qui est souvent le meilleur moyen de déceler le fin cuisinier. Et puis…psssst…approchez discrètement votre oreille… La maison a décidément de l'accointance pour la chose artistique! Bref! Ils nous arrivent de Savoie, de Valloire où le couple tint "l'Asile des Fondues" jusqu'en 2004! Le resto des Russo! L'On Dine où l'on donne et qui va faire des vagues!

Chef: Jacques Russo
Second: François Colin
Spécialités: savoyardes, gibier et champignons suivant les saisons. Soupe de poisson. Moules farcies au beurre d'ail. Duo de filet de rougets et noix de St-Jacques rôti et flambé au Calvados.
Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Folliet 1,6€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 18€ et 28€. Enfant 9€. Carte. Groupes 30 personnes sur réservation. Terrasse ouverte (fumeurs). Exposition de tableaux. Fermeture hebdomadaire: se renseigner. Réservation préférable.
101 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.01.09.41

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR

NT ΨΨ1/2

Et puis, dans notre interminable parcours d'essayeurs de tables, de dénonciateurs de bonnes surprises (ou pas) devant l'éternelle Mauricette, vous avez ce type de maison. Plus que cinquantenaire, mille fois vous êtes passés devant. Euh….C'est "l'auberge" qui est cinquantenaire, pas vous! Enfin peut-être, j'en sais rien. Bref. Je me suis arrêté "Au Vieux Pressoir" comme on va chercher son pain, sans conviction particulière, alors même que cramponné à mon volant je me disais que Brignoles question restaurant de qualité, c'est pas la corne d'abondance! Paf: ça sera ici, ça devait être écrit! Dès les premiers pas, on se fait une bonne idée. Rigueur avec les vitres lustrées, les fleurs entretenues, les alignements respectés, tables et chaises qui vous attendent de pied ferme et une somme de menus détails qui font un essentiel. L'accueil est d'une grande cordialité. Chaise confortable, nappage et serviette en tissu, verres d'une netteté rare. "Du 4 épingles dans une botte de soins" dirait Mauricette! Un œil sur la carte, les prix seront très corrects si c'est bon: ça l'est Philémon! Entrée avec "Saint-Marcellin chaud sur salade aux trois pommes". Les St-Marcellin, je les attends toujours au tournant! C'est que parfois, il m'arrive de la bûchette de base sur un croûton carbonisé! Ici le fromage est entier (j'vous jure!), fondu sur un toast qui repose sur une julienne avec pomme verte, et un mesclun. Maîtrisé, copieux et particulièrement élégant. Surprenant, même! 15/20! La suite ne manque pas de tenue! Un "magret de canard au miel et pignons de pins". Cuit comme demandé, sauce sucrée et garnitures "tendance Provence" aillées: une purée de pommes de terre, une ratatouille confite et une aumônière de champignons extra. Le 14,5/20 est indiqué pour ce plat "avé l'assent!" mais non dénué de subtilité. Reprise en 2004 par Luc-Laurent Gramont, l'adresse s'est équipée de jeunes cuisiniers pas manchots et d'un personnel de salle bien à son affaire. Il n'en faut pas davantage pour qu'on se sente chez soi, d'autant que cheminée et terrasse font les yeux doux quand sonnent leurs saisons respectives. Evidemment qu'il vaut mieux réserver!

Chef: Julien Fevriero
Second: Yoan Sautereau
Spécialités: velouté de courgettes et chèvre frais. Papillote transparente de filets de sole. Pied et Paquets cuisinés à la Marseillaise. Filet de bœuf gratiné au foie gras. Grenadin de veau au cidre.
Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains(2) 15/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 14,50€ et menu à 17,50€ le midi en semaine. Menus à 27,50€ et 34,50€. Carte. Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 120 personnes (autocaristes acceptés). Terrasse ombragée. Parking aisé.

Le Plan RN7
Route de Marseille
83170 **BRIGNOLES**
Tél/fax.04.94.69.97.49
www.au-vieuxpressoir.fr

CARCES

PILE POELE

ΨΨΨ

Pour vous régaler à Carcès, il vous faudra emprunter un chemin de traverse. C'est rien de le dire. Pourtant posée à un jet de cerise du centre-village, on dirait que cette charmante adresse a fait tout son possible pour se planquer. Remarquez bien que quand on connaît l'état d'esprit des deux compères qui se sont entichés du lieu et en considérant que le hasard n'existe pas, ya comme une logique à la cachette. Ce qui l'est moins (logique) et de totalement imprévu, c'est la fort belle qualité du moment de table passé. Surprenant comme…comme…euh…comme un bon repas qu'aucun signe avant-coureur ne laissait espérer! Reprenons: une venelle avec un côté "murs" et un côté verdure. On entre par une charmante terrasse étagée, face à la campagne et au jardin potager. Les cuisines sont ouvertes. Forcément je m'installe "pile-poil" en face. L'occasion est trop belle de voir bosser l'impétrant des fourneaux. Et puis ça nous donne un côté "comme à la maison" pas désagréable, doublé d'une discussion façon "café du commerce". Deux menus, celui à 19€ me satisfait. Sauf que moyennant un petit supplément, j'ai souhaité en entrée le "mille-feuille de rougets et caviar d'aubergines". Remarquable. Jolie présentation, tout en sobriété élégante. Un délicieux lit de fondue de poireaux, un filet de rouget cuit en souplesse, le caviar d'aubergine, puis un second filet dans lequel je me prends définitivement le plaisir. J'ai pigé à cet instant qu'un vrai cuisinier était aux manettes. Un 15,5/20 et une claque. Mon plat sera "escalope de veau normande aux champignons de Paris, riz pilaf". On retombe dans le registre "traditionnel", c'est bon et bien cuisiné. La sauce ne se cantonne pas à l'ajout lourdingue de crème comme souvent. Petit bémol avec la cuisson de la viande: trop poussée. Un 14,5/20. Le moment du dessert. C'est là que je commence à trembloter de la rotule et à avoir la tonsure qui frise de la mèche. J'ose le "moelleux au chocolat". Bingo! On me refile un fameux "coulant", un vrai de vrai, pas un dealé par du sous-traitant! Un 15/20 sans plus de commentaires. Le malicieux Bruno Amato met son empreinte en salle, et les chichis sont totalement absent du cérémonial. Du coup, l'état d'esprit forgé n'est pas frimeur, plus adapté à une bande d'amis joyeux contents de se retrouver qu'à un congrès d'experts-comptables d'Allemagne de l'est. Et puis surtout, c'est franchement bon. Ah oui: carte des vins finaude!

Chef: Manuel Lobet
Spécialités: foie gras poêlé et ses pommes.

Salade César. Filets de loups poêlés et son beurre blanc. Brochettes de magret de canard avec pommes Canada.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 19€ et 29€. Enfant 7,5€. Carte. Accès handicapés "normes 2015". Groupes 40 personnes. Soirées "cave à spectacles". Terrasse couverte. Fermé tout le mardi et mercredi midi. Ouvert 7j/7 en été. Parking des Lones (boulodrome). Réservation conseillée.
Chemin des Lones
83570 **CARCES**
Tél.04.94.69.37.98

CARNOULES

AUBERGE DE LA TUILIERE

NT ΨΨΨ

Une maison champêtre qui sait se tenir et nous régaler avec une louable régularité. Et qui invite à des après-midi paresseuses. C'est que quand c'est bon et copieux, rien de mieux que de se laisser bercer dans sa chaise après le repas, de s'assoupir en admirant le paysage d'arbres et de vignes à perte de vue, au rythme des cui-cui des moineaux et du plic-plic de la petite cascade. Ron-zzz… Debout là-dedans! On verra après! Pour l'instant: à table! Feuilleté de gésiers confits, crème d'ail! Pressée de foie gras aux abricots, coulis de framboises aux échalotes! Cassolette de St-Jacques et chorizo sur lit de poireaux à la muscade! Plein filet de colin, citronnade aux câpres! Tarte fine de filet de bœuf et duxelles, sauce Madère! Quel choix! Des recettes classiques qui savent se mettre au diapason de la modernité! Comme cette entrée très recommandable, la "panacota au pesto, jambon de pays". Je sais pas si le jambon est "de pays" mais la gourmandise crémeuse et délicate me fait voyager! Ah que c'est bon! ça va faire un carton! Parmesan subtil, 15/20! La suite se promène plus nettement sur les rives de la cuisine traditionnelle volontiers roborative, sans finesse excessive! "Encornets farcis sauce épicée au safran". L'intitulé laisse entendre une dérive exotique! Que nenni Sophie! Du provençal solide! Farce délicate sans chair à saucisse (ouf), concassé de tomates fraîches aux herbes et ail. Les épices et piments, c'est le "petit plus" de la recette de grand-mère du chef Philippe Allais! 15/20! Cette bastide au cœur des vignes date de 1838. Vous pouvez y faire le parfait dîner en tête à tête ou amener vos beaux-parents, ou même y inviter le bagad de Concarneau et tous leurs groupies! Un grand écart de prestation qui aux derniers échos, semblerait ne pas nuire à la qualité d'assiette, ce qui est rare. En plus, si vous êtes un Pavarotti ou la Callas, vous pouvez pousser de la glotte: aucune contrainte sonore! Ça ne dérangera que les sangliers de la forêt derrière…et votre voisin de table!

Chef: Philippe Allais
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 18/20. Menus à 19€ (tous les midis sauf WE et jours fériés), 27€, 36€ et 45€. Enfant 12€ et 19€. Carte. Banquets, soirées à thème, séminaires, mariages jusqu'à 200 personnes. Service traiteur. Cours de cuisine. Aucune contrainte sonore. Grand parking privé. Piscine. Possibilité de chambres dans la bastide ou en roulotte. Exposition de peintures. 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

CARQUEIRANNE

LE ROMARIN

ΨΨ1/2

"Le Romarin" est le type même de restaurant qui n'attire pas particulièrement l'œil. Mais qui manquera à votre palmarès de gourmand au cas où vous auriez l'idée saugrenue de ne jamais aller y fourrer votre appétit, un jour. Appétit qui par ailleurs devra être en pleine forme, l'appétit de moineau devra virer de bord! C'est que l'enfant du pays, le hyérois de naissance et grand gaillard Alain Pauquet est non seulement un adroit de la sauce agitateur de la papille, mais question copieuseté, on pige vite qu'il n'est pas un fervent de l'homéopathie! Si vous voyez ce que je veux dire! Et pis tant pis pour la serviette de plage et le pèse-personne! On peut pas tout avoir! Faut les voir, ses assiettes! Et puis quelle belle idée de mettre quelques plats en portion "entrée"! Du coup vu les largesses de la maison, on se retrouve avec des doses de plats en entrée… Bref! Mes "moules gratinées" se laissent dévorer sans la moindre résistance à mes vieilles dents! 14,5/20. En bonne fille de boucher-charcutier de Lozère, Mauricette a porté son attention sur la "terrine maison et ses condiments" du chef. Quand elle opine comme ça du couvre-chef, on sait que la dame au chapeau vert adoube. Le 14,5/20 tombe. Nos deux très (trop?) généreux plats seront "filet de kangourou sauce aux cèpes" et "rognons de veau sauce moutarde". Quand on a vu arriver les assiettes, on a cru qu'on était quatre à table! Deux par assiettes! Deux 14,5/20 sans barguigner! L'appétit en veilleuse, on sautera pourtant sur une remarquable "tarte fine aux pommes". J'en dis pas plus! Une sorte d'idéal de "tarte aux pommes" à 15/20! Carte des vins curieuse et internationale. La salle est de plus en plus agréable à vivre, on s'y sent vraiment bien. L'accent québécois de Geneviève Pauquet en ajoute à la convivialité du repas. Amis lecteurs qui avez mille occasions de vous plaindre de la qualité de la restauration

en milieu varois, vous devriez aller flairer comme il sent bon, ce "Romarin".
Chef: Alain Pauquet
Spécialités à l'année: Cassolette d'escargots forestiers. Fricassée de seiche façon Sauveur. Confit de canard sauce au romarin. Carré d'agneau sauce aux cèpes. Gambas à la plancha. Poisson sauvage suivant arrivage.
Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,75€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 15,50€ le midi en semaine. Entrées à partir de 6,5€ et plat du jour 9€. Carte. Suggestions du moment à l'ardoise. Groupes jusqu'à 35 personnes. Parking à pro-ximité. Restaurant climatisé. Fermé samedi midi et dimanche soir. Terrasse en saison. Réservation conseillée.
6 avenue Jean Jaurès
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.86.03
leromarin83@aol.com

LOU PETOULET

ΨΨΨ

Sauf à être de coquins cachottiers qui ne m'auraient rien dit en venant ici, vous pouvez pas savoir comme on est bien chez Damien Casani. Une façon incroyablement légère de mettre de fameux "petits" plats dans des grands, comme si de rien n'était. Alors même que la cuisine dispensée est plus que fameuse, un potentiel à remonter les bretelles des blasés de tous poils! Et puis notre chef-patron, vous ne le verrez pas parader dans les soirées de discothèque où on gagne des téléphones portables, ni dans le journal à donner des leçons de cuisine à la ménagère de moins de 50 ans! Ah tiens? Et si j'essayais ça? Les "cuisses de grenouille inspirées par Bernard Loiseau"! Ou comment un cuisinier hyper-modeste comme Damien Casani va se sortir du pétrin de la référence! Ne vous attendez pas à de la cuisse baignant dans le gras de cuisson! On sait des amateurs! Mais là: non! Les jambonnettes farinées et poêlées sont dressées en cercle dans l'assiette creuse, purée d'ail confit et coulis de persil au centre, ça se picore avec gourmandise et sans la moindre retenue, enfin si un peu quand même, on me regarde. 15,5/20. "Filet de bœuf, intense de cèpes" pour la suite. On prend la pleine mesure de la cuisine, bien sentie et fine, généreuse. Un second 15/20 que ne désavouerait pas Mauricette. L'assiette de fromage fait partie du circuit, comme la "mise en bouche" d'ailleurs. Les aficionados de la recette ne seront pas déçus par "baba d'automne aux marrons glacés" qu'on peut chanter au pluriel! Il s'agit de trois ou quatre petits babas, très "cool" (et très rhum) assistés de brisures de marrons glacés. Un 15/20. Toujours aussi adroite, la carte des vins confirme. Délicieuse adresse planquée dans les hauteurs de Carqueiranne avec vue sur les Iles d'Hyères, mais faudra vous taper votre repas sur la terrasse et ne pas tourner le dos à la Grande Bleue. Une très belle maison, où sous des allures de ne pas y toucher la compétence et la simplicité sont érigées en porte-drapeau. Ça n'arrête pas de nous faire du bien et donnera aux abattus de quoi affronter la vie et ses méfaits!
Chef: Damien Casani
Second: Julien Legris
Accueil 18/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 15/20. Toilettes 17/20. Verre de Maravenne rouge cuvée "grande réserve" 15/20. Menus à 24,5€, 29€, 38,5€ et 49€. Carte. Mariages, banquets, repas de groupe, jusqu'à 150 personnes. Terrasse couverte vue mer. Parking privé. Fermé lundi, mardi et mercredi. Ouvert 7j/7 le soir en saison et samedi-dimanche midi et soir. Réservation souhaitée.
Route du col de Serre
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.50.07
http://loupetoulet.com

L'APARTE

NT ΨΨΨ 1/2

D'accord, le genre "japonais" est singulièrement écorné par les opportunistes de la tambouille. Histoire de vous acclimater au meilleur et de mettre les pendules à l'heure, tout à fait entre-nous je vous propose "l'aparté". La rencontre entre le port de Carqueiranne et la culture culinaire nipponne était improbable. Mais pour le trio de cuisiniers d'ici, rien d'impossible: voici une merveilleuse table recommandée pour ses sushi, maki, sashimi, yakitori et autres dashi. Pas sûr que Christophe Sulpice, Jean-Luc Nitard et Daniel Hérédia cherchent autre chose qu'une vraie discrétion pour s'épanouir. Tant pis pour eux, ils auront bien cherché le succès! Ça va débouler de loin pour se régaler! Perso et sur la pointe des pieds pour commencer, j'ai opté pour deux paires de sushi. La première à la crevette, bouchées extra de saveur et de délicatesse. La seconde à l'anguille fumée, exquise variante de la plus fréquente anguille caramélisée. Absolument parfait, d'une fraîcheur minutieuse et le riz travaillé est remarquable. Notez que la sauce soja est maison, et le gingembre frais émincé fin, c'est vous dire où se niche le désir de qualité. Des 15/20. Changement de registre et de latitude pour le plat, le plus cher de la carte d'ailleurs, 28€. Mais on sait pourquoi. Un "mi-cuit de thon au foie gras poêlée, purée aromatisée à la truffe". Thon rouge, évidemment. Des saveurs d'un autre monde, une détermination exceptionnelle dans l'ambition esthétique. En bouche, c'est tout aussi millimétré, les associations fonctionnent à fond les ballons, les cuissons sont au cordeau. 16/20. Alors où classer "l'aparté"? Dans quelle catégorie? Japonaise? Gastronomique? Ah! Ça vous arrangerait que je vous mâche le travail! Que je

mette tout ce talent dans une petite boite? Vous pouvez toujours courir! Et puis "les petites boites" ne plaisent probablement pas à nos trois cuisiniers, tant ils respirent la liberté! J'aimerai vous dire qu'il s'agit du meilleur japonais du Var, ça serait tellement simple. Mais je crains qu'il ne soit simplement le seul. Une très forte émotion, pour tout vous dire.

Spécialités japonaises et occidentales. La carte change tous les mois. Sushi. Maki. Yakitori. Sashimi. Beignets de fleurs de courgettes farcis. Magret séchés aux herbes, cannelloni d'artichaut et parmesan, espuma aux morilles. Saint-Jacques rôties, émulsion de petit pois au curry, radis noir et pamplemousse. Sphère de chocolat blanc fruits givrés et crème glacée.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Carte uniquement. Sushi à emporter. Groupes jusqu'à 18 personnes. Terrasse couverte. Fermé tous le dimanche et le lundi midi. En saison: 7j/7 uniquement le soir. Réservation très conseillée.

52 avenue Général de Gaulle
Le Port
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.93.10

LA TABLE DU PORT

NT ΨΨ1/2

A un jet de pépin du mignonnet port de Carqueiranne. Difficile d'éviter la façade plutôt autoritaire rebaptisée "la table du port" depuis le déménagement des proverbiaux "pins penchés" au Cap Brun à Toulon. Sur les baies vitrées, son nom est inscrit en grand. Le proprio Stéphane Lelièvre vise une carte de propositions plus rassurante qu'alléchante. Comme une impression bizarre de consensus tarifaire et culinaire, de volonté un peu molle de satisfaire à l'air du temps, pour que tout le monde soit content. J'ai toujours de la suspicion pour ce qui plait au plus grand monde. Fait penser à ses magasins franchisés ou à la musique de Jean-Jacques Goldman. Accueil tout à fait correct, un peu guindé avec les uniformes de circonstance qui vous sifflent aux oreilles "ici c'est du gastro même si c'est pas cher". Effectivement: une formule-carte à 18€ (entrée, plat ou plat dessert) et un menu-carte à 27€. Va falloir viser le contenu. Interloqué quand même par la petitesse des prix vu le standing de l'endroit. Déjeuner chez Stéphane Lelièvre… Quand je raconterais ça à mes arrières petits-enfants… Je parle je parle, mais j'ai aussi mangé! En entrée, "des tranches de lobe de foie gras de canard poêlées, servies avec un jus acidulé au vinaigre balsamique et des poires caramélisées au beurre et au sucre". Le propos est alambiqué et violoneux à souhait. C'est bien fait, surprenant même. On ne vire pas au jubilatoire mais quand même, le 14/20 est adapté malgré l'absence manifeste de sel. Pour réduire les coûts de structure, si ça se trouve, il n'y a qu'une salière unique pour tous les restaurants de Stéphane Lelièvre. Pour le plat qui suit, chapeau bas. On reprend le même écrivain pour "un carré d'agneau "côtes premières" en croûte de panure et persillade, au four, accompagné de pommes de terre Roseval écrasée, de champignons sautés et d'une crème à l'ail doux". Un des talents de Lelièvre est de savoir s'entourer de personnel compétent. Je parle pas du bavard qui rédige la carte. Je cause du cuisinier-délégué d'ici! Il tient la route! un gros 15/20. Pas de dessert, flemme de lire. Un manque de personnalité dans la prestation, le service, le cadre. Une absence d'envie, vous savez, l'impression d'avoir fait un honnête repas dans un restaurant banal et usé, qui ne se pose pas de question, tant que ça roule on verra demain... Pas mal pour un repas d'affaire, histoire de frimer, un peu. Vous aurez l'occasion de faire le malin avec votre client ou votre comptable en balançant 20 francs (3€) pour le café! Epuisant de se faire plomber en fin de repas! C'est pas parce qu'on a correctement mangé pour pas trop cher qu'on va accepter de payer un café quelconque à 3€!

Accueil 13,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 3€ 12/20. Toilettes pas vues. Formule à 18€. Menu-carte à 27€. Fermé le dimanche soir, le lundi et mardi midi (sauf juillet et août)

39, 41 avenue du Général de Gaulle
Le Port des Salettes
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.27.27

LE CASTELLET

LE CASTEL LUMIERE

NT ΨΨΨ1/2

Vous voulez une photo? Tendez le bras: vous pouvez caressez le dos des mouettes! Pour vous dire qu'on est tellement haut qu'on voit la Grande Bleue au loin ainsi que le terroir bandolais et sa topographie torturée jusqu'aux frontières du département! Que vous veniez le midi ou le soir, l'enchantement est le même! Mobilier et nappages classiques mais couleurs aux murs acidulées. Et vous êtes reçus comme s'ils vous attendaient. Je cause du couple Guidat venu de Nancy, les proprios du "Castel Lumière" depuis 2008. Comme les derniers des mohicans, ils sont de la vieille école de la restauration familiale à dimension humaine, souriants et causants avec l'attablé. Ça se prend pas le chou avec les salamalecs tout en usant des convenances. Avec Mauricette, on adore ce naturel convivial. Et la cuisine Joséphine? On va vous causer d'un sacré bon chef mes petits cocos du Caucase! Pas d'un tambouilleur à la petite semaine! Un vrai, capable de faire vibrer tout l'arsenal quincail-

lier de faux-bijoux porté par la dame au chapeau vert! Rien qu'avec une "tarte fine au haddock et tomates confites, crémeux de basilic". Le moins qu'on puisse dire est que nos lorrains de naissance auront vite pigé les subtilités de la cuisine provençale! 15,5/20 qu'elle pose dans un dernier gling métallique! Pareil que pour son "Parmentier de confit de canard, crème de girolles sauce au thym et tuiles Parmesan". Sous des airs ronronnants, les assiettes ont la niaque et vous tapent sur l'épaule en disant "c'est bon hein?"! Ah! De mon côté, même signature, même élégance dans le trait. La "brandade de morue à l'ail doux et huile d'olive" sonne la cloche des fondamentaux avec sobriété et efficacité, 15/20. Etonnant, le "duo de turbot et St-Jacques, émulsion de coques au basilic, petits légumes". Des accords vifs, modernes et qui sonnent vraiment juste. 15,5/20. Vrai boulot de pâtissier avec le "suprême au chocolat blanc et citron confit". Gaillard à l'œil mais délicat en bouche: 15,5/20. Un repas "gastro" réussissant l'exploit de joindre la finesse à la copieuseté! Laissez-vous faire! Que la lumière soit! Et "Le Castel Lumière" fut! Une table bien partie pour durer et être indémodable!

Chef: David Laurent

Spécialités: la carte change tous les 3 mois. Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café avec mignardises maison 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 18/20. Menus à 27€, 35€ et 48€. Enfant 10€. Carte. Fermé lundi et mardi hors saison. Ouvert 7j/7 en saison. Joli patio terrasse aux beaux jours. Groupes: se renseigner. Réservation conseillée.

2 rue Douce
83330 **LE CASTELLET VILLAGE**
Tél.04.94.32.62.20
Fax.04.94.32.70.33
www.castellumiere.fr

CAVALAIRE

L ' ESPADON

NT ΨΨΨ1/2

Ce qui est formidable avec ce merveilleux chef, c'est qu'au bout de tant d'années au service, il y ait toujours en lui la flamme et cette envie de régaler son monde. Après l'école hôtelière de Thonon dans les années 60, le tour de France permettra à Philippe Grunberg de "faire les poches" de prestigieux comme Point, Gaspar ou Roucou. L'homme n'a peut-être pas inventé la cuisine du troisième millénaire mais un tel savoir-faire dans le registre de la cuisine gourmande ne court pas le littoral. L'occasion m'est donnée de vous glisser que "l'Espadon" voit la mer, enfin le restaurant de la famille Grunberg accueille ses clients face à la grande bleue, faut vraiment tout vous expliquer. Les commentaires seront par contre un peu superflus concernant la "déclinaison gourmande autour du foie gras, quelques jeunes pousses de mesclun". Foie gras poêlé aux groseilles à tomber, fine (au goût, pas de méprise) terrine de foie gras sur son toast, glace au foie gras avec des morceaux dedans, mais je ne suis pas un franc amateur. Le pain maison en ajoute à la délicate rusticité de l'assiette: 15,5/20. Suite maritime et copieuse! Des pavés d'espadon, j'en ai gobé un wagon! Des trop cuits, des congelés, des si petits qu'il me fallait mettre mes lunettes, des si fins qu'on pouvait les faxer, des tellement mauvais qu'on devait les jeter, bref. Le "pavé d'espadon sur compotée d'échalotes, sauce Maître de Chais au vin rouge d'ici" de la maison est épais comme ça et large comme ça. Pomme de terre boulangère servies à part, dans sa petite marmite en fonte. L'échalote poêlée au beurre joue juste, la sauce puissante ne mégote pas avec les papilles, on y est, le bonheur est dans le pré et dans mon assiette. 15,5/20. Le fromage prévu était "Brie de Meaux truffé". Vous allez me gronder. J'ai pas pris. Et dieu sait si le pain maison est bon! Mais la "tarte Bourdalou" j'ai pris! Sans pain évidemment! Poire, amande et ensemble souple et onctueux (beurre et œuf). Ça change des étouffe-chrétiens habituel pour cette recette! 15/20. L'épouse Martyne (c'est elle qui peint les tableaux exposés!) officie en salle. Le fils Johan seconde désormais son père aux fourneaux. Je vous laisse découvrir la carte des vins, elle ne rigole pas avec l'approximatif. "L'espadon"? Comme un album gourmand d'une grande et nette authenticité qu'on feuillète chaque année sans se lasser.

Chef: Jean-Philippe Grunberg

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine à 19,5€. Menus à 27€, 35€ et 42€. Carte. Coquillages, fruits de mer et crustacés à emporter! Plateau de fruits de mer pour deux 55€ à 80€. Cave avec 120 AOC en température et hygrométrie constantes. Belle terrasse. Fermé le mardi hors-saison. Réservation conseillée.

Promenade de la mer
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.64.66.05
http://restaurant.espadon.free.fr

AUBERGE LA TUILIERE

83660 CARNOULES

Vendredi: soirées spectacles ou à thème
Samedi: soirées dansantes
Renseignements et réservation au

04.94.48.32.39

COGOLIN

SIXIEME SENS

NT ΨΨΨ

Fabuleuse découverte! Autant de fraîcheur de produit et d'esprit (les deux font la paire), est bigrement rare dans le milieu de la tambouille! Cerise sur le gâteau, le cadre est adorable! Entre vieilles pierres et boiseries rénovées, une terrasse aussi si ça vous chante. Dans cette maison de village, une épatante jeune femme nommée Marie Salvi affiche son sens très palpable de l'esthétique et du détail. Cette perception de rigueur en l'honneur de nos attentes de gourmands glisse jusque dans les assiettes, ya pas de hasard! Une obsession du produit frais travaillé, de séduisantes saveurs dans une sorte de cuisine du marché moderne et pleine d'à-propos. La carte change presque tous les jours, ne venez donc pas pleurer si les "poireaux fondants à la vinaigrette de vanille" sont partis! Fallait venir avant! Quand y avait des poireaux! Demain est toujours un autre jour! Sauf pour les sérial-popoteurs! Qui cuisinent la même recette depuis 30 ans! Vous savez bien que ça existe! Bref! Franc régal que ce poireau cuisiné, et le mesclun dans le coin est soigné est très frais! 15/20. Extra, mes "tempura de noix de St-Jacques fraîches au curry doux"! Elles sont une sizaine à me séduire, souples dans leur gangue de cuisson, purée maison et asperges de saison en prime. C'est vraiment bien et mérite le 15,5/20. Mon "sixième sens" me dit que allez programmer sous peu une balade dans le coin de Cogolin. Cette adresse que je vous donne sans rien en retour (si ce n'est votre considération), vous évitera de vous casser le nez… et la pipe dans une des hasardeuses adresses dont la ville regorge.

Chef: Marie Salvi

Spécialités du moment: verrine de foie gras maison et sa confiture du moment. Os à moelle gratiné. Rillettes de veau à la fleur de thym. Côte de bœuf à la moelle rôtie à la fleur de sel. Poêlée de gambas en nage d'épices et zestes d'agrumes. Tartelettes aux fraises en coque de spéculos.

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain (maison le soir) 14,5/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 15€ le midi et menu en fonction du marché. Ardoise. Traiteur. Terrasse. Fermé le lundi. Réservation conseillée.

28 rue Gambetta
83310 **COGOLIN**
Tél.04.94.54.72.41
www.sixieme-sens.eu

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

NT ΨΨ1/2

L'adresse impec' pour les priseurs de virées bucoliques et de cuisine à la fois rustique et authentique! Par contre, si vous cherchez le chichi et l'argutie "gastronomique" et tout le tintoin, faudra changer de trottoir! Et puis ça sera tant pis pour vous! Vous passerez à côté d'un festin, où le bon se conjugue en toute simplicité avec mijoté, poêlé, cuisiné, copieux, maison et d'autres mais je sens déjà que je vous lasse. Alors, les faits: "hors d'œuvre" avec jambon cru, terrine maison et crudités. C'est le début, on tape dedans sans retenue, 14/20. On pense déjà au plat principal qu'on vous amène une seconde entrée, chaude celle-ci, une excellente "omelette aux champignons". Baveuse ce qu'il faut, y en a pour deux mais je mange tout quand même! Aux cèpes, l'omelette: 14,5/20. Choix parmi 5 propositions dans les plats! Pour moi, une "sole meunière" en pleine forme et jolie comme tout, dorée comme un touriste qui finit ses congés sur une plage un 15 août. Vraiment bien, un modèle du genre, 14,5/20. Il faut que vous goûtiez la "crème de marrons" du village. Pardon pour le côté directif, mais ça serait ballot de filer d'ici sans avoir trempé la moustache dans la spécialité locale. C'est la meilleure que je connaisse, d'autant que la meringue maison de Dorette est la meilleure des hosties de la sainte religion de la gourmandise! On la trouve dans la "crème de marron, fromage blanc". Ah mes amis que c'est bon! 14,5/20. Le service est mené par deux jeunes femmes épatantes, souriantes et qui s'occupent de vous malgré l'affluence des beaux jours. Les frérots Borello, Sébastien et Lionel, tiennent fièrement la maison tandis que Dorette se concentre tous les matins sur sa cuisine: ravioli, foie gras, plats mijotés et….meringues! Prix serrés, cuisine rondouillarde, environnement reposant et sylvestre des Maures. Formidable adresse qui squatte les pages du BàO depuis belle Dorette…. euh pardon! Belle lurette!

Chef: Dorette Borello

Second: Thierry Locati (30 ans de maison!)

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre extérieur 16/20, intérieur 14/20. Pains (2) 14/20 et 15/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€, 19€ et 29€. Carte. Enfant 6,5€. Hôtel 10 chambres à 24€. Demi-pension 32€ et pension 40€. Ouvert7j/7. Grande terrasse.

19 boulevard Lazare Carnot
83360 **COLLOBRIERES**
Tél.04.94.48.07.10
Fax.04.94.48.02.73

"Si un livre vaut la peine d'être lu, il vaut la peine d'être acheté"

John Ruskin

Plus on est de fous plus on rit :

abonnez un ami

Bulletin d'abonnement page 98

CORRENS

LA BASTIDE

ΨΨ1/2

Vous connaissez Correns dans le Var? Premier village bio de France et joyau discret de la Provence Verte! De l'histoire et de la verdure! Ici, peu de restaurant mais au moins un: "La Bastide"! Un brin à l'écart du centre village mais en plein centre de nos préoccupations gourmandes! Et des champs de légumes! Direct dans l'assiette! C'est la philosophie désirée par Steve Giraud, cuisinier qui a compris qu'il était totalement ridicule de manger des fraises en décembre et des endives en juillet! Ou alors, faut carrément opter pour des produits d'autres latitudes! Mais vous verrez après! Bref! Un midi comme tant d'autres pour le cobaye du BàO! Enfin presque! Bucolique à souhait! Entrée avec une rafraîchissante "concassée de tomates sur lit de chèvre bio" qui ose la simplicité à 14,5/20. Parti bien comme il faut pour trimballer un moral au beau fixe je poursuis sur un "émincé de bœuf sauce basilic" dont l'intérêt réside autant dans la préparation adroite que dans les garnitures composées notamment de okra, appelé aussi gumbo, légumes en forme de piment au goût de courgette. Pas le contraire! Curieux et empêcheur de manger en rond. Un ensemble entre classique et découverte taxé d'un 14,5/20. Le dessert serait classique s'il était raté. La "mousse au chocolat" des restaurants rameute si rarement ma bénédiction. Une exception ici et la générosité en plus, 14/20. Le service est anti-prise de tête! Au naturel mais il connaît bien ses fondamentaux! Un joli moment de plaisante spontanéité mené par Delphine. Ah oui! Qu'il n'y ait pas de méprise! Cette "bastide" ne possède pas de jardin à l'anglaise devant, de statues en pierre à l'entrée et des rideaux cousus de fil d'or aux fenêtres! Tout le contraire! Enfin presque! Ça ressemble plus à un cabanon retapé qu'à un palace. Ah bon? Vous préférez? Ah ben tant mieux!

Chef: Steve Giraud
Spécialités: la carte change tous les deux mois.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menus à 13,5€ le midi, 18,5€, 23€ et 30€. Carte. Fermé hors saison dimanche soir et lundi. En saison le lundi midi. Parking entre champs et restaurant. Réservation conseillée.

Route du Vallon Sourn
83570 **CORRENS**
Tél.06.86.93.90.67

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 98

LA CROIX VALMER

LE MARRAKECH NT

ΨΨ1/2

A la Croix-Valmer, j'ai voulu connaître Marrakech. Démarche étrange, mais l'inverse ne l'aurait-il pas été plus encore? Après une expérience "gastro" des prédécesseurs qui aura tourné court, le lieu est donc devenu "oriental". La décoration tire plus sur le lounge-bar un peu modeux, mais la prédominance de rouge résonne aux mirettes en rappelant les couleurs du Maroc. L'accueil n'est pas des plus chaleureux, et je suis gentil. Le patron fait le minimum syndical, et le peu loquace serveur est dans la lignée du boss. Alors vous dire que je m'attendais à bien manger serait un gros mensonge. Pas la peine d'être un fin psychologue pour piger la raison de la contrariété du proprio: la présence d'un "commercial-directeur de communication poil au menton" d'une revue publicitaire sur les restaurants venu vendre en grande pompe un publi-rédactionnel du restaurant… sans en avoir goûté la cuisine! Evidemment! Et le patron s'en offusque! Et l'autre publicitaire qui lui dit "mais c'est comme ça qu'on fait!". Et après on s'étonnera que "les gens" ne croient plus en ce qu'ils lisent! Enfin bon. De mon double statut d'observateur et de cobaye anonyme, c'est quand même rigolo. Début avec des "briouats au poulet", des briques bien faîtes, pas du tout huileuses, avec une pointe d'harissa, une très bonne entrée en matière et un 14,5/20. La suite ne fera que confirmer: de la compétence dans les cuisines! Mon "tajine d'agneau tomate et miel" ne manque pas d'atouts, viande goûteuse et travaillée comme y faut! Semoule fine, fort plaisante et j'y vais franco de mon 14,5/20. Débarrassé de son "parasite pubeur", le patron deviendra plus ouvert. Il m'apprendra qu'une "pointure" est aux fourneaux. Une vieille dame dynamique de 70 ans, pour qui la cuisine marocaine n'a plus de secret. Ses secrets, faudrait qu'elle les refile aux autres restos orientaux. Notamment la recette des pâtisseries. Car oui, j'ai conclu pas une "assiette de pâtisseries" qui malgré son prix assommant (11€) donne bien le change. Si Mauricette m'avait accompagné, on l'aurait partagée sans dispute, 14,5/20. Le thé à la menthe ne vous décevra pas, un pur délice juste contrarié par un prix un peu exagéré, 4€. Il paraîtrait que les danseuses orientales présentes le week-end animent délicieusement les soirées. C'est amusant de vous conseiller de filer à la Croix-Valmer pour visiter Marrakech. Mais presque 50€… Un recentrage des tarifs et c'est une véritable bonne affaire!

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre16/20. Pain 14,5/20. Toilettes pas vues. Carte. Hôtel.

Rue Frédéric Mistral
83420 **LA CROIX VALMER**
Tél.04.94.54.21.21

BAISSE DE TVA DANS LA RESTAURATION

MAURICETTE:

"QUAND C'EST MAUVAIS, C'EST TOUJOURS TROP CHER"

Voilà, c'est fait. A l'heure où on cause, il semble bien que le lobbying incessant du syndicat UMIH ait porté ces fruits: l'Europe et l'Etat français ont donné leur accord de principe pour une baisse annoncée de la TVA dans la restauration! Si tout va bien (pour qui?) elle devrait être effective au 1er juillet 2009. Elle a malheureusement bien peu de chance d'être efficace pour la santé de l'économie du pays.

A grands coups de commentaires démagogiques pour sauver le consommateur et son pouvoir d'achat, la plupart des médias fait monter la sauce: les restaurateurs devront baisser les prix, puisque le taux de TVA passera de 19,6% à 5,5%! Soit mathématiquement un peu plus de 14% de baisse possible! Ce seront précisément 11% au sortir des négociations du 28 avril 2008! Sottises! Ce qui suit est sans doute rébarbatif, pas la peine de crier chuis pas sourd, mais faut dire les choses!

Opérer une baisse de taux linéaire et aveugle qui promène ses largesses du très mauvais resto doté de grosses marges (avec un bon emplacement) au resto très bon et pas cher (mais souvent un mauvais emplacement) est inique. Vous avez deux entreprises fort différentes *"bénéficiant"* de cette diminution.
La première possède une véritable marge (c'est le cas de le dire!) de manœuvre potentielle pour embaucher et mieux payer son personnel, investir dans la boutique et enfin, permettre aux actionnaires d'augmenter leurs revenus. A notre époque où la prévision à court terme est reine (*"c'est toujours ça de pris, je prends aujourd'hui car je sais pas demain si je pourrai"*), peu de chance d'assister à un festival d'embauche si ce n'est *"saisonnier"* et donc synonyme de *"précarité"*. Et puis n'oublions pas que **les grands groupes de la restauration vont bénéficier de la pochette surprise fiscale**.

Pour le second cas de restaurants, les *"vrais"* selon nos critères, c'est beaucoup plus délicat. La latitude comptable est nettement plus étroite… voire nulle! D'une manière générale, le bon cuisinier achète de meilleurs produits que le mauvais et emploie du personnel nettement plus qualifié. Cette philosophie de travail exigée pour qui veut faire *"proprement"* son métier en étant bon gestionnaire passe par un rabotage de bénéfices pour pouvoir rester dans la course concurrentielle! **C'est là qu'on pige que la TVA à 19,6% est payée depuis des lustres par les bons restaurants** et non pas par le consommateur final comme on voudrait nous faire croire! Vous me suivez?

Quel intérêt alors de faire baisser le taux de TVA dans la restauration? Presque aucun à terme. L'effet d'aubaine devrait durer une année, voire deux. Mais ensuite, vu que prix et salaires conti-nueront de tirer vers le bas, le compteur à marge sera mis à zéro et de plus, l'état aura perdu des rentrées financières. Et qu'on ne vienne pas me dire que la baisse de la TVA va créer des emplois et des augmentations de salaires! Billevesées! Surtout pas en période de crise économique! **Quel que soit le domaine d'activité, aucune entreprise privée n'embauche sans besoin ou contrainte!** Un des seuls points positifs de la baisse de taux est que moins de restaurants déposeront le bilan et planteront leurs fournisseurs... qui pourront garder leurs salariés. Encore que dans certains cas, TVA ou pas, quand on gère mal sa boutique… Autre point positif! Du coup, moins de restaurants seront à vendre sur le marché! Car l'affaire devenant en principe plus rentable qu'auparavant, le vendeur potentiel attendra son bilan de 1ère année sans TVA pour la monnayer avantageusement! Mais faudra se dépêcher vu que l'effet bénéfice de la taxe sera de courte durée! Si vous n'avez pas suivi, relisez! Je suis désolé, je vais pas répéter!

Oui à la baisse de TVA! Sauf qu'elle aurait due être devancée par une formalisation concrète du statut de restaurateur afin de nuancer le profil des bénéficiaires de l'appellation! On a déjà causé de la chose*! Mais les cadres de l'UMIH qui déjeunent avec les politiques ont bien compris le peu d'intérêt à éclaircir ce statut: moins d'adhérents, moins de cotisations. On remarque avec délice que parmi les restaurants testés par le BàO, *"les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter"* payent chacune le même tribut annuel et facultatif à leur syndicat!

Pour finir. Dans nos pérégrinations quotidiennes de cobayes ambulants, nous nous attachons à noter systématiquement le *"rapport qualité-prix"*. Car au lieu de causer comme le consommateur aveugle du prix brut et non discerné des assiettes, faudrait voir à se concentrer sur la qualité de leurs contenus. Car comme dit Mauricette, "***le restaurant, c'est comme une bouteille de vin: quand c'est mauvais, c'est toujours trop cher.***" Mais quand c'est bon, on remet une tournée!

Olivier Gros

*Le Bouche à Oreille N°59 de septembre 2006 page 58/59
http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/aquand

DRAGUIGNAN

LE COL DE L'ANGE

ΨΨ1/2

L'adresse aura subi les foudres du BàO voilà un moment maintenant. Les recentrages ont eu lieu depuis et la volonté de bien faire est réelle. Seule la déco reste un tantinet vieillotte. On va pas se plaindre, les proprios ménagent le fond au détriment de la forme. Chaque chose en son temps. D'ailleurs, le couple Simoes n'a t'il pas recruté un vrai cuisinier? Ce qui tombe vraiment bien car comme dit Mauricette qui connaît ses classiques: "on ne mange pas les rideaux, juste le contenu des assiettes". La grande salle surplombe la ville, c'est bien agréable et le panorama enchante la dame au chapeau vert… toujours ravie dès qu'elle prend de la hauteur! La serveuse est aimable, la carte propose une cuisine qu'on qualifiera de "traditionnelle" pour éviter de piocher dans la boite à qualificatif. C'est tout simplement bon. Mauricette choisira le menu du jour, une "sardinade" comme entrée. Copieuse, sardines fraîches. Simple et visiblement très appréciée. Enfin "invisiblement" puisque plus rien ne restera au fond de son assiette. Un 14,5/20 qu'elle dit! Quant à moi, je choisis un plat un peu plus riche avec mon "velouté de volaille et foie gras". Légumes émincés, petits morceaux de volaille et du goût, beaucoup de goût. Le côté copieux en ajoute au plaisir, 15/20! Pas volé! Surtout pour de la volaille! Y a comme de l'envie de bien faire là-dedans! Pour la dame au chapeau vert et aux doigts boudinés, on reste dans le maritime avec son "aïoli" dans les règles de l'art! Un vrai! Monté avec de la pomme de terre et tout et tout! Et de la vraie morue! 14,5/20! Je continue par une "brochette de noix de St-Jacques au lard" accompagnée d'une julienne et d'une sauce parfumée au fenouil. Agréable mais moins percutant que mon entrée. Un joli 14/20 quand même. Le chef prend à cœur son job. En fin de service, il passe entre les tables, s'inquiète du plaisir de l'attablé, le questionne puis file aussi sec à l'office préparer les desserts. Dont une bonne partie est maison. Nous choisirons comme un seul homme un étonnant "opéra" qui donne de la voix, digne d'un chef pâtissier! Chapeau! Un 15/20 bien mérité! Une bonne adresse à découvrir dans une ville pas franchement gâtée d'un point de vue "restaurant", on ne vous apprend rien. Avec son humour façon rouleau-compresseur, Mauricette commentera que le client est ici "aux anges". Au "Col de l'Ange" la vie est belle! Et la vue est belle!

Chef: Raphaël Maccotta

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Café 13/20. Toilette 13/20. Menus à 15€ le midi, 21€, 31€ et 45€. Carte. Terrasse ombragée. Hôtel 32 chambres. Piscine. Jardin. Salle privative sur réservation. Hors saison fermé dimanche, lundi midi et mardi midi. En saison fermé lundi midi et mardi midi.

1308, Avenue de Tuttlingen (direction Lorgues)
83300 **DRAGUIGNAN**
Tél.04.94.68.23.01
ange.provence.hotel@wanadoo.fr

CHEZ LEE

ΨΨ1/2

Vous vous attendiez à une daube à l'orange et des petits farcis en venant "chez Lee"? C'est mal parti! Si on veut chinoiser un peu dans le procédé d'approche de cette table, on vous conseille de vous y rendre à plusieurs. En tous cas si comme le cobaye du BàO, vous traînez vos guêtres "Chez Lee" à Draguignan qu'une seule fois l'an! L'opération vous permettra de comparer, de goûter, de piocher, et pourquoi pas: de vous fâcher éventuellement avec votre voisin chez qui vous picorerez plus que de mesure. Tout est possible. Vous avez rêvé un jour à un plafond recouvert de parapluies? A une hôtesse au grand charme? A une cuisine respectueuse des fondamentaux du genre sino-vietnamien? Alors oui, tout est possible! Et sans opium! Les "7 surprises" n'en font qu'une pour vous régaler! Salade d'ananas, cuisse de grenouille frite, nem impérial, beignet de crevette, canne à sucre farcie, nem phœnix et nem gambas. Je ne fais que répéter ce que j'ai lu! Pas assez de mémoire! Tout est bon dans cette entrée remarquée par un voisinage jaloux. L'herbe est toujours plus verte chez le voisin! Même au Viet-Nam! C'est pas du Lao Tseu mais c'est pas faux! Bref! Je m'en suis tartiné avec régal toute la face Nord! Manger parfois avec les mains n'en est que meilleur! 14,5/20! Mon appétence pour cette cuisine sera assouvie avec le "trésor d'amour à la sauce clémentine". Me tapez ça en tête-à-tête avec moi-même est un peu gênant mais après tout, je m'aime bien. Une compilation cuisinée avec pinces de crabe, filet de lotte, noix de St-Jacques, gambas et seiches. Si vous pouvez avaler une feuille de menthe cacochyme après ces deux plats, je vous paie le voyage sur la Baie d'Ha long... avec Mauricette sur la même jonque! Alors? Ça fait tout de suite moins envie hein? Un 14,5/20! Nappes et serviettes en tissus, une déco rénovée, des tarifs écran large du petit menu à midi au quasi banquet. Et quelle délicieuse maîtresse de maison, l'épouse du chef! L'asiatique de Draguignan à nos yeux pourtant blasés et même pas bridés!

Chef: Le Qui Nam

Spécialités: les bonheurs à la sauce d'huîtres (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. Toilettes 15,5/20. Menus à 12,50€ le midi, 15€, 17,50€, 22€, 28€ et 30€. Carte. Plats à emporter -10% . Climatisation. 2 salles

jusqu'à 70 pers. Ouvert 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

ΨΨΨ1/2

Pour les ceusses qui ne connaîtraient pas, je conseille la lecture du "Cigalon" de Marcel Pagnol. Pour les autres, pas de panique! Aucun point commun entre "Le Cigalon" de Flayosc et celui de notre conteur provençal! Ici point de "spécialités de conserves", ni de chef imbu de sa personne au point de ne faire la cuisine que pour lui-même. C'est même tout le contraire! De leur long séjour dans une Albion moins perfide qu'on le dit où ils tenaient sérieuse table, les enfants du pays Jeanine et Roberto Agresta ramèneront flegme et modestie tout britanniques. Douceur d'accueil, ambiance apaisante distillée par une atmosphère cosy, tables nappées couleur miellée mais pas mielleuse. Une cheminée, aussi. Mauricette se lancera sans réticence dans la dégustation effrénée de sa "poêlée de Saint-Jacques au cidre épicé" qu'elle auréolera d'un serein 15/20. Ah! Les escargots! J'adore! Depuis quand n'en ai-je pas mangé? "Escargots sauce crémée au Cognac sur canapés". Le gastéropode est (enfin) servi sans ail ni persil! Décoquillé et posé sur de petits morceaux de pains pour lui éviter le plongeon sauceux! Bravo! L'idée est à retenir, et ladite sauce excellente: 15,5/20. L'inconnu ne lui faisant jamais peur, l'aventurière au chapeau vert fit ensuite connaissance avec le "barramundi sur lit de quinoa aux légumes de saison, sauce au beurre blanc et pistou". Ce poisson d'eau douce tropical, rarement proposé sur les tables occidentales, lui plût. 15/20. Presque plus classique, mon "mille-feuilles de joue de lotte, pousses de soja et petits légumes, vinaigrette tiède aux pistaches". C'est la vinaigrette qui fait la différence, et qui la fait bien! 15,5/20. Après le "croustillant de St Félicien", voilà une "crème brûlée aux marrons" et une "tarte Tatin et sa boule de glace au Génépi"! 15/20! La tatin fait partie de mes péchés mignons. Souple et compacte elle vaut ses 15/20. Troisième année que "le Cigalon" nous fait le coup du grand charme. Arrière petite-fille de colonel, Mauricette accorde "six galons" à l'établissement! Au moins!

Chef: Roberto Agresta

Spécialités : Pressé de foie gras au fromage de beaufort, bacon, basilic. Filet de bœuf au jus corsé. Dacquois mousse à la banane avec sa glace aux marrons glacés.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 29€ et 39€. Fermé dimanche soir et lundi entre le 15/10 et Pâques. Salle climatisée. Mariages, banquets, groupes jusqu'à 35 pers. en hiver. Belle terrasse sans voitures. Parking aisé.

5 boulevard du grand chemin
83780 **FLAYOSC**
Tél.04.94.70.45.85 Fax. 04.94.50.27.69
www.le-cigalon.com

FREJUS

L'ABRI-COTIER

ΨΨ1/2

Point de vue bien-être, c'est le pompon. Point de vue "point de vue", c'est pas mal non plus: face aux chaloupes de Port-Fréjus. Un étonnant lifting, un comptoir accueillant et des cuisines spacieuses. Du genre dont rêvent les cuisiniers coincés dans un cagibi. Plus obligé de se raboter les coudes pour bosser! Mauricette est venue cette année! Depuis le temps que je lui cause de la cuisine de Dominique Latriglia et de la cordialité naturelle de son épouse Christine! "Menu de saison" pour moi. Je parle de moi d'abord parce que tout le monde cause de Mauricette dans les soirées pas mondaines, et faudrait voir à lui apprendre la modestie. D'origine de "la botte" le chef est passé par l'école hôtelière de Nice. Une réponse au pourquoi des "petits légumes farcis et mesclun au balsamique". De gros petits farcis en fait, de belle tenue et par ratatinés comme souvent. C'est bon. 14,5/20. Fameux saucier le chef! Autant que moi brillant sauceur! Ah! Les "linguinis aux asperges et jambon cru de Parme"… Je m'en suis mis jusque-là! Cuisson juste, sauce gourmande et ça doit être une création de la maison puisque jamais vu ailleurs! 15/20! La dame au chapeau qui éternue comme un jingle de radio (elle est enrhumée) a voulu se réconforter avec la "salade gourmande au foie gras frais". Mesclun, jambon cru, haricots verts, magret fumé et foie gras frais poêlé sur un toast et…un œuf poché! Cocasse autant que bien vu. Comme dit Mauricette "questions standing, ça change des salades à la bûchette LIDL". 14,5/20. La carnassière antique (très) poursuit par un "filet de bœuf poêlé aux morilles" qu'elle adoube d'un 14,5/20. Nos desserts sont fameux, comme à chaque fois ici. Il est rare qu'un pur cuisinier soit aussi pertinent dans le sucré. Nos "tarte au citron meringué" et "tarte tatin" sont deux exemples parfaits à montrer aux apprentis-pâtissier en perte de repères. Deux 15/20. La carte des vins commence à se dévergonder. Le café est extra. Carte d'infusions et de…chocolats chauds! Service vif d'Hicham et petits mots gentils de Christine Latriglia à son aise dans la belle salle face aux bateaux. Dans un quartier où le moyen et le commun sont comme philosophie, pour vous protéger existe un abri: côtier.

Chef: Dominique Latriglia

Second: David Lehr

Spécialités: moules d'Espagne gratinées. Feuilleté de moules et St Jacques aux cèpes. Gambas "Camerone" sauce Caraïbes. Sole meunière. Magret au vin miellé. Tournedos

Rossini. Bouillabaisse et bourride : sur commande. Pâtisseries maison.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Gériko 15/20. Toilettes 15,5/20. Formules à 10€, 12,50€ et 13,5€ le midi en semaine. Menus à 16,5€, 18,5€, 20,5€ et 26,5€. Enfant 9€. Carte. Groupes jusqu'à 50 personnes. Terrasse. Salon de thé l'après-midi. Fermé le soir du 15/10 à Pâques. 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
www.ville-infos.com/labri-cotier

LE LAGON BLEU

ΨΨ1/2

Si vous visez au hasard pour casser la graine à Port-Fréjus (et autour): bonne chance! Vous avez de fortes chances de vous casser le nez, le moral, le porte-monnaie, voire de vous fâcher avec vos amis invités. Si je vous dis ça, c'est que si l'habit ne fait pas le moine, la façade ne fait pas le restaurant et les cartes bavardes affichées ne font pas les bons cuisiniers. Voici un charmant couple arrivé dans la contrée de la crème solaire et de la moule frites en septembre 2008. Les nouveaux proprios du "Lagon Bleu" ont vraiment bien réaménagé leur mignonne boutique qui, faut le dire, en avait bigrement besoin. En parcourant la carte, on saisit bien que le chef n'est pas du genre à violoner de la prose dans le nom de plat. Faut se méfier de ce qui parait simple, des apparences. Filets de rougets, St-Jacques en passant par le thon et les légumes: du frais préparé "minute". Vous me connaissez, je suis prêt à tout croire…quand j'en ai la preuve! Option menu à 23€. Des "salades de gésiers" j'en ai mangé un paquet. Celle-là est en haut du tableau. Gésiers souples agrémentés de lardons sur un lit de salade fraîche dont la vinaigrette sort du lot. C'est souvent dans le détail que se fait la différence. 14,5/20. La suite avec "escalope de veau normande" avec sa courte sauce travaillée qui ne se cantonne pas comme 9 fois sur 10 à un ajout violent de crème fraîche. Champignons de Paris émincés frais, une pomme de terre en robe de chambre et une poêlée de carotte et de courgette à tomber. C'est un franc régal qui de plus, ne mégote pas sur la quantité! Quand l'assiette m'est arrivée, j'ai bien cru que la tranche de viande était radine, mais une seconde m'attendait sagement dessous! 15/20. La pâtisserie du jour fut une "tarte aux abricots" tendance flanc, pas trop cuite et pas trop sucrée. Bien: 14/20. Le couple Cleret nous arrive d'ailleurs en France et si l'homme des fourneaux affiche une telle maîtrise des cuissons et de l'attifement d'assiettes c'est que question cuisine, il n'est pas un perdreau de l'année! Et puis en salle, Carole Cleret est un modèle de douceur. Posés en face des bateaux, ces deux-là vous feront passer un bon moment. Certainement plusieurs, même.
Chef: Olivier Cleret
Spécialités: foie gras frais poêlé. Friture de jets, sauce tartare. Soupe de poisson. Marmite du pêcheur. Steak de thon à la tomate fraîche. Filet de bœuf. Onglet aux oignons confits. Tagliatelles à la carbonara (minute). Desserts maison.
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Gériko avec mignardise maison 1,8€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus à 23€ et 35€. Enfant 8€. Groupes jusqu'à 30 personnes. Ouvert 7j/7 en saison. Fermé dimanche soir et mercredi hors-saison. Réservation conseillée.
Quai Cléopâtre (à côté de la passerelle)
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.04.94.53.30.90

LA GARDE

ZEBRANO

NT Ψ

Ah tiens? Il est parti le restaurant antillais? Ah ben ouais. Même que c'est lui qui remplace. Zebrano…existe aussi sur Hyères, il me semble. On m'en a dit d'ailleurs du bien. Ça serait la bonne surprise ici, face au parking des cinémas, des mac do et toutes la flopée d'endroits pour manger. Relooking tendance, une mezzanine. Des sets en papier avec toutes les propositions noir sur blanc et des kleenex bas de gamme à la place des serviettes. Rien de tel pour flinguer l'envie. Ça donne un côté "je veux que le client me coûte le moins cher possible". Alors oublions le menu à 25€ (et puis quoi encore) pour nous concentrer sur la formule à 16€. Dans ce genre de boutique, le plat du jour est souvent la meilleure affaire. Haro sur l' "échine de porc à la dauphinoise". "Mademoiselle? Je connais pas cette recette…". La serveuse "ben: c'est avec du gratin dauphinois!..". Aaaah d'accord. Il s'agit plus exactement de rôti de porc, deux tranches cossues servies dans une assiette pas assez chaude, c'est à dire franchement tiède. Jus de fond de veau en poudre caricatural. 9/20. La "tarte aux abricots" maison s'en tire avec les honneurs, abricots frais avec une pointe d'acidité pas désagréable du tout. 13/20. A la fin du repas, le patron un peu anxieux me demande mon avis: je lui donne. Sans sourciller, il me dit qu' "à Hyères par contre c'est bien, on a un vrai cuisinier". Ah bon. S'cusez, la prochaine fois j'irais à Hyères alors.
Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Henri Blanc compris dans la formule11/20. Toilettes étage 15/20. Formule à 16€ le midi. Menu à 25€ et carte. Enfant 7,5€. Terrasse.
Cinéma Pathé Grand Ciel
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.33.20.69

ICI ET LA-BAS

ΨΨ1/2

Foi de stakhanoviste pas novice de la chose cuisinée et amateur des saveurs d'ailleurs, je ne me souviens pas d'avoir boulotté une cuisine des Iles aussi régalante. Ou alors, ya longtemps et j'étais pas né. Le couple Vincent nous a sorti des fagots la recette de petit nid douillet à l'écart de l'agitation mais en plein milieu de nos préoccupations gourmandes: un sacré restaurant en vérité! Cuisine des Antilles, c'est la faute à Anita (Vincent, donc) qui envoie des assiettes qui savent vraiment faire plaisir que c'est bon comme là-bas ici dis donc! Cari de thon, de poulet, de porc, rougail morue, civet Z'ourite, l'inévitable rougail saucisses et même le poulet coco! Et puis mes p'tits lapins verts des îles, une formule du midi tarifée 12€ qui permet de piocher dans le terroir culinaire de la patronne sans traumatiser ses économies! Ce jour-là, l'entrée fut "la petite assiette Ici et Là-bas" avec samoussa, bonbon piments, acra de morue et achards de légumes. Du grand frais goûteux, joliment présenté de surcroît, 15/20. Le plat suivant n'est pas fréquent! Et aussi bon encore moins! C'est mathématique, Dominique! Le "boucané bringelle"! Bringelle: aubergine de la Réunion! Et si vous aimez la ventrêche fumée, le lard costaud de la couenne et de caractère à la papille, vous aurez fait bonne pioche! Les à-côtés du plat servi avec du riz ne sont pas de seconde zone. Très frais, du jour: rougail de tomates, rougail de mangue verte, rougail Dakatine (beurre de cacahuètes) et enfin "une graine", haricots rouges. Un fameux moment à titiller toutes ces bricoles autour de mon ventre, 14,5/20. Option dessert avec une "tarte au citron" maison qui, contrairement à la coutume locale du Sud de la France n'est pas l'habituelle préfabriquée industrielle et hyper-glucosée qu'il faut un karcher au café pour se nettoyer les amygdales! Elle est bonne, Simone! 14,5/20. Pas peu fier de la cuisine de sa femme, Denis Vincent la joue toutefois sobre au service, sans aucune démagogie "exotique". C'est bien comme ça. Charmant couple, vraiment. Amenez des amis ici. Car honnêtement, tout seul à table à avoir autant de plaisir sans le partager est un peu ridicule.

Chef: Anita Vincent
Spécialités: réunionnaises, malgaches, françaises.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 2,2€. Toilettes 15/20. Formule à 12€ et menu à 15€ le midi en semaine. Menu découverte à 33€. Carte. Plats à emporter. Groupes jusqu'à 22 personnes. Restaurant privatisable. Climatisation. Petit terrasse en saison. Fermé tout le jeudi et le dimanche soir. Réservation très conseillée.

169 avenue Sadi Carnot
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.33.42.03
ici.la-bas83@orange.fr

HYERES

L'ARDOISE

ΨΨ1/2

Histoire d'embêter l'habitude et de taquiner le quotidien, rien de tel que ce genre d'endroit! A un demi-jet de noyau de cerise d'un centre-ville où le chaland affamé est en proie à une flopée de tables hasardeuses. Comme dit Mauricette "à Hyères, 95% des restos sont trop nombreux". Et puis vous avez "l'Ardoise". Ce ne sont pas eux qui la "craie" mais depuis mi-2008, Corinne et William Brossard ont investi les lieux. Non sans s'équiper du véritable essentiel à nos yeux, loin devant les rideaux, les salamalecs et les violons: un cuisinier. Et pas n'importe lequel puisque du haut de ses 25 ans, Christophe Peters sort du Pointilliste à Toulon, la table de Christophe Janvier. La cuisine proposée y est plus simple, mais on retrouve un vénérable savoir-faire. Des réflexes de cuisson et de présentation qu'on ne retrouve que sur des tables d'un très bon niveau. Une simple "salade de chèvre au miel" nous sort la recette du commun. La vinaigrette miellée est extra et la feuille de salade tonique. 14/20. Vint le "pavé de saumon à la crème d'asperges", un vrai moment de plaisir. Une assiette contemporaine, stylée mais sobre, qui sait éviter le piège du trop ceci et du trop cela, pleine de justesse. Un beau 15/20. L'intérêt du "café gourmand" pour le cobaye est de tester en échantillon quelques desserts. Une panacotta onctueuse, un fondant chocolat…fondant et une verrine de Chantilly. Bien joué, du maison (sauf la Chantilly je crois, même pas sûr, ma mémoire me lâche). Un gros 14,5/20 à l'applaudimètre. Les habitués semblent nombreux, voilà un signe distinctif qui ne trompe pas. Inutile de savoir lire dans les astres ou le marc de café pour deviner un sympathique avenir à cette petite adresse. Savoir lire sur "l'Ardoise" suffit simplement.

Chef: Christopher Peters
Spécialités: assiette corse. Gambas au piment d'Espelette. Daube de poulpe. Souris d'agneau confite à l'orange. Entrecôte au foie gras poêlé. Magret de canard sauce lameloise.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€. Toilettes 15/20. Menus à 15€ (midi semaine) 19€ et 26€. Carte. Groupes 25 personnes. Climatisation. Terrasse devant le restaurant. Fermé dimanche et lundi. Réservation conseillée.

8 cours de Strasbourg
83400 **HYERES**
Tél.04.94.65.56.41

PROCHAINE PARUTION DU BAO SEPTEMBRE 2009

LA BELLE EPOQUE

NT ΨΨΨ

Allez savoir de quoi demain sera fait! Mais aujourd'hui, faut se rendre à l'évidence: Bruno Menanteau est passé à la vitesse supérieure. Ce natif de Châtellerault très vite immergé dans la cuisine méditerranéenne a trouvé une sorte d'apaisement dans sa mignonne adresse de la rue de Limans, dans la vieille ville. La souriante Corinne vous reçoit avec une sincère hospitalité doublée d'originalité: artiste dans l'âme, elle réinvente le mouvement perpétuel dans l'art de décorer sa maison. Pas sûr que ça soit une preuve de bon goût, mais Mauricette apprécie. Je reconnais que ça peut mettre le doute chez le lecteur, m'enfin bon. Cuisine? Une recette ressuscitée! Peut-être la plus massacrée par les faussaires de la tambouille! La "soupe de poissons de roche"! Celle du chef est un modèle du genre! Vous m'en direz des nouvelles, 15/20! En même temps qu'elle sirotait sa fine gamelle, j'ai vu son regard vide zieuter en direction de mon assiette comme une crevette rose vise un pot de mayonnaise. Je me suis illico recroquevillé comme un écolier sur sa copie qui empêcherait son camarade de classe de regarder. "Escalope de foie gras de canard poêlée et déglacée au Porto". Voilà pourquoi. Sur lit d'endives et pommes fruits. Parfait, 15/20. Ma suite continue sur le registre "recette bourgeoise" avec un "Rossini de ris de veau "façon financière" aux lamelles de truffes et jus de Porto". Rarement siroté des ris de veau aussi souple et savoureux. 15,5/20. Dans un tout autre registre, le "tajine de canard" de Mauricette s'en tire bien dans tous les coins-coins puisque 14,5/20. La "crème brûlée à la fleur d'oranger" était peut-être un peu à côté avec son 14/20. Mais le "vacherin aux saveurs de saison" est à damner! Au caramel au beurre salé! Et crème fouettée! Mes papilles en resteront coites un bon moment! 15/20! Bon ben voilà! Vous avez tout compris! Un troisième chandelier tout neuf dans la maison! ça permet d'y voir plus clair à Hyères! Une adresse plaisir où je vous conseille de prendre votre temps. Comme quand vous étiez petit devant un pot de confiture chipé et que vous saviez que vous n'alliez pas être dérangé.

Chef: Bruno Menanteau

Spécialités: friture de la mer en salade, crème citronnée. Terrine de foie gras maison. Quenelles de saumon fumé aux cèpes, crème de crustacés. Chateaubriand de bœuf.

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain maison 14,5/20. Café 14/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 19€ le midi en semaine, 22€ et 30€. Carte. Enfant 8,5€. Service tardif. Groupes jusq. 24 pers. Terrasse couverte dans rue piétonne, sans voitures. Fermeture: se renseigner. Réservation souhaitée.

14 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.28.69.82 et 06.21.30.52.56
epoque.belle@9business.fr

L'ANECDOTE

ΨΨΨ

L'endroit est particulièrement réconfortant. On croit pénétrer dans une villa florentine, on vous reçoit comme si vous étiez un baron. Voilà pourquoi Mauricette s'est mise à marcher comme Louis XIV dans les allées de Versailles. J'ai pigé! Avec ses talons-aiguilles 47, ça valait le coup d'œil! Au moins autant que les assiettes de Lionel Hernandez. C'est vous dire! Fallait voir la première livraison de la dame au chapeau vert! "Foie gras maison et sa confiture du moment"! Cuisiné au torchon très nature, bien valorisé par les bricoles satellites! 14,5/20. Mon "cannelloni méditerranéen" n'est pas mal non plus aux mirettes! Jambon de Parme, tomates et mozzarella fondue, parfumés au basilic. C'est bon et ça vaut son 14,5/20! "Façon Rossini" est le "tournedos de bœuf" de Mauricette. Le morceau est vraiment copieux, tendre et même s'il ne s'agit pas de filet de bœuf comme dans le recette, elle s'est régalée puisque un 15/20 vient de sonner dans sa poche à oursins. Itou pour mon "duo de Saint-Jacques et gambas" bien cuisiné et scénarisé! Tout ce petit monde de la mer souhaiterait finir son existence dans une telle assiette. La réflexion sur le sujet mène donc à un 15/20. Dire qu'on a failli ne pas prendre de dessert! Quelle erreur on aurait fait! Ah! Ce "tiramisu" sanctifié d'un 15,5/20 par l'exigeante Mauricette! Un modèle du genre, de la tenue, franc et subtil de la saveur! Remarquable "fondant au chocolat au cœur de Nutella". Pour tout dire, le côté un peu enfantin de la célèbre pâte à tartiner est effacé par la force du chocolat. C'est presque tant mieux. L'exercice "coulant" du chef vaut son 15,5/20, pour vous dire que ce fut un grand moment, enfin deux avec le "tiramisu" de Mauricette. Qui plongea sans se brûler un de ses gros doigts boudinés dans ma coulée chocolatée. Bref! Affaire familiale. Nathalie Hernandez la grande sœur du cuisinier Lionel est aux avant-postes et s'occupe du client, fait tout pour qu'il se sente à son aise. Des jolies manières en long, en large et en travers: "L'Anecdote" se raconte avec plaisir.

Chef: Lionel Hernandez

Second: Lionel Audoin

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Toilettes 17/20. Menu à 15€ le midi en semaine. Menu-carte à 28€ et formules à 20€ et 23€. Groupes jusqu'à 42 personnes. Terrasse 30 couverts en saison. Climatisation. Fermé le dimanche soir et le mercredi. Réservation souhaitée.

1 avenue Aristide Briand
83400 **HYERES**
Tél.04.94.65.35.65 et 06.61.22.23.88

ENVIE D'UN TSHIRT DU BAO? RENDEZ-VOUS PAGE 98

LA BALEINE

NT ΨΨΨ

Le menu d'appel servi à qui veut l'entendre donne une formidable idée de l'esprit de "La Baleine"! Du raffinement et des recettes dont le cœur balance entre plats canailles, spécialités de la mer et franc gastro: escargots "petits gris" à la tomate fraîche et basilic, ½ homard canadien court-bouillonné sauce aux veines d'oursin, big calamars cuits à la plancha, boudin noir à l'oignon, pieds et paquets d'agneau façon niçoise, tartine grillée d'andouillette et romarin frits, abats nobles de veau cuits à la plancha et légumes grillés. porcelet au paprika, coquelet à la diable et j'en passe! La terre et la mer réconciliés, du terroir au service d'une prestation puissante mais légère et remplie de bonnes manières. Service à l'écoute, œil vif. Alors donc? Le menu à 26,50€! Faut pas se louper à 26,50€! C'est pas donné, mais ça dépend ce qu'il y a dedans! Départ en fanfare avec une épatante "mise en bouche", des rillettes de thon dans une jolie verrine. Une note de 15/20 pour une mise en bouche, ça ne court pas la ville et encore moins le port! Tout aussi extra que mon entrée nommée "blanc-manger de lieu truffé"! C'est du franc cuisiné, goûteux et l'assiette est jolie comme tout! Fameux mesclun et 15/20! "Pavé de thon poêlé sauce soja et citron vert". Influence marquée des îles, mais vous aviez deviné en lisant. Bonne cuisson du poisson, sauce qui pousse. 15/20. Le dessert joue des couleurs! "Assiette plantation à la mangue". Kiwi vert, fraises rouges, mangue orangée, un sorbet froid. Dommage, les fraises ont peu de goût, pas la saison. 14,5/20. Je reviens à grands pas sur un service qui ne confond pas empressement et stress, ni politesse et salamalecs. Terrasse face aux mats du port ou salle élégante "dans la baleine", si vous ne connaissez pas, vous verrez. Grande prêtresse, Chantal Giuliano est une véritable pointilleuse, prend garde aux détails qui comptent, comme les nappes immaculées et les beaux verres. Le quotidien du restaurateur rigoureux, en somme. Et tout ça pour le client! Comme pour le faire revenir! Quelle drôle d'idée!

Chef: Sylvain Dechelle

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Finectar 2,80€ 15,5/20. Toilettes 18/20. Menu à l'ardoise 26,50€ sauf jours fériés. Carte et "broche du jour". Enfant (moins de 8ans) 13,70€. Restaurant climatisé. Terrasse face au port. Ouvert 7j/7 en saison. D'octobre à fin juin fermé le lundi. Parking. Réservation préférable.

Port Saint-Pierre
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.59.21

" Prenez garde à l'homme d'un seul livre"
Saint Thomas d'Aquin

LE POISSON ROUGE

ΨΨΨ

Impeccable pour entamer une journée ordinaire, elle ne le sera plus quand vous sortirez du "poisson rouge". Une journée ordinaire, c'est ne rien prévoir, ne rien promettre, laisser venir les choses à leur rythme sans se contrarier la vie. C'est dingue! J'ai pensé ça quand j'avais les doigts de pied en éventail dans mes mocassins, mon assiette surplombant ce charmant port du Niel, face à Porquerolles. On en deviendrait philosophe et contemplatif à fréquenter un tel endroit! De surcroit, comme cause mon médecin quand il me cause de mon surpoids, le service est souriant et impliqué et ce, en fin de saison quand les rotules jouent les castagnettes et que le personnel rêve aux vacances, aux leurs. Menu soigné comme un nouveau-né avec en entrée le désormais célèbre "carpaccio de poissons crus". Pour ce service du midi, du lieu et du thon rouge. L'apprêt en ajoute au plaisir: sur le bord de l'assiette, un tas de délicieuses bricoles aux saveurs méditerranéennes. 15/20. Une nouveauté! Le "wok de crevettes et riz thaï épicé"! Nouveauté pour celui qui ne vient ici qu'une fois l'an! C'est mieux que ne jamais venir! Et que de se permettre d'en causer quand même comme font une flopée de "guides" et qui n'y ont pourtant jamais posé la moustache! Bref! Copieux dans l'assiette, j'aurai pensé un wok plus "light" mais le résultat vaut son pesant de yens: 15/20. Terminaison sucrée avec un notable "gâteau gourmand maison au chocolat" que j'aurais bien aimé ramené à la maison pour que Mauricette voit qu'un gâteau au chocolat n'est pas systématiquement un étouffe-chrétien. Un dernier 15/20. Ah non! Le café mérite les honneurs également! Une cuisine qui pioche son style dans le bassin méditerranéen sans exclure les influences de certains "ailleurs" gastronomiques. Une table qui vu son emplacement idyllique pourrait se cantonner au minimum syndical qu'exige le client habitué au moyen dans son assiette. Sauf que c'est pas le style de la maison et c'est tant mieux!

Chefs: Martine et Richard Cordier
Second: Jean-Lou Cordier

Spécialités: le Panaché de poissons à la plancha, riz thaï, petits légumes dorés aux épices. Les Grandes Crevettes à la plancha. Caponata Sicilienne aux olives vertes, céleri, aubergines, seiches et moules. Sauté de veau, préparation du jour. Brousse au miel et crème de marron à l'ancienne.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 2,2€ 16/20. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Menus à 15€, 28€, 35€ et 42€. Enfant 15€. Jour de fermeture et congés annuels: se renseigner. Terrasse panoramique.

Port du Niel
Giens
83400 **HYERES**
Tél.04.94.58.92.33
www.restaurantlepoissonrouge.com

LE CEINTURON

ΨΨΨ

C'est bien vrai que la maison du couple Feugier fait des miracles! Au centre des agissements touristiques, elle avance sûre d'elle et droit devant. Pas trop quand même, après c'est l'eau, à un jet de pépin. Sachant que "la concurrence" qui s'essaie à la restauration est flopée dans la contrée, le meilleur procédé pour être original reste de ne pas faire la même cuisine que les autres, et si possible une bonne. Voire plus si affinités. "Affinités" pourrait donc être le surnom de Christian Atelin! Quel cuisinier! Fidèle de la maison et limousin de naissance, cet homme heureux a parfaitement saisi toutes les subtilités de la cuisine méditerranéenne et nous en fait profiter. Pas d'envolées lyriques ni de nébuleuses inspirations dans son travail, mais toujours une logique solide, du rythme et une priorité: faire du bon qui sort des sentiers battus! De l'élégance et du tempérament, du beau avec du sens pour la "tatin de sardines marinées au basilic, carpaccio de légumes". Les filets du célèbre clupéidé serrés…comme des sardines et posés sur une sorte de brunoise de légumes frais et travaillés. La Provence fait le reste, huile d'olive, basilic… 15/20. Suite toujours méditerranéenne avec "minute de côtes d'agneau aux épices, tajine de légumes". Plat subtil, pointilleux du toucher. Les épices, c'est trop souvent du carambolage, et trop rarement comme ici finement maîtrisé. Trois côtelettes, un brin de thym, un peu de miel, un voyage gourmand à 15,5/20. Le chef a décidément le sens de la mise en scène. Aidé par une vaisselle qui sait valoriser l'aliment, il me présente un "Opéra thé vert "Matcha" pistache". Plaisant et la glace au chocolat en ajoute au plaisir, 14,5/20. Dos à la route, le bâtiment s'ouvre totalement sur un jardin ombragé qui vous fera vraiment passer une bonne paire d'heures. Comment ça? C'est pas assez? Vous voulez rester plus longtemps? Vous avez de la chance! "Le Ceinturon" fait hôtel!

Spécialités (la carte change 2 fois l'an): mille-feuille de foie gras chaud, pommes caramel, beurre de cidre. St-Jacques en demi-coquille dans tous ses états. Joues de loup de mer en bouillabaisse. Rosace de faux-filet de bœuf, purée d'anchois et olives, légumes de provence. Gambas décortiquées, pommes de terre écrasées, ail doux.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 23€, 32€, 41€ et 63€. Enfant 11€ et 13€. Carte. 7j/7 en saison. Fermé le dimanche soir et le lundi hors saison. Fermé du 5/01 au 6/03. Chambres** de 60€ à 95€ pour deux pers. Soirée-étape VRP (se renseigner). Parking aisé. Groupes jusqu'à 50 pers.

144 boulevard du Front de Mer, l'Ayguade.
83400 **HYERES**
Tél.04.94.66.33.63
Fax.04.94.66.32.29
www.leceinturon.com

L'AQUA RESTO

ΨΨΨ

On a beau être à Hyères, on est bien loin de la carte postale avec vue mer et tout le toutim. Malgré le sobriquet, pas besoin d'amener vos palmes et votre tuba pour manger! Mais on y vient à pied du centre! L'avenue qui s'éloigne vers le Lavandou… Si sable il y a, c'est dans l'aquarium qui trône dans la grande salle d'inspiration moderne avec un recoin lounge-bar. Pour tout vous dire avec la dame au chapeau vert, on s'est gratté la tonsure en se demandant s'il ne s'agissait pas là d'une classique chausse-trappe. L'ancienne jeune vieille fille Mauricette tortillera du groin d'emblée. Ça durera jusqu'à l'arrivée de sa "bavette de bœuf grillée, sauce au foie gras, gratin dauphinois et légumes verts". Tout est dans le sac niveau descriptif sauf ce que pense la dame au chapeau vert, minute, elle arrive, pas facile de mâcher à son âge. Voilà. Viande très tendre (donc saignante pour de la bavette) et sauce réussie dans une belle assiette. Le point fort est le légume que le jeune cuisinier (28 ans) met un point d'honneur à travailler en frais. De succulents petits pois, tout le monde, tous les enfants devraient avoir le droit de manger ça. Un 15/20 pour l'assiette. Ma "darne de cabillaud poêlée au safran, spaghetti de courgettes à l'huile vanillée" joue l'originale. Mise en scène réfléchie, sauce safranée à part (bien) mais poisson un poil trop cuit. Enfin: une écaille. 14,5/20 quand même. S'il est réussi, ce n'est pas grâce à un accident: mon dessert! Remarquable "fondant au chocolat et cœur caramel, beurre salé". Le fond et la forme, des miettes de crumble, un trait de coulis, des bricoles goûteuses…15,5/20. Une cuisine vivante aux intonations exotiques, absolument organisée et très pro. Tout s'explique. Des débuts comme apprenti au Revestel à La Ciotat (13), plus de trois ans au service des frères Raimbault de l'Oasis à La Napoule (06) et une virée à St-Barthélémy (loin). Une sérieuse formation en pâtisserie et seulement 28 ans au compteur. Même si quelques détails restent à régler, Mauricette va devoir se résoudre à l'idée qu'une jolie table de plus dans la forêt des restaurants éclaire Hyères.

Chef: Luc Rolland

Spécialités: wok de cuisses de grenouilles à l'ail et gingembre. Magret de canard rôti à la mangue, purée vanillée. Méli-mélo de travers et mignon de porc au miel et romarin, crème de polenta. Raviolis d'écrevisses au lait de coco et ses petits légumes croquants. Trilogie de crumble. Charlotte aux fraises.

Accueil 14/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus à 25€ et 32€. Enfant 7,50€. Carte. Réservation conseillée.

44 avenue Alphonse Denis
83400 **HYERES**
Tél.04.94.65.75.72

LA BRASSERIE DES ILES

NT ΨΨΨ1/2

L'élégant bâtiment borde les mats des bateaux de tout son charme maritime, bois et baies vitrées. La légende reste intacte: 38 années d'existence, c'est pas rien! Monsieur Giuliano a toujours "bon pied-bon œil". Epaulée par les cadres historiques de la maison, sa fille Chantal tient la barre avec brio et conviction. Mauricette qui n'était pas venue depuis la rénovation "new-look" de "la brasserie des Iles" (deux ou trois ans) ne tarira pas d'éloges sur la prestation! Elle n'arrêtera pas! Du début du repas jusqu'à l'heure de son dernier Cognac de la journée en regardant la dernière rediffusion de "plus belle la vie" en pleine nuit! Faut la suivre, la dame au chapeau vert! Revenons à notre propos! Mise en bouche! Extra! On entame fort avec un remarquable toast de foie gras au zest d'orange! Limpide, sérieux. A deux et comme un seul homme, on a ensuite adoré "les petits nems de langoustines à l'orange, germes de soja poêlés façon thaï". Des flûtiaux croquants mais souples dedans, la fragile langoustine joue son rôle en plein. 15,5/20. Quand Mauricette plongea son nez dans son "risotto crémeux aux morilles et ½ homard", j'ai su que j'allais avoir la paix pour un moment, qu'elle arrêterait de causer pour ne rien dire. Elle en émergera en soupirant d'aise et avouant un 15,5/20. Poisson frais, de vrais filets de rougets de pays, pas calibrés, tirés du poisson et pas du congèl'. Je parle de ceux du mon "duo de loup et filets de rougets à la moelle et au corail d'oursins". Pas bien senti le corail d'oursins, mais le reste de l'assiette, je m'en souviens encore, c'est vous dire. 15,5/20. Dessert à deux: "cannoli à la brousse vanillée" ou dans le genre, j'ai pas noté le nom. Spécialité sicilienne, le cannolo est un biscuit en forme de cigare fourré. Il était quatre, tout tristes dans leur assiette pourtant mignonne agrémentée de fruits confits. On a boulotté le quartet sans état d'âme mais avec plaisir, 15/20. Repas extra. Une maison qui prend garde aux détails qui comptent. Une rigueur à 360° dont ne semblent pas tenir compte les guides institutionnels. Sans doute s'occupent-ils à référencer les toques dévotes et courbées qu'à déceler les professionnels foncièrement libres.

Chef: Cyrille Farjon
Seconds: David Beillon et Julien Hoarau
Spécialités: cassolette de palourdes en persillade. St-Jacques cuites à la plancha. La lotte en croûte de coquillages. Ris de veau, Rognons de veau. Banc de l'écailler, coquillages.
Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain (deux pains individuels) 15/20. Café 15,5/20. Toilettes 18/20. Menus à 29,50€ et 43,50€. Carte. Enfant (moins de 8ans) 13,70€. Fermé le mardi d'octobre à fin juin. Ouvert 7j/7 en juillet et Août. Terrasse face au Port. Parking. Réservation prudente.

Port Saint-Pierre
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.49.75

LE LUC EN PROVENCE

L'OLIVADE

ΨΨ1/2

Coup de frais sur la ville! Au propre comme au figuré! Que je vous explique! Une dizaine d'années à guetter le client aux Arcs, trois autres à La Maison des Vins, une compétence et une connaissance fine dans la chose viticole. Voilà en substance le parcours de Stéphane Arnaud. En reprenant avec Sandra "Le Normandie" mi-2008, ce charmant couple remet les pendules à l'heure, la boussole se recale sur une cuisine du sud. Et place le bon sens en ordre de marche: produits frais et cuisine 100% maison. L'argument sort de beaucoup de bouche de cuisiniers, et sonne comme une évidence à nos oreilles de romantiques de la tambouille. Sauf que là, c'est vrai. Cette philosophie de travail est loin d'être le chemin le plus simple pour prospérer comme restaurateur, surtout à vil prix comme ici. Mais la clientèle avisée commence à rameuter des 4 coins du canton! Il change tous les jours! Qui ça? Le menu à 15€ le midi! Du réfléchi finaud et du frais étalé! Aujourd'hui une entrée cuisinée qu'on trouverait dans du gastro tarifé au prix du menu complet ici! "Poivrons confits en brandade de morue, mesclun"! Belle tenue, fermeté autour, soyeux à l'intérieur, vivant partout! Un 15/20 pour entamer! Je déjeune en été et la légèreté est de mise avec mon "trio de brochettes" dont l'intérêt réside aussi dans les garnitures classiques et mijotées, légumes et gratin. 14,5/20. Le dessert sera une "tarte fine aux pommes" qui fait vraiment bien son boulot à un moment où l'appétence pique pourtant souvent du nez. 14,5/20. Les saisons guident l'assiette! On devrait toutefois trouver à l'année la salade de calamars aux tomates confites, les petits farcis provençaux, le filet de bœuf Rossini et en saison, ris de veau, rognons, tête de veau…et bénéficier de "week-end truffes" sur réservation. La courte carte des vins est un régal (Château Réva, Domaine Dhommé coteaux du Layon, Pouilly fumé Bruno Blondelet, Domaine la Feuillarde en Bourgogne…) à prix doux. Un restaurant sain à connotation philanthropique! Avec votre santé et votre porte-monnaie! Les deux à la fois sont si rare!

Chef: Véronique Mariottini
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Château Réva rosé "Harmony" 15/20. Menus à 15€ le midi en semaine et à partir de 18€ le soir. En saison "menu truffe" le samedi soir. Enfant 10€. Carte. Groupes jusqu'à 45 personnes. Traiteur jusqu'à 200 personnes. Climatisation. Petite terrasse. Accès handicapés. Parking privé. Fermé le mercredi. Réservation conseillée.

RN7
Quartier Saint-Jaume
83340 **LE LUC EN PROVENCE**
Tél.04.94.60.08.81
restaurant-lolivade@orange.fr

MEOUNES

LA BERGERIE DE MEOUNES

NT ΨΨ1/2

Au programme, une virée vert! Tout juste s'il faut pas apprendre à causer le sanglier au cas où on se perd. Il y a pourtant du bonheur à prendre à gambader dans cette formidable campagne à perte de vue et moi, assis les doigts de pieds en éventail sous la table, à me taper le mignon gueuleton. Pour un peu, je me croirais en vacances si ce satané téléphone ne sonnait pas… allez hop! Eteint! Faut un temps pour tout! C'est en visant des panoramas aussi majestueux qu'on se rend compte de la futilité de nos vies embrouillées! Pour ceux que les références intéressent, au début des années 70, il fut l'un des derniers apprentis de la mère Brazier, du côté de Lyon. Cuisinier de son état, Alain Donat est un sacré saucier savant du dosage. Autrement dit, ya de l'Escoffier dans la philosophie et pas de chimie dans l'assiette! La démonstration est dans la "croustade aux fruits de mer". Efficace en diable avec la sauce parfumée, relevée. Ça sent le coup de patte, le savoir-faire indémodable, 15/20. Un classique encore avec "magret de canard au poivre vert". Ah! C'est pas de la sauce de seconde catégorie! Trois garnitures! Ça se bouscule un peu au portillon, mais c'est bon! Le gratin dauphinois est comme dans les rêves, le haricot vert croque sous la dent et la tomate provençale fond sur la langue. Vous voulez quoi de plus? 14,5/20. Le plateau de fromages est complet et avec de la chance, vous pourrez bénéficier de la production d'un voisin. Le pain est un pain de vrai boulanger, du village. Le "vacherin vanille-praline" était un peu inutile vue les agapes, 14/20. Anne est dans la maison à s'occuper du veinard de client. Albert n'est jamais loin, entre entretien des espaces (verts) et maintenance de la bâtisse. Plusieurs salles de restaurants, plusieurs cheminées, du repas en amoureux discret au banquet avec cotillons et musique à fond, la "Bergerie de Méounes" c'est l'évasion garantie. D'autant que la maison propose désormais des chambres pour prolonger.

Chef: Alain Donat

Spécialités: organisation de méchoui! Terrine de lapin aux olives.Civet de sanglier en saison, de porcelet. Cuisine à la cheminée suivant le moment.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 17/20. Menus à 16,5€ midi semaine, 22€ et 30€. Enfant 9€. Réceptions, mariages, banquets de 10 à 200 pers. Aucune contrainte sonore. Parking. Fermé lundi et mardi sauf jours fériés. Réservation conseillée. Location maison à la semaine de 2 à 9 pers. de 450€ à 1000€. Situé à 1 kilomètre de la sortie de Méounes en direction de Brignoles. A droite. Pendant 3 kms, suivre panneaux.

Planesselve
83136 **MEOUNES**
Tél.04.94.33.94.12

LA POELE D'OR

NT ΨΨΨ

Puisque "la Poêle d'Or", ça va en réveiller plus d'un! Ah! Dire que le cuisinier Eric Teisseire devait quitter le monde de la restauration traditionnelle! Enfant du pays, ce jeune quadra passa pourtant par Le Grand Hôtel du cap Ferrat de Jean-Claude Guillon puis chez Tarridec à Saint-Tropez. J'aime autant vous dire qu'on n'est pas fâché qu'il pose ses couteaux dans le village! Et avec madame siouplait! Cette adresse historique de la vallée du Gapeau est ancrée dans toutes les mémoires gourmandes! Elle va comme un gant à notre brillant saucier-cuisinier: écrevisses, gibier en saison, cuisine de la truffe, magret, agneau, terrine de campagne, foie gras, saumon fumé maison, poisson de palangre grillé entre autres. Et aussi une remarquable bouillabaisse, je sais des frustrés de la spécialité parmi nos lecteurs mais gaffe! Sur réservation! Bref! Faut d'abord que je vous avoue que le menu à 25€ ne m'est pas apparu comme particulièrement excitant. Je sais, c'est idiot de juger un menu dans le propos des intitulés: ils sont ici d'une sobriété extrême. Du coup j'irais "direct" sur la "pièce de bœuf aux morilles". P'têt pas un bavard, le chef, mais loquace dans la recette! Assiette très chaude, un beau morceau de rumsteck saisi souple à l'intérieur et légèrement grillé à l'extérieur. Sauce fagotée avec maîtrise. Le gratin dauphinois d'avec est aussi copieux que d'un académisme pointilleux! Un doux flan de carotte-céleri! Et une tomate provençale… un peu inutile. Le 15/20 frappe à la porte! Va falloir confirmer avec le dessert, le talon d'Achille des cuisiniers. Choix du "fondant au chocolat". Comme un vrai fondant individuel, mais sous forme de part de gâteau bien triangulaire et généreuse! Le chocolat chaud coule, c'est vraiment très bon! 15/20. On deviendrait bien vite accroc de cette simplicité-là, de cette cuisine qui apparaît comme évidente: elle demande en vérité une grande maîtrise de la chose. Juste assez de tables sous les poutres et devant la cheminée pour que chaque convive se sente reçu en ami par nos hôtes Bénédicte et Eric Teisseire. Ah oui! Et malgré les "spécialités de chasse" de la maison, qu'on ne vienne pas me parler de "coup de fusil" dans l'addition! La formule à 13€ du midi en semaine en est la parfaite démonstration!

Chef: Eric Teisseire

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Vin rosé bio Domaine de La Reïre "Rosé de Lamanon" 13€ 15/20. Toilettes pas vues. Formule à 13€ le midi en semaine. Menu à 25€. Carte et suggestions du moment. Enfant 8€. Groupes jusqu'à 35 personnes. Climatisation. Fermé mercredi. Réservation conseillée.

41 route de Toulon
83136 **MEOUNES**
Tél.04.94.48.91.97

PIERREFEU

LA GRIGNOTIERE

ΨΨΨ

Du professionnalisme à grandes louchées! Passé notamment par l'ex-voisin Alain Ryon du Lingousto à Cuers, le chef-proprio Christophe Néri n'a pas sa recette dans la poche et ne l'a jamais eu. Un prolixe de la recette, ce cuisinier. Et un fin du doigté. Cuisine entièrement "maison" et renouvelée en permanence. Parée pour le grand jour, Mauricette s'est rasé le duvet du menton et a chaussé les lunettes d'Elton John pour bien voir les couleurs des assiettes dont je lui ai souvent causé. La grande brune au chapeau vert choisira sans trop d'hésitation le "gâteau blond de foies de volaille en sauce Albufera". J'ai entendu des ronronnements. 15/20. Poursuite de saison avec la "fricassée de chevreuil aux airelles façon "civet de grand-mère" polenta crémeuse aux raisins". La sauce du gibier, c'est souvent trop et rarement pas assez. Ici, le dosage est parfait, la portion vraiment correcte. Délicieux, 15/20. De mon côté "tartare impérial de Saint-Pierre et noix de Saint-Jacques à l'huile de truffes". J'espère que la truffe n'effacera pas la saveur maritime… Défi relevé et réussi! Et quel joli dressage! 15/20! Poursuite en mer avec le "croustillant de turbot poêlé à l'huile d'olive, crème de coquillage et cèpes bouchon". Original n'est-ce pas, les cèpes de mer? Mais nooon! Des vrais "de la terre"! Extra d'ailleurs! Poisson fin, sauce délicate, garniture taquines, on file le parfait 15/20. Nos desserts seront marquants, vraiment bien foutus. Le sucré, c'est souvent le moment où les cuisines se plantent le nez dans le sable. Nos deux assiettes sont formidables, un fin étalage de mini-sucreries travaillées et fières d'être dans une belle assiette, le détail serait trop long. Deux gros 15/20 pour conclure. Le village de Pierrefeu est cerné par le vignoble, la carte des vins ne loupe pas l'occasion de se faire joliment remarquer, une quinzaine de domaines. Et les autres terroirs sont remarqués. Terrasse côté campagne en été, cheminée côté salle en hiver. Et un Pascal Canole "4 saisons" qui maîtrise le service comme pas beaucoup dans le métier. Voilà "La Grignotière" en son et lumière, restaurant raffiné très discret que (presque) tout le monde connaît et qui file sur ses rails. Un sacré bon filon.

Chef: Christophe Néri

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 14€ le midi en semaine, 25€, 35€ et 45€. Enfant 11€. Carte (change tous les trois mois). Salle de restaurant "particuliers" et deux salles de banquets de 30 à 200 personnes. Service traiteur jusqu'à 500 personnes. Terrasse en saison. Accès handicapé. Parking très aisé. Fermé lundi et mardi toute l'année.

19 avenue des Poilus
83390 **PIERREFEU**
Tél/fax.04.94.28.27.93

LE PRADET

TENDANCE (LE JUBILE)

ΨΨ1/2

Un côté radical dans la notion de convivialité propulsé par un duo de trentenaires qui se seront connus sur les bancs de l'école hôtelière. Esprit d'un cabanon corse. Dans la salle de restaurant avec vue sur la grande bleue, claire et bien séparée du bar, une mignonne cuisine anti train-train inspirée des "terroirs"! Au pluriel siouplait! Explication de texte! A la carte le "confit de canard" côtoie les "rougets entiers sauce estragon" et le "trio du lagon" (requin bleu, espadon, dorade sauce vanille gingembre et lait de coco) est voisin du "filet de bœuf sauce forestière". Epinglée par nous en 2008 avec le précédent, l'adresse se refait une sacrée jolie santé avec Sébastien Montouillout! Nous aussi par la même occasion! Faut dire qu'avec des plats pareils, on est pas prêt de mourir de faim! Et le plus cocasse dans ce genre de contrées dévolues au genre tongueux-touristiques: c'est bon! "Faut que le client en ait pour son argent" dit le jeune patron. Pour avoir trempé nos moustaches ici, on ajoutera qu'il y en a même un peu plus. Sympa: le chef vient lui-même prendre la commande quand ça ne se bouscule pas au portillon! J'ai pas trop hésité: "filet mignon de sanglier à la figatelle, sauce tomatée au basilic". Fallait voir l'assiette. J'ai bien peur pour vous qu'elle disparaisse de la carte quand le printemps arrivera, fallait venir avant. Mon généreux "mille-feuille" de filet intercale la célèbre charcuterie corse, le tout déposé sur une délicieuse concassée de tomates, parfumée. C'est du frais fabriqué, du costaud incisif. 15/20. Le "café gourmand" (4,5€!) tient ces promesses avec notamment une "tatin aux pommes" et une crème brûlée au Grand-Marnier": 14,5/20. Cuisinier appliqué passé par "l'auberge de la pierre blanche" à La Farlède. L'endroit est en train de se tailler une jolie réputation et devrait rapidement devenir le QG des bons vivants qui aiment bien manger. Vue mer en prime! Alors, vous prenez?

Chef: Olivier Rolland

Spécialités: feuilleté de fruits de mer au curry. Salade du Pacifique, trio de tartare en verrine. Trio du Lagon espadon, requin, dorade sauce vanille, gingembre et lait de coco). Assiette du boucher. Brochette du Pacifique (St-Jacques, gambas, thon rouge, espadon sauce massalé). Magret au miel. 10 moules-frites.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 13€ le midi sauf dimanche et jours fériés. Menus à 18€, 22€ et 28€. Carte. Enfant 7,5€ (-10a). Accueil groupes avec menus étudiés. Climatisation. Terrasse. Parking aisé. Réservation préférable.

Plage de la Garonne
83220 **LE PRADET**
Tél.04.94.21.14.37

LE SAONA

ΨΨΨ

J'aime bien Le Pradet… Une face "plage" pour l'obsessionnel de la tong et un autre angle de vue plus animé et plus ordinaire au centre-ville, surtout par jour de marché. Sur la grande place, des messieurs entrent pressés et tête haute dans le kiosque et ressortent le pas mou et la tête basse, la truffe plongée dans leur journal ouvert. Assises et lunettées aux terrasses des cafés, des belles du printemps rient au téléphone, se passent la main dans les cheveux en étirant leurs gambettes qu'on sent impatientes de rosir sous les premiers assauts du piquant soleil de ce midi: nous sortons à peine de l'hiver. Ben oui. Je suis de bonne humeur. Pas ma faute. Plutôt celle du cuisinier du jour, pas maladroit de la toque. Un décor épuré et reposant, où l'essentiel les assiettes arrivent comme des tableaux, pleines de couleurs. Voilà une "brochette de magret au sésame" qui joue les assiettes-repas, appétit de colibri changez de trottoir. Pas radin de la portion le chef! Magret très peu gras et bien saisi à la plaque, mesclun frais et comme garniture, une délicieuse polenta finement aillée. Extra! 15/20. Un plat et déjà l'estomac qui crie forfait! Mais l'appel du chocolat sera plus fort. Il est dans la "tarte au chocolat" d'Eric Parisi. Tout comme l'aptitude de ce chef à donner du plaisir par de toutes petites bricoles, framboises, groseilles, fraises, oranges. Chocolat percutant, nature, franc de la tablette. Un peu trop chaude peut-être… Mais un 15/20 sans tourner autour du pot! Le chef change les plats selon le moment, le marché, le cours du cuivre au Timor oriental et la position de la constellation du Sagittaire dans le ciel. Je blague: quand il veut, selon son humeur! Non sans une petite émotion mal cachée, ce père de deux petites filles âgé de 28 ans avoue avoir beaucoup appris en cuisine avec Christophe Solé, pendant les belles heures de la Réserve à Carqueiranne. Et puis voilà. Un beau jour avec la compagne Stéphanie qui tient salle, ils ouvrent boutique sur une charmante place varoise, au Pradet, comme ça, sans prévenir personne. Vous connaissez la suite, et si vous y aller, vous en ferez partie.

Chef: Eric Parisi

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 11€. Ardoise uniquement. Climatisation. Terrasse aux beaux jours sur la place (sans véhicules). Fermé dimanche soir et lundi. Réservation conseillée.

43 place Paul Flamencq
83200 **LE PRADET**
Tél.04.94.66.27.90

MAURICETTE EN TSHIRT ?
ET OUI !
PAGE 98

SAINT ZACHARIE

PEGO NT

ΨΨ1/2

Voilà Joël Lan, le chef qui fait les poches des cuisines des pays du monde entier! Sans aucunement renier ses origines ni la cuisine de son terroir de naissance, la Provence. Je sais pas trop comment fait ce gaillard trentenaire pour changer de carte toutes les semaines! Vous l'avez lue? Il doit voyager la nuit et cuisiner le jour! Sauf qu'il n'a pas de cernes autour des mirettes et il sera rarement pris en défaut de manque de jovialité! Angleterre, Nouvelle-Calédonie, Corse et ailleurs… Il a même gardé des contacts sur place. "Allo? Tu m'envoies des épices de Djakarta svp? ". Enfin je suppose que ça doit se passer comme ça. Bref. Des plats "bien de chez nous" pour les rétifs à la découverte, et cette semaine: purée d'avocat au thon et coco d'Afrique du Sud, salade de boulgour au poulet paprika d'Argentine, feuilleté bosniaque, tartare de bison, cervelle de Canut lyonnaise, tarte aux pommes et noix du Canada et j'en passe et des meilleures, on va se taper un gueuleton international mes petits cocos mignons! Mauricette qui attend depuis une cinquantaine d'année qu'un ténor italien vienne chanter sur ses genoux "ti adoro" en la regardant dans les yeux, se consolera avec des "ravioli au gorgonzola" bien comme il faut, crémeux et goûteux. 14,5/20. Elle poursuivra avec la "blanquette de lapin à la vanille" réunionnaise. La vanille, c'est compliqué. Faut pas que ça déborde dans le parfum, faut la jouer juste. C'est réussi avec carotte, navet, oignon, pomme de terre. 15/20. Quelle assiette! Il mérite un diplôme de décorateur le chef! A en juger l'esthétisme revendiqué de mon "grawlax de saumon"… délicieux par-dessus le marché…norvégien le marché! Aneth et moutarde, 15/20! Afrique noire avec le "poulet yassa" sénégalais. Viande grillée marinée dans le jus de citron, extra et 14,5/20. La carte des vins est joueuse, les belles tables bien dressées de tissus aident à apprécier. Le service est adorable comme tout, spontané comme à la maison et attentionné souriant. Si vous cherchez la faille dans la prestation, ça va être compliqué. Même que le pichet, c'est du Triennes voisin, alors voyez un peu où se niche l'envie de bien faire! Bref! Une table qui commence à s'imposer dans le ciboulot des curieux de tout, d'autant que le rapport qualité prix y encourage! Une table pour aimer ce qu'on ne connaît pas!

Chef: Joël Lan

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 11,90€ le midi. Menus à 15€ le midi et 27€. Carte. Enfant 10€. La carte change chaque mardi. Salon privé 15 personnes sur réservation. Terrasse. Parking privé. Climatisation. Ouvert du mardi soir au dimanche midi et jours fériés. Réservation conseillée.

RN 560 La Petite Foux

83640 **SAINT ZACHARIE**
Tél.04.42.72.94.28
http://www.pego-restaurant.com/

SANARY

LE MAS DE LA FRIGOULETTE

"Chez Bernard et son fils Nicolas"

ΨΨ1/2

Si comme moi les usines à touristes vous crispent, les restos branchés vous exaspèrent et les escroqueries du front de mer vous font frôler le meurtre avec préméditation, alors je vous conseille illico de flâner vers le Sanary résidentiel (Portissol) pour y découvrir la discrète maison des Plessiet. Une superbe bâtisse où "la bienvenue" n'est pas mot: c'est une philosophie. Diantre! Un des meilleurs accueil de la contrée! A deux pas du sable et des tongs siouplait! Le service est de la même veine joyeuse et comme par hasard, la cuisine se met sur son 31 pour vous faire passer un bon moment. Une sorte de complot salutaire à l'égard de votre bonheur. Je me serais volontiers passé d'un autre complot, celui de Mauricette qui a pris l'habitude de m'accompagner chaque année "chez Bernard et son fils Nicolas". Elle appréciera la simplicité goûteuse de son "tian d'aubergines au parmesan, compote de tomates au basilic frais". Du frais cuisiné à 14,5/20. Tandis que j'embrayais sur mon "foie gras de canard chaud poêlé sauce aux raisins" dont la curieuse particularité résidait dans le fait qu'il manquait un peu de sauce tant la portion de foie gras était généreuse. 14,5/20. Mon "poulet aux écrevisses" servi avec ses tagliatelles n'a pas fait long feu malgré sa copieuseté caractérisée, 14,5/20. Mauricette aimera beaucoup la "pièce du boucher" de son menu. La dame au chapeau vert a fait de la viande rouge sa religion, elle qui naîtra en Lozère sous Napoléon III d'un père boucher et par un mystère toujours non élucidé, d'une mère plus jeune qu'elle. "Pavé de rumsteck" qu'elle a dit en levant les bras au ciel! La sauce Roquefort (servie à part) est très bien! Un 15/20! Elle a conclu par une "salade de fruits frais" avec des vrais fruits frais à 14,5/20. Et moi par une délicieuse "crème brûlée et sa compote d'abricots caramélisée au miel" ingénieuse et gourmande. 15/20! La maison des Plessiet, on pourrait la surnommer "l'Oasis de Portissol" tant le jardin est entretenu force détails. Pas l'endroit rêvé pour faire une cure d'amaigrissement. Mais parfait pour entamer une thérapie de joie de vivre!

Propriétaires: famille Plessiet
Spécialités suivant saisons: tête de veau sauce gribiche. Rognons de veau sauce Madère. Ris de veau aux truffes. Cuisses de grenouilles en persillade. Côte de bœuf. Poêlée de gambas crème et persillade. Sole belle meunière. Spécialités savoyardes, choucroute royale, cassoulet grand-mère. Et les potences d'agneau, de bœuf et de la mer toute l'année!
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 26€, 28€ et 36€. Carte. Pitchoun 9,5€. Groupes: se renseigner. 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
www.lafrigoulette.com

LE CABANON

ΨΨΨ1/2

J'ai bien une brosse à reluire dans ma boite à gants, mais il suffit de connaître l'endroit pour savoir qu'il est infiniment plus causant que toute la prose du monde. La crique de Portissol est superbe. Par le plus grand des hasards statistiques, la cuisine prodiguée ici est ce qui se fait de mieux dans le canton, parole de Mauricette qui dans son état normal sait de quoi elle cause! Un duo de jeunots aux fourneaux qui évitent de faire les beaux. 27 ans et 24 ans, je crois. Des CV qui rigolent pas (Ducasse, Westermann, Guérard) pour un savoir-faire qui donne le sourire. Et puis à la barre le couple Plesant, les occupants gestionnaires, bien obligés de constater leur succès. Ces gens-là ont comme qui dirait la bienvenue facile. C'est comme Patrick Lubrano, le serveur en chef. En compagnie de ma pétroleuse de choc et sur le menu "intermédiaire" (32€), je me suis enfilé le parfait repas. Entrée un peu convenue désignée par la dame au chapeau vert: "carpaccio de magret de canard, vinaigrette acidulée et copeaux de parmesan". C'est qu'on rencontre souvent. "Comme il faut et encore mieux" qu'elle dira! Elle sort son 15/20 de sa poche à oursins. Mon "tartare d'espadon en millefeuille d'ananas relevé au gingembre et citron vert" sort du lot, "de l'eau" dira t'on tant il est frais. Audacieux et bien dressé, respire le fruité exotique: 15,5/20. Obsessionnelle sur plein de choses dans sa pauvre vie mais surtout de la cuisson du poisson, Mauricette optera pour le "pavé de cabillaud cuit croustillant à la peau, tombée de girolles et pois gourmands". Moi pareil. Ah! Quel plaisir! Quelle tenue! Et cette courte sauce réduite qui file le parfait amour avec l'ensemble de l'assiette! Nous avons sorti nos 16/20 comme un seul homme! Le dessert ne fut qu'une formalité pour nous, mais l'exercice est souvent périlleux pour un cuisinier. N'empêche que nos "soupe de fruits rouges servie froide, glace au yaourt bulgare" et "tartelette au chocolat et sa crème anglaise". Pas des desserts "amuse-bouche", du franc coloré et appliqué qui joue le glucose avec parcimonie. 15/20 et 15,5/20. Pas de pot pour votre bec, nos plats se seront fait la balle de la carte quand vous lirez ça! Va falloir prier pour qu'ils reviennent! Mais vous bilez pas: le cuisinier est "4 saisons"!

Chef: Nicolas Schmitz
Second: Julien Tétart
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pains maison 15,5/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 22€ le midi (hors week-end et jours fériés) 32€ et 45€. Enfant (-12 ans) 12€. Carte. Ouvert à l'année. En saison 7j/7. Hors-saison fermé lundi et mardi. Cinq chambres de charme avec vue mer de 85€ à 130€ suivant saison.
Plage de Port Issol
83110 **SANARY**
Tél.04.94.74.64.17
www.lecabanon-sanary.com

LE SAN PIETRO

NT 00

Le moment doux est quand la patronne nous accueille. Extra de spontanéité souriante! Pas de pot pour nous: elle part juste quand on arrive! Son mari la remplace en salle. Il est exactement son contraire! Je vous fais un dessin? Bref! Un froid de magret, même dedans! Ça a beau être grand comme un kleenex, on se pèle la tonsure et le chapeau vert! Vivement qu'on se réchauffe un peu! Mauricette attendra son plat plus de 30 minutes. Elle a eu le temps de cogiter. De quoi me la contrarier jusqu'à Noël. On voit que c'est pas eux qui se la trimballent. Faut dire que seront servis avant nous deux habitués. Ça fausse les règles et ralentit le jeu, c'est comme au Monopoly si tu sautes ton tour. Dans mon "assiette de la mer" tarifée 16€, y avait des gambas (bien), des St-Jacques pétoncleuses décongelées et fibreuses et archi-cuites, du pneu. Flan de courgette froid et moules récidivistes du réchauffage, outrageusement salées, immangeables. Le constat d'assiette à peine entamée n'étonnera pas le serveur, par ailleurs aimable. 8/20. Tiens? La même note que la "dorade grillée" à 18€ (boing!) de Mauricette. Carbonisée de la peau (la dorade: Mauricette ne fait pas de bronzage UV) et violentée de la chair par une cuisson à la hussarde. L'assiette est d'une platitude considérable. Vous pouvez donner à ce genre de cuisinier du produit premier choix, il fera son possible pour le déglinguer. Flan de courgettes froid, le mien aussi. Comme toutes nos assiettes. 8/20. Cela dit, avant d'acheter un chauffe-plat, la direction commencerait par un cuisinier, on serait pas fâché. Cerise sur le gâteau: le cure-dent amené avec les doigts, révélateur de la philosophie de travail approximative.
Chef: allez savoir!
Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Pas de menu. Carte. Suggestion du jour. Terrasse.
17 quai Charles de Gaulle
83110 **SANARY-SUR-MER**
Tél.04.94.74.02.57

LA SEYNE SUR MER

LA BAIE D'HALONG

NT ΨΨ1/2

Tous les restaurants ne se valent pas, et tous les restaurants asiatiques du genre vietnamien encore plus! Ou moins! Enfin bon! Vous me comprenez! Une table qui opère sans faire de bruit sur la plage de Saint-Elme. "La Baie d'Halong" sur une plage! Un rien m'amuse! Une affaire familiale menée par Thérèse La. Une noble idée du professionnalisme dans la restauration. Rigueur, propreté, sourires et conseils. Je vous dis: aucun grain de sable dans la machine! Sur une plage! Un rien m'amuse! Bis! Sans son maillot de bain des années 20 mais chaussée de son indéfectible chapeau vert, Mauricette aura piquer du nez avec contentement dans "la Baie d'Halong" des Sablettes! Avec l'"assortiment frit"! Nems, beignets de crevettes, ravioli frits, rouleaux chinois. Quatre fois deux soit… huit gourmandises! Croustillants et exempts de gras, gras qui plombe souvent ce style d'assiette. 10€! 14,5/20! Si vous pensez qu'on mange ici comme dans n'importe quel "chinois", optez pour les "crevettes au sésame"! Cinq crevettes dodues de la hanche et finement croquantes panées au sésame, donc. Le 15/20 est indiqué et ce pour 8,5€. J'ai poursuivi par un "assortiment vapeur". Ravioli, ha cao, xiu mai, à vos souhaits! Autrement dit: au porc, à la crevette. C'est vraiment bon et très frais, on sait comme c'est important. 15/20. Et lui, l'oiseau à plumes, vous l'avez souvent vu cuisiné de la sorte? Le "canard aux lychees"? Contraste osé entre la douceur fruitée spécifique du fruit et le jus de viande. Je préviens: ce plat ne plaira pas à tout le monde! "Comme le reste" surenchérira Mauricette gonflée par l'air supérieur qu'elle prend après la lecture de l'édito de Modes et Travaux. Nappes en papier de cantine mais….serviettes chaudes en fin de repas pour se rincer les bracelets et les bagues! Si vous aimez les prises de risques mesurées, deux menus à 10€ et 13€ le midi en semaine permettent le baptême. Terrasse à deux pas des vagues. Une adresse sélectionnée par nous et adoubée par ses nombreux habitués. N'y voyez pas le moindre hasard.
Chef: Vi-Dan La
Spécialités: vietnamienne et chinoises. Banh Cuon. Bo Bun. Soupe tonkinoise (pho). Potage asperges et crabe. Nouilles au calamars. Vermicelles sautés au crabe. Calamars au saté. Crevettes chop suey. Bœuf mi xao. Nid aux fruits de mer. Porc au curry. Ananas farci. Cuisses de grenouilles à l'ail. Spécialités sur plaque chauffantes. Fondue (2 personnes).
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Menus à 10€ et 13€ le midi sauf week-end et jours fériés. Carte. Plats à emporter. Terrasse en saison. Groupes jusqu'à 60 personnes. Accès handicapés. Carte bleue à partir de 16€. Tous paiements accep-

tés. Grand parking à proximité. Fermé le mercredi.
7 avenue de la jetée
Saint-Elme
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.06.67.19

LA RASCASSE

ΨΨΨ

"Cette année plus que la précédente et moins que la prochaine"! Voilà résumée l'histoire d'amour entre "La Rascasse" et ses ouailles! C'est qu'ils n'en finissent pas de revenir! On se demande bien pourquoi! Ça serait-ty pas des fois que la cuisine de notre très adroit cuisinier Patrice Hudry-Rahon est franchement bonne? Problème: il lui est impossible de décapiter certaines de ces recettes. Faudrait pas que la révolution gronde à Saint-Elme! Et pourquoi pas supprimer l'aïoli du vendredi? Ça nous en ferait des orphelins de la gourmandise! Et puis beaucoup ne connaissent pas encore tous les plats de la maison! Tiens: vous par exemple? Je m'en vais vous narrer le moment passé avec Mauricette! Même pas trop long malgré elle! C'est vous dire si c'est bon! Une cuisine toujours aussi généreuse, raffinée mais attention! Pas alambiquée! Une maîtrise des cuissons et des associations qui font mouche! Elle a un peu hésité avec le gratin de moules, mais en pinça finalement pour la "terrine de crabe maison et sa crème de ciboulette". Et un 15/20. Même signature avec mon "petit gâteau de dorade sébaste, noix de St-Jacques, crème safranée". Du caractère, c'est pas parce que c'est une douceur que ça doit être mollasson. Un second 15/20. La dame au chapeau vert et à la critique avisée s'est mise d'un seul coup à applaudir comme ça, au milieu de la salle! Juste trois ou quatre claps mais enfin…Elle récompense son "dos de cabillaud poêlée au pastis, petits légumes et confiture d'olives maison" d'un 15,5/20! Pareil que ma "choucroute de la mer, sauce au Champagne" finement déconcertante, que je recommande à tous les curieux. 15,5/20. Nos desserts sont deux classiques de la maison! "Ananas frais en chaud et froid", tranches poêlées au beurre, 15/20. "Verrine" n'est pas un diminutif dans "verrine à la rose"! Ou un diminutif volumineux! Si vous voyez ce que je veux dire! Crème fouettée parfumée, fruits rouges, biscuit sablé. Un dernier 15/20! La salle joue les distinguées ce qu'il faut pour pas alourdir l'esprit "vacances à l'année". Même pas équipé de patins à roulettes, pas sûr qu'en salle Didier Richard ait le temps de regarder la mer! Difficile de le plaindre: c'est pour notre bien! En dehors des rails de la modernité forcée, une bien belle table qui ne doit pas grand chose au hasard. Remarquable de rigueur dans le temps.

Chef: Patrice Hudry-Rahon
Directeur de salle: Didier Richard
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules à 14€ et 17€.

Menus à 23,50€ et 32,50€. Carte. Fermé le lundi 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

LE PATIO

ΨΨΨ

Une étonnante surprise de début d'année! A la Seyne-sur-Mer, aux "Sablettes"! Comme quoi faut pas désespérer! Tout arrive! En l'occurrence les "Robert"! Brigitte et Alain! Et Niels aussi, le fiston! Faut que je vous dise que ces gens-là ont une particularité: ils savent ce qu'ils veulent et ce qu'ils ne veulent pas. C'est ballot à dire, mais la posture n'est pas très commune dans le microcosme de la tambouille. La maison s'est équipée d'une saine volonté professionnelle, et d'un tout jeune cuisinier qui sait bien des choses. A l'intérieur comme à l'extérieur, les recoins chaleureux et reposants vous font de l'œil et arrivent même à vous faire oublier la plage, l'odeur des tongs et le bruit des crèmes solaires! Et puis l'accueil mes petits canards verts, est à montrer à tous les aigris de la terre! Il les réconfortera sur la nature humaine! Ah! Du naturel dans l'envie de faire envie! Avec Mauricette, celle qui est née avec une carte vermeille dans sa poussette, on s'est régalé! Dans mon menu à 19€, mes "moules gratinées au beurre Maître d'Hôtel" en sont, des vraies avec du vrai beurre et pas de l'huile décongelée: 14,5/20. Et mon "dos de saumon rôti à la fleur de sel, sauce au Martini blanc" qui renouvelle le genre, 15/20. Mauricette s'est sentie rajeunir en se délectant de la première bouchée de sa "tarte tatin de tomates au chèvre, senteurs de Provence, réduction de vinaigre balsamique". Elle en prenait deux de tatin, ça valait un lifting! Elle glisse "15,5/20" entre de ridicules gloussements d'extrême contentement. Elle redescendra à peine sur terre avec son "steak de thon rouge mi-cuit à la plancha, vierge de tomate cerise et citron vert" puisqu'elle lui appose son 15/20 des familles. Les garnitures sont multiples et variées, cuisinées. Un dressage d'assiette bien dans l'air du temps, optimisé pour rapprocher le bon et le beau. Nos desserts sont dans la lignée d'application avec ma "crème brûlée du jour" et le "chaud gourmand" de la dame au chapeau vert qui verra sous sa moustache préférée une belle assiette résumée des desserts de la carte et, un café. Sanctionnés par un 15/20. Ah oui! Judicieuse carte des vins et savoureuse proposition de coquillages et fruits de mer suivant la saison. Les deux seront appréciées des amateurs…comme le reste!
Chef: David Guilloteau
Spécialités: plateaux de fruits de mer. Filet de bœuf aux cèpes. Langouste grillée. Linguines au homard entier, copeaux de Parmesan.
Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14/20. Café 1,5€ 15,5/20. Toilettes 17/20. Menus à 19€, 28€ et menu-carte à 38€. Carte. Ecailler à l'année. Bar à cocktails. Terrasse au calme et ombragée. Climatisation. Groupes jusqu'à 80 personnes. Fermé lundi et mardi hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison. Réservation conseillée.
Corniche Georges Pompidou
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.98.04.25
http://le-patio.eresto.net/

SIX-FOURS

LA BRISE PLAGE

ΨΨΨ

Voilà une adresse qui ne fait pas mystère de son ambition d'associer plaisir gourmet et superbe vue sur la grande bleue. Est-ce "normal" docteur? A observer la restauration côtière depuis un petit moment, à vrai dire pas tellement. Le binôme Alexis Arnoux et Julien Déou tient bon la route, j'allais dire la barre vu l'emplacement. La cuisine évolue dans la catégorie "casse-gueule" du semi-gastro, copieuseté en prime. Je le précise, car le genre s'amuse parfois à réduire les portions en même temps que les tarifs s'envolent. Ici c'est un peu le contraire, esprit "paillote" sans chichis ni ronds de jambes. Mauricette a poussé des petits cris d'animal que personne n'a jamais vu en accueillant ses "gambas panées au sésame" dont le court intitulé cache une véritable sens de la cuisine et de la cuisson. Gambas qui sont autant de gourmandises qu'on picore en se léchant les doigts, "un régal" conclura la dame au chapeau vert dans un dernier soupir d'aise. 15,5/20. Sa suite est magnanime! Quelle assiette! Dès qu'elle l'a vue, elle a dit "zut, le dessert je pourrais pas!" Un "magret de canard au miel, cannelle et citron" très bon et fort bien présenté, 15/20. Coup de cœur également avec mon entrée "brochettes de St-Jacques au lard rôties au sel, curry coco". Succulent et même remarquable! 15,5/20! A l'instar du magret de Mauricette, ma "queue de lotte façon terre et mer" est généreuse et fort habilement cuisinée. Un féculent cuisiné, des petits légumes de saison...15/20. Pas facile d'éviter les lieux communs de la cuisine traditionnelle avec de tels produits, archi-connus. C'est dans ces conditions qu'un cuisinier doit avoir de l'imagination! Et celui d'ici en a! A revendre! Est-ce sa formation? Son expérience dans des maisons suisses ou tropéziennes? Allez savoir. Et puis on s'en moque un peu: toujours est-il qu'il manie l'épice et les saveurs d'ailleurs avec subtilité, que c'est très bon et voilà tout. L'homme en lumière qui gère la salle est Alexis Arnoux, enfant du pays amoureux du vin autant que redoutable "pince sans rire". Si vous avez des soucis ou des angoisses, laissez tomber le prozac et venez vous mettre les doigts de pieds en éventail sous la table de ces deux-là.
Chef: Julien Déou

MAX CALLEGARI DES MRV TOUCHE PAR UN DOUBLE VIRUS:

FLAGRANT DELIT D'INCOMPETENCE

Ce vendredi 8 mai 2009, Var Matin offrait un joli cadeau aux "*Maîtres Restaurateurs Varois*", la confrérie d'auto-satisfaits de la tambouille qui se regardent le nombril lors de rondes folles avec miroir au plafond. Titre de l'article à la gloire de la coterie: "*La qualité, le combat éternel des maîtres varois*". A Saint-Maximin (83) lors de l'assemblée générale des MRV, le président Max Callegari croit la jouer fine en osant déclamer "*je sais que le contexte est difficile et que nous devons déplorer de plus en plus de dépôts de bilan. Mais je souhaite que la baisse de la TVA soit appliquée aux consommateurs*".

Bien assis sur son petit nuage des MRV, le président qu'on savait déjà cuisinier très moyen, n'est de toute évidence pas très au courant de la mécanique de gestion d'un restaurant: ça fait belle lurette que le bon restaurateur paye une part non négligeable de la TVA à la place du client final. Comment ça? Ben oui! Ça tombe sous le sens! Pour rester compétitif dans le "*prix de marché*" et malgré les incessantes augmentations des produits, beaucoup de restaurants n'ont pas augmenté leurs tarifs depuis deux ou trois ans voire plus encore. Mais surtout et à l'entendre, Max Callegari ignore qu'un certain nombre d'aides seront supprimées à partir du 1er juillet 2009*, date d'entrée en vigueur du nouveau taux de TVA de 5,5%. Voilà un président bien mal informé qui au lieu de courir après les journalistes et de fanfaronner du minois sur toutes les photos, devrait retourner à ces chères études! Et s'il se désole de la situation financière de ses ouailles-restaurateurs et de leur bilan de santé, il peut toujours faire un effort pour alléger leur trésorerie en supprimant la lourde cotisation qu'il demande aux encartés pour avoir l'étiquette MRV affichée sur leurs devantures.

Max Callegari, décidément en pleine forme, renchérit plus loin: "*Nous avons été des pionniers avec la création des Maîtres restaurateurs varois et l'audit nécessaire pour entrer au sein de notre association. Depuis les restaurateurs de France ont fait de même*". Poilant, le coup de l'audit. C'est qui "*l'audit*"? Qui paye l'audit? Sur quels critères de sélection se base "*l'audit*"? A t'on déjà vu un "*audit*" dégommer celui qui le commande? C'est bien joli d'être des "*pionniers*", mais faudrait quand même mesurer l'utilité réelle de cette association de cuisiniers privés subventionnée par le contribuable**. N'ont-ils pas de compte à rendre? Un "*audit*" a t'il été effectué pour cerner l'utilité des MRV et de Max Callegari si ce n'est de pomper abusivement les deniers du département, de la région et de l'état? Et puis y a t-il pléthore de clients venant dans les restaurants grâce au catalogue des MRV? Les restos sélectionnés (pardon: "*audités*") sont-ils tous de qualité?

Selon un "*audit*" du Bouche à Oreille: non.

Olivier Gros et Damien

*http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2009-04/La-prime-Sarkozy-disparait-au-1er-juillet-ainsi-que-plusieurs-aides-de-l-etat.htm

** http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/fabrique.html

Second: Bruno Pellegrino
Spécialités: déclinaison autour du foie gras, escalope et ses ravioles. 1/2 homard au beurre 1/2 sel. Dorade farcie à la marmelade de poivrons. Gambas flambées au Cognac. Onglet à l'échalote, réduction vin rouge et foie gras.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 1,8€ 15,5/20. Toilettes extérieures 14/20. Formule midi 14€, menu à 29€. Carte. Groupes jusqu'à 100 pers. Menus étudiés. Terrasse "Velum 4 saisons" chauffée. Hors saison, ouvert 7j/7 le midi. Fermé le soir les dimanche, lundi, mardi et mercredi hors-saison.Ouvert 7j/7 en saison. Wifi. Service traiteur et cuisine à domicile.
Port de la Coudoulière
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.61.27
labriseplage@orange.fr

LES JARDINS D'ANGLISE

ΨΨΨ1/2

"Les Jardins d'Anglise", c'est un peu la petite maison dans la prairie mais sur le littoral varois. Une magnifique bastide bicentenaire avec chambres, platanes et glycines, cigales excitées comme des puces et moineaux qui chahutent. Un poumon de vie au cœur d'une semi-urbanité affolée du chrono. Une carte postale ouverte toute l'année. Aux manettes le couple Chiaradia, Anglise et Bruno. Ce fin cuisinier passera notamment par la case Dutournier à la capitale, le Trou Gascon. Apparition d'un menu à 24€ proposé les midis en semaine. L'exercice offre une approche différente, avec des produits plus simples mais toujours ce même perfectionnisme. Ah! Que je vous dise! C'est Mauricette qui régale aujourd'hui! Anniversaire! Elle aime ses anniversaires! Quand on aime, on ne compte pas! Vaut mieux!.. Ainsi la dame au chapeau vert et au porte-monnaie bien rempli (depuis le temps que je paye) s'est modestement rabattue sur ce menu à 24€ avec choix. Entrée, "carpaccio de magret fumé au poivre de Séchouan" un peu court mais fin et bien présenté à 14,5/20. Elle poursuivra avec le "mignon de porc jus aux 5 épices" droit, souple, copieux et élégant, les trois mon capitaine! Pardon! Ça fait quatre! La garniture est absolument délicieuse, une purée de pommes de terre avec girolles et pleurotes finement ajustée à l'huile de truffe. 15,5/20! De mon côté: " à la carte"! J'vais m'gêner! "Escalope de foie gras de canard extra, cuit épais, figue rôtie et jus aux épices". Pas de chichis, ça roule classique, 15/20. Quel plaisir: "en tronçon épais à la plancha, écume de citronnelle, épeautre du pays de Sault à la truffe". Voilà le style Chiaradia! Le produit central travaillé nature, les à-côtés très étudiés! Un franc régal! 16/20. Pas de dessert pour moi, mais la dame au chapeau vert opte pour le "croquant de nougatine aux framboises, mousse Diplomate" de son menu. Elle conclut par un 15,5/20 suivi d'un "c'est vraiment très fin" avec un ridicule accent british. Le service alterne entre franchement impliqué et plutôt détaché, c'est suivant qui. La carte des vins est bien faite, et ses tarifs gentils. Une des rares maison du canton à chercher l'exigence et à tirer vers le haut sa prestation. Contre vents et marées dans un paysage gastronomique un peu terne, mais avec notre totale bénédiction gourmande!
Chef: Bruno Chiaradia
Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 17/20. Formule à 19€ et menu à 24€ le midi en semaine. Menus antillais à 39€, 42€ et dégustation à 57€. Carte. Enfant 12€. Groupes de 10 à 100 personnes. Restaurant climatisé. 9 chambres de 75€ à 160€. Belle terrasse. Parking privé. Jour de 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

LE MONT SALVA NT

ΨΨ1/2

Comme son nom l'indique, l'auberge est située sur les hauteurs, à un coup d'aile de mouette du charmant port du Brusc. La météo est clémente et autorise un déjeuner dans le jardin, sous les pins. Pour autant, on ne fait pas camping. Doubles nappages, serviettes en tissus et cette somme de détails déployés par la direction, histoire que vous vous sentiez un peu comme chez des amis contents de vous accueillir et qui auraient envie de vous voir revenir. Thierry Hilaire est aux manettes, tranquille dans ces recettes. Il est marrant dans sa cuisine, Thierry Hilaire. Il laisse croire qu'il fagote du "traditionnel", mais en réalité, il fait aussi de la création! Par exemple avec mon "émincé de haddock à la nantaise"! Un mesclun printanier avec une belle proportion de betterave rouge crue râpée, les tranches de haddock recouvrent et hop! 14,5/20! La Provence avec l'"aubergine en éventail" dégustée en grandes pompes par Mauricette. Et quand elle aime, elle répète la même chose pendant des heures. C'est d'un épuisant…14,5/20. Elle poursuit par une copieuse et fameuse "roulade de bavette au chèvre". Elle me dit "ça se mange sans faim, mais encore plus quand on a faim!". Elle sort de sa poche à oursins le 15/20. Joliment servie sur ardoise, voilà ma "véritable andouillette artisanale du pays basque", hachée moyen et pas grasse du contenu, relevée. La gratin dauphinois qui accompagne n'est pas basque, puisque

dauphinois. Par ailleurs excellent! Ah! Si tous les plats du monde voulaient se donner la main!.. 15/20! Plateau de fromages, et oui, qu'est-ce que vous croyez? Desserts, "soufflé au limoncello" pour bibi, rafraîchissant et (presque) digestif à 14,5/20. Et pour la dame au chapeau vert, son frère, le "soufflé au Grand-Marnier" plus classique mais fameux, 15/20. Etat des lieux: un parc dans la pinède avec les tables joliment dressées, une grande et chaleureuse salle de restaurant avec cheminée où le chef fait des cuissons. Service avec le sourire de nature et carte des vins fagotée par une amoureuse de la chose. Ça fait du bien de se retrouver ici entre humains, dans un lieu qui existait bien avant que le mot écologie n'existe lui-même. Que d'atouts pour une seule adresse!

Chef: Thierry Hilaire

Spécialités: artichauts à la barigoule. Cuisine à la cheminée. Escabèche de rougets. Pieds paquets. Daube de poulpe. Bouillabaisse (40€). Oursins rôtis en saison. Casserons à la provençale. Poisson au sel. Filet de bœuf aux morilles.

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16,5/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 19€, 28€, 36€ et 45€. Carte. Banquets, mariages…jusqu'à 120 pers. Climatisation. Parking aisé. Terrasse ombragée. Soirée dansante le samedi et animation régulière (expos, concerts jazz…) se renseigner sur le site du restaurant. Réservation conseillée.

Chemin du Mont Salva
LE BRUSC
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.03.93
www.restaurant-reception.com

BLUES BEACH

ΨΨ1/2

Et si le salut culinaro-plagiste nous venait d'en haut, de la Normandie? De Fabienne et Laurent Dale? Hein? Bon! On va pas pousser le bouchon trop loin pour vexer personne… Encore que l'exercice ne nous dérange guère! On ne vous apprendra rien si vous êtes fidèle au BàO! Mais venons-en au fait! Le successeur du "Chris'to Café" propose une restauration grand-écart! Une cuisine faite de moules-frites et bruschetta d'un côté, faut bien vivre et puis tant que c'est bien fait... Et puis, l'autre facette surprenante dans cette contrée vaguement sableuse et sablement vagueuse dévolue à la crème à bronzer et au coca-frites! Un cuisinier adepte du petit plat cuisiné! J'vous jure! Oooh rien de concurrentiel à Gagnaire ou Robuchon bien sûr! Mais du réfléchi bien vu et mon petit doigt me dit que ce chef est un sacré saucier! Avec la dame au chapeau vert pour une fois de bonne humeur (le Mistral s'est arrêté de souffler) on a plongé nos gros nez dans la "soupe de poisson maison". Oui mes petits lapins verts! Maison! Promis-juré-craché dixit le patron! Le formidable Laurent Dale! On le croit volontiers vu le plaisir du moment! Mais gaffe! Soupe pas typiquement provençale! Version normande de la recette! "Normande" qui rime avec "gourmande"! Et un poil d'exotisme en prime! Ça intrigue hein? Vous m'en direz des nouvelles! Avec Mauricette, nous allons comme un seul homme vers nos 14,5/20 bon poids! J'ai suivi le fil de la pêche avec le "dos de loup en croûte d'olive et parmesan, risotto". Délicieuse sauce façon "beurre blanc, échalote, vin blanc", poisson un poil trop cuit mais le plaisir est vraiment au rendez-vous! 14,5/20! Dessert directos pour elle: énooorme glace à base de rhum et de raisins, mais surtout de rhum si vous voyez ce que je veux dire. 14/20. Vins? A l'ardoise! Vin bu! Bien vu! Vacqueyras, Morgon… L'équipe est impliquée dans sa mission, ce qui en ajoute au cocasse balnéaire de la situation, face à l'eau et au son des tongs qui claquent. Un côté salon avec concert sur écran ou en vrai (acoustique) certains soirs: Laurent Dale a tenu de sérieux établissements sur Paris et son carnet d'adresses dans le microcosme mondial du blues est franchement impressionnant… Ah oui! Les formules du midi la semaine vous changeront des banalités coutumières! 12€! Bon comme un restaurant, sympathique comme un pub où on se fait des amis en sirotant un verre. Plutôt deux fois qu'une. Et trois que deux.

Chef: Tony Dufresne

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 12€ le midi sauf week-end. Carte. Enfant 7€. Terrasse couverte (fumeurs autorisés). Groupes jusqu'à 60 personnes. Ouvert 7j/7 en saison. Hors saison: se renseigner.

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

AMBIANCE BLUES BAR-RESTO
CONCERTS BLUES ACOUSTIQUES
Renseignements au "Blues Beach"
04.94.15.10.10

LE BISTROT DE LILY

ΨΨΨ

Les meilleures surprises sont souvent placées où on ne les attend pas. Elles sont si nombreuses dans la galaxie tambouille les adresses affublées de l'attribut "bistrot"… Et puis quand on voit ce qu'on voit, qu'on mange ce qu'on mange et qu'on boit ce qu'on boit, y a matière à méfiance… Bien. Autant ne pas faire durer le suspens: le repas fut fameux. Pas de doute, voilà bien un bistrot au sens non usurpé du terme: un comptoir chaleureux, un mobilier typique, des ardoises garnies comme les assiettes, et la convivialité courtoise qui sied à l'endroit, un peu comme si la direction appréciait que vous pointâtes votre truffe dans son établissement. Autant dire que c'est original. C'est fou quand on y pense! La normalité devient exception, et l'exception originale! Enfin bon! C'est que chez Marie-Pierre Mumbach, ya comme qui dirait de la saine légèreté mêlée à un côté rigoureux. Pour commencer, elle aura confié les fourneaux à un as de la recette du genre qui régale sans compter. Pas de menu! Des suggestions au jour le jour! Et une formule à 15€ à tomber! Aujourd'hui, "foie de veau en persillade". Chair rosée saisie, préparation finement aillée, garnitures au pluriel. Dont une patate douce à la badiane. Culottée et curieusement adaptée. Extra, réjouissant même. 15/20. Je regarde la mer juste en face en faisant discrètement une demi-douzaine de signe de croix: et le dessert? Comment qu'il est le dessert? Je commande le "millefeuille aux fraises" en espérant au mieux une sous-traitance avisée et au pire un étouffe-chrétien qui me mettrait en apnée jusqu'au café. M'arrive un parfait parallélépipède, sobre et efficace en diable dans ces feuilles sucrées et sa crème pâtissière rigoureuse. C'est le second 15/20 qui nous fait taper dans les mains! Le café est tarifé 1,3€ et le verre de vin rouge pas banal 1,8€. Un point de rencontre à l'aise où l'on pose sa veste sur le dossier de la chaise pour se taper un plat rondouillard et goûteux à prix doux. Un bistrot un vrai, pas un faussaire. Remarquable et presque touchant.

Chef: Laurent Giannoni

Spécialités à l'ardoise: salade de crottin de Chavignol. Onglet à l'échalote. Tartare de bœuf haché couteau. Carpaccio de Saint-Jacques. Fondant chocolat.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,3€ 15,5/20. Toilettes pas vues. Plat du jour 12,50€. Formule à 15€. Ardoise. Ouvert le midi, vendredi et samedi soir. Fermé le dimanche. Climatisation. Terrasse Vélum. Vue mer avec coucher de soleil magnifique. Parking aisé. Réservation prudente.

47 corniche de Solviou
Les Régates
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.88.69.62

FRENCHY WOK

NT ΨΨ

En fait, c'est beaucoup mieux que le grand frère que nous avions testé voilà presque 2 ans à La Garde, à l'Est de Toulon. Le décorum est du même acabit, étudié et dépaysant. Des buffets de victuailles comme s'il en pleuvait. Une climatisation-chauffage qui fait beaucoup de bruit et des carafes d'eau avec plein de calcaire: ce seront les deux points franchement négatifs. Le soir, c'est 16,90€ à volonté. Buffet d'entrées asiatiques classiques dont je vous épargnerais les détails sauf un, mais de taille: rien n'est gras et ce qui contient de la verdure (carotte, salade) est frais. Un très bon point. Et des 14,5/20. Les plats, c'est rigolo. Les classiques comme porc au curry, crevettes sauce piquante et le choix de riz côtoient les quiches lorraines, les pâtes à la carbonara et les filets de dorades cuisinés à la façon bien de chez nous. Une volonté de la direction de ne pas s'enfermer dans la restauration asiatique conventionnelle Ce qui du coup ouvre la possibilité d'accueillir le réfractaire au genre. Bref. A volonté pour les plats aussi. Avec Mauricette, nous irons de nos 14/20 pour nos plats corrects mais sans plus. Le riz thaï est une véritable catastrophe mais les pâtes au jus de poulet s'en sortent très bien. Au rayon "grillades" (toujours à volonté), le faux-filet est extra et les gambas rondouillardes: 14,5/20. Passons sur les desserts vraiment peu appétissantes dans leur présentation cantinienne au buffet. Sauf la "salade de fruits" avec notamment des lychees à 14/20. Le personnel est sympa et les cuisines ouvertes risquées. C'est pas bête: l'exercice (marketing) donne un sentiment de transparence bienvenu pour le client, sauf quand ce client observe les cuisiniers préparer le Nuoc-mâm dans des bidons de 50 litres. Il paraîtrait selon le personnel que le week-end, 2000 personnes viennent se remplir l'estomac ici. A coup sûr une belle réussite commerciale… et qui tire assez bien son épingle du jeu culinairement parlant: c'est ce qui nous importe. La concurrence à du mouron à se faire.

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Toilettes pas vues. Menus adultes de 10,90€ à 18,90€ suivant le jour. Menus enfants de 7,90€ à 10,90€ suivant le jour. Ouvert 7j/7. Parking aisé.

Chemin des Delphiniums
Quartier Bassaquet
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.93.15.58

LE PERIAC

NT Ψ

En pleine zone de La Millonne, à Six-Fours. Le quartier n'est pas très propice aux plaisirs de table, mais l'annonce d'une cuisine du Sud-Ouest aura tôt fait de réveiller chez le cobaye frustré du genre des

instincts de prospecteur! Le menu, une formule à 12,50€ et un menu à 16€. Des "prix d'appel" pour les pressés du midi, les affolés du chrono. Entrée "salade aux trois magrets". Bon. Un lit de feuilles de salade aride en vinaigrette, une rondelle de foie gras scrupuleux mais trop froid, et trois ou quatre tranches de magret fumé grassouillet. 13/20, c'est le foie gras cuisiné qui tire le reste. J'ai bien aimé les trois "tripoux" de la maison avec les tri-patates d'avec. Jus clair, chair souple. 14,5/20. Le dessert est un "gâteau aux trois chocolat" totalement inintéressant, pas maison. 11/20. La salle est très claire, les deux jeunes femmes qui assurent le service sont souriantes et bien à leur affaire. Avec une telle cuisine, enfin celle promise "du Sud-Ouest" on aimerait des à-côtés moins snackeux comme des serviettes en tissus et des beaux verres à la place des serviettes papier et des verres Arcoroc de Pyrex. Et puis des pommes de terre salardaises, par exemple, au lieu de banales frites servies avec le magret de canard. Des détails qui tuent l'envie.

Spécialités: du Sud-Ouest
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc pas pris. Toilettes pas vues. Menu à 16€ le midi. Carte. Parking.
235 rue de Hyères
ZA La Millonne
83150 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.24.20.93

MATALVYN
NT Ψ

Il faut être sacrément culotté pour reprendre cette adresse du Brusc, ex "le chant des Elfes". Félicitations aux nouveaux proprios qui en ont profité pour repenser le cadre, les couleurs. Très réussi, charmant. La dame du service est adorable comme tout. A voir son entrain, je parie qu'elle n'est "pas du métier". Je suppose que le reste du personnel, ce sont ses enfants. Une bonne volonté qui prolonge jusque dans l'esthétique des assiettes, bigrement bien présentées, colorée et bien dans l'air du temps. Ce qui est malheureusement tout aussi dans l'air du temps, c'est de mettre dans l'assiette des produits médiocres. Etre un adroit de la sauce n'est pas suffisant pour masquer leur basse qualité. Ça commençait plutôt bien avec la "Soubise de chèvre" de Mauricette, oignons confits, paprika et fromage de chèvre dans une feuille de brick pliée en 4. La dame au chapeau vert s'emballa d'emblée en commentant par un "c'est simple, mais bon". Ce qui pour un cuisinier correspond grossomodo à un Oscar à Hollywood. 14,5/20. Pareil et un peu modeux quand même mon "espuma d'avocat au saumon fumé et crevette épicée" Avocat remplacé ce soir par du… concombre! Mais on m'aura prévenu! Alors pourquoi pas. C'est rigolo, les trois crevettes pimentés font un peu mesquin de la portion et le saumon fumé sur la verrine est beaucoup trop salé. On reste quand même sur un 13/20 pour la bonne volonté. Le "filet de bœuf et sa sauce foie gras et morilles" s'en tire bien. Viande souple et juste correcte. La calamité est ce bout de terrine de foie gras sous-traitée en boite qui la chevauche! Comment peut-on se prétendre cuisinier quand on écoule ce genre de truc? Certes ça fait un peu riche, mais sur le chaud (la viande), ça n'a pas de tenue, c'est pas bon et ça pollue. 12/20. La terrible catastrophe sera mon "thon rouge à la menthe". C'est qu'en début de semaine, j'ai découvert un remarquable restaurant (L'Aparté à Carqueiranne) qui m'a servi du thon rouge, du vrai. Ce que sert "Matalvyn", c'est du thon albacore, le même que dans les boites de thon, avec des strates serrées et sèches, amères en bouche. Je pense la propriétaire sincère quand elle croit proposer du "thon rouge" à ses clients. Moins le cuisinier, et moins le fournisseur. En tout cas, un des deux ne joue pas le jeu. Pas mon problème: immangeable et de toute façon bien trop cuit! 8/20 pour être gentil avec la sauce! Du coup, la dame offre les cafés, mais c'est trop tard. On ressort totalement frustré, l'impression d'un rendez-vous manqué.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain mou 13/20. Cafés offerts 11/20. Toilettes 15/20. Formule à 11,50€ le midi. Menus à 23€ et 33€. Carte. Fermeture: se renseigner.
70 rue de la Citadelle
Le Brusc
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.01.21

SOLLIES PONT

LE VATEL

ΨΨΨ1/2

Des fondamentaux de la cuisine au garde-à-vous dans l'assiette et une équipe qui prend vraiment plaisir. Une cuisine raffinée, où le produit souvent simple est travaillé pour que fonctionne plein pot la magie du moment de table! Ainsi mes biens chers frères, si nous revenons avec le sourire à la table de Bruno Hernandez, Bruno Hernandez revient au niveau de cuisine qui est le sien! Quel repas soigné et fameux à la papille! Entrée avec "raviolis maison au foie gras, écrevisses et épinards". Ça swingue! Le ravioli dedans c'est souvent une bouillie de patachon! Là, l'épinard a du goût, l'écrevisse apporte le croquant et le foie gras la rondeur. La sauce donne le rythme. 15,5/20 est un minimum. Pas sûr que cette "suggestion du jour" soit proposée le jour où vous viendrez, alors ne m'en voulez pas de vous causer des "rognons de veau à l'ancienne" du chef. Quel fumet! Moutarde en grains dans sauce rustique costaude du caractère, rognons croquants et le 15,5/20 au bout de la ligne. Ah! Mauricette va me flinguer! Déjà que j'ai filé dans son dos pour venir seul ici… Je me suis enfilé un

"délice glacé"! C'est le nom de mon dessert! Meringue, crème de marrons, glace vanille et crème fouettée légèrement citronnée (et autre chose dedans encore, chut, secret…). Original et percutant, malin comme tout. Un dernier 15,5/20. Un menu à 15€ qui fait des heureux les midis de semaine, un menu à 35€ pour les grands jours et entre ces deux-là, un menu-carte (le mien) à 24€ avec choix d'une qualité rare qui déboussolera les accrocs du rapport qualité-prix. Moi le premier. Passé par Da Silva, Loubet, Charial et Royer, le "jeune" briscard Bruno Hernandez (27 printemps) tient une table où on ne peut pas tomber par hasard, une "table d'initiés". Comprenez que la vitrine ne fait pas le talent. Pour en savoir plus, faudra vous déplacer.

Chef: Bruno Hernandez
Second: Jean-Michel Lelièvre
Spécialités: toast de foie gras maison accompagné de sa confiture de figues de Solliès. Tarte fine de légumes frais et de rouget. Andouillette de filet de sole sauce crustacés. Fricassée de lapereau à la provençale. Souris d'agneau confite au chèvre frais. Fondant au chocolat du Vatel. Crêpes Suzette.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16,5/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 15€ le midi en semaine (sauf jours fériés), 24€ et 35€. Carte. Groupes jusqu'à 35 personnes. Parking très pratique juste en face (mais non indiqué par la signalisation). Restaurant climatisé. Ouvert du mardi midi au dimanche midi. Réservation très conseillée.
117 rue de la République
83210 **SOLLIES-PONT**
Tél.04.94.58.82.94 et 06.17.40.00.41

TOULON

LE SAINT LOUIS

ΨΨ1/2

Alléluia mes frères! Ah! D'un seul coup d'un seul, exit le cortège de blasés de la tambouille n'osant même plus regarder le client droit dans les yeux! Ça éviterait pourtant qu'il regarde dans l'assiette, le client! Enfin! L'accueil et le service diligenté par la direction d'ici sont un modèle de classicisme léger et de convivialité partagée. Mauricette précise qu'elle a probablement vécu un des plus charmant moment de son existence de cobaye à Toulon, vue mer en prime. Il faut rendre justice au Saint-Louis d'avoir réussi la prouesse de satisfaire les sens de la dame au chapeau vert. A son âge avancé, faut pas laisser passer de telles opportunités. L'adresse bien connue vient d'être reprise par la famille Rolland qui nous arrive tout droit de l'Argentière-La-Bessée (05) où elle tint jusqu'à fin 2007 l'Hôtel-Restaurant de la Gare. Même le cuisinier a suivi le train des Rolland à Toulon, c'est vous dire! Serviettes et nappes en tissu… Mise en confiance, la dame au chapeau vert optera pour le menu à 25€ avec un "tartare de dorade sauce vierge" d'une grande fraîcheur et d'une aimable copieuseté à 14,5/20. Sans doute influencée par le panorama, elle poursuivra dans le maritime avec un "pavé de saumon au pistou, pommes de terre safranées" à la cuisson parfaite, c'est à dire "à l'unilatérale" que n'aurait pas désavoué Troisgros. 15/20 qu'elle dit. Ma "formule du jour" à 14€ est réfléchie, sort des sentiers battus et affiche un fort bon niveau. Le "duo de chèvre chaud sur toast" avec jambon sec et salade verte est extra, le fromage de qualité n'y est pas étranger. Pas de la bûchette de base, non, de vrais fromages individuels gratinés au four. 14,5/20. Suggestion du jour: accrochez-vous! "demi magret de canard, sauce aux cèpes"! Haricots verts et frites maison (si le chef a le temps de les faire)! Cuisson juste, sauce goûteuses: 14,5/20! Mon boulet au chapeau vert s'enfilera avec délectation des "profiteroles maison" là encore! Ça devient une habitude! Et avec du vrai chocolat chaud fondu, pas de l'ersatz en tube! Et de la vraie Chantilly! Ah! Grands Dieux! Un miracle! 15/20! Une véritable cuisine maison! Pour de vrai! Le Saint-Louis fait aussi "côté Bretagne" avec crêpes et galettes à la farine de sarrasin! La famille Rolland! La chanson des Rolland! Denise, René et Emilie la fille! Sur la Corniche, vous l'entendez?

Chef: Michel Passalacqua
Spécialités: marmite marine. Brazoucades. Foie gras poêlée, pommes rôties au miel. Ravioli au homard. Bouillabaisse et bourride. Accueil 15/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Formules à 10€ et 14€ midi semaine. Menu à 25€. Carte. Groupes 60 pers. Terrasse panoramique. Climatisation. Fermé mardi soir et mercredi hors-saison.
391 littoral Frédéric Mistral
83000 **TOULON**
Tél.04.94.42.08.05
www.le-saint-louis.com

SY BE

ΨΨΨ

La passion-cuisine selon Saint-Sylvain! Sylvain Parodi! Ah! Il cache bien son jeu le bougre! Dans la rue Pré des Pêcheurs, au Mourillon, à deux pas de l'eau salée. Notre jeune cuisinier ne pêche que du premier choix question produit! Question de philosophie de travail! Ce n'est pas pour déplaire à Mauricette, la Schopenhauer au chapeau vert. Vers les 19h30, elle est habituellement en pantoufles et peignoir devant ses DVD de Derrick. Je craignais le pire mais elle devait être dans de bonnes dispositions puisqu'elle minauda d'entrée "il est très bien ce serveur". Le service est mené par le fringant Michael Rucker, œil partout et sourire complice. Les compliments poursuivront tout le long du repas. Le menu à 21€ joue la

partition de la modération tarifaire pour le preneur vue l'assiette, enjouée et généreuse. Le "petit tartare de crevettes et ses petits légumes" affiche plein de couleurs, croque sous la dent. 14,5/20. Celle qui est une adepte de la chose carnée et de ses dérivés adoube sans la moindre restriction le "pavé de bœuf aux chanterelles fraîches". Un grand moment de tendreté (la viande) et de finesse (la sauce). Que des avantages comme la purée écrasée fourchette et les mangetouts croquants. Un vrai 15/20! Elle termine ses agapes par un "fondant au chocolat" façon part de gâteau et arôme de Cointreau: 14,5/20. A l'instar du menu, les tarifs de la carte sont convaincants! Délicieuse "assiette de petites seiches au safran" où se mêlent croquant et doux, 15/20. Fameuse idée mes "filets de loup rôtis et poêlée de chanterelles"! Le poisson va fort bien avec cette courte sauce et ses champignons! Frais les champipis! C'est la saison! L'ensemble fonctionne épatamment! 15,5/20! Je n'étais pas parti pour un dessert mais faut être professionnel jusqu'au bout. Alors je me suis forcé. J'ai pris une "crème brûlée aux pistaches" remarquable, du genre qui rabibochera le déçu chronique de la crème brûlée, j'en suis. Crémeuse à souhait, 15/20 facile. Une cuisine totalement maison, nature et droit dans les yeux, pas tordue de sophistication ou incompréhensible du commun des mortels. La clientèle avisée de Toulon et autour ne s'y trompe pas, celle qui abhorre les chausse-trappes dont la ville recèle.

Chef: Sylvain Parodi

Spécialités: la carte change tous les mois. Terrine de foie gras mi-cuit. Poêlée de St-Jacques. Poulet au curry à la Mauricienne.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 17/20. Formule à 12,5€ le midi sauf dimanche. Menu à 21€. Carte. Enfant 9€. Groupes jusqu'à 25 personnes. Réservation conseillée.

9 avenue du pré des pêcheurs (50 m face Lido)
83000 **TOULON**
Tél.04.94.57.64.55

L'ARBRE ROUGE

ΨΨΨ

L'adresse eut les honneurs du miche du temps où son sobriquet était "La Chamade". Vous visez "la poste" au centre-ville de Toulon. Ce qui fait dire aux obsessionnels de la vue mer qu'il faut être un peu "timbré" pour tenir boutique dans le coin! Sûr que l'adresse ne fait pas de cinéma! Même rue de la Comédie! Et pourtant, si vous saviez comme c'est cosy à l'intérieur! Bref! Avec Mauricette, en tailleur des années 50 malgré sa démarche de bûcheron jurassien, on a escaladé cet "Arbre Rouge". Ce midi, une flopée de gourmands se plongent le minois dans des plats volontaires, médités pour faire plaisir à coût léger. Pensez donc! A 15€ la formule (le prix d'une pizza, d'un café et d'une odeur de graillon entêtante) vous bénéficiez de la prestation d'un vrai restaurant aux assiettes copieuses, avec serviettes en tissus, jolis couverts et si vous êtes sages, sourires de la patronne. Fameuse cuisinière, Edwige Lacour conçoit les plats avant d'en déléguer la réalisation à son cuisinier. C'est ainsi mes biens chers frères, que pour 15€ la dame au chapeau vert sera ravie par une "salade gourmande". Mesclun de qualité, gésiers confits, terrine de foie gras maison et d'autres bricoles, 14,5/20. Son plat du jour écope de trois garnitures! "Aiguillette de bœuf sauce aux cèpes"! Bigre! Quelle assiette! Bavette d'aloyau! Extra! Tendre et tout! Un copieux bonheur! C'est aussi la faute au pain, remarquable! 15/20! Je n'ai pas pu résister à l'appel de l'escargot. On ne se refait pas. Quand j'ai lu "fricassée d'escargots aux pleurotes", j'ai l'œil gauche qui s'est mis à trembler. Il s'agit plus véritablement d'une émulsion à la tomate, je m'attendais à autre chose. Ça n'enlève rien au plaisir, juste une distorsion entre supposé et accueilli. 15/20. Mon "pavé de bœuf aux morilles" joue tendre (rumsteck) et s'entoure d'un fameux gratin dauphinois qui chuchote l'ail, trois légumes frais croquants en brunoise et… je sais plus le troisième! C'est un 15/20! Impasse sur les desserts, ne faites pas les malins, je voudrais bien vous y voir après un tel repas. La carte des vins est courte mais affiche toutefois un de mes Bandol préférés, le "Domaine de la Vivonne". Parfaite en maîtresse de maison, Edwige Lacour tient la branche…euh… la barre de "l'Arbre Rouge" depuis fin 2008. Loin des pesanteurs des lieux à la mode, une délicieuse et reposante adresse.

Chef: Thierry Voissard

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 16/20. Café Illy 15,5/20. Toilettes 17/20. Formule le midi à 15€. Menu à 20€ midi et 25€ soir. Carte. Deux salles privatisables. Groupes jusqu'à 40 personnes. Soirées à thème: accords mets-vins, jazz… se renseigner. Climatisation. Ouvert du lundi au vendredi midi et le soir les vendredi et samedi. Possibilité d'ouverture en dehors des services habituels.

25 rue de la Comédie
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.28.58

L'ATELIER DES SAVEURS LA CALECHE

NT ΨΨΨ

Véritable institution toulonnaise, "La Calèche" aura fait les belles heures du gourmet heureux de trouver table à la sortie de l'opéra, puisqu'à deux pas. Changement de proprio depuis début 2009. On retrouve un fameux cuisinier dont on avait eu l'occasion de cerner le potentiel. Fabien Defossez et son épouse ont repensé l'adresse selon leur rêve et un peu aussi selon le nôtre, faut dire. Nappages et confort, couleurs bien dans l'air du temps et…cuisine ouverte! Et puis quel franc plaisir d'entrer dans un restaurant et de sentir la

subtile odeur du fumet et d'observer les toques appliquées dresser les assiettes! Une cuisine qui ne perd pas les traditions et les fondamentaux, mais qui décline les saveurs d'ailleurs avec une rare habileté. La très complète et soignée formule du midi à 14€ régale les pressés du midi qui ne veulent pas sacrifier à la qualité. Moi pas pressé. Moi vouloir manger en prenant mon temps. Menu à 23€. Si c'est bon, je vous dis pas le rapport qualité prix de la boutique…c'est bon…et très, même! Mignonne entrée que le "risotto crémeux, lardons et petit Paris". Le riz n'est pas le plus académique pour l'exercice du risotto, mais c'est bien foutu et parfumé, 14,5/20. Tiens! Ecoutez le choix de plats: filet de dorade rôti sauce Champagne, souris d'agneau braisée au cumin et poivres de Guinée ou… "pièce de bœuf et copeaux de foie gras, bigarade miel-orange". C'est ça que j'ai pris. Du filet de bœuf aujourd'hui. Sans rire. "Il n'est pas trop cher en ce moment, alors j'en fait profiter le client!" me glissera le cuisinier. Cuisson comme demandée, garnitures variées et originales qui pousse à la curiosité. Présenté sur une ardoise carrée du plus bel effet! J'ai posé sur le plat mon 15,5/20 comme une fleur sur le chapeau vert de Mauricette! Au rayon dessert, le chef ne baisse pas les bras. Il se retrousse même les manches de plus belle avec un "macalong et ses truffes chocolat" qui vaut le coup d'œil! Du tout maison Philémon! Un macaron tout en longueur inspiré d'une recette de Ducasse, le chocolat, la crème fouettée. Je m'en suis mis jusque là! 15/20! Des assiettes avec du sentiment et du sens. Adresse qui commence à frémir dans une ville pourtant adepte de la frustration culinaire. Et tout juste posée face à l'Espace Peiresc et ses expos souvent belles et intelligentes. Mis bout à bout, je trouve que ça fait quand même un paquet d'avantages à ne pas louper.

Chef: Fabien Defossez

Accueil 17/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes pas vues (oups). Formule complète à 14€ le midi en semaine. Menu à 23€ et formule à 18€. Carte. Groupes jusqu'à 35 personnes. Climatisation. Terrasse. Parking Peiresc. Fermé dimanche soir et lundi. Réservation conseillée.

15 rue Corneille
83000 **TOULON**
Tél.04.94.87.50.28

TOURTOUR

LES CHENES VERTS

ΨΨΨΨΨ

Un "Tourtour" d'horizon des fondamentaux de la cuisine pour ceux que ça intéresse, et on les sait nombreux. Vrai qu'il faudra grimper jusqu'à ce village du Haut-Var pour rendre visite à Paul Bajade. Dans sa maison posée au beau milieu des chênes verts, depuis une trentaine d'années. Ça passe hein? En même temps, si vous n'y êtes pas allés depuis le temps qu'on vous serine l'adresse dans le "bouche à oreille", c'est que vous n'irez jamais. Alors je m'adresse solennellement aux nouveaux lecteurs: un menu dégustation à 55€ aussi doué pour le plaisir est à notre connaissance unique. La mise en bouche, "velouté de courge à la truffe", 16/20. "Tête de veau confite aux herbes, filet de balsamique caramélisé au Muscat de Beaumes de Venise" tranché, entre rondeur et pointu à 16,5/20. Vieille recette remise au goût du jour façon "Bajade" avec "l'œuf poché Toupinel à la crème de truffes, jus et feuille d'orties" sanctifiée d'un 15,5/20. Remarquable "lasagnes fraîches, homard et champignons" dont l'intitulé est aussi bref que le plaisir est intense: 16,5/20. Mes p'tits lapins verts, le "filet d'agneau grillé, croquette de pieds, écume de poivrons, jus à l'ail des Ours, courgette au caviar d'aubergines et fricassée d'herbes fines" est un monument de cuisine où chaque détail a son importance. Je dis une (demi) bêtise: dans toutes les assiettes les détails ont de l'importance. 16,5/20. La "brousse fraîche en aspic, miel nouveau, feuilleté au sucre roux" fait passer en douceur vers le sucré, 15/20. Voilà la fin: "poire au vin rosé épicé, tuile aux fruits rouges sur crème d'amandes, Golden caramélisée, macaron aux fruits rouges, moelleux vanille abricot séché, crème glacée au miel de lavande, cristalline de menthe et confit d'olives noires". Le tour du propriétaire question desserts! 16,5/20! Ah non! Vous aurez droit ensuite aux "petites douceurs, fruits et chocolats"! Le vin blanc du Domaine Valette (les Arcs) est fameux. A cuisinier d'exception, maître d'hôtel d'exception: il s'appelle William Dourlens. La maison est connue et reconnue pour son travail de la truffe, exclusivement la "tuber melanosporum". Alors que les modeux s'extasient devant une "émulsion de lotte au coca-cola" ou une "daube au carambar", voilà une leçon de chose sur la cuisine qui remet bien des pendules à l'heure!

Chef: Paul Bajade

Spécialités suivant la saison: truffe du Pays en feuilleté. Brouillade aux truffes du Pays. Risotto aux cèpes séchés et jus de truffe. Ris de veau aux cèpes. Noisettes de pigeon poêlée. Accueil 18/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 16/20. Café 17/20. Toilettes 17/20. Menu dégustation à 55€ et menu truffes à 145€. Carte. Fermé mardi et mercredi. Fermeture annuelle en juin et juillet. Réservation conseillée.

83690 **TOURTOUR**
(entrée du village en venant de Villecroze)
Tél.04.94.70.55.06

Plus on est de fous plus on rit :

abonnez un ami

Bulletin d'abonnement page 98

LA TABLE NT ΨΨΨΨ

Le principe de travail n'a pas varié d'un poil de marmotte depuis que les Guyon ont installé leur table à Tourtour. On ne change pas une équipe qui gagne, mais la couleur des murs, oui. Le restaurant repensé l'an passé est vraiment très agréable à vivre. La quinzaine de couverts par service. Autant dire que si vous êtes le manager des chœurs de l'Armée Rouge ou du Bagad de Concarneau, faudra réserver ailleurs. Le chef déroule sa gastronomie à prix doux pour comité restreint et au gré des saisons, équipé de produits de belle qualité glanés ici ou là. La cuisine type "aquarium" permet d'observer ce faux calme de Laurent Guyon à l'œuvre…et même dans un coin, une cagette de morilles fraîches! Bon. Je vois que vous trépignez d'impatience de savoir si je me suis régalé ou pas. A votre avis? 32€ pour une mise en bouche d'un autre monde, une "émulsion au foie gras" ou dans le genre. Ça fait cher la mise en bouche! Sauf que pour le prix, vous avez droit en entrée aux "noix de St-Jacques rôties sur un lit de haricots noirs aux asperges, vinaigrette au chorizo", des associations de saveurs attendues et imprévues, des jeux de textures: 16/20. Légumes de saison colorés, chair du volatile remarquablement souple et goûteuse. De quoi je cause? Du "suprême de pintade poêlé, risotto aux morilles et petits pois, sauce parfumée au romarin" tiré au cordeau, 16/20, un second. Choix de cinq desserts, comment faire? Haro sur le "tiramisu à la rhubarbe, coulis de fruits rouges". Si le coulis de fruits rouges n'apporte pas grand chose, l'association "mascarpone, café, rhubarbe" est pertinente! Rigolote même! Une saveur de réglisse! 15,5/20. Carte des vins copieusement finaude, bien fournie en local et national. Une vraie signature de cuisine pleine de personnalité de la part de ce hyérois de naissance et modeste de caractère qui aura acquis ses fondamentaux de cuisine notamment auprès de Vergé, dans les palaces suisses et aux Antilles. Une bouffée d'air frais, d'air pur.

Chef: Laurent Guyon

Spécialités (la carte change souvent): foie gras de canard "maison" poché et son chutney de mangues. Tarte tatin de ris de veau au morilles et asperges, sauce vin rouge. Tournedos d'espadon rôti, risotto aux petits pois, sauce au curry et citron vert. La mousseline de chocolat blanc aux baies roses et framboises. Moelleux coulant au chocolat noir et sa glace à l'huile d'olive.

Accueil 15/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café avec mignardises maison 15,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 32€ et 39€. Menu végétarien à 28€. Carte. Fermé le mardi. Terrasse. Parking. Réservation très conseillée.

1 traverse du Jas
Les Ribas
83690 **TOURTOUR**
Tél.04.94.70.55.95
www.latable.fr

LA VALETTE

LES CHENES

ΨΨ1/2

Gaffe! Faudrait pas de méprise! La Valette, c'est aussi des quartiers encore épargnés par l'urbanisation folle, préservés de la déferlante béton et hors de portée des grandes surfaces et autres parkings à perte de vue. En passant le soir vous remarquerez peut-être de la lumière derrière Le Faron, côté "Les Favières"! C'est lui: le restaurant "les Chênes"! Et pour ces "chênes" là pas besoin de décodeur ni de TNT! C'est de la cuisine pur jus, un décorum coloré bien dans son époque et un accueil avec des sourires comme s'il en pleuvait…en tout cas depuis la reprise de l'adresse par Jean-Luc Arvin. Ce jovial trentenaire qui possède de solides attaches bandolaises aura su s'émanciper du littoral touristique et de ses facilités! Avec quel succès! Entouré d'un sérieux cuisinier fin de la sauce et adroit aux mirettes, il réussira à donner quelques émois à la blasée Mauricette, ce qui n'est pas rien, je vous assure! Et dans un menu à 13,50€ siouplait! On frôle un sorte de record du monde! Moi d'abord, à l'ardoise. "Saint-Jacques poêlées, tatin de poireaux". L'exercice est délicat. Bien dressé, cuisson surveillée, poireau de caractère: 14,5/20. Le menu à 13,5€ entame par une épatante "quiche lorraine", de quoi donner envie de passer des vacances à Bar-Le-Duc. Et encore, pas sûr qu'elle soit aussi goûteuse là-haut! Un monument: 15/20! Rien que ça! Pour une quiche! Suite plus sudiste avec les "tortellini à la ricotta" de belle qualité valorisés par une délicieuse sauce crémée, avec un poil de poivrons rouges et du cerfeuil pour les couleurs. C'est souvent dans le détail que se fait la différence, 14,5/20. Nos desserts "crème brûlée" et "tiramisu banane Nutella" répondent à nos attentes, à 14/20 et 14,5/20. S'il est bon d'y manger, il est bon de savoir que la maison organise banquets, mariages et toutes autres manifestations de groupes grâce à son isolement, son espace et son parking. Si vous le permettez, nous nous en tiendrons à notre expérience individuelle pour souligner la compétence de l'adresse à avoir satisfait à nos exigences de cobayes errants. Tout ça pour vous dire que plutôt de vous ruiner dans une chausse-trappe hasardeuse, venez vous régaler ici devant une assiette inventive et pleine de vie.

Chef: Jérôme Langlois

Spécialités: foie gras maison. Tartare de bœuf. Chateaubriand. Gambas flambées. Panzarotti aux cèpes. Riccole à la Béchamel gorgonzola. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,4€ 14,5/20. Toilettes…m'rappelle plus! Menu à 13,50€ et 15,5€ le midi en semaine. Carte. Bar. Groupes 90 personnes assises et 150 en buffet. Ouvert tous les midis sauf dimanche. Hors-saison ouvert vendredi et samedi soirs. En saison mercredi, jeudi, vendredi et samedi soirs. Terrasse. Parking aisé. Réservation

préférable.
Les Favières
83160 **LA VALETTE**
Tél.04.94.27.14.32 et 06.11.58.14.31
restaurantleschenes.com

VILLECROZE

LE ROCHER

NT ΨΨ1/2

Je sais pas trop s'il faut vous conseiller de rencontrer Serge Aza-Vallina, ou simplement sa cuisine. Ce que je dis est idiot. Vous irez au "Rocher" pour les deux, l'assiette et la vedette. Ya de la philosophie dans le "quotidien de tous les jours" chez ce personnage en dehors du village et des normes. Un esprit fin, une apparente légèreté. Mais ne vous y trompez pas! Notre homme est d'une grande lucidité sur le monde qui nous entoure et à la fin du "service", s'il est en forme et s'il a le temps, il pourrait bien venir s'asseoir à votre table pour taper la discute! La forme, il l'a souvent! Mais le temps: de moins en moins! Installé aux fourneaux, il propose à l'amateur des recettes piochées dans les terroirs de sa vie, le terroir "des Suds", sud-ouest et provençal. Pour ne pas faire de jaloux et ménager les susceptibilités régionales, j'ai pris une de chaque! Entrée avec "salade de Périgord, foie gras et magret fumé maison". Si le foie gras est généralement "maison", loin s'en faut du magret! Comme dit Mauricette avec ses grosses lunettes au bout de son gros nez quand elle goûte en arborant un air d'expert: "c'est autre chose…". Effectivement! D'autant qu'en prime notre cuisinier ajoute des "gratons" sans cette salade, bon sang que c'est bon. Vous connaissez? Pas trop "régime", mais passons. 14,5/20. Suite méditerranéenne encore que ce sont des haricots "Soissons" dans mon vase. Mais non, je blague! Dans l'"agneau grillé en cassolette de haricots blancs à la mode corse avec figatelu et lonzu"! Vous savez tout sauf que ça sent très bon, que c'est bien cuisiné et franchement copieux. 15/20. Quand la plupart de ses confrères en font un moyen d'être reconnu et médaillé, Serge Aza fait du métier de restaurateur un art de vivre au service du plaisir du client. Le "Bouche à Oreille" lui décerne toutefois la médaille de la bonne humeur tout en reconnaissant que l'oiseau rare m'a fait passé un excellent moment de table! Pas que, cependant! Mais je ne voudrais pas me répéter!

Chef: Serge Aza-Vallina

Spécialités suivant saison: tagliatelles aux truffes. Brouillade de truffes du Haut-Var. Parmentier de homard truffé (24h). Salade maraîchère et trilogie de canard. Duo de moules et huîtres chaudes. Filet mignon de porc au jus de romarin et figues moelleuses.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 14,50€ midi sauf week-end et jours fériés. Menus 19€ et 32€. Carte. Enfant 10€. Groupes 50 personnes. Terrasse "4 saisons" avec brumisateur. Parking devant le restaurant. 4 chambres de 59€ à 89€. Exposition d'artistes: sculptures, tableaux, photographies. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison: se renseigner.

510 route d'Aups
83690 **VILLECROZE**
Tél.04.94.67.73.61
www.auberge-le-rocher.com
le.rocher@orange.fr

VINON SUR VERDON

AUBERGE DE LA TABLE RONDE

ΨΨ1/2

Sûr que vous allez louper l'auberge de Véronique Chauvin! Je prends les paris! Si vous venez d'Aix c'est à l'entrée du village, à droite. Dans l'autre sens, débrouillez-vous. Même votre GPS vous préviendra trop tard. J'en mettrais la main de Mauricette à couper! Et ce serait dommage. De lui couper la main peut-être, mais de rater "la table ronde", surtout! Principalement si vous êtes comme nous amateurs de rustique. On est dans une auberge, c'est écrit sur l'enseigne. Rusticité de bon aloi, s'entend. La grande cheminée qui trône en fond de salle entretient l'atmosphère. La cuisine se veut classique mais ne rechigne pas à flirter avec quelques idées modernes. Ainsi les cuisines osent proposer une "terrine de foie gras aux figues" dans un menu tarifé 23€. Paf. Comme pour vous confirmer que vous avez bien fait d'entrer. 14/20. Dans ce même menu, des "pieds et paquets à la marseillaise" sont servis en caquelon. Mon paquet au chapeau vert qui pris son pied avec ne laissera que quelques os en échange d'un 14,5/20. Si vous préférez plutôt commencer le repas avec un goût de Provence la carte propose un "craquant de brandade de morue à l'huile d'olive" à l'accent chantant! Allez-y! Chantez! Ne manquent que les cigales! 14/20. Poussons plus loin l'investigation: "dos de sandre rôti à la cassonade, déglacé à la bière sur sa potée d'endives". Influences ch'tis? Endives plus bière, faut aimer l'amertume! En tous cas ça fonctionne bigrement, le poisson est cuit comme il faut, très bon point pour le chef. 15/20. Retour vers le classique pour les desserts "millefeuille aux framboises, crème légère au coulis de framboise" à 14,5/20, et le "croustillant aux abricots et nougatine" à 14/20. Mais ce ne sont que des exemples de desserts. Aux beaux jours, la terrasse ombragée et abritée des tourments de la route en ajoute au bien-être des clients qui ne s'en privent pas. Mais attention: ouvrez vos esgourdes! Réservation préférable car l'adresse commence à être bigrement connue! Y compris par le lectorat du BàO. Ça vous étonne?

Chef: Anthony Abbura

Spécialités: verrine de gambas sautées aux mandarines, julienne de légumes. Profiteroles d'escargots farcies façon provençale, com-

potée de raisin. Cigale de mer rôtie à la bisque de homard, réduction de poireaux. Pavé de veau poêlé aux lardons et aux cèpes, jus au Porto.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 15,5/20. Menus 24€ et 30€. Menu à 14€ (entrée+plat+dessert+1/4 de vin) et 11€ (entrée+plat ou plat+dessert). Fermé hors saison le vendredi soir et le samedi. En saison le dimanche soir uniquement. Parking aisé. 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

BONNIEUX

L ' AROME

ΨΨΨ1/2

Mauricette adore les vieilles pierres et les salles voûtées. Sans doute parce qu'elle aussi... avec l'âge! Pas besoin d'un dessin: elle se fond dans le décor! Et le décor d'ici ouvre le plaisir avant même l'arrivée des premiers plats. C'est que le couple Pagès a maintenant totalement pris ses marques dans ce superbe restaurant. Clara a l'œil sur tout: la décoration, l'accueil, le service. Rien ne lui échappe. Jean-Michel lui, son rayon c'est la cuisine. On l'observe avec son équipe derrière la grande vitrine, ouverte aux vues de tous. Rien de caché! Depuis le temps, on sait que ce cuisinier qui travailla au côté de Solivérès à Gordes sait bien des choses pour nous régaler. Allez hop! Menu à 38€! C'est fête! L'ancêtre aux talons aiguilles pointure 47 choisit une "brochette de gambas en habit de canard". L'originale association gambas/canard fonctionne à merveille et est parfaitement équilibrée. Elle goûte. Elle opine, ça lui plaît ! Elle note dans un petit cri strident: 16/20! Registre poisson pour suivre avec "filets de rougets poêlés, écume de leur fumet, Parmentier aux olives noires". Belle assiette, beau poisson, bonne idée. 15,5/20 sans le moindre état d'âme. A moi maintenant! C'est plus fort que moi, il a fallu que je prenne le "foie gras de canard de la ferme, confiture de griottes et pain grillé". C'est mon pêché mignon. Péché extrême puisque je m'offre un verre d'excellent Sauternes. 15,5/20! Puis "canon d'agneau en deux cuissons, son jus réduit à l'ail". C'est top! L'agneau est d'abord cuit vapeur pour rester rosé, puis rôti. Le jus bien corsé n'est pas là que pour la déco. On peut saucer. 16/20. On se rejoint sur une assiette de fromages, puis place aux desserts. "Soupe de fraise et crème glacée vanille" pour Mauricette qui cale! Rare! Et moi "pain perdu aux pommes caramélisées et crème glacée" qui en ai gardé sous la pédale. Deux 15,5/20. Un véritable sans faute du début à la fin. Au fond de la bâtisse, une superbe cave creusée dans la roche vaut à elle seule le détour. Et pourtant, vous savez comme l'assiette est bonne! Après le repas, le village fortifié mérite musarderie.
Chef: Jean-Michel Pagès
Second: Samuel Vial
Spécialités: gâteau d'échalotes compotée au bleu, confiture mi-figue mi-raisin. Le bar rôti au beurre de velours. Rognons de veau, ragoût de petits oignons lardons et pommes cocottes. Ris de veau braisé aux morilles croustillant de légumes. Tartelette au chocolat noir et noix.
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 29€ et 38€. Carte. La carte change à chaque saison. De mars à octobre fermé le midi les mardi, mercredi et jeudi. Hors-saison fermé lundi, mardi et mercredi. Terrasse. Groupe jusqu'à 30 personnes. Réservation conseillée.
2 rue Lucien Blanc
84480 **BONNIEUX**
Tél.04.90.75.88.62
http://www.larome-restaurant.com

CADENET

LA COUR DE FERME
NT ΨΨΨ

Annexe de "la Fenière" des Sammut! L'effort est tarifaire et qualitatif, le rapport qualité prix remarquable. Faudra bien piger un jour que "pas cher" l'est toujours trop quand on s'enfile un menu à 12€ immangeable qui dégomme le moral. Le travail de "la Cour de Ferme" fait la promotion du terroir local. Bravo! J'ai jamais pigé pourquoi avec un terroir pareil et de tels artisans, les restaurateurs filaient acheter en grande surface des produits souvent moins bon et standardisés! Bref! Deux menus, 25€ et 35€. Un chacun avec Mauricette! Devinez qui a pris le plus cher sachant que c'est moi qui paye? N'empêche que mon "petit" "menu du mois" sans alternative est épatant. Voilà un bon moment, j'avais rencontré ce produit lors d'un triste test au "Passage" d'Aix, autre adresse de la famille Sammut. Cette "andouillette de Lauris" avait été la seule lumière de mon repas. L'"andouillette briochée et son mesclun" est un peu chiche de la portion, mais c'est très bon. Le mesclun censé être de chez Mr Meyssard à Bonnieux n'est pas sorti de terre, mais çui-là est très bien quand même. 15/20. Ma "gardianne de taureau, polenta gratinée"? Un bijou de saveurs qui remet les pendules à l'heure sur cette recette, 15/20. Mauricette avait l'embarras du choix, mais elle adoptera "choux au fromage de chèvre, salade de jeunes pousses d'épinard"! Ah tiens! Je retrouve le fromage de François Borel de la Roque

d'Anthéron! Dégusté au restaurant épatant "le Grain de Sel"! Alors? Mauricette s'enfilera les choux derrière la cravate en trois gloup, mais sirotera les pousses d'épinards, 15/20. Recette un peu culottée avec la "brochette de taureau sauce aux mélets, gratin de pommes de terres aux oignons". Les mélets, petits anchois subtils…L'association risquée de la viande rouge et de l'anchois est subtil, 15,5/20. Plateau de fromages compris dans nos menus. Laissé sur la table, je vous jure. Une fois nos larmes de bonheur essuyées, nous nous délecterons de nos desserts. "Tarte à la rhubarbe" pour Mauricette (14,5/20) et "tarte aux pommes" dans la seule recette qui devrait être: fine, sobre. 15,5/20. Café sans mignardises: 3€ (bing, ça réveille). Guy Sammut viendra en salle nous saluer, et contrôler la mise en place de la soirée à venir. Ce qui nous permettra d'être témoin d'une séance de coaching du personnel un peu virulente. Loquace à notre égard, il nous dira posséder 5 affaires et 167 employés, avoir eu 2 "attaques" et jouer du rock n' roll avec les copains. Mais passons. L'artiste trop tôt disparu chantait "Peut-être que la nuit le monde fait la trêve". Voici "La Cour de Ferme" en plein jour et pour une pause gourmande privilégiée, dans un département pourtant abandonné aux tambouilles moyennes.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 3€ 14/20. Toilettes extérieures 15/20. Menus à 25€ et 35€. Ouvert tous les jours sauf le mercredi et le jeudi.

Route de Lourmarin
84160 **CADENET**
Tél.04.90.68.11.79
http://www.reinesammut.com/fr/cour-de-ferme/

CAVAILLON

LA COLLINE

ΨΨΨ

"Elle m'a dit d'aller manger là-haut sur la colline, elle n'est jamais venue, daï-daï-daï-daï!" Interprétation personnelle d'une célèbre chanson de Joe Dassin! Alors j'y suis allé! Avec elle! Avec Mauricette! Elle n'aurait manqué ça pour rien au monde! Sauf peut-être pour un rencard avec Georges Clooney! C'est flatteur pour la cuisine de Laurent Renard non? Classée n°2 après l'acteur américain selon le classement de la "désespérante Housewife" au chapeau vert! Bref! Notre coup de cœur à répétition sur Cavaillon est tenu par un couple qui sait du métier de la restauration de biens belles choses! De celles dont je vous invite à ne pas vous priver, sauf si c'est interdit par votre religion. La nôtre étant celle de refiler aux lecteurs les bons tuyaux et les mauvais. Mauricette appréciera sa "salade de caille marinée au Cognac". "Pas assez de Cognac" qu'elle a dit. Evidemment…15/20! Un frais et élégant "carpaccio de St-Jacques au balsamique" pour bibi noté 15/20. Nos suites valent le coup de grimper jusqu'ici même à vélo, c'est vous dire! Elle: "carré d'agneau rôti au romarin", un vrai de vrai à la cuisson précise et parfumée! 15,5/20 qu'elle met la dame au chapeau vert! Et moi un gros 15/20 pour une recette revisitée, un plat d'ailleurs: "la moussaka d'agneau au Parmesan". M'étonnerait qu'une aussi bonne vous rencontrâtes même à Athènes! Ah! Vous allez vous régalâtes! Qu'est-ce que je dis moi? Mauricette a entendu causer de mon dessert de l'an passé. Le fruit change mais le plaisir reste intense avec le "duo de mousse de fromage blanc à la vanille Bourbon, compotée de fraises". Elle en a encore dans les poils du nez! 15/20! Des nappages même en terrasse, de la verdure, une équipe sympathique comme si vous aviez un rond de ser-viette ici, et qui sait respecter les convenances. Tout un art impulsé par Bernadette! Qui? La femme de Laurent! Le chef! Vous suivez? Après avoir visité la planète pour d'autres maisons et fait les poches des cuisines d'ailleurs, les voilà depuis un petit moment maintenant tout là-haut, sur la colline… Avec pour ambition de vie d'être heureux. Ah! Ils nous ont filé le virus!

Chef: Laurent Renard
La carte change tous les deux mois.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 15,5/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettes 16/20.
Formule midi en semaine sauf jours fériés à 16€. Menus à 20,50€, 25,50€ et 32€. Carte. Formules groupes de 26€ à 60€: mariages, repas d'affaires, événement familial etc. Parking aisé. Piscine pour les clients du restaurant. Fermeture hebdomadaire 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
www.la-colline-luberon.com

LA LICORNE

ΨΨ1/2

L'adresse pourtant célèbre (ex "la ronde des fromages") pataugeait depuis un bon moment dans la tambouille sans âme. Aujourd'hui dans ce bel établissement aux faux-airs de Nouvelle-Orléans grâce à une mezzanine en bois toute peinte de blanc, quatre, oui quatre personnes était au service du client. Alors que nombre de cuisines de restaurants sont orphelines de la moindre once de professionnalisme justifiée par l'absence incongrue de cuisiniers dignes de ce nom (lisez le BàO), j'ai pensé drôle de vous informer qu'à "La Licorne", ils sont quatre à savoir triturer la recette et chatouiller la sauce. Mais deux en salle, deux en cuisine. Ainsi mes biens chers frères, c'est très courageusement que j'effectuerais un mignon repas fomenté par un duo de femmes, aussi complémentaires qu'appliquées. A elles deux, elles cumulent

notamment dans le CV Taillevent à Paris et Le bistrot Italien à St-Rémy. Mais le mélange des genres ne nuit pas au genre puisque je me délecte à grandes enjambées d'une "salade de gésiers confits aux lardons"! Gésiers et lardons qu'on aura avantageusement pris soin de poêler avant de les servir dans une belle assiette dressée comme pour le dimanche. C'est infiniment mieux que le micro-onde, je vous assure! 14,5/20! La suite est dans l'axe de qualité avec "cuisse de canard confite à l'orange". Grillé et confit à la poêle (encore et toujours!) une sauce-sirop parfumée qui offre à la recette classique un angle nouveau, voilà un second 14,5/20 amplement mérité. Clap de fin (et définitive fin de faim) avec une tranche de "tiramisu" fameuse, académique et dans la plus pure tradition de la recette: pas une "soupe", plutôt un gâteau "souple". A un "L" près! Bravo! 15/20! Toute cette petite entreprise gorgée d'humanité n'existerait pas sans la volonté d'Eddy Ouahabi, le jeune patron de "La Licorne" qui vient de jeter son envie et sa compétence dans son affaire. Ça nous change des blasés de la tambouille car à l'évidence, l'équipe se fait plaisir! De quoi changer ses habitudes… et les garder!

Chef: Sarah Texier
Second: Svetlana Lantelme
Spécialités: et toujours les spécialités culinaires à base de fromage d'octobre à mars! Gambas flambées au Pastis. Filet de dorade à la sauce safranée. Gigot d'agneau aux senteurs de Provence. Filet de loup au beurre blanc. Pizzas.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Bon Café 1,9€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 12€ le midi du lundi au vendredi, 20€ et 24€. Carte. Climatisation. Terrasse chauffée hors-saison! Fermeture: se renseigner. Soirées joyeuses et animée deux fois par mois! Renseignez-vous!
242 Cours Gambetta
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.78.30.16
www.restolicorne.fr

LES GERARDIES

NT ΨΨ1/2

Gracieux patio et cuisine ouverte. En salle, Mari-jo aime vous prendre sous son aile avec tout le naturel de sa spontanéité. Du frais. Et puis je dois vous dire que je soupçonne Alain Baudet de cuisiner pour… lui-même! Bon d'accord, ses ouailles attablés en profitent! Ce sens des priorités pourra questionner le suspicieux, mais un artiste ne fait-il pas des œuvres avant tout pour sa propre personne, pour nourrir la fierté de soi? Vous inquiétez pas! On va pas philosopher! Mais on va manger! Surtout moi! Vous, vous êtes en train de lire! Des plats? La Lyonnaise, pommes de terre, saucisson à cuire, vinaigrette à l'échalote. Le tian de tomates anciennes et filets de rougets. Les pimientos del Piquillos farcis à la morue. La souris d'agneau aux quatre épices, quinoa bio. Le Rabbit au romarin, ail confit, pommes de terre rôties, champignons du moment."Tarte fine mozzarella, tomates confites, émulsion de roquette". Grand classique provençal repensé avec une sauce amusante. Et puis la mozza est souple, fraîche, contrairement à la mozza à pizza dure comme du carton. 14,5/20. La suite est vraiment bien cuisinée avec mon "crumble de saumon, fondue d'endives". Sur peau, cuit impec' et surmonté parcimonieusement de crumble. La fondue d'endives est à tomber. Comme dit Mauricette "Si c'est au pied du mur qu'on voit le maçon, c'est dans la garniture qu'on voit le marmiton". Et çui-ci s'est posé à Cavaillon. Bref! 15/20! Finir un repas est parfois une corvée. Ou la sous-traitance, ou la bonne volonté du cuisinier. Le "Caprice glacé au chocolat" Glace vanille meringuée recouverte abondamment de chocolat noir fondu. Seul l'allergique au chocolat se refusera ce petit plaisir. 14,5/20. Natif d'Auvergne comme Mari-Jo, Alain Baudet n'est pas un perdreau de l'année question fumet. Formé au Royal Monceau par un MOF et notamment passé par L'Elysée Vernet à Paris, il sait bien des choses sur la cuisine. En "sous-régime" de compétence dans son petit restaurant, il aura préféré choisir sa vie en venant à Cavaillon plutôt que de se laisser aspirer par les vicissitudes de la vie parisienne. Tant mieux qu'il soit dans la région, comme ça on peut tous en profiter.

Chef: Alain Baudet
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine. Menus à 16€, 27€ et 34€. Carte. Très joli patio intérieur ombragé. Groupes 20 personnes. Fermé lundi, samedi midi et mardi soir hors-saison. Fermé lundi et samedi midi en été.
140 cours Gambetta
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.71.35.55
http://les-gerardies.wifeo.com/

GORDES

UN JOUR CHARLOTTE

NT ΨΨ

Un petit mas provençal en bordure de la route qui mène au village de Gordes. Environnement bucolique que semble apprécier l'âne qui fait le garde devant le portail. Il regarde avec tendresse Mauricette. Est-ce à cause de son chapeau vert ou de son regard vide? Allez savoir. Je serais obligé de la tracter sur 5 bons mètres pour achever le béguin naissant. Une cour intérieure avec un gros platane, des recoins aménagés mignons comme tout, un mobilier brocante sur du gravier. L'accueil féminin est extra de gentillesse, pas prise de tête. J'ai rapidement comme un sentiment que la restauration n'est pas ici le gagne-pain obligatoire, mais plus un hobby, un alibi pour voir du monde. On

apprend que la patronne est fleuriste, et que son mari est photographe. Et qu'ils possèdent ce restaurant, maligne vitrine pour promouvoir leurs métiers. Tirée du menu à 18€ du midi, la formule à 15€ (entrée+plat) commencera si ça vous tente par la "petite tarte tomate-chèvre". Pas maison, le fond de tarte n'est tout simplement pas convaincant, vraiment pas. Le goût de vieux feuilleté. Trop de coulis de tomate mais le fromage est doux. Mesclun bien. 13/20. J'ai choisi en plat la "moussaka". Quand on choisit le genre de plat comme la moussaka, c'est pour s'en mettre plein la lampe, pour replonger dans ce qu'on a déjà goûté de la recette: aubergine, béchamel, viande cuisinée. Ce qui vient sur ma table n'est pas mauvais du tout, mais laisse un sentiment de regret. Bien peu de viande comme si la cuisinière avait décidé au dernier moment de faire un plat végétarien! Pas de béchamel mais… des pignons! 13/20. Mauricette a payé 15€ une salade complète avec endives au roquefort, caillette pas grasse, tomate-mozza avec de la mozza fraîche, champignons de Paris frais, et un gaspacho à notre avis raté: prédominance outrancière du poivron! Ou alors faut prévenir le chaland! 14/20 quand même pour l'assiette copieuse! Sans avoir effectué un repas exceptionnel, nous avons toutefois passé un moment très agréable dans cette reposante maison même si Mauricette se souviendra moins longtemps de son assiette que du sourire de l'âne à son endroit.

Accueil 17/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formule à 15€ et menu à 18€ le midi. Menu obligatoire à 27€ le soir. Terrasse. Parking. Expo photo de Serge le patron. Expo florale de Muriel la patronne. Fermé dimanche soir et lundi hors saison estivale.

Hameau les Imberts
84220 **GORDES**
Tél.04.90.72.61.98
www.unjourcharlotte.fr

La maison du vin

VOIR PAGE 33

LAURIS

L'ARGELAS

ΨΨΨ1/2

Une intégrale du plaisir proposée par le couple Buisson! Bigre! Voilà bien un sacré travail d'artisan-restaurateur! On pourrait le qualifier de "à l'ancienne" si…si ça ne voulait pas dire grand chose! Disons qu'on prend le meilleur du qualificatif et qu'on jette le pire. Il reste?.. Il reste "l'Argelas"! Bon, vous suivez oui ou non? En pleine forme les Buisson. Toujours forcené de la recette, le chef capitalise un savoir-faire acquis chez Prévôt et Passédat. Un si joli CV et la proximité de Lourmarin font de l'adresse un hymne à la discrétion modeste. Les Buisson détestent la pose-photo et la danse du ventre en salle devant le client. L'essentiel est de faire apprécier leur travail qui est notre loisir: le restaurant. Une carte réduite à l'écoute du marché, un menu-carte tarifé 24€. Entrée "ris de veau panés aux amandes, salade mêlée". Faut prévenir que l'amateur de ris de veau classique sera étonné, déstabilisé! Il s'agit dans cette recette de bonbons doux comme des loukoums qu'on sirote tranquillement, avec les doigts, pourquoi pas. Amusant, 14,5/20. Du très sérieux avec le "dos de loup fumé, brandade de morue et pointes d'asperges". Le délicate déco n'en fait pas trop et les mariages de saveurs fonctionnent à plein. Une leçon de cuisine sobre et redoutablement efficace, une satisfaction pour le gourmand, 15,5/20. Ah! Une fois l'an ici seulement! Alors vous pensez bien que je n'allais pas éviter l'"assortiment de desserts"! Pour un modeste supplément, vous aurez droit à la palette des desserts de la carte, au tour du propriétaire question sucré. En ce moment: nougat glacé maison, délice chocolat-caramel croustillant aux pignons émulsion à la réglisse, aspic d'ananas fromage blanc coulis de mangue, baba au rhum et raisins. Voilà. Je cite tout de mémoire! Balèze hein? Mais non! J'ai tout noté! J'ai sorti mon 16/20 de ma poche à oursins pour applaudir des deux mains! Rares sont les cuisiniers purs produisants des desserts d'une telle aptitude à donner satisfaction. La carte des vins est vraiment bien, ouverte et intelligemment posée en dehors des banalités. La salle est charmante, élégamment provençale. Une mignonne cour ombragée au fond, les beaux jours, pierres dorées et fer forgé. Faut pas que j'oublie de vous dire de réserver: blocage à vingt couverts! Sinon, à vos risques et périls!

Chef: Régis Buisson

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu-carte à 24€. Mignonne cour intérieure ombragée et très 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
http://restaurantargelas.free.fr

LOURMARIN

HOSTELLERIE LE PARADOU
BAMBOO THAI

ΨΨΨ

Allez au bout des choses semble être une constante chez Eric Bouyer. Après un parcours professionnel hors-norme sur la planète, il poursuit l'aventure dans son établissement hors-norme, dans un village hors-norme: Lourmarin dans le Luberon. "L'Hostellerie Le Paradou", repris en 2007. Hôtel de charme de caractère, au milieu d'une fraîche et abondante verdure, d'élégantes terrasses et de pleins de choses jolies comme tout mais le BàO n'est pas "maison et décor" alors stop. Mais la cuisine si vous voulez bien, je vais en dire une chose ou eux, et des belles. Comme le sobriquet le laisse supposer, la maison dispense une cuisine thaï. Une authentique cuisine thaïe. Pas un chinois qui se diversifie, ni un malin de la tambouille qui ouvre un self-service exotique. Non, je vous assure, un thaï comme il en existe (trop) peu dans la région. La carte des plats est d'ailleurs sans ambiguïté. Systématique! Un réflexe! J'opte à chaque fois pour "Tom yam khung". Vous voilà bien avancés! Une soupe de la cuisine royale thaïe aux crevettes, citronnelle, galanga et piments. C'est plus clair comme ça? J'aurais la prudence de préciser à la cuisinière de calmer le jeu dans mon assiette question piments. Subtil, cuisiné selon les conventions et en grande partie conforme à mon attente. Le 14,5/20 arrive. La suite aussi avec "keng kiaw wane", poulet au curry vert et lait de coco". Avec "khaw niaw" (le riz gluant) c'est un intense plaisir, même la cuisson du poulet d'habitude un peu bâclée aux entournures est ici pointilleuse. Parfumé et volontaire, un excellent plat qui me fait sortir un 15/20 sans barguigner. Comme pour le dessert. Ah bon? Des desserts en Thaïlande? Ben oui, Dimitri. Moi qui croyait le pays vide de spécialités sucrées cuisinées! "Khanome koo", îles coco au pandamus, feuille aromatique des tropiques. N'attendez pas que ça refroidisse, ça durcit mais le patron vous préviendra. Une curiosité sanctifiée d'un 15/20. On aime les surprises au BàO. Une autre? Le vin. La carte ne rigole pas avec la compétence. S'il délègue la chose culinaire à son épouse thaïlandaise Meena, Eric Bouyer gère la cave, vraiment épatante. Un mélange vivifiant de cultures qui ne cherche pas la posture pour un sou, totalement séduisant. Le côté naturel des patrons en ajoute au plaisir. Magnifiques chambres au cas où les piments chauffent un peu trop la marmite. Ou le vin.

Chef: Meena Bouyer

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 13 € le midi en semaine, 27€ et 35€. Carte. Enfant 16€. Cuisine sans glutamate de sodium. Ouvert 7j/7 midi et soir de Pâques à fin Octobre. Hôtel. Séminaires, groupes…Parking aisé.

Route d'Apt
84160 **LOURMARIN**
Tél.04.90.68.88.15
www.bamboothai.fr
www.hostellerieleparadou.com

L'OUSTALET
NT

ΨΨ1/2

On aura connu l'enjouée Nadera Eletti et ses cuisiniers non loin d'ici, alors qu'ils régalaient sans compter leurs ouailles à l'auberge des Seguins, à Buoux. Du coup, j'en connais un paquet qui vont être content de les retrouver dans le coin, à Lourmarin, ce qui n'est pas rien. Adorable adresse posée en face du célèbre château qui aura connu des hauts et des bas, surtout des bas. Reprise en janvier 2008 par "Nadé". Recoins agréables, pierre de taille au sol et boiseries rustiques. Tables gracieuses, reposantes. La maison est belle, très belle! La cuisine est bonne, honnête et décline tranquillement le terroir avec ses quelques spécialités classiques qui côtoient des idées de saison. Vous voulez des détails? Foie gras poêlé avec sa confiture de figue, salade de chèvre chaud du pays en croûte de noix et noisettes, sauté d'épaule d'agneau avec sa purée d'olives noires et oignons, St-Jacques fraîches au beurre de ciboulette d'un côté. Et suivant la saison, cabri rôti à la confiture d'oignons ou demi-pigeon rôti au foie gras poêlé, arrêtez de baver bande de gourmands! Vous allez tout tacher! Ça sent bon hein? Et moi aujourd'hui, juste parce que je savais que ça allait vous rendre jaloux, j'ai opté pour le "demi perdreau aux morilles"! J'ai bien fait hein? Pas très copieux du cuissot le bestiau, mais bien cuisiné. Asperges vertes du moment, pomme de terre et, très appréciée de l'amateur, une salade verte servie à part. 14,5/20. Le "fondant au chocolat" mériterait le sobriquet de "terrine au chocolat" pour éviter la méprise. Il (elle) est fort agréable, un peu soyeux et suffisamment "chocolat" pour l'intégriste de la chose. Un café de qualité clôture ce mignon repas. Viande ou poisson, "L'Oustalet" travaille obstinément les produits frais. Ce qui peut paraître comme de l'inconscience "hors-saison" quand le risque d'avoir trop peu de client pour écouler est élevé. Curieux de naissance, je demande à la patronne sa méthode pour ne pas gaspiller la marchandise fraîche qui attend l'hypothétique chaland, l'hiver. Elle me répondra dans un grand éclat de rire "on la mange avec toute l'équipe!". Pour une fois, les cordonniers ne sont pas les plus mal chaussés! Bref: du naturel, du joli et du modeste! C'est à Lourmarin et c'est étonnant!

Chefs: Jean-Baptiste Imbert et Feethi Belmekki

Accueil 17/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 16€ (le midi en semaine) et 26€. Carte. Groupes jusqu'à 40 personnes. Climatisation. Terrasse ombragée en saison face au château. Parking aisé. Jour de fermeture: se renseigner.

Réservation conseillée.
2 avenue Philippe de Girard
84140 **LOURMARIN**
Tél.04.90.68.07.33

MALAUCENE

LA CHEVALERIE

ΨΨΨ 1/2

Un an déjà depuis notre dernière visite! Ça passe hein? Mais qu'est-ce qu'une année pour une maison qui voit son origine remonter au moyen-âge? Une broutille. "Peanuts" comme disent les jeunes. C'est comme pour Mauricette. Tel un vieux chêne, on peut connaître son âge juste en comptant les rides. Toujours est-il que si les années ne marquent pas le lieu, seules changent les saisons. Formé par Banzo et amoureux fou de la cuisine de son terroir, Philippe Galas en joue à merveille. L'automne lui fournit une palette de produits plus chouettes les uns que les autres. Tenez, mes "ravioles et chanterelles gratinées". Pas de bla-bla dans le titre mais de subtiles saveurs de sous-bois plein l'assiette. 16/20. Toujours autant de modestie dans l'appellation pour le "magret au raisin" qui suivra. Les tranches de viandes sont joliment présentées en dôme. La sauce va bien, les accompagnements jouent le jeu. 15,5/20. Ma cavalière de table choisira "tartelette de gambas aux copeaux de parmesan" et ne s'en mordra pas les doigts. Elle les léchera plutôt! Ce qui ne l'empêchera pourtant pas d'esquisser un sourire radieux en sortant un 16/20. Sourire qu'elle prendra même la peine de réitérer pour son "râble de lapin farci" qui eût l'heur de lui plaire. 15,5/20. Après "l'assiette de fromages", il nous restera encore une petite place pour le dessert. On y casera une "mousse de chocolat blanc, coulis de fruits rouges" et une "tarte aux figues" auxquels nous accorderons deux 15,5/20. La pluie nous empêchera de boire le café sur la terrasse. Diantre, c'est fort dommage. Car l'un des autres atouts de "la chevalerie" est son superbe jardin qualifié de "Jardin de curé" par celle qui a les mains aussi vertes que son chapeau et qui en connaît un bout en jardinage. Elle a sans doute raison, car on aperçoit, au bout de l'allée de verdure, l'église qui en ajoute à la sérénité du lieu. Même si vous n'avez pas particulièrement l'esprit chevaleresque, voilà une table à aller découvrir... au grand galop!

Chef: Philippe Galas

Spécialités: terrine de foies gras aux figues. Tartelette de gambas aux copeaux de parmesan. Caillette d'agneau rôti à la feuille de brick. Brandade à l'orange et anchois marinés. Carré d'agneau rôti façon Philippe Galas. Confit d'agneau à la sarriette. Pieds et paquets. En saison: gibiers, champignons et truffes.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 16,5/20. Café 15/20. Toilettes 14/20. Menus à 19,50€, 29,50€, 35,50€. Menu "truffe" sur commande, de Janvier à fin Mars. Se renseigner.

Les Remparts
84340 **MALAUCENE**
Tél.04.90.65.11.19
Fax.04.90.12.69.22

PERTUIS

LE BENARES

ΨΨΨ

Né d'une mère pakistanaise et d'un père indien, Mian Shakil a agrippé depuis un bon moment les subtilités de la cuisine de son pays, enfin ses pays. En même temps qu'une certaine philosophie de la vie. L'homme est cultivé et joyeux, alchimie rare. Ce qui fait de lui un personnage totalement hors du commun. Et le commun, le cobaye du BàO s'en méfie autant que les prédictions de la baisse de la TVA dans la restauration! Autant que, puisque j'en cause, des restaurants "exotiques" qui pullulent pour nous asséner leur poudre aux yeux dans la déco et leurs poudres de perlimpinpin dans l'assiette! Pour que les choses soient bien claires entre nous ami lecteur, je me suis enfilé un "petit" menu indien d'une belle finesse avec des plats qui donnent du bon plaisir. "Dhâmek" est le sobriquet de ce plateau et s'il vaut 19€, il vaut largement son pesant de satisfaction. Un "samossa viande" croustillant est finement épicé à 15/20, un beignet de poisson d'une souple légèreté à 15/20, une cuisse de poulet marinée et grillée tandoori à 14,5/20, un curry d'agneau comme il faut à 14,5/20, un poulet au curry hors-norme à 15,5/20, des légumes au curry bien garnis à 15/20 et un raïta, du froid à base de yaourth, concombre, ail, piment, oignons… à 14/20. Le pain nan est fidèle à sa réputation de gourmandise, et le riz aromatisé est parfait. Beau plateau non? On se croirait chez Drucker! Serviettes et nappes en tissu, beaux verres, décoration qui affiche la culture du nord de l'Inde sans en faire des tonnes. Des mélanges d'épices subtils, des saveurs et des odeurs sans pareil pour un restaurant pas quelconque qui sait se démarquer de ses confrères du genre. Ah ben oui. Que voulez-vous. Faut allez à Pertuis, à 20 minutes d'Aix-en-Provence. Eh oh! Arrêtez de ronchonner! La maison de Mian Shakil est moins loin que la ville de Bénarès, ville du Nord de l'Inde posée sur le Gange!

Chef: Miam Shakil

Spécialités: tandoori (viandes, poissons). Beignets de crevettes, d'aubergines. Printanière de légumes aux noix de cajou, raisins secs, fromage et crème fraîche. Lentilles indiennes au beurre et épinard. Biryani agneau, poulet, crevettes. Agneau au caviar d'aubergines. Crevettes au curry. Poulet au piment vert frais.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain nan 15/20. Café 14/20. Toilettes 14,5/20. Menu à 11€ le midi, 18€, 19€, 23€. Carte.

DAVID LAURENT
LE CASTEL LUMIERE
83330 LE CASTELLET

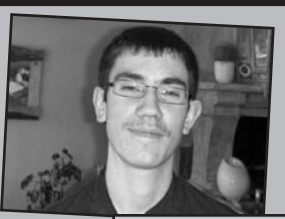
JEAN-PHILIPPE GRUNBERG
L'ESPADON
83240 CAVALAIRE

CHRISTOPHE WERNET
LES GOURMAN'DINENT
13600 LA CIOTAT

NICOLAS MULLER
LA TABLE DU FORT
13007 MARSEILLE

MEILLEURS APPRENTIS

BENOIT SEVIKIAN
LE MAS DES GRIVES
13013 MARSEILLE



FLORIENT DOLMETA
LE GRAIN DE SEL
13640 LA ROQUE D'ANTHERON

JASON ROSE-BONNARD
LE GRAIN DE SEL
13640 LA ROQUE D'ANTHERON

LOIC LABISTE
LA FLAMBEE DU VILLAGE
13880 VELAUX

MORGAN CHEREAU
LE JARDIN DE FREDERIC
13210 SAINT REMY

Parking aisé à proximité. Ouvert du mardi au dimanche. Réservation conseillée.
26 rue Giraud (face au cinéma "le Luberon")
84120 **PERTUIS**
Tél.04.90.07.57.70

SAINT MARTIN DE CASTILLON

LOU CALEU
NT ΨΨΨ

La "belle maison" de Saint-Martin de Castillon affiche de belles dispositions. Et un gros talent, véritable fondation de sa réussite: Mr Rondard sait prendre l'exacte mesure de ce qu'attend le client. Ça n'a l'air de rien dit comme ça, mais l'exercice demande beaucoup d'humilité et de qualités d'observation. Tout le contraire de Mauricette et ses grosses lunettes, en somme. La table: à lire les propositions, le chef a le chic pour équilibrer les propositions entre plats attendus des habitués, et jeunes recettes qui viennent d'entrer dans la liste, au jour le jour. Faut quand même que je vous dise que le premier menu est tarifé 17€. Et que pour ce prix, vous ne mangerez pas dans le couloir et vous n'aurez pas à faire la vaisselle! Nonnon! Ya pas d'raisons! Avec les autres! Dans la jolie salle aux tons de Provence ou en terrasse, tissu, beaux verres et service… à la cloche! Vouivoui! Ya pas de piège! Le seul piège connu est Mauricette, mais c'est moi qui me la coltine et personne d'autre! A chacun sa croix ou son boulet! Bref! Menus à 25€ pour nous deux. Une mise en bouche cuisinée extra. L'entrée de la dame au chapeau vert est une "salade de queue d'écrevisses aux agrumes" amusante mais un peu austère à 14/20. Le chef "récupère la sauce" avec le "filet mignon de porc et sa poêlée de pomme Granny Smith". Viande très tendre, excellents jus et garnitures. Voilà le 15/20! De mon côté "ballottine de foie gras aux marrons, sa poêlée forestière et flan de potiron". La déco fait tout pour allécher, et moi j'ai tout léché! 15/20! Ma "poêlée de St-Jacques au coulis de crevettes et saumon fumé" est au-dessus du lot. Déjà adopté ici lors d'un précédent repas, elle semble désormais squatter la carte. Qui s'en plaindra? 15,5/20. Entre nos entrées et plats un "sorbet et son alcool" est proposé…et généralement accepté! Le fromage est compris dans nos menus. Dernière étape: imaginez Mauricette gravir avec ses talons-aiguille pointure 47 le "rocher coco au moelleux de chocolat noir et chocolat chaud"! ça vaut le coup d'œil non? Et le coup de langue aussi, je vous assure! 15/20. Plus sobre mais classieux quand même, mon "nougat glacé au miel". Naturellement maison et accompagné d'une glace adéquate, 15/20. Adresse loin des chaussestrappe touristiques coutumières. Un moment gourmand idéal en famille ou pas, dans la campagne du Luberon pour se vider la tête… sans se vider le portefeuille.

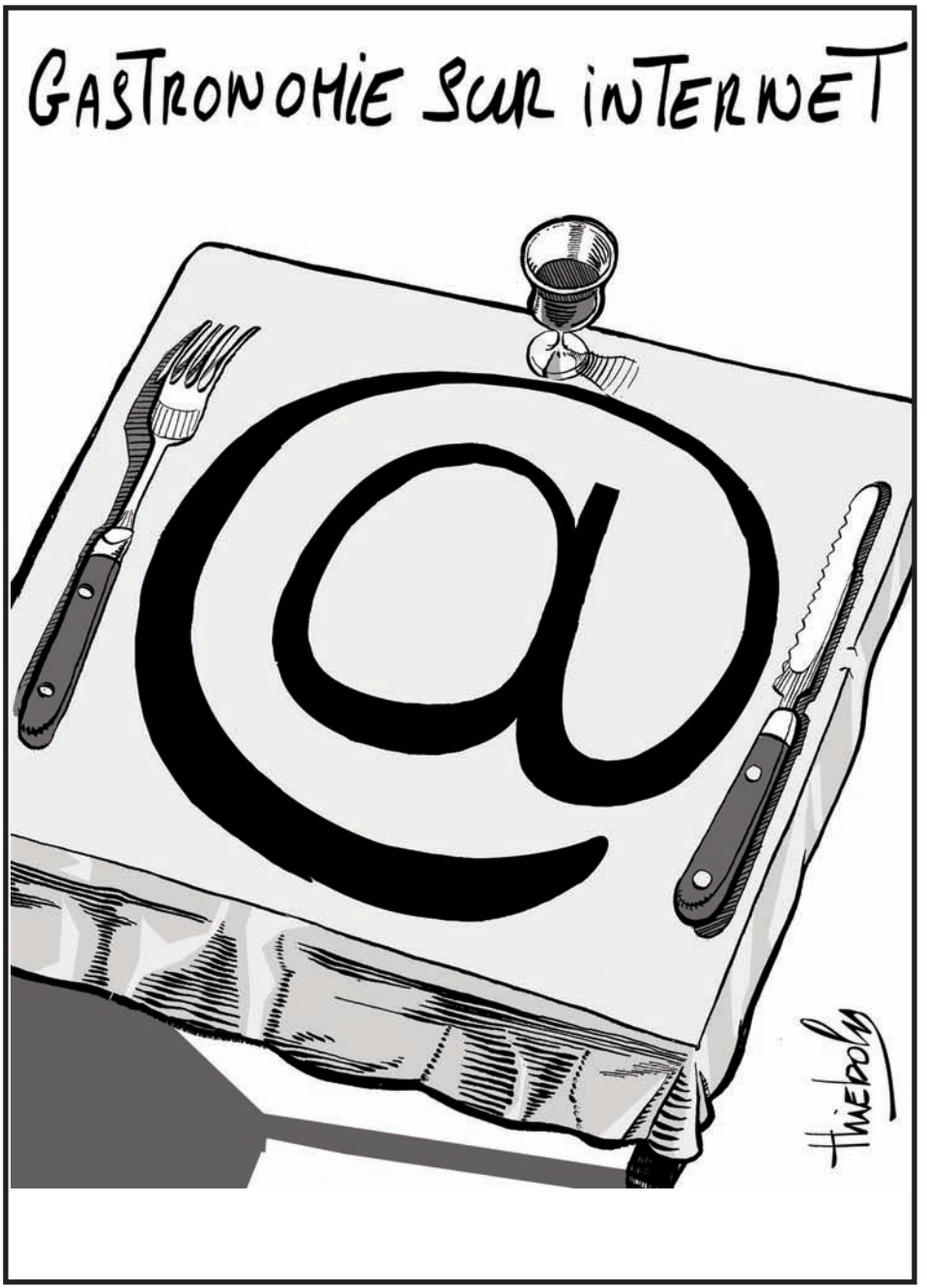
Chef: Thierry Brasseur
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café avec mignardises maison 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 17€ midi en semaine, 25€, 42€. Carte. Hôtel**. 24 chambres de 58€ à 150€ (suite) suivant saison. Soirée-étape. Accueil de groupes, 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.loucaleu.com

LE BAO SUR INTERNET

LE FORUM DES GOURMANDS
DESSINS EN LIGNE
COUPS DE GUEULE
PLUS DE POTINS
BAO TRADUIT EN ANGLAIS
LA TABLE DU MOMENT

www.le-bouche-a oreille.com

PROCHAINE PARUTION DU BAO : SEPTEMBRE 2009


GASTRONOMIE SUR INTERNET
@
THIEBOLD

NOUVEAU!

TEE-SHIRT 100% COTON

ENVOI SOUS PLI DISCRET

A OFFRIR OU PAS!

BULLETIN D'ABONNEMENT

A RECOPIER OU A DECOUPER

OUI MERCI JE M'ABONNE POUR 1 AN (4 NUMÉROS) A PARTIR DU N°....
ET BENEFICIE DU TEE-SHIRT "SEL ET POIVRE" 24€ (18€ + 6€*) ☐
MAXIMUM DE 3 TEE-SHIRTS À 6€ L'UNITÉ PAR ABONNÉ*

JE M'ABONNE UNIQUEMENT POUR 1 AN (4 NUMÉROS) A PARTIR DU N°....
18€ (AU LIEU DE 20€) ☐

NON MERCI JE NE M'ABONNE PAS AU BAO MAIS J'ACHETE UN
OU PLUSIEURS TEE-SHIRTS "SEL ET POIVRE" A 12€* L'UNITÉ ☐

*port compris. Préciser taille L ou XL.

NOM.....
PRÉNOM.....
ADRESSE.....
VILLE.....CODEPOSTAL.....

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

LES ABONNES EN COURS BENEFICIENT DU TEE-SHIRT AU TARIF PREFERENTIEL DE 6€

ACHAT EN QUANTITE (RESTAURANTS, C.E., CLUBS...): NOUS CONSULTER

MEILLEUR ACCUEIL

BESMA BOIDRON
LA FLAMBEE DU VILLAGE
13880 VELAUX

MARIE LAURE BOURGUET
LOU CALEU
84750 ST MARTIN CASTILLON

ALEXANDRA RUIZ
LE GRAIN DE SEL
13640 ROQUE D'ANTHERON

MARI-JO BAUDET
LES GERARDIES
84300 CAVAILLON

NADERA ELETTI
L'OUSTALET
84160 LOURMARIN

PATRICK CHANTRAULT
LA BALEINE
83400 HYERES

PIETRO SANGONI
LA BRASSERIE DES ILES
83400 HYERES

BENEDICTE TEISSEIRE
LA POELE D'OR
83136 MEOUNES

ERIC GUIDAT
LE CASTEL LUMIERE
83330 LE CASTELLET

LUC-LAURENT GRAMOND
AU VIEUX PRESSOIR
83170 BRIGNOLES

DZU BARRIENTOS
LE SAINT LOUIS
13300 SALON

MARION DEFOSSEZ
L'ATELIER DES SAVEURS
83000 TOULON

ARTHUR 8 ANS