Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

N° 75 SEPTEMBRE-OCTOBRE-NOVEMBRE 2010-Prix 5€- ISSN 1244-9156

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

G.B SHAW

MEILLEUR ACCUEIL

ALAIN LAUMESFELD
AUBERGE DE LA LOUBE
83136 LA ROQUEBRUSSANNE

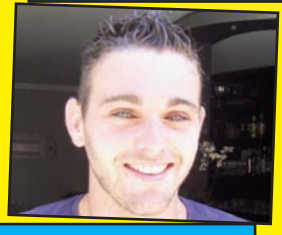
CORINNE SCARDINO
LE 7
83110 SANARY

LAURENT DALE
BLUES BEACH
83140 SIX FOURS

SEBASTIEN COLOMBERO
LA VIEILLE FONTAINE
83160 LA VALETTE

PATRICIA LAUMESFELD
AUBERGE DE LA LOUBE
83136 LA ROQUEBRUSSANNE

SERAFIN GARCIA
LA ROMANA
83400 HYERES



YOANN LE DOUDIC
109 STREET
83000 TOULON

STEPHANIE DOUDEAU
L'ARDOISE
83150 BANDOL

RAPHAEL REVALOR
LA TABLE DE PÔL
83510 LORGUES

CLAUDE LEQUEUE
LE CLOS DES ACACIAS
83870 SIGNES

RENE SCARDINO
LE 7
83110 SANARY

PATRICIA ARTIGOUHA
AU DUO
13230 PORT ST LOUIS

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

PROCHAINE PARUTION

DECEMBRE 2010

www.le-bouche-a-oreille.com

Le Bouche à Oreille

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

FONDATEUR Paul Bianco

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION et DE LA REDACTION Olivier Gros

SECRETAIRE DE REDACTION Damien

ILLUSTRATEURS

Thieboly thieboly@freesurf.fr

Na! na@dessinateur.net

COBAYE ASSISTANT Mauricette

IMPRESSION

Imprimerie Riccobono

Dépôt légal à parution

BULLETIN D'ABONNEMENT

A RECOPIER OU A DECOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

VILLE.....CODEPOSTAL.....

TÉL.....MAIL.....

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

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

LA NATURE A HORREUR DU VIDE!

La nature a horreur du vide… Quand on cause *"hamburger"* en France, les références restent *"MacDo"* et *"Quick"*, après le jet d'éponge du concurrent américain Burger King en 1997. Depuis une vingtaine d'années, la qualité des *"sandwichs"* de l'oncle Sam a fortement baissé. Petit à petit, goutte à goutte… C'est le propre des cuisines de comptables: ce sont eux les véritables *"chefs"*! On gratte des micro-centimes d'euros sur chaque hamburger et *"l'économie"* au bout de la ligne donne une coquette somme. On gratte, on gratte…mais au fil du temps le *"hamburger"* devient de plus en plus mauvais! Mais attention! Toujours dans la limite de l'acceptable par le *"consommateur moyen"* de la boutique! Dont la courbe du sens critique sur ce qu'il bouffe suit la courbe descendante de la qualité de ce qui le remplit. Vous me suivez? Mc Do fermerait ses portes si les deux courbes se croisaient!

Foin d'anti-américanisme primaire, nous sommes nombreux à apprécier les bons *"hamburgers"*. Manger avec ses mains est plutôt agréable. Mais pas à n'importe quelle sauce! Longtemps complexés et observateurs des nouveaux comportements d'une clientèle qui leur échappait, quelques restaurants traditionnels comblent désormais la frustration en allant cuisiner sur le terrain de jeu de McDo et Quick. Un des premiers (2000) dans la région fut le Moulin de Dodé à Pélissanne avec son hamburger *"filet de bœuf et foie gras"*. Aujourd'hui, la Table de Pôl à Lorgues, le Blues Beach à Six-Fours, 190 Street à Toulon ou encore la Vieille Fontaine à La Valette (pour ne citer que des p'tits nouveaux varois) régalent leur monde avec un bon *"hamburger"*. Ainsi en baissant la qualité de leurs hamburgers, les monopoles de fait McDo et Quick ont laissé place à une concurrence de qualité. Car la nature a horreur du vide.

Il y a presque longtemps maintenant, Paul Bianco créait le *"Bouche à Oreille"*. Déjà à l'époque et même avant, les guides présents sur le marché juteux de l'édition gastronomique hésitaient: satisfaire la curiosité naturelle du lecteur avide de découvertes ou s'attirer les faveurs des annonceurs et des chefs? Et qu'on ne me réponde pas *"les deux sont possibles"* ! Un germe de réponse: les tables les mieux récompensées sont aujourd'hui souvent la propriété de grands groupes financiers. En 30 ans, baisse la qualité des guides, petit à petit, année après année… Désormais le collectionneur blasé des grands guides nationaux va chaque année au kiosque du coin en pilote automatique tel le bouffeur de hamburger file au Drive de McDo: son sens critique est en léthargie! Comme pour les hamburgers, la qualité de contenu des guides institutionnels s'est inexorablement dégradée dans le temps. Et puis Paul Bianco créa le *"Bouche à Oreille"* car déjà à l'époque, la nature avait horreur du vide.

Olivier Gros

UNE TABLE POUR 2
?
Wa!

ALPES DE HAUTE PROVENCE

LA BRILLANNE

LES TEMPLIERS

NT 0

Superbe endroit, une maison de village toute de belles pierres blondes vêtue. Une ex-écurie XIIème ou XIIIème siècle, je sais plus. Retapée avec le génie de la sobriété et un doigté précis. Alors vous comprenez qu'on aurait bien aimé que la cuisine soit du même tonneau, enfin de la même écurie. Ce qui est très loin d'être le cas. Ça partait pourtant pas mal avec la "salade du Champsaur" ou dans le genre, plein de bricoles fraîches dedans, dont la salade verte. Cette entrée laissait présager une suite intéressante du menu à 24,50€ puisque 14/20. Pas de pot car arrive le "magret aux girolles". Une calamité. Un chemin de croix. Ce qui dans un restaurant appelé "Les Templiers" n'a finalement rien de très surprenant. Une petite assiette de faible capacité où s'empilent sans soin un gratin de chou-fleur (le mieux), des haricots verts congelés, une polenta maladroite tartinée avec je ne sais quoi (tapenade?) des feuilles de salade verte avec vinaigrette, une rondelle d'orange, et les 2/3 d'un magret monobloc et dur comme un caillou, pas dégraissé ni prédécoupé. J'aime autant vous dire que pour sectionner le bout du volatile sans dégommer les voisins, faut être patient et déblayer autour. C'est peut-être le même genre d'expérience "découpe de magret" qui aura inspiré le créateur de la chanson "la danse des canards" en 1980! Enfin bon! Et puis: aucune sauce! Juste des petites girolles décongelées, spongieuses à souhait et sur-salées. Finalement tant mieux. Vu la place, je sais pas où il l'aurait mise, le chef, la sauce. Car oui: il y aurait un chef dans la maison! J'arrête le tableau! 8/20. Applaudissements sincères pour le "plateau de fromages" dont on sent bien la faible rotation. Critique sévère pour le dessert, une "tarte au chocolat" de sous-traitance, cotonneuse et au goût de plastique. Une rondelle d'orange et de kiwi, youpi. 8/20. De ma table, j'entends la mélodie du micro-onde en permanence. Et puis voilà. Le patron est en salle et d'une belle bienveillance à l'égard des clients. Il n'en fait pas trop, sobre. Comme je suis un peu curieux, je le questionne sur son cuisinier, sa vie, son œuvre, ses recettes, tout ça… Il me glisse que son chef ne veut pas mettre le nom de ses plats sur le site internet du restaurant de peur qu'on lui pique les recettes. C'est une sage décision: nous n'aurons pas à les supporter ailleurs.

Chef: allez savoir!

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 1,3€ 14/20. Toilettes 17/20. Formule à 15€ le midi. Menus à 19,50€, 24,50€ et 33€. Carte.

3 rue des Templiers
04700 **LA BRILLANNE**
Tél.04.92.76.59.27
www.lestempliers-labrillanne.fr

CHATEAU ARNOUX

L'OUSTAOU DE LA FOUN

ΨΨΨ

Je vous assure que c'est vraiment rigolo de comparer la grâce d'une assiette au physique du cuisinier qui les fabrique! Formé en pâtisserie, Patrick Chassy déploie son envergure de 2ème ligne de rugby, et les mains qui vont avec, quelles paluches. Touchant de zieuter les plats finauds de la recette, bâtis avec du cœur, beaux comme tout, fiers et colorés. N'allez pas pour autant imaginer une montagne de sophistication, juste une délicate générosité: foie gras chaud poêlée aux pommes, cassolette de St-Jacques et gambas à la crème de pistou, carré d'agneau de Sisteron cocotte de champignons du moment, cabillaud rôti au four fricassée d'artichauts à la tomate au parmesan. Mon entrée est une "soupe de favouilles et sa crème safranée". Voilà aussi ce qu'est la cuisine quand elle a envie de faire plaisir! Pas de se regarder le nombril! La délicieuse soupe est accompagnée d'un pot "grand-mère" rempli d'une émulsion crémée safranée du plus bel effet! Et de la couleur! 15/20! Elle est proposée dans une mini cocotte ovale en fonte Staub, ma "cuisse de canard de Barbarie aux deux olives". Sauce cuisinée à la provençale, chair ferme, et les crémeux gnocchi de pommes de terre servis avec sont à damner. Je vous préviens, c'est pas bien bon pour les accrocs de la Terraillon et les obsédés de la serviette de plage, mais c'est bien meilleur au goût que du soja cru! 15/20! Ah! Je m'en suis mis jusque là! A tel point que je ferais l'impasse sur le dessert! Vous me direz? Une paire d'années que Nathalie et Patrick Chassy ont investi cette superbe maison équipée d'une source, comme son nom l'indique. De l'espace et des recoins discrets, de la lumière et des vieilles pierres, une terrasse aux beaux jours. Doubles nappages en coton, beaux verres comme si c'était dimanche, et un service courtois qui n'en fait pas trop, souriant. Adresse pro et pour tout dire, nous sommes particulièrement heureux que l'adresse se remette en selle après bien des avanies! Très bonne table du département tenue par un couple charmant et humain qui prend la peine de faire un menu pour les pressés à 15€ le midi en semaine. Et qui propose aux enfants un menu avec des plats comme pour les grands. Révélateur non?

Chef: Patrick Chassy

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

Menus à 15€ le midi en semaine, 24€, 30€, 36€, 42€ et 45€. Enfant (-12ans) 12€. Salle de réunion équipée pour 80 personnes. Mariage, groupes, séminaires jusqu'à 120 personnes. Grand parking. Fermé dimanche soir et lundi. Réservation conseillée. Espace boutique de produits régionaux.
RN85
04160 **CHATEAU ARNOUX**
Tél.04.92.62.65.30
www.restaurant-loustaou.com

GREOUX LES BAINS

LA CAVERNE

ΨΨΨ1/2

Les saisons passent, les années s'égrènent lentement mais sûrement. Mais de signes caractérisés de lassitude cavernicole en perspective, point! Ah! Le couple Montano remet à chaque instant ouvrage sur table avec un succès jamais démenti! Et c'est nous qu'on mange et qu'on se régale! Arrivée tristounette pourtant, entre deux giboulées pas gentilles avec la perruque de Mauricette. Pas un chat dans la "rue Grande", ni d'ours dans "la Caverne" quand on entra. Le contraste fut fort: porte poussée, nous sentirons la douce chaleur de la salle. Mais gaffe! Hophophop! Le boulot c'est le boulot! Pieds sous table ou pas! Bref! Voyons les idées que le chef Montano cache aux yeux de tous sous sa toque! Ou plutôt dans ses casseroles! Humhum… Nous nous limiterons sagement au menu à 23,50€, un chacun. Le petit menu, c'est souvent le moyen privilégié de jauger les capacités d'un cuisinier. Début avec un "risotto d'épeautre aux moules parfumées au pistil de safran" à 15,5/20, rien que ça, pour la dame au chapeau vert printanier un peu fané. C'est pas rien comme note de la part de Mauricette! Et ma "pissaladière feuilletée à la tome de chèvre fermière, huile du moulin au pistou"! 15/20! Ben dis donc! Ça part fort, Hector! Et ça continue, Lulu! On se répète, surtout si vous êtes un coutumier des pages du BàO: ce chef est un balèze dans le registre culinaire de la prestation poissonnière. Mais vraiment. Autant que nous dans l'esprit de contradiction. C'est vous dire. Voilà l'explication comme quoi précisément nous frayerons dans le répertoire carné. "Civet de porcelet au petits oignons, lardons et champignons" pour Mauricette. Qui déclara comme si elle jouait du Chopin avec dédain avec la voix de Jean Gabin: "ça, c'est du civet, coco". 15,5/20 qu'elle a mis. Fus-je en reste avec ma "crépinette de queue de bœuf fondante sauce à l'échalote"? Oh que non, Manon! Un franc régal jusqu'à la dernière salve de pain sauceur. Pas moins que 15,5/20. Restaient les desserts, pures formalités. "Tulipe croquante mousseline de châtaignes, chantilly" 15,5/20 et "coulant au caramel fondant sauce réglisse" 15/20. Frustrée de n'avoir pu pousser le cuisinier dans ses derniers retranchements avec ce menu à 23,50€, la téléphage Mauricette marmonna dans sa barbe: "je l'aurais, un jour, je l'aurais!". 'pas demain la veille! Frédéric aux fourneaux, Gabrielle aux sourires. En toute simplicité, une cure de plaisir de table… à Gréoux-les-Bains.
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 (étage) 16/20. Menus 23,50€, 30,50€ et 36,50€. Enfant 7,5€. Carte. Menus de fêtes et réception de petits groupes. Terrasse rue piétonne aux beaux jours. Ouvert à l'année. Fermé dimanche soir et lundi sauf jours de fêtes. Réservation très conseillée.
15 rue Grande
04800 **GREOUX LES BAINS**
Tél.04.92.78.19.54
www.lacaverne-greoux.com

LES OLIVIERS

NT ΨΨΨ

Nom d'une olive grysélienne! Tout juste une année que les Vanier ont posé leur valise ici! Et le chaland s'y précipite les dimanches ensoleillés même quand il pleut! En semaine c'est plus calme, le chef peut respirer. Mais bon: il aime pas, le chef. Faut que ça bouge. La cuisine pantouflarde n'est pas son truc. Ancien du Concorde Lafayette et du Dôme, il troquera finalement sans le moindre regret l'ambiance CO2 de la capitale pour le panorama à l'infini sur la plaine. Il y a peu, il faisait joliment vivre la table du domaine du Payanet à Saint Martin de Brômes! A un vol de moineau d'ici! Bref! Sa cuisine est bien ancrée dans le terroir provençal, argument que moultes adresses du canton braillent en pilote automatique. Sauf que faut prouver. Et Eric Vanier prouve! Il ne fait même que ça! Sa cuisine est un certificat! Et notre plaisir sa récompense! Et faire plaisir à Mauricette, celle dont on cause comme du yéti (chaque fois qu'on voit sa trace, elle vient de partir), c'est un peu comme recevoir une médaille! Pour 20€ vous bénéficierez d'une "tarte fine à la tomate et chèvre, confetti glacé de vinaigre balsamique". Ou comment réinventer un classique sans être dans les rails. 15/20. Le chef s'obstine généralement à proposer de la viande française: "entrecôte de bœuf française simplement grillée, beurre d'épices douces". La dame au chapeau vert fine carnassière obtempère en finissant son verre! 15/20 qu'elle dira! Intitulé émouvant: "tourte de joue de bœuf, lard grillé aux herbes fraîches". Tout est dit, 15/20. Et le "filet de bœuf façon Rossini" est très approchant de la recette académique, la qualité de la viande aussi sérieuse que la sauce. 15/20. Mais c'est un festival de 15/20? Ah non! Puisque voici deux 14,5/20 pour nos "soupe de melon et son sorbet parfumé à la menthe fraîche" et la "tarte à l'ancienne, aux cerises". Mais n'allez pas croire qu'ils furent décevants! Loin de là! Voilà une bien belle adresse pour le

simple citoyen au budget encore plus simple! Tiens! Faites comme moi! J'emprunte une cinquantaine de nos euros à Mauricette et je l'invite avec pour la remercier! Héhé! Bref! Adresse rectiligne dans la qualité qui une fois testée par le client entre dans son ciboulot. Et le "bouche à oreille" fait le reste.

Chef: Eric Vanier

Spécialités de saison: encornet farci à la Provençal. Brochette de St-Jacques et magret de canard. Pied et paquets à la provençale. Moules farcies.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 14€ le midi en semaine, 20€, 27€ et 32€. Carte. Groupes jusqu'à 80 personnes. Parking privé. Grande terrasse panoramique. Réservation très conseillée le week-end.

41 avenue des Alpes
(sous le parking de la Poste-des Aires)
04800 **GREOUX LES BAINS**
Tél.04.92.75.24.27

LA BRILLANNE

LE MARDARIC

NT ΨΨ1/2

Derrière son comptoir, la jeune femme de l'accueil pratique avec une aisance peu commune la politique du doigt pointé vers la table où elle ordonne qu'on s'asseoit docilement. Une alternative à la méthode "coup de menton", pas mal non plus dans le genre. Tout ça n'est pas très grave puisqu'il parait qu'il faut vivre avec son temps. C'est idiot de dire ça puisque j'ai couramment connu cette philosophie de travail lors de mes nombreuses pérégrinations. Quoiqu'aujourd'hui, j'ai la tronche en prime. C'est dingue. Faudrait prévenir le client avec un panneau à l'entrée "aujourd'hui, la serveuse fait la tronche". Enfin bon. Oui, c'est gonflant. Heureusement le patron est plus avenant lors de sa méticuleuse supervision de chaque table, parfait en maître-patelin des lieux. Bref! Menu à 19,85€. "Fromage de chèvre chaud sur toasts et petite salade". Entrée dont je salue l'efficacité et le côté rustique assumé. 14/20. Moins d'à-propos et révélation (paradoxe) d'un vrai cuisinier aux fourneaux avec le "magret rôti sauce aux griottes". Présentation soignée en éventail, sauce sucrée un peu acide. Garnitures: polenta et poêlée de légumes. Le problème est que dans ce cas de figure de multi-réchauffage du légume, on suppose une réinsertion en règle de la carotte et du navet qui auront vraisemblablement bénéficié d'une vie antérieure dans d'autres assiettes. L'attitude du patron au "passe-plat" triant méticuleusement les retours ne laisse d'ailleurs que peu de doute quant à la politique de recyclage de la boutique. Mais le recyclage n'est-il pas dans l'air du temps? Dommage, le chef se débrouille pas mal. 12/20. Ce qui est confirmé avec le dessert "délice à la crème de marrons", une crème fouettée parfumée au rhum, très bien, légère et joliment présentée. Signe d'une formation en pâtisserie. 14,5/20. Serviettes en tissu, nappages. Café servi avec un tiramisu soigné. Mais pain archi-sec. Une adresse qui flirte avec l'acceptable mais dont on aimerait qu'elle prenne son ambition par le bon bout. Et non pas qu'elle les recycle.

Accueil 5/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 8/20. Café 1,75€ 14/20. Toilettes 15/20. Menus à 15,60€, 19,85€ et 27,50€. Carte. Parking.

Quartier le Mardaric
04310 **PEYRUIS**
Tél.04.92.68.19.69
restaurantlemardaric.fr

HAUTES ALPES

GAP

LE CARINA

ΨΨ1/2

Paysage comme cuisine hésitent entre Nord et Sud. Une façon comme une autre de moquer les classements rassurants et les catégories toutes prêtes qui mettent dans les petits boites. Cadre chaleureux pas flambeur avec pas mal de boiseries, plusieurs salles de restaurant. C'est aussi un hôtel deux étoiles qui chatouille sans difficultés les repères coutumiers du trois. Alsacien de souche, le proprio Jacky prend comme un malin plaisir à être depuis des années une locomotive qui prospère sous le nez des pisse-froid de la profession. On a toujours des jaloux sur notre route. Nous aussi. Je me suis tapé une sacrée soirée "choucroute" au rythme de la cuvée du patron, un blanc Edelzwicker fruité comme on rêve! Du miel! Avec serviettes et nappes en tissu! De ces moments qu'il faut empoigner sans se prendre la tête, taper dedans à grands coups de fourchette la serviette autour du cou. Alors, cette choucroute? J'y appose mon 14,5/20 grâce à une charcuterie complète de qualité (jarret en option), talon d'Achille des usines du genre! Pour un total de 18,45€, vous bénéficiez de fromage, le célèbre "Munster" de la maison! Et un p'tit coup de blanc! Un! Et un dessert au choix. Une erreur d'aiguillage fera que je serai livré d'une "tarte aux pommes" au lieu d'un nougat glacé demandé. Non, non, je ne regrette rien. Ni la pomme, ni la pâte. Un gros 14,5/20 pour une belle surprise. A lire la carte, je note une certaine évolution dans les propositions de plats. Toujours quelques recettes d'Alsace, toujours le terroir alpin (tourtons, fricassons de chevreau, gigot de pays). Mais lisez plutôt les quelques séduisantes nouveautés, en dessous. Ben oui! Dommage, Gap est un peu éloignée de nos pérégrinations habituelles. Pas grave, puisque c'est un confortable hôtel! Et quelles

belles balades à faire dans le canton! Eté comme hiver!
Spécialités: d'Alsace et des Hautes-Alpes. Tartine de rougets et aubergine au pistou. Croustillant de betterave rouge et chèvre chaud. Médaillons de turbot aux figues fraîches de Provence. Brochette de caille et champignons en persillade. Cuisses de grenouilles.
Accueil 14/20. Service 15/20. 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 16,50€, 18,45€, 20,80€, 26,90€. Enfant 9,2€. Hôtel** 89 chambres dont 8 aménagées pour handicapés. Chambre single 55€ à 63€. Chambre double 58€ à 76€. 1/2 pension single 68€ à 79€. 1/2 pension double 45€ à 51€. Soirée-étape pour VRP. 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
www.carina-pavillon.net

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

ARQUIER RESTAURANT-HOTEL

ΨΨΨ1/2

Depuis le temps qu'on vous la dépeint sous toutes les coutures, vous savez que Mauricette n'est pas femme facile! Quand une adresse a l'heur de lui plaire, faut pas lui gâcher le plaisir: elle vous en voudrait longtemps. Le pèlerinage annuel au pied de l'Aqueduc de Roquefavour chez les Courtines tient bonne place dans son hit-parade personnel des moments fameux. Une âme, un savoir-vivre, un chef. Important dans ce monde de brutes où on ne sait même plus comment siffle un rouge-gorge! Bref! Du coup, je la sur-joue façon gentleman. Je lui tiens la porte, lui fais des courbettes comme si c'était Marie-Antoinette, lui demande si tout va bien… et lui offre un repas à la carte! L'abnégation n'est pas abyssale: on connaît le lieu. Nous voilà installés face à face près de la cheminée qui crépite et réchauffe agréablement nos vieilles lombaires: c'est l'hiver. Comme elle n'a plus froid elle opte pour la "caillette de gibier et sa crème brûlée au foie gras, jus perlé au balsamique". Servie tiède: les arômes se libèrent! Riche idée Irénée! 15,5/20! Moi lampant consciencieusement mon "velouté de potiron et fricassée de girolles et cèpes, oignon frit" bien de saison et qui m'inspire derechef un 15/20. Suite avec une "rosace de mignon de porc à la crème de lard, choux braisés". Ce type de saveurs fonctionne toujours à fond les ballons! Un 15,5/20! J'ai vu Mauricette buter dans le grandiose. C'est très rare. La dame au chapeau vert vivra un moment de pure félicité avec son "perdreau rôti entier puis désossé, aumônière de cèpes, jus au Beauféran". Un jus si fameux qu'elle s'en lèchera les bagues! 16/20! Pour les desserts, "moelleux au Calisson d'Aix et ses macarons", et "poire pochée au gingembre et crème brûlée à la fleur d'oranger". Même plaisir, même note, 15,5/20! Le BàO n'aura pas attendu que le chef soit récemment intronisé "disciples d'Escoffier" pour glisser dans vos oreilles de gourmand l'excellence de son travail. Les propriétaires Christiane et Pierre Courtines sont des personnes absolument charmantes, fidèles à leurs valeurs qui n'ont pas variées d'un poil de chapeau vert depuis le début. C'est moins facile qu'on ne croit. Belle salle, service discrètement efficace, extérieur redoutable de tranquillité en saison, rivières, platanes géants. On vous l'a déjà dit mille fois! Mais vous n'écoutez jamais quand on vous parle!
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€, 37€. Carte. Enfant 12€. Hôtel**. Chambres 67€. Soirée-étape VRP 71€. Journée séminaire repas et pauses 39€ par personne. Banquets, mariages, groupes jusqu'à 80 personnes. Superbes terrasses ombragées en saison. Parking aisé. Fermé pour les vacances de février. Fermé le dimanche soir et le lundi. Réservation conseillée.
Roquefavour
Aix-en-Provence
13290 **LES MILLES**
Tél. 04.42.24.20.45. Fax. 04.42.24.29.52
www.arquier-restaurant-hotel.com

LES ECURIES DE L'AUBE

ΨΨΨ

"Les Ecuries de l'Aube. Restaurant dans la colline" annonce fièrement le panneau en bord de route, plus bas. Ah ça mes cocos, la maison ne court aucun risque d'être accusé de "publicité mensongère"! Pour être dans la colline, on y est! Et en plein! Des deux pieds et le reste! C'est drôle comme l'environnement réveille nos instincts bucoliques enfouis… Une forêt. Un âne. Des moutons. Une piscine au fond. Et tellement de tout. Et même… un restaurant avec une grande salle dont Mauricette adore le décor. Faut dire qu'au milieu de toutes ces antiquités, elle se sent moins seule. Ah! La cuisine! Ils ne font qu'un mais sont désormais deux. Passé notamment dans l'équipe

de René Bergès, Patrick Fillinger a rejoint Franck Stornello, bien connu de nos lecteurs assidus. Bref! "A la campagne comme comme à la campagne": les franches assiettes sont dotées d'une certaine finesse disons…rustique! La générosité et le soigné, c'est un peu la griffe de la famille Marie. Déjà, les entrées vous calment l'appétit: "terrine de tomates confites au chèvre, huile d'olive au basilic" et "compressé de lentilles au foie gras, enrobé de jambon cru". Deux 15/20 attribués de concert après avoir échangés nos assiettes. Grand moment, quand la dame au chapeau vert accueille sa "caille et figatelli sur canapé dans leur nid de luzerne, rôties au four à bois, jus au genièvre raisins et pommes au four". Extraite sous ses yeux du caquelon de cuisson en terre. Quand j'ai vu son œil gauche battre la chamade comme quand elle voit Georges Clooney dans la pub, j'ai eu peur qu'elle me prenne un coup de sang! Mais non! Juste un 15,5/20 de plus dans le nourrain! Si le "croustillant de filet mignon de porc aux petits légumes, jus aux herbes de notre garrigue" est moins spectaculaire, il n'est pas moins recommandable. 14,5/20. Pour finir, la "plus très jeune" termine sur une "assiette gourmande de desserts" à 14,5/20. Moi, j'ai pris un "coup de soleil". Hein? Mais non, pas en bronzant sur la terrasse! C'est le nom du dessert! Une tarte aux poires caramélisées et miel. 15/20. Encore un peu frisquet pour tenter la piscine, mais notez qu'entre deux bains aux beaux jours, les grillades sont de la partie. Vous savez tout. On a fait le tour du proprio sans le moindre sous-entendu!

Chefs: Franck Stornello et Patrick Fillinger
Spécialités au four à bois: épaule d'agneau rôtie à l'os, crème d'ail. Poisson du jour entier à la provençale et flambé au pastis. Cuisse de poularde en croûte de sel et à la fleur de romarin. Belle côte de bœuf pour 2 personnes. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 14,50€ midi en semaine. Menu à 29€. Enfant 10€. Carte. En saison "ambiance piscine au cabanon" avec grillades, salades et pizzas. Groupes 120 personnes. 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
www.lesecuriesdelaube.com

Le Bouche à Oreille sur Internet
Pour plus d'infos et de potins,
pour 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"
www.le-bouche-a-oreille.com

LE MILLEFEUILLE

ΨΨΨ

Une affaire qui n'aura pas tardé à rouler! Le "millefeuille" s'est fait une belle place dans le Landerneau culinaire de la ville et dans le cœur des aixois. Faudrait d'ailleurs être sacrément difficile pour ne l'avoir point adopté. Sylvain Sendra affiche une philosophie de vieux sage en annonçant "se faire plaisir à faire plaisir au client". Quant au chef Nicolas Monribot, plaisir il trouve dans la réalisation d'une cuisine du marché quotidiennement renouvelée. L'anti train-train par excellence! Et quand on connaît la qualité des marchés d'Aix, c'est rassurant. Programme: "tout dans l'assiette, doit être fait maison" est le credo des amis-associés. Et tout l'est! Sauf le pain… mais le pain n'est pas dans l'assiette me rétorquerez-vous! N'empêche qu'il est bon: un voisin boulanger. Vous me suivez? Bon! La dame au chapeau toujours vert, débutera la parade avec un "carpaccio de courgettes jaunes et vertes, fumeton de la vallée de l'Ubaye, roquette". Fumeton? Gigot de mouton fumé servi en fines tranches. Une touche d'originalité dans une entrée naturellement fort agréable. 14,5/20. En choisissant la "cassolette de gnocchis aux champignons et à la crème", je ne pensais pas que la simplicité de l'intitulé cachait une exécution aussi réussie. 15/20, facile. Plongeon dans la carte des plats pour y pêcher un excellent "filet de merlan poêlé, sauce vierge, petits légumes et riz basmati façon pilaf" à 15/20. Fameux "magret de canard en brochette, sauce à la gelée de groseille et figue, semoule méditerranéenne". Les saveurs attendues sont au rendez-vous, 15/20. J'ai gardé les gourmandises pour la fin. D'abord parce que c'est leur place naturelle dans le repas. Mais aussi pour avoir l'occasion de vous informer que le chef est avant tout pâtissier. On fera moitié-moitié avec Mauricette qui sait parfois apprécier ce qu'elle appelle dans son jargon une "dernière petite douceur pour la route". Impossible même avec beaucoup d'efforts de faire l'impasse sur le "millefeuille minute à la vanille Bourbon" qui porte haut les couleurs de la maison. 15/20. Mais la "tarte fine aux pommes caramélisées, glace" n'est pas en reste. Un tout pareil 15/20 et glace maison. Un mot enfin sur le vin rouge du domaine de Saint-Ser, proposé au verre. Un délice. En fait, tout simplement un délice de plus! C'est une manie!

Chef: Nicolas Monribot
Second: Rodolphe Julienne
Spécialités: l'ardoise change chaque jour!
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Fermé dimanche, lundi et mardi soir. Réservation recommandée. A midi formule entrée/plat ou plat/dessert 17,50€. Entrée, plat, dessert 25€. Le soir formule à 25€ et menu 30€. Vente de desserts à emporter.
8 rue rifle-rafle
13100 **AIX EN PROVENCE**
Tél.04.42.96.55.17

BEST WESTERN
RESTAURANT EL EAT
NT Ψ

Pour le cobaye, cela a commencé par une nuit sombre, le long d'une route de campagne, tandis qu'il cherchait un raccourci que jamais il ne trouva. Pour aller jusqu'à l'adresse vantée par quelques lecteurs. Finalement je tombe ici en sachant bien que la surprise avait peu de chance d'être au rendez-vous. Ce fut exactement ça. Conforme à un restaurant d'hôtel 3 étoiles. Du banal qui fait ce qu'il peut pour convaincre le client et lui-même, non sans effort dans la mascarade. Les formules pas chères du midi en semaine (12€ et 15€) sont faites pour séduire l'échappé du bureau de cette zone de la Duranne entre Les Milles et Vitrolles, une ville à part entière. Le reste est la carte avec un "filet de loup sauce agrumes" copieux et brouillon. Plus congelé que brouillon d'ailleurs. Sous la dent, ça ne trompe pas. Je veux dire: décongelé et cuit. Poêlé aussi et un peu coloré. Et trop cuit. Ratatouille tomate, polenta battue et pommes de terre sautées avec peau s'empilent. Allons sur le 11/20 pour résumer... et 14€ pour payer. Ben oui: c'est cher pour ce que c'est. Dessert "moelleux au chocolat glace caramel au beurre salé". Moelleux pas mal né, de qualité. Sauf que dedans la ganache est froide. Que ce genre de dessert ne soit pas minute n'étonne plus, mais qu'il ne soit pas (ou mal) réchauffé si. Glace moins bonne que certaines (Carte d'Or est à notre avis la meilleure pour le caramel au beurre salé). Verrine avec crème anglaise particulièrement inutile. 12/20. 7€. En salle, le personnel est absolument compétent. Compétent ça veut dire qu'il est de bonne humeur, qu'il accueille avec le sourire (tous: ils sont six ou sept), que ses éléments masculins et féminins se parlent, rient un peu, communiquent beaucoup. Dommage que la cuisine flanque des assiettes un peu communes dans le contenu, même si parfois elles font illusion.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14/20. Café Bon Café 1,8€ 15/20. Toilettes 17/20. Formules à 12€ et 15€ midi semaine. Carte. Terrasse. Parking. Hôtel. Bar Lounge. Ouvert 7J/7.

97 rue du Docteur Albert Aynaud
13857 **AIX EN PROVENCE**
Tél.04.42.58.59.60
www.hotelarbois.com

AUBAGNE

LES AROMES
ΨΨΨ1/2

Centre-ville d'Aubagne et ses vieilles pierres! La venelle est piétonne! Vous ne serez pas dérangés par le bruit des voitures ni par les émanations de céodeux. Ceci étant dit, prenez donc la peine d'entrer m'sieur dame! Pour découvrir la gracieuse salle que Mauricette, qui sait parfois faire sortir des mots de velours de sa carcasse de fer un peu rouillée, qualifie de "bonbonnière mignonne comme tout!". Si la dame au chapeau vert apprécie fort les "restaurants de couples" c'est qu'ils sont souvent le reflet des impétrants, leur seconde maison et parfois même leur résidence principale tant ils y œuvrent. On y est bien. La décoration, c'est Françoise Besset. Des tissus blancs, quelques touches de gris vif, et de beaux murs de pierres qui étaient là avant: elle n'est pas maçon! Le chef se cache un peu. Il n'est pas maçon non plus mais affiche un toucher d'abeille dans l'exécution de la recette. A la rigueur une "guêpe maçonne". Un obsessionnel qui s'applique obstinément à suivre les saisons, à dénicher au marché le produit du moment. Il apporte fraicheur et invention avec son "sorbet de roquette" servi en amuse-bouche. Extra, les premières truffes tâtées sous deux déclinaisons. Primo dans un "risotto aux truffes du Ventoux". Secundo dans des "raviolis aux truffes". Bon, on n'entrera pas dans une discussion sans fin avec la dame au chapeau vert: ce sera 15,5/20 pour chacun! Ce qui n'est pas rien et même plus! Pour continuer la séance plaisir, on passera par la case "ris d'agneau au cacao" et "pluma Pata Negra". Deux plats dont l'intitulé nous exonère de rallonge verbale. Le premier est inédit dans la recette. Belle cuisson dorée pour les ris d'agneau, et leur sauce audacieuse. 15,5/20. Le second est original dans le produit. "Pata Negra", cochon ibérique de grande qualité. On commence à le remarquer sur la table du cuisinier exigeant. Le chef souhaitait le proposer depuis longtemps. C'est chose faite et bien faite: 15/20. Très beau niveau de cuisine. Mais les desserts? Stop ou encore? Encore! Point de baisse de régime avec le "dessert du marché" du jour, une "déclinaison aux marrons". Mousse légère, glace goûteuse, épatant mariage. 15,5/20. Et une intense satisfaction générale. Remercions, mes biens chers coreligionnaires amateurs de bonne cuisine, le couple Besset natif d'ici d'avoir posées ses valises à Aubagne. Après un périple national que je résume, une fois encore: Raymond Thuillier (Beaumanière), Albi chez Cardaillac. Le Lot au Domaine de Granval après avoir tenu "l'Entract" carré Thiars à Marseille fin des années 90. Et depuis trois ans chez nous! Veinards que nous sommes!

Spécialités: cuisine du marché qui change partiellement toutes les semaines.
Chef: Yannick Besset
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 22€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu à 29€. Ardoise. Groupe jusqu'à 25 personnes. Climatisation. 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

ΨΨ1/2

Une adresse simple comme bonjour. Et vous savez comme il est difficile de faire simple. Surtout dans ce satané domaine de la restauration où l'inflation d'effets pour taper dans l'œil du chaland est le sport préféré des cuisiniers qui veulent faire passer des vessies pour des lanternes. Bref. Mais quand je dis "simple", je ne dis pas rudimentaire: les assiettes sont belles et cossues, viriles même. Et puis aucun intérêt à vous faire déplacer en lisière de la zone commerciale d'Aubagne pour vous taper un repas banals. Vous avez sûrement ce qu'il faut à côté de chez vous. Sauf si pour vous la banalité ce sont les plats du moment à "L'Open": "magret de canard, crème anglaise au Porto signé à la truffe et aumônière de champignons", "brochette de St-Jacques au citron vert, cake au citron et duo de blinis", "boconcini de veau". Ou même les suggestions du jour ardoisée comme le "pavé de dorade piperade" ou le "carry de canard". Et aussi, le menu à 16€ dont raffolent les aficionados de la brasserie de Nicolas Bajard. Lui, c'est le boss. Un passionné du métier. Pour vous dire: obsession du produits du moment, pain maison, et même les fondants au chocolat pour ces gentils clients adorés. Et j'en passe. Avec ma Cordillère des Andes ambulante au chapeau vert, nous avons goûté la pizza. Saumon, champignons, crème, emmenthal mais je ne me souviens plus de son sobriquet. 14,5/20. Une suggestion du jour chacun! Mauricette a tâté du "râble de lapin aux fruits secs, gnocchis". Deux râbles (rien que ça), cuisinés comme un tajine provençal avec un peu de menthe, des légumes. Un 14,5/50 plein de gourmandise! Comme moi avec ma pantagruélique "assiette de la mer"! Plus copieux tu peux pas ou t'as une loupe! Queue de lotte lardée, yakitori de saumon, lieu rôti en croûte, poêlée de légumes. Un conseil: évitez la pizza avant ça… Continuons le boulot! "Dessert gourmand" avec chantilly, fondant chocolat avec vrai chocolat, tartelette… Bien vu! Et le café sera excellent! 14,5/20. Une excellente brasserie qui tire la qualité vers le haut avec de gros efforts sur les tarifs. En somme et contre toute attente dans ce coin livré aux hordes snackeuses et opportunistes des midis affamés, une sacrée jolie affaire. Parking pas compliqué, terrasse ensoleillée pour les gambettes et la clopette. Psst: approchez votre oreille! Les tableaux sont ceux de l'épouse du patron. Jolis hein?

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule (plat + dessert + boisson + café) 16€ le midi. Carte. Ouvert le midi du lundi au samedi de 8h à 15h. Le soir sur réservation pour groupes. Livraison possible. Soirées à thème samedi soir: se renseigner! Groupes jusqu'à 120 pers. Park. devant le restaurant. Terrasse à l'année.

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

LA BARBEN

LES DELYS DE LA TONNELLE

ΨΨ1/2

C'est un coin de verdure où pourrait chanter une rivière. Comme la rivière faisait faux bond, le couple Gallier la remplacera par des chambres d'hôtes. Histoire de lit. Un jour comme tous les jours mais encore mieux, Gisèle et Fabien Gallier se regarderont dans les yeux: "si on faisait à manger au client?". La bonne idée que voilà que ça sera! Voilà plus d'une année presque deux que le gourmand vient se planter l'appétit joyeux, fourchette et couteau au garde à vous devant les franches assiettes du cuisinier! Civet et salade de poulpes, cassolette d'escargots, souris d'agneau, et aussi mon choix de l'an passé: les remarquables pieds et paquets à la provençale et l'entrée salade Marcelline avec son Saint-Marcellin bio venu tout droit du Vercors. Il faut absolument que vous notiez une nouveauté, le "Pluma ibérique" grillé, remarquable viande de "pata negra"! A déguster rosée! Les connaisseurs de ce superbe produit apprécieront. Entame pour moi avec un classique de la maison, "fond d'artichauts farcis aux crevettes". Si copieux qu'il pourrait jouer à l'aise Blaise le rôle de plat principal! Trois fonds! Ainsi fond-fond-fond la jolie petite recette! Trois p'tits tours et puis 14,5/20! Ou vais-je mettre ma suite? C'est que voilà mon saisonnier "civet de chevreuil sauce trompettes de la mort"! Servi dans sa petite marmite individuelle en fonte, escortée d'un gratin dauphinois qui décoifferait un grenoblois de souche. Malgré mon taux de remplissage, j'ai tout boulotté sans état d'âme. 15/20. Les desserts sont maison mais moi je suis complet. Une cuisine franche du collier, qui n'est ni de l'art ni de la technologie. Mais qui réconfortera les accrocs de saine simplicité et les déserteurs de modeux qui fleurissent. Gisèle chouchoute son intérieur autant que les clients: cheminée allumée sauf en été, vieilles pierres et boiseries astiquées, dentelles et tissus, exil en terrasse les beaux jours. Une ancienne bergerie pas d'hier (2 siècles) retapée avec beaucoup de cachet, reposante et qui se moque un peu du temps qui passe. Un champ derrière pour gambader, à l'abri de tout sauf de votre bien-être. On s'en remet, mais c'est difficile!

Chef: Fabien Gallier

Accueil 17/20. 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 pers. Groupes 48 pers. 3 chambres d'hôtes à partir de 60€ pour 2 petits-déjeuners compris. Fermé samedi midi et dimanche soir hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison. Parking aisé.

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

LA CIOTAT

LE BE LUTIN

ΨΨΨ

La première ligne de signes distinctifs comme quoi il s'agirait d'un véritable restaurant est timide. Sauf à être œil de lynx dans la jungle snackeuse, rien ne particularise radicalement l'élu du jour des nombreuses propositions alentours. Le type même d'emplacement face à la mer où le gourmand ne prend pas la peine de tourner la tête pour chercher un restaurant. La statistique du littoral ciotaden est terrible… Bref! De la couleur, du personnel souriant, des signes distinctifs d'aimable décontraction professionnelle, des serviettes en tissu. La semaine le midi, menu complet à 18€. Et hors des recettes battues. Mais non. J'ai le sens de la contradiction. Carte. C'est dans ces moments-là qu'on espère que le cuisinier ne soit pas un bonimenteur de la prose doublé d'un charlatan de la recette. Passerais-je un bon moment de table? Oui! Je vous parle de mon repas et après, on cause des impétrants de la boutique. D'accord? Entrée "bouillon épicé aux saveurs de Siam "Tom Yam Kang" à l'émietté de poulet aux queues de crevettes parfumées à la citronnelle et lait de coco". Tout est dit sauf que la préparation est délicieusement expressive. Le ton est donné, le 15/20 tombe. Suit le "pavé de saumon grillé laqué à la thaï caramélisé au citron et gingembre, espumas homardine". Nous y sommes! Voilà une cuisine "fusion" maitrisée, mariages subtils de produits d'Orient et d'Occident mais pas que. Un style original, parfois déroutant… mais détonant quand le cuisinier possède un toucher fin et de solides bases classiques. C'est ici le cas. Je signe mon second 15/20 devant une assiette élégante aux cuissons sûres, ponctuée de détails enthousiasmants. Je me suis régalé! On croit rêver! Alors c'est qui? Le chef: 35 ans, un curieux de nature et fouineur de saveurs d'ailleurs. Les proprios: Caroline Bertrand et Michel Faraci. D'incroyables "touche-à-tout" animés de saines convictions. Et pas à temps partiel, si vous voyez. Inutile de trop en dire sur eux tant leur prestation est éloquente.

Spécialités (la carte change): têtes de lion croustillantes, sauce thaïlandaise. Potence de viandes. Travers de porc laqués aux senteurs d'Asie, piment thaï. Tigre qui pleure. Rougail de gambas braisées typiquement créole, carottes au vieux Rhum. Pannacotta barbe à papa.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 15€ et menu à 18€ le midi en semaine. Menu à 25€. Carte. Enfant 10€. Exposition de tableaux. Terrasse. Fermé lundi hors-saison. 7j/7 en été.

10 avenue Franklin Roosevelt
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.86.33.45.78

LES GOURMAN'DINENT

ΨΨΨΨ

Brillant cuisinier curieux de tout! Christophe Wernet n'est pas du genre à copier indéfiniment la même recette tout au long d'une carrière: il cherche. Ou plutôt: il trouve! Rassembler autant d'idées dans une assiette est toujours compliqué. Elles se télescopent souvent, se marchent sur les pieds comme pendant un premier bal. Les timides sont derrière sur la pointe des pieds, les extraverties écartent les coudes, font les fières. Dans le canton, le chef Wernet n'a pas son pareil pour l'adéquation des saveurs, les unions improbables entre goûts d'ailleurs et bien de chez nous. Parfois même, limite insolent avec les repères habituels, mais ça fonctionne bigrement bien. Mauricette n'a pas mangé, elle a communié. Sur "le Kube", au début. Foie gras géométrique, passion café, tétragone cornue. 16/20. Puis sur le "pigeon fermier rôti" à la cuisson sublime. Cookie aux abricots, kumquats et dattes confits. Le jus parfait nous glisse sur un 16/20. Si la dame au chapeau vert l'a fait "terre" (pas "taire": personne n'y arrive), je l'ai joué "mer". Avec un "demi-homard bleu, infusion de réglisse, rémoulade de céleri et radis noir"". Le chef a décidément un toucher d'abeille, un sens de l'équilibre horspair, cuissons, températures, densités, saveurs. Dans ses mains, il a un compas dans l'œil. 16/20. Et moi sous le nez, un "cabillaud juste cuit, coco de Paimpol comme un cassoulet" tellement délicat et pénétrant que je l'adoube d'un dernier 16/20. J'ai abandonné sur la fin, pas de dessert. C'est dur d'abdiquer si près du but! Mais Mauricette est là! L'horreur sauve l'honneur! Elle s'est enfilée sa "tarte dans un verre"! C'est comme ça que ça s'appelle! Une recette de l'enfance du chef, en Alsace! Dedans? Rhubarbe, shortbread (biscuit sablé au beurre), glace chocolat blanc à l'estragon. Vous ne vous doutez pas de la pertinence du propos! 15,5/20! Service détendu très à l'aise dans son bocal, décor contemporain acidulé et fresque d'un apothicaire (1848). Vue sur les mats des bateaux. Nous dînions sur un menu-carte à 39€, ce qui confère à l'adresse un rapport qualité prix qui renvoie loin derrière la concurrence locale…qui n'existe d'ailleurs pas dans le coin! Attention: non que nous n'apprécions pas une pizza ou des moules-frites de temps en temps! Mais la table de Anne Wisniewski, la joviale patronne, offre une alternative de qualité tellement exceptionnelle sur le Port! C'est un peu ça la liberté, non? Avoir le choix?

Chef: Christophe Wernet

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menu le midi en semaine 19€. Menu-carte à 39€ et 60€. Terrasse-vélum face au port. Groupes jusqu'à 25 pers. Fermé hors-saison 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

COMME EN ITALIE

NT Ψ

Je crois avoir compris la raison du prix élevé de certains restaurants italiens. On nous dit que le restaurant est trop cher en France à comparer des autres pays notamment l'Italie. Admettons. On peut imaginer dès lors que les restaurateurs de la Botte rêvent de tenir boutique en France où en particulier "sur la côte" ils vendront plus cher le fruit de leur travail… retour de manivelle: ils se retrouvent ici plus cher que les autres! Vous me suivez? Cela dit, "cher" ne veut pas dire grand-chose…sauf quand une déception pointe sa truffe, fût-elle d'Alba. Ouvert début 2010 avec dedans des proprios qui arrivent de Milan. Intérieur mignon avec du tissu, une mignonne terrasse dressée sur cette petite place à l'écart de tout et surtout des bagnoles: un petit paradis! Une carte sans pizza (aaaah) et avec des pâtes fraîches maison (oooh). Et des recettes qui sonnent bien loin des fausses spécialités passe-partout habituelles. Mais vu les prix affichés à la carte, j'ai bien vite freiné mes ardeurs pour adopter la formule du jour à 16€. Une autre formule existe à 12€. Deux plats du jour et notamment des "tagliolini au citron", sorte de spaghetti plats et courts. Vraiment bien, crémé et parfumé à l'écorce de citron frais. Pas assez copieux! Mais je préfère infiniment le "peu mais bon" au "beaucoup et mauvais". Alors bravo! 14,5/20. Le dessert est une curiosité. A éviter. Encore que je pense que sans l'erreur d'une cuisson dépassée et même brûlée, le dessert valait le coup. Une boule de pâte feuilletée remplie de brousse parfumée à la cannelle et à l'orange décrit la "sfogliatella". C'est comme ça qu'on dit. Très aride, plombée par un chapelet d'inutilités incroyables: crème anglaise pas maison (plouf!), chantilly du même fournisseur (pschitt!) et topping chocolat infect (floc!). Le 8/20 plombe sérieusement le bilan. Voilà comment flinguer un potentiel qui avait tout pour nous rendre heureux. Notez quand même que le café et un verre de vin (les deux italiens) sont inclus dans le prix de la formule. Un rapport qualité prix pas si mal le midi mais qui glisse le doute pour le reste de la carte. Le jeu en vaut-il la chandelle?

Spécialités: italiennes!

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café 15/20. Toilettes 13/20. Formules à 12€ et 16€ le midi en semaine. Carte. Terrasse. Ouvert midi et soir du mardi au dimanche midi.

6 place Sadi Carnot
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.86.33.43.81

IL GIRASOLE

NT ΨΨ

Bien sûr que la porte fatiguée coince un peu quand on entre, bien sûr que les serviettes sont en papier, bien sûr que les tables sont au coude à coude. Mais l'esprit attendu est bien là et la cuisine est vraiment pas mal. D'autres détails dégomment vite les petits défauts: les verres sont nickels, les assiettes sont belles, le service mené par le boss Massimo Baldassari est un enchantement de cordiale simplicité. Accent italien presque caricatural de "commedia dell'arte" un poil allégé. C'est avec tristesse que j'ai abandonné la carte pour viser le menu du midi tarifé 15€ café (italien) compris. C'est vif, enlevé, coloré, c'est ma "salade mozza, ricotta, brebis, roquette et carotte". Du grand frais et les fromages sont débités avec rigueur, mozza fraiche. Vinaigrette joyeusement fruitée. 14/20. Choix dans les plats. Option "costine di maiale grillé, flan de pomme de terre et poêlée de légumes". Des tranches de lard grillées, un mesclun, des légumes travaillés à l'huile d'olive. C'est marrant ces assiettes pleines de vies, vivantes avec trois fois rien. De la cuisine, quoi. 14/20. J'ai vu ailleurs la salade de fruits frais, j'ai quand même tenté le "tiramisu" de la "maison Massimo". Un vrai, avec les ingrédients académiques, pas de digression aventureuse. Le mètre-étalon du tiramisu, solide et de belle tenue: 14,5/20. Adresse mouchoir de poche équipée de vrais cuisiniers et de vrais professionnels. Ne vous laissez pas berner par la devanture et régalez-vous. Question quand même: la jolie prestation ne perd t'elle pas un peu de son âme quand la horde touristique envahit le coin? Vous me direz?

Spécialités: italiennes!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes pas vues. Menu à 15€ avec café le midi. Carte. Terrasse face à la mer. Réservation très conseillée.

7 avenue Franklin Roosevelt
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.83.96.42

CORNILLON CONFOUX

LE BEFFROY

NT ΨΨ1/2

Oyez beaux et braves lecteurs du BaO! Un chevalier des temps modernes s'est emparé du Beffroy de Cornillon-Confoux! J'ai nommé Walter Fusco! Le preux qui aura relancé en un an ce joli restaurant du centre du village. J'entends d'ici clignoter des paires d'yeux ébahis: "comment ça? Y'a un resto à Cornillon? Je passe à côté tous les jours et je l'ignorais!" Ben oui, et c'est pour ça que j'en cause! Surtout que la route n'est pas fléchée. Panneaux interdits. Site classé oblige! Mais au demeurant facile à trouver puisque sur la place de l'église. Premier conseil: ne vous laissez pas intimider par l'appellation "Bar Restaurant" ! Y'a un bar, oui. Mais pas un bar style PMU où les bois-sans-soif du coin viennent débiter leurs "brèves de comptoir"! Ici, c'est un bar "lounge". Feutré! Cosy! Classieux quoi! Et des salles voutées. Et des pierres apparentes partout comme s'il en pleuvait. Bref un endroit en tous points sympa.

L'assiette: une carte courte avec salades et pizzas qui nous sembleront à l'œil plus que correctes. Mais pas goûtées parce que plus tentés par quelques plats cuisinés. La dame au chapeau vert de Robin des Bois attaquera par une "assiette de moules persillées". De belles moules, fraîches, pas sèches ni "escagassées" par des tonnes d'ail. Et sanctifiées, le doigt levé, d'un 14,5/20. Puis pour rester dans les choses de la mer, "gambas à la provençale". Les bestiaux ont la même fraîcheur que les moules. Ils sont biens grillés, et servis avec du riz et une sauce aux tomates fraîches. Mauricette appréciera l'ensemble puisque derechef un 14,5/20! De mon côté de la table et installé sur la banquette, ce sera "bruschetta di Parme". Très belle assiette, tartines goûteuses, 14/20. Puis "tartare de bœuf". Y'a pas grand chose à dire sur un tartare de bœuf quand il est bon. Quand même: soigné dans ses ingrédients, persil fraîchement coupé, oignons itou, petites câpres. 14,5/20. Point final commun avec une élémentaire "tarte aux pommes maison" à 13,5/20. Mais parce que la tarte aux pommes, c'est souvent un dessert que Mauricette décortique avec plus de sens critique que de coutume. Et voilà le travail! Il serait au plus haut point dommageable de passer à côté de ce genre d'adresse simplissime! D'autant que l'adresse fait partie intégrante du patrimoine de ce joli village historique et perché. Alors, beaux et braves lecteurs du BaO! Partants pour prendre d'assaut ce "Beffroy" nouvelle formule? Nous, en tous cas, on vous le conseille vivement!

Spécialités: salades, pizzas, plats provençaux. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 14/20. Toilettes 14/20. Plat du jour à 9,50€. Formules à 11,50€ et 13,50€. Ouvert non-stop tous les jours de 10 h à minuit sauf le lundi. Petit parking place de l'église. Terrasse.

Place de l'église
13250 **CORNILLON CONFOUX**
Tél.04.90.50.47.71
www.lebeffroy.fr

EYRAGUES

LE PRE GOURMAND

NT ΨΨΨΨ1/2

Ça fait un bon moment que Patrick Léonce a tout compris et tout intégré de la cuisine: la pureté des saveurs, le goût des arômes ensoleillés, la concentration des jus de cuisson, le jeu des densités et des textures. Tout. Mais de son sacerdoce de cuisinier sans doute moins: il faut savoir se plier aux exigences d'un métier qui demande d'être soumis au diktat des guides. Comme aller faire le fanfaron et les courbettes sous les projecteurs en souriant béatement aux photographes. Mais non. Pas son style. Patrick Léonce reste dans sa cuisine et nulle part ailleurs. Et Christine Fare en salle et nulle part ailleurs. Résultat: la maison est en pleine forme! Tout est prévu afin que rien ne parasite le moment de table: salle contemporaine reposante, service discret, panorama champêtre distingué. Premier menu à 27€. Cadeau Toto. Celui à 42€ touche le sommet. "Tarte fine croustillante aux légumes d'été, écrevisses rafraichies à la menthe poivrée, cocktail de légumes à boire". Assiette extravertie presque délurée, qui pète en couleurs, puissante de ses saveurs variées. 16/20. Monument que la "lotte confite au beurre vanillé, royale de petit pois moelleuse, marinière mousseuse de coquillage". Travail raffiné des produits, excellence virtuose et 16,5/20. Pour ne pas dire 17/20. Tiens: je le dis! 17/20! "La brousse du Rove à la fleur de sel de Camargue, crème glacée au romarin citron" est remplacée par une tomme de l'Ardèche de grande qualité. Ah! Le moment du dessert est très attendu pour ceux qui connaissent l'histoire du chef, pâtissier de formation. ""Paris-Eyragues" aux amandes caramélisées, fine gelée de framboise, crème brûlée au Manjari, glace praliné". On sait bien que Paris ne s'est pas fait en un jour: j'ai pris mon temps pour me régaler. Même les glaces et sorbets sont maison alors vous pensez…16,5/20. Les mignardises sont incontournables. Tout le monde en bénéficie, tous les menus. C'est comme les "mignardises salées" de l'accueil. Et puis si cette conception remarquable de la restauration ne vous plait pas, vous avez toujours la possibilité d'allez ailleurs: le commun n'est jamais bien loin. Exceptionnelle table.

Chef: Patrick Léonce
Spécialités: la carte change tous les 2 mois. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Trois pains maison 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 18/20. Menus à 27€ (sauf jours fériés), 42€, 54€ et 70€. Carte. Grande terrasse. Parking privé. Fermé samedi midi, dimanche soir (sauf juillet et août) et lundi toute la journée sauf jours fériés. Groupes jusqu'à 42 personnes (intérieur). Restaurant "non fumeur" y compris en terrasse. Réservation souhaitée.

175 avenue Marx Dormoy
(ancienne route de Châteaurenard)
13630 **EYRAGUES**
Tél.04.90.94.52.63
www.restaurant-lepregourmand.com

FOS SUR MER

LE BEC FIN

ΨΨ1/2

Faut avoir le nez creux pour dégoter ce "Bec Fin"! L'adresse surprise du bourg, bien planquée. Savez-vous ami lecteur qu'avant d'être un site industriel, Fos-sur-Mer est un joli village avec une histoire? Montez au village! Visitez les vieilles pierres sur le rocher, le célèbre château de l'Hauture. Dans le coin, un p'tit bout de restaurant haut comme 3 pommes: le "Bec Fin", donc. Une idéale ponctuation à musarderie, pour joindre l'utile à l'agréable! Après

quelques ratés au départ, la discrète table reprise en 2009 par l'enfant du pays Pierre-Jean Carton-Florès et sa compagne Aurélie n'y va pas par quatre chemins dans l'ambition de faire plaisir. Certains signes ne trompent pas. Et le CV conforte: 23 ans aux derniers œufs de mouettes, formé à Bonneveine et passé par Baumanière, la Cabro d'Or, et même la laiterie du Col Bayard dans les Alpes! Le midi en semaine, menu à 12€. Avec ¼ de vin et café. Et du choix. Une restauration du midi pas chère qui ne mégote pas sur le soigné pour autant, une cuisine repos du guerrier (et de la guerrière) qui évite les banalités! Voyez comme sont heureux les clients! Des tarifs miniatures et une salle bien remplie ce midi. Mais j'ai pris un chemin de traverse. A la carte avec une "salade et duo de fromages panés", bien dressée sur ses pattes arrières. Des "finger" de mozza, et des pastilles de Camembert rôti posés sur un mesclun de qualité. Ça se picore avec les doigts même sans faim. Tout boulotté! 14/20. Ah! Que choisir? Rognons de veau flambés? Tartare de bœuf? Tripes à la provençale? Sole meunière? Calamars à l'armoricaine? Je vise le "duo de pressa et jambon cru de Pata Negra". Ah ben mon cochon! Que c'est bon! Des petites escalopes de filet poêlées et recouvertes du fameux jambon! Les garnitures ne sont pas essentielles! Le produit se suffit à lui-même! Je recommande! 14,5/20. J'envisageais de sauter la case dessert, mais le "tiramisu au café" me fit les yeux doux. Aaah! Un vrai tiramisu au café… 14,5/20. Nappages colorés, verres et couverts astiqués. La douce Aurélie s'occupe de sa petite salle néorustique dans le calme et avec gentillesse. Ah oui! Derrière le petit restaurant, des chambres spacieuses avec salle de bain en marbre sont à votre disposition dans la demeure victorienne qui longe le golf face à la mer. Trois piscines, deux tennis. Le centre de remise en forme et la thalassothérapie sont prévus fin 2010. Mais non! Je blague! Mais tout le reste est rigoureusement vrai!

Chef: Pierre-Jean Carton-Florès
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€ et 18,50€. Carte. Climatisation. Groupe 40 personnes. Parking aisé à proximité. Fermé dimanche soir, lundi soir et samedi midi.
3 chemin de la Roquette
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.05.39.38

GRANS

LE HAMEAU

ΨΨΨ

L'adresse est incroyablement accueillante. Toujours la poignée de main, franche. Toujours les sourires, chaleureux. Ça nous étonnerait beaucoup que ça change de sitôt. La philosophie est inscrite au fer rouge dans les gènes d'Evelyne et Christian Scalia. Nos impétrants n'étant pas "du métier", le pari était audacieux. N'empêche qu'il est gagné, ou en train de l'être. Côté cuisine du changement et des progrès très notables! Un tandem de jeunes recrues à l'itinéraire réconfortant pour l'attablé: venu du Périgord, le chef est passé au "Mas du Soleil" et surtout par le fameux "Rabelais" de Saint-Chamas. Le second par le "domaine de Richebois" et surtout par le fameux "Petit Nice" de Passédat. Pas le genre de parcours qui incite à la détente, vous en conviendrez! Au final, ça donne une cuisine allégée et de superbes assiettes aux aspirations régionales. Une fois nos carcasses bien installées dans la douceur ombrée du patio pour profiter d'une de ces dernières journées d'été indien, c'était parti pour un tour. Une "bisque de gambas" en amuse-bouche, puis "chiquetaille de morue aux herbes du jardin" pour Mauricette qui tenait à commencer sur une entrée "fraîcheur". Pile-poil ce qui lui fallait pour mettre en veille son humeur exécrable depuis ce matin. 15/20. Moi, j'avais repéré sur la carte la "royale de foie gras et son émulsion d'ail", recette qui ne pardonne aucune approximation sous peine d'être rapidement écœurante. Ce ne fut pas le cas, très léger tant pour le flan que pour sa sauce. 15/20. Continuation avec une "roulée de lotte au bacon et épinards" à 14,5/20, et un "blanc de volaille à la mozzarella et au basilic". L'accent provençal est bien audible en musique de fond, 15/20. Les desserts seront-ils à la traîne? Pas le moins du monde, Philomène! L'assiette "douceur de mangue et son coulis" est travaillée comme une œuvre d'art, 15/20. Mauricette testera un éventail de sucreries plus large avec l'"assiette gourmande" qui remplira son rôle… et la dame au chapeau vert. 15/20. D'ici la fin du repas, d'autres signes distinctifs de savoir-vivre et savoir-accueillir montreront le bout de leur nez. Histoire de confirmer que vous êtes accueillis ici en amis. Depuis l'an passé, nous l'avions bien assimilé.

Chef: Anthony Bernadac
Second: Olivier Vanderkelen
Spécialités: cigale de mer rôti au poivre de séchouan. Souris d'agneau de 7h, jus chocolaté. Gougeonnette de St Pierre aux agrumes. Soufflé glacé au citron.
Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Plat à 12€. Formule à 13,50€. Menus à 16€, 28€, 37€. Carte. Enfant 10,50€. Parking privé. Terrasse. Groupes jusqu'à 70 personnes. 5 gîtes pour 4 à 6 pers.
36 bis, les arènes
13450 **GRANS**
Tél.04.90.42.38.26. Port. 06.16.55.67.98
http://hameaudegrans.fr

Plus on est de fous plus on rit : abonnez un ami ! page 3

SERVICE TRÈS MOYEN...
CUISINE SANS INTÉRÊT
BREF...
TABLE À ÉVITER !
BLS
Na!

AUBERGE DES EYSSAUTS

ΨΨ1/2

Ah! Endroit paradisiaque caractérisé! Le pied pour le claustrophobe! L'antithèse de l'ascenseur de la Tour Montparnasse! De l'air à s'en faire péter les poumons et de la chlorophylle plein les mirettes! C'est pas la maîtresse de maison Corine Grangeon qui contredira, jardinière émérite qu'elle est! Dans cette mer de vert, le chapeau de Mauricette passe presque inaperçu! Le reste de son personnage, c'est plus compliqué… Bref! A peine installés à table, surprise: Mauricette me joue son imitation de Catherine Langeais dans "Art et magie de la cuisine" émission télévisée que les jeunes ne connaissent pas. Tout ça parce que la cuisine de Jean-Pierre Grangeon lui fait penser à celle que Raymond Oliver distillait dans nos chaumières, quand la dame au chapeau vert n'était déjà plus très jeune. Et v'la-t'y pas que les événements lui donnent raison! Primo: "timbale aux deux saumons et St Jacques marinés au citron vert". Entrée fraîche et acidulée malgré l'assaisonnement un poil liquide. 14,5/20. Deuxio: "caille sur canapé aux cèpes et épigrammes de foies de volaille confits, compotée d'oignons, croustillant de pommes gaufrettes". Un peu long à lire, mais rapidement noté 15/20 par l'ersatz de speakerine relookée drag-queen. Ne croyez pas que je lui abandonne le rôle de vedette sans résistance! Mon début est un "bouquet de pointes d'asperges au magret de canard fumé" finement traité et récoltant sans peine un 14,5/20. J'ai ensuite concentré mon attention sur une "aumônière de veau aux girolles". Moins de littérature que dans le choix de la dame au chapeau vert, mais tout autant de plaisir. 14,5/20! Ceux qui connaissent la maison Grangeon pigeront qu'arrivés à ce stade crucial du repas dessert nous eûmes comme qui dirait une baisse momentanée d'appétence! Qu'importe! La "barquette aux fruits rouges, chantilly, nougatine" saura se faire légère! 14,5/20. Et voilà! Sans tralala ni chichi! Cuisine classique qui a ses adeptes et encore de beaux jours devant elle! En tout cas tant que Jean-Pierre Grangeon lui prêtera vie! Et tant qu'après on pourra gambader dans ce magnifique parc! Si ça ne vous fait pas envie, c'est que vous préférez l'ascenseur de la Tour Montparnasse!

Chef: Jean-Pierre Grangeon

Spécialités: sole meunière. Pied et paquets. 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 17,50€, 26€ et 32€. Carte. Glacier. Banquets, mariages. 3 salles de 30 à 200 couverts. Grand parking clos. Park.bus. Parc de 2,5 hectares. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir et lundi. Ouvert à l'année. Réservation conseillée le week-end. Pour les GPS, préciser "Pont de Fumet".

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

GREASQUE

LOU LANDAIS

NT ΨΨ1/2

S'il se contentait de pratiquer la cuisine provençale au pays des cigales, Christian Fondeviolle ferait carton plein et en gênerait plus d'un. Seulement voilà. Non content d'avoir trimballé dans ses valises les saveurs du sud-ouest et de nous avoir fait apprécier cette fameuse cuisson "à la plancha" plus subtile qu'elle ne parait, ce cuisinier enthousiaste multiplie les initiatives pour satisfaire la clientèle. C'est dans sa nature! Avec Mauricette, celle qui roule les "r" comme un talonneur daxois, nous nous rendrons à l'évidence: l'essai du menu du midi tarifé 15€ sera transformé. En réalité les formules du midi s'échelonnent de 10€ à 15€. A 15€, le café est compris. Une véritable affaire. Vous verrez pourquoi plus loin. Patience! En fait, il s'agit carrément d'un menu-carte. Pas moins de 8 à 9 entrées, autant de plats, le choix n'est pas fluet des épaules. Non sans malice, la dame au chapeau vert y pêchera une "salade de seiches à l'huile de noix" à 13,5/20. Et moi des "filets de rougets marinés au citron" à 14/20. Ça commence pas mal! Mauricette est éberluée par "le kebab landais, salade verte". Quoi donc? Un kebab? Dans le sud-ouest? Explication: pain à kebab garni de morceaux de confit et de magret de canard, mélangés à des légumes planchés. Wouahou! Pas moins de 15/20 selon l'experte du moment! Une fois terminée sa danse du ventre improvisée je lui dirais le plus grand bien de mon "magret de canard des Landes au chorizo"! De haute tenue, le bestiau! Viande de qualité, lamelles de chorizo discrètement efficaces, légumes grillés très diététiques. 14,5/20. Au dessert ce jour, une simple "salade de fruits frais". Mais frais de chez frais, fines lamelles. 14,5/20. Et puis café puisque compris dans le menu. Bonus! Une gentillesse de la maison: une "verrine de pruneaux" avec des noix caramélisées. Cadeau dans le menu à 15€! Passionné par son sacerdoce de cuisinier, le chef enfonce le clou (de girofle)! Plats de Provence bien sûr, et une cuisine du sud-ouest teintée parfois de touches espagnoles, voire de saveurs tex-mex. Vous aussi amis lecteurs, vous dénicherez votre bonheur chez ce cuisinier respectueux de la tradition culinaire et de l'addition très peu sévère!

Chef: Christian Fondeviolle

Spécialités: le pavé de thon grillé aux poivrons, chips de Bayonne. Le pavé de côte de bœuf "maturée", brouillade de cèpes, crémet d'asperges. "Le délice de Lou Landais" (magret, foie gras chaud, cèpes). Tiède gâteau basque, boule cerise.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Toilettes 14/20. Café 14/20. Formules déjeuner 10€ et 15€. Menu à 25€. Carte. En été, fermé samedi et dimanche midi. En hiver, Ouvert midi du dimanche au jeudi, vendredi midi et soir, samedi soir. Soirées dansantes avec

l'animateur Laurent Menel. Traiteur. Evénements familiaux jusqu'à 130 personnes. Terrasse. Salle climatisée. Parking facile.
Z.I. des Pradeaux.
8 bd Allende.
13850 **GREASQUE**
Tél.04.42.69.91.91
www.lou-landais.com

ISTRES

Ô BOUT D'ISTRES

ΨΨΨ1/2

Les trois ont la trentaine et ont grandi ensemble à Istres. Au fond de chacun, la rare appétence de faire les choses bien, d'aller au bout du désir et des idées. Qui? Julien Rodriguez, joueur de football de l'OM. Laurent Thomas, jeune papa et ex-footballeur désormais converti à la religion de la restauration. Et Mathias Pérès, le "pro" historique. Formé à la Cabro d'Or et Baumanière, puis 5 années à l'Epuisette à conseiller les flacons de la maison comme maître d'hôtel et sommelier. Un passionné, un radical de l'exigence. Du coup, rien d'étonnant à cette exception de maison: une capacité d'accueil importante, il y aura ce midi 70 couverts servis. Un service épatant de compétence et de complémentarité rigoureuse. Enfin, des assiettes de vrais cuisiniers, pas de dealer de catalogue de sous-traitance. Remarquable et rare sensation de fin restaurant déguisé en brasserie haut de gamme. C'est quoi "haut de gamme"? Tout ce qui vous vient au ciboulot: tissu, beaux verres, service aux ordres et organisé… Je complète parce que vous ne devinerez jamais tout seul: vivier en salle, poisson de ligne, et une flopée d'artisans fournisseurs planqués dans le canton et ailleurs! Escargots de Mme Box et agneau de Mr Trouillard à Istres, taureau bio Morucha de St Martin de Crau, bœuf de Mr Roux à Maussane, confiture de du couple Chiron à Miramas, huile d'olive de Mr Lambert et Glacier Lu à Istres, fromages de chèvre de la "ferme Pallarès" à Massane… Fromages qu'on retrouve dans le menu à 28,90€ dans la "salade de chèvre". J'étais à mille lieues d'imaginer une telle assiette. Grand rectangle où se décline le fromage de chèvre: un piquillo pelé et farci, un chausson en brick, un demi fromage lardé à la pancetta fumée, un autre poivré et piment d'Espelette, deux toasts broussés. Un bonheur à 15,5/20. Fameuse "pastilla de pigeon et légumes poêlés" parfumée "comme là-bas dis!", un exercice sucré-salé totalement réussi à 15/20. Arriva ce qui arriva, je céda aux sirènes de l'intitulé "Délice au chocolat Valrhona (Guanara) grand cru". Détail: coulant aux clémentines. Un rêve à 15,5/20. Le "menu Express" complet à 14,90€ fait le bonheur des pressés, heureux comme tout d'avoir trouvé à Istres un tel niveau de soin pour leurs appétits du midi. Ambitieux et brillant.
Chefs: Daniel Cova et Eric Labarrière
Pâtissier: David Gasparini
Accueil 14,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 14,90€ le midi en semaine, 28,90€. Formule "charolaise" à 19,90€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Groupes 85 personnes. Parking aisé. Terrasse ombragée.
2 rue Copernic, Le Tubé
13800 **ISTRES**
Tél.04.42.85.00.00

AUBERGE DE LA CRAU

NT 0

J'ai un parfait attachement à ce genre de restaurants. Une jolie adresse sans âge avec des poutres au plafond et une indifférence totale au temps qui passe. Elle est désormais cernée par tout ce que les zones commerciales recèlent de hangars commerciaux pour clients qui veulent s'habiller en série, manger en série bref: consommer en série. On dirait un dessin de Sempé, celui de la toute petite bicoque chétive coincée entre deux gratte-ciel. Bref. Pas de pot Alberto, "l'Auberge de la Crau" est devenue un râteau. J'ai souvenir pourtant de m'y être régalé à vil prix voilà 6 ou 8 ans. Le vil prix est toujours de la partie (11,50€ la formule midi), mais le régal s'est fait la malle. Je l'ai choisie cette formule. J'ai entamé quand même par une entrée "à la carte", une fricassée de St-Jacques et salsifis" suffisamment originale pour attirer l'œil et exciter la papille. Fantasme déglingué. Des pétoncles archi-cuites, de grossiers salsifis. L'ensemble baigne dans une cassolette brûlante inondée de lait avec un peu d'herbe. Très amateur dans sa réalisation. Je pense faire aussi bien, c'est vous dire. Bing: 9,9€ et 7/20. La formule à 11,50€ bénéficie du rapport qualité prix: plat, dessert, ¼ de vin et café. Avec du veau. Puisque "escalope de veau". Pas maaal! Présentation douteuse avec trois bouts de viande débités avec le doigté d'un Hulk parkinsonien. Trop cuits. Des haricots décongelés en presque-purée pas touchés. Une tomate confite qui se délite. Et le féculent. Devinez… Des frites! De grosses Mac Cain huileuses religieusement empilées! 8/20. Choix de dessert avec pour moi une "tarte aux pommes" qu'on me promet "fine". La voilà dans sa version normande, épaisse avec de l'œuf et mollasse du col. 11/20 quand même. A douter qu'un cuisinier œuvre dans la maison. Le cas n'est malheureusement pas unique. Ni la déception.
Chef: allez savoir!
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain industriel 11/20. Café 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi à 11,50€. Carte. Terrasse. Parking.
34 A chemin bord de Crau
13800 **ISTRES**
Tél.04.42.56.41.86

LAMBESC

AUBERGE DE LA GARE

NT 0

Alors que j'allais bon train en voiture, j'ai vu l'ardoise avec les plats du jour gribouillés. J'ai donc freiné des quatre fers au lieu de passer mon chemin. Mettez-vous à ma place: sauté de veau au gingembre, pizza au feu de bois, lapin à la provençale. Un "routier" sortant des rails du commun que je croyais. La serveuse devait me penser comme un habitué, comme je si connaissais la procédure de prise de commande. Elle se fige bouche bée en me regardant, attendant que je lui dise quelque chose. Moi pareil, figé bouche bée, mais sans bloc-notes ni stylo en main. Notre coup de foudre terminé et comprenant que je comprenais pas, elle finira par m'expliquer que "ya pas de carte". On mange ce qu'il y a. Menu exclusif à 11€. Bon. Pas grave. Sauf qu'au bout du compte, j'aurais droit au contraire de ce que j'espérais. Par exemple, je pensais me régaler du "sauté de veau au gingembre" commandé. Et puis non. Les garnitures arrivaient sur les tables voisines, des frites et des nouilles. En attendant mon assiette, je spéculais sur ce qu'il valait mieux avoir. Ce sera du riz pour moi. Dans un jus à l'eau pas brillant, trois bouts de viande gras. Et voilà. 10/20. Précisons dans la foulée que juste avant ce plat, j'ai tâté du "buffet d'entrées" d'une grande banalité. Surtout les carottes râpées en conserve. Les bouts de pizzas façon coquetaile sont durs. Ça n'incite pas à essayer la pizza au feu de bois de la maison. Mais bravo pour les œufs mimosa qui en sont vraiment. On en pardonne la mayonnaise chaude. 11/20. La cata finale est le dessert. J'étais fier d'éviter la saga des tartes congelées en optant pour la "salade de fruits". Qui n'est pas congelée mais…en conserve! Et bé dis donc, c'est pas joli-joli! Je m'attendais au pire avec le café Henri Blanc: le pire ne viendra pas. Il est exceptionnellement bien, pour une fois. Je vous dis: j'ai eu l'inverse de ce que je pensais! Un négatif de photo! La loi du contraire supposé! M'enfin même pour 11€ le repas on n'en a pas pour son argent.

Accueil 12/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 12/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 13/20. Menu à 11€ et pis c'est tout. Climatisation. Terrasse. Parking.

RN7
Boulevard des Coopératives
13410 **LAMBESC**
Tél.04.42.92.97.60
www.aubergedelagare-lambesc.fr

Plus on est de fous plus on rit : abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 3

LANCON DE PROVENCE

LES BORIES

NT ΨΨ1/2

Ce petit trésor de restaurant épatant en diable existe depuis déjà 3 années! Aussi discrètement qu'avec efficacité! Comme quoi c'est que c'est pas parce qu'une table crie fort qu'elle est la meilleure! Si elle crie fort c'est qu'on lui marche sur les pieds à la rigueur! J'vois rien d'autre! Bref! Bienvenue dans la maison du couple Gauchon! La dame au chapeau vert est de la virée du jour! Un intérieur doux avec ses pierres apparentes et sa boiserie chaleureuse. Et une cuisine pleine de cœur où le fait maison est une réalité mesurable, pas un argument marketing pour les ravis d'authentique de synthèse et les gogos contents de tout! Ya un vrai cuisinier derrière la sauce! Jack Gauchon! Il arbore une soixantaine joyeuse, notre "élève de Serge Chambreau à Fouras, Charentes-Maritimes"! En bon soldat du plat finaud et la recette habile, il nous a réga-lé avec Mauricette! Celle qui ne sait pas rester simple et qui s'habille chez Louis la Brocante visera le plat du jour! Çui-là du menu à 11,50€ du jour! Un "demi-coquelet rôti" avec une sauce fine! Dans l'assiette: beignets d'aubergines, tomates provençale et servis à part, des petites pois lardons oignons miam-miam! Ya pas de torturé de la recette sophistiquée dans le propos! La volaille est douce, absolument pas sèche! Rare! 14,5/20! Même note pour une des recettes du chef! Un classique de sa région d'origine! Le "jambon de campagne poêlé au pinot des Charentes"! Jambon cru cuisiné! Le plat est naturellement un peu salé, c'est son caractère. Si vous avez déjà mangé ça ailleurs dans la région, passez-moi un coup de fil! 14,5/20! Les desserts ne sont pas tirés du magazine Thuriès! Mais modestement faits maison et copieusement gourmands comme ma "crème renversée" académique et ce "flan aux œufs" qui rappelle les "4 heures" des 10 ans de Mauricette. C'est très loin. Encore deux 14,5/20! Je n'en dirais pas plus pour laisser de la place là-dessous à certaines recettes de la maison. Et ne venez pas vous étonner que ça se bouscule au portillon des Gauchon.

Chef: Jack Gauchon

Spécialités sur commande: chaudrée fourasine et mouclade rochelaise. Cou de canard farci à la graisse d'oie. Truite meunière. Anguille en matelote. Escargots de Bourgogne à la provençale. Gambas à l'Armagnac. Beignets de noix de St Jacques. Coq au vin. Confit de canard. Sauté de biche au miel et airelles. Tripoux. Cassolette de grenouilles aux petits légumes.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 11,50€ le midi en semaine et 18,5€. Entre 18,50€ et 28,50€ le soir, dimanche et jours fériés. Carte. Grand parking à proximité. Groupe jusqu'à 50 personnes. Terrasse. Climatisation. Fermé le

dimanche soir sauf réservation à partir de 15 personnes. Réservation conseillée.
9 boulevard Victor Hugo (route de Coudoux)
13680 **LANCON-DE-PROVENCE**
Tél.04.90.42.35.16
restaurant.lesbories@orange.fr

MALLEMORT

LA FARIGOULE

NT ΨΨ

L'endroit est (paraît-il) risqué d'un point de vue qualité d'assiette. Dire pour autant qu'avec Mauricette on y allait à reculons serait quand même très exagéré. Non. Le danger est ailleurs. Personne n'est à l'abri d'une balle de golf perdue, encore moins Mauricette pour qui le chapeau vert n'est pas un casque de moto. Car voilà: nous faisons étape au golf de Mallemort, le domaine de Pont-Royal. En terrasse, on observe des caddies électriques qui trimballent des golfeurs, des couples qui marchent au pas et en rythme, des enfants sages qui vont à la plage en sautant partout. La formule à 13,90€ est séduisante et permet de se lancer dans le bain sans trop de risques. La "pièce de bœuf sauce au poivre" est un faux-filet correct, sans anicroche ni de gras. 14/20. Mauricette s'est happée le "fameux cheese burger Farigoule, frites et salade verte". Cheddar, tomates, bacon, sauce babaganouch au poivre. Fallait la voir se débattre avec tous ses doigts pleins de bagues! Elle applaudira prestement après s'être essuyé les mains! 14,5/20 et 12,50€! Le "café gourmand" de ma formule est bien, une profiterole avec du vrai chocolat et pas du topping! Une jolie et mini crème brûlée! Et un bout de truc dont on apprend qu'il s'agirait de tiramisu selon l'intitulé sur la carte! Pas bien lisible… surtout en bouche! 14/20! Ne boudons pas notre plaisir! Car le personnel est souriant et impliqué malgré la foule vacancière toujours pressante! Notez que la clientèle locale des travailleurs alentours répond "présent". Prenons ceci comme un gage de sérieux à l'année!
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Café Richard 15/20. Toilettes 15,5/20. Formules à 13,90€, 15,80€ et 18€. Menus à 21,10€ et 24€. Terrasse. Golf, verdure et lac.
Domaine de Port-Royal
13370 **MALLEMORT**
Tél.04.90.59.40.73

MARSEILLE

CHEZ LOURY

NT ΨΨ1/2

Voilà un bon moment que je n'avais posé le talon du côté de cette satanée "place aux huiles" et du "carré Thiars". Pour tout dire, je me suis forcé. C'est qu'on ne peut pas espérer avoir une vision d'ensemble de la restauration sans gratter dans les coins, ni se frotter au fond. Vers 13h les terrasses sont remplies d'affamés évadés de la clim' des bureaux. En plein cagnard, se foutant du contenu de l'assiette comme de leur dernière pizza, regardant les gambettes des voisines planquées derrière des lunettes coquines. Les bobos-bio échappés du bureau se débattent avec les feuilles de salades en sachet associées à de la féta du Danemark ou de la mozzarella allemande. Les serveurs brassent les tickets de caisse et les tickets-resto. Enfin bon. Autant de médiocre transpirant est minant. Alors j'ai préféré viser ici. "Chez Loury". Un village gaulois cerné par les romains. Et puis comme Loury a de belles moustaches, ça conforte dans la caricature! Tout de blanc vêtu et mains sur les hanches le chef est sur le pas-de-porte. Bon. Ce qui marque d'emblée dans cet intérieur chaleureux ce sont les nappages de coton blanc. Ça mes cocos, c'est la cerise sur le gâteau et le caviar dans les épinards. Madame alterne entre accueil et tiroir-caisse. Le jeune serveur est très bien, volontaire. A partir d'un certain tour de taille, faire demi-tour dans les toilettes vous sera compliqué sans rétroviseur. J'observe à travers les passe-plats que la cuisine est particulièrement vétuste. Ce qui est le lot de la plupart des fourneaux du quartier. Mais "Chez Loury" est aussi un des rares restaurants où les clients disent bonjour et au revoir. Je vous dis: un village gaulois! Alors! On mange quoi? A la carte, la "terrine de famille Raymond Loury". Pas de quoi trembler, gentillette. Foies de volaille. 11,50€ quand même. 14/20. Fallait que je passe par la case "poissons". Vous êtes nombreux à ne pas savoir où manger la "bouillabaisse" à Marseille! D'évidence la chose est ici maîtrisée! Servie à l'assiette, j'ai opté pour la "bouillabaisse du ravi" à 19€ (quand même). Ce fut bon, des rondelles de patates du jour, une soupe dense, trois filets de poisson frais, une rouille puissante. Propre, net. 14,5/20. Pas de desserts mais un café à 2,5€. Avec le sucre, deux feuilles de verveine raidies dans le sirop, extra: ça lave la bouche de l'ail! Au bilan: pas de grands tremblements, mais du sérieux, un classicisme rassurant. Ça suffit amplement pour vous conseiller la boutique, curieusement ignorée par les guides nationaux qui préfèrent les prestations modeuses et les chefs aux ordres.
Chef: Bernard Loury
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Rois Mages 2,5€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Formule à 28€. Carte et ardoise. Terrasse.
3 rue Fortia
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.09.73
www.loury.com

Le Bouche à Oreille sur Internet

www.le-bouche-a-oreille.com

LE MOMENT

ΨΨΨΨ1/2

Le chef Ernst est en pleine forme! Facile à voir! Pas besoin de lui serrer la paluche ni d'aller sur Faissebouc! Un repas suffit! Avec Mauricette, celle qui ne rêve que de vol-au-vent et de rond de serviette, nous aurons eu notre lot de frissons le temps d'un fameux déjeuner. A nos âges avancés vous comprenez, faut prendre, ne pas dire "on verra demain". Aussi, on aimerait bien que notre plaisir soit partagé par quelques potentats de la critique institutionnelle, mais c'est une autre histoire. Deux menus, un chacun: 34€, 48€. Le premier pour la dame au chapeau vert qui file sur une "lotte en vapeur d'algues et copeaux de chorizo" toute en souplesse, impeccable, 16/20. Elle poursuit par "filet de bœuf, polenta crémeuse et petits légumes" qui à l'instar de l'entrée est parfaite, saveurs, couleurs. De mon côté, je vous dis pas! Enfin si. Menu découverte en 5 services! Début avec un chef-d'œuvre "aiguillette de St Pierre aux coquillages du "Moment", beignet de sauge en émulsion d'herbes aromatiques iodées". Exceptionnel! Christian Ernst a toujours aimé jouer du contraste subtil, associer terre et mer. 16,5/20. Vient mon "pot au feu de foie gras en ravioles ouvertes, écume d'épices" du mijoté gastro d'une grande finesse. Juste: trop de foie gras! C'est vous dire! 16/20. Puis "quasi de veau clouté au citron et gingembre confit, croustillant de fruits secs aux épices" aussi surprenant qu'adroit et précis. Comme disait je ne sais plus qui "les grands sujets valent par le détail". 16/20. Fromage? Et quel! "Crumble de St Marcelin en croustillant" livré dans sa cocote Staub en fonte. Arrive le moment des desserts! Rappelons que Christian Ernst brilla au championnat de France de pâtisserie! L'"Accent marseillais revisité" présente une palette créative de saveurs sucrée de la ville et autour: navette, amandes, brousse du Rove… 15,5/20. Plus fulgurant encore, le "croustillant praliné, crème passion et crème légère à la vanille" que Mauricette adoube d'un soupir d'aise avec un dernier 16/20. Une cuisine noble et artisanale qui comble les sens, prodiguée avec le fini du cousu main sans snobisme. Juste des couleurs, des saveurs retrouvées qui sonnent le rappel à notre mémoire, et d'autres qu'on découvre. Carte des vins expliquée par le sommelier-pédago extra, tranquille Emile. Et comme la charmante Florence Ernst déleste son mari de cuisinier des contingences administratives, le chef est corps et âme à ses recettes! Une référence, comme on dit.

Chef: Christian Ernst
Sommelier: François Roy
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Toilettes 16/20. Menu à 22€ et formule à 18€ le midi en semaine. Menus à 34€ (hors week-end), 48€ et 64€. Terrasse. Deux salles dont une en mezzanine. Accueil groupes. "La Pause, gastronomie à emporter". Ateliers de cuisine. Vinothèque. Traiteur. Ouvert le midi sauf dimanche et du mardi soir au samedi soir. Parking République.

5 place Sadi Carnot
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.52.47.49
http://www.lemoment-marseille.com

LE JARDIN DES ARTS

NT Ψ1/2

Mouais. Vrai que nous ne sommes pas loin du compte avec cette petite adresse à deux pas de la place Sébastopol et dotée d'un inattendu patio intérieur. Un "jardin" d'accord, mais où sont les "arts"? Allez savoir. On pige vite la raison d'un succès auprès d'une clientèle plutôt féminine et habituée. On fumote et on papote mais je vous rassure avant que vous me traitiez de misogyne: les deux types à côté de moi ne sont pas en reste au rayon des commérages du quartier. La salle est colorée, le personnel aimable. Le menu du midi est tarifé 13€, deux suggestions satellites avec lesquelles le chaland compose pour faire un autre menu. Et puis deux menus à 25€ et 35€. Quand même! J'ai freiné des deux pieds car j'ai vu passer le séduisant plat du jour dont promis je vous cause juste après avoir évoqué l'entrée du midi, un "gaspacho de tomates" frais et présenté dans un joli verre tarabiscoté. Un peu trop aillé et déco de vinaigre balsamique dessus. Re-mouais. 14/20. Voici la "brochette de volaille au sésame et au miel". Et deux flans dessous. Carotte et pomme de terre. Ils sont biens! La sauce mielleuse pas mal non plus, elle appuie où on l'attend: sucrée. Bémol avec les morceaux de viande, de la dinde nerveuse et bien peu aimable! Je veux dire avec mon plaisir. Evidemment qu'elle ne cause plus vu son état, la dinde! Bref! Gros morceaux saignants qui confirme l'approximation! 12/20! Les desserts sortent de l'ordinaire comme la "mousse à l'orange" qui semble de toutes évidences une production maison, à l'instar du "fondant au chocolat cœur de pêche" que j'ai vu passer! Mousse pas trop sucrée, vraiment pas mal du tout puisque 14,5/20! Une cuisine qui pêche par la qualité des produits utilisés qu'un effort dans l'esthétique des assiettes essaye de dissimuler. Bien sûr que 13€ ne sont pas excessifs! Mais le verre de vin rouge d'une grande banalité et surtout bien trop chaud est tarifé 2,5€. Mais le café seulement 1,3€. Le cordial patron tient à offrir un second café quand vous êtes debout et sur le départ. Non seulement la méthode le rend sympathique, mais elle lui fait faire des économies: on le refuse une fois sur deux! Comme les tables correctes ne se bousculent pas au portillon dans le coin, alors pourquoi pas, si vous voulez.

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Gilbert 1,3€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menus à 13€ le midi en semaine, 25€ et 35€. Carte. Enfant 8€. Patio. Ouvert du lundi au

samedi le midi et jeudi, vendredi et samedi soirs.
53 rue Marx Dormoy
13004 **MARSEILLE**
Tél.04.91.24.92.38 et 06.64.80.61.51

LA TARRAILLETTE

ΨΨ1/2

N'allons pas jusqu'à dire que porte poussée, nous entrons en religion. Mais enfin quand même, chaque visite dans la maison de Jean-Marc Ferreri offre un petit bonheur. Cadre rustique coquet, boiseries cirées, nappages blancs, service pro, cave à vins experte qui taquine les palais curieux sans froisser le portefeuille. Et des recettes subtiles qui sortent des codes habituels. Faut que je fasse gaffe en disant ça! On pourrait se méprendre, supposer une originalité forcée, une posture opportuniste: il n'en est rien! La preuve en image avec des produits déterminés dans des recettes volontaires: porc fermier d'auvergne, agneau et veau du Bourbonnais, canard de chez Duperier, andouillette AAAAA de Mr Lemelle, un bataillon de label Rouge qu'on pourrait en faire des colliers, une farandole de produits issus de l'agriculture raisonnée. Menu à 25€ pour Mauricette. Elle aime bien être dans un cadre précis, la dame au chapeau vert. Entrée "rillettes artisanales" au goût de rillettes et non pas de gras ajouté comme souvent! 14,5/20. Elle poursuit par des "casserons à la sétoise et ses gnocchi" bien cuisinés, même si les gnocchi manquaient un poil de cuisson. L'assiette est belle. 15/20. De mon côté, entrée du jour délicieuse! Un "potage de cresson à l'andouillette" impec' pour un automne! 14,5/20. Suivra un "carré d'agneau en croûte"! Joli boulot! Carré entièrement désossé, une belle poêlée de petits légumes frais de saison. Ça se mange tout seul et avec un réel plaisir! 15/20! Mauricette tâtera le "tiramisu" en version non liquide (elle préfère) à 14,5/20. Et moi une assiette de fromage pas banale, affinée. C'était surtout pour finir mon verre de vin rouge. Ou le blanc. Ou l'excellent pain de la maison, je sais plus! Une adresse pas récente du tout et qui fut une des premières à Marseille à pratiquer (sans le savoir) ce qu'on appelle aujourd'hui la "bistronomie". Un comptoir, des amis. De bons plats, de bons verres.

Chef: Hervé Rosensweig
Spécialités: caillette maison. Terrine de foie gras. Toasts à la moelle et fleur de sel. Tête de veau façon Tarraillette. Hamburger de lapereau aux figues rôti, foie gras poêlé. Rognons de veau aux escargots. Foie de veau.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Le midi en semaine: un plat à la carte choisi: entrée, dessert ou café offert. Menu à 25€. Carte. Fermé le samedi midi, dimanche et lundi. Terrasse ombragée l'été. Salle fumeurs 14 personnes. Carte des vins à prix proches des producteurs: demandez la carte T.A.R.R.A. (renseignez-vous sur le site Internet).
59 Bd Eugène Pierre
13005 **MARSEILLE**
Tél.04.91.48.91.48
www.latarraillette.com

CYPRIEN

ΨΨΨΨ

Les spécialités historiques telles les ravioli de homard sauce homardine, les dés de rognons de veau flambés au Calvados, la caille désossée farci jus au vin moelleux, le pigeon en crapaudine, les joues de bœuf cuites au torchon, l'escalope de foie gras poêlé... se sont fait la belle! Empoêlées! Euh…Envolées! Pfuit! Toutes ont disparu de la carte de Jean-Philippe Lequien! Plus jamais vous ne les verrez. Finitos, terminare. Fallait en profiter quand elles étaient là avec leurs petits yeux joyeux à vous séduire l'appétit. Ça fait un vide hein? Ben oui… Que voulez-vous… Bon allez: c'est pas vrai, je vous charrie. La soyeuse maison gourmande de l'avenue de Toulon n'a pas bougé d'un poil de navet son style de cuisine, ouf. Sauf qu'avec Mauricette, celle qui adore faire des abus d'excès en tous genre, on choisira des plats différents que les spécialités historiques de la boutique. Dans nos menus à 30,44€ (baisse consciencieuse de la TVA oblige) on entamera par un "croustillant de jarret de porc truffé, cœur d'artichaut en salade" sentant bon l'automne à 15,5/20. Et par de sublimes "ravioli de suppions", une ode en l'honneur (l'odeur) de la gastronomie raffinée provençale, 16/20. Nos suites sont drôles, taquines avec les références. C'est que ces recettes sont souvent sabotées par les piètres cuisiniers de la ville: "petite bourride Cyprien" et "cuisse de lapin rôtie aux senteurs de Provence". Hihihi! Vous auriez vu ça! La bourride est faite avec du frais (cabillaud, lotte, dorade) sauce légère et fine, 16/20. La cuisse de lapin est servie magnifique, désossée et farcie de blettes cuisinées, prédécoupée et bien dressée sur un tian, quelques champignons, jus de viande. Un autre 16/20. Ce qui pour une cuisse de lapin, fut-elle de qualité, est un record olympique. Beaucoup de plaisir avec mes "fruits frais, crème Chiboust caramélisées". Une macédoine de fruits tonique apaisée par cette crème originale. 15,5/20. Seul plat qu'on connaissait pour finir, la "terrine aux trois chocolats" augmentée pour l'occasion d'un sorbet à la menthe… au goût de feuille de menthe, pas du glucose coloré en vert. Glaces et sorbets maison! Comme le pain! Et oui! 15,5/20. Une cuisine classique raffinée qui ne triche pas, rigoureuse et qui navigue en faisant fi des modes. Et je pige pas: le rapport qualité prix n'en finit pas de s'améliorer!

Chef: Jean-Philippe Lequien
Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16,5/20. Pain maison

15,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 17/20. Menus à 22,36€, 30,44€, 42,50€, 52,88€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche, lundi soir et les jours fériés. Fermeture en août, et entre Noël et le Jour de l'An. Accueil groupe 30 personnes. Restaurant climatisé. Tableaux Darrietto et Delamer. Réservation conseillée.
56 avenue de Toulon
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.50.00
www.restaurant-cyprien.com

MINA KOUK

ΨΨ1/2

Sans attendre: la belle surprise du coin et du moment! Espace lieu et espace temps! La brillante Mina a posé son talent dans les murs du "Fontange", ex-boulangerie à un jet de grain de poivre de l'église de Notre-Dame du Mont. Pour en faire un des lieux les plus agréables référencés par nos services! L'adresse de poche ne joue surtout pas l'épate folklo! Grandes baies vitrées, plancher de bois blond, mur de brique rouge, long comptoir en bois où s'exhibent fièrement les desserts de la patronne, tables de deux aisément déplaçables pour se coller au voisin si affinités. Ce qui ne manquera pas d'arriver tant l'endroit respire la convivialité. Rien de plus agréable qu'un restaurant qui vous prend par la main. Direction le monde, l'histoire de Mina. Ses recettes s'inspirent du Maghreb et plus largement du sud de la méditerranée. Doigté et interprétation personnelle, esthétique et gustative. Moins de sucre, moins de gras… Non! Pas de photos! J'en ai pas! Comme ça c'est clair! Bon. Des formules soignées pour les midis pressés qui exigent de la qualité (entrée+plat), et d'autres propositions qui réclament de prendre son temps. J'ai le temps. C'est le minimum: c'est mon boulot! Donc: "couscous royal"! Comme son nom l'indique! Semoule précise, fine et légère, bouillon et légumes servis dans une casserole en cuivre, trois viandes. Poulet de bonne qualité, deux merguez de caractère, et une belle portion de gigot d'agneau. A la prise de commande, possibilité de collier ou un autre morceau: Mina octroie suivant disponibilité dans sa marmite! 14,5/20! Une valse de desserts maison, classiques et revisités. La liste? Toujours pas de photos! Mantecao, makroud, gateau de semoule, baklawa… et même une pâtisserie brevetée! Extra, et le thé à la menthe est parfait. 15/20! Adresse bien élevée, délicate et subtile, loin des fourre-tout touristico-folklo immodestes dont la ville regorge. Un sanctuaire de fine cuisine orientale, où se réfugier quand le monde nous agace les dents.
Chef: Mina Rouabah-Roux
Spécialités: couscous berbère à l'orge. Shorba. Harira. Pastilla. Barania. Danseuse de poulet aux épices. Kemiettes. Desserts maison!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain maison (kesra) 15/20. Thé à la menthe 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule à 10,50€ midi semaine. Carte. Suggestions du jour. Climatisation. Groupes jusqu'à 40 personnes. Traiteur particulier et professionnel. Plats à emporter. Devis sur demande pour mariage, baptême, repas d'entreprises… Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h et vendredi et samedi soirs. Réservation conseillée.
21 rue Fontange
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.53.54.55
www.minakouk.com

LA GARRIGUE

NT ΨΨ1/2

Cocasse: vous trouverez "La Garrigue" en face du Conservatoire de Musique, à deux pas du Théâtre les Bernardines! En plein centre de Marseille! Comment ça: "La Garrigue"?.. Héhé… "La Garrigue": la maison de Clarisse. Sauf à ne pas y aller, un joli moment vous passerez. Comme il en existe quelques-uns dans la vie, faut pas chercher pourquoi. Faut prendre comme ça vient sous votre nez, par les oreilles et dans la bouche, voilà tout. Faut pas chercher de la rationalité, faut pas créer des instruments de mesure savants pour mesurer. Mesurer quoi? L'humanité? La gentillesse? Ça se mesure pas ces belles choses môssieur! Ça se vit! Petit restaurant grand comme un nid d'écureuil et propre comme un sou neuf! Une âme, du caractère! A l'image de la patronne-cuisinière! Ya pas de hasard! Formée à Bonneveine et passée par des maisons comme le Roy René à Aix et surtout, restée 3 années chez Frérard au Sofitel Vieux-Port. Récemment, 3 autres années à Cadenet (84) dans son propre restaurant baptisé…"La Garrigue"! Du coup, sa cuisine fait le grand écart entre classique provençal et spécialités de son pays de naissance: le Cameroun. Pas de mélange hasardeux, tout est bien rangé. Mais faut avouer que faire un choix fut compliqué. Au final, je me laisse faire par le menu du midi tarifé 14€. Entrée soignée mais sans esbroufe, une "salade Roquefort" pas radine équipée (ne riez pas) d'excellents croûtons! C'est idiot hein? Ben oui. Mais c'est bon, comme la vinaigrette maison. 14/20. Recette camerounaise avec le "mijoté de queue de bœuf aux carottes" et banane plantain. Je me suis drôlement régalé avec ce plat agréablement cuisiné et bien travaillé. Simplement trop copieux, ce qui n'est pas le pire des défauts! 14,5/50. J'ai dégusté une des meilleures "salade de fruits" de mon existence remplie d'abus de table. Du fruit frais comme s'il en pleuvait, ananas, mangue, pomme…15/20. Je vais conclure rapidement pour lister ci-dessous les plats qui ne seront pas forcément au garde à vous le jour de votre venue: carte suivant arrivage! Un grand bol de plaisir à prendre cœur ouvert et sans la moindre retenue! Et avec le sourire! Sous peine d'être ridicule!
Chef: Clarisse Kouba

Spécialités provençales et camerounaises: gâteau d'agneau aux aubergines. Suprême de volaille au foie gras. Brandade de morue. Pomme "façon garrigue". Gigot d'agneau farci aux pruneaux. Carré d'agneau grillé en croûte d'amandes. Côte de bœuf. Loup grillé en croûte de sel. Agnoletti. Ndolet à la viande de bœuf. Paleron à la camerounaise. Maffé. Poisson frit aux épices. Desserts maison! Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 13,5/20. Toilettes 16/20. Menu midi à 14€. Autres menus. Carte. Enfant 10€. Climatisation. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.
2A rue des 3 Mages
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.92.05.52 et 06.13.74.62.08

L'EMBUSCADE

NT 0

La rue Crudère. "L'embuscade" est à 30 m du cours Julien. On avait glissé à l'oreille poilue de Mauricette comme quoi le jeu en valait le guet-apens. Ça a bien failli. Un esprit bistrotier assumé et sans chichi, un rencard idéal pour se faire des nouveaux copains de toujours, table dressée minute devant le client assis, des tableaux originaux aux murs, un patron très amical. L'ardoise récite des bricoles alléchantes: lasagnes de Jérémie, spaghettis aux gambas, poulet aux écrevisses… et nos deux plats à nous-autres cobayes. La dame au chapeau vert, celle qui sait qu'un train peut en cacher un autre, cherche le piège dans "l'embuscade". Elle se décide pour les "encornets farcis". Nos plats commandés mettront 30 minutes à arriver. C'est bigrement long vous savez, surtout face à la dame au chapeau vert. On n'a d'ailleurs pas bien compris pourquoi autant de temps vu que nous étions les seuls clients assis! Les autres étant au comptoir. Un mystère! Bref! Ils arriveront en deux voyages. Les encornets, pas les clients. L'un est farci "maritime" (gambas, poisson…). L'autre, farci de viande, du veau peut-être… La quantité compense le manque de précision. Les encornets à la viande sont froids. Depuis le temps qu'elle attendait son plat, Mauricette a tout gobé et n'en sera pas mécontente. 11/20 et 12€. Moi, j'ai toujours pas digéré l'"épaule d'agneau rôti", proposé avec une purée maison. Vu ce qu'il y avait dans mon assiette, y avait pourtant pas grand-chose à digérer. Vous supposeriez quoi à ma place? Une tranche rustique de viande grillée poêlée? Tout faux Aldo! Cinq filets de viande froide à peine plus gros que des tagliatelles! Genre ce qui reste le lundi soir sur l'os quand on a reçu tonton Riton et tata Jeannette le dimanche à midi! Cinq tagliatelles d'épaule d'agneau! Des bouts longs! C'est du vice! La hooooonte! Une patate à l'eau en rondelles et hop! Le tour est joué! Et le client est flingué! Seul le jus court a du répondant. Le patron me demande si j'en veux encore! Mais trop tard! 8/20 et 13€ sur l'ardoise mais payé 12€. La dame propose les desserts. Au choix: une salade de fruit, un cake qui est en exposition permanente sur une table à côté des poissons rouges, et une mousse au chocolat. Mauricette commande la "mousse au chocolat". La dame part, puis revient en disant yapu. La dame au chapeau vert ne choisira pas d'autre dessert. Qu'on soit bien d'accord: j'aime le désordre des maisons éclairées par l'envie de bien faire, mais n'aime pas le chaos pagailleux des établissements modeux à postures. La confirmation du dilettantisme ambiant étant avérée par l'absence de tampon, l'absence de carte bleue, l'absence de carte de visite, et l'absence d'au revoir.
Chef: Jérémie Pontaud
Accueil 16/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Ardoise. Bar.
1 rue Crudère
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.47.61.68

LA TABLE DU FORT

ΨΨΨΨ

J'avais vraiment une sacrée pétoche de revivre l'expérience Nicolas Muller, le même moment de grâce que celui vécu l'an passé! Et si je ne retrouvais pas la magie subtile de sa cuisine? Pour l'occasion me voilà équipé de Mauricette, de celle qui ne rêve que de vol-au-vent et de ronds de serviettes. Confirmons sans plus attendre que même avec la dame au chapeau vert le moment fut extra, grâce à une cuisine pleine "d'allant", déliée et sans subjonctifs. Le talent présent (il s'agit bien de ça) c'est quand le plat vous arrive sous le nez et que l'évidence éclabousse. Mauricette tente le menu à 19€ des midis de semaine. "C'est dans les petits prix qu'on voit les grands chefs" commentera t'elle avec cet air définitif comme si elle était utile à la société. "Fraîcheur de tourteau en feuille de riz" pour ne pas dire "rouleau de printemps réussi". Par opposition aux banales chinoiseries habituelles. Du croquant gourmand, du goûteux vif et frais. 15,5/20. Jolie jonglerie avec l'"émincé de gigot d'agneau, rigatoni au bruccio et basilic". Aussi limpide que claquant en bouche. Remarquable! 16/20. J'entame par un "palet de bœuf et poireaux, lentilles vertes du Puy, bouillon émulsionné". Comme du cuisiné "ménager" qui aurait fait un stage aux beaux arts! Délicieux et malin comme tout. 16/20. Voilà le "filet de pagre, terrine de pomme de terre, carotte et pois gourmands, soupe de poisson". Cuissons au cordeau, alliances culottées et finalement évidentes, des couleurs, des saveurs, de l'intelligence: voilà résumée mon assiette. Un 16/20, encore un. Le dessert de Mauricette est une "tatin de banane, crème glacée tiramisu" qualifié de "gourmande" par qui vous savez,

15,5/20. Mon "moelleux gingembre-passion, crème glacée gingembre" est un délicieux biscuit chaud dont la texture rappelle celle du financier. Il planque en son cœur un délice de coulis. Miam et re-miam et 15,5/20. Ça nous fait un bilan pas mal pour un lundi et je vous dois quelques explications! Emeline et Nicolas Muller sont dans la ville depuis 2009. Parcours du chef: les frères Pourcel, Loubet et surtout Bocuse. 3 années à "la petite maison" à Cucuron (84). D'où la qualité et la régularité étalée. Petits tarifs pour grande cuisine. Voilà qui devrait vous rabibocher avec un quartier pris en otage entre franchisés usinaires et cuistos bricolo.

Chef: Nicolas Muller

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 32€ 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

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨ

Ah! Que le moment est cruel! Faut faire un sacrifice! Ah ben pourquoi? Voilà le problème: Patrick Martin est un sacré cuisinier. Son savoir-faire est tel que choisir parmi ses propositions une fois l'an (c'est la vitesse de croisière de nos tests) est un jeu sacrément frustrant. Poêlée de supions, friture de jols, cigales poêlées au pistou, duo de ris de veau et Saint-Jacques velouté de truffes, timbale de baudroie aux morilles et j'en passe… vous feriez quoi à ma place? Enfin à la nôtre, puisque Mauricette. Celle que j'appelle ma gourmande "gourmette" sauf qu'elle n'est pas au poignet mais tout le temps sur mon dos décida: "bouillabaisse"! On tâte rarement de la chose dans nos pérégrinations. Présentation sur le plateau des participants à l'opération "poissons": vive, Saint-Pierre, congre, rascasse blanche, rascasse de roche et galinette (rouget grondin, pas le barbet). La "soupe de poissons" est servie en préambule. Vraiment extra, goûteuse et… personnelle. Je veux dire qu'elle est ici faite avec de vrais poissons. Ne riez pas. Comme nous, vous en avez sûrement avalé des drôlesses de soupes de poissons! La rouille est extra, montée à la pomme de terre et subtile en ail. 15/20 pour cette soupe hors des bocaux battus. La "bouillabaisse" tint toute sa promesse, rustique et efficace: pas de moules, pas de crevettes. Le bouillon et la pomme de terre, le poisson. Le goût de ce que c'est, sans tralala pour faire joli! Pas un exercice de décoration! 15/20! Nos desserts seront une "tatin de poire" à 15/20 originale jusque dans sa pâte (les puristes vont lever les bras au ciel) et un "sabayon aux figues" minute à 14,5/20. Cathy Martin fait un service à grands coups de petits mots et de francs sourires, sans mièvreries, nature. La vue sur le petit Port est grande et la terrasse propice à bronzette de la gambette mais faut mettre une casquette. Une adresse simple et bien ficelée avec un sacré cuisinier (son CV est trop long). Mais il vous faudra aller au bout du bout de la ville, prendre quelques virages à travers le littoral rocheux grandiose et déchiré… Ah oui! Si vous pouvez: profitez de la semaine, plus tranquille!

Chef: Patrick Martin

Spécialités: Poisson sauvage au poids et crustacés (suivant arrivage). Daube de poulpes. Palourdes aux tagliatelles. Escalope de foie de lotte à la provençale. Encornets farcis. Magret de canard. Bouillabaisse + apéritif + vin + dessert à 49€.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 24€. Enfant 8€. Carte et suggestions. 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

LA PAUSE
GASTRONOMIE A EMPORTER
LE BON MANGER A PETIT PRIX
Place Sadi Carnot
13002 MARSEILLE

À TABLE !
Na !

L'OLIVETTE

ΨΨ1/2

Je vous conseille de réserver! Rien de tel pour avoir idée de ce qui vous attend! Roland Gerbault, quand vous l'entendez au téléphone, il nous rappelle que des restaurateurs sont heureux de faire leur boulot! Ah! Un poème, le dab! Des "venez quand vous voulez!" et des "on vous attend!" comme si on se trimballait un rond de serviette ici depuis un demi-siècle! Rien ne laisse place à une quelconque saturation de la fonction! A notre époque un peu "crispée" du savoir-vivre, l'introduction à un éventuel bon moment de table est prometteuse! Ça ne loupera pas! Dans cette satanée rue Liandier posée à un demi-jet d'olive de l'avenue du Prado, j'ai passé une paire d'heures pas vilaine! Salle claire et colorée! Service féminin! Mais le patron-cuisinier n'hésite pas à venir en salle! ça doit le démanger! Les pressés du midi se régalent des formules. Les autres piochent dans une ardoise engageante et pas figée, garnie de propositions méditerranéennes et du "Sud-Ouest"! Suivant les jours! Confit de canard pommes salardaises, cou de canard farci, salade périgourdine, brochette de magret de canard velouté de foie gras et cèpes, le foie gras au pain d'épices maison! Mais aussi poêlée de St-Jacques à l'anis vert, fricassée de filets de rougets au melon chaud, coulibiac de rascasse au corail d'oursin, longe de thon à la tapenade jus de citron confit. Si vous trouvez pas ici assiette à votre pied, vous êtes un difficile! En cette fin d'été, je me suis sagement engagé dans le menu à 18€ des midis de semaine! J'entame par une "salade frisée, lardons". La salade frisée, c'est le cauchemar des cravatés. Mais c'est bon et change de la fade laitue. Des noix, en prime. 14/20. Suite qui donne la mesure de la volonté de précision dans les cuissons avec une "lotte au poivre vert". Petits morceaux poêlés sans violence, sauce crémée, riz rond cuisiné et fenouil sur un coulis de tomates déposé! La grande assiette carrée en impose, c'est cuisiné, beau et copieux! 14,5/20! Il remet les pendules à l'heure de la spécialité! Je cause du "tiramisu" de la maison! Biscuit à la cuiller, Amaretto, café… Du classique bien foutu, un peu court, c'est si bon: 15/20. Le cuisiné maison est philosophie de travail, Roland Gerbault ayant finement pigé que midi ou soir, le client ne viendrait pas se trimballer les bretelles et le tailleur dans la rue si la cuisine ne valait pas le détour.

Chef: Roland Gerbault

Spécialités: provençales et périgourdines. Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules à 15€ et 18€ le midi. Ardoise. Climatisation. Groupes jusqu'à 56 pers. Ouvert le midi en semaine et le vendredi soir. Possibilités d'ouverture à partir de 15 personnes. Réservation fortement recommandée…pour entendre le patron!

8 rue Liandier
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.96.20.27.84

LES METS DU SUD

NT ΨΨΨ1/2

Ah! Cette satanée place de l'amiral Muselier! Livrée à toutes les vicissitudes d'un environnement plagiste à outrance. Et puis la maison des Stéfanini qui joue les trouble-fêtes sans s'occuper du reste du monde. Jouer les trouble-fêtes et les empêcheurs de manger n'importe quoi en rond, c'est notamment d'utiliser des produits frais, de finement les cuisiner, d'avoir la passion du travail bien fait. Trouver une assiette de ce niveau n'est vraiment pas fréquent, je vous assure. Une cuisine semi-gastro du bassin méditerranéen, qui n'hésite pas à s'aventurer assez loin dans le mariage des saveurs. Et un désir très fort de vous faire passer un sacré moment. Il sera double grâce à Michel Stéfanini lui aussi, plus méditerranéen que jamais! En plein forme le boss! Bref! Entrée colorée de l'été avec "fèves aux lardons, artichauts et magret fumé, vinaigrette de tomates séchées". Belle géométrie, des couleurs, du millimétré dans les détails, du soleil en bouche: 15/20. Arrive un édifice de saveurs. Et vous savez comme le dosage des épices est un art difficile! "Filet d'agneau aux légumes confits, boulgour verde". Croyez-moi: vous pouvez laisser vos dents à la maison! Quelle qualité! Légumes en brunoise extra, confits à l'huile d'olive. Le boulgour verde est agrémenté de fèves, d'artichaut, de petits pois. Filet d'huile d'olive et hop! 15,5/20. Faut que je vous dise: "la gourmandise d'Audrey" est aussi originale que fameuse. M'étonnerait pas que la recette soit plagiée du côté des plages et ailleurs! Une compotée de patates douces motivée par un peu orange amère, un crumble. Je vous dis ça comme si j'allais acheter du pain, mais le dessert est très bien mis en scène! Je suis sûr que ça vous intéresse de savoir qu'il est délicieux. Un 15,5/20 de mise pour ce qui n'est pas une marquise. Ouvrez grand vos oreilles: tous les plats sont préparés "minute"! Une performance possible grâce à un quartet d'agités en cuisine. La salle est très bien mise, comme la carte des vins et tout le reste mais j'arrête là! Je sens que je tombe amoureux!

Chefs: Florence et Audrey Stéfanini
Pâtissier: Antony Stéfanini
Spécialités: la carte change tous les 4 mois. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 12€ et menu à 16€ le midi sauf dimanche et jours fériés. Menus à 24€, 28€ et 32€. Carte. Terrasse en saison face à "la plage". Réservation conseillée.

8 place de l'Amiral Muselier (Prado Plage)
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.77.88.25
Fax.04.91.71.82.46
www.lesmetsdusud.com

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 3

QUESTION DE GOUT

ΨΨΨ1/2

Le jeune couple découvert par nous peu après l'ouverture de leur adresse en octobre 2008 nous fabrique une sorte de conte de fées de la réalité. Sans demander la permission de personne, dans leur coin. Prodiguer une pareille cuisine est rare. A de tels prix encore plus. De la rigueur, de la légèreté, une obsession du produit frais et un évitement acharné de toutes les lourdeurs sauceuses où pataugent souvent dans les cartes des restaurants fainéants. La carte change tous les trimestres, quatre entrées, autant de plats, et pas plus de desserts. Avec Mauricette qui avec son éternel chapeau vert ressemble de plus en plus à un totem quand elle se maquille, on commencera direct par nos plats. Elle, avec un "quasi de veau cuit au sautoir et ses trois croquettes de risotto aux parfums du Sud". Un joli morceau de viande cuit à souhait, souple. Trois croquettes de risotto donc: olives noire, tomates séchées et estragon. Le jus de viande est fort et doux à la fois. Ça sera un 15,5/20 pour Mauricette. Ma "lotte farcie de jeunes pousses d'épinards et Comté, pochée, sur caviar d'aubergines et minis endives braisées, pesto de coriandre" est…bavarde! C'est pour la bonne cause et la pédagogie! Sûr qu'on apprend bien des choses quand on déguste une telle assiette! Alors que souvent les saveurs se télescopent comme dans un mauvais feu d'artifice, ici elles se complètent, jouent, provoquent. Un autre 15,5/20. Ceux qui nous connaissent savent bien que le sucré n'est pas notre tasse de thé. Mauricette boira pourtant du célèbre liquide avec sa "tatin de lychee au parfum de jasmin, sorbet à la rose et thé vert au jasmin". C'est curieux, cohérent et bigrement joli. Aucune référence dans le ciboulot: 15/20. Mais un 15,5/20 avec mon "millefeuille croustillant à la crème pâtissière aux marrons, sorbet potiron aux éclats de marrons glacés"! Un petit chef d'œuvre qui se sirote religieusement et avec délicatesse. Passée un bon moment par Passédat, la pétillante Vanessa Robuschi n'hésite pas à jouer de toutes les palettes harmoniques de la cuisine, assiettes léchées, saveurs pétantes, remarquable traitement des saveurs associées. Xavier Pariente mène la danse avec minutie et décontraction dans une salle moderne et confortable. C'est donc possible. Adresse sérieuse qui évite les effets de manche de la facilité. Un très bon moment de table, et c'est Mauricette qui le dit.

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 dimanche soir, 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
www.unequestiondegout.fr

L'OS ET L'ARETE

PIERRE PSALTIS A LA TELE

ANONYME A TEMPS PARTIEL

Vous avez vu le "*reportage*" sur TMC début juin? Une production TF1 sur le thème pré-estival "*arnaques et combines sur la Côte d'Azur*". On y remarque le poilant définitif Pierre Psaltis, chroniqueur-critique grand reporter de l'impossible du journal "*La Provence*" qui affiche son minois et donne son avis sur ce qu'il mange. OK: c'est son boulot... de donner son avis! Avec la même pédagogie crâneuse qu'il étale lors d'une analyse de pizza au stéthoscope dans le reportage, faudrait qu'il nous explique comment il compte garder l'anonymat auquel il prétend quand il nous sur-joue la posture "*crise de déontologie*"! Ça doit être bigrement compliqué pour notre chevalier blanc de la tambouille phocéenne d'être anonyme au restaurant après être passé à la téloche? Bien sûr que le "*quart d'heure de célébrité*" fait du bien à l'égo. Après toute la famille vous téléphone, les amis vous chambrent, et puis ça fait des souvenirs pour plus tard en songeant au bon travail qu'on pensait faire en défendant l'olive et l'origan, mais passons. Au-delà du cas particulier Psaltis, l'insupportable pour un critique gastronomique est ce tiraillement entre plaisir de voir sa bouille à la télé, et l'éventuelle conscience professionnelle qui oblige à l'anonymat vanté. Mais difficile d'en vouloir à un salarié du groupe Hersant propriétaire de "*La Provence*", comme Psaltis. La conscience professionnelle est le luxe des critiques détachés des contingences économiques imposées. Notamment par les patrons de presse qui veulent "*du chiffre*". Et Psaltis qui devise crânement comme quoi un bon test est un test anonyme… alors qu'il passe "non flouté" à la télé! Héhé! Nous ne sommes pas à une contradiction comique près avec notre Indiana Jones spécialiste de la pizza marseillaise!

Olivier Gros

LE VERRE D'EAU

ΨΨΨ1/2

Les hasards ne sont que rarement. Quand on la connait un peu, on sait Isabelle Nonès bien peu encline à faire des vagues, du bruit, du ramdam. Son choix pour la rue discrète rue Rocca confirme. Question de tempérament. Pour ce second test (seconde année) chez cette jolie trentenaire passée notamment par le Ritz et le Royal-Monceau, puis chez Lévy et le CNTL à Marseille, j'ai découvert une cuisine de haut niveau, un sacré plongeon dans le fameux. Un plongeon dans un "verre d'eau" si vous voulez, mais un sacré plongeon quand même! Suffit de bien viser: 9 rue Rocca dans le 8ème, au bout du "Paradis". Des produits frais d'excellent niveau témoignent, comme avec mon entrée "Saint-Jacques rôties au chorizo". Elle emmène ailleurs tout en respectant le coquillage, un admirable 16/20. La suite n'est pas commune: le choix des garnitures conditionne celui du plat! Quatre accompagnements possibles! Bouchons de pommes de terre au lard, choux farcis, risotto du moment, ou assortiment de légumes de saison. J'ai choisi ce dernier pour un "dos de cabillaud, assortiment de légumes de saison", donc. Poisson de belle tenue aidé par la cuisson irréprochable, et quelques gracieux récipients avec jeunes carottes et asperges du moment poêlées au beurre, aubergine confite et travaillée. Aussi, une verrine avec une sauce vierge personnelle, avec tomate cerise et tapenade. J'ai versé ça sur la chair souple du poisson. Mon vieux, j'ai saucé jusqu'au bout sans aucun complexe! Le pain est d'ailleurs extra! 15,5/20 pour ce plat! Dessert travaillé, du genre à vouloir changer de boulot et passer un CAP de pâtissier! Ça s'appelle "ravioles d'agrumes, sauce mangue" et vous m'en direz des nouvelles! Si ya plus, tant pis! Vous reviendrez! Comme tout le monde! 15/20. La salle est claire, soigneusement dressée façon bistrot avec ses doubles nappages coton, plancher lustré. En salle, le sieur Julien Dupont est bien à son affaire, régulier comme un métronome qui aurait cette pointe d'humour qu'on apprécie. La carte des vins est finaude, j'y ai vu des flacons intéressants et même des "demi" en Chablis. L'amusant est que des restaurants comme celui-ci totalisent plein de clients heureux dans l'indifférence officielle des médias en vue. C'est que les belles assiettes attirent surtout les connaisseurs.

Chef: Isabelle Nonès
Spécialités: la carte change souvent!
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Richard 1,5€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 20€ le midi. Menu-carte à 35€. Menu à 38€. 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

LA TERRASSE GOURMANDE

ΨΨΨ

J'adore ces adresses où on entre avec une sorte de doute pour en ressortir avec un sourire jusque-là, après! Dans ce recoin du 8ème et à distance rassurante des plages, deux accès. Dont une porte d'épicerie des années 50. Mais un intérieur doux aux mirettes, couleurs reposantes et éclairage juste. C'est qui? La pétillante Karen, vénézuélienne de naissance et marseillaise d'adoption à cause de son mari de cuisinier! Ah ben tiens! Puisqu'on cause de lui! Parlons-en! Ah le bougre! 31 printemps, AOC marseillais, un tour de France tambour battant. Puis Paris: le Ritz, le Crillon, la Tour d'Argent et l'Atelier Robuchon! Rien que ça! La suite à Kaboul et en Jordanie dans les ambassades, l'Irlande, l'Angleterre et… le Vénézuéla! C'est peut-être dans le désordre mais presque tout y est! Pour les recettes du chef, soyez tranquille: elles sont en bon ordre de marche! Un volontaire choix très court de plats. Ça bouge suivant les arrivages! C'est à dire tous les jours! Une mise en bouche! Comme ça sans prévenir! Entrée: ne venez pas pleurer sur mon épaule si sont absentes les "huîtres au sabayon"! C'était quand j'étais là! Fallait manger à ma table! Une assiette avec six énormes huîtres remplies jusqu'aux oreilles de la délicieuse mixture cuisinée! Un 15/20 facile! Suite dont on attend habituellement peu de surprise: "filet de bœuf et fond réduit". Du Label Rouge charolais, la viande! Les à-cotés sortent du commun, lit de confiture de figues, piperade froide genre ratatouille (avec courgettes). La cuisson de la viande sera un poil trop poussée, mais je vous jure, je n'ai rien laissé dans mon assiette! 15/20. Pas pris de dessert! Café? Oui! Mignardises, une verrine sucrée et un échantillon de sablé à la cannelle et figues! Un travail de cuisinier frais, fin, coloriste et joueur et même... déluré! Et puis exit le congélateur! Produit frais en flux tendu! Et quelle adorable et dépaysante petite terrasse. On s'immerge avec plaisir et on y retourne sans se forcer! Sauf moi: faut que je voie ailleurs ce qu'il se passe! Que voulez-vous!

Chef: Pierre Roblès
Spécialités: suivant le marché
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu à 15€ le midi. Ardoise. Groupes jusqu'à 20 personnes. Climatisation. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir et lundi. Traiteur à domicile. Réservation conseillée.

12 boulevard des Joncs
115 boulevard du Sablier
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.73.82.23 et 06.21.31.40.47

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

LE FIRST

ΨΨ1/2

Un missile made in Marseille! Comment ça? Euh…il tombe là on ne s'y attend pas! Récente adresse, sauf si vous lisez le texte bien après la majorité de vos contemporains! Du genre qui met du baume au cœur à l'amateur de bonnes tables à petits prix, et qui donnera espoir à toute une jeunesse en cuisine! Rien que ça! Car enfin! Voilà un restaurateur qui aime son métier, pas un ouvreur de sachets en série ni un micro-ondeur fou! Non, je parle d'un vrai cuisinier qui utilise des produits simple mais de qualité, qui ouvre tôt le matin pour préparer son service et qui ferme tard le soir à cause des clients qui se sentent bien à sa table! Cet artisanat est plutôt rare mais il existe! J'en rencontre parfois, des Claude Gorez, des passionnés de leur gagne-pain préférant d'ailleurs changer de trottoir professionnel quand la petite musique de l'envie n'est plus dans le ciboulot. Quelle famille! Le fiston Michael gère la salle avec l'énergie de ses 20 ans, feu follet qui prend le temps de conseiller. 16€ pour une soirée marseillaise avec Mauricette. 16€ le menu complet. La dame au chapeau vert qui entame par un "médaillon d'avocat au poulet fumé" d'une belle efficacité, elle ne s'attendait pas. 14,5/20. Moi, une "mozzar", salade verte, tomates, poivrons grillés et de la mozzarella fraîche et souple. C'est à ce genre de détails qu'on pige la philosophie d'une boutique. 14,5/20. Nos plats sont vraiment bien, surprenants même, tant ils évitent les banalités coutumières. Le chef se creuse la toque pour entrer dans le cadre de son budget. Ça donne un "filet de loup grillé" bien cuit et souple pour Mauricette, belles garnitures cuisinées et un joli 14,5/20 au final. Comme mon "émincé de suprême de poulet aux 4 épices" proposé avec d'autres garnitures! Toutes aussi cuisinées! Vraiment épatant! Les desserts? Un pâtissier dans la maison! Je vais essayer de rester sobre dans le propos! La "tarte tatin" est très réussie, maison du sol au plafond, 15/20. Le "fondant au chocolat" itou Milou, 15/20. 16€ le menu… même le soir! Vu la politique de tarification philanthropique, on s'est même enfilé un agréable Muscadet à 12€! Pour plus de détails, direction "le First". Mais gaffe! C'est grand comme une boite de chaussure et la réservation est préférable! Ça vous étonne?

Chef: Claude Gorez
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 11€ le midi en semaine et 16€. Carte. Fermé le lundi sauf en été ouvert 7j/7. Terrasse couverte. Salon de thé l'après-midi. Réservation conseillée.

49 Promenade Georges Pompidou
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.71.31.26

LA RHUMERIE

NT A Revoir

Aaaaaah: la plage. Que dis-je! La Plage! Avec un "P" majuscule! La célèbre plage of Marseille! Ça faisait un bail que je n'y avais trempé ma moustache! Ça n'a pas trop changé. Tant pis. Faut dire aussi que j'ai une grosse capacité à effacer les piètres souvenirs. Ce qui me donne un air optimiste permanent de ravi de la crèche content de tout. C'est comme là. A la terrasse de "la rhumerie", je me suis installé content. A l'ombre d'un parasol, un petit vent de mi-juillet évite la suée. Parfait. Jusqu'à ce que la charmante jeune serveuse brune s'occupe de mon cas. J'ai un peu l'air de l'embêter. Est-ce ma tronche de VRP qui transpire un peu sous les bras qui la gêne? Non. Même attitude avec la table à côté: pareil. Mes voisins sont trois et la serveuse, elle les a même pas regardé une fois pendant la commande! Concentrée qu'elle est sur son stylo qui écrit. Pas un sourire, rien. J'ai eu mon plat du jour "pavé de thon" en 35 minutes. Pas mal d'ailleurs. Le poisson est en cubes dans une préparation adroite et épicée. Copieux en plus. Seul le riz thaï dénote. Du riz en boulettes réchauffées, ce qui en est une grosse, de boulette. J'appose un 13/20 pour ce plat intéressant. Le dessert fait partie de la formule à 12€. Je choisis la "tarte au citron". 40 minutes j'attendrais. Et la serveuse qui me passe devant toutes les 5 minutes. J'attends. Rien ne vient. Je me risque dans un "mam'zelle, vous pouvez faire accélérer ma tarte au citron meringuée svp?". Et là mes cocos, elle me regarde avec ses jolis yeux de biche blasée et dit "ah ben ya plus de tarte". Merci: j'ai sans doute évité une pâtisserie de la sous-traitance. Une douzaine de clients en terrasse. Je vous laisse imaginer le chaos avec plus de monde. Pour éviter de sortir de table vers 20h, j'ai demandé un café, l'addition et l'appareil à cartes bleues. Ça fait un seul voyage pour la serveuse et simplifie sa mission. Une excursion dans le domaine de la fanfreluche plagiste. "A Revoir" grâce au bénéfice du doute quant à la "tarte au citron".

Accueil 11/20. Service 4/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Richard 2€. Toilettes pas vues. Formule à 12€ le midi. Menu à 26€. Carte. Terrasse. Espace VIP.

Escale Borelly
148 avenue Pierre Mendès France
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.71.21.60

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

LE CIGALON
LA TREILLE

NT ΨΨΨ

Attention! Vrai cuisinier à l'horizon! Tout là-haut entre Marseille et Aubagne! Un provençal pure souche adopte "Le Cigalon" de la Treille, patrie villageoise de Marcel Pagnol! Où fut d'ailleurs tourné le film éponyme de 1935! Avec ce changement de propriétaire depuis mi 2010, c'est comme un rêve qui se réalise! Pour nous-autres cobayes du BàO! Aussi pour le nouvel impétrant: il rêvait d'une adresse de caractère pour se lancer dans l'aventure. Après avoir œuvré sur la côte d'azur pendant une dizaine d'années comme cuisinier personnel pour milliardaires russes et artistes hollywoodiens, Pascal Parisse est revenu au pays! Et je peux vous dire qu'il en a sous la pédale ce chef! Pas du cuisinier de seconde catégorie! Les recettes traditionnelles sont conservées, elles ont forgé la célébrité de la maison! Pieds et paquets du Cigalon (recette de 1896) et daube provençale. Mauricette trouvait dommage de passer à côté du "sentier des saveurs", un plateau de 5 mets provençaux. Un rêve qui remet les pendules à l'heure du registre! Aujourd'hui: barigoule d'artichauts, ratatouille, courgette farcie, poivrons au four, champignons. Du frais sur toute la ligne, du maison du sol au plafond! 14,5/20 qu'elle me dit! Celle qui range sur la même étagère le catalogue de la Redoute, Kafka et les vidéos de Georges Clooney adoube sans réserve la "tatin d'agneau aux aubergines". De la provençalité épicée, goûteuse et rustique: 15/20. Ya pas tous les jours alors visez bien: les "ravioli d'artichauts" sont à tomber. Le grand bon! La sauce crémée au Noilly-Prat en ajoute au délice. J'ai misé sur le 15,5/20 alors voyez un peu. Pour ma part, drapeau blanc. Mais la dame au chapeau vert taquinera les "profiteroles maison". Aucun doute là-dessus! Et quel chocolat noir! Du Valrhona! 15/20. En terrasse le moment sera vraiment très agréable, comme sur un nuage et presque aussi haut. Vaisselle rustique, nappages. La salle de restaurant possède une cheminée et une âme. Au service Stéphanie n'est que douceur souriante. Et puis contrairement au film "Le Cigalon", Pascal Parisse accepte de servir ses clients! Un vrai cuisinier ça Môssieur!

Chef: Pascal Parisse
Spécialités: carte du marché. Gibier et truffes en saison. Bouillabaisse sur commande. Spécialités de tout: ne pas confondre.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 2,2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 19€ le midi sauf WE et jours fériés. Menu à 32€. Menu enfant offert (jusqu'à 8ans). Carte. Glacier l'après-midi. Groupes 45 (hiver) et 80 (été). Réservation conseillée.

9 boulevard Louis Pasteur
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.43.03.63

4 SAISONS

NT ΨΨ

Remplace depuis peu (début 2010) un restaurant asiatique. Vous savez? La route des Camoins, au carrefour de la route d'Allauch? Carrefour impossible! Enfin bref! l'intérieur a joliment été repensé. Mais comment se satisfaire des sets et des serviettes en papier? Quand on atteint un certain niveau de tarification, le contenu de l'assiette ne suffit plus. Pour une formule du midi à 10€ comme ici, passons. Sans problème. Mais pour de "l'aloyau" à 19,80€ la dose, même si la viande est de très belle qualité et cuite comme demandée, on regarde un peu les à-côtés. Comme les frites précuites pas du tout agréables. La sauce aux cèpes est facturée 3€! Bing! Mais elle est bonne! 13/20! Le café est excellent: La Maison du Bon Café. Je dis ça car j'ai bien senti tout l'esprit marseillais et sa bonne humeur un peu forcée, le parler fort qui joint le geste à la parole, les tapes sur l'épaule du client comme si on avait chassé le charolais ensemble dans les vallons du brionnais, et la survente du "charolais label rouge" que le patron est fier de proposer. Il a raison. Mais du coup, je m'attendais à un café Henri Blanc. Et puis non, il était bon. Bref! Adresse qui manquait au panel du BàO (bonne viande) mais aux à côtés trop analogues à un "Buffalo grill" de base. Dommage.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule le midi. Pas de menus. Carte. Terrasse. Petit parking juste derrière.

1 route d'Allauch
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.49.43.19

LE MAS DES GRIVES

ΨΨ1/2

Sauf à être miro, d'évidence le boss prend du plaisir. Faut dire que le service du jour fut un grand succès! Nous serons plus de 70 attablés à regarder cuisiner Jean-Marc Virenque armé jusqu'aux dents devant sa grande cheminée! Aujourd'hui, c'est "cochon à la broche"! Et grillade pour les retardataires! Y en aura pas pour tout le monde! Feu de bois allumé à 7h ce matin! Ah ça c'est sûr! La boutique n'ouvre pas sa porte à midi moins quart! Le sacerdoce routinier pour cet ancien cuisinier qui œuvra bien longtemps chez Fonfon au rayon "bouillabaisse"! Pensez à la réserver…ici! Bref! Le voilà depuis deux ou trois années à jouer le nourrisseur pour une clientèle de tous horizons! Des dévissés des bureaux autour, des retraités pas pressés, des ouvriers repos du guerrier, des familles complètes en goguette et des VRP cravatés hyperactifs entre journal et ordinateur! C'était plein comme une auberge de campagne un dimanche midi! C'en est une finalement, mais bourrée en semaine! Pensez-donc! A 12€ le repas complet, vous pigez le

succès? En entrant ici comme Louis XIV à Versailles, Mauricette circonviendra d'un coup de gant qu'elle régalerait. Le "buffet d'entrées" affiche du classique et de belles surprises, notons une tourte à la viande et de véritables œufs mimosas. 14/20. Vint le délicieux moment où la charmante serveuse amena nos portions de "cochon à la broche". Le genre d'assiette simplissime dont la dame au chapeau vert aime être copain. Servie avec pommes de terre au jus et flageolets. Joli petit moment à 14,5/20. Le fromage est prévu par contrat chapitre 4 alinéa 3 des conditions générales. Un petit plateau laissé sur table. Impec avec le ¼ de vin rouge prévu à l'alinéa 5. Les serviettes en tissus ne sont pourtant pas prévues dans le contrat. Supposons que la direction aime bien faire les choses, une question de principes. Choix de desserts avec des tartes maison pour nous, "banane-chocolat" et "poires-amandes" sanctifiées par deux 14,5/20. Excellente pâte, maison. Ah bon? Le café est compris? Lui aussi? Ben dis donc… N'allez pas chercher des avalanches de sophistications dans la prestation d'Agnès et Jean-Marc Virenque. Juste de quoi passer un moment de table simple et soigné, avec plein de vos contemporains. Car enfin: ne serait-il pas nigaud de se croire seuls au monde à flairer les bonnes affaires? Un restaurant dans le Marseille "vert" du côté de Château-Gombert avec un grand parking et même des chambres pour une virée complète. Quoi de mieux, je sais pas...

Chef: Jean-Marc Virenque
Spécialités: bourride du pêcheur et bouillabaisse sur commande
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€ 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

MAUSSANE LES ALPILLES

LA FLEUR DE THYM

NT ΨΨΨ1/2

Académique ce qu'il faut, joyeusement sérieuse dans le propos. Ainsi pourrais-je résumer la cuisine d'Alexandre Malfatti. Ben tiens: voilà qui est fait! Dommage toutefois de résumer ainsi la prestation car elle fait abstraction de la charmante Gwenaëlle, la douce maîtresse de maison. Disons les choses: si la "fleur de thym" sent aussi bon, c'est avant tout que le couple s'entend comme pas deux, qu'il ne rechigne pas à l'effort pour nous faire passer un bon moment de table dans ce célèbre canton si souvent miné par le cynisme de quelques restaurateurs au manque d'inspiration culinaire soutenu dans le temps et à l'intention négative chronique de nous plomber le moral et le porte-monnaie comme si nous étions des cartes bleues ambulantes. Je sais: phrase trop longue mais au moins tout est dit! Bref! Bien née et voutée, la salle s'est récemment fait une beauté. Pas de frime ni d'étalage de clinquant aux mirettes, c'est sobrement beau. A la carte, un lexique ramassé de plats qui révèlent une façon d'être et de cuisiner: 4 entrées, 6 plats et 4 desserts. Frustration en vue pour les affolés de propositions à rallonge: ils sont priés de changer de trottoir! Mais 15€ pour les midis heureux de qui veut, un menu à 20€ pour faire le beau, et un menu-carte à 30€ pour jouer les héros! Qui ne sont jamais fatigués quand la cuisine affiche un tel à propos! Début avec une "dégustation de thon (mi-cuit, tartare, en tempura)" fort séduisante, un exercice de style pas si simple tant le thon est un produit capricieux. Une réussite à 15,5/20, c'est le moins. Quand j'ai lu ça, j'ai pigé que j'allais vivre une histoire toute neuve. Allez, je vous dis, je peux pas garder un truc pareil pour moi tout seul: "cochon de lait en deux cuissons". Grillé et confit. Miam. On se retient de ne pas manger avec les doigts, mais c'est difficile. A la rigueur, juste le feuilleté de pied de cochon. La purée de pommes de terre est délicieuse. Un autre 15,5/20. Dessert bien troussé que le "macaron aux fruits rouges, mousseline pralinée et sorbet framboise". Le croquant et le mou pour le meilleur, le sucre joué juste. 15/20. Second test chez le couple Malfatti et une réputation montante méritée! Comment? Hein? Une excellente table? Je ne vous le fais pas dire!

Chef: Alexandre Malfatti
Spécialités: la carte change chaque saison!
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14/20. Café 2€ 15/20. Toilettes étage 16/20. Menus à 15€ le midi, 20€ et 30€. Junior (-12 ans) 8,50€. Carte. Fermé lundi. Accueil groupes. Climatisation. Terrasse. Réservation conseillée.

15, avenue de la vallée des Baux
13520 **MAUSSANE LES ALPILLES**
Tél.04.90.54.54.00
www.restaurant-lafleurdethym.com

MIRAMAS LE VIEUX

L'ASSIETTE DE CORALIE

NT 00

Tout commence plutôt bien mais les cuisines n'y peuvent rien: le village de Miramas-le-Vieux est sacrément joli tout plein. Avec un évident acharnement, la direction s'évertue à vous plomber le rêve. Le vent tourne déjà quand le serveur commence à en faire des tonnes quant à l'argument de "produits frais", "tout maison" et gnagnagna. Je comprends rien de ce qu'il me dit, il va trop vite, se fait des croche-pieds tout seul avec sa langue quand il cause. Il me tire de ma

rêverie bucolique en terrasse: la vue est panoramique dans un dégradé de vert et de marron très reposant... jusqu'à que l'autre fasse son boulot de camelot sûrement excité à plomber du touriste. Enfin bon! Pas de menu. Une ardoise laborieuse. J'ai définitivement su que les jeux étaient faits en la lisant. Si peu de suspens pour 260 bornes aller-retour, autant rester chez soi devant la télé en regardant la cassette usée d'un Maigret qu'on a vu trente fois. Non seulement la proposition est navrante, mais en plus les prix sont élevés. La "salade landaise" à 15€ existe en version "petite" à 7€. Devinez? Une rondelle de foie gras en boite, trois tomates cerises, des cerneaux de noix, plein de salade verte en sachet. Faudra que le cuisinier révise sa géographie pour situer les Landes et tout de suite après, qu'il prenne des cours de cuisine. 8/20. Mon plat suit. Car oui, il y avait un plat. A 13€. C'était "brochettes fraiches" ou dans le genre. Le faux-filet avec frites était à 14€, le tartare à 15€. Donc: un grand lit de salade en sachet comme l'entrée et dessus deux brochettes. Tout se confirme sans la moindre ambigüité: se moquer du monde est véritablement le credo de la boutique. Chaque brochette contient 2 billes de mozza, 4 olives vertes, 2 tomates cerise et deux bouts de chiffonnade de saumon fumé. Une guirlande avec des olives. On ne me l'avait jamais faite celle là. 13€ et 7/20. Le "croquant au chocolat" à 8€ est assuré "maison". Comme le reste. Même les frites congelées, je vous jure. Je taquine un peu et le type me dit avec assurance "ouai ouai, elles sont maison mes frites!" Arrivé au bout de son raisonnement de commerçant sans scrupules, il voudra avoir le dernier mot en glissant dans sa fuite: "ouai mais ça dépend ce qu'on appelle maison". La Badoit est servie dans sa version bouteille plastique mais pas chère facturée: 2,5€ la 50cl. Voilà. Je ne sais pas quoi vous dire si ce n'est de passer votre chemin. A notre grand désespoir, Miramas est toujours un désert culinaire.

Chef: allez savoir!

Accueil 12/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 14/20. Pain individuel 14/20. Café Bon Café 1,5€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Carte. Terrasse.

1005 chemin du Vieux Château
13140 **MIRAMAS LE VIEUX**
Tél.04.90.45.61.99

MOURIES

LE VIEUX FOUR

ΨΨΨ1/2

Fort belle maison que celle des Crouvoisier! Ces enfants du pays ont troqué leur petite adresse du début contre ce magnifique moulin à huile dans le même village! Même pas vu un noyau par terre! Ni même un pépin! Moulin qui stoppa net son activité en 1956 à cause du froid et de l'hécatombe parmi les oliviers. Bref. Le cadre est merveilleux, hors des clichés faciles du luxe et du clinquant frimeur qui brille aux mirettes. Sobrement classieux. Pas de toc. Enfin quand je dis "pas de toc", faut le lire et non pas l'entendre! Car la toque est là! Plutôt deux fois qu'une! Et de la toque qui s'esbigne le tempérament à recruter des produits avec la rigueur du physionomiste du casino de Cannes! Jamais observé une telle obsession de qualité à de tels tarifs pratiqués! De toute ma vie de cobaye errant! Mauricette peut-être, je dis pas, mais faut dire qu'elle est tellement vieille! Dans son menu à 23€, elle commence par un "velouté de potimarron aux épices, ravioles, espuma au foie gras". Seconde cuillère, elle relève lentement le nez de sa jolie assiette et me souffle "très bien dosé, c'est un sacré cuisinier!". Celle qui se contente volontiers du meilleur confirme: 16/20! Rien que ça! Elle poursuit avec la "blanquette de saumon sauce poivre à l'ancienne, riz de Camargue parfumé". Quelle assiette! Vous n'avez pas de chance! Ya plus: ce menu à 23€ change tous les 15 jours! 15,5/20! Et moi? Menu à 35€. Entrée "terrine de foie gras au vin rouge, compotée de rhubarbe, pain d'épices toasté". C'est dans ces ingénieuses et goûteuses minuties qu'éclate le génie de l'assiette. Précis, beau. 15,5/20. Grand moment avec le "filet de sandre de Camargue rôti à l'unilatéral, purée de vitelotte et carottes des sables de Camargue, réduction de vin rouge et Madère". J'adhère à 100%! Vous avez bien lu les produits de pays? Géométrique, bien dressé, savoureux. 15,5/20. Nos desserts sont en accord avec le reste, savent faire simple et fameux. Comme mon épatante "coupe "Vieux Four", un sorbet framboise recouvert de Champagne sous couvert d'une présentation festive, groseilles et sucre tiré etc. 15/20. Et le "gâteau au chocolat aux pépites et noix, tajine de fruits" dont on pourrait en dire long mais je le suis déjà trop. 15/20. Intérieurs confortables, terrasse ombragée, parking privé. Et prix serrés pour un remarquable niveau de cuisine! Sincère ambassade du terroir des Alpilles et de La Camargue, une fabrique de bons souvenirs. J'ai fini.

Chef: Frédéric Crouvoisier

Spécialités: la carte change chaque saison!

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 16/20. Café Folliet 2€ avec mignardises maison 15/20. Toilettes 17/20. Menus 16€ le midi en semaine, 23€ et 28€. Carte. Enfant 10€. Parking. Soirées à thèmes et musicales. Salles à manger privatives pour repas de 15 à 60 personnes. Salles de séminaire à partir de 50€ par personne. Accès handicapés. Parking privé. Réservation conseillée.

73 avenue Pasteur
13890 **MOURIES**
Tél.04.90.47.64.94
www.le-vieux-four.com

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 3

ORGON

AUBERGE AUX PETITS PAVES

NT ΨΨΨ

Alors moi gros ballot j'entre en croyant me taper le repas qui ronronne, plats bien troussés et sans histoire. C'est que la maison des Brès est célèbre pour ses tablées heureuses, sa cuisine franche du collier et pas prétentieuse. Un service œil partout et sourire au garde à vous, du "tradi" avec nappages et serviettes en tissu, des rideaux et des fleurs, cheminée sauf en été et terrasse sauf en hiver, son aïoli du vendredi et ses fleurs de courgette en saison. Bien. Je disais quoi déjà? Ah oui! Et puis là, allez savoir ce qui me prend. Je choisis le menu à 22€. Début avec le "papeton d'aubergine sur coulis de tomates fraîches, sorbet basilic". Badaboum: le meilleur des papetons du monde! Pas massacré au mixeur (haché au couteau), finement parfumé, joliment présenté. Bingo! 15/20 sans barguigner! Arrive le "feuilleté de l'auberge aux escargots". On s'attend toujours à un truc qu'on connait, façon "madeleine de Proust"… mais en salé! Et ben là c'est encore mieux, Mathieu! Un feuilleté frais, une sauce crémée avec une larme de Cognac, des "petits gris" de pays, un tian de légumes dans la grande tradition du genre, des pommes de terre sautées. Vous vous tapez ça dans un étoilé de la galaxie du miche, vous criez au génie! Et ben là, c'est "aux petits pavés" et les escargots de la contrée senassaise n'ont qu'à bien se tenir! 15,5/20! Croyez-vous que le repas s'arrêtât en si bon chemin? Que nenni Denis! Le "nougat glacé maison" est plus que fameux! Aucun oubli! Ni la nougatine! Ni le miel! Ni rien! 15/20! Facile! Ben dis donc! Quel repas mes p'tits lapins! Si je m'attendais… Rien d'étonnant à observer le chaland remplir les midis de semaine! Menu à 12,50€! Ou comment être populaire et faire bon! C'est possible! Attention: le registre est sans discussion "cuisine traditionnelle" avec ses fondamentaux. Sauf que le chef les réalise vraiment très bien avec son "coup de patte". Dire que Mauricette a raté le moment! Comme si la dame au chapeau vert manquait de motifs pour être de mauvaise humeur! Enfin bon! Bref! Mesdames mesdemoiselles et messieurs: Nicole Brès et ses enfants Virginie et Frédéric racontent l'histoire de l'auberge où le client se régalait qui existe pour de vrai! Ah bon? C'est votre prochaine virée?

Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 14/20. Toilettes pas vues. Menus à 12,50€ le midi en semaine, 22€ et 30€. Carte. Enfant 8€. Hôtel**. Etape VRP. Parking privé. Groupes 100 pers. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)
13660 **ORGON**
Tél.04.90.59.00.22
www.aubergeauxpetitspaves.com

PELISSANNE

L'INVITATION GOURMANDE

NT ΨΨΨ1/2

Pour tout dire au BàO, un tel nom de restaurant nous fait nous poiler. Ce qui annonce une promesse s'avère neuf fois sur dix une déception. L'exception n'est donc aujourd'hui que plus belle. Adresse bien connue de nos fidèles lecteurs: le "Moulin de Dodé" au début des années 2000. Puis elle sombrera dans une banalité dont le gourmet se serait bien passé! Bref! Et ça donne quoi en 2010 un maître d'hôtel de 28 ans et un cuisinier de 25? Hein? A votre avis? Et puis attention! Pas le serveur en tong et tee-shirt au vent portable à l'oreille, ni le chef spécialisé en moules-frites qui fait le beau en salle! Non: je vous parle de deux vrais professionnels au diapason, en accord dans leur style. Pour que le restaurant soit une fête! Les locaux abonnés piochent le menu du jour à 13,50€ avec nappes et serviettes en coton blanc siouplait, comme si c'était dimanche. C'en est presque indécent. Je culpabilise presque et décide de filer sur le menu à 23€. Bien m'en a prit puisque mon "Kadaïf de chèvre frais à l'huile d'olive, confiture de figues et copeaux de bressaola" entame le festival de très belle manière. Vous savez, le kadaïf c'est cette pâte en cheveu d'ange utilisée dans la cuisine marocaine! Beaucoup de couleurs, des recoins amusants. Il est bien rare que le cumul de facéties bricoleuses soit une réussite. Ça fonctionne ici à merveille: 15,5/20. De la cuisine encore et toujours avec "l'agneau confit en "accord" avec l'aubergine, comme une moussaka, jus réduit". Même style que l'entrée, assiette joueuse à plusieurs facettes. Sûr que le cuisinier se lève tôt le matin! Ça rigole pas! 15,5/20. Fraicheur de saison avec "une pêche pochée au thé vert, servi comme une melba" qui saura être simple dans les apparences. 15,5/20. Une vision contemporaine de la cuisine classique, vive et dévergondée ce qu'il faut pour ne pas laisser filer les références. Un mot sur la cadre exceptionnel de cet ex-moulin à huile de Trabary datant de 1642, Mauricette n'était même pas née! C'est vous dire! Pierres dorées et recoins voutés. Extra. Adresse d'un duo de pro, Benjamin Perrin et Frédéric Battarel. Elle devrait très vite monter en température, ça dépend de vous.

Chef: Benjamin Perrin
Spécialités: la carte change chaque saison. Risotto Arborio de gambas et asperges, copeaux de Parmiggiano. Le filet de bœuf piqué aux figues, fine purée de pomme de terre, sauce liée au foie gras. Nems de gambas et légumes croquant à la coriandre, émulsion d'un jus d'agrumes.
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 16/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 13,50€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menus à 23€ et 31€. Menus à 19,50€ et 31€ le

dimanche midi. Carte. Climatisation. Petite terrasse en saison. Groupes 30 personnes. Réservation très conseillée.
41 rue Georges Clémenceau
13330 **PELISSANNE**
Tél.04.42.55.64.71

PORT DE BOUC

LES SAVEURS DU GOLFE

ΨΨ1/2

Si vous cherchez le chichi et l'argutie gastronomique, passez au large. Les bateaux ne sont pas loin, ça vous fera de la compagnie. Je dis ça un peu rudement parce qu'à une époque où une certaine restauration obsédée par les graphiques de comptabilité joue à surfacturer les assiettes et nous font prendre des vessies pour des calembredaines, il existe une race des vrais restaurateurs qui se regardent dans un miroir. Une sorte d'aventuriers de la papille perdue. C'est le cas de la famille Ribeiro, parents et enfants. Pêcheurs professionnels de coquillages de père en fils depuis 1959. Depuis 1983 à Port-Saint-Louis du Rhône. Récolte dans la nuit, puis la route et vente sur les marchés. Un sacerdoce. Auquel il cumule depuis mi-2008 l'exploitation d'un restaurant extra à Port-de-Bouc, sur la route entre Marseille et Camargue. Si vous n'êtes jamais passé devant, c'est que vous déplacez en parapente. Bref! La mise en bouche n'est pas refilée en fonction de la cylindrée de votre voiture ni la longueur de votre cravate. Poutargue et tapenade à l'anchois pour tout le monde! Impossible d'échapper à la grande fraîcheur du "panaché de coquillages" composé de 6 moules bien musclées du thorax, 5 huitres bodybuildées et 4 crevettes grosses comme des camions. Vinaigrette à l'échalote, mayo, et beurre salé. Et pain spécial. Quelle assiette! Le 14,5/20 est de mise. Comme l'an passé, j'ai opté pour les "spaghettis aux St-Jacques". Histoire de voir si c'était toujours l'histoire d'amour entre-nous. C'est que le temps parfois use, blase. La sauce au Cognac flambé s'est encore améliorée! 7 grosses St-Jacques sans corail font les belles comme pour le bal! Ah ça! C'est pas du plat pour asthmatique! Faut du souffle pour aller au bout! 15/20! Excellente "salade de fruits" de saison ajustée du jus, sucrée ce qu'il faut: 14,5/20. Si le côté strictement cuisiné est bien de la partie, les plateaux sont aussi l'occasion de faire un bilan de l'esprit de la maison: huitres, moules, palourdes, bioux et crustacés vous attendent pinces ouvertes. Autant dire que si vous aimez le genre, c'est une adresse à noter. Et si vous n'aimez pas, vous apprendrez.
Chef: Roger Bernard
Spécialités: plateaux de coquillages de 25€ à 85€. Filet de bœuf. Magret de canard. Huîtres et moules gratinées. Marmite du pêcheur. Poêlée de supions. Brochettes de moules. Encornets farcis. Pâtes aux palourdes, aux moules, à la poutargue (en saison). Sole meunière. Filet de St-Pierre sauce hollandaise. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Bon Café 2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 22€, 30€ et 40€. Enfant 10€. Groupes jusqu'à 40 personnes. Climatisation. Véranda 4 saisons. Fermé dimanche soir et lundi. Parking aisé devant le restaurant.
RN 568
13110 **PORT DE BOUC**
Tél.04.42.80.17.63

PORT ST LOUIS DU RHÔNE

RESTAURANT AU DUO

NT ΨΨ1/2

Une jeune ville de près de 9000 habitants en Camargue, sa friche industrielle et ses anciennes rizeries, ses plages, le delta du Rhône, la tour Saint-Louis, son joli port… et un restaurant. Un vrai. Pas un abatteur de banalités pour touristes dépités. Une façon idéale de promouvoir la ville jusqu'alors inconnue au bataillon de la fourchette et du couteau. Enfin pour nous avec Mauricette. La maison est tenue par une jeunesse qui veut en découdre. Chris Baudin, 18 ans aux dernières olives mène la salle avec une vivacité non mécanique. Aidé par Patricia. Qui est Patricia? La femme du chef! Qui lui affiche 31 printemps aux dernières fleurs de courgettes. On le verra tout à l'heure car figurez-vous qu'il est en cuisine. Ce qui est normal pour un chef. Faut se méfier quand le chef est trop en salle à faire des sourires… Bref! La maison traite ses clients de la manière la plus respectable qui soit en refilant des plats cuisinés recherchés qui alternent avec la simplicité du produit brut. Ah bon? Vous voulez des exemples? Bon d'accord! Strict cuisiné avec le classique "Saint-Jacques flambées sur fondu de poireaux". Du millimétré de la cuisson et du dosage, copieux et fin. 15/20. L'autre style met devant le produit. Comme le poisson frais. Mauricette s'occupe du cas d'une "sole". Mais attention! Pas une sole mineure! Ni une limande déguisée! Une vraie sole jusqu'au plafond! Pêche locale, Alexandre Smidlin pêcheur de son état! Chair colorée et caressée par le cuisinier, 14,5/20! Quand on cause de desserts, le chef ne prend pas ses jambes à son cou! Il fait plus qu'assumer! La "mousse au chocolat" de Mauricette lui rappelle sa lointaine jeunesse, fameuse! La mousse, pas sa jeunesse. 14,5/20. Itou ma "crème brûlée" ajustée à 14,5/20. Cuisine sérieuse et ensoleillée sans littérature, et qui récite ses classiques sur le bout des doigts. La maison est posée à deux pas du port et possède une grande terrasse, une véranda "4 saisons", une salle contemporaine où on se sent bien. Vaut amplement le détour ou un aller-retour. Et vous fera éventuellement découvrir la ville et ses alentours.
Chef: Stéphane Artigouha
Spécialités: cuisine à la plancha! Tellines. Moules (viviers de Carteau). Plateau de coquillages (sur commande). Poêlée méditerranéenne. Cuisses de grenouilles. T-Bone.

FREDERIC BATTAREL
L'INVITATION GOURMANDE
13300 PELISSANNE

MAGDELINE BRIGUI
LE 7
83110 SANARY

STEPHANIE DIAZ
LA CAMARGUE
13129 SALIN DE GIRAUD

CHRIS BAUDIN
AU DUO
13230 PORT SAINT LOUIS

EMILIE GUERIN
LE FICUS
83400 HYERES

CAROLINE REVALOR
LA TABLE DE POL
83510 LORGUES

MYLENE LAUMESFELD
L'AUBERGE DE LA LOUBE
83136 LA ROQUEBRUSSANNE

STEPHANIE AQUILINA
LE CIGALON
13011 MARSEILLE

CORALIE GIBELIN
RESTO CHRISTO
83400 HYERES

MARIE-ANNE GAUCH
LE FICUS
83400 HYERES

Faux-filet et gardiane de taureau.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,5€ 13/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 10,50€ et menu à 12,50€ le midi en semaine. Carte. Suggestions tous les week-ends. Enfant 7€. Groupes 60 pers. Possibilité hôtel: se renseigner. Climatisation. Terrasse. Parking aisé face au restaurant. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.
1 rue Joseph Gallas
13230 **PORT SAINT LOUIS DU RHÔNE**
Tél.04.86.17.45.60

LA ROQUE D'ANTHERON

LE GRAIN DE SEL

ΨΨΨ

Ils ont réuni leurs quatre volontés à deux, retroussé leurs manches pour prendre leur affaire à eux. Pour ouvrir un des restaurants les plus recommandables du Bouche à Oreille. Même que nos souriants trentenaires et hyperactifs entrepreneurs possèdent désormais une seconde adresse "boutique-traiteur" au village. Des forçats de la tambouille que j'vous dis! Et vous allez rire: Alexandra et Fabrice Ruiz sont heureux comme des collégiens en colonie de vacances! Faut dire que leur restaurant fait souvent le plein, que la grande terrasse au calme ravit les clients. Et ce satané rapport qualité prix, surtout pour une cuisine de cette trempe, enjouée et sérieuse jusque dans les coins. La prestation ne sent pas l'effort mais… rudement bon! Si vous voyez ce que je veux dire! Formule à 9,5€ les midis de semaine! De quoi ringardiser le quart de pizza et le jambon-beurre! A l'autre bout de la liste des propositions, le menu-carte à 28€! Un sacré joli moment. Entrée en matière plus originale qu'on ne l'imagine avec la "brandade de morue gratinée à l'amande amère". Version crémeuse de la spécialité, ça fonctionne bien, une transgression réussie à 14,5/20. La suite est extra, joyeuse et généreuse, dans sa sélection de produits comme dans sa réalisation, nette. C'est la "côte de cochon noir de Bigorre, réduction de vin rouge au genièvre". Vous connaissez? Ça se rogne jusqu'au bout et laisse un souvenir marquant. Le gras de la viande a presque un goût de moelle. Petits légumes travaillés, jus réduit fin. Voilà un cuisinier qui sait tirer parti du produit: 15,5/20! Le "chariot de fromages" est de la fête! Pas mal non? Les desserts sortent des sucrés battus. Mon choix pour la "tarte au pamplemousse meringuée" confirme: goût du fruit, meringue légère et subtile. 15/20. J'ai encore tant de confidences à faire sur cette belle adresse! Et sur le remarquable état d'esprit des proprios! Mais non: c'est à vous de compléter l'histoire!
Chef: Fabrice Ruiz
Second: Florient Dolmeta
Spécialités: la carte change régulièrement!
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 9,5€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu à 21€ et menu-carte à 28€. Enfant 8€. Carte. Groupes jusqu'à 100 personnes. Parking aisé. Terrasse privative sans vis à vis. 7j/7 le midi et jeudi, vendredi et samedi soirs. 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

Boutique-traiteur
"Ô Poivre en Grains"
Plats cuisinés, rôtisserie,
charcuterie, épicerie fine.
Coquillages du vendredi au dimanche.
15 Bd Adam de Craponne
13640 La Roque d'Anthéron
Tél.04.42.12.11.93

ROGNES

MA CUISINE

ΨΨΨ

"Ma Cuisine". C'est vrai! Elle n'est à personne d'autre, la cuisine de Pascale Botti. Cela dit, les laborieux chefaillons en panne d'inspiration peuvent toujours oser le copiage des fines recettes de la maison. Mais "copier n'est pas jouer"! Et puis comme disait le chef Alain Chapel "la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes"! Faut évidemment qu'elle nourrisse et soit bonne! C'est encore mieux quand elle raconte des histoires, qu'elle a du sens. Et là mes petits cocos du Congo, c'est le cocotier question plaisir de découvrir. Un menu-carte garni d'influences (plein) et qui varie suivant les saisons. Les accras de morue sauce chien côtoient la crème brûlée de foie gras. Le poulet au curry rouge, la galette de bar sauvage sur une pomme de terre à la moutarde de Meaux. Et d'autres. Autant dire que si vous ne trouvez pas assiette à votre pied, c'est que vous n'êtes pas un curieux de nature. Entrée avec "ravioli de crevettes, émulsion de gingembre-citronnelle". Ils sont trois intégralement maison, chair croquante et finement parfumée dans leur poche souple. La touche d'occidentalisation de la recette est le petit bouillon crémé très adapté! 15/20. Répétition de cousu main avec la "sole farcie à la coriandre et au citron confit". Fameuse texture de la chair roulée de la sole, et farce légumière mitonnée. Garniture, de grosses tagliatelles de légumes un peu croquantes. Un second 15/20. Tarte fine aux pommes? Poire pochée au cassis, fondant au café? L'"assiette des 3 desserts" est possible! Je vais me gêner! Petite tartelette de

mousse citronnée, verrine de mousse au chocolat recouverte d'une émulsion fraise à l'anis vert, et petit fondant au chocolat académique. Mais vous m'sieur-dame! Les desserts sont maison aussi! Vous croyez être où? Dans un de ces vrais terminaux de cuisson de faux restaurants qui font cuisiner la sous-traitance? Faux restaurants qui utilisent plus souvent une paire de ciseaux qu'une passoire? Que nenni mes frères! 15/20, les desserts! L'ambiance-décor aux recoins doux est extra, subtilement feutré et raffinée, sans chichis inutiles. Vu le caractère artisanal et appliqué des recettes, évitez d'être un excité de la montre. Vous êtes à "Ma Cuisine", dans le monde parallèle de Pascale Botti. Grâce à elle, vous pouvez donc vous pointer la truffe à Rognes sans la moindre appréhension pour vous fignoler un joli repas. Si j'vous l'dis!

Chef: Pascale Botti

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 1,75€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Menu-carte à 30€. Climatisation. Groupes 20 pers. Ouvert midi et soir. En été uniquement le soir. Fermé dimanche et lundi. Parking aisé (de la cave). Réservation conseillée.

17 avenue de la Libération(place de la cave coopérative)
13840 **ROGNES**
Tél.04.42.50.17.13

LE ROVE

L'AUBERGE DU MEROU

ΨΨΨ

Dans son repaire de Niolon ouvert sur la lumière, le Mérou coule des jours heureux face à la Bonne Mère: Marseille est à l'horizon, juste en face. Un charme fou! Juste en dessous, deux ou trois chambres. Encore plus bas, les pointus du petit port. Il a su se constituer une équipe solide: Fabrice Renoux n'est pas le mérou mais le cordial patron de la belle maison! C'est ainsi qu'il est agréable de passer une paire d'heures en compagnie d'un personnel de salle investi dans sa mission. Et la cuisine qui ne fait rien pour qu'on soit déçu. Franchement, y en a qui ont de ses idées!.. Vue remarquable, service nickel-chrome et cuisine qui s'applique. On aura décidément tout vu! Je vous déconseille d'éviter le "toast de l'ancre" décrit comme une fine farce de fruits de mer aux épices. Mais en vérité, il vaut beaucoup plus que les mots pour le dire. 15/20. Entrée pas très originale dans l'intitulé mais rare dans sa réalisation: mon "feuilleté de St-Jacques, fondue de poireaux, crème de Champagne". Un lit de la subtile et onctueuse crème cuisinée avec poireau, un feuilleté tout en longueur posé dessus et qui enferme un alignement de St-Jacques et de vert de poireau pas que pour la déco. C'est net, radical, un délice à 15,5/20. Plus rustique, mais on connait la signature du chef adepte du légume brut, mon "filet de loup poêlé à l'unilatéral, fumet de bisque de homard" à 14,5/20. Je connais le mi-cuit de chocolat d'ici, alors option "millefeuille chaud d'ananas rôti au miel". C'est amusant comme à lire les intitulés éloquents, on les intègre si vite que le gout vient en bouche avant le plat. Risqué pour le cuisinier s'il est décalé du fantasme du client. Pour le coup, il tombe en plein dans le mille! 15/20! Si un petit regret devait pointer son nez, il est de constater que les plats changent peu d'une année sur l'autre. Dommage quand on connait le potentiel du chef. Ça n'autorise pas à bouder notre plaisir! Une des rares maisons bénéficiant d'une association d'exception: vue mer paradisiaque et cuisine soignée!

Chef: François Lebec
Second: Franck Bachelet

Spécialités: Cassolette de pourprions au Chorizo. La marée: turbot, loup, rougets de roche, sar, pageot, dorade… Bouillabaisse, bourride, langoustes, homards (sur commande 24h).

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 hors saison. 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

Je voudrais tant ne pas vous décevoir. Alors je vous préviens parce que c'est mieux quand on se dit les choses! Alors voilà: au "Rovenain", les places sont très chères, vaut mieux le savoir. Mais gaffe! Pas de méprise, Elise! Quand je dis que "les places sont chères", je cause pas des 11 malheureux euros qu'il vous faudra débourser pour fréquenter la cuisine de Christiane Tortejada! Pour fricoter avec ses recettes! Entrée au choix, plat au choix, dessert au choix, pichet de vin! 11€ TTC tout mouillé même l'été! Non! Quand je dis "les places sont chères" c'est qu'une non-réservation est à vos risques et périls! Vous pourriez vous retrouver le bec dans l'eau au lieu du pif dans l'assiette! La petite salle planquée où on se régale est au fond, après le bar où vous saluerez Dédé! C'est le mari de la cuisinière! Salle pleine à craquer! Disons presque 50! C'est dingue ce truc! Et croyez-moi, ça vient de loin pour se taper le bon plan! Et les bons plats! Mauricette n'est pas insensible au style "bistrot de village" de la maison! Celle dont l'appétit est sans limites en tout domaine entame par une "brandade parmentière" avec de la vraie morue et de la vraie purée, pas du coulis de pommes de terre avec du fumet de poisson. 14,5/20. Moi avec une "tarte à la brousse" correcte, bien relevée par les herbes de

Provence, 14/20. Le "lapin à la moutarde", faut pas chercher à traficoter la recette, ni à en jouer une interprétation. L'originalité est de le faire simple, conformément au cahier des charges. C'est le cas et c'est bien ainsi puisque 14,5/20. Pas sûr que la "daube de poulpe à l'aïoli" soit au répertoire du jour! Quand vous viendrez! Sinon, réessayer une autre fois! Ou faites circuler une pétition pour que Christiane Tortejada mette sa recette tous les jours sur l'ardoise! Ah que c'est bon! Du rare Gérard! 14,5/20! Mauricette qui plus que jamais trimballe une dégaine de chiromancienne au bout du rouleau finira par une "tarte aux pommes" sans débordement de talent puisque 13,5/20. Mais ma "panacotta au caramel" fut particulièrement onctueuse et douce! 14,5/20! Certains mystères sont faits pour durer: allez savoir la recette comptable de la maison pour arriver à maintenir de tels prix depuis plus de 5 ans! Il sera malvenu de nous en plaindre!

Chef: Christiane Tortejada

Spécialités sur commande: camembert farci. Couscous aux fruits de mer. Lasagne à la brousse.Paella. Bourride. Aïoli. Bouillabaisse. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. 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

ΨΨΨ

Le coup des poupées russes. Vous connaissez le principe? Un chef discret dans une discrète maison à la sortie d'un village tout aussi discret: Saint-Etienne du Grès. S'il voulait "faire du monde" 7 jours sur 7 et les douze mois de l'année, Stéphane Grassi aurait choisi son terrain de jeu ailleurs qu'ici. Dans notre siècle prodigieux où les assiettes se débitent au kilomètre dans les usines du genre à la mode, ce chef est un îlot de fraicheur et de sincérité. Un restaurant pas flambeur et soigné, confortable salle avec nappage et tableaux contemporains, une paisible terrasse ombragée par le feuillage de muriers-platane en pleine forme! J'ai une fois de plus réussi le repas calme et délicieux. La formule du midi est tarifée 15€. Pas de carte. Mais la clientèle s'oriente le plus souvent vers le menu à 26€ dont l'équité du prix rejoint la justesse de la cuisine. Un rapport prix valeureux. Trois entrées, trois plats, trois desserts. Des intitulés courts, pas de frime. Mise en bouche suivie d'un "chausson à la brandade" servi tiède, vraiment bien tourné, à la fois léger et dense en bouche. Le mesclun est frais, 15/20. Mon plat "mignon de porc à la sauge" bénéficie d'une excellente sauce (oignons, miel). La rondeur de la viande souple fait le reste du boulot! Garniture de saison, poélée d'asperges et petits artichauts, pomme de terre sautées, des vraies pas des congelées en sachets. Un second 15/20, ce qui est très bien. Mais c'est avec mon dessert que je vous chante le plus mon enthousiasme! Une succulente "tarte aux fraises"! Fraises de Carpentras, socle de pâte sablée parfaite et crème pâtissière à tomber. Moderne et intelligent: 15,5/20! Rien de moins Firmin! Un travail de cuisinier à base de produits frais de qualité, tout en subtilités et d'où ne transpire aucune démagogie! Sobre et qui ne cherche pas à séduire à tous prix! Pas pour rien que Stéphane Grassi aime le travail de Joël Robuchon! Ah oui! Il est préférable de réserver car hors-saison, le chef ferme parfois sans prévenir. Il ne sort que rarement de sa cuisine. Un comportement qui fait indéniablement parti du charme de cette maison. Elle nous plait énormément!

Chef: Stéphane Grassi

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Bon Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Le menu avec choix change tous les mois (au moins !). Formule à 15€ 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 vrai bonheur de citadin aux neurones gazés et à la matière grise bétonnée! La clientèle vient de loin pour y passer des vacances, le local s'y tape des banquets le dimanche et le travailleur s'y requinque le moral le temps d'un repas entre midi et deux. Point commun? Passer un moment de table simple dans cette maison sans prétentions mal placées! Décor rustico-bucolique, genre anti-balnéaire. Avec la dame au chapeau vert on a cru un instant au retour à la terre. Le menu à 14,60€ n'est pas pour les mauviettes de la serviette ni les appétits de colibri. Ah dis donc! Faut voir le "buffet de hors d'œuvre"! Une salle complète! Pardon de ne pas lister, il parait que je suis trop bavard! 14,5/20! Ma suite sera une conforme "bavette à l'échalote" avec tomate confite et endive braisée. Frites un peu inutile en prime, à part. 14,5/20. Mauricette se frottait

au menu à 21,50€. Elle aura droit à un miracle. Un miracle de viande. Le "pavé de taureau au poivre noir" dépasse de très loin l'ordinaire. Viande d'un remarquable producteur du village (Granier frères). D'autres restaurants du BàO propose cet exceptionnel produit bio nourri au foin AOC de La Crau. 15/20. Cette année, encore plus de choix aux buffets desserts et fromages! Avec ses gestes un peu patauds et ses mimiques de danseuse de cabaret sur le retour, Mauricette sélectionnera un échantillonnage représentatif des propositions. Comme à la dînette je sirotais des petites cuillères composées moitié-moitié de fromage blanc battu et de crème de marron, deux louches, j'ai mis 20 minutes. Nous noterons ensemble 14,5/20. Je ne sais pas d'où vous viendrez en venant casser la graine ici. Mais profitez des atouts de ce village entre Alpilles et Camargue. S'il a le temps, le patron et cuisinier Louis Michaud saura vous aiguiller. Bref! Familial, pastoral, idéal… et absence de cérémonial vital!

Chef: Louis Michaud
Second: Lionel Grac
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14/20. Formule à 13,20€. Menus 14,60€ le midi en semaine, 21,50€. Le dimanche formule buffet à 17,60€ et menu à 19,80€. Carte. Menu enfant 8,50€ (-12ans). Groupes et banquets jusqu'à 150 personnes. Plusieurs salles. 7 chambres** à partir de 43€ pour une personne. 49€ pour deux. Soirée-étape VRP: consulter. Chalets 2 à 7 personnes. Forfait Week-end. Piscine. A proximité: tennis, équitation, golf. Ouvert 7j/7. Fermé 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

LE SAINT M

ΨΨΨ

Vous verrez, vous vous ferez prendre vous aussi. Ya pas de raisons. On entre dans ce bistrot du centre-ville comme on achète son pain. L'ardoise affiche le menu du jour, c'est à prendre ou à laisser. 15€. Ya pas plus sobre dans l'intitulé. La maison réhabilite le ténu, même avec une alternative dans la proposition. En concurrence avec un "bavarois de saumon fumé au quinoa", un redoutable "velouté Saint Germain". Non pas que les pois cassés soient particulièrement agressifs, ils n'ont pas de griffes. Mais dès la première cuillère en bouche, on sait déjà que le préposé à la casserole est un lascar de la recette. C'est rond, maitrisé pour un 15/20. Voilà mon "filet de dorade aux girolles". Ah ça mes cocos, c'est pas donné à tous les cuisiniers d'ainsi provoquer la chair d'un poisson avec du champignon. Faut avoir un compas dans l'œil question doigté, et ne pas être un bulldozer de la cuisson. L'entrée n'était donc pas un bel accident: on poursuit par un gros 15/20. La maison cède aux sirènes de la mode avec son "café gourmand". Mais pas aux banalités de la sous-traitance qui plombent souvent les fins de repas. Totalement "maison" et pâtissier... et réussi! Car le "maison" n'est pas forcément "bon"! Faut pas confondre! Un tiramisu en réduit précis, un financier souple et dense, un sacristain d'une grande fraicheur, oui mes biens chers frères, un sacristain croustillant. Je sors mon 15,5/20 et je n'en reviens pas! Une cuisine d'improvisation d'une qualité étonnante pour le prix. Pas de carte de plats, l'occasion de se laisser porter. Ah ben oui d'accord mais bon. Qui œuvre dans cette récente adresse? Un couple. Avec douceur et caractère, Khadija Thierry tient la salle et son joli bar. Le petit mot sans en faire trop, de l'attention sans avoir l'air d'y toucher. Bonne conseillère en vin. Quant à son époux de cuisinier, il œuvra solo aux fourneaux au "château de l'Estoublon", près de 8 années. Avant, il fut collaborateur d'un de nos cuisiniers préférés au temps du Chiberta sur Paris, 2 macarons à l'époque: Philippe Da Silva. Puis à Callas (83) quand celui-ci reprit l'Hostellerie des Gorges de Pennafort. On pige mieux l'à-propos de l'assiette qui tire le meilleur du produit commun, ménager, grâce à un savoir-faire d'acrobate! Adresse pas prise de tête, d'esprit modeste et brillant. Equipée d'un cuisinier dont on dira "qu'il en a encore beaucoup sous la pédale". Du coup, fuir la cynique comédie des Alpilles voisines est plus que jamais de mise.

Chef: Luc Thierry
Spécialité: cuisine du jour
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain maison 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 15€ le midi semaine. Jeudi et vendredi soir: tapas et bar à vin. Samedi soir et dimanche midi: menu à 25€. Climatisation. Terrasse en saison. Parking gratuit derrière. Soirée musicale à thème (voir sur site Internet). Fermé lundi et le soir mardi et mercredi en hiver. Réservation très conseillée.
6 avenue de la République
13310 **SAINT MARTIN DE CRAU**
Tél.04.90.47.32.45 et 06.24.23.77.51
www.saintm.fr

Le Bouche à Oreille sur Internet

Pour plus d'infos et de potins,
pour 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"

www.le-bouche-a-oreille.com

ST REMY DE PROVENCE

RESTAURANT EXEDRA

ΨΨΨ

Passage de témoin heureux pour cette adresse. Ah tiens? Nous connaissions l'impétrant des lieux lorsque nous furetions du côté d'Arles, au tout début des années 2000: le Vivier de David Beylon. Ce chef aura gagné en maturité et sous des faux-airs de Brad Pitt, il régale son monde de séduisantes recettes. Qui certes ne sont pas radicalement révolutionnaires, mais qui confirment que ce cuisinier aime son boulot, et notamment le travail des produits de la mer. Ses passages par des belles petites maisons comme Lou Calen à Fos ou Le Marengo à la Grande-Motte n'y sont pas étrangers. Bref! 38 printemps aux derniers œufs de mouettes et un défi à relever dans les Alpilles! C'est bien parti avec mon menu à 27€! Ingénieux travail en transparence avec mes "moules pochées, minestrone de légumes, cappuccino d'écrevisses". Un petit poème, un beau verre dont je pourrais causer en vers. Dessous, belles moules glacées, minestrone de légumes frais dans son jus fin, et émulsion façon espuma en chapeau. Un 15/20 plein de promesse. Suite plus sage et classique avec la "gratinée de St-Jacques, fondue de poireaux" qui a toujours des effets positifs sur mon bonheur. Encore faut-il comme ici de la précision dans la cuisson, et du doigté dans la sauce. Généreusement crémées, les St-Jacques mériteraient d'être sans corail. 14,5/20. Comme bibi, vous devriez avoir un sérieux penchant pour le dessert nommé "tour de Pise au moelleux chocolat et praliné". Un délicieux fondant au chocolat "minute" de forme aplatie, surmonté de glace avec du chocolat, et du chocolat aussi. Si vous aimez le chocolat autant que moi vous serez le roi. 15/20. Adroitement, le chef a conservé quelques idées de recettes de son prédécesseur. Le service mené par son épouse Dominique joue la sobriété, sans vague. Terrasse aux beaux jours, parking privé, salle climatisée. Oui, c'est bien ça, à Saint-Rémy, un restaurant avec un vrai cuisinier à deux pas du centre-ville. Je sais, c'est difficile à croire mais que voulez-vous, faudra vous y faire.

Chef: David Beylon

Spécialités: pain d'épices au foie gras de canard en portefeuille. Lapin en cassoulet tranche de foie gras poêlée. Rognonade de lapin aux aubergines. Caille lardée farcie aux champignons du moment, foie gras. Parillada de poisson. Dorade grillée, fleur de sel de Camargue. Tapas de la mer. Turbot farci et bouillabaisse (48h).

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16,5/20. Pain 15,5/20. Toilettes 17/20. Menus à 19€ le midi sauf week-end et jours fériés, 27€, 35€ et 45€. Carte. Mariages, anniversaire, fêtes de famille. Parking. Terrasse. Climatisation. Réservation conseillée en saison.

17 place Mireille
13210 **SAINT REMY DE PROVENCE**
Tél.04.32.62.03.45
exedra@sfr.fr

SALIN DE GIRAUD

LA CAMARGUE

NT ΨΨ1/2

Mes biens chers frères, le moment est enfin arrivé! Hé bé dis-donc! Depuis le temps qu'on l'attend de fourchette ferme notre adresse "bouillabaisse"! On la tient des deux mains! Promis! On lâche pas! Imposante maison de maître bâtie du temps où le sel valait de l'or et dotée d'une partie "hôtel"! La famille Roux est aux manettes depuis 2009! Des gens adorables et discrets qui perpétuent la tradition culinaire de cette célèbre maison avec grande compétence. Car il ne suffit pas d'être adorable pour bien tenir son affaire! Bouillabaisse donc, mais pas que! Les tellines! La rouille du pêcheur! La bourride! L'aïoli! Du poisson frais fourni en fonction des arrivages par quelques pêcheurs professionnels du village! Et aussi puisque nous sommes en Camargue, la côte de taureau et le fameux bœuf gardian. Avec Mauricette, celle pour qui chaque journée sur terre est une corrida, on a pris le taureau par les cornes et comme un seul homme tous les deux, nous opterons pour le menu à 19,50€. Elle récompense illico la "soupe de poisson maison" d'un 15/20! "Rien qu'à l'odeur" qu'elle m'a dit! Le poisson du jour, en l'occurrence une "dorade du pays" affiche de belles proportions. Voilà qui ne fait pas vilain dans le tableau dans un menu à 19,50€ quand on sait que pour ce prix, c'est parfois le plat seul et poisson d'élevage! 14,5/20. De mon côté, les suggestions du jour font mon bonheur! Des "maquereaux à l'escabèche", des vrais. Maquereaux entiers, rustiques, carotte, oignons, vin blanc sec… De la cuisine maison ça môssieur! 14,5/20! Et mes "seiches à la plancha" sont extra, subtiles de l'ail: 14,5/20. Fin en légèreté avec une "salade de fruits" fraîche au naturel à 14,5/20 et une épatante "pêche à la lavande" de… pêche locale à 14,5/20! Même le café est de qualité: "Café de la Major", Arles. Bref! Une cuisine soignée et simple de la mer. Produits frais, pas de la baliverne folklo. Nous ne pouvons qu'inciter les amateurs de poissons à venir pêcher fortune dans cette maison accueillante. Mais il y a un problème, je vous préviens. Une fois passé le Rhône par le bac de Barcarin, on rechigne à revenir tant on est bien sur ce territoire de Camargue.

Chef: Patrick Roux

Spécialités: menu bouillabaisse 45€ avec tellines, soupe de poissons, poisson du marché, fromage et dessert (48h). Pêche locale. Viande de taureau.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café de la Major 1,3€ 15/20. Toilettes 15/20.

Formule à 12€ le midi sauf dimanche et fériés. Menus à 15,50€, 19,50€ et 28€. Carte. Enfant 6,6€. Groupes 120 pers. Climatisation. Terrasse ombragée 50 pers. Hôtel de 40€ à 80€ pour deux. Parking aisé. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée.
58 boulevard de la Camargue
13129 **SALIN DE GIRAUD**
Tél.04.42.86.88.52
www.hotelrestaurantlacamargue.fr

SALON DE PROVENCE

L'ESTIVE

ΨΨ1/2

Foin des délires gastronomiques et des chipotages d'assiettes dont se satisfont les appétits de moineaux et autres pâles picoreurs! Voilà bien une adresse où je vous conseille fortement d'entrer fringale aiguisée et sourire aux lèvres! Pour le "sourire aux lèvres", sauf à être triste comme un comptable sibérien, j'ai ce qu'il vous faut. En salle, l'enjouée Valérie Hintzy est équipée en série d'une bonne humeur communicative. Pour la "fringale", Frédéric se chargera de la chose: sa cuisine n'est pas du genre pique-nique! Le style de cuisine? Euh… comment dire…franche du collier et non dénuée de subtilité! Les plats jouent la musique de Provence (gougeonnettes de rouget au pastis, carré d'agneau persillé, pieds et paquets…) mais se laissent aussi aller dans les spécialités montagnardes telles les ravioles, les tourtons et même les oreilles d'ânes… pourquoi vous me regardez comme ça? Un travail rare de cuisinier, j'ai tout vu. Tout est fait maison, pas de traficotage. Mauricette n'a jamais eu vocation intellectuelle mais sait fort bien calculer. Elle s'est ruée perruque au vent sur le menu à 19€ et l'"assortiment de tourtons et ravioles et sa salade". Fallait la voir taper dedans avec ses gros doigts boudinés! 14,5/20! Elle optera ensuite pour les "fameuses oreilles d'ânes", pourquoi vous me regardez comme ça? Délicieuse spécialité crémeuse, Béchamel, Emmenthal et épinards. Parfait pour un début d'automne, je dis ça car nous y sommes. 15/20. De mon côté: 11,40€ pour un menu complet! Entrée avec "pomme de terre gratinée au bleu" malin comme tout et hors des assiettes battues, 14/20. Suite avec une "épaule de veau, sauce aux cèpes" confirmant que le chef se creuse le ciboulot. Plateau de fromages complet (une dizaine) dans le menu à 19€! Rare! Desserts à 14,5/20, une "tarte aux myrtilles" pour la dame au chapeau vert et un "baba au rhum" pour bibi! Maison! Même la génoise! Une dizaine de (bons) vins sont proposés au verre avec l'équipement adéquat, atmosphère et température. Petite terrasse aux beaux jours, et deux belles salles joliment décorées au charme rétro façon épicerie année 50 dont on ne suppose en rien l'existence de l'extérieur. Je suis long à la prose, je conclu donc! Délicieuse table doublée d'une sympathie naturelle pas commune! Un vrai club de bons vivants!

Chefs: Frédéric Hintzy et Frédéric Banc Spécialités: ravioles aux supions. Lasagnes de l'Estive. Grenadin de veau au citron vert. Souris d'agneau à la sauge. Filet de sandre au pointes d'asperges. Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 11,40€ le midi en semaine, 19€, 27€ et 35€. Carte. Groupes 40 personnes (privatisation possible). Climatisation. Fermé dimanche et lundi. Réservation conseillée. Park.Lemperi à 200 m.
192 allées de Craponne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.42.05.95
http://www.lestive-restaurant.com

LE SAIGON

ΨΨΨ

A l'accueil chaleureux de Dzu (prononcer "you") répond la fraicheur et l'originalité des saveurs. Voilà une cuisine qui ne cède pas au rituel assommant du passe-partout asiatique! Si elle ronronne les classiques vietnamiens bien manigancés, elle fait de sérieuses incursions en Thaïlande et au Japon! Le week-end est d'ailleurs réservé aux super sushis du chef. A vos souhaits! Un franc succès à ce qu'on sait! D'autres informations pourraient résumer l'ambition d'exigence de la maison: on y trouve le fameux vin château Calissanne et les serviettes sont en tissu. Expliquons rapidement que le couple Barrientos a bossé un bon moment au Yogi à Aix-en-Provence: la rigueur est de mise. Bref! Soit on se glisse dans le lit des spécialités qu'on connait déjà: rouleaux de printemps, bun bo, my xao, nems, beignets de crevettes, raviolis frit, xiu-mai, ha cao et shop suey. Soit on file l'amourette avec la découverte. Ce que je. Début avec la "brochette maison". Extra. D'évidence, le chef Edward a des doigts d'argent. Trois brochettes de deux crevettes mahousses lardées de viande de bœuf marinée et épicée. Posées sur un lit de vermicelle. L'association atypique fonctionne à merveille, le croquant et le souple, l'épicé et le doux. 15/20, comme ça d'entrée! Suite teintée de Thaïlande avec mon "filet de poisson sur lit de salade thaï". Un copieux lit de légumes râpés avec soja, courgettes, carottes, salade verte… Du froid et dessus, le filet de panga cuisiné et chaud. Un mélange des genres réussi grâce aux saveurs épicées et pimentées, particulièrement subtiles et hors de toutes caricatures. 15/20. Des efforts au rayon des desserts. Ils sont rarement le point fort des restaurants asiatiques. N'empêche que sans être exceptionnel, le "dessert du chef" fait son boulot! Un gros beignet avec glace vanille à l'intérieur! C'est joliment présenté, comme le reste. 14,5/20. C'est à deux pas de la célèbre "fontaine moussue" et de ses terrasses de restaurants touristico-déprimantes. Décidément et plus que jamais, tout ne se vaut pas dans la restau-

ration asiatique. Je peux vous faire un dessin si vous voulez?
Chef: Edward Barrientos
Spécialités: assiette Royale (nem, nem aux crevettes, beignets de crevettes, ravioli frit). Soupe thaï. Riz saïgonnais (poulet, gingembre, champignons). Porc aux graines de sésames caramélisées. Canard au Saté. Magret de canard citronnelle sur plaque. Bœuf luc lac. Fondue saïgonnaise.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 11€, 15,50€ et 19,50€. Carte. Climatisation. Fermé mercredi et dimanche midi. Réservation conseillée.
26 rue du grand four (fontaine moussue)
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.56.62.76
www.restaurant-lesaigon.com

SAUSSET LES PINS

LA DOLCE VITA

NT ΨΨ1/2

Ce que j'aime dans l'adresse de Fabrice Guimard et Robert Boyer est pourtant presque un défaut. En définitive, une pizzeria et son comptoir un peu pagailleux au rez-de-chaussée. Faut donc monter l'escalier. La salle n'est esthétiquement pas concurrentielle avec le Louis XV à Monaco. Encore que: question de goût et du moment qu'on attend. La vue sur le port n'est pas anodine. Surtout ce qui est important, c'est que la boutique est équipée en série d'un cuisinier lui-même bardé d'options. S'il est parait-il un as de la pizza (jamais goûtée), il est un cuisinier traditionnel particulièrement adroit. Dégourdi au rayon de la sauce, habile de la cuisson, futé de la garniture. Et pas du genre à se prendre pour le Bocuse local. Son acolyte-associé en salle ne prétend pas au concours de meilleur maître d'hôtel de la région. Pas le propos. Mais le menu à 18,50€ est extra de simplicité modeste et bien faite. Du fagoté maison du sol au plafond! Comme avec les "moules provençales" gratinées au four, beurre maison, un peu fromagée. Une sorte de dessert, mais en entrée. 15/20. "Je vous fais une sauce aux cèpes si vous voulez!" qu'il me propose, le chef! Un peu mon neveu! Plutôt deux fois qu'une! Servie à part de mon "faux-filet". Ratatouille et frites maison! Se satisfaire de simple est un luxe offert par le bon cuisinier. Je me suis régalé de cette assiette franche: 14,5/20. Le seul défaut du "fondant au chocolat" est qu'il n'affiche pas présent systématiquement. Autrement celui-ci dans sa version "terrine" est douce en diable, bien équilibré entre chocolat bien là et sucre sur la pointe des pieds. 14,5/20. Vue mer de la salle du haut, terrasse couverte qui surplombe le port. Petite adresse sobre qui ne se prend pas pour le centre du monde. Vous pigez pourquoi j'ai tendance à la conseiller.
Chef: Robert Boyer
Spécialités au feu de bois: pizzas et "Dolce vita" (soir et dimanche midi), moules gratinées, lasagnes, côte de bœuf, magret… et frites maison! Calamars à la romaine. Gnocchi aux cèpes. Filet de dorade fenouillère. Sole meunière. Gambas à la provençale. Escalope à la crème et aux champignons.
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 2€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 12€ le midi en semaine. Menu à 18,50€. Enfant 10€. Carte. Parking aisé hors-saison. Groupes jusqu'à 60 personnes (séminaires, anniversaires…). Climatisation. Terrasse couverte face au port. Fermé le jeudi hors-saison. Ouvert 7j/7 du 1/6 au 30/9. Réservation préférable.
18 avenue Siméon Gouin
13960 **SAUSSET-LES-PINS**
Tél.04.42.45.15.81

SENAS

LE BON TEMPS

NT ΨΨ1/2

Ah la belle équipe! Les sieurs Dominique Florens, Frédéric Raspo et Jean-Marie Bargetzi! Un trio de trentenaire qui se plie en quatre pour votre bonheur! Ça fait au moins une douzaine de raisons de fréquenter assidument les yeux fermés mais la bouche ouverte cette adresse relancée depuis début 2009! Cherchez pas ma méthode de calcul! Ya pas! Juste un test en bonne forme! Bref! S'armer d'ambition avec cette adresse est le symbole même de l'optimisme! Où ça? Sur la nationale 7 au sud de Senas. Ex "le Provence" et "l'Interlude" pour que le chaland local situe sans peine. Un lifting total et remarquablement effectué, une salle lumineuse tirée à quatre épingles dans un style mêlant finement ancien et contemporain, un coin cheminée aussi. Au registre des propositions, snack soigné et pizzeria pour les archi-pressés. Pour les moins stressés qui ne veulent pas sacrifier au rituel d'un repas en bonne forme (c'est nous!) les formules du midi en semaine sont au garde à vous. Dont le buffet d'entrées à volonté avec des vrais carottes râpées mais pas que! 8,9€ mes cocos! J'aime autant vous dire que ça fait des heureux dans le canton! Et moi qui ne recule devant aucun sacrifice avec le menu à 19€! Et des "moules gratinées" intéressantes car moins grasses que de coutume, plus herbues… ça se dit? En tous cas c'est bon, car voilà un 14/20. Suite avec un "dos de cabillaud" poêlé à l'huile d'olive et escortée d'un copieux gratin de poireau et de pomme de terre, d'autres bricoles aussi. Ça sonne juste, la simplicité fait le style et j'aime bien! Rien de plus ennuyeux que les cuisiniers qui veulent trop en faire, qui cherchent à prouver. Pas de ça ici, la modestie est le ton. 14,5/20. Puis une "panacotta au melon". Ou comment faire original et de saison avec un archi-

classique vu et revu! Des lamelles du fruit dessous, la panacotta dessus, crème anglaise autour. Cette dernière étant à mes yeux d'ailleurs inutile. J'ai tout boulotté quand même. 14,5/20. Maison en lisière des Alpilles et équipée d'une vue sur le Luberon. Au cas où, notez que "le Bon Temps" peut se poursuivre dans une des cinq jolies chambres personnalisées de la maison. Excellente impression générale!

Chef: Dominique Florens

Spécialités: escalope de veau "bon temps". Pavé de selle d'agneau. Hamburger géant à la française. Gambas à la sauce créole.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules à 8,9€, 12,50€ et 13€ le midi en semaine. Menus à 15€ et 19€. Carte. Enfant 7€. Plateau repas à emporter 8,5€. Snack et glacier. Groupes 60 personnes. Hôtel 5 chambres. Soirée-étape VRP. WIFI. Climatisation. Terrasse. Grand parking. Fermé dimanche soir et lundi.

RN7 lieu-dit Crillon
13560 **SENAS**
Tél.04.90.73.24.47
www.hotelrestaurant-senas-bontemps.sitew.com

VELAUX

LA FLAMBEE DU VILLAGE

ΨΨ1/2

Bien peu nombreuses sont les adresses comme celle-ci! Sûrement moins que ça encore! Descriptif sommaire pas assommant: maison de village aux murs solides de pierres apparentes ponctués de boiseries. Et un énorme feu de bois central, façon ancienne forge où rôtissent les viandes comme si elles roupillaient sur une plage. Au fond, un four à bois où les pizzas et les plats cuisinés se rissolent la panse: pieds paquets gratinés, pieds de cochons panés… Et puis un couple. Pas dans le four, mais devant vous en salle et pour votre service m'sieur dame! Le couple Boidron arrivé début 2009 à Velaux et en voiture. Ça m'étonnerait que vous confondiez les deux, Besma et Denis. Elle est très féminine et lui très masculin. Sourire lumineux contre visage taillé à la serpe. Les deux font la paire. Bref! Devant mes yeux ébahis, une vitrine de boucher avec de sérieuses propositions: côtes de bœuf d'un kilo, entrecôtes, filets, andouillettes ficelle AAAAA, magret, onglet, rumsteck, côtes d'agneau… Et le "Louchebem". Par le chef débitée sur le billot, une entrecôte de 400 grammes. C'est un vrai plaisir rustique d'observer votre repas cuire devant vous. J'ai tapé dedans comme un affamé. Tomates provençales, frites maison, oui "maison". 14,5/20. Avant ça, le "melon au jambon cru" fut une bien agréable entrée en matière. Jambon taillé minute, pas du sachet de prédécoupé industrialisé. 14/20. Mes petits lapins verts, il est bien rare que le bon cuisinier cumule son savoir-faire avec l'art pâtissier! Le "café gourmand" est un modèle du genre, totalement exonéré des séries illimitées de chez Picard et Davigel! Un tiramisu académique, une mousse au chocolat dense, un extrait de tarte au citron meringuée équipée d'une remarquable pâte brisée maison. Pas moins de 15/20. Et pas moins que tous les jours si je pouvais! Eloquent: les attablés sourient. Chef-patron Denis Boidron: issu de Bonneveine à Marseille. Passé par quelques célèbres maisons aixoises. Je vous dis: aussi modeste soit-elle, une telle adresse ne se trouve pas dans le pas d'un âne!

Chef: Denis Boidron

Second: Richard Bourelly

Spécialités: viandes cuites au feu de bois, lire le texte. Escalope de veau gratinée. Tartare poêlé. Steak haché maison! Pizzas. Salades. Desserts maison.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 12,80€ et menu à 16,80€ le midi sauf samedi, dimanche et jours fériés. Enfant 9,5€. Groupes jusqu'à 50 personnes. Salle privative tout confort pour réunion. Climatisation. Fermeture: se renseigner.

3 rue de la République
13880 **VELAUX**
Tél.04.42.41.47.28 et 06.71.43.94.12
laflambeeduvillage@orange.fr

VAR

AMPUS

LE NOELIS

ΨΨΨ

Robert Padin aime le suspens. Qui est Robert Padin? Ah mais alors vous n'étiez pas là l'an passé, pour mon premier repas au "Noélis"? Bon, je répète pour les absents. Reprise de l'ex "Roche Aiguille" par le couple Padin descendu tout droit mais prudemment de Haute-Savoie dans ce bonheur de village d'Ampus. Histoire d'y passer un bout de vie à offrir de bons moments de table à leurs contemporains. Virginie Padin, vous la reconnaîtrez vite: elle est beaucoup plus féminine que son mari de cuisinier, n'est que franc sourire et douce amabilité. Je disais donc: Robert Padin aime le suspens. Une sorte d'Hitchcock de la casserole. C'est que curieusement, le niveau de sa cuisine augmente à chaque plat qui arrive. Par exemple dans mon menu à 24€, le "chèvre chaud pané au miel sur son lit de salade" répond aux meilleurs critères du genre, sans tomber dans l'œuvre mémorable. Fromage fermier du village (la bastide de Solliès) vraiment extra, de la vraie biquette pas de la mauvaise bûchette! 14,5/20. Montée en température avec ma "gigolette de canard aux raisins et son jus de muscat". Quel saucier le chef! Une belle cuisse de canard, des garnitures gourmandes et une réelle

finesse que masquerait presque le franc copieux de l'assiette! 15/20! On croit que les jeux sont faits quand arrive le "gratin de fruits rouges, dôme vanille". Fruits rouges de saison (y en aura plus après), un sabayon caramélisé d'anthologie, une présentation charmante et v'là que je file mon 15,5/20 des familles pour ce cinglant dessert par ailleurs souvent maltraité. Il est si rare que les cuisiniers affichent autant de prédispositions et d'envie à la réalisation du genre sucré! Un cadre rustique et propret, terrasse avenante. Un menu à 12€ pour les affamés du midi et à l'autre bout, un menu en 5 services à 30€ et même un en 6 services à 35€! Ça vous va? La maison des Padin s'est trouvée un style en moins de deux années en réhabilitant le copieux et le délicat. La totale!

Chef: Robert Padin

Spécialités: la carte change tous les 3 mois. Feuilleté bressan aux morilles et petits légumes. Nage de crevettes à l'essence de vanille couché sur pomme fruit. Duo de poissons aux agrumes, émulsion de basilic. Pavé de bœuf beurre Noélis. Foie gras mi-cuit. Les desserts sont maison.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 12€ le midi en semaine, 15€, 24€, 30€ et 35€. Carte. Enfant 9€ (-12ans). 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

LES ARCS

CAFE DE LA TOUR

NT ΨΨ

13h35 un mardi qu'il était mes frères! On m'accueillera ici comme s'ils avaient été vexé que j'aille ailleurs! J'ai presque failli! Si la pizzeria d'en face (la Boutique à Pizzas) ne m'avait éconduit une minute plus tôt! 13h30 et ça ferme la porte! Ça viendra se plaindre après que le commerce, c'est plus ce que c'était! Bref! Grâce à cette indigence professionnelle je découvrirai ce "Café de la Tour", un bistrot, un resto-bar ou le contraire peut-être! En tout cas, une jolie adresse avec sa dose d'humanité, de piliers de comptoir et de gouaille bon enfant! Une pagaille sur les tables devant le bar qu'on dirait l'inventaire à la Prévert étalé! Et surtout mes petits cocos du Bengale, une formule à 9€! Pas de choix mais un prix! Des sets en papier à tous les vents mais des sourires, des femmes impliquées, virevoltantes et souriantes! "steak-frites", avec des frites allumettes pas grasses et croustillantes, et une viande dont on ne peut demander plus qu'elle ne peut donner, mais cuite comme souhaitée! Le 14/20 n'est pas usurpé! La "salade de fruits" est très convenable, pas de conserve! 13/20 car un peu trop macérée! Le café est de qualité et inclus dans le tarif! 9€ que j'vous dis! Mais gaffe! Une fois devant mon écran d'ordinateur à taper ce que vous êtes en train de lire, je remarque sur la carte de visite de la maison que le menu à 9€ est proposé tous les mardis! C'est combien les autres jours? Gentil moment quoi qu'il en soit dans une maison familiale sans prétentions!

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 12/20. Pain 14/20. Café 15/20. Toilettes pas vues. Menu à 9€. Carte. Terrasse et service sous les platanes de la place. Bar. Salle privée.

35 boulevard Gambetta
83460 **LES ARCS**
Tél.04.94.73.30.56

LA CAVE A JUJU

NT A Revoir

Le bruit courait que l'excellent sommelier Stéphane Grimaux investissait cette mignonne et discrète adresse "resto-cave" appelé "La Cave à Juju", sise aux Arcs. Seulement voilà: même s'il est présent ce jour, "avant l'heure c'est pas l'heure" comme dit mon copain le train. L'ancienne propriétaire est toujours dans les murs au moment du test. Dans le genre je fais la tronche, dur de trouver l'équivalent dans le canton. C'est fou ça. Heureusement que l'impétrant des lieux est plus entreprenant dans l'ambition de convivialité. Ya pas de mal remarquez. Sauf que la boutique est plus cave que restaurant. Aucune proposition de cuisine digne de ce nom. Des "planches" d'assemblage thématique pas idiotes (poissons, charcuterie…) mais non conformes à l'idée de restaurant telle que nous l'envisageons. N'empêche que le moment sera agréable avec un (petit) verre de rouge de Villecroze à 3,5€. Et ma "planche ibérique". Un gaspacho glacé mais un peu trop poivronneux, un mesclun de belle qualité égayé de crevettes décortiquées, du chorizo ordinaire et de fines tranches de jambon "pata negra", excellent. A 15€ la livraison, je reste quand même un peu sur ma faim. 13/20. J'aurais bien pris un dessert, mais quand pour une autre table j'ai vu passer les profiteroles de série Z recouvertes de topping au chocolat industriel, j'ai fait marche arrière toute! Comment peut-on servir de tels produits dans un lieu dédié au plaisir bachique de haute volée? Ya distorsion dans le propos. Bien sûr que Stéphane Grimaux n'a pas tout à fait encore les mains libres diront ses défenseurs. Sauf qu'il m'avoue que ça ne changera pas après "question dessert". Je m'effondre: être brillant sommelier n'exonère pas à rigueur d'assiette. Sans doute au contraire, même. Sinon et si vous avez suivi mon histoire sans vous endormir, vous pigerez que la boutique devrait être une excellente cave à vins avec choix exceptionnel de domaine de la région.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qua-

lité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Ardoise de tapas et de plancha. Cave à vins.
3 rue Antoine Truc
83460 **LES ARCS**
Tél.04.94.47.58.49

BANDOL

L'ASSIETTE DES SAVEURS

ΨΨΨ

Les contraintes économiques étant ce qu'elles sont, nous pensions que l'idée de développement d'un restaurant était incompatible avec une ambition de qualité. En clair, qu'il était impossible de servir des assiettes de belle tenues et régulières, quel que soit le nombre d'attablés. Nous avons changé d'avis. Certains fous furieux de leur métier de restaurateurs se retroussent les manches pour contrarier la statistique! Un exemple? Vous l'avez sous le nez! L'adresse du "duo de poisons" de la scène culinaire bandolaise! Stéphane Iaria et Emeline Olive! Les empêcheurs de manger en rond! Les secoueurs d'habitude! Après quelques travaux, leur charmante petite table écarte désormais les coudes dans la rue! Une équipe qui s'étoffe, une cuisine menée par Pascal Grebot en chef d'orchestre! Il pète la forme! Une machine à idées! Il a réussi l'impossible: rendre Mauricette de bonne humeur! Incroyable! Avec? Son menu à 27€! Qui entame par "tempura de thon mi-cuit sauce au saké". Celle qui me mène à la baguette n'en avait pas pour se délecter! Un travail d'acrobate-cuisinier! Délicieux! Bravo chef! D'avoir mis la dame au chapeau vert de bonne humeur! 15,5/20! La suite sort de l'Asie avec "dos de cabillaud frais, salade de fenouil". Un plaisir simple et fin, le chef maîtrise vraiment l'art du légume travaillé, ça change du plan-plan riz pilaf. 15/20. Grande satisfaction avec la formule du midi à 15€! Une "poêlée de seiches sel et poivre" cuisinée sans accent provençal mais asiatique (soja et 5 épices), rigolote à picorer! Etonnant et judicieux pour un 15/20! Mon plat est un "duo de St-Jacques et saumon, risotto à l'asperge". Coquillage frais sans corail et dodu, morceaux de saumon fumé à chaud avec sésame, risotto précis. 15/20. Mauricette conclura avec la "brochette de fruits frais et sa fondue de chocolat noir" joliment servie dans une marmite Staub en fonte. Fruits en gros morceaux, ananas, orange…14,5/20. Travail sérieux et inventif qui remet en cause la hiérarchie locale de la tambouille endormie sur ses lauriers. On aime bien quand ça bouge, et beaucoup quand c'est bon: les deux mon capitaine!

Chef: Pascal Grebot
Spécialités: canard laqué, St-Jacques rôties, salade au poivre de Sechouan. Filets de rougets poêlés aux épices tandoori, riz thaï et menthe fraîche. Magret de canard grillé, sauce au roquefort et noix. Poêlée de gambas, tagliatelles aux girolles. Cassolette impériale. Marmite du pêcheur. Fondant au chocolat. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,9€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules du midi à 15€. Menus à 24€, 27€ et 30€. 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 MIL-PAT

ΨΨΨ1/2

Elle est quand même rigolote cette petite rue de la Paroisse à Bandol! Les restaurants y sont ouverts à l'année. Ce qui n'est pas le cas pour la majorité des boutiques qui ont "pognon sur rue" face aux bateaux du port. Enfin bon. Notamment formé par Da Silva à Callas (83), Mathias Grand sait que les clients ne visent pas l'originalité à tout prix, que beaucoup fuient la branchitude et recherchent la sureté d'une assiette solide avec des produits de saison qui ont le gout de ce qu'ils sont. L'ambition est moins ludique que le désir de cet excellent cuisinier tant on sait qu'il aime jouer, innover, prendre des risques et des recettes de travers. Il n'est pas assagi (28 ans), mais préfère aujourd'hui la rigueur d'un classique revisité et nerveux joliment mis en scène, bien dans l'air du temps. Mauricette, celle qui aurait pu figurer sur les affiches du cirque Bouglione, commentera la "terrine de foie gras maison cuite au torchon" comme monumentale. On ne lui fait pas le coup du foie gras à Mauricette! Pain brioché aux noix recouvert d'un chutney d'oignons, une brochette de pruneaux marinés au miel, un peu de confiture de tomate verte et une verrine crémeuse au bouillon de légumes. Elle sort son 16/20 de sa poche à oursins. Tout aussi fameux, mon "risotto crémeux aux noix de St-Jacques fraîches". Ludique! De toutes petites St-Jacques, cuites comme autant de bonbons restés souples. Petits légumes, gressins à l'huile d'olive. 15,5/20. Faut être un subtil du dosage, un méticuleux de l'assemblage: "le filet de bar rôti à l'huile d'olive" trône sur une écrasée de pomme de terre cuisinée, la poêlée de girolles fraiches en persillade bien de saison donne du tonus! 15,5/20. Tout aussi convaincant dans l'approche mais pénalisé par un manque de chaleur de l'assiette, voilà mon généreux "filet de bœuf cuit au sautoir" surmonté d'un demi St-Marcelin fondu et dressé sur un lit de pommes de terre sautées. Jus au thym bien vu. 15/20 à cause de la température de l'assiette un peu faiblarde. Desserts à l'identique pour nous deux, "la gourmandise attitude façon tapas", un tour d'horizon des propositions de la maison. Tartare d'ananas au rhum, coulant au chocolat, crème brûlée au chocolat…15/20! Vu le potentiel de couverts une

réservation s'impose, encore que si vous avez de la chance ou si vous voulez attendre qu'une table se libère… Salle aux tons acidulés, terrasse piétonne pour un repas à l'air libre, carte des vins bien foutue avec des pépites. Une prestation pleine de jeunesse, classique mais enjouée. Et un super-chef qui prend racine à Bandol! Tant mieux!

Chef: Mathias Grand
Second: Matthieu Hue-Hermier
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 12€ et "carte du midi" en semaine. Menus à 26€, 34€ et 39€. 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

RESTAURANT ARMENIE
EQUINOX

ΨΨ1/2

Dans la marée souvent indigeste des restaurants de spécialités qui fleurissent un peu partout et sur les côtés, existent les faux-japonais qui sont des vietnamiens recyclés, les pakistanais déguisés en indiens, et les arméniens parfois libanais ou grecs réorientés. Aucune place pour une quelconque ambiguïté quant à la cuisine délivrée dans cette petite adresse bandolaise sans vue mer mais avec des sourires comme s'il en pleuvait! Ceux de Anahit Hakobyan et de Monique Khachatrian. Amies c'est sûr, cousines je crois. La première s'occupe du confort de l'attablé, la seconde s'affaire en cuisine! Quoique! Elle a du mal à ne pas venir en salle voir ses ouailles se régaler! Un peu comme à la maison! Les racines sont arméniennes, mais la cuisine chatouille la Grèce et le Liban, forcément! Par exemple, si j'ai entamé par trois "beureks" (fromage, épinard et viande) dont la spécificité en dehors d'être délicieux est d'être conçus avec des pâtes différentes! On en apprend tous les jours! 14,5/20! Ah! Peut-être la meilleure "moussaka" dégustée dans ma dure vie de cobaye! Ah! J'en ai vu des moussakas! Des Davigel en série! Des purées pas salées! Des qui nagent dans une mer de béchamel! Des infâmes pâtés pas décongelés dedans! Et même des sans aubergines! Bref! La moussaka d'ici est méticuleuse, lamelles d'aubergines confites, viande cuisinée, gratinée dessus. Vraiment extra, du franc traditionnel bien présenté, pas une recette attrapenigaud. 14,5/20. Plus faim moi! J'en peux plus! Je voudrais vous y voir! D'autant qu'il fallut que je teste un dessert! Conscience professionnelle! Maison aussi, les desserts! Ya pas d'raison! Un "baklawa" qui escorta à merveille le café arménien! Ou le contraire! Qui accompagne l'autre? Les deux! Un travail d'équipe! 14/20! Salle claire, terrasse accueillante les beaux jours, exposition de tableaux, soirées avec danseuses ou spectacles. Petite salle moderne mais chaleureuse. Et surtout, respect des recettes originales: tarama maison, houmos, tzatziki, charcuterie arméniennes, bomba, pilméni, lahmadiou, blintchik…et même feuilles de vignes maison! Promis-juré! Ya qu'à goûter! Ce côté-ci du Var cherchait son ambassade arménienne! La voilà! Et en sourires siouplait! C'est bonus dans cette ville vouée à la manne touristique et aux pièges à touristes!

Chef: Monique Khachatrian
Spécialités: arméniennes mais aussi libanaise et grecques
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café arménien 14/20. Toilettes pas vues. Formules à 12€, 14€ et menu à 16€ midi et soir. Carte. Tous les samedis, danseuses ou spectacles avec repas "à la carte". Groupes jusqu'à 35 personnes. Climatisation. Terrasse. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison: se renseigner. Réservation conseillée.

27 rue Docteur Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.09.53.94.15.68 et 06.20.80.75.25
www.restaurant-equinox.fr

L'ARDOISE
NT ΨΨΨΨ

Pratiquant régulier ou sympathisant occasionnel tomberont sous le charme! Quel cuisinier! Je garde les superlatifs pour après. A moins que je ne dise rien pour que plus belle soit votre surprise. Chais pas, je vais voir. Un couple de deux de moins de trente printemps à l'unité. Ils se sont connus au "Bristol" à Paris. Pendant près de trois ans Stéphanie sera en salle pendant que son mari de chef officiera auprès d'Eric Fréchon. Rien que ça. Arrivée dans la région: Stéphanie file au Castellet (le Monte-Cristo) tandis que Jonathan devient second de Jean-François Bérard (le fils) à la Cadière. Début 2010: le grand bain avec l'ouverture de leur table! Un ou deux pas en arrière dans leur histoire "gastro" pour une ambiance "bistrot" où la simplicité est de mise et la décontraction la façon. Service tout en sobriété, sourire franc de Stéphanie. Elle propose deux "menus-carte" à 23€ et 29 . Dans le premier "tartare de saumon frais, salade de fenouil, saveur curry" pour moi. 16/20, bing. Pour Mauricette "gambas sautées au soja sur un glacé de carotte". Quand dès la première bouchée de la dame au chapeau vert je vois rosir ses joues trop poudrées et son œil gauche battre la chamade, je sais que c'est le cocotier. Deux 16/20 seront nos notes. On tremblait de tous nos vieux os rouillés: comment seront nos suites? "Pastilla de veau au citron confit et herbes fraîches, ses légumes de saison" et "filet de daurade royale (pêche locale), bayaldi de courgette, sauce vierge". Nous sommes bien en présence d'un phénomène. Ça saute aux yeux et aux papilles. Ce

cuisinier qui a travaillé des produits de luxe dans de l'étoilé sait nous régaler avec du produit presque commun! De belle manière et à vil prix! Encore deux 16/20. Nos desserts suivent la route tracée, un "tiramisu de saison à la pêche et verveine fraîche" pour moi à 15,5/20. Et le "fondant au chocolat, crumble et sa glace au caramel au beurre salé" pour Mauricette qui s'en lèche encore les poils de nez. 16/20. Le miraculeux de cette cuisine est qu'elle révèle des riens et des presque riens indispensables. Produits simples, cuissons au cordeau, associations vives, influences d'autres continents (je pense à l'Asie) et un sens suraigu du dosage des épices et condiments. Le genre de table qui donne envie à Mauricette de rempiler pour 10 ans! Zut alors!
Chef: Jonathan Doudeau
Spécialités: la carte change régulièrement. Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café Segafredo 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 13,50€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menus à 23€ et 29€. Terrasse. Groupes jusqu'à 25 personnes. Hors-saison fermé dimanche soir, lundi, mardi soir et mercredi soir. En été dimanche soir et lundi. Réservation très conseillée.
25 rue du docteur Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.32.28.58

38 CAFFE
NT 0

L'adresse n'a décidément pas de chance. Avec nous, je veux dire. De nouveaux propriétaires sont entrés dans le pot. La mayonnaise est toujours un peu pagailleuse à l'œil, conforme à l'esprit d'abattage à touristes contents de tout: pourquoi faire des efforts quand le chaland perd tout sens critique? Mettons au clair une chose: les deux serveuses sont souriantes et vraiment concentrées dans leur fonction d'accueil. La patronne derrière le comptoir n'est pas mal non plus. Seulement voilà: le BàO ne référence pas des restaurateurs "sympathiques". Ça se saurait depuis le temps. Il mange, point barre. Tant mieux si le personnel sourit, si les rideaux sont jolis: il mange. Enfin il essaie. "Poêlée de St-Jacques à la provençale" à 14€. Les St-Jacques amères flottent sur une mer de ratatouille en brunoise. Pas si mauvais que ça mais le problème est le riz jaune aride et multi-réchauffé. Et la salade verte mise dans un coin avec sa vinaigrette qui dégouline dans la ratatouille. Ce genre d'association hasardeuse ou maladroite trouverait tout juste tolérance à bas prix. A 14€, c'est hors de question. 10/20. Séance de rattrapage avec "moelleux au caramel beurre salé". Qui s'avère industriel. Un moelleux au chocolat avec un cœur caramel. C'est micro-ondé à outrance. Comment décrire… du haut de ma chaise j'ai l'impression de survoler en avion un volcan avant éruption, qui fait des bulles au milieu. Un "Piton de la Fournaise" qui ferait blublub avec plein de crème anglaise autour. Brûlant et pas bon, même en réunion. 6/20 et 5,5€. Le café demandé serré arrive trop long est n'est pas bon. Plus de papier dans les toilettes pour s'essuyer les mains. Voilà peut-être un restaurant qui se dit qu'il suffit d'être aimable avec le client pour bénéficier de l'avantage de ses deniers. Bandol.
Chef: allez savoir!
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 8/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,6€ 10/20. Toilettes 12/20. Pas de menu. Carte. Suggestions. Terrasse.
37 quai Charles de Gaulle
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.72.49

HOTEL ILE ROUSSE RESTAURANT LES OLIVIERS
NT 00

L'article de Var Matin daté de juillet 2010 faisait l'éloge de la structure rénovée après des mois de travaux. Effectivement classieux. La vue reste imprenable. Nous étions donc curieux de savoir si la révolution culinaire avait eu lieu, à défaut de simple rénovation. Notre repas (182€ à deux) fut tout bonnement nul, frisant par moment le scandale culinaire. Les "amuses-bouche" donnent le ton: des nouilles glacées accompagnées de légumes et crevettes sans goût, si ce n'est celui d'un frigo assidument fréquenté. L'assiette de toasts s'invite à la fête. Avec une mouche très amoureuse d'un mini sandwich. Ça arrive à tous les restaurants, le coup de la mouche. Sauf que trois serveurs venus nous servir le pain, l'eau et le vin, feindront ne pas voir la présence de l'indésirable diptère. Bref! Le menu à 70€. A ce niveau de prix, espérer le nirvana culinaire n'est pas indécent. Le "foie gras de canard mi-cuit maison, légumes à l'orientale" est très bien. Juste le foie gras. La salade de légumes livrée avec fait montre d'un total manque d'à-propos: poivron, carotte, et autres bricoles défoliantes. 9/20. La dame au chapeau vert se confronte à une "escalopine de foie gras de canard poêlée, tatin de tomate ananas et framboises, jus acidulé". Floc-floc: c'est le bruit du foie gras le soir au fond de l'assiette. Les cuisines ont simplement oublié "d'essorer" le foie gras poêlé. Floc-floc. Il bave de gras, c'est écœurant. L'amertume de l'ananas n'arrange rien. 7/20. Ben dis donc Gaston… Vinrent "nos noisettes d'agneau de Sisteron rôties aux senteurs de Provence, cannelloni d'aubergine aux olives, conchiglioni à la tomate". Cuisson réussie, la viande est tendre. On se satisfait de peu désormais. Le drame sera le conchiglioni fourré d'un concentré de tomate mauvais comme tout. Indigne. On reste en dessous de la moyenne avec un 8/20. La "sélection de notre maître fromager Robert Bedot" confirmera l'esprit de la maison: tout dans la prose, rien dans l'assiette. Et pas bon du tout. Pour

connaitre la qualité de son travail, à douter que le très sérieux Bedot soit fournisseur. Vieilles feuilles de salade, en plus. Puis un sorbet baignant dans du vinaigre basalmique, trop sucré, écœurant à souhait. Les desserts sont moins pire que le reste. Une "déclinaison de fruits rouges sur un biscuit sablé sorbet Margarita" et une "variation autour du melon, chips craquantes, perles du japon caramel de Porto" qu'on pousse à 12/20. Au fait savez vous quel était l'intitulé du menu à 70€: "le plaisir dans votre assiette". Rigolo non?

Chef: Bruno Chastagnac
Accueil 15/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 17/20. Pain maison 12/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Menus à 60€ et 70€. Carte. Vue mer. Hôtel. Maître Restaurateur Varois.

25 boulevard Louis Lumière
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.33.12

BARJOLS

LE RESTO DES PETITS BOUDIN

ΨΨΨ

L'aventure est tout aussi humaine que culinaire! Héhé! Des phénomènes, les Boudin. Le fils Benoît notamment passé par le Grand Véfour et le restaurant de l'UNESCO à Paris. Un parfait professionnel, classe et décontracté, presque british. Les parents sont en cuisine, la discrète Isabelle et l'hyperactif Christian. Il aurait pu s'endormir sur ses multiples talents. Mais à en juger la cuisine gourmande et joyeuse qu'il écoule à ses ouailles, l'homme se sera imprégné depuis belle lurette du discours d'Escoffier et les poèmes d'Antonin Carême. Faites péter le Champagne! Ou du rouge! Ce que vous voulez! Des restos avec de tels plats canailles, faut les siroter avec des copains de communion adeptes d'une philosophie de la vie faites de rires et de souvenirs! Vous trouverez les deux sur place! Et puis suivant le marché: terrines maison, œuf meurette, lisette au vin blanc, châteaubriant béarnaise, tête de veau gribiche, andouillette AAAAA, écrevisses en bisque, charlotte de pomme de terre à la truffe, oui, de la truffe en saison et du gibier aussi! Au rayon sucré, les crêpes Suzette et le soufflé au Grand-Marnier sont de la partie! Ainsi mes biens chers frères (et sœurs) de la communauté des radieux de la papille, j'ai entamé par une fameuse "cocotte d'escargots au Roquefort" cuisinée comme dans un rêve! Saveur discrète du célèbre fromage, sauce beurre persil et cubes de tomate fraîche… tomates confites en prime! Et des escargots aussi naturellement. Un 15/20 impec! Ça commence bien non? Ça poursuit costaud de la recette avec la "canette du père Boudin". Recette refilée aux "Boudin" par les "Cousin", anciens proprios du Petit Marguery à Paris. Le suprême prédécoupé est admirablement cuit, posé sur un lit de choux croquants cerné par une subtile sauce au foie gras, copeaux de truffe. Typiquement le plat du bon vivant sans artifice, sérieux, généreux. 15,5/20. Que croyez-vous qu'il se passa? Je pris un dessert, une "mousse au citron" au goût du fruit, tuiles au jus d'orange et sucre tiré. 15/20, fastoche. Carte des vins pas bête équipée notamment de l'excellent "Château Margui" voisin. Ben vous voyez amis lecteurs, si je fais toujours ce métier de cobaye avec autant de plaisir, c'est parce je trouve de temps en temps sur ma route des cuisiniers comme çui d'ici. La phrase d'Alain Chapel lui va comme un gant: "la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes".

Chef: Christian Boudin
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 16€ tirée du menu à 21€ le midi en semaine. Formule à 23€ tirée du menu-carte entre 29€ et 32€. Terrasse couverte. Fermé dimanche soir et tout le lundi sauf jours fériés. Réservation très conseillée.

5 rue du Bœuf (face à la mairie)
83670 **BARJOLS**
Tél.04.94.77.29.87

LE BEAUSSET

LA GRANGE

NT ΨΨ1/2

Il faut le dire avant autre chose: la maison brille plus par sa sérénité conservatrice que par sa frénésie innovatrice. De nos jours, la véritable originalité n'est pas de se cacher derrière la modernité d'une assiette que le temps efface, mais plutôt de savoir être modeste en reprenant le flambeau des anciens et des recettes qui ont fait leurs preuves! Car enfin! Où manger un véritable filet de bœuf Rossini? Une sincère brouillade de truffes? De bonnes côtes d'agneau des Alpes? Une simplissime bavette d'aloyau sauce échalote? Du gibier en saison? Chez Georges Ferrero pardi! Si l'homme bouscule les habitudes culinaires en posant les bases d'un travail classique et réconfortant, il défie aussi les habitudes statistiques de la profession en affichant souvent complet! Tu m'étonnes Simone! Avec Mauricette, celle pour qui la vie n'est qu'un long calvaire… pour les autres, on a vu. Et on a mangé comme il se doit. Début avec une "salade gourmande". Foie gras aux figues maison, tomates de pays, raisin et fraises parfumés, magret fumé, mesclun extra et pain grillé. Quels beaux produits! 14,5/20! Suite avec un "dos de St-Pierre rôti au citron confit". Le tian de légumes qui accompagne est fameux. Quand elle dit "fameux" avec un air contrarié la dame au chapeau vert, c'est qu'elle ne sait pas faire pareil à la maison. 14,5/20. De mon côté, "direct" avec "magret de canard aux fruits rouges". Quand je vous parlais de cuisine classique! Hein? C'est pas des balivernes! 15/20! La "mousse au

GANTIE ET BACQUIE SONT SUR UN BATEAU

PUB RECIPROQUE DEGUISEE EN INFORMATION

Comme chaque année à la même époque, le très sérieux départemental "*journal de référence puisqu'il est le seul*" Var Matin salue la sortie du non moins sérieux Guide Gantié. Mais cette année, l'article à la gloire du cireur de toques porte un faux-nez. Expliquons. Gantié n'est plus salarié du groupe Nice Matin. En tous cas le conflit d'intérêt qu'on révélait depuis 20 ans dans le BàO entre le "*journaliste salarié Gantié*" et le "*rédacteur du guide gastronomique Gantié*" n'est théoriquement plus: Gantié n'écrit plus dans la bible régionale quotidienne. Gantié va faire un caprice si ses copains de Var Matin ne parlent pas de son guide bien élevé que personne ne lit? Que nenni les amis! Les liens restent! Le truc pondu: Gantié n'ira pas à la pêche aux chefs, mais les chefs démarcheront Gantié. On dira comme ça. Et comme "*Le Monte Cristo*" du Castellet veut faire parler de lui également, on le met dans la sauce. Un article, deux pubs. Et paf! Titre de l'article: "*Christophe Bacquié a fêté le guide Gantié 2010*"*. Avant que le dandy préféré des toques locales ne quitte le bateau Hersant, les titres étaient "*Le guide Gantié a fêté ses chefs*". Grossière mise en scène que les chefs en vue de la région invités pour la cause ont cautionné de leurs présences.

Sauf que la grossière recette journalistique est bien connue en marketing: prendre deux désireux de notoriété et d'image qui veulent vendre leur soupe. Les glisser dans le même sac à l'occasion d'un rédactionnel à leurs gloires réciproques. Vous obtenez ainsi un vrai-faux évènement créé de toutes pièces. Pour ce faire, vous devrez nécessairement obtenir la collaboration d'un "*petit soldat du journalisme*" (article signé "P.F." en l'occurrence) qui acceptera la mission sans mauvaise conscience ni déontologie mal placée. Ainsi il est écrit dans le journal mes frères que les guides n'éliront plus des cuisiniers mais les cuisiniers adouberont le guide. Le jour de l'événement, l'Indiana Jones du bassin de St-Tropez Jacques Gantié parait-il n'en pouvait plus. Selon nos informations, celui qui s'est toujours supposé sous-marin régional du michelin a repris une septième coupe de Champagne en touchant le septième ciel.

Olivier Gros

***Var Matin du mercredi 23 juin 2010**

chocolat" est toujours bien à 14,5/20. La "salade de fruits" ne fait pas un pli, brunoise de fruits extra-frais sans ajouts de quoi que ce soit, "nature" en majuscule! 14,5/20. Caves naturellement orientées vers le Bandol. Service classique et stylé, d'une grande amabilité malgré le taux de remplissage de la boutique. Cadre champêtre et agricole, imposante cheminée centrale, outils et mémoire du passé. Il y a bien quelque chose d'artisanal et un parfait mépris de l'inutile dans la maison de Georges Ferrero.

Chef: Georges Ferrero

Spécialités: cuisses de grenouilles à la provençale. Rognons de veau à la graine de moutarde. Ecrevisses fraîches à la Provençale. Ris de veau aux morilles. Pieds et paquets maison. Bouillabaisse (sur commande mini 4 personnes).

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 13/20. Toilettes 15/20. Menus à 19,50€, 25€ et 36€. Carte. Service traiteur emporté ou livré à domicile. Terrasse. Fermé le lundi soir et le mardi. Réservation conseillée.

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

LES FILLES NT ΨΨ

Une adresse vivifiante dans un village un peu léthargique. En plus c'est sur la place du village, vous pourrez voir la mer! Mais nooon! C'est pas vrai! C'est impossible! Vous savez où se situe le Beausset? Non? Ah ben c'est pour ça alors. Depuis début 2009 sévit ici un duo de filles qui aura su se glisser dans les habitudes d'une clientèle locale appréciant l'atmosphère détendue de la terrasse, où l'intérieur façon bistrot contemporain avec le journal dans un coin, ses tables alignées et ses serviettes en papier, bigre que cette phrase est longue! Trois ou quatre propositions de plats du jour: tartare de saumon, tartare de bœuf, salade César au poulet et mon "poulet caramélisé, riz aux légumes", sans doute le plus cuisiné. Le reste se cantonnant dans un strict registre d'assemblage. Une énorme cuisse de poulet réchauffée bien proprette. La mixture caramélisée tartiné sur la peau du bestiau est trop salée. Et la peau est mollasse. Vous mangez la peau mollasse vous? Alors je racle… Chair correcte sans plus: n'est pas cuit dans la maison. Le contraste de l'ambiance "bobo-bio" avec signalisation café équitable et compagnie alors qu'on me refile dans l'assiette de la volaille sous-traitée et élevée en batterie me fait un peu sourire. C'est que les poulets ne parlent pas à la télé pour se plaindre. Hein? Les grains de café non plus? C'est vrai. Mais passons. Le riz thaï cuisiné aux petits légumes est absolument remarquable, parfumé en diable. Un bonheur. 13/20 l'ensemble. Ma formule à 14,50€ intègre un verre de vin (mouais) et un dessert. Encore de la fraicheur avec "ma salade de fruits" qui est une des plus honnêtes et agréables vécues dans ma dure vie de cobaye ambulant! Belle variété de fruits, morceaux réguliers, sans ajouts de sucre ni traficotage…15/20! Pour le principe! C'est plutôt un 14,5/20 mais bon! Le service sera un peu long, nombreuse clientèle en terrasse oblige.

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,3€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formules le midi de 12,5€ à 14,5€. Salon de thé et épicerie fine. Terrasse.

44 rue Portalis
(place de la mairie)
83330 **LE BEAUSSET**
Tél.04.94.46.59.06

BESSE SUR ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

C'est pour vous dire monsieur que j'ai passé un sacré bon moment chez ces gens-là. "Un de plus chez les Pésavento!" me glisseront les assidus du BàO. Ben oui! Que voulez-vous, ça me plait, j'y peux rien! Ou pas grand-chose! Ou alors faudrait faire semblant de ne pas le voir, mais j'aime pas me mentir! Tandis que les égotiques cuisiniers dévots d'une presse enfonceuse de portes ouvertes toute en leur honneur courent après la lumière des projecteurs, j'annonce à l'amateur aigu de moments sincères de table que les assiettes de "La Remise" sont lumineuses! Mais n'allez pas croire que le Alain Pesavento, il vous sert des assiettes garnies de guirlandes multicolores et des verrines en série comme s'il en pleuvait! Le chef discret est un silencieux pour tout, un rigoureux dans le sujet et un adepte de l'épure. C'est un peu atypique pour faire du bruit dans le microcosme, mais ça marche bigrement à zieuter la fréquentation. Dans mon menu qui est le sien à 21€, j'entame par le "carpaccio de saumon à l'aneth", débité et préparé minute. On sait bien que l'exercice est rare dans les cuisines qui considèrent le client comme une statistique. 15/20. Suite avec un plat que je n'avais jamais choisi: le "magret de canard aux 5 poivres et sauce bigarade". Eventail bien aligné, gratin dauphinois rustique, des tagliatelles de courgette cuisinée et une sauce qui pousse son monde, subtile et délicate, calibrée dans le parfait. Profitons-en pour préciser être en présence d'un sacré fin saucier, depuis le temps qu'on lèche jusqu'au bout les assiettes d'ici! 15/20. Le fromage est prévu dans le contrat, et c'est pas une vache qui rit. Le dessert itou, je vous déconseille de le louper! "Tarte chocolat, sor-

bet mandarine". Pâte fine avec une ganache très "chocolat" pas trop sucrée qui se marie à ravir avec son sorbet. 15/20. Sobre et efficace, Nadia Pesavento promène en salle comme un faux détachement de la fonction: c'est illusion. Elle écoute, conseille. Le choix des vins est plutôt pas mal, je sais, j'ai mangé juste devant les bouteilles alignées en rang d'oignons au comptoir! Poêle à bois en hiver pour vos mimines traumatisées, cour ombragée par la vigne en été pour votre front en suée. Et c'est ainsi mes biens chers frères qu'en ce début janvier agité pour cause de soldes en magasins, je me suis fait à moi-même une belle "remise".

Chef: Alain Pesavento

Spécialités: foie gras poêlé sauce Madère. Filet de bœuf. Rognons de veau à la moutarde ancienne. Carré d'agneau rôti au jus de thym. Filet de cabillaud à la crème d'écrevisses. Escalope de saumon poêlée sauce safran. Gambas au curry. Desserts maison: iles flottantes, nougat glacé…

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. 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

Ce message s'adresse à tous ceux qui n'ont pas encore eu le privilège de se frotter le plaisir au duo de borméen "Pierre-André Romain et Fabrice Gounand". Ces deux-là ne font pas la moitié d'une paire ni une association à mi-temps tant ils se complaisent dans leurs rôles respectifs. Le chef né dans des contrées plus septentrionales est un vrai modeste de la tambouille qui en a réellement "sous la pédale". Il ne semble pas le savoir. Des recettes souvent travaillées et justes dans le propos, comme une sorte de catalogue de la Redoute anti-esbroufe. Plus en lumière puisqu'en salle, son alter-ego est un feu-follet débordant de convivialité, qui communique sa bonne humeur coutumière chaque jour à ses ouailles sans état d'âme. Sans familiarité aucune, mais la petite attention qu'on appellera "professionnalisme" jamais absente du propos. Par exemple "la soupe de poisson" (car j'ai pris une soupe de poisson) vous sera servie par lui. Il n'a que ça à faire! Mais nooon! C'est pas vrai! Je rigole! Il a bien peu le temps le bougre! La boutique est si souvent pleine! Ou alors faut lui demander gentiment et avec un grand sourire! La rouille est excellente, les gousses d'ail ne manquent pas à l'appel, et la soupe a du ressort! 14,5/50! Quand je vous dis que le Fabrice Gounand est un sacré cuisinier! Vous trouverez à la carte le "magret de canard sauce Apicius". La sauce de tous les dangers! Je vous assure que les toques maladroites savent la louper avec grande facilité. Des épices (ce qu'il faut), du miel (point trop n'en faut) et le tour est joué! Magret entier avec jus! Légumes cuisinés! Gratin dauphinois servi à côté! Complet je me suis régalé! Et vous ça devrait pas tarder! 15/20! Le "café gourmand" joue le jeu, le café est excellent. Avec une grande décontraction, la formule du midi à 11,50€ continue de traumatiser les pans-bagnats et les mauvaises pizzas. Joyeux, sérieux, régulier: ça fait rudement plaisir de constater que le littoral varois offre parfois de telles belles délicatesses d'adresses!

Chef: Fabrice Gounand

Spécialités: pastilla de fruits de mer, julienne de légumes. Méli-mélo du pêcheur au coulis de crustacés. Bourride de lotte "à ma façon". Sole meunière. Aïoli provençal. Steak tartare poêlé "à la mode de St-Tropez". Magret de canard rôti aux dragées. Moules-frites. Tagliatelles aux écrevisses. Savarin chantilly aux fruits. Café Gounand.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Illy 1,8€ 15/20. Toilettes pas vues. Formules à 11,50€ le midi. Menu à 17,90€ et 23,90€. Enfant 8,5€. Carte. Climatisation. Grand parking à proximité. Ouvert 7j/7 à l'année. Fermé en janvier. Réservation conseillée (surtout en saison).

79 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.71.40.98

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR

ΨΨ1/2

Ah! Ce qu'on aime dans la maison, c'est cette forme de tradition! De la plus belle des façons avec Laurent-Luc Gramont! Un pur provençal qui ne laisse d'ailleurs aucun doute à ce sujet. Une envie qui n'arrête pas de commencer comme si c'était hier! Aubergistes approximatifs ou ambitieux: prenez des notes! Restaurant pas flambeur mais tiré à quatre épingles où la rigueur se renifle sous toutes les coutures. Pas de musique lounge à fond les ballons, ni de vague serveur avec le pantalon qui tombe sur les genoux et qui joue avec son portable en même temps qu'il vous prend la commande en vous tapant dans le dos. Bref! On s'occupe de vous comme si vous étiez un client et pas un cochon de payeur à plumer. Et une cuisine simple mais qui ne rechigne pas à originalité, parfois. Du tissu, même en terrasse. Voilà. On a fait le tour. Mauricette, celle dont la psychologie est un labyrinthe, ça lui a pris d'un coup à 11h30! "On va au

Vieux Pressoir!" qu'elle a dit! Nous voici installés à l'ombre de la terrasse comme deux nababs un peu blasés. "Soupe d'épeautre et pétales de bacon à la façon Grand-Mère" gentillette à 13,5/20. "L'aumônière de chèvre chaud et échalotes confites sur lit de verdure" est plus avenante, joueuse! 14,5/20. La coutumière de la viande rouge s'est abandonnée à un "dos de sandre poêlé, fricassée de champignons" bien présenté sur son lit d'épinard. Que la portion est belle! 15/20! Plat original: "tête de veau sauce charcutière, pommes vapeur". La préparation bien réalisée nous sort de la sempiternelle et néanmoins délicieuse "gribiche"! 14,5/20. Desserts dans la continuité d'application puisque la "verrine d'agrumes" séduira la dame au chapeau vert. Agrumes mondés, mousse parfumée. 14,5/20. Elle m'a piqué un bout de mon "nougat glacé à la nougatine"! De quoi j'me mêle? Gonflée! Nougat maison m'sieur-dame! On tombe d'accord sur un 14,5/20. Il faudrait presque aimer ce "Vieux Pressoir" comme une espèce folklorique en voie de disparition. Il nous permet d'évoluer sans dégâts à travers la nébuleuse des restaurants d'une ville (presque) orpheline en tables acceptables.

Chef: Julien Fevriero
Second: Yoan Sautereau
Spécialités: 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 15/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 13€ et menu à 16€ le midi en semaine. Menus à 27,50€ et 33,50€. Carte. Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 120 personnes (autocaristes acceptés). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé.

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

BRASSERIE JULIEN

NT 1/2

Ça nous apprendra à chercher les perles dans les zones commerciales comme celle-là. On ne changera jamais: c'est l'espoir de trouver un Mozart hors des sentiers battus qui guide nos pas. Bref! Mauricette décrètera ce jour que "parking plein tu trouveras, bon repas tu dégusteras". L'adage de la dame au chapeau vert fera un flop. Entrons. Dans la salle ambiance forêt tropicale, une véritable jungle avec de véritables plantes, peut-être trop, on ne voit rien, on entend tout, c'est presque déroutant, où est Tarzan? Direction terrasse. Ça sent bon le "je vous attendais" dans l'accueil. Ventilateur, brumisation ou chauffage c'est suivant la saison. Au menu "salade de tomates" pour Mauricette, et "pâté" pour moi. Salade verte, tomates. Sans âme ni goût, ni rien. Ou comment l'insignifiant peut se loger dans un repas. 8/20. J'ai finalement plus de chance avec ma tranche de pâté industriel calibrée à 0,5cm d'épaisseur est accompagnée de salade, pré-coupée. Que feraient les cuisiniers laborieux sans les salades? Important: la déco de l'assiette. Un zig-zag de ketchup dans le coin de mon assiette carrée, grande classe. 8/20. La suite avec "tartare de saumon", un chacun. Et la désormais fameuse déco ketchup déjà supportée un plat plus tôt. Le tartare n'est pas si mal, démoulé de frais. Disons deux 11/20. Tiens? Au dessert, la politique du zig-zag ketchup se transforme en philosophie du zig zag caramel! "Ile flottante" commune à 11/20 et "salade de fruit" correcte, ô bonne surprise, avec des fruits, et même des cerises. Un pas vilain 13/20 pour finir mais qui ne rattrape pas la sauce. "Parking plein tu trouveras, bon repas tu dégusteras" qu'elle disait Mauricette!

Chef: allez savoir!
Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 13,5/20. Pain 8/20. Café 13/20. Toilettes 13/20. Menu à 13,90€. Service 6j/7j midi et soir.

CC Centre Var
Route de Marseille
83170 **BRIGNOLES**
Tél.04.94.69.99.32

CARCES

PILE POELE

ΨΨ1/2

Allez tiens! Je me hasarde dans le descriptif avec un résumé de la situation: un des plus beaux villages du Var, une ruelle à l'écart du passage où se niche un bistrot pile-poil où personne ne l'attend, un jovial quadra catogan au vent équipé d'une bonne humeur naturelle brandie comme un étendard et pour finir en beauté, un jeune cuisinier passé par un apprentissage au "Clos des Vignes" à Cotignac du temps de Mr Bastian et aussi par la Tour d'Argent à la capitale, rien de moins. Si vous avez lu attentivement, vous aurez pigé qu'il s'agit d'une sorte de bouchon convivial qui se paye le luxe de fourguer de véritables plats de restaurant à ses clients adorés. Un peu tout ce qu'on aime, de bonnes assiettes dopées à la joie de vivre sans le fatras protocolaire du gastro plan-plan. Esprit insufflé par la philosophie du patron Bruno Amato, le catogan, c'est lui. Pas un triste, le dab. Remarquez que ya de quoi être joyeux: sa petite table née en 2008 marche fort! Et vous allez rire: c'est mérité! Des suggestions du moment axées sur le produit de saison, et des propositions "à l'année" tels les carpaccios, le foie gras, les tartares, les magrets, poulet au curry, gambas sauce diable, filet de loup au beurre blanc et aussi le délicieux moelleux au chocolat maison opté l'an passé. Commençons par le début avec le "foie gras poêlé et ses pommes Canada". Un bon début en somme! Deux escalopes posées entre deux compotée, ça se mange comme des friandises! 14,5/20. Joliment

présentées les "noix de St-Jacques sur lit de poireaux et gratin de fenouil". Pas de gratin de fenouil ce jour, mais une cassolette de riz à la courgette confite, doucettement sucrée. Les St-Jacques sont dodues (un peu trop de corail peut-être), élégantes comme tout sur la fondue de poireaux. Et bien cuites surtout. Aaah! La cuisson de la St-Jacques! Tout un poème! Et un massacre quand c'est raté! Et une réussite quand…c'est réussi! 15/20. Pas de dessert, mais j'ai un mot d'excuse de mon médecin…qui est d'ailleurs fort content d'utiliser le BàO pour lui-même! Faudra pas qu'il se plaigne si je cause pas du rayon sucré! Mais passons! La carte des vins s'est recentrée sur le local, à quelques exceptions près. Des p'tits endroits comme ça, on s'en remet, mais c'est difficile.

Spécialités: millefeuille de rouget sur lit de poireau, caviar d'aubergine. Souris d'agneau confite au thym et miel, purée maison. Andouillette braisée au vin blanc. Filet de bœuf au Madère.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14/20. Toilettes pas vues. Carte. Accès handicapés "normes 2015". Groupes 40 personnes. Soirées "cave à spectacles". Terrasse couverte. Fermé le mardi soir et le jeudi. 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

ΨΨΨ

Clic! Photo: le chemin bosselé fait partie du paysage, nous fait prendre notre temps. On approche de la bastide cernée par les vignes à droite, et à gauche aussi. Au fond derrière, un océan de verdure: nous sommes cernés! De vert et de rouge! Je cause pas du vin (rouge), mais de la couleur de la terre locale, caractéristique. Allez hop! Finie la rêverie! Au boulot coco! Le plein de festin m'attend plus loin! Dedans, c'est du rustique confortable, des recoins aimables, des tables avec nappages et tout le toutim! Critères du genre qu'on aime attendre du restaurant. Et vous y aurez comme tout le monde votre rond de serviette! Au propre c'est sûr (j'adore les ronds de serviette), et au figuré mais ça dépendra si vous repiquez! En tous cas avec la nouvelle préposée aux cuisines (pas inconnue au bataillon) ya matière à récidive de repas! Un savoureux mélange de recettes conventionnelles et rassurantes, et des propositions osées qui chatouillent la curiosité! Comme "les moules aux vermicelles chinois, sauce haricots noirs et citronnelle". Jamais référencée dans ma banque de données perso dans le ciboulot! C'est délicieux et rigolo! Les deux mon capitaine! 15/20! Pour un cuisinier, l'obsession de la cuisson est primordiale! Celle de mon "carré d'agneau rôti sauce bergerette" est superbe, un vrai carré qui tourne rond. Garnitures made in Provence. 15/20. Le fromage est compris, il s'agit du remarquable "Ossau-Iraty et se confiture de cerise sur lit de verdure". Joli mesclun, filet d'huile d'olive. Mon dessert est la "crème au café d'antan", un pot mis en scène avec chantilly, chocolat et fraise. 14,5/20. Guillaume Astésiano est décidemment un as de la cabriole! Car voilà! Dans un activisme forcené, permanent et polyvalent, il chouchoute les couples en quête de calme et de discrétion, mais accueille aussi les banquets jusqu'à 200 personnes grâce à une infrastructure adaptée. Et ya même quelques chambres! Et quel panorama!

Chef: Georgette Audibert

Spécialités: escalope de foie gras poêlée au vinaigre de framboise, asperges vertes. Burger de bœuf aux girolles et foie gras. Saint-Jacques à la japonaise.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 18/20. Menus de 21€ à 25€, 36€. Carte. Enfant 12€. Carte. Banquets, soirées à thème et dansantes, séminaires, mariages jusqu'à 200 personnes. Anniversaire enfants. Service traiteur. Aucune contrainte sonore. Grand parking privé. Possibilité de chambres dans la bastide ou en roulotte. Ouvert 7j/7 le midi et vendredi et samedi soirs. 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

LOU PETOULET

ΨΨΨ

Damien Casani n'y va pas par 36 chemins. Il prend celui qu'il connait parfaitement, pavé des plus belles intentions pour le client. L'accueillir, le régaler, lui donner du plaisir. Il s'y tient depuis un bon moment maintenant et ça lui réussit bigrement! Nous autres cobayes du BàO qui donnons notre avis à longueur de pages, nous tenons "Lou Pétoulet" pour une des tables les plus régulière du BàO. Les recettes font merveille sur le double nappage de la table, séduisent les couples en quête de discrétion devant la cheminée allumée en hiver, ravissent les familles endimanchées toute l'année face au panorama de la Grande Bleue et ses îles en terrasse. Il faut noter que l'adresse séduit aussi une jeunesse en quête de valeurs sûres et une clientèle d'affaires du midi qui refoule désormais les adresses passe-partout inodores et sans saveurs. Mise

en bouche, "émulsion crémée de magret fumé". "Rien de tel pour débuter un commencement!" aurait dit Mauricette. Entrée peu habituelle: "daube de sanglier en ravioles". Permet de situer le niveau de cuisine. Car comme d'autres plats cultes, la daube appelle la comparaison. Elle est fine, délicatement parfumé et la sobre mise en scène est plaisante. 15/20. La carte promettait un "filet de pagre sauce périgourdine". Le pagre promis fit "faux-bond", le frais a ses exigences. Remplacé "à la nageoire levée" par du loup de mer. Pas du poisson élevé en batterie et dopé aux granulés dans la mer Egée. Assiette nette, simple et déliée. C'est beau dans la retenue. Poisson parfait, purée maison légère à la crème, sauce subtile. 15/20. Le fromage est du menu, tête de moine et une préparation fine au Roquefort, mesclun. Si vous voulez connaitre le plaisir de déguster une véritable "forêt noire" mes petits castors de Papouasie, c'est ici que faut venir! Celle du cuisinier Casani est fameuse! 15,5/20 c'est vous dire! Si j'avais du conseil à refiler, c'est que le jour où vous cherchez une table à votre pied pour une bonne raison qui vous regarde, relisez méticuleusement le début. Ça vous évitera de perdre votre temps à tâtonner parmi les trop nombreuses adresses escroques du canton. Provençale et méditerranéenne, sérieuse et régulière. Une adresse d'exception en somme, à Carqueiranne.

Chef: Damien Casani
Second: Julien Legris
Spécialités: Saint-Jacques aux morilles sur pain grillé. Foie gras de canard dans sa plus simple expression. Saumon juste au beurre salé, jus vert. Filet de bœuf en croute, intense de cèpes. Parfait au Bailey's.
Accueil 18/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains maison 15/20. Café Malongo 2,5€ 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 25€, 31€, 42€ et 53€. Carte. Mariages, banquets, repas de groupe jusqu'à 150 personnes. Terrasse couverte vue mer. Parking privé. Fermé lundi, mardi et mercredi hors-saison. Ouvert 7j/7 le soir en saison et samedi-dimanche midi et soir. Réservation souhaitée.
Route du col de Serre
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.50.07

Cook & Croc
La cuisine s'amuse
Ateliers de cuisine
pédagogiques et ludiques
pour éveiller le goût des
enfants et des adolescents.
Entre Toulon et Marseille
06 24 12 12 56
contact@cookncroc.com
www.cookncroc.com

LE PUB

ΨΨΨ

Vent de fraîcheur pour "Le Pub", vétérane et vénérable adresse face au port de Carqueiranne, ses bateaux, son ambiance vacancière à l'année, le plein sud dans le nez et le mistral évité. Reprise par Fabrice Giuliano, les Giuliano de la "Brasserie des Îles" à Hyères. Autant vous dire que le moyen n'a pas sa place dans la prestation globale! Et encore moins dans les assiettes! Car sous des aspects de brasserie conventionnelle, la maison délivre une cuisine intelligente et fine. Fine, vous pigez sans doute où je veux en venir. Mais intelligente, ça veut dire quoi? Ça veut dire que les plats répondent aux attentes d'originalité et de qualité d'une clientèle avisée, qui aime quand c'est bon. Combien de fines gueules fuient les banalités du littoral dès que les casquettes sont chaussées et que les gambettes commencent à bronzer? C'est ainsi que j'ai fait un grand écart. Pas avec mes gambettes poilues à moi, mais dans le choix de mes plats. Entrée joyeuse, délurée et pleine de vie: la salade "ceviche de saumon aux agrumes". Recette d'inspiration latino-américaine. Orange, jaune, vert, rose… sashimi de saumon mariné, mesclun, oignons rouges, orange et pamplemousse rose mondés, aneth, câpres, et une vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre blanc, servie à part. Un grand coup de frais cuisiné. 15/20. Plus classique et plus valeureux aussi, un plat intemporel. Il est rare d'autant s'en régaler: "foie de veau poêlé au Xérès, purée de pommes de terre à l'huile d'olive". Simplement superbe, tel qu'on l'attend quand on choisit un tel plat. Le jus un peu acidulé prend le contrepoint de la rondeur de la purée, un bonheur pour qui aime. J'aime. 15/20. La salle et la terrasse sont tenues avec sérieux et décontraction. Le maître de cérémonie Fabrice Giuliano et son fils Gaétan sont bien à leur affaire. Tandis qu'en salle, Pietro Sangoni joue de son sérieux et de son accent italien auprès d'une clientèle sous le charme. Sérieux et goûteux: ça s'appelle "le Pub" et on ne va pas se gêner pour en faire… de la pub!

Spécialités: assiette de fruits de mer. Fritto Misto di Mare. Moules gratinées au beurre d'amande. Tartare de bœuf. Wok de bœuf au paprika. Aïoli à la niçoise. Pavé d'espadon sauce rougail. Dos de cabillaud à la plancha. Entrecôte du boucher, sauce tartare. Glaces Ben et Jerry's. Glaces italiennes Eraclea. Carte de thé Whittington.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Suggestion du jour. Carte. Enfant (jusqu'à 10 ans) 12,5€. Fermeture hebdomadaire lundi. En été ouvert 7j/7. Terrasse. Parking. Réservation conseillée.
Le Port des Salettes
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.96.54

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

ΨΨΨ1/2

Précisons illico: un des cuisiniers très intéressants du canton. Un sérieux parcours formateur s'étirant de Bandol à Saint-Tropez et des Antilles à l'Australie, dans un établissement de la galaxie Bocuse. Nous-autres aurons connu Frédéric Flosi dans son propre restaurant à Bandol. Il quitta son "Mil-Pat" à toutes jambes pour "La Farigoule" au thym frais! Au cœur du célèbre village médiéval du Castellet! Un emplacement de carte postale, accueillante salle repensée et terrasse pergola façon grand charme. La cuisine a gagné en simplicité mais reste définitivement (on croise les doigts) servie par des produits de belle qualité dans des propositions à tarifs muselés vu le niveau. Je vous préviens: ne me faites pas de lettre recommandée pour me reprocher l'absence de "crumble de veau aux olives vertes et parmesan, roquette à l'ail"! Pas ma faute si ya plus! C'est que Mauricette ouvrit le bal avec ce plat. Avec sa tête de comptable bornée, elle glissera son 15,5/20. Moins comptable, moins borné et moins vert du chapeau je sanctionne mon "dos de loup cuit sur peau, asperges et huile vierge" du même 15,5/20! Du loup frais pour de vrai, de beaux légumes travaillés, de la simplicité et de l'épure. De quoi regretter l'esquive des entrées. Rattrapons-nous avec les desserts: "poêlon de bananes caramélisées, rhum raisin" (miam) et "délice de fruits rouges cœur fondant vanillé", une belle verrine gourmande qui n'appuie pas bêtement sur le sucre. Les 15/20 sont de mise pour la marquise au chapeau vert. Un service sans zèle protocolaire mais sérieux. Il se fera peut-être bousculer cet été. La carte des vins est variée, mais fait la part belle aux crus régionaux et naturellement aux Bandol. Une cuisine aux saveurs fines et tranchées, sans complications excessives. Que confirme une cuisine à la cheminée façon bistrot. Et quelle équipe vraiment sympa!

Chef: Frédéric Flosi
Second: Pierre Andréïni
Spécialités: suivant le marché!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 16€ et menu à 20€ le midi en semaine. Menus à 23€ et menu-carte à 34€. Enfant 7€ "comme les grands". Terrasse. Climatisation. Groupes jusqu'à 70 personnes. Fermé mardi et mercredi hors-saison. En saison 7j/7. Cours de cuisine pour enfants et adolescents (se renseigner). Réservation très conseillée en saison.

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

AUBERGE SAINT ELOI

NT ΨΨ1/2

Selon notre système perfectionné de recueil d'informations qui mettent aux avant-postes nos oreilles et nos yeux, il s'agirait du troisième été que Patricia et son équipe sont aux manettes de ce bel établissement. Le chef est aussi discret qu'agissant et le moins que l'on puisse dire, c'est que la mécanique est bien rodée. Un cadre de cette qualité pourrait nous faire avaler des vessies tellement qu'il est mimi. Aucun détail de la déco ne dépareille, vue panoramique en prime. Pour tout dire, on s'imagine facilement ici pour un repas en amoureux. On imagine seulement: je suis avec Mauricette pour le boulot. Nous nous lancerons à corps perdu vers le menu "le castellan" facturé 29€. Il est vraiment très bien. Entrée "salade de légumes grillés au jambon cru et parmesan" pour la dame au chapeau vert. Bien faite, simple mais avec des produits de qualité. Que demande le peuple? Et Mauricette? 14,5/20. Ma "soupe de poisson" est généreusement servie avec croûtons et rouille. Dans ce cas de plaisir avéré, on se demande toujours pourquoi cette spécialité est souvent exécrable au restaurant. Simplement bon: 14,5/20. Ensuite, deux "souris d'agneau confites à la fleur de thym". Enfin une chacun. Servies avec un gratin dauphinois épatant, et des petits légumes de saison. Le fond de sauce est goûteux, la viande parfaitement confite, donc, c'était prévu mais quand on voit ce qu'on voit et qu'on mange ce qu'on mange, on s'attend à tout dans notre paranoïa de blasé de l'assiette. Bref. 14,5/20. Desserts à la hauteur, et pas seulement parce que nous sommes au Castellet. Une "feuillantine au chocolat servie avec un macaron aux amandes" à 14,5/20. Et une "crème brûlée" maison à 15/20. La patronne mène parfaitement sa salle. Elle est secondée par une charmante demoiselle, efficace, pertinente dans la moindre de ses interventions et souriante! Salle et terrasse affichaient complets et pourtant, peu d'attente, aucun stress en salle. Ah ben oui, c'est un métier, la restauration. Ça n'est pas la table du siècle ni du canton, mais ça tourne sérieusement.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20 Café pas pris. Toilettes 15/20. Menus à 29€ et 41€. Carte. Menu pitchoun à 10€.

15 rue de l'Aube
83330 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.32.68.98
www.restaurant-st-eloi-castellet.com

Plus on est de fous plus on rit : abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 3

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

L'auberge comme on la veut, dans un joli village. Avec sa terrasse posée sur la rivière qui chante plus fort que les canards, ses alignements de platanes aussi vieux que Mauricette, ses habitués abonnés et sa flopée de touristes en virée au vert. Bienvenue au cœur du massif des Maures dans la douce maison des Borello. Encore plus douce depuis qu'une judicieuse réflexion quant à la réfection de la maison a fait son apparition. Plus clair, plus confortable, plus neuf. En grande prêtresse de la grand' messe de la gourmandise, Dorette Borello nous a habitué depuis belle lurette à sa philosophie du "plus". Bâton de pèlerin en main, les enfants Lionel et Sébastien ont de qui tenir. Générosité, écoute, démarche droite. Et puis avec Mauricette, celle qui joint l'inutile au désagréable avec talent, nous avons replongé sans la moindre retenue dans le menu à 19€. Tant il est vrai qu'un classique bien troussé vaut toujours mieux qu'une nouveauté à tout prix. Entrée froide avec "jambon cru, terrine maison et crudités". La dame au chapeau vert entérine d'un 14,5/20 la terrine. Moi, j'adoube l'exceptionnel jambon (très bien coupé) d'un ami de la maison. 14,5/20. Des hors d'œuvres qui ne sont pas "hors sujet"! Entrée chaude avec une somptueuse "omelette aux champignons", simplement parfaite. Des cèpes gros comme ça. 14,5/20. Garniture commune pour nos deux plats différents. Ce sont des pommes de terre sautées, du genre que Mauricette a envie d'emporter dans son sac à main, pour le soir devant la télé. Un "faux-filet" bien propret pour elle à 14,5/20 et une "sole meunière" aux belles manières pour moi à 14,5/20 aussi. Il serait un peu idiot et franchement ballot d'éviter la "crème de marron de Collobrières", à tomber. D'autant qu'elle est équipée en série des meringues de Dorette. Oyouyouille! Que c'est bon! 15/20! En salle, Sébastien est très apprécié de la clientèle. Et confirme que la jeunesse heureuse n'est pas une espèce menacée! Alors que nous sommes devenus bons à absorber tout ce que le commerce invente pour nous tromper dans nos désirs, voilà une maison qui veut le bien de son prochain!

Chef: Dorette Borello
Second: Thierry Locati (30 ans de maison!)
Spécialités sur commande (48h): bouillabaisse, couscous, paella… et les fameux ravioli de Dorette!
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€, 19€ et 29€. Carte. Enfant 6,5€. Demi-pension 32€ et pension 40€. Ouvert7j/7.

19 boulevard Lazare Carnot
83360 **COLLOBRIERES**
Tél.04.94.48.07.10 / Fax.04.94.48.02.73
www.hoteldesmaures.fr

COTIGNAC

LES TROIS MARCHES

NT Ψ1/2

En tentant l'aventure dans un restaurant situé sur une place principale, on ne s'attend pas vraiment à s'enfiler le repas du siècle. Mais gaffe! C'est purement statistique! Et l'art de la statistique a ses limites! La preuve! Ya qu'à voir dans quel état nous ont mis les experts en économie internationale! Bref! C'est quand même bizarre comme la situation géographique d'un restaurant en dit souvent long sur le contenu des assiettes. Mais fi des procès d'intention: les bonnes surprises sont parfois au rendez-vous. Ou pas. Pour tout dire, ici c'est ni l'un ni l'autre. Ni bon ni mauvais. Un accueil souriant, un cadre assez classique pour ne pas dire commun, serviettes en papiers… on verra un autre jour pour le coup de foudre. J'ai débuté par une "soupe froide à la carotte et aux agrumes". Entrée rafraîchissante, un peu culottée mais sans doute délicate à exécuter. 13/20 pour l'effort d'éviter le commun. L'agneau vint à moi accompagné d'haricots verts, de carottes et de frites. Les légumes sont biens préparés, les frites comme souvent pas "maison" mais toutefois exonérées de gras. L'agneau est bien cuit, mais rien n'est cuisiné pour être mémorable. Pas de quoi graver ce plat dans les annales de la gastronomie. Fait comme il faut, allez hop! 13/20! Pas de dessert. Mais un café et une bière facturée exagérément à nos yeux: 4€ le petit verre de pression, et 2,50€ le café très commun. Comme quoi une place dans un lieu touristique reste une place.

Accueil 15/20. Service 13,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café 2,5 11/20. Toilettes pas vues. Formule du jour à 19€. Menu à 24€. Carte.

11 cours Gambetta
83570 **COTIGNAC**
Tél.04.94.04.65.99

LA CRAU

NUIT DE SAIGON

NT ΨΨ1/2

L'employée de salle devrait changer de métier. Si possible en choisir un où le contact avec la clientèle n'est pas une nécessité, voire exclu. A peine la vingtaine de printemps et la serveuse est déjà au bout du rouleau: elle fait la tronche. Elle enverra même balader une table de 6 entrante qui avait réservé, sous prétexte d'une commande pour 10. Presque violente! D'une agressivité incroyable! Ça s'arrangera un peu après, mais Mauricette n'en reviendra pas du toupet de la jeunette! Inutile de préciser que tout le repas, elle est en pilote automatique dans son boulot de livreuse d'assiettes que ça embête d'être là. Sauf à la fin, quand l'ombre d'un spectre d'un presque semblant de sourire apparaitra sur son minois, mais faut dire qu'avec Mauricette on partait. Bref! D'un point de vue stricte-

ment alimentaire le repas fut assez idéal. Sans doute un des plus fameux dans le registre sino-vietnamien rencontré ces dernières années. "L'assortiment de hors d'œuvre" est frit, nems, nem saïgonnais, ravioli, pinces de crabe… et 14,5/20. Mes "ravioli spéciaux" le sont. Déjà, c'est du "minute" vapeur. Quatre petites crêpes plates et transparentes avec viande de porc hachée et champignons noirs en morceaux, soja cru. Le 15/20 est de mise. Nos plats sont un "bœuf à l'ananas frais" pour Mauricette. Sauce correcte, mais l'intérêt majeur est la viande de qualité non massacrée à la cuisson, par comparaison aux lamelles habituelles archi-cuites et décongelées de frais. Riz cantonnais OK. 15/20. Moins joyeux est mon "crabe farci". C'est cuisiné mais gras, avec des bouts de surimi… 13/20. Et puis à la fin, la patronne-cuisinière viendra en salle. Et là je vous jure, notre moral est remonté en flèche! Elle est a-do-ra-ble! Il y aurait bien si elle pouvait expliquer à son employée de salle les règles de base du métier.

Accueil 6/20. Service 5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Pas de café. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte.

2 avenue Jean Toucas
83260 **LA CRAU**
Tél.04.94.66.10.88

CUERS

TERRE DE VIGNES
"CHEZ CHANTAL ET MARCEL"
ΨΨ1/2

Ce que je vais dire ne restera pas entre nous bien longtemps. Comme dit Mauricette "un secret ça se divulgue, sinon fallait pas me le dire". La philosophie de la dame au chapeau vert est discutable d'un point de vue de la moralité, mais faut pas vous plaindre! Vous bénéficiez de ses papotages après tout non? Alors voilà! Le couple Fournier arrive d'Alsace où il tenait déjà boutique, mais plus spacieuse. La dimension humaine de la tambouille et le chant des cigales devait leur manquer à tel point que début 2009, direction ici. Un restaurant de village, un peu planqué et en accord avec leur discrétion naturelle. Intitulés de plat minimalistes, pas flambeurs. Pourtant pas du genre à faire des économies, Mauricette choisit le menu du midi à 12€. Un défi comptable… pour la cuisinière! Une entrée "thon et crudités" suffisamment imprécise dans le propos pour douter de son contenu jusqu'à qu'elle arrive. Rien que du frais dans le légume varié! Si les carottes pouvaient mettre un short, elles seraient en train de courir! 14,5/20! Elle poursuit avec un "émincé de veau sauce forestière" bien foutu et la poêlée de légumes est extra! 14,5/20! Curieux de nature, j'opte pour une entrée chaude appelée "croustade aux morilles" et pour tout vous dire de cette spécialité crémée-champignonnée, je m'en mis jusque là! 14,5/20. Plat suivant important, ouvrez bien vos esgourdes: la patronne trimballe dans son escarcelle à recettes quelques spécialités de la cuisine alsacienne. Dont un "filet de truite au Riesling" rondouillard et onctueux, exactement ce qu'on attend de ce genre de plat-plaisir. 15/20. La "crème brûlée" est maison, c'est pas de la brique! Quelle douceur! 14,5/20! Chantal Fournier fait aussi ses tartes. Dont une fameuse "tarte aux mirabelles" à 14,5/20. Si ça vous amuse d'aller vous ruiner le moral et le portefeuille dans un restaurant hasardeux avec des moules-frites sableuses et le mistral dans le pif, ça vous regarde. Parce qu'ici, l'assiette a du savoir-faire et les proprios du "savoir-être". Un vrai p'tit bonheur!

Chef: Chantal Fournier

Spécialités: galette de rœsti au saumon fumé. Tournedos de magret à la compote de quetsches.Choucroutes: au confit de canard et foie gras, aux trois poissons. Kouglof.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu à 12€ le midi en semaine, 18,50€ et 24,50€. Enfant 7,8€. Carte. Fermé mercredi soir. Réservation conseillée. Parking aisé (la Poste) à 150m.

36 avenue Maréchal Joffre
(sortie du village côté Toulon)
83390 **CUERS**
Tél.04.94.58.29.70
fournierchantal83@orange.fr

LES PIEDS SUR TERRE
NT Ψ1/2

Le message est un peu trop touffu et brouillon pour adouber sans réserve l'adresse. Le cadre est surprenant dans sa rusticité décalée, soignée et pas commune. Une jolie terrasse à l'arrière. L'équipe est jeune, pleine de bonne volonté. Et puis à l'accueil, voilà un monsieur catogan au vent, baskets usés et veste de cuisinier. Genre adjudant-chef à la cool. C'est sûrement lui le boss: il déambule les mains dans le dos dans le resto et parle fort notamment du côté des cuisines. Chacun son style. Alors? On mange quoi? La formule ardoisée à 13,50€ fait un carton! Aurais-je du m'en tenir à elle? Avec le recul: sûrement. Les menus ne sont pas donnés, mais ça dépend ce qu'il y a dedans comme dirait Lapalisse. Au final, direction la carte avec une entrée bien chère pour ce qu'elle est, 10€ pour une "cassolette au camembert et à la poire". Ou dans le genre. La carte des plats n'étant pas affichée à l'extérieur (juste les menus), ne m'en voulez pas pour l'approximation dans les intitulés. Un peu de pâte feuilletée au fond d'un ramequin pour crème brûlée, une larmichette de calendos, deux bouts de fruits et hop! Au four! L'idée est gentillette mais les 10€ demandés en l'échange sont franchement exagérés. 13/20. Je me suis lâché pour des "gambas au curry vert, riz basmati". Les bestioles sont dodues! Cinq ou six servies dans un bol moderne un peu tarabiscoté. Cuisson OK malgré les différences de calibre entre elles. Le problème, c'est la sauce: fade. Pour le

client, opter pour le curry vert n'est jamais un hasard. La cuisine thaï l'utilise à merveille. Mais là: rien. Une sorte de bouillon triste. Et quelle sale manie de fourrer de la salade dans tous les coins de l'assiette! On dépiaute les gambas dans la vinaigrette. Et puis faut pousser le riz ou alors se l'enfiler dans le gosier en premier. Enfin bon. 20€ pour un rêve avorté. Et 12/20. Le café est excellent. Une adresse qui sent bon l'exercice de rentabilité comptable. J'ai rien contre, mais faudrait juste que le client en ait pour son argent.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain 13/20. Café 1,5€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 13,50€ le midi, 24€, 29€ et 35€. Carte. Terrasse.
1 avenue du Maréchal Joffre
83390 **CUERS**
Tél.04.94.28.03.97

LA FARLEDE

LE COEUR VOLANT

ΨΨΨ

Je vais dire où se trouve ce joli petit restaurant. Puis vous ferez "aaaah ouiiii!" tous en chœur! Prêts? Remplace "La Farigoulette", à la Farlède! Les nouveaux (mi 2009) sont des gens chez qui sourire n'est une posture pour mieux te manger mon enfant. Marion et Frédéric Cotten abandonnent le sot exercice aux boutiquiers qui prennent la vie du mauvais côté et les clients de travers. Je vous jure que ça fait du bien, des restaurateurs qui se la jouent pas Superman de la tambouille et Zorro de la gamelle. Le chef aurait pourtant matière à cultiver la frime: formé par des MOF et dans la brigade du Plaza Athénée à Paris. A ses côtés, le petit bout de femme aux racines du Viet-Nam et du Laos porte aussi la toque! Une fine de la recette asiatique Marion Cotten! Mes petits lapins rose chocolat, je vous avoue que ça nous a fichu une gentille leçon d'harmonie de saveurs à nos papilles pourtant blasées! Quand je dis "nos", c'est que j'étais avec celle qui n'est plus "naguère" depuis longtemps, mais "jadis" depuis toujours. Mauricette se décida pour le menu à 23€. Début avec "vasque croustillante au jambon cru et sa petite salade". Copieuse et bien vue, des bricoles pas communes à picorer, garnitures cuisinées. 14,5/20. La dame au chapeau vert montera en température avec son "poulet au litchi déglacé à l'alcool de rose". Ceux qui font un bon en arrière devant l'intitulé ne feront pas un bond de joie: ce fut délicieux, subtil. Et toujours ces délicieuses amusettes disposées dans l'assiette à la manière d'un peintre pointilliste. Un 15/20 facile! Et moi? "Saumon fumé par nos soins au bois de chêne" vraiment top. Saumon fumé maison de caractère, rustique et fin à la fois. 15/20. Le "magret de canard poêlé sauce au saté" est parfait, remet les pendules à l'heure avec cette recette si souvent éreintée dans les usines à bouffe asiatiques! Le 15/20 est d'ailleurs presque sévère! Nos desserts rivalisent de charme avec pour elle, un "cœur tendre au caramel et chocolat au CBS" joli comme... un cœur et augmenté de caramel au beurre salé (CBS), je traduis. Même esprit de pointillisme procèdant par délicates touches avec mon "croquant au chocolat". Les deux desserts font la paire, deux 15/20. Une cuisine à quatre mains traditionnelle qui reviendrait de voyage, pleine d'idées cohérentes à mettre dans les assiettes. Pour "découvrir" mais surtout, vous allez rire, pour vous régaler.
Chefs: Frédéric et Marion Cotten
Spécialités: foie gras au gingembre confit. Filet de perroquet. Filet d'agneau flambé au basilic. Plein filet de flétan au citron confit. Panacotta à la mangue.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 16€ le midi en semaine, 25€, 30€ et 41€. Carte. Groupes 35 personnes. Climatisation. Terrasse couverte en saison. Fermé dimanche soir et lundi.
162 avenue de la République
83210 **LA FARLEDE**
Tél.04.94.00.35.38

FLAYOSC

LE CIGALON

ΨΨΨ1/2

Si j'osais et puisque on se connait bien: vous allez adorer! En m'autorisant ce genre de spéculations, je prends des risques. Un peu, mais franchement pas beaucoup. Car sauf à avoir la veille choppé un PV pas mérité ou vous être fâché avec votre belle-mère, je ne vous vois pas faire la moue en sortant de chez le couple Agresta. Ou alors c'était complet, fallait réserver! Avec Mauricette, on s'est assis à table comme des alpinistes content de se glisser dans un douillet duvet par moins 40°C. Un restaurant qui nage à contre-courant, à l'aise au milieu du tumulte médiatique des adresses qui croient que crier fort leur donne du talent. Deux menus! Celui à 28€ nous convient à merveille! Celle qui voulait être célèbre sans que personne ne le sache décidera de "casser la croute"! Ah bon? Comment ça? Elle a attaqué par la face Nord son "ramequin de moules crémeuses aux champignons sauvages et son chapeau feuilleté". Cuisson à l'étouffée, la moule dans un de ses meilleures rôles, 15/20. Moi, c'est directos un 15,5/20 pour mon "velouté de champignons sauvages aux pois chiches, petits croutons" bien de saison! Enfin ça dépend quand vous lirez ça! "Ah! Quelle cuisson" qu'elle a dit en sirotant son "barramundi sur lit de quinoa aux légumes de saison, sauce beurre blanc, herbes à l'huile d'olive"! Jeu de densité entre la céréale un poil croquante et le poisson ferme mais souple, la sauce accorde: 15,5/20. Mes "filets de poulet fermier au citron et citron confit, petites pommes de terre et légumes" sont drôles! On se dit qu'on pourrait faire la même chose à la maison… mais on se vautrerait. Enfin moi! Ben oui: c'est un métier, la cuisine. Un très beau, un peu magique puisque 15,5/20! La dame au

chapeau vert n'aura pas besoin du peu de (vraies) dents qui lui reste pour engouler avec ardeur ses "profiteroles" à 15/20. Notre histoire pouvait s'arrêter là, on partait ravis comme des diplômés de frais devant la liste des élus. Sauf que le Roberto des fourneaux nous envoie un "millefeuille de crêpes bretonnes aux pommes tatin" qui sent bon le paradis. Ah mes amis! Un 16/20 et pas moins! Faut dire que notre facétieux chef est passé par Lenôtre! Et par de belles maisons britanniques! Jeanine tient sa salle comme si c'était chez elle. Ce qui est le cas. Une belle petite maison avec pleins de vraies et bien jolies valeurs.

Chef: Roberto Agresta

Spécialités: cocotte de foie gras, raisins et câpres sauce Porto. Canapé d'escargots, sauce crémeuse Cognac. Filet de bœuf jus corsé. Carré d'agneau Queue de homard poêlée servie sur un lit de riz vénéré crème de Parmesan. Pieds et paquets.

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. Formule à 15€ le midi. Menus à 28€ et 38€. Fermé dimanche soir et lundi entre le 15/10 et Pâques. Salle climatisée. Mariages, banquets, groupes jusqu'à 35 personnes en hiver. Belle terrasse sans voitures en saison. Parking aisé. Leçons de cuisine.

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

FOX AMPHOUX

RESTAURANT SERRE CHEZ JEAN

NT ΨΨ

Je vous déconseille formellement de trainer votre appétit du côté de Sillans ou de Fox-Amphoux en été. Les deux restaurants qu'aura appelé la disciplinée Mauricette ne prennent pas de clients le midi. En plein juillet, certains restaurateurs ont donc fait un choix de vie. On tombait presque le bec dans l'eau et le moral à zéro quand d'un coup la dame au chapeau vert dressa sa tête par le toit ouvrant de la voiture en pointant du doigt, criant comme la vigie du bateau des pirates dans Astérix: "là! là! resto à l'horizon". Fait tout, la boutique. Bar, tabac, épicerie et je ne sais quoi encore. Nous v'là revenus dans les années 50. Une terrasse devant, une salle, une terrasse derrière. Les tables sont bancales, les chaises en plastique se tordent les pieds en essayant de rétablir. Menu unique à 12,50€. "Si ça va vous pas, allez voir ailleurs" comme dit le dabe en riant mais en le disant quand même. Mauricette entame par une "assiette de charcuterie" pas banale: tête roulée, andouillette, saucisson, mortadelle. Beurre, cornichons. 13/20. Moi, "lentilles en salade" des lentilles blondes en plus, bien. Un peu trop cuites mais 14/20. Plat commun dans tous les sens du terme: pas de choix, et banal. "Rôti de porc à la provençale" accompagnée de pâtes à l'eau trop cuite de beaucoup. Le rôti aussi, mais un peu moins. Bravo pour la sauce tomatée avec olives, goûteuse. Disons 14/20. Pour le prix et ça devient bigrement intéressant, la maison propose un plateau de fromage qui n'est pas en habit du dimanche mais qui s'avère copieux et varié. On pourrait dire que le plateau vaut 12,50€ et qu'on vous offre l'entrée, le plat et le dessert. Dessert maison et un peu laborieux, un "flan au rhum" 13/20. Et un "gâteau au chocolat" lourd. 13/20. Mais comment font-il pour bosser à l'année? La boutique est presque pleine! Pourquoi donc? Ah ben c'est pas compliqué: la concurrence est fermée le midi.

Accueil 6/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 11/20. Pain 12/20. Café 1,4€ 15/20. Toilettes à la turque 12/20. Menu à 12,50€. C'est tout. Terrasses. Bar. Tabac. Fermé le mercredi.

83126 **FOX-AMPHOUX**
Tél.04.94.80.70.76

FREJUS

L'ABRI-COTIER

ΨΨ1/2

Pour les dissipés et les nouveaux lecteurs, rappelons que la maison est coutumière de nos saintes pages gourmandes depuis un bon moment. C'est que dans la sagesse d'un travail "à l'ancienne", les Latriglia remettent chaque jour leur ouvrage sur la table en soignant la nôtre. Dans un quartier où la discipline préférée des tambouilleurs est l'arnaque de touristes en série, on adoube. Christine Latriglia nous reçoit dans sa maison! Belle salle de restaurant repensée! Cuisines ouvertes et spacieuses. Le chef s'éclate! Ah ben tiens! Puisqu'on en cause de çui-là! Un phénomène! Non que son travail soit d'une grande sophistication! Mais les plats dit "simples" qu'il raconte sont d'une redoutable précision! Gaffe! Le "simple" est parfois compliqué! Passons sur les "antipasti" de la maison qui ne filent pas forcément le grand tremblement, encore que le travail du champignon soit délectable (girolles, ail et persil). 14/20. C'est avec les "linguinis sauce crémeuse aux asperges et jambon de Parme" que le fin saucier prend son envol! Ah les copains! Un délice! L'Annapurna de la pâte cuisinée! C'est un 15/20! Ce qui devait arriver arriva, cela ne s'arrêta pas là. On savait Dominique Latriglia bigrement adroit dans la thématique sucrée (les anciens lecteurs, rappelez-vous: tarte citron et tatin). "Le pot de crème chocolat Valrhona" est vraiment délicieux, le même travail présenté sur une table avec des étoiles dans le ciel feraient se pâmer de bonheur les adorateurs de tables de prestige! Ehoh les cuistots en mal d'inspiration! Allez goûter un dessert à l'Abri-Cotier et des nouvelles vous m'en direz! Avec des idées vous sortirez! Au moins 15/20! Le prix de mon menu? 18,50€! Un beau jour à Port-Fréjus voilà une petite dizaine d'années, le couple Latriglia décida d'ouvrir

un restaurant. Belle morale: cette "petite" table fait régulièrement le plein, touristes avisés, travailleurs pressés, retraités promeneurs et plaisanciers qui zieutent leur bateau.
Chef: Dominique Latriglia
Second: David Lehr
Spécialités: gambas sauce Caraïbes. Escalope de saumon au beurre blanc. Dos de thon au poivre. Sole meunière. Filet de bœuf Rossini. Magret au morilles. Bouillabaisse et bourride : sur commande. Pâtisseries maison.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Gériko 15/20. Toilettes 15,5/20. Formules à 10€, 13,50€ et 14€ le midi en semaine. Menus à 16,5€, 18,5€, 21€ et 27€. Enfant 10€. Carte. Groupes jusqu'à 40 personnes. Terrasse. Salon de thé l'après-midi. Fermé lundi soir, mardi soir et mercredi. Ouvert tous les jours en juillet et Août sauf le mercredi. Réservation très conseillée.
Bleu Marine B
quai Marc Antoine
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.04.94.51.11.33
www.labri-cotier.com

LE LAGON BLEU

ΨΨ1/2

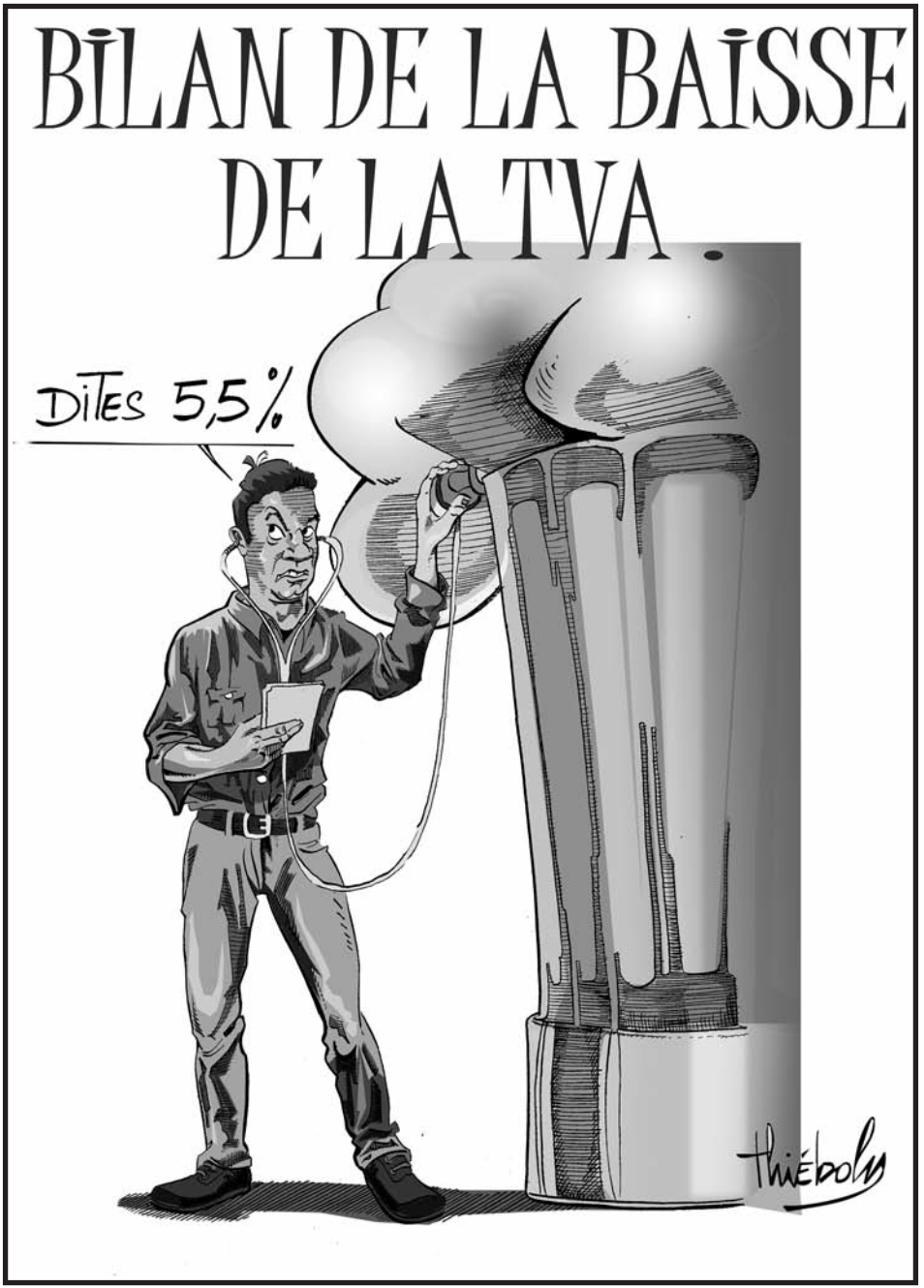
Au cas où vous cherchiez de la prose prétentieuse et des noms de plats aussi compliqués que le pluriel des traits d'union, je vous conseille de changer de trottoir. Pas le genre du couple Cleret de violoner sur l'adjectif, d'en faire des tonnes. Voilà qui laisse de la place à la surprise une fois qu'on se trouve nez à nez avec les plats du chef. J'ai entamé par une "friture de jols, sauce tartare". Manger avec ses doigts est souvent un plaisir mais ça dépend quoi! Alors quand c'est délicieux, je vous dis pas! La sauce tartare est maison. 14,5/20. Sagement créatif et subtil du dosage, Olivier Cleret me sort des "filets de rougets panés au Parmesan". Faut d'abord que je vous dise que le filet de rouget, j'en peux plus. On le trouve à la carte de tous les plagistes entre frites et banana-split, le plus souvent en congelé alors que le rouget ne vit pas au pôle nord! C'est l'alter-ego du saumon sans égal. Dans la recette du jour, il s'agit de filets frais sans autre forme de procès. Mais cuisiné comme dans un rêve. La réhabilitation du filet de rougets est en route! 15/20. Comme tout le reste ici, la "mousse au chocolat" est maison. Et bonne! Et oui mes cocos! C'est pas parce que c'est maison que c'est bon! Combien de cuisiniers persévèrent à faire un mauvais pain… Bref! 14,5/20. Une jolie terrasse face aux bateaux, une salle de plafond pas bien haut: voilà l'espace de travail de la radieuse Carole Cleret. Résumons mes frères: une maison qui défend tout ce que nous défendons, sans retape, où le bonheur à table est le grand quotidien et où chacun s'active à faire sérieusement son travail. Voilà une façon modeste de faire une révolution de bouche sur le quai de Port-Fréjus où le sérieux n'est pas religion, comme vous savez sans doute. Et je vous dis pas comme il est sympa, le couple Cleret!
Chef: Olivier Cleret
Spécialités: foie gras frais poêlé. Soupe de poisson. Marmite du pêcheur. Espadon au curry. Gambas à l'ail et poivrons. Filet de bœuf. Emincé de veau aux champignons. 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 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 11,50€ midi 7 jours sur 7. Menus à 23€ et 35€. Enfant 8€. Groupes jusqu'à 30 personnes. Ouvert 7j/7 en saison. Fermé le dimanche soir et le mercredi hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison. Réservation conseillée.
Quai Cléopâtre (à côté de la passerelle)
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.04.94.53.30.90

LA GARDE

ICI ET LA-BAS

ΨΨ1/2

Une aubaine à noter dans votre carnet d'aventure! Une carte de visite à laisser trainer dans votre salon à côté du Géo du mois! Tableau: adresse mouchoir de poche à un jet de bibasse (nèfle) du centre de la Garde! Dedans? Un couple droit dans les yeux, pas un de ces tordus de la profession qui entourloupent le chaland romantique pour mieux lui planter une indigestion dans le dos. Des gens bien, pas des mystificateurs de cuisine folklore! Qui? Denis Vincent, l'homme de salle. Pédagogue de l'art culinaire montré par son épouse Anita. Ce pétillant bout de femme cuisine comme d'autres font des poèmes! Son terroir: l'île de la Réunion et alentours. L'histoire des influences est importante pour piger les recettes: françaises, malgaches, indiennes, africaines du Sud et même chinoises! Ça fait du monde autour du berceau! Une cuisine fusion avant que le genre ne soit repris par la mode! Avec Mauricette, celle dont on dit que le chapeau vert lui aurait été offert par un chapelier de Pondichéry qui n'arrivait pas à s'en débarrasser, on s'est fait l'impeccable voyage gustatif. L'"assiette d'Ici et Là-bas" offre l'avantage de faire le tour du propriétaire: samoussas, accracs, bouchons, achards… délicieuses bricoles gouteuses, relief et saveur. Je précise car souvent avec le premier coup de dents, on sent d'abord le gras et la satisfaction suit rarement. 14,5/20. La dame au chapeau vert piquera une tête dans l'océan indien sans maillot de bain mais une serviette autour du coup avec son "assiette du pêcheur". Grande comme ça avec thon, espadon, gambas et crevettes. Passé au


BILAN DE LA BAISSE DE LA TVA.
DITES 5,5%
Thiébolu

grill après un travail au zest de combawa, finement flambé au rhum. Je vous dis pas. Moi, un "cari de crevettes" servi dans sa mignonne marmite en alu, comme le riz et la "graine" du jour. De délicieux pois du Cap, un gout de fèves un peu sucrées. Rougail, piment oiseau (courage…) accompagne. J'avoue qu'une photo causerait mieux, mais tant pis, faites un effort d'imagination. Deux 15/20. A l'instar de notre entrée, l'"assiette des desserts" fait le tour du propriétaire! Maison du sol au plafond! Mousse au chocolat maison, bonbon banane, tiramisu au rhum, mangue (avion) glace coco, gâteau de maïs (bof) etc. 14,5/20. Le rhum arrangé arrivera à soutirer un début d'esquisse de sourire à Mauricette pourtant satisfaite, c'est vous dire le miracle! Houlà! Mais je suis long à la prose! La maison du couple Vincent: une association de bienfaiteur pour du plaisir…en Réunion!

Chef: Anita Vincent
Spécialités: cuisine de la Réunion
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Café Nespresso 2,2€. Toilettes 15/20. Menu découverte à 34,5€. Carte. Plats à emporter. Groupes jusqu'à 22 personnes. Restaurant privatisable. Climatisation. Petit terrasse en saison. Ouvert le soir sauf dimanche. Pour le midi: renseignez-vous! Réservation très conseillée.

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

LA PALMERAIE DE MARRAKECH

ΨΨ1/2

Quel bel établissement! Sans doute le plus noble dans le registre oriental que je connaisse. Pas d'extravagance ni de folklore ostentatoire pour autant. Presque 300 mètres carrés avec plafonds moulurés en bois, corniches, rosaces en staff. Ah tiens? Le nouveau propriétaire n'est pas un inconnu au bataillon de la tambouille locale! Ni de nos saintes tablettes gourmandes du BàO! Souvenez-vous… "La Baraka", jusqu'en 1998…Roger Berbon! Le cordial "Roger" qui distillait à ses ouailles une fameuse cuisine d'Afrique du Nord! Les recettes de la maison n'ont pas varié d'un poil de chameau! Et je dis pas ça parce que je suis avec Mauricette! Je me permettrais pas! Je vais pas tout lister! Vous en lirez à la fin quelques-unes! Faut juste savoir que si vous êtes sage, vous aurez droit à une danseuse orientale certains soirs! Notez aussi que la cave est bien garnie en vins du Maghreb! Maroc, Tunisie, Algérie! Bon ben alors? On choisit quoi à manger? Tiens! Le menu à 20€! Dans le genre première approche, c'est un peu la médaille d'or du rapport qualité prix! La dame au chapeau vert opta pour une "brick farcie" avec viande hachée cuisinée et pomme de terre. Pas lourd, pas gras, on pourrait croire. 14,5/20. La mienne sera la plus simple et la plus connue "brick à l'œuf" également adoubée d'un 14,5/20 pour les mêmes saines raisons. Nos suites sont un "couscous agneau" copieux comme pour deux, viande y compris. 14,5/20. Le "tajine agneau aux amandes et raisins" est puriste, viande confite, jus savoureux, 15/20. Je rappelle quand même à ceux qui ont la voix de Shéhérazade trop forte dans les oreilles que nous dînons sur un menu à 20€! Et c'est pas fini puisque Mauricette se délectera des pâtisseries orientales maison. Et oui! Même les friandises sont maison! Du rare! Et du frais! Elles sont quatre et n'ont pas fait long feu! 14,5/20. Ma "salade d'orange à la cannelle" est un classique, oranges juteuses et pelées. Sorbet menthe superflu, mais on prend quand même! 14,5/20! On clora le festin par un thé à la menthe avec pignons qu'une des charmantes jeunes femmes du service fera joyeusement cascader. Adresse "aubaine" pour les aficionados de cette cuisine, jusque là sans tête d'affiche dans le canton!

Spécialités orientales: couscous. Tajines. Méchoui. Sur commande (24h) pastilla et la Gargoulette (agneau cuit et mijoté avec pomme de terre). Cuisine française: grand choix de viande. Magret, entrecôte, côte de bœuf…
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14/20. Thé à la menthe 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Plat du jour midi 8,5€. Menu à 20€ midi et soir. Carte. Climatisation. Accueil groupes. Parking aisé. Fermé dimanche et lundi.

ZAC de la Planquette
83130 **LA GARDE**
Tél.04.98.01.68.68

RESTAURANT MAX

ΨΨΨ

Ainsi mes frères a lieu la réconciliation entre ce résidentiel quartier de La Garde et notre adresse du jour! Ex "auberge de Sainte Marguerite"! L'impétrant des lieux n'est pas un inconnu dans l'équipage! Ce cuisinier de 27 printemps venu de Hyères affiche un sens naturel des associations fine de saveurs! C'est pas donné à tout le monde! A certains moins qu'à d'autres! Formé "classique", Maxime Charles profite de sa sensibilité aux cuisines d'ailleurs (sa maman est d'origine vietnamienne) pour donner une belle tournure aux recettes traditionnelles, sans forcer le trait et en évitant la caricature. Du créatif sage si vous préférez! Oui? Alors on garde! Vous lirez quelques spécialités plus bas. Je décolle sur un "vol au vent d'artichaut en barigoule" qui tient ses promesses. Entrée chaude cuisinée, joliment présentée et la verdure élégante dans l'assiette ne nuit pas: 14,5/20. Arrive mon "carré d'agneau à l'ananas, vanille sur son jus de viande". Le carré en est un, je veux dire un vrai, rosé comme il faut. Et non pas trois côtelettes de seconde zone car-

bonisées: certains les plongent à la va-vite dans la friteuse! Je vous jure que j'ai déjà vu ça! Bref! Carré paré, flan de légumes et gratin de pommes de terre. Et le coup de patte, l'ananas délicat, la vanille discrète dans le jus court de viande. Un 15/20. Le dessert est bluffant. C'est un "millefeuille à ma façon". Enfin: à la sienne. C'est moi qui parle mais le chef qui cuisine! Pas de méprise! Quartiers de pommes confits caramélisés, crème pâtissière et intercalaires de feuillantine chocolat et praliné. Extra. Pour la rigolade, à côté pour trancher, un sorbet à la rose égaie. Vraiment bien vu! 15/20! L'extérieur fait face à la mignonne chapelle. L'intérieur est cosy, confortable avec son recoin salon "lounge" et des tables avec nappes et serviettes en tissu. Autant de signes qui fixent une exigence, souligne une juste ambition. A deux pas de la mer et de la croquignolette anse de San-Peyre (à voir), sur la route qui file entre le Cap Brun et Le Pradet. Vous voyez? Quand je vous dis que le bonheur n'est jamais bien loin: vous l'avez sous le nez!

Chef: Maxime Charles

Spécialités: foie gras gourmand. Ravioles de homard à la ricotta. Daube d'encornets. Brochette de saumon à la japonaise. Filet mignon d'agneau mariné et rôti aux 5 baies, sel de Guérande. Filet de bœuf lardé, poêlée d'asperges. Fondant au chocolat cœur coco. Tiramisu banane au caramel salé.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 12€ le midi sauf dimanche et jours fériés. Menu à 16€, 24€, 38€. Carte. Ouvert du mardi au dimanche midi. Climatisation. Accueil groupes. Réservation conseillée.

8 place de la Chapelle
Sainte-Marguerite
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.27.03.04

CREPERIE KERLIZA

NT ΨΨ

C'est sérieux, ça file doux au service, dans une sorte de rigoureuse et amicale précipitation. Quand même la prise de commande traîne un peu au début et à la fin, on amènera les desserts après nos cafés. Pour tout vous dire, on entrait presque à reculons dans la boutique tant les crêperies ont l'habitude de nous décevoir en ce moment. Le cadre appuie tant sur le rustique qu'il est au point d'être mal éclairé, pas de doute: on s'y croit! Et on y croit aussi avec les galettes sous le nez! Mauricette, la bigouden aux bigoudis optera bizarrement pour la formule à 8€. Ses deux choix autorisés par le contrat de "galette en kit" sont "lard et oignons". Elle s'est régalée! 14/20! Itou pour la crêpe dessert! "Crème de marron et Chantilly". Dans les rails! 14/20! Ce qui est bien à "Kerliza", c'est que les galettes sont pliées en 4, sobrement et sans recherche d'effets esthétique. Sans salade ni vinaigrette, sans bout de tomate… Un carré dans lequel on tape de bon cœur. Bref! Une formule du midi intéressante d'autant que l'excellent café est compris dans le tarif! De mon côté et "à la carte" j'ai trouvé la "complète". Œuf, jambon blanc, emmenthal. Elle s'appelle ici la "kaourintin". Comme souvent, trop de froment est ajouté au sarrasin pour assouplir (et c'est aussi moins cher). Dommage, ce manque de croustillant… Mais c'est honnête et copieux! 7,3€ et 13/20! Itou pour une "delfinez" costaude: c'est la beurre ½ sel et sucre. La pâte manque un peu de cuisson. 13/20. Ne boudons pas notre plaisir! Surtout à un emplacement (face aux salles de cinéma) où les restaurants ne se sont pas donnés pour mission de sustenter qualitativement le chaland! Voir plus souvent le contraire! On prend! Ah oui! Beau choix de bières et de cidres.

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café Lavazza 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules à 8€ et 9€. Carte. Terrasse.

ZAC Grand Ciel
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.21.09.74

HYERES

LA REINE JANE

ΨΨ1/2

Des pros Sylvie et Jean-Luc Hiltenbrand! Honnêtement, c'est qu'avec Mauricette on s'attendait pas! Mais alors vraiment pas! Un soir bondé d'été dans un endroit tellement touristique! Un personnel et une direction qui ne jouent ni les blasés ni les tordus affairistes! On croit rêver! Bravo à l'équipe qui nous change de la sombre mentalité d'artificier du déplaisir qui nous prend pour des cartes bleues ambulantes tout juste bonnes à se faire plumer! La cuisine? Tradi! Du traditionnel sans histoire qui raconte des plats sans sophistication démesurée… et faits maison! Spécialités de la mer recommandées! Lisez en-dessous! Nos menus à 21€ seront composés d'une "soupe de poisson" servie avec tout l'attirail nécessaire, 14,5/20. Moi, un "bouquet de crevettes" de beau calibre, dodues et croquantes, escortées à l'aïoli maison, 14,5/20. La dame au chapeau vert profita de la monumentale ombre de son chapeau vert pour tenter d'escamoter sa voracité qui visait ses "moules à la crème" finement cuisinées (oignon, céleri, carotte…). "De la bouchot qu'on dirait!" qu'elle a dit! 14,5/20! Mes "petits farcis" étaient trois et plutôt potelés, pas traficotés de la recette: pas de chair à saucisse! Merci chef! 14/20. Desserts en accord avec le reste de nos repas, une "tarte poire-chocolat" simplissime mais maison, et avec du vrai chocolat fondu ajouté, pas de ce traumatisant topping habituel! 14,5/20! Itou dans le plaisir avec un "fromage blanc et crème de marrons" des plus conventionnels et qui conclut un charmant repas. Si je m'esbaudis d'une table aussi classique, c'est que ce type de modeste maison fait le bonheur des amateurs de saine simplicité. En un mot: le con-

traire du snobisme! Serviettes et nappes en tissus blanc et bleu, sourires en majuscule et aux quatre coins de la salle d'un personnel véritablement imprégné par la fonction. Et puis pour tout dire, quand un restaurant propose au client un vin au verre comme le "château Réva" rosé, on sait d'emblée être dans de bonnes mains.

Chef: Guillaume Thiébault

Spécialités: plateaux de fruits de mer et crustacés: tourteau, homard, langoustines, bulots, bigorneaux, amandes, clams, huîtres, oursins en saison. Méli-mélo de poissons et crustacés. Sur commande: aïoli, bourride, bouillabaisse (42€). Rognons de veau. Foie gras. Côte à l'os. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Verre de "Château Réva" rosé 16/20. Formules à 14,50€ et 17€ le midi en semaine. Menus à 21€, 29€ et 72€ (pour 2). Enfant 8€. Hôtel 14 chambres. En hiver fermé dimanche soir. En saison 7j/7. Terrasse face aux bateaux.

Port de l'Ayguade
83500 **HYERES**
Tél.04.94.66.32.64
http://www.reinejane.com

LA SALINOISE

ΨΨ1/2

Le couple Teisseire a troqué la "vue mur" de "La Poêle d'or" à Méounes, pour la "vue mer" des Salins. Un retour aux sources qui ne manque pas de sel pour le quadra enfant du pays Eric Teisseire. L'homme est un sacré cuisinier qui s'est frotté à du sérieux dans la région, notamment chez Tarridec et Guillon. Tout devient désormais élémentaire pour cet amoureux du terroir! Suffit qu'il ouvre sa porte pour que le poisson entre! J'exagère à peine puisque Jean Canale, pêcheur professionnel des Salins est un des fournisseurs attitrés! Puisqu'on nage dans le poisson, j'ai bénéficié d'un arrivage de sars. Vous connaissez le sar? Ils étaient deux dans mon assiette. Poêlés et d'une grande fraîcheur, j'ai pris un sacré plaisir. Le grand art du sar! Un mesclun de qualité dans un coin (huile d'olive de Lorgues), une poêlée de courgette au pesto dans l'autre. Un franc 14,5/20. Je n'oublierais pas de vous signaler que la maison fait son propre saumon fumé. Du rare Balthazar! Avec des toasts de pain grillé et une quenelle de beurre, l'entrée "saumon fumé par nos soins" me rabibochera avec la chose, saine. 14,5/20. Oyez! Oyez! Traumatisés des desserts plagistes et aigris du sucré raté! Le sieur Teisseire est une huile du "vacherin glacé"! Un bonheur meringué fait maison ce qui lui évite le goût de carton! J'ai dégainé mon 15/20! Voilà! Que je vous dise quand même! Si la carte des propositions n'est pas du genre bavarde, elle offre toutefois des petits trésors tels que la pièce de bœuf aux morilles et le fondant chocolat que nous avons connu à Méounes. A l'époque, on avait fait copain-copain et bon nombre de lecteurs du BàO dans la foulée! Bref! Il existe moult endroits magiques en notre doulce région. "Les Salins de Hyères" font partie du palmarès. Le coin n'est d'ailleurs pas orphelin de tables amicales. Avec "La Salinoise" des Teisseire, vous en tenez une essentielle qui sous des airs de modestie caractérisée cache bien son talent. Même dans les petits prix des formules, lisez plus bas.

Chef: Eric Teisseire

Spécialités: salade de queues d'écrevisses. Foie gras maison, confiture de figues. Friture de girelles et pêche locale (suivant arrivage). Tagliatelles aux fruits de mer. Magret au miel. Moules marinières à la crème. Pizzas le soir. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 14/20. Toilettes 15,5/20. Formules (plat+dessert) de 12€ à 17€ midi et soir. Enfant 8€. Carte. Groupes jusqu'à 60 personnes. Terrasse couverte avec brumisation. D'octobre à mai, fermé dimanche soir, lundi et mardi sauf jours fériés. Fermé le dimanche soir en saison. Réservation conseillée.

1 Rue Saint-Nicolas
Les Vieux Salins
83400 **HYERES**
Tél.04.94.38.61.20

LA BALEINE

ΨΨΨ

Boudin et petit cochon. Tous les deux avec Mauricette, on est allé heureux comme deux collégiens au mois de juin déjeuner à "La Baleine". Pas de méprise! Je vous vois venir avec votre sourire! "Le boudin noir à l'oignon, salade mesclun et pommes de terre écrasées à l'huile d'olive" était le plat de Mauricette. Le "petit cochon de lait cuit à la broche, purée" était le mien. On leur a glissé entre les oreilles (de cochon) deux 15/20 sans la moindre hésitation. Des beaux plats pas torturés de sophistication, mais rondouillards quoique raffinés. Avec l'accent d'Arletty dans l'Hôtel du Nord, Mauricette commentera: "c'est pas parce qu'on mange un plat de bistrot qu'on se mouche dans la manche". On peut être bon dans le registre en étant cuisinier au fin toucher: tel est le chef Sylvain Dechelle. Un pilier de la maison Giuliano. Bref! Chantal Giuliano a cédé aux sirènes de la mode avec son "café gourmand". Sauf que le café gourmand de la maison n'est pas du banal. Aujourd'hui: un "palmito" doré de pâtissier, une onctueuse crème à la mangue et un fondant au chocolat. Et un café. Ben oui. Fameux: 15/20. De mon côté et trop content de mon plat, je désirais enfoncer le clou dans le classique. C'eût pu être le baba au rhum ou la crêpe Suzette. Mais ce fut la "tarte au pommes cannelle, mousseux au carambar". Si la verrine au goût de carambar n'apporte rien, la tarte aux pommes réconforte par son côté traditionnel. Pâte fine feuilletée, juste la pomme dessus, un passage au four: 15/20!

Dans une salle qu'on croirait pimpante de l'année, avec bois blond et tissu blanc, le service fait son office avec rigueur. Il ne manque pas de mains. Les cuisines sont ouvertes, j'aime bien aussi. Face au port de Hyères et à côté de la grande sœur "la Brasserie des Iles". Si un jour on vous demande, vous pourrez dire que c'est bien. Et pas que la déco: le BàO ne mange pas les rideaux!

Chef: Sylvain Dechelle

Spécialités: friture de petits jols et étrilles. Soupe de poissons de roche. Artichauts à la barigoule. Spaghetti aux palourdes. Sole entière poêlée. Noix de St Jacques poêlées aux morilles et lardons. Carré d'agneau rôti au romarin. Tartare poêlé aller-retour.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Finectar 15,5/20. Toilettes 18/20. Menu à l'ardoise 23,50€ sauf jours fériés. Carte et "broche du jour". Enfant (moins de 8ans) 12€. 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

LE POISSON ROUGE

ΨΨΨ

C'est pas qu'il se cache, mais il ne se fait pas voir, "Le Poisson Rouge"! Précisément la discrétion sous un bout de ciel sur le Port du Niel! Regard sur les "pointus" et Porquerolles, au loin! Autant dire que la vue sur l'assiette pourrait être accessoire. Sauf que Richard Cordier a bien pigé que si le client appréciait de passer un joli moment de table dans un environnement paradisiaque, très mauvaise idée serait de lui faire avaler des sornettes! Et les sornettes, Mauricette ne les avale plus depuis sa première communion! C'est vous dire si c'est loin! Bref! Quoi de plus évident ici que d'opter pour du poisson? Mais du poisson cuisiné hein! La dame au chapeau vert fonce sur "duo de thon blanc germon d'Atlantique et filet de dorade coryphène à la plancha" aux cuissons remarquables, servis dans de belles assiettes galbées en céramique colorée. Polenta poêlée, rouille, poivronade, concassé de pois chiche en sauce tomate, et un subtil chutney aux écorces de citrons. Une assiette plaisir où le poisson est le centre du débat, et où les garnitures font voyager! 15/20! Même constat de plaisir avec mon "maxi panaché de poissons" garni de petits filets de rougets et dorade. Même garnitures gourmandes que Mauricette mais en prime, une grande crevette grillée au citron vert! Ça vaut le coup de mettre les doigts même si vous n'aimez pas le faire! 15/20. Le "gâteau gourmand maison au chocolat" est délicieux, deux tranches d'une terrine souple, avec abricot sec et goût de cannelle (spéculos). 15/20! Tout comme la légendaire "brousse au miel et crème de marrons" de la maison qui n'aura pas fait un pli! L'équipe est impliquée et à l'écoute du client. Non, vous ne rêvez pas, vous êtes dans le Var, sur le littoral et on vous chouchoute comme si on voulait vous voir revenir. Cherchez pas: pour un restaurant, voilà la meilleure méthode pour avoir des habitués fidèles au poste!

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

Spécialités: carpaccio de poissons crus. Foie gras maison. 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. Cassolette d'agneau. Financier maison aux pommes.

Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 2,2€ 14/20. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Menus à 28€, 35€ et 42€. Enfant 13€. Réservation très conseillée. Jour de fermeture: se renseigner. Fermé d'Octobre à Mars. Terrasse panoramique.

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

LE CEINTURON

ΨΨΨ

Nous serons assis à deux pas de la Grande Bleue, au beau milieu des pins et palmiers du jardin des Feugier. Un bonheur presque attendrissant de me retrouver en face de Mauricette. C'est suffisamment rare pour le signaler. Faut dire que pour une fois, elle avait pensé à s'épiler les oreilles. Mais pas de méprise: c'est surtout la cuisine du chef qui rendit le moment gracieux. Pas loin de la cinquantaine et natif de la Drôme, Christian Atelin passa par Point à Vienne et Nandron à Lyon, il baigna tôt dans la rigueur obsessionnelle des cuisines. C'est sur le chemin de sa réflexion agitée que la dame au chapeau vert opta pour les suggestions du jour intégrées au menu à 24€. Début avec "terrine de lièvre aux marrons, oignons, crème de châtaigne". Elle aurait bien aimé mieux sentir les marrons de la terrine, et elle apprécia la liqueur de châtaigne. Dès que ça se boit, elle adoube. 14,5/20. Elle poursuit par une "dorade grillée" vraiment dodue de la croupe et restée souple après cuisson. Equipée d'une ratatouille où les légumes ont le goût de ce qu'ils sont, 14,5/20. J'ai filé dans la "variation autour du saumon", un exercice de style recherché et non dénué d'intérêt. Rillettes et pain grillé, tartare et jus de citron, et une préparation entre blinis de saumon et guacamole finement bien vue. 15/20, sans compter que c'est mignon comme tout! Puis voilà mes "crevettes décortiquées flambées, imbroglio de légumes, fumet de crustacés". Géométriques, mes 9 belles crevettes

posées en carré romain sur une julienne de légumes avec pointes d'asperges. Le jus est parfait, un peu pimenté pour…pimenter l'affaire! Joli coup à 15,5/20. Nos desserts sont bien troussés, "baba au rhum et fruit confit" pour Mauricette et un 15/20 (dès que ça se boit, elle adoube, bis). Et une "tarte tatin", pâte sablée rigolote car moins académique que la "feuilletée": 15/20. "Le Ceinturon", c'est une cuisine juste, naturellement inspirée de la Provence mise en relief grâce à l'expérience de son chef. Les recettes ne sont par pour autant alambiquées, juste une créativité tonique. Ce midi, à deux pas de la Grande Bleue et au beau milieu des pins et palmiers du jardin des Feugier, c'était un bonheur presque attendrissant.

Chef: Christian Atelin
Spécialités: la carte change 2 fois l'an.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 24€, 32,50€, 42€ et 68€. Enfant 11€ et 13€. Carte. 7j/7 en saison. Fermé le dimanche soir et le lundi hors saison. 12 Chambres** de 60€ à 95€ pour deux personnes. Soirée-étape VRP (se renseigner). Parking aisé. Groupes jusqu'à 50 personnes.

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

LA BRASSERIE DES ILES

ΨΨΨ1/2

La maison des Giuliano est à la fois immanquable et incontournable. On dirait qu'elle prend un malin plaisir à nager au-dessus de la mêlée, à afficher son souci de rigueur et du détail au chaland qui jette un œil sur elle. Sans un architecte doué et une direction exigeante, la grande et lumineuse salle aurait pu tomber dans des allures de banale cantine. Sauf que non. Le meilleur de tout: nappages, verres, sièges confortables. Une brasserie d'accord, mais de haut niveau! Comme dit Mauricette "je ne me satisfais que du mieux". Un menu à 26€ avec choix, une carte qui ménage les désirs de l'accroc aux produits de la mer comme celui de la terre. La dame au chapeau vert parcourait la carte afin d'effectuer son choix quand son regard se leva vers moi. Son œil gauche un peu jaune à force d'excès s'est mis à balbutier dans un ton caverneux d'Outre-Tombe: "et si on se tapait un Chateaubriand à la moelle, en plus c'est pour deux?". Ce que nous ferons sans la moindre des retenues. On s'en est mis jusque là. Et puis faut voir le service: on vous présente la bête ligotée sortie du four, et la découpe a lieu en salle. La sauce met en relief, la purée est délicieuse. Rien de moins qu'un 15,5/20. En entrée, j'avais pris seul "le jambon noir de Bigorre, tartine de pain de campagne ricotta et pesto". De l'assemblage cuisiné de produits de belle qualité, 15/20. La dame au chapeau vert termina seule sur "le macaron à la crème Chiboust et crème glacée mandarine". Dès qu'elle lit "macaron", elle fond. Y avait de quoi puisque elle appose son 15,5/20 des familles sur son dessert. Sans que je puisse d'ailleurs vérifier: elle a tout boulotté! Dommage de ne pas distinguer de chef de file en salle, de maitre d'hôtel qui imposerait sa personnalité. Quand Mauricette relève ce genre de détail, c'est que le reste est vraiment bien. Faut toujours qu'elle dise quelque chose… Bref! Du réconfortant sur le port de Hyères, l'assurance de passer un bon moment de table à mille lieux du moyen qui sévit alentours. Un panache blanc face aux bateaux!

Chef: Cyrille Farjon
Seconds: David Beillon et Julien Hoarau
Spécialités: cassolette de palourdes en persillade. Les ravioles noires à la langouste et brousse persillée. Le duo d'abats nobles de veau (ris et rognons) en broche cuit à la plancha. Banc de l'écailler, coquillages. Mirliton aux pommes.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain (deux pains individuels) 15/20. Café Finectar 15,5/20. Toilettes 18/20. Menu à 26€. Carte. Enfant (moins de 8ans) 12€. 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 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

LA ROMANA

NT ΨΨΨ

Un duo, frère et sœur. Les deux cumulent moins de printemps que l'âge de Mauricette divisé par deux. Et de fines compétences en restauration. Une fois de plus dans mon sacerdoce de sérial-avaleur ambulant, je remarque que la valeur n'aura pas attendu le nombre des années. Terrasse de bel abord, mezzanine claire et volumes reposants, style néo-baroque à dominante blanc et framboise. Un délicieux restaurant! Je vous cause de la déco! L'assiette est tout aussi plaisante et encore mieux! Formée en pâtisserie à Saint-Louis à Toulon, Elena Garcia passera par le "Vista Palace" à Roquebrune Cap Martin (06). Toutes ses assiettes sont faites pour séduire l'œil, puis pour faire plaisir aux papilles. Menu à 25€! "Croustillant de fromage de chèvre, miel et pignons de pin torréfiés". Je pensais bêtement me glisser dans le gosier du commun archi ressassé. Finalement, un esthétique rouleau fromagé complété de légumes en julienne. Le légume est roi! 14,5/20. Belle fraîcheur du produit et à propos culinaire intéressant avec le "dos de bar rôti à l'unilatérale et émulsion citronnée". Servi sur ardoise dans un style contemporain et sûr, verrines de garnitures du moment (oignons confits, purée de carotte) et gratin dauphinois. Cuisson fine. 15/20. Trop souvent les meilleurs cuisiniers baissent la garde, abandonnent le combat. Le dessert sera un grand moment! Dans un beau trait d'abnégation je fonce sur le "pain perdu à l'ancienne, glace macadamia et sauce caramel". Tombe le 15,5/20. Et quelques illusions pour l'ami lecteur: la carte change tous les 3 mois! La salle est tenue par Sérafin Garcia, le frérot aîné. Issu de Saint-Louis à Toulon (aussi). Voilà peu il tenait "La Romana" version 1 à un jet de cerise d'ici. Il aurait fallu pousser les murs… une fameuse pizza… Bref! Finies les pizzas mais un semi-gastro à prix doux, avec des formules du midi pour jouer le jeu avec la clientèle locale. Un idéal sérieux de cuisine joueuse aux résonnances italo-provençales où rigueur et décontraction font bon ménage. Je me félicite de cette belle découverte hyéroise. Après ça sera vous.

Chef: Elena Garcia

Spécialités: tatin de tomate et confit d'oignons gratiné à la mozzarella. Il Fritto Misto. Gnocchi al a Monteccina. Filet de bœuf poêlé et sauce truffée. Carré d'agneau rôti en croûte façon provençale, jus parfumé au thym. Desserts maison!

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 13,50€ le midi. Menus à 25€ et 38€. Carte. Repas de groupe 70 personnes. Climatisation. Fermé samedi midi et dimanche soir. En été fermé samedi midi et dimanche. Réservation très conseillée.

11 avenue Pierre Renaudel (la gare)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.45.07
www.laromana-hyeres.com

LE FICUS

NT ΨΨ1/2

La Capte, extraordinaire bande de terre qui file entre Hyères et Giens. Dans une région soumise au bétonnage intensif, la nature est ici plutôt préservée. Nature taquine puisqu'avec Mauricette, nous avons bien vu un groupe de flamands roses se poiler en reluquant son chapeau vert. Je sais pas si vous avez déjà vu des flamands roses rigoler, mais ça vaut le coup d'œil. Bref! Après quelques avanies, Marie-Anne Gauch rempile dans "le ficus" nouvelle version. J'allais dire rempote. Ce bout de femme-là, c'est la ténacité réincarnée! Autrement dit: l'arbre a disparu mais les racines et le nom demeurent! Côté déco, l'esprit cède un peu à la mode en rejoignant le style des établissements épurés, blanc et chocolat. Cyril Masia est en cuisine. Et ça, c'est beaucoup moins commun. Jeune cuisinier formé au pays, âgé de 27 ans aux derniers œufs de mouettes. Il met en application le meilleur du classique de ses expériences passées. Classique qui, augmenté de fantaisies ensoleillées autant que culottées, donne des assiettes intéressantes. Mauricette avait dans son viseur la "daube de soupions". Pan dans le mille! 14,5/20. Son "hamburger de bœuf façon le Ficus" est énorme. Steaks hachés (2), excellent foie gras poêlé, confit d'oignons. Discutables: pain et fromage délibérément froids. 14/20. Moi, "poêlée de St-Jacques à la goyave" et purée de patates douces. Assiette sophistiquée et agréable, 14,5/20. On voit apparaitre une véritable précision au rayon des pâtisseries avec le "tiramisu macaron framboise" avec un élégant décorum d'assiette. Macaron maison, oui Raymond. 15/20. Les deux pieds et le reste dans ce traditionalisme fanatique qui ne la quitte jamais, la dame au chapeau vert se délectera du "fondant au chocolat" de la maison qui coule et qui pousse à 15/20! Crème anglaise maison, oui Gaston. Voilà une bonne position de repli pour éviter toutes les incongruités de tables qui ornent cette contrée touristique. Et puis vraiment, le soir sous les pins à rigoler avec les flamands roses, faut pas louper!

Chef: Cyril Masia

Spécialités: la carte change chaque saison!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules à 12€ et 15€ le midi en semaine. Menus 24€ et 39€. Carte. Enfant 7,5€. Groupes jusqu'à 50 personnes. Terrasse. WIFI. Fermé lundi et mardi hors saison. Fermé lundi midi et mardi midi du 15/6 au 15/9. Service tardif. Réservation conseillée.

124 avenue de la Badine (face à IBIS)
La Capte
83400 **HYERES**
Tél.04.94.38.80.83
http://restaurant-leficus.com

RESTO CHRISTO

NT ΨΨ1/2

Il a le goût du travail bien fait, Christopher Peters. Ça ne date pas d'hier et pourtant il n'a que 23 ans aux derniers œufs de mouettes. 23 ans. Vous vous rendez compte? Un âge où une flopée d'ado retardataires jouent encore à la plaie-staichione! Faut dire aussi que ce garçon là est une sorte d'éponge, de buvard. Passé par "l'auberge provençale" au Lavandou, "le Pointilliste" à Toulon de Christophe Janvier et "l'Ardoise" à Hyères, le jeune homme observe, écoute en silence, prend le meilleur… Installé depuis mai 2010 dans la vieille ville rue de Limans, terrasse piétonne. Tiens? C'est qui? Coralie! La sœur du chef! L'aînée aussi! Pas le sourire dans sa poche! Extra de simplicité, et même un poil maternelle au service. Et puis une formule à 12€, une belle idée. Dedans aussi, c'est plein d'idées. C'est qu'il en faut des idées pour sortir de telles assiettes à aussi vil prix. Mise en bouche épatante, en vérité deux: "crevettes au basilic" légèrement pimentée, et "roulade de courgette au chèvre" rafraichissante. 14,5/20. Le plat du jour est "côtelettes d'agneau". Elles sont trois, bien saisies et restées souples. En tous cas pas précuites comme trop souvent par les sérial-cuisineurs qui pensent gagner du temps en perdant des clients. Garnitures? Purée maison au persil écrasée fourchette, tagliatelles de légumes croquants à l'huile d'olive. Peut-être un peu trop de poivrons, question de goût. 14,5/20. Le dessert du jour est un "assortiment" et je crois bien que ça sera le cas chaque jour de la semaine où est servie cette épatante formule. Une compote de pomme maison, une mousse de fruits rouge et une crème brûlée extra. Et voilà le travail! Une cuisine sûre, réfléchie et jolie, pour toutes les bourses. Ce jeune cuisinier devrait encore progresser si la rigueur reste de son vocabulaire quotidien. Vivement bientôt!

Chef: Christopher Peters

Spécialités (la carte change chaque mois): mini-brochettes de magret au piment de Cayenne. Escalope de foie gras poêlée et pêches caramélisées. Daube de poulpe et croutons rouille. St-Jacques poêlées à la fleur de sel déglacées au pastis. Tatin aux pêches à ma façon.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 15/20. Café Nespresso 1,75€ 15/20. Toilettes pas vues. Formule à 12€ le midi sauf jours fériés. Menus à 18€, 21€ et 26€. Enfant 7,5€. Carte. Groupes jusqu'à 20 personnes. Terrasse piétonne couverte. Fermé le midi dimanche, mardi et mercredi. Ouvert 7j/7 le soir. Réservation très conseillée.

16 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.33.45.40

LE P'TIT CLOS

NT Ψ1/2

Mère et fille vous accueille en grande gentillesse dans un esprit familial. Elles auront repris la boutique depuis mi-juin 2010. Des nappages, des couleurs. On m'annonce des spécialités réunionnaises. Puis des spécialités africaines. Puis des spécialités bretonnes avec les crêpes. Les seules spécialités non proposées par la maison sont le vietnamien et la pizza! Faut dire qu'elles sont proposées dans deux restaurants voisins! Bref! Une formule à 12€. La patronne-cuisinière me propose de "vive-voix" massalé de poulet… et rougail saucisse. Le second je choisis. "Vous voulez dans un petit coin des "achards de légumes"? Oh oui madame, c'est gentil!.. Et bon! Frais, légumes bien émincés régulièrement, finement épicé. 14/20. Mon rougail saucisse arrive ensuite, servi avec un austère riz blanc en guise de graine. La saucisse tient son rôle caricatural de charcuterie fumée. Une avalanche d'oignons émincés crus recouvre l'ensemble. Pas mal mais un poil frustrant, 12/20. Le dessert est dans le menu: faisselle ou glace. Court. Bon. Glace trois boules. Bon. L'addition. 15,50€. 3,5€ la glace. La machine de l'habituel correct café Richard est mal réglée. Le célèbre liquide chaud et noir qui fait dormir quand on n'en prend pas est imbuvable. Seul dans la boutique, je ne voulais pas me faire remarquer: j'ai donc avalé sagement. Pas de carte bleue, pas de tampon, pas de carte de visite. Plein de sourires et de bon esprit familial. Et puis donc, plein de spécialités brouillonnes traduisant une fébrilité et un véritable manque d'assurance. Au demeurant, voici une adresse gentille et presque utile dans la marée de cynisme culinaire qui déglingue la ville.

Chef: Catherine Mabille

Spécialités: plein.

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Richard (offert) 7/20. Toilettes pas vues. Formule à 12€ le midi.

27 avenue Riondet
83400 **HYERES**
Tél.04.94.35.75.29

AVIS AUX COLLECTIONNEURS

On nous demande parfois s'il nous reste des anciens numéros du "Bouche à Oreille" en stock!
Réponse: *oui parfois, mais ça dépend lesquels! S'il manque un numéro à votre collec' et que ça vous rend frustré et irritable, soyez tranquille! Nous l'avons peut-être au fond de notre garage! Envoyez nous un mot gentil par mail et on fera le nécessaire pour vous dégoter l'oiseau rare! Au prix de 5€ l'unité!*

redaction@le-bouche-a-oreille.com

LE LAVANDOU

L'AUBERGE PROVENCALE

NT ΨΨ1/2

Ce qui est aujourd'hui n'a pas toujours été! Ah! Que d'avanies dans le temps pour cette notoire maison! Excellente nouvelle! Vous y passerez désormais un excellent moment. Enfin: si vous êtes en bonne compagnie de table. Je ne choisis pas vos partenaires de repas, je n'en suis donc pas responsable. Donc! Arrivés depuis début 2010, Marie et Roger Tosello! Des gens charmants, je vous assure. Simplicité et modestie revigorante vu le contexte touristico-matuvu du village! Et puis quel lifting! Tout est charme et douceur des couleurs, tissus et fleurs, hauts plafonds et cheminée imposante au bout de la salle. L'âme de la maison est ainsi conservée. Un esprit familial sain, une cuisine soignée et préparée pour faire plaisir aux papilles qui ne s'exonère pas des obligations esthétiques. On mange quoi? Hého, minute! J'arrive! Des menus avec des plats! Etonnant non? Barigoule d'artichauts et œuf poché, brouillade aux cèpes, daube de bœuf à l'écorce d'orange et au vin, soupe de poissons au safran, camembert rôti au four, magret de canard crème de cèpes bref: que des bonnes choses et même du gibier en saison! C'est sur l'épatante formule (on ne le sait qu'après) à 19€ que je plante le parasol. "Dorade simplement rôtie au laurier, bouillon d'huile d'olive acidulée". Eloge de la simplicité en habit du dimanche! Escortée d'une ratatouille et de riz camarguais. Faut manger à son rythme, ne pas s'occuper des autres. 14,5/20. Dessert au choix! De la fraîcheur avec ma coupe "Colonel Caribéen". Un dessert gradé! Sorbet mangue, rhum et citron vert et jaune. Ça c'est de la glace! J'ai tout boulotté... et bu! 14,5/20. La maison est ouverte à l'année et ne se moque pas du monde. Ben oui mon bon môssieur: avec ce genre de pratique honnête et amicale, non seulement on ne tue pas le client mais en plus, on le fidélise. Un concentré de bonnes manières au naturel.

Chef: Roger Tosello

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 12/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 19€. Menus à 14,5€ le midi en semaine sauf jours fériés, 17,50€, 26,50€. Carte. Enfant 7,5€. Groupe jusqu'à 60 personnes. Hôtel 10 chambres à partir de 38€ en hiver. Soirée-étape: se renseigner. Fermé tout le mercredi et dimanche soir hors-saison. 7j/7 en été. Terrasse. Zone piétonne. Réservation conseillée.

11 rue Patron Ravello
83908 **LE LAVANDOU**
Tél.04.94.71.00.44
www.lauberge-provencale.com

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 3

LORGUES

LA TABLE DE PÔL

NT ΨΨΨ

Pôl, c'est le fils du couple Revalor. Il a de la chance, Pôl. Il mange sain. Enfin sûrement. Aucune raison que ses parents lui donnent d'autres produits que ceux servis aux clients du restaurant. C'est idiot à dire, mais que voulez-vous. Quand vous voyez ce que quelques tambouilleurs sans conscience refilent aux chalands attablés, tous les enfants n'ont pas la même chance. Bœuf de l'Aubrac, fraises bio, pain bio (Julien Oudard à Draguignan), fromage fermier bio (Bertin à Taradeau), foie gras et veau de l'Aveyron et whisky de John Wayne. Mais nooon, je blague! C'est avec Mauricette, celle qui dégaine les notes plus vite que son porte-monnaie, que nous voilà là ce midi en terrasse à Lorgues. On n'aime pas trop les terrasses en général. Mais là on est bien. Une carte le midi, une autre le soir. La façon de travailler du cuisinier est identique, seuls les produits sont autres. Lisez les plats à la fin du texte. La formule à 16€ du midi en semaine a vraiment du répondant: plat, dessert à la carte et café. "Tournedos de porc de montagne façon Orloff, jus à la forestière et pommes grenailles". Quand un chef ose ce genre de "plat du jour", on devine son inclinaison à éviter les banalités coutumières. Et d'autres savent si bien les faire! 15/20. La dame au chapeau vert opte pour la carte et le "wok de légumes frais croquants, filet d'huile d'olive du Château de Berne". L'influence asiatique pointe son nez. Ou plutôt ses baguettes. 14,5/20. Très bien et 14,5/20 pour le "nougat glacé au miel de lavande de Lorgues". Il n'est donc pas fabriqué en Patagonie puis stocké dans un entrepôt de banlieue parisienne et enfin, sorti d'une boite en polystyrène. Les nougats de restaurant ont si souvent le goût de leur boîte… C'est comme les fondants au chocolat d'ailleurs. Voilà "notre mi-cuit au chocolat et son cœur coulant à la poire fraîche et caramel au beurre salé, émulsion à la crème de whisky". Ça fait envie hein? C'est fait pour! 15/20! Un restaurant qui met un coup de neuf en jouant la qualité à fond les manettes, droit dans ses bottes question conviction et équipé d'un cuisinier aussi compétent que jovial. Un nordiste bon teint ayant saisi les subtilités de la cuisine provençale. Raphaël Revalor et son équipe de salle font le reste. Que mangera Pôl ce soir?

Chef: Jonathan Sureau

Spécialités: farandole de rougets marinés sur mousseline de poissons blancs. Truffes de foies gras aveyronnais, compotée de patates douces. Côte de bœuf de l'Aubrac grillée. St Jacques au lard di Colonna et romarin. Feuillantine croquante au suprême de pomelos.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café Richard 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 16€ le midi en semaine. Carte du midi et carte du

soir. Jolie terrasse ombragée centre village. Réservation conseillée.
18 place Georges Clémenceau
83510 **LORGUES**
Tél.04.94.47.08.41
www.latabledepol.com

LE LUC EN PROVENCE

L'OLIVADE

NT ΨΨΨ

"L'Olivade"! En v'là un qui bouscule les vieilles habitudes! Voilà comment Stéphane Arnaud considère sa mission: faire une cuisine de tous les jours soignée et oser des plats rondouillards plus recherchés. Un peu notre définition du restaurant populaire: pour le plus grand monde sans perdre en qualité! Vous pigez? Des détails? Le menu à 16€ du midi n'est jamais anodin. Ce jour: gaspacho de tomates, jambonnette de volaille sauce au Porto, nougat glacé. Pas mal non? Autrement, c'est la carte avec par exemple en ce moment le filet de Saint-Pierre en croûte d'anchoïade, la poêlée de St Jacques au jus de truffe, fèves et asperges vertes et d'autres propositions du même tonneau, parfois aux saveurs truffées. La maison joue sur les deux tableaux sans tomber dans le déraisonnable tarifaire ni l'avant-gardisme culinaire cher aux imposteurs rois de la posture. Entrée bien jouée avec un mignon de porc froid tranché aux épices dénommé dans la langue ibérique "lomo". Assisté dans l'assiette d'une amie transalpine nommée "mozzarelle". Pour tout dire, j'ai pris un vif plaisir avec les garnitures légumières travaillées comme ce petit violet et les pointes d'asperges. Le 14,5/20 est de bon aloi. Cantonné dans cette cuisine harmonieuse et juste, j'applaudis à deux mains et la bouche pleine ma "jambonnette de volaille, sauce au Porto" équipée d'une purée de pomme de terre. Rien de plus bête qu'une patate pourtant. Je sais bien. Mais ça fonctionne avec un cuisinier appliqué. 15/20. Je me dispenserais de dessert pour des raisons qui regardent mon médecin. Sommelier hors-pair et pas marié aux viticulteurs, Stéphane Arnaud est en recherche permanente de domaines, mettant au rencard les vins train-train qui s'endorment sur leurs lauriers pour nous faire découvrir de brillants petits nouveaux! C'est aussi ça son boulot! La terrasse s'est agrandie, le dedans façon jolie petite brasserie. Le personnel n'a pas peur d'être sympathique. Sur le ton de la confidence, le serveur m'avouera fièrement ne jamais avoir vu le même menu: il change tous les jours! Mais pour nous autres, c'est plaisir de voir un tel entrain!

Chefs: Véronique Mariottini et Stéphane Arnaud

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 16€ et 18€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu soir et week-end à partir de 19,5€. Menu découverte à 26€. 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-olivade@orange.fr

MEOUNES

LA CANTINE DES SOLEIADES

NT Ψ

Une chaleur à mourir. Et puis à voir l'insistance masquée du patron à me faire rester dehors, la terrasse est la seule issue pour s'asseoir. Si je transpire, ce n'est pas d'aisance. A l'instar de mes coreligionnaires d'un moment de table je me retrouve sous le parasol, et sur le bitume de deux places de parking préemptées. Je suis allé faire mon pipi aux toilettes. Ai pu remarquez que la salle est encore plus insupportable d'autant que la direction ne met pas la clim' pourtant existante. Bon. Formules, menu à midi: 14,5€ je crois. Curieux de nature (ne pas l'être en la matière serait une faute professionnelle) j'ai osé "à la carte" une "aumônière d'écrevisses". Laborieuse feuille de brick posée sur une montagne de salade non assaisonnée. Dedans l'aumônière, c'est aride, des bouts durs de petits bestiaux en conserve. Zont eu trop chaud, aussi. Pour 8,5€ l'effort n'est que dans la présentation. 11/20. Pour la "poêlée de St-Jacques", une tour de riz au milieu de l'assiette, des St-Jacques avec corail de série très banale, de la crème. Même s'il se laisse avaler, facturer ce plat 16€ est totalement scandaleux quand on sait ce que vaut au kilo cette catégorie de coquillages chez le marchand de congelé. Car 16€, c'est parfois le prix ami d'un menu appliqué dans d'autres boutiques moins gonflées. Car il faut l'être pour vendre ce plat 16€. Oui: je suis en colère. Mais pas trop: j'aurais pu avoir droit à des pétoncles, ça s'est vu! 11/20. Le patron est amical, n'en fait pas trop et demande "ça vous a plu?". Une question en pilote automatique appelle une réponse polie. Bon sang que c'est cher pour ce que c'est!

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 1,4€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formules et menu à midi. Carte. Terrasse sur le goudron. Climatisation pas en service.
49 route de Brignoles
83136 **MEOUNES**
Tél.04.94.58.54.23 et 06.20.11.95.00

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 3

BENJAMIN PERRIN
L'INVITATION GOURMANDE
13300 PELISSANNE

PATRICK LEONCE
LE PRE GOURMAND
13630 EYRAGUES

JONATHAN DOUDEAU
L'ARDOISE
83150 BANDOL

BRUNO CHIARADIA
LES JARDINS D'ANGLISE
83140 SIX-FOURS

SEBASTIEN VION
LE CLOS DES ACACIAS
83870 SIGNES

MEILLEURS SECONDS

DEREK LARSEN
BLUES BEACH
83140 SIX FOURS

FLORENT DE NARDO
MARINE DES GOUDES
13008 MARSEILLE

RICHARD BOURELLY
LA FLAMBEE DU VILLAGE
13880 VELAUX

MONTFORT SUR ARGENS

LE MAS DES TEMPLIERS

ΨΨΨ

Quel accueil les amis! Pas de feu d'artifice non, juste une claque de sincérité! Adresse créée de toutes pièces (septembre 2009) et elles sont superbes, les pièces. Un gîte retapé avec noblesse, beaux matériaux, des tableaux, des éclairages fins. Et des références aux fameux templiers présents dans le village un bon moment dont le plus célèbre fut Simon III comte de Montfort, à une époque où Mauricette n'existait pas encore! C'est vous dire si c'est vieux! Bref! Anciens de l'auberge du Parc à Correns au début des années 2000, Christelle Euloge et Raymond (l'homme est intarissable sur l'histoire des Templiers) auront mis trois années à bâtir leur maison, leur auberge, leur mas. Une véritable croisade menée à bien grâce à une petite mais solide armée d'amis. Un peu long à raconter, vous en saurez beaucoup plus sur place! Mais pour ça, faudra vous y rendre! Profitez-en pour vous régaler de fort belle manière! Ah! Quelle belle cuisine! De la belle ouvrage efficace et exempte de clinquant modeux! Un classicisme pas forcé et qui rebondit joliment dans des recettes actuelles. En ce moment: risotto de gambas et pleurotes aux copeaux de parmesan, ravioles de cèpes et foie gras émulsion de poule, filet de canette rôtie au jus de romarin… Avec Mauricette qui avait rendez-vous avec une arrière grand-tante corrézienne pas vue depuis le siècle dernier, on a voulu faire "vite fait" avec le menu du jour à 22€ dont on saluera ici la rigueur et l'excellent niveau. La "tatin de tomates et mozzarella au basilic" s'affiche fière, comme une belle italienne, en plein centre de l'assiette, sobrement ébouriffée de basilic et d'huile d'olive. Fondante. 15/20. Générosité pas frimeuse avec le "suprême de pintade rôtie, fricassée de gnocchi aux petits légumes, jus au lard fumé". Service à la "semi-française", je veux dire amené "au plat" et on se sert soi-même. Quand on pioche plus que son quota et qu'on rogne sur la part du voisin, c'est le service "à la Mauricette", si vous voyez ce que je veux dire… Pintade souple, cuite parfaitement. Légumes croquants, gnocchi de pomme de terre (et rien d'autre), jus costaud. 15/20. Avec la "poêlée de pommes caramélisées, glace vanille et tuile aux amandes", ça va super! Bien dressée à l'œil, efficace dans le caramel, pro dans le bilan: 15,5/20. Rien de tel que le rosé du domaine de l'Estello (Lorgues) pour fignoler ce genre de repas! Sorti frais du puits devant vos yeux ébahis! Oui: un vrai puits! Une magnifique terrasse aussi! Adorable et douce maîtresse de maison que Christelle. Une vraie modeste qui nous change le monde le temps d'un repas. Table en devenir, aucun doute là-dessus.

Chef: Bernard Navicet

Accueil 18/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café avec mignardises 2,5€. Toilettes 17/20. Menus à 22€ le midi (avec verre de vin) en semaine et 32€. Terrasse. Salon privé possible. Parking devant le restaurant. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

Avenue des Droits de l'Homme
83570 **MONFORT SUR ARGENS**
Tél.04.94.86.86.20

NANS LES PINS

L'EVEIL DES SENS

ΨΨΨ1/2

Une création pur-jus. Simple maison avec terrasse-jardin réaménagée en restaurant, à deux pas du centre du village. Ouverte un beau jour fin 2009 dans une grande discrétion qui ne durera pas. Quand je suis entré l'œil ouvert et les narines au garde-à-vous, j'ai pressenti me régaler. Ce fut le cas. Le cas Serge Olive. Intérieur chaleureux, nappages lourds, verres lustrés, serveuse douce, clientèle à mi-repas visiblement sur un nuage. Un premier menu complet à 18,50€. Un second à 28,50€ qui sera le mien. Mise en bouche qui annonce la couleur à 15,5/20, "escalope de St-Jacques, fleur de sel et huile de truffe". D'emblée, comme ça, sans prévenir. L'intitulé de mon entrée met l'eau à la bouche, à vous comme à moi, je commence à vous connaitre: "galette de pied et joue de cochon panée, douceur de patate douce, écume de jus de truffe". Alors? Ça faisait un bon moment que je n'avais pas dégusté un produit "terroir" sous l'angle du contemporain! Superbe assiette, géométrique et limpide, intelligente. Succulente aussi puisque 15,5/20, c'est le minimum. Je m'en suis mis jusque là avec mon "agneau confit à basse température au poivre de Séchouan, fine graine aux épices douces, coriandre fraiche". Une souris d'agneau confite comme dans un rêve, qui a pris son temps, semoule parfumée et finement grassouillette. La coriandre fraiche unit son petit monde dans un joli 15,5/20. Les desserts faisaient vraiment envie, j'vous jure. Mais vous auriez vu le chariot de fromage de la maison, vous auriez craqué comme bibi! Ya pas de surhomme devant une telle tentation! Ça n'existe pas! Tiens! Je vais mettre la photo du chariot sur le site Internet du BàO à la page du resto! Et des confitures avec! Et le pain maison! Et du vin! Un verre de rouge du brillant "Triennes" voisin. Un 15,5/20 rien que pour l'effort! En un mot comme Emile, l'instant de table fut parfait, cuisine et humanité de l'impétrant des lieux. 39 printemps aux derniers œufs de mouettes, Serge Olive est enfant du pays, né à Nans-les-Pins. Arrivé sur le tard dans le monde de la tambouille, il prospéra notamment dans son restaurant "Le K'Lamar" à Agde (34). L'exercice est fréquent chez les chefs en mal de reconnaissance qui veulent prouver avant de faire plaisir: sa cuisine ne cherche pas à impressionner. Tous les produits sont frais, de la sole au chapon. Honnêteté et passion de la cuisine: les deux font ici bon ménage!

Chef: Serge Olive

Spécialités: carte de saison qui tourne suivant les arrivages!

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain maison 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 14,50€ et menu à 18,50€ le midi sauf week-end et jours fériés. Menus à 28,50€, 37€, 40€ et 66€. Carte. Enfant 11,50€. Terrasse en saison. Parking. Accueil repas de groupes, séminaires etc. Cours de cuisine le samedi matin. Réservation conseillée.
47 route de Marseille
83860 **NANS LES PINS**
Tél.04.94.04.41.65
www.leveildessensrestaurant.fr

PIERREFEU

LA MARJOLAINE
ΨΨ1/2

Je vais vous en raconter une bien bonne, que vous ignorez sauf à déjà être initié de "La Marjolaine"! Voilà: quand on en a marre des restaurants, c'est à la table de Thierry Brièche et Christophe Crévy qu'il faut s'asseoir! Paradoxe fin, leur maison correspond à la définition que Mauricette se fait justement du "restaurant" depuis qu'elle est en âge de faire la différence entre une Saint-Jacques et du Saint-Pierre. Ça date de Vincent Auriol. Bref. Des signes de bienveillance à la pelle mais surtout à votre égard qui font encore croire à l'espèce humaine. Un accueil qui vous regarde et vous considère comme si vous étiez un client, un cadre cosy format "dé à coudre" en toute simplicité, des doubles nappages en série. Et un cuisinier mes petits lapins verts, pâtissier de formation, véritable feu-follet virevoltant derrière son fourneau: les cuisines sont ouvertes! On voit tout Milou! M'arrive une entrée pas commune et plus encore: jamais vue! Déjà, elles sont deux comme les doigts de la main. Un mixte "millefeuille de golden et chèvre et galette de rougets à la tapenade et pistou". Je m'attendais plutôt à du "froid" avec le millefeuille mais ça se mange avec plaisir! Le mariage de la pomme et du fromage fait des merveilles. Tendance Provence pour le second, se mange avec les doigts, filets de rougets souples. 14/20. Une recette extra qui en dit beaucoup plus que tous les mots pour en causer: "cuisse de lapin en gibelotte". Ah! Que c'est bon! Les influences normandes du chef! Et les légumes vapeur frais de chez frais servis dans leur pot en verre avec le caoutchouc orange "parfait"… c'est farprait! J'en fabouille! J'ai tapé dedans comme un affamé! Moi le blasé! 14,5/20! Je voulais arrêter là les agapes, rester sur la bonne impression. Mais j'ai vu passer pour une autre table la "salade de fruits"! J'ai demandé que moi aussi! Vous allez rire! Une vraie! Une merveille avec des fruits frais! Pas de la conserve! Et en morceaux calibrés réguliers! Extra! 14,5/20! Ben dis donc! A Pierrefeu! Magnifique village cerné par les vignes! Mais finalement bien peu gâté en restaurants! En v'là un! Pour info, les proprios firent des clients heureux à l'auberge provençale" au Lavandou de 2005 à 2008. On vous les a retrouvés! Merci qui? Adresse extra d'une grande simplicité, au 2 rue du Général Sarrail. Il y a bien d'y aller, avis aux amateurs de bons plans doués de raison et de sens.
Chef: Thierry Brièche
Spécialités: gratiné de St-Jacques. Magret de canard entier au miel et citron. Truites aux amandes et à la crème. Aïoli le vendredi. Craquant au chocolat noir maison. Ile flottante maison. Le week-end "assiette des Délices de desserts maison".
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Richard 15/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 14€ et 22€. Tous les jours, suggestion entre 9€ et 20€. Carte. Fermé dimanche soir et tout le lundi. Réservation très conseillée.
2 rue Général Sarrail
83390 **PIERREFEU**
Tél.04.94.48.29.26

LE PRADET

TENDANCE (LE JUBILE)
ΨΨ1/2

Quelle petite maison revigorante! Façon cabanon corse en bord de plage! Un bar et le restaurant, séparé! On y combat sans trêve le triste avec une cuisine colorée! Sébastien Montouillout nous fait le coup du dépaysement. A plus d'un titre! A proximité des vagues! Des recettes "classique", d'autres inspirées du voyage: steack d'espadon au coulis de mandarine et gingembre, brochettes du lagon, homard grillé et flambé au Rhum, cassolette de St-Jacques à la corse et le désormais célèbre "plateau du lagon" avec plein de bonnes choses dedans, c'est écrit plus bas. Dans la jolie salle avec vue mer (ça dépend où on s'assoit), Mauricette joue un rôle de décomposition façon pétroleuse à la découverte du nouveau monde. "Formule-carte" à 16,50€! Plat au choix à la carte et dessert itou! Une affaire mes frères! La dame au chapeau vert entame par une généreuse "escalope de veau gourmande"! Sauce crémée, lardons, petits champignons et sûrement oignons. Vraiment bien cuisiné. Mais guère exotique! Mauricette justifiera son choix "exotique" avec un commentaire surréaliste dont elle seule a le secret: "pour un tahitien, une escalope de veau gourmande est exotique!". Faut la suivre hein? Bref! Elle met son joli 14,5/20 dans le panier à notes! Pour la taquiner, j'ai donc pris une recette typique du Haut-Berry. Mon "espadon à la créole" est resté souple après cuisson. Il est recouvert d'une excellente sauce cuisinée pour de vrai, un curry doux et crémeux. Pas du sachet sous-traité en série illimitée! A côté: spaghettis à l'encre de seiche et verrine de légumes confits façon ratatouille en mieux encore! 15/20! Nos desserts seront "fondant au chocolat" pour Mauricette qu'elle s'autorisera à rebaptiser "gâteau au chocolat", 14/20. Et pour moi, un "soufflé glacé au limoncello" vraiment bien, rond et fruité en

bouche. Equipé de bricoles comme un petit verre de liqueur, c'est bonus! 14,5/20. Le service est assuré par un as qui n'étale pas, j'ai nommé Vincent Pécourt. La cuisine est fomentée par un champion de l'assiette cuisinée et gaie, j'ai nommé Sébastien Montouillout. Pas du genre à faire les choses à moitié! Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que cette petite table fasse parler d'elle. Plus qu'hier et moins que demain.
Chef: Sébastien Montouillout
Spécialités: 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). Tagliatelles à la corse. Moules-frites cuisinées!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 14,5€ avec café le midi sauf dimanche et jours fériés. Formule à 16,50€ et menu à 28€. Carte. Enfant 7,5€. Accueil groupes avec menus étudiés. Climatisation. Terrasse. Parking aisé. Hors-saison ouvert midi et soir sauf dimanche soir et lundi. 7j/7 en saison. Réservation préférable.
Plage de la Garonne
83220 **LE PRADET**
Tél.04.94.21.14.37

L'ESSENTIEL

NT Ψ

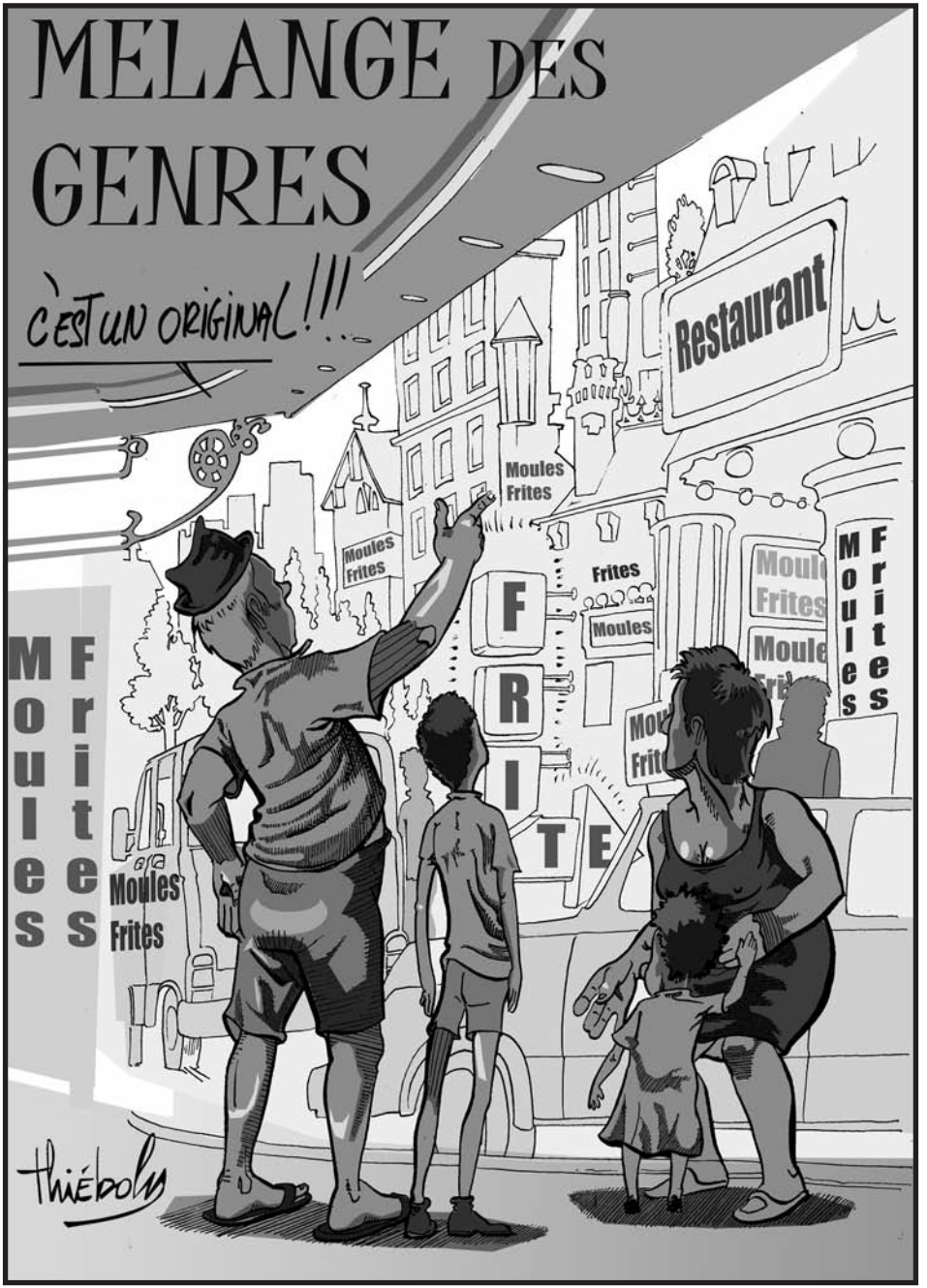
L'espoir est toujours permis quand les tongs et l'huile de bronzage parasitent le panorama. Faut toujours avoir l'espoir. Sinon on fait quoi? On change de métier. Vaut mieux. Car en restant droit dans les habitudes, quand on ne teste que ce qu'on connait, qu'on mange ce qu'on sait qu'on va manger alors on critique en pilote automatique dans un train-train qui ne fait même pas illusion à soi-même et encore moins aux autres. Avec Mauricette on a tenté ce restaurant de plage, ex "le Saint-Pierre" doté d'un très bon cuisinier à l'époque. Celle qui semble être la patronne ne dit pas bonjour, ni au revoir. En tenue de plage, elle mange à la table isolée vers l'entrée, veillant un peu sur son personnel. La demoiselle de salle est agréable. Ça sent le début de saison docile. Trois ou quatre personnes s'agitent en cuisine. Une autre derrière le comptoir. Ça semble tourner. Et puis arrive le "dos de cabillaud vapeur" de la dame au chapeau vert. Du décongelé trop cuit, tartiné d'huile d'olive au pistou. Garnitures correctes: petit flan, deux ou trois petits légumes alibis de légèreté et 4 frites Mac Cain empilées comme des lego qui se donnent un style. 11/20 car l'effort de présentation fait presque illusion pour ce plat du jour à 10,50€. J'ai tenté le "grenadin de veau jus de morilles au vin jaune" à 19,50€. Là, ça rigole plus question tarif. La viande est bien, un peu revêche mais cuite correctement. La sauce n'a aucun goût du champignon. Comme s'il suffisait de balancer des bouts de morilles dans du fond de sauce pour appeler ça "jus de morilles". Enfin bon. Flan réussi. Tomate provençale qui joue le jeu. Scandale: la polenta desséchée en grumeaux irréguliers témoigne d'une grande approximation dans la méthode de travail des cuisines. Pour 19,50€, j'ai beaucoup mieux à vous proposer dans le BàO, vous n'avez qu'à lire. 11/20. J'ai demandé le contenu du "café gourmand" à la serveuse. Vu le contenu et le prix (7,5€) j'ai laissé tomber. Et voilà le travail! Un restaurant caractéristique du dilettantisme plagiste. Tape-à-l'œil dans l'assiette, maillots de bain aux mirettes. Le "zéro" serait ici un peu sévère. Mais on frôle.
Chef: allez savoir!
Accueil 8/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre (terrasse) 12/20. Pain 14/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes étage chaudes 15/20. Pas de menus. Carte. Plats du jour. Enfant 8,5€. Carte. Terrasse. Plage. Maillots de bain.
262 Bd du Cdt L'Herminier
Plage de la Garonne
83220 **LE PRADET**
Tél.04.94.31.30.16

ROCBARON

AUBERGE DE LA BERGERIE

NT 0

Tous les signes avant-coureurs d'un moment d'un restaurant, un vrai, sont ici bien présents. La déception n'en est que plus grande. L'intérieur est devenu clair grâce au plafond repeint, une pointe de contemporain bienvenu et de couleur discrète en ajoute au nouveau tableau de cette maison qu'on connait bien depuis le temps qu'on y trempe notre museau. Un couple belge y aura planté son parasol depuis fin 2009. Oui, je sais que ça fait presque un an, mais on n'a pas que ça à faire non plus. Les pages jaunes et autres sites de restaurants qui "référencent" des adresses en restant derrière leur écran d'ordinateur sans jamais y mettre le nez font un autre métier que le nôtre. Pardon: nous, on mange. Bref! Charmant accueil d'une demoiselle fort souriante. Très peu de recettes belges malgré l'annonce. A part les moules frites. Ce qui est caricatural autant que court. Tant pis, je serais curieux demain. Encore que… Le premier menu est tarifé 18€. Près de 120 de nos francs. Avec une TVA à 5,5%, ne l'oublions pas. Les autres: 28€ et 38€. Sauf si vous prenez le menu enfant à 8€. M'enfin bon. Tout dépendra de l'assiette. L'entrée "tarator" a tort. Une recette de soupe froide bulgare. Un verre avec de l'eau au goût d'ail et dedans, une brunoise de concombre. C'est froid, insipide. 8/20. La suite est un "waterzoï de moules", plat typique du Nord de la France. Les moules sont extra, le poireau est émincé, la sauce crémée surabondante, les petites patates farineuses est extirpée d'un sachet sous-vide de tout prêt! On n'arrête pas le progrès! Ça se mange en partie avec les doigts, sauf quand ça brûle. Même pas amusant. 11/20


MELANGE DES GENRES
C'EST UN ORIGINAL !!!...
Restaurant
Moules Frites
Moules Frites
Frites Moules
F R I T E
Moules Frites
Moules Frites
Moules Frites
Thiébolt

pour le côté copieux. Choix de desserts particulièrement spartiate: mousse au chocolat ou sorbet. J'ai choisi la "mousse au chocolat" pour mesurer l'intérêt des cuisines à pratiquer l'art du sucré. De la poudre noire diluée et servie dans un verre Arkoroc de seconde zone, les mêmes que pour boire à ma table. 7/20. J'ai toujours été un peu long à la détente, mais là j'ai compris en fin de repas. J'ai bien failli me laisser berner par la gentillesse du personnel et de la direction. Et puis les bras ballants sauf pour tenir le volant, je suis rentré à la maison en ayant l'air d'un. Concentrée sur sa télé, Mauricette regardait un film de Jean Renoir de 1937: "La Grande Illusion". Une chacun.

Chef: allez savoir!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15,5/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menus à 18€, 28€ et 38€. Carte. Enfant 8€. Terrasse. Piscine. Chambres. Parking.

Hameau de la Verrerie
83136 **ROCBARON**
Tél.04.94.37.78.69

LA ROQUEBRUSSANNE

AUBERGE DE LA LOUBE

NT ΨΨ1/2

A ceux qui ont la nostalgie de la Provence filmée par Pagnol, avec les façades de caractère derrière lesquelles on cherche le frais, des terrasses où le chaland se prélasse en compagnie des cigales, des platanes percés par le soleil de midi et tutti quanti: je tiens votre homme! Je devrais dire votre "home" si je savais causer la langue de Shakespeare! "La Loube"! Cette fameuse "Auberge de La Loube" renait! Et bé didon! C'est pas trop tôt hein? Arrivés début 2010 les impétrants possèdent ce qu'on appelle une véritable culture culinaire doublée de la nette ambition de faire partie du très réduit peloton des tables fréquentables du canton, tonton. Sacrée longue phrase, mais sacrée maison aussi. Le bar sur la droite, le restaurant sur la gauche, les chambres au dessus. Et puis dedans les très actifs Patricia et Alain Laumesfeld. Ceux-là ont la bonne humeur en bandoulière. En bon amoureux du vin il saura vous faire découvrir! Leur fille Mylène est en salle ou en cuisine, c'est suivant le vent. Des nappages, une cheminée en été et une belle terrasse en hiver ou peut-être le contraire: vous avez presque fait le tour du propriétaire! Me reste à vous causer de la cuisine menée par un adroit de la sauce, un routier du plat cuisiné. Rien qu'à lire, l'entrée met le fumet sous le nez. "Brochettes de moules grillées au lard fumé". Ça se mange comme des biscuits, et ça vous change des séries banalisées de brochettes de moules panées décongelées! Du bien préparé ça môssieur! Simple et efficace en diable! 14,5/20! Il démontre la capacité du cuisinier à maîtriser l'art de la sauce. Je cause du "magret entier grillé sauce aux morilles". Les garnitures sont celles du jour et pour vous ça sera la même chose, même demain. J'ai frôlé le 15/20. Une cuisine de gourmands qui assure paisiblement, sans chercher l'argutie gastronomique. Une sorte de bistrot soigné et familial. A ne pas confondre avec familiarité. Mais qui pourrait vous devenir familier au cas où vous tombiez sous le charme.

Chef: Jean-Claude Escardo

Spécialités: pressé de foie gras de canard mi-cuit aux pruneaux et pain d'épices. Poêlée de gambas sauvages flambées au pastis, pommes purée d'ail à l'huile d'olive et jus de persil. Filet de bœuf aux morilles, échalotes confites et crêpes parmentières.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes pas vues. Formules à 8,50€ et 10,50€, et menu à 12,50€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menus à 26€ et 36€. Carte. Parking sécurisé. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison. Hôtel 8 chambres. Etape-VRP. "Relais Motards".

Place Gueit
83136 **LA ROQUEBRUSSANNE**
Tél.04.94.86.81.36
auberge.delaloube@orange.fr

SAINT CYR SUR MER

CÔTE COUR

ΨΨ1/2

Ça me ferait bien plaisir que vous abandonniez vos réflexes conditionnés si l'envie vous chatouillait d'aller casser une graine du côté de Saint-Cyr sur Mer! Même nous-autres du BàO défricheurs de tables n'aurions pas été informés de l'existence de ce charmant restaurant en centre-ville, qu'on serait encore en tong au bord de l'eau à chercher table à notre pied! Allez hop! Garez votre carrosse "place du marché" et entrez "Côté Cour"! L'adresse semble bouder mais vous allez voir ce que vous allez voir! Un spacieux restaurant très clair ouvert sur une superbe cour intérieure! Avec une fontaine d'époque avec de l'eau mouillée toute l'année! J'vous jure! Toute l'année aussi Mathilde Terrien, joviale et décontractée maîtresse de maison, le chichi banni et le petit mot à chaque table. Le restaurant est équipé en série d'un cuisinier adroit de la recette et finaud de la déco: j'ai vu passer les assiettes des autres! Il a 27 ans depuis ma dernière feuille d'impôts et pas la créativité au fond de sa poche! Les intitulés sont pourtant modestes. Je me suis précipité sur le menu à 19€ et son "nougat de chèvre". Fromage retravaillé avec pignons, pistaches… Je me suis régalé de la belle idée avec le pain grillé! 15/20! Suivra un "dos de saumon à la crème d'asperges". Crème parcimonieuse et fine, poisson correct. Avec riz, et une délicieuse poêlée de légumes travaillés comme lit du poisson. C'est à ce genre de détail qu'on reconnait l'habileté d'un cuisinier et sa volonté de bien faire les choses.

14,5/20. Dessert avec le "fondant au chocolat" de la maison un peu trop cuit, la précision a de l'importance avec ce genre de dessert. 14/20. Ainsi donc mes chers coreligionnaires de la chose cuisinée, nous sommes heureux de vous informer que Saint-Cyr possède un nouveau restaurant à découvrir depuis fin 2008. Faudra juste se débarrasser de l'instinct moutonnier encombrant qui nous oriente de façon incompréhensible vers les moules pleines de sable et les pans-bagnats de série B dont le littoral a le secret. Enfin bon: nous voilà sauvés!

Chef: Jérémy Tavernier

Spécialités: assiette antipasti. Carte de pizzas. Entrée dégustation "tartare de saumon, nougat de chèvre, foie gras". Tartare de bœuf. Magret de canard miel et pignons. Filet de bœuf aux cèpes. Feuilleté de St-Jacques aux poireaux. Sole meunière. Ravioli au speck sauce au chèvre.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Florio 1,7€ 16/20. Toilettes 15/20. Menu à 11€ le midi en semaine, 19€ et 25€. Enfant 8,5€. Carte. Terrasse intérieure couverte en saison. Groupes 80 personnes. Privatisation possible. Concerts (se renseigner). Fermé dimanche soir et mercredi soir. Ouvert 7j/7 en juillet et août. Parking sur la place. Réservation conseillée.

7 place Gabriel Péri
(place du marché)
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.25.62.99
www.cotecour-stcyrsurmer.com

LES TERRASSES

ΨΨ1/2

Surprise! Un bon! Ici même à Saint-Cyr! Ah ça! Les pizzas, les crêpes, les moules-frites: ya flopée de boutiques! Certaines acceptables oui, mais méfiance Constance: la vue mer nous fait avaler parfois des couleuvres! Et puis au milieu du marasme, vous tombez parfois sur des vrais pros, des soucieux de la prestation, des orgueilleux obnubilés par leur sacerdoce, des soldats de la restauration… "Les Terrasses" viennent de rouvrir: les Aubert fils et père! Ce dernier connu pour avoir tenu près de 10 ans le New-Look à Plan-de-Cuques! Comme ces deux-là ne font pas les choses à moitié, ça fait du 200%! C'est mathématique! Cherchez pas à me contredire! A comparer, la vue mer n'est qu'à 100% mais c'est quand même pas si mal non? Grande terrasse en bois ombragée par des pins, dedans des sièges confortables et des nappages comme si c'était le baptême du petit dernier! Comme c'est vendredi, pour Mauricette ce fut…"aïoli"! Elle le trouva à son goût, ail de caractère sans être défoliant, légumes frais et poisson impec'. Elle embraya sur un 14,5/20. Suite "fromage blanc" faisselle, pas du mollasson au goût de carton, 14/20. Je précise qu'il s'agissait du menu du jour tarifé 13,50€. Vu le contexte nappe en tissu, doigts de pied en éventail, et vue sur les bateaux au rythme d'un service bien ficelé par Jérôme Aubert, ça sent bon les plats… et la bonne affaire! Attendez! C'est pas fini! Voilà mon délicieux "carré d'agneau rôti"! Ah! Bien loin des communes côtelettes maigrelettes tristement jetées à la va-vite dans une assiette un peu perdue. Un vrai "carré" fort bien préparé, coloré et grillé à la plancha puis passé au four pour terminer la cuisson et garder la chair souple. Les garnitures sont cuisinées "classique" et surtout, l'agneau est arrosé de beurre aux éclats de noisettes à tomber. Bravo le cuisinier! 15/20! Le dessert sera une "poire Belle-Hélène revisitée" qui excite la curiosité, une brioche avec le fruit posé, sauce chocolat servie à part. 14/20! Ça fait bien longtemps que nous ne nous étions pas autant régalé à Saint-Cyr! Jovial patron, Bernard Aubert aime à passer entre les tables pour s'enquérir du bonheur de ses client. Devinez ce qu'on lui a répondu avec un grand sourire?

Chef: Olivier Rey

Spécialités (la carte change souvent): carpaccio de St Jacques et copeaux de truffes. Foie gras au Porto. Canette aux airelles. Mijoté de joue de bœuf. Filet de bœuf "Rossini". Cabillaud entre terre et mer. Daube de poulpes. Fleur de rouget façon "Les Terrasses". Risotto aux queues de crevettes en persillade.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 13,50€ le midi en semaine. Carte. Accueil groupes (devis sur demande). Fermé dimanche soir et lundi. 7j/7 en saison.

Le Nouveau Port
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.26.16
restaurantlesterrasses@yahoo.fr

LE CROQUE FIGUE

NT ΨΨΨ

Un miracle posé au "nouveau-port" de Saint-Cyr, l'empire de la tong et de la frite. L'endroit même où quand s'arrête Mauricette, c'est qu'elle est en panne avec sa Renault Juva 4 de 1956. Elle n'aurait pas dissoné au "croque-figue". Un joli cadre façon brocante croisée avec une laiterie des années 50 avec des serviettes en tissu, des chaises hétéroclites, des journaux affichés aux murs et qui rappellent que file le temps. Les ardoises chantent: barigoule d'artichauts, sardines à l'escabèche, œufs de la ferme en cocotte au corail d'oursins, soupe de poissons, daube de poulpe, aloulettes sans tête, des grillades de toutes sortes, poissons ou bœuf. Des formules, des menus. 18€ la mienne. J'ai failli devenir zinzin avec la "terrine de joues de bœuf". Extra! Fait partie de ces entrées capables de donner à Mauricette un air guilleret et civilisé, c'est vous dire la performance. De la cuisine rustique et

bigrement travaillée, joliment mise en scène de surcroît. Le 15/20 tombe. La suite ne sera que confirmation: un vrai cuisinier est en place. Du genre à ouvrir tôt le matin pour ses préparations. Par opposition au taulier qui met les clés dans la porte à 11h45. Bref! "St Jacques en demi-coquille au beurre maitre d'hôtel". J'ai même pris une photo! Ah! Le tableau! Sauf le célèbre mollusque bivalve, une série de bricoles légumières finement cuisinées comme de l'ail confit, beignet de fleur de courgette, tomates cerises confites et plein d'autres! Je m'en suis mis jusque là sans la moindre retenue! 15/20! Voilà du sérieux et du tour de main! Surpris pas le sérieux des portions, je ne prendrais pas de dessert. Ardoise des vins intelligente et exonérée des grosses cavaleries! "La Chrétienne" à Bandol et "Château Barbanau" bio à Roquefort sont proposés au verre! Au fait? Ça vous cause "Le Croque Figue"? Eric Mondon le tenait déjà au port à La Ciotat voilà pas si longtemps que ça! C'est presque une faute professionnelle de ne pas vous avoir informé plus tôt de l'existence de la maison de Christel et Eric Mondon: ouverte depuis septembre 2008! Une cuisine provençale fine, forgée par un artisan cuisinier idéaliste qui vous régale d'un repas très coquet pour 3 sous.

Chef: Eric Mondon
Spécialités: provençales!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Richard 15/20. Toilettes 15/20. Formules à 18€, 20€ et 22€. Menu à 23€. Carte. Pitchouns 7€. Carte de cafés et de thés. Terrasse "4 saisons". Climatisation. Fermeture: se renseigner. Parking aisé. Soirée jazz les vendredis: se renseigner. Réservation conseillée.

Nouveau Port des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.32.89.42

DOLCE FREGATE RESTAURANT LES CASCADES

NT Ψ

La brochure est alléchante. "La cuisine raffinée du chef Hervé Robert au "Mas des Vignes" qui disent dans leur réclame. Nous ne la tâterons pas. Hervé Robert n'officie que le soir. Vue notre horaire d'arrivée (13h) et afin de rentabiliser ce long et périlleux voyage où nous dûmes éviter des balles de golf en observant les voitures de luxe, nous resterons. Nous voulions nous rabattre sur "la Restanque", la brasserie du club house de la boutique mais un employé de la maison nous conseilla de profiter du restaurant de la piscine. Presque un jeu de piste. Cadre sympathique ou surfait, tout dépendra de votre goût à la chose. Piscine, transats, une vraie ambiance Club Med un peu dépassée. Le service est jeune et particulièrement aimable. C'est la charmante Roxana qui s'occupa de nous: c'est écrit sur l'addition. Comme les prix. Boing. Deux "bruschettas 4 fromages" arrivées avec deux grosses assiettes de salade-tomate non assaisonnées. Et surtout pas appétissantes pour un sou. La méthode sachet fait son office à l'office. La bruschetta est disons "convenable" mais ne rivalise pas avec une préparée maison. Le hic est surtout le prix, 15€. Pour un…pfff…disons 11/20. Les 37,5cl de Bandol rosé AOC made in Frégate sont facturés 15€. Le prix d'une bruschetta. C'est là qu'on pige payer surtout le cadre, l'arrosage des pelouses et certainement l'éclairage des cascades et éventuellement le personnel. En tout cas le "coût produit" ne risque pas de plomber le bilan. Sans grande surprise, le café me coûta 3€, je n'attendais pas moins. Un repas plus proche du snack que du restaurant sauf le prix. Et qu'on classera parmi nos tests en série dans les "pertes et profits". Surtout la perte de temps.

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain pas pris. Café 3€ 13/20. Toilettes pas vues. Carte simplifiée: salade repas, carte de bruschetta et de pâtes. Autrement le cadre est joli.

Lieu dit Frégate
Route de Bandol RD 559
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.29.39.39
www.dolce-fregate-hotel.com

SANARY

LE CABANON

ΨΨΨ

C'était à la fin des sixties. A l'époque Mauricette voyait quelques cheveux blancs se profiler sous son chapeau vert. Les premiers d'une longue série. Cet été là François Deguelt chantait "Il y a le ciel, le soleil et la mer…". S'il avait connu le "Cabanon" posé dans la mignonne crique de Portissol, il aurait ajouté un couplet gourmand à sa rengaine. Avec Mauricette, on ne chante pas. Ou seulement en famille. Et encore: pas fort. Mais on connaît bien l'endroit. On l'apprécie pour un tas de raisons objectives ou pas, et on en parle. Ici la cuisine: c'est Schmitz! (pas pu m'empêcher). Enfin: Nicolas Schmitz pour être plus clair et moins taquin. Avec le second Julien Tétart, voilà un jeune duo à haute capacité dont nous confirmons la grande compétence. Notre plaisir en témoigne. Le premier plat du menu à 32€ sera le "tartare de saumon frais mariné dans une vinaigrette mangue passion" frais et léger avec un plaisant côté exotique, 14,5/20. Puis "noix de Saint-Jacques poêlées à l'unilatérale, salsifis glacés aux parfums de truffes". Mauricette s'étonne que les salsifis soient franchement délaissés dans la gastronomie locale. Cuisson juste, 15/20. Fameux "pavé de cabillaud, cuit croustillant à la peau, risotto aux asperges vertes et girolles". Les cuissons sont encore parfaites, tant pour le poisson que pour les asperges, 15/20. La dame au chapeau vert doté d'un sens inné de la contradiction

choisira de la viande au bord de mer. A vrai dire, je m'y attendais. Un très joli "mignon de porc bardé de pancetta, choux rouge confits, et navets fanes". Il aura un indéniable effet euphorisant sur sa personne. A tel point qu'elle dira "ben quoi? du port au bord de la mer?" Fallait oser, elle a osé! Et de décerner un 15,5/20 en pouffant de plaisir. Les desserts sont eux aussi teintés d'exotisme! Comme l'"entremet mangue, kiwi, passion, compotée de fruits exotiques" parfumé et qui finit bien! Et le brownie au chocolat sur lit de poires confites, crème anglaise" plus classique, tiède et souple… et au bon goût de noix. Deux 15/20. Après ce fin repas, balade sur la plage et les rochers. Une grande bouffée d'air iodé pour poumons traumatisés par une existence trop urbaine! On y va? Allez, tous en chœur! Un, deux, trois: "Il y a le ciel, lalala la lala..".

Chef: Nicolas Schmitz
Second: Julien Tétart
Spécialités: la carte change chaque saison
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pains maison 15,5/20. Café 14/20. Toilettes 16/20. Environnement 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
http://www.lecabanon-sanary.com

UN COIN DE…

ΨΨΨ1/2

En bons apôtres de la chose goutée, avec Mauricette on s'est rendu comme un seul homme à cette adresse, fourchette au garde à vous et stylo rechargé. Adresse récente de Yohann Coyet, le déjà créateur à succès du charmant "Un coin de table" sis dans une ruelle du village. C'est désormais adossé à l'"Hôtel des Bains" dans un confortable restaurant remarquablement repensé très clair et coloré que notre restaurateur trentenaire régale son monde. On attendait "le coin de…" au tournant. Je ne ménage aucun suspens: nous tenons le chef Jean-François de Korsak comme un des meilleurs du canton! Si j'osais, je dirais même qu'il affiche une vision très noble de sa fonction, ce qui est le minimum vu la particule qu'il se trimballe depuis le début de sa vie. Réellement modeste, sérieux et régulier comme peu de cuisiniers le sont, ses expériences dans de belles maisons et à l'étranger (Asie) lui auront cultivé la machine à recettes jusqu'à ses 43 ans, puisque c'est son âge. La couleur et les saveurs sont dans les assiettes, tout le temps. Pas si simple de. Mon début est un joli classique refilé par les briscards de la tambouille: "royale de langoustine sur velouté d'épinards frais, tuile de parmesan croustillant". Extra, comme il faut, 15/20. Suite "risotto au jus de truffes, copeaux de jambon cru, tuiles de parmesan Reggiano". Les perspicaces auront noté qu'en deux plats, ça me fait deux "tuiles". Le contraire du manque de chance: délicieuses! Bon et alors mon risotto? Très bien! 15/20! Mauricette me dira avoir touché le gros lot avec le "moelleux de poisson façon thaï, curry et noix de coco". Admirable, respectueux de l'idée thaï: frais (citronnelle) et puissant (piment vert). 15,5/20. V'là le bien nommé! "Le fameux suprême de volaille bardé et farci au chèvre frais, pignons et basilic, écrasé de pommes de terre au basilic"! C'est de la cuisine ça môssieur! Avec des mains qui caressent le produit, pas des emberlificoteurs de la tambouille qui empilent les saveurs au pifomètre! 15,5/20! Encore un! Mon "café gourmand" est dans les rails, petits desserts maison. 15/20. Mauricette fait sonner un troisième 15,5/20 haut la main avec le "macaron au chocolat blanc, infiniment vanille, sorbet litchee". Un (gros) macaron de chez macaron, qu'est-ce que c'est bon! Cuisine inventive, nerveuse. Carte qui change trois ou quatre fois l'an, produits frais mis en avant. La carte des vins évite le commun grâce au sommelier Marc Royer. Grande terrasse ombragée dans un grand jardin, parking privé réservé à la clientèle de veinards dont vous faite désormais partie. Je ne vois aucune objection tant c'est bon.

Chef: Jean-François de Korsak
Second: Sébastien Maronne
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Lavazza 2€. Toilettes pas vues. Formule à 13,50€ le midi en semaine. Menu découverte à 39€. Enfant 10€. Terrasse-jardin. Parking privé. Fermé le lundi hors-saison. 7j/7 en été. Réservation conseillée.

Boulevard Estienne d'Orves
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.32.04.64

UN COIN DE...
BAR A VINS
Charcuterie, fromages et tapas
SANARY-SUR-MER
04.94.32.04.64

Le Bouche à Oreille sur Internet
Pour plus d'infos et de potins,
pour découvrir de nouveaux restaurants
en avant-première, pour découvrir la
table de la semaine,
pour lire "l'os et l'arête"
www.le-bouche-a-oreille.com

LE 7

NT ΨΨ1/2

"Le 7"! Bon. Et pourquoi pas "la table du boucher" ou "au rendez-vous de l'entrecôte"? Bigre j'en sais rien! Ça tombait pourtant sous le sens! C'est que René Scardino est un boucher, un vrai, pas un improvisé de dernière minute taillé de frais pour l'argument marketing. La viande c'est son dada! Du genre à scruter la bête pour choisir avec l'œil aiguisé du physionomiste du casino de Deauville laquelle sera son homme pour votre fourchette. Autant dire que Mauricette filait doux. Avec celle qui stoppa net une carrière de sapin de Noël bien amorcée pour se consacrer au port quotidien de chapeau vert, on s'est tapé chacun un morceau de viande de belle qualité et grillé à la plancha. La suggestion du jour est une "bavette à l'échalote". Avez-vous déjà remarqué que souvent soit la bavette est bien, soit la sauce est fameuse. Jamais les deux en même temps! C'est un monde! Ici, les deux assurent! 14,5/20! Mauricette hésitera longuement. Elle achèvera de baragouiner son indécision sur l'entrecôte "La Goulue"! Tendre et goûteuse à souhait! 350 grammes le bestiau! J' vous dis qu'il est boucher le patron! Vrai que ça ne suffit pas. Faut la patte d'un cuisinier vigilant sur les cuissons, et adroit de la sauce! "Minute" les sauces! Ça vaut le coup d'être un peu patient! Béarnaise, échalote, marchand de vin, roquefort, trois poivres, bourguignonne et carambar… mais non, je rigole! Que des classiques bien faites! Je conclurais par une "tarte fine aux pommes" qui ne l'est pas, je veux dire pas comme j'attendais mais très correcte à 14/20. Le service ne chôme pas, gracieux et décidé. L'accueil de Corinne Scardino est un grand sourire à lui tout seul! Ça change des restaurants où le client dérange quand il entre pour manger! Ah! J'en vois de derrière mon stylo qui se demandent où se trouve "Le 7": à côté du cinéma de Sanary. Mille fois vous êtes passé devant! Un lifting réussi pour un cadre plaisant et façon bistrot. Vraiment bien vu pour cette discrète adresse tirée de la banalité. Une sorte de temple dévolu au genre carné. Ah oui, un truc: si vous réservez la veille, demandez les pommes de terre salardaises en garniture…

Chef: Erick Pluche

Spécialités: onglet, entrecôte, faux-filet, pavé de noix, pièce du Chevillard, tartare, côte(s) de bœuf, filet, carpaccio, brochette géante à l'épée. Carré d'agneau. Escalope de veau viennoise. Pavé de bison sauce érable. Magret de canard sauce myrtilles.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,5€ 15,5/20. Toilettes pas vues. Menus semaine midi et soir à 14,50€ et 18,50€. Menu à 23,50€ le soir. Carte. Minipatio. Climatisation. Fermé dimanche soir et mercredi soir hors-saison. Ouvert 7j/7 en été.

7 avenue Maréchal Galliéni
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.09.54.95.60.54

LE CAURI

NT 0

Je sentais pas le coup. Mauricette non plus. Ça nous chante la Provenceuuu jusque sur les murs avec les tableaux de la Provenceuuu. Une fois assise la dame au chapeau vert se mettra à causer comme Gabin: "Ouai coco, dans les petites rues de Sanary ya plein de touristes contents de tout, crois-moi, on va se faire des figues en or et après on filera vivre notre vie de pacha au Nicaragua quand on les aura plumés de tous leurs pesetas!". Menus à 19€ et 25€. Mauricette commence par un "émincé d'agneau à la provençale" avec tagliatelles. Du gigot poêlé gentillet, comme à la maison sauf le prix. 13,90€. Mais les tagliatelles sont beurrées pour ne pas coller, c'est bien. 12/20. Devant les banalités de la carte qui sentent bon les années 70, j'opte pour le "pavé de saumon". Le pavé est tout maigre. Une portion de régime. "Trois par dix" comme dit mon carreleur. Mais cuite correctement. La serveuse m'avait crânement promis des légumes de Provenceuuu et du riz. Mais aujourd'hui, c'est tagliatelles pour tout le monde! La maison ne recule devant aucun sacrifice! Aussi, un semblant de ratatouille immangeable façon brunoise dans un coin. Ce doivent être les légumes de Provenceuuu. A l'instar du plat de Mauricette, l'assiette est froide. Je veux dire: la céramique. Mais vous savez bien comme c'est: on mange poliment et on se la ferme tout autant! Et on paye. 9/20 et 14,5€. Le "tiramisu" de la maison n'est pas maîtrisé, floc-floc, un pot de crème liquide au vague goût de café: 8/20 et 5,9€. Le verre de vin rouge "Chinon" est ouvert depuis trop longtemps. Il est servi chaud, c'est original. Style "vin cuit". C'est rigolo les regards échangés avec les autres tables. Aucune ambiguïté quant à nos pensées réciproques et pas très secrètes sur la boutique. Les punitions entendues et observées sont "seulement trois gambas par assiette". Une dame renvoie sa "souris d'agneau" amenée froide. Et des pââââtes. Des exemples parmi d'autres. Pas resté longtemps ici, mais suffisamment pour faire une liste de fautes professionnelles. La première d'entre elles étant de se moquer du monde de manière cynique, au rythme de nappes en tissu et de sourires patelins.

Chef: allez savoir!

Spécialités: "cuisine traditionnelle et provençale"

Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Verre de Chinon 4€ 3/20. Menus à 19€ et 25€. Carte. Terrasse.

9 rue Laget
83110 **SANARY**
Tél.04.98.03.11.27

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

LOBBYING DE MCDO: VAR MATIN COMPLICE

GROSSE FICELLE... ...DANS LE SANDWICH

Var Matin est un journal qui existe financièrement grâce à la manne publicitaire de sa régie publicitaire, Eurosud. McDo est l'un des plus gros annonceurs de la PQR*. On comprend mieux ainsi le respect courbé de la rédaction du quotidien varois envers le symbolique fer de lance de la culture alimentaire américaine. Que la rédaction ne morde pas la main qui nourrit le journal peut se comprendre. La pratique du journalisme servile se satisfait des convictions de surface et du copinage de situation. Faut bien manger, fut-ce des hamburgers et des frites. Bref! Mais que les journalistes acceptent de perpétrer des coups de pub sous la forme non complexée d'articles complaisants en l'honneur de McDo est prodigieusement ahurissant. Rappelons-nous comme les liens entre Nice Matin et Mac Do s'enflammaient l'été 2009. Cette année-là, les veinards qui prenaient un petit déjeuner chez McDo se voyaient offrir chaque matin un exemplaire de Var Matin**. Deux raisons de mal digérer pour le prix d'une.

Les as du marketing de Mc Do ont ensuite planché dur. Un récent changement à la direction France n'y est d'ailleurs peut-être pas étranger. Réfléchissants sans relâche à un autre moyen de "*communiquer*" sur leur enseigne qui veut faire le bonheur des peuples, ils reviennent alors aux fondamentaux: le lobbying intensif. Peut-être un joli dossier de presse envoyé aux gratte-papiers du groupe Hersant, peut-être même un repas offert (rires). Résultat: deux "*dossiers*" alibis ouverts à deux jours d'intervalle! "*Sécurité alimentaire*" et "*baisse de TVA à 5,5%*"! Dans chacun, un papier à la gloire de McDo! L'un vante les prouesses hygiéniques de Mac Do "*Les McDo s'imposent des inspections*" dans Var Matin du 20 juillet 2010. Tandis que le second enfonce le clou deux jours plus tard (Var Matin du 22 juillet 2010) avec "*réinjecter dans l'économie locale*", glorifiant ainsi la politique sociale de McDo à la façon d'un apprenti économiste qui aurait lu Keynes comme ça l'arrange et redoublé cinq fois sa première année. Pour McDo (Toulon Mayol) l'aubaine est décidément trop belle: il vient de rouvrir après 3 semaines de travaux dont il avait bien besoin. Bien vu McDo! Car ce qui ressemble à la méthode "*rédactionnel*" coûte infiniment moins cher qu'une publicité conventionnelle et est infiniment plus efficace: c'est de l'information! Pour les deux dossiers, le collaborateur détaché en mission spéciale par Var Matin pour faire gagner des parts de marché et soigner l'image de McDo se nomme Dimitri Vetsel. Comme Albert Londres, il possède une carte de journaliste.

Olivier Gros et Damien

*Presse Quotidienne Régionale
** http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/gantie4.html

LA SEYNE SUR MER

LA BAIE D'HALONG

ΨΨ1/2

La cuisine asiatique sait surprendre quand elle sort des sentiers battus et des plats attendus. Primo la "Baie d'Halong" de Thérèse La est posée sur la plage de Saint-Elme à la Seyne-sur-Mer. Plage qui certes n'est pas celle de Ngoc Vung, ni de Quand Lan ou de Minh Chau et encore moins de Bai Chay. Mais elle n'est pas mal non plus dans son genre. Deusio, le restaurant est très clair avec ses grandes ouvertures vitrées. Ça nous change des obscures boutiques du genre offrant l'avantage de ne pas voir précisément le contenu des assiettes qu'elles nous servent. Tertio, si on retrouve les classiques de la cuisine vietnamienne, certaines idées pointent le nez, mais vous allez lire la suite, j'en suis sûr Arthur. Mauricette applaudira des deux mains et la bouche pleine son "assortiment frit" avec nems, beignets de crevettes, raviolis frits et rouleaux chinois. Superbement peu gras, et fait minute. Deux de chaque. C'est bien, deux de chaque. La surréaliste Mauricette confie qu'elle aurait applaudi à une main, sinon. 14,5/20 pour ses friandises. L'"assortiment vapeur" est bien. Ha Cao, Xiu Mai, raviolis. Deux de chaque. C'est bien deux de chaque. 14/20. Bon ben, rien de très original dans le propos… Hého! Attendez! Partez pas! Voici mon "nid au bœuf"! Une belle coupelle croustillante de pomme de terre râpée et frite qui accueille la viande cuisinée en sauce aigre-douce. Une petite réussite, aussi dans l'esthétique. 14,5/20. La dame au chapeau vert adepte de l'épice et du piment s'est amourachée de la costaude sauce de son "calamar au curry". 14/20. A noter quelques spécialités sur plaques chauffantes dont le fameux "barbecue Baie D'Ha Long", la fondue pour deux personnes, les crêpes à la vapeur (Banh Cuon), les Bo Bun, les crevettes au sésame, les nouilles aux crevettes et les soupes. Et puis ici, on vous sert. Non, décidément cette Baie d'Ha Long n'est pas commune. Mais faut dire que Thérèse La non plus!

Chef: Vi-Dan La
Spécialités: vietnamienne et chinoises
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. Climatisation. Carte bleue à partir de 16€. Tous paiements acceptés. 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

L'OLIPAT

NT ΨΨ1/2

Ah! La douce maison adossée à la colline! On y vient à pied si on habite à côté! Et ceux qui vivent là n'ont pas trente printemps au compteur. Ils s'appellent Patricia et Olivier. Pas du genre à regarder le sol quand ils vous parlent. Ça file droit dans l'état d'esprit comme dans l'assiette. Avec Mauricette, celle qui vieillit avec autorité et maîtrise autant qu'avec son chapeau vert, nous apprécions ici la cuisine, mais aussi le cadre. Vue sur la colline du fort de Six-Fours à travers les grandes baies. Pareil de la terrasse, mais on n'aime pas trop les terrasses. Et puis ce jour, pas un chat à l'intérieur! Enfin presque! Bref! Pas de carte à rallonge ni de noms de plat inspirés de la prose de Proust. Ici: camembert au four, cassolette gratinée de moules à la persillade, bocconcini de veau sauce forestière, magret au miel, côte de bœuf, filet de rougets sauce au curry et même du homard frais à la plancha pour 24€! Si vous aimez les saveurs d'ailleurs, vous aimerez les "pastilla de poulet en samoussa". Savoureuses petites entrées qui emmènent loin notées 14,5/20. Haricots beurre, tomates provençale, feuilleté avec fondue de poireaux accompagnent le 'tournedos de bœuf" de Mauricette. Une tranche de filet bardé, c'est bien, 14,5/20. On passe au 15/20 sans le moindre état d'âme avec mes "ravioli à la truffe blanche sauce foie gras" assez parfaits. Chaque ingrédient est à sa place, ne marche pas sur les plates-bandes des autres. Seule la dame au chapeau vert et à l'appétit aussi grand que ses gros yeux se penchera sur la question des desserts. Sans tergiversation, elle opte pour le "café gourmand" de la maison avec île flottante maison (et oui mes cocos), crème brûlée itou, mousse de fruits rouges pareil et petite meringue qui sort du four. 15/20 pour tous ces efforts qui ne tombent pas dans les papilles d'un sourd. En clair, les principes de base nécessaires à l'art qui nous préoccupe sont bien là. Vous n'y échapperez pas, sauf si chemin faisant vous ne voulez absolument pas remarquer cette maison ancienne restaurée avec goût à droite, sur la voie rapide qui file de Six-Fours à La Seyne après le rond-point de "Netto". Un emplacement pas "facile" et bien loin des critères habituels de la restauration pour touristes. C'est encore meilleur comme ça!

Chef: Patricia Gassier
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 15,5/20. Toilettes 17/20. Formules le midi. Menu à 25€. Suggestions et carte. Climatisation. Groupes 60 personnes. Parking devant le restaurant. Terrasse. Fermé dimanche soir et lundi. Réservation conseillée.

131 avenue des Anciens Combattants d'Indochine
(de Six-Fours vers La Seyne après Netto sur la droite)
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.90.88.47

LE PETIT CHEF

NT 0

En effet pas très grand. En même temps, pas besoin d'être un virtuose pour cuisiner ici: grillades, poisson de base, pâtes, salades, moules-frites. Ah! Moules-frites! Tout le monde prend ça ce midi! Quand même: quelques entrées. Dont une à qui je voulais donner la chance: "coquille St-Jacques à la bretonne". Puisque je demandais quelques explications de texte à la serveuse, elle chercha un peu avant de me dire d'un air pédagogique: "Vous savez môssieu, c'est comme à Noël". A ben si c'est Noël alors…Une coquille de cantine sous-traitée avec un peu d'herbes de Provence sur le gratiné, et l'affaire est dans le sac. Avec des feuilles de salade fraiches, 4 billes de mozza. 10/20 et 9€. La serveuse fait tout pour être agréable mais l'attente devient très longue. C'est que toute la clientèle touristique estivale en tong et tee-shirt exige ses moules-frites, et vite. Je comprends. La pulsion de "moules-frites" quand ça vous prend, faut pas attendre. Grand seigneur qui comprends bien les contraintes du travail de restaurateur, j'ai joué le local de l'étape en attendant ma pizza 25 minutes sans moufter. Bien au chaud sous la bâche, devant mon verre arkoroc et mon set en papier, comme la serviette. Elle fait ce qu'elle peut, la p'tite… Ma pizza arrive enfin et moi je regrette définitivement d'être venu. La pâte est dure comme une vieille pâte sablée, aucune souplesse. La mozzarelle fondue dessus est piètre. Ah oui: il s'agit d'une pizza "mozzarella". Enfin non. J'ai demandé une "mozza" et on m'amène une "fromage"! Ce qui me fera gagner 0,5 cents puisque 8€ au lieu de 8,5€! Pas finie et de loin. La Seyne, les Sablettes: l'aventure gastronomique continue conformément à une légende rarement démentie dans le coin.

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 6/20. Pain 11/20. Café 1,5€ pas pris. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte sur les sets en papier. Terrasse.

Corniche Georges Pompidou
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.30.52.10

SIGNES

LE CLOS DES ACACIAS

NT ΨΨΨΨ

Un cuisinier classique et de nature discrète, assurément. Il parle peu pour causer mieux et on sent bien qu'il a du mal à sortir des phrases banales! L'exercice préféré des cuisiniers habitués aux coquetailes et aux mondanités! Bref! Cet ancien de Serge Gouloumès à Mougins (06), de Jean-Marie Chanove à Machilly (74) et de Jean-Michel Lorain à Joigny (89) aurait pu être horloger. Sébastien Vion sait trouver le dosage précis comme Flaubert trouvait les mots justes. Je sais: Flaubert n'était pas horloger. Ni cuisinier. Rebref. Virée en Provence gastronomique avec "Dans l'esprit d'une pissaladière aux olives, pistounade de fenouils et artichauts". La pagnolesque Mauricette s'est mise d'un coup à faire le bruit d'une cigale. Fallait la voir frotter ses petits bras grassouillets contre elle. Et puis elle s'est arrêtée net. Pour dire 15,5/20. De mon côté et plus discrètement, j'ai eu droit à "Comme un nougat de langoustine au fenouil, une sauce rouille mousseuse, pomme ratte tiède". Une belle aventure, des associations pertinentes puisque 16/20, ce n'est pas rien. Suite avec "Un blanc de Saint-Pierre doré au beurre de thym, embeurrée de févettes et premières girolles". Ça vous change des trucs surgelés qu'on vous refile sans vergogne à prix prohibitif et toujours trop cuit! Vous avez déjà mangé sur un nuage? Ben voilà, moi c'est fait. 16/20. Et la dame au chapeau vert? Elle vivra le grand amour avec "un dos de cochon braisé longuement aux épices, sauté minute de courgettes au romarin". Celle qui sait de la cuisine des précisions extravagantes reconnait aux détails le talent d'un chef. Fondant, parfumé et subtil. Pas le chef, le cochon. Le 16/20, rien de moins pour le nourrain. Elle conclut "sur une mousseline au chocolat blanc, une fraîcheur d'abricots pochée au thé vert" 16/20. Moi menu à 39€. Mauricette, menu à 26€. Le couple s'est rencontré chez Lorain. Derrière la réussite du cuisinier Sébastien Vion se cache Claude Lequeue. Un joli minois blond et une fausse décontraction maitrisée en salle. Sa carte des vins est un modèle de qualité et de sagesse tarifaire. Une belle maison de village chic mais pas guindée qui revit, une terrasse sous les arbres, une salle de restaurant qui n'oublie rien pour notre confort. L'adresse de l'ouest varois qui monte, qui monte. Où on se régale, se régale.

Chef: Sébastien Vion

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15,5/20. Toilettes pas vues! Menus à 26€ le midi en semaine, 28€ et 39€ et 57€. Menu homard du 11/11 au 20/12. La carte change tous les 2 mois. "Chasse" à partir d'octobre. Fermé mardi soir et mercredi. Ouvert 7j/7 en été. Groupes 80 personnes. Parking à 50m. Hôtel 7 chambres. Terrasse ombragée. Réservation conseillée.

1 avenue du Cheval Blanc
83870 **SIGNES**
Tél.04.94.26.17.73

MOUNTAINS BIKERS FORCES
Pièces détachées VTT et équipements
34 rue Pasteur 83870 Signes
06.59.02.34.83
vttsportsdavid@yahoo.fr

SIX-FOURS

BLUES BEACH

NT ΨΨ1/2

Devinette: adresse adoptée illico par les locaux… spécialisée dans les p'tits plats cuisinés… on parle aussi d'un fameux "brasero" avec viandes, frites, salade à volonté… dispose d'un coin salon où on peut se caler les doigts de pied en éventail en sirotant un coquetaile… équipée en série d'une équipe de joyeux drilles d'une grande compétence en salle comme en cuisine… ouvert tous les jours de l'année et le soir de 18h à minuit…c'est le…le… "Blues Beach"! Bravo! Plage de Bonnegrâce à Six-Fours! Mais je sais que vous avez triché en lisant le titre! Je ne vous en veux pas! Avec Mauricette, celle qui tient depuis longtemps le rôle de premier de cordée dans notre sacerdoce quotidien de cobayes ambulants, on a enfin tâté le "brasero"! Façon de causer: ça brûle! Et pour cause! Un barbecue sur table, si vous préférez. Bien sûr que dans nos pérégrinations, on aspire généralement à du strict cuisiné. Ce que la maison sait faire! Terrine de foies de volaille maison, burger de rougets à la provençale, pennes au gorgonzola et aux moules, dos de cabillaud en croûte de pain aux olives et citrons confits, mignon de porc poêlé au jus de cidre, os à moelle gratiné, foie de veau au vinaigre de cidre… Et le "brasero" donc! Quand on a vu arriver notre viande de bœuf dans le plateau, on a vite pigé qu'on ne se moquait pas de nous. Du rond de gite. Pas du carpaccio décongelé rond comme du saucisson. J'aime autant vous dire que la dame au chapeau vert avait la dentelle qui fumait! Qu'est-ce qu'elle s'est mise derrière la cravate! A volonté en plus! Six sauces pour voyager: poivre, béarnaise, aïoli, roquefort, cèpes, curry. Préférence perso pour la "cèpes" et la "roquefort"! Si vous avez encore faim après ça, l'hiver sera long! 14,5/20! La "tarte aux pommes maison" remplit son contrat à 14,5/20 mais là, je peux plus... Au cas où vous décidiez de jeter l'ancre dans le coin, voici une bonne base de débarquement. Histoire d'entendre la rime discutable entre "assiette féconde" et "bronzette en tong".

Chef: Tony Dufresne
Second: Derek Larsen
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Lavazza 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 12€ et menu à 16€ midi et soir 7j/7. Carte. Enfant 8€. Terrasse couverte (fumeurs autorisés). Groupes jusqu'à 60 personnes. Ouvert 7j/7 à l'année le soir. Le midi: se renseigner. Ouvert jusqu'à minuit!

330 promenade du Général de Gaulle
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.15.10.10
laurent.dale@gmail.com

LES JARDINS D'ANGLISE

NT ΨΨΨ1/2

Ah bon? On vous a pas prévenu? Six-Fours! Son terroir touristique fantaisiste qui nage dans la frivolité plagiste! Dans une région où le client vient chercher le folklore à prix d'or, le couple Chiaradia propose une cuisine personnelle qui est la sienne. Autant vous dire que si vous cherchez une daurade avec des frites ou des gambas à la confiture de nouilles, vous ferez "chou blanc". On la connait bien maintenant cette superbe bastide avec Mauricette! Quel charme! Ce soir, nous sommes vendredi. Ambiance musicale discrète, on est vraiment bien. Dans ces conditions de travail d'une extrême pénibilité, nous entamons par un "foie gras poêlé, chutney banane et citron vert" et une "mousse de saumon fumé et tartare aux pignons de pins". Le tableau est posé, la photo est belle. Direct deux 15,5/20 dans l'escarcelle. Un peu revêche, mon "épaule d'agneau farcie aux girolles, pommes Pont-Neuf de panisse". Ce qui n'enlève rien à la qualité de la préparation. 15/20. Superbe envolée avec la "fricassée de joues de lotte, soufflé de courgettes au bacon". Et Mauricette qui s'envole, faut voir ça. La Mary Poppins au quintal assumé décide un 16/20 pour ce plat rustique mais subtil! C'est avec les desserts que nos émois seront le plus inattendus. L'exercice du sucré est compliqué, plus souvent laborieux qu'étincelant dans les restaurants. Bruno Chiaradia nous soumet deux superbes trouvailles! "Macaron abricot, crème glacée à la lavande" qui appuie bien sur l'esprit de saison à 15,5/20. Mes "pommes caramélisées, sorbet au cidre" tape dans le mille, c'est vraiment d'une grande justesse. Un travail équilibriste: 16/20. Des plats qui donnent des sensations variables façon "montagnes russes", mais toujours avec le même talent terrien et évolué. Profitez de la formule à 16,50€ des midis en semaine avec un amuse-bouche, un plat et un café gourmand. Aussi du dimanche avec son menu à 35€ et son cocktail de saison. Et aussi de la terrasse aux beaux jours. Et de la salle au grand confort. Et aussi des chambres de charme si vous voulez pousser. Enfin: profitez de tout! Car les maisons de ce niveau sont bien peu nombreuses dans le canton!

Chef: Bruno Chiaradia
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14,5/20. Café Malongo avec mignardises maison 2,7€ 15/20. Toilettes 17/20. Formule à 16,5€ et menu à 23,50€ le midi en semaine. Menus à 35€, 38€, 59€. Menu jazz à 38€. Menu dimanche à 35€. Carte. Enfant 12€. Groupes et séminaires de 10 à 100 personnes. Climatisation. 9 chambres de 80€ à 160€. Belle terrasse ombragée. Parking privé. Jour de fermeture: se renseigner.

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

ΨΨ1/2

A force d'expérience nous aurons finement noté que la qualité d'un restaurant est souvent inversement proportionnelle au judicieux de son implantation touristique. Je jubile donc de vous refiler le tuyau comme quoi l'endroit nous fait le coup du grand charme à la campagne. Cuisinier qui sait bien des choses, le sieur Thierry Hilaire a voulu sa grande maison conviviale: c'est une réussite! Et puis à déjeuner dans la pinède à l'écart des embruns, qu'est-ce qu'on est bien. Dans la chaleureuse grande salle avec cheminée souvent allumée qui assume sa provençalité, c'est pas mal du tout non plus. En toutes saisons, le client a droit aux égards dus à son rang et à un accueil familial des plus cordiaux. L'éternelle Mauricette, celle qui ressemble de plus en plus à un personnage du second empire mais en moins bien, s'est excitée la papille sur un "flan au Roquefort". Douceur et finesse, précis en tout et caricatural en rien, ce qu'on pouvait craindre avec ce type de fromage de caractère. 14,5/20. Moi ce fut dans les "filets de sardines marinés au balsamique en salade" que je trouvais mon bonheur! Belle et généreuse idée bien préparée qui vous rappelle que nous sommes en bord de Méditerranée. Dommage: un peu trop de vinaigrette avec la salade! 14,5/20 quand même! Poisson encore, cuisiné toujours! Et de quelle manière! Ça s'appelle "filets de Saint-Pierre Hermitage"! Et voilà confirmée l'appétence du chef à fagoter d'excellentes sauces et à garder un œil sur la cuisson du poisson! C'est sa nature! Faux du généreux, des assiettes bien remplies et des sourires autour de la table! On ne le changera pas! Bref! 15/20! La dame au chapeau vert s'enfila dans son entièreté son énooorme "civet de porcelet"! Dans un calme de comptable elle osa son humour de cochon avec un "Qui vivra verrat". Le bestiau n'a pas fait un pli! 14,5/20! Pendant que j'y pense et suivant la saison, la cuisine à la cheminée! Lisez la carte! Nous conclurons par une "omelette norvégienne": Mauricette les 9/10ème et moi le reste. "Le Mont Salva": une histoire vraie au vert à deux pas de la mer. Comme j'vous dis!

Chef: Thierry Hilaire

Spécialités: Pieds paquets. Longe d'espadon grillée. Jarret d'agneau braisé. Salade de poulpes. Bouillabaisse (48H). Poisson au sel. Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 19€, 28€, 36€ et 45€. Carte. Banquets, mariages…jusqu'à 120 pers. Climatisation. Parking aisé. Terrasse ombragée. Soirée dansante le samedi et animations régulières (programmation jazz): voir 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

LE BISTROT DE LILY

ΨΨΨ

Il n'y en aura pas pour tout le monde! Faut les voir se régaler, les accros du bistrot de Marie-Pierre Mumbach! De plus en plus nombreux abonnés se précipitent le plaisir les midis de semaine et les soirs de week-end! Tu m'étonnes Simone! C'est que non seulement les bons plats vous regardent droit dans les yeux, mais le personnel aussi! Par opposition aux fades adresses où les serveurs gênés larguent hâtivement leurs assiettes sous le nez du client puis filent à l'anglaise des fois qu'on soit pas content! Service véloce, efficace et souriant. Avec celle toujours incroyablement déguisée comme si elle sortait d'un tableau de Vélasquez, on a filé la parfaite romance épicurienne le temps d'un très joli repas face à la grande bleue, et oui, c'est bonus. A peine assise Mauricette reluqua prestement la proposition ardoisée "chausson de girolles au foie gras". Quand elle me regarde de la sorte avec ses petits yeux tous ronds derrière ses culs de bouteille en forme de lunettes, c'est comme si elle me disait "goûte-moi ça". J'en aurai bien peu, mais suffisamment pour jauger sur un 15,5/20. Sa suite est le "millefeuille de Saint-Pierre aux patates douces", bien étudié. Le poisson est bêtement un peu trop cuit, mais aisément rattrapé par une délicieuse émulsion crémée. Un 14,5/20. De mon côté j'accroche la formule des midis à 15€. Equipée de la suggestion "caille rôtie". Le dodu bestiau aura baigné dans une marinade parfumée. Rôti et resté souple, il sera servi entouré de garnitures cuisinées. Exquise sauce, efficace en bouche sans envahir. 15/20. Nos desserts sonnent "commun" mais ce n'est qu'illusion! Ils sont travaillés et tous "maison" sauf si on m'aurait menti! De ce qu'on a goûté avec la dame au chapeau vert, aucun doute sur l'intégrité! La magnanime "soupe de pêche à la menthe" sent bon et ne pousse pas sur le sucré, juste le fruit et hop! Un 15/20! Itou pour mon "tiramisu antillais" beau comme un cœur dans son pot en verre, ananas, kiwi et banane! De ces adresses naturelles et évidentes, qui font oublier le professionnalisme qui se cache derrière, un peu comme ces mélodies qu'on commente un peu facilement de "simples". Alors que. Mais c'est aussi pour ça qu'elle font rêver!

Chef: Laurent Giannoni

Spécialités à l'ardoise: Foie de veau persillé. Tartare de bœuf haché couteau…
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,5€ 15,5/20. Toilettes pas vues. Plat du jour 12,50€. Formule à 15€. Ardoise. Ouvert le midi, vendredi et samedi soirs. Fermé le dimanche. Climatisation. Terrasse Vélum 4 saisons. 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

LE LEONE

NT Ψ

Une erreur de casting. C'est que nous sommes très éloignés de la notion de restaurant telle que nous la supposons. L'accueil comptoir et le service d'jeuns est sympathique. Pour tout dire, on trouvera matière à largesses dans notre jugement car la prestation n'est pas dilettante, juste décalée de nos attentes, je me répète. Car voilà: la cuisine est franchement très limitée. Le soir, vu que ça se précipite comme des mouches au bar, les propositions de mangeaille se limitent à des tapas, quelques brochettes et des hamburgers (2). 16€ les 5 tapas, un grand plateau avec un méli-mélo rigolo à grande majorité de friture: acras de morue, acras de moules, beignets de calamars, crevettes à la pâte de pomme de terre, nuggets de poulet, pauvre bête! Pas brillant. Mais les nems et les samossas sont biens et n'ont pas le goût de la série illimitée en sachets congelés. Eux. Les soupions à l'ail sont durs, les frites pas grasses. Car oui: ya des frites aussi! Le plus étonnant est que Mauricette aura digestion tranquille après cette débauche de lipides sous-traités. 10/20. Mais le "hamburger" est équipé d'une super viande hâchée de qualité! Pain souple, sans débauche d'originalité, l'original dans ce cas de figure étant d'être simplement bon. Ce qui est le cas, 13/20. Deux télés, un comptoir, des dames tatouées en jeans moulants et bottes noires qui garent mal leur 106 devant la boutique, des biscottos de sportifs tatoués rassemblés en copains qui refont le match devant le pastaga accoudés au bar. Une terrasse. Mais de cuisine: bien peu.

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Pas de menu. Formule le midi. Tapas le soir. Bar. Terrasse. Télé.

398 boulevard des écoles
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.26.65.71

EXOTIC MARKET

7 rue Franchipani
(derrière la mairie)
83500 LA SEYNE
Tél.04.94.09.26.62

TRAITEUR EXOTIQUE

FRUITS ET LEGUMES
PRODUITS AFRICAINS DE SAISON:
MANGUES, PLANTINS, PAPAYES,
TAMARIN, PATATES DOUCES…

SOLLIES VILLE

LE VATEL

NT ΨΨΨ

Déménagement pour "Le Vatel"! Pleurez pas! La nouvelle maison de Bruno Hernandez n'est pas posée bien loin de ses origines: sur la route reliant La Farlède à Solliès-Pont. Ce récent papa dans le civil est décidément un as du baptême! Le test: bien sûr, quelques menus réglages bien compréhensibles devront être effectués. Mais "derrière" ou "devant", on sent l'équipe motivée à l'exercice. La salle est pleine et très peu d'attente! Du coup les pressés du midi qui déjeunent comme des métronomes côtoient les sans-montres. Je me suis régalé avec le "toast de foie gras maison accompagné de sa confiture de figues de Solliès", un classique du chef. Un petit délice à 15/20. Quand Mauricette entend le mot "truffe" écrit sur la carte, ça lui file toujours un coup de frais sur le museau. Son entrée "risotto aux écrevisses et aux truffes" n'offre pas de grand tremblement mais fait son boulot 14,5/20. Classique indéboulonnable du "Vatel" qui demande de la précision au cuisinier, cuisson et sauce! Ah que c'est bon ça! Je cause des "rognons de veau à la moutarde à l'ancienne" sanctifiés par un 15,5/20. Incorrigible carnassière, la dame au chapeau vert prend le "tournedos façon Rossini du Vatel". Cuisson réussie, petits légumes de saison sympathiques. 14,5/20. Choisir le "café gourmand" est un bon choix. A mille lieux des escroqueries modeuses habituelles! Ce sont réellement des gourmandises: crème brûlée, petit moelleux au chocolat, de sympathiques surprises à base de crème et de fruits 15/20. Mauricette a choisi la fraîcheur avec son "mille-feuilles de sorbets maison". Rien de très original pour cet assemblage, mais l'avantage collatéral sera de rafraîchir les idées de la dame au chapeau vert! 14/20. Une addition toute honnête pour ce menu à 25€ avec des suppléments selon nos choix. 28€ chacun au bout de la ligne. Un rapport qualité prix qui continue de faire des envieux dans le microcosme de la tambouille locale. Y compris dans ce fameux menu à 15€ qui fait les midis heureux des initiés. Nouveauté, un nouvel outil pour le Vatel: une terrasse! Bref: une nouvelle histoire commence pour Bruno Hernandez. Mais je crois bien que pour ce phénomène de cuisinier, tout est commencement tant il est un infatigable développeur! Régalez-vous!

Chef: Bruno Hernandez
Second: David Guilloteau
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes pas vues. Menu à 15€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu-carte à 25€ et menu à 35€. Carte. Groupes jusq. 50 pers. Climatisation. Terrasse ombragée. Parking privé. Réservation conseillée.

Quartier Roumiouve (face station K9)
83210 **SOLLIES-VILLE**
Tél.04.94.58.82.94 ou 06.17.40.00.41

TOULON

RESTAURANT SAFINA

ΨΨ1/2

C'est un peu le restaurant qu'on voudrait en bas de chez soi! Dans la vieille ville, au coin d'une esplanade en plein renouveau architectural (la place Vatel) avec ses palmiers et "le navire". Vous verrez, ça vaut le coup d'œil. J'arrête là la description des extérieurs! Mais l'intérieur, je vous raconte. Poussons la porte! Un duo de belles-sœurs belles comme des cœurs et qui cuisinent en chœur! Un labeur à quatre mains qui puise sans forcer l'inspiration dans les racines et les histoires, la vie est vraiment drôle. L'Italie, Paris, la Lorraine, le Maroc, la Kabylie… La cuisine est majoritairement axée sur le Maghreb, mais écarte aussi les coudes sur les saveurs d'ailleurs. La décoration très soignée ne laisse aucun doute: le Maroc. Coussins, banquettes, voilures, vaisselle, nappage…Comme là-bas dit! Sans la boite de conserve ni le sachet tout-prêt du gentil sous-traitant qui fait gagner du temps au cuisinier dont c'est pourtant le métier de nous régaler avec sa personnalité. Ici tout est maison, une cuisine mijotée dont les recettes se transmettent de "mère en fille". Début par une "tchouchouka" traduite par "salade de poivrons" relevée et pimentée. 13,5/20. Les plats proposés? Pas communs! A part les classiques du genre (couscous, tajines), je remarque les haricots blancs au veau, le foie d'agneau à la marocaine, les lentilles aux légumes et mon "amphore de Marrakech". A moi et personne d'autre. Vous sentez le jus? Non? Tant pis pour vous! Z'avez qu'à habitez au-dessus comme tout le monde! Du jarret confit, un os à moelle, un jus plutôt clair parfumé avec parcimonie et doigté aux épices amies et variées. Semoule légère servie à part. Je me suis tout tapé équipé d'un sourire béat de ravi de la crèche, comme souvent quand je me régale. J'ai sorti mon 15/20 et un grain de semoule de ma moustache. Dessert maison, le "cœur fondant". Un délicieux gâteau au chocolat avec très peu de farine, du beurre demi-sel, et dans la recette du jour du chocolat au lait. L'idée n'est pas vraiment marocaine, je vous ai prévenu qu'on était loin d'un cahier des charges coincé dans le Maghreb. Pour autant, les pâtisseries orientales (toujours maison) répondent présent! Bref! Vraiment bien, mon cœur. 14,5/20. C'est nouveau, ça vient de sortir sur Toulon et ça respire l'envie de bien faire et ça le fait bien. A découvrir sans retenue dès que le moral fronce le nez! Et plus si affinités!

Cuisine: Charlotte Hoffmann et Hanane Ponpon (née El Horri)

Spécialités: lire texte et (sur réservation 24h) poulet fourré (djaj maamar), épaule d'agneau vapeur (kiéf m'faouar), pastilla… Viande halal. Pain maison sur demande.

Accueil 15/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Toilettes 17/20. Formules midi à 10€ et menu complet à 12€. Carte plats de 7€ à 10€. Groupes jusqu'à 42 personnes. Soirées danses orientales et musicales. Climatisation. Terrasse en saison. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

33 rue Larmadieu (Place Vatel)
83000 **TOULON**
Tél.06.59.40.08.35 et 06.50.91.37.54

L'ARBRE ROUGE

ΨΨΨ

Un des plus beaux restaurants de Toulon. Restons modeste: je ne les connais pas tous! Mais gaffe! Ça veut pas dire qu'il est immense! Ça veut dire surtout qu'on s'y sent bigrement bien avec ses jolis stucs, ses recoins et ses lumières douces. La cuisine n'est pas d'une finesse chichiteuse, rien de ronflant ni de tapageur! En peu de mots, elle n'est pas très soucieuse des nouvelles donnes qui font la mode avec ses verrines pour un oui ou pour un non, et ses préparations à l'azote. Du coup, il y a fort peu de chance que vous sortiez de chez Edwige Lacour avec l'idée immédiate et saugrenue d'aller casser une graine. Car la cuisine qu'elle aime tourne autour de ces recettes classico-terroir qu'on trouve généralement loin des villes: escargots aux pleurotes à la crème tomatée, cassolette de moules à la crème safranée, poêlée de Saint-Jacques au beurre citronné, pavé de bœuf aux morilles, tagliatelles aux queues d'écrevisses, magret de canard au balsamique…que des recettes simples et qui causent au ciboulot. Servies en portion congrue, voire souvent un peu plus! Si on prend exemple du "foie gras mi-cuit, chutney d'abricots et pain d'épices", il n'est pas radin de la portion! Ah ça! Deux belles tranches, redoutables car associées au pain d'épices et au chutney maison. Vraiment bien, 15/20. Mauricette qui ressemble de plus en plus à un sapin de Noël avec toute sa quincaillerie et autres breloques poursuivra par la "mijotée d'agneau à l'orientale". Viande tendre, travaillée. Sauce pertinente, hors caricature du genre. Un 15/20. Moi aussi j'ai pris du foie gras! Ya pas de raison que seule Mauricette en bénéficie! Donc: "escalope de foie gras de canard poêlé aux pommes"! Je m'en suis mis jusque là! Trois tranches bien épaisses! Travaillées nature et sans traficotage! Moulin à poivre! C'est tout! 15/20. J'ai su ne pas prendre de dessert à la vue de mes "rognons de veau à la moutarde". Quelle assiette! Cuisson impec'! Rosés comme il faut! Un dernier 15/20 pour cette cuisine généreuse et respectueuse des cuissons. Les habitués des midis se font chouchouter par la formule à 15€. Les gourmands qui ont le temps se régalent avec un bon vin. "L'Arbre Rouge" est près de la Poste à Toulon, dans une rue connue de tous mais fréquentée de pas grand monde. Sauf à vouloir jouer les VIP et être absolument vu: ya pas plus discret et reposant!

Chef: Thierry Voisard

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

2€ 15,5/20. Toilettes 17/20. Vin rouge Domaine de la Vivonne 2003 15/20. Formule le midi à 15€. Menu à 20€ le midi et 25€ le soir. Carte. 2 salles privatisables. Groupes jusq. 40 pers. Soirées à thème: vernissage, accords mets-vins, jazz. Clim. Ouvert du lundi au vendredi midi et le soir les vendredi et samedi.
25 rue de la Comédie
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.28.58
http://web.lerelaisinternet.com/GILPIN/ArbreRouge

L'ATELIER DES SAVEURS
LA CALECHE

ΨΨΨ

Il a tout pigé, le chef Defossez! C'est pas l'tout que le client se pointe le museau à sa table! Qu'il revienne est une autre paire de tranches! Pour que, faut que le restaurateur écoute le vent des désirs d'une clientèle de plus en plus exigeante. Ensuite, faut mouiller la chemise, enfin la veste de cuisinier. Cadre amical et rajeuni pour cette historique adresse de la ville. Un personnel de salle à l'image de la direction: travailleur et souriant! C'est le frérot Julien Defossez qui s'y colle! Il sert fièrement les assiettes du frère! Bigre! Quel rapport qualité prix percutant! Faut voit la formule du jour! Plat, dessert et café! 13,50€! Niveau portion, c'est pas des amuses-bouche! Bravo pour cette générosité caractérisée. Les assiettes du menu-carte à 22€ trouvent le bel équilibre. Cuisine traditionnelle copieuse et pointes de finesse. Pas évident. Repas en compagnie de Mauricette, celle qui se distingue des autres mammifères catalogués par son chapeau vert et ses gros mollets. Elle: "marbré de chèvre crémeux et petits légumes, chips de jambon cru". Entrée stylé posée sur son ardoise, dans l'air du temps. Epicée (cumin) et rondouillarde. 15/20. Du même acabit que la mienne: "bavarois de légumes et gésiers confits, jus de viande perlé, œuf poché". Impeccable dans son rôle gourmand et onctueux. Bien dressé sur ses petites pâtes arrières voilà le "filet de sandre à l'unilatérale, sauce mousseline" posé sur une galette de légumes de Provence confits. Les filets (ils sont en vérité deux) sont épais et restés souples après cuisson. Joli. 15/20. Une farandole de 15/20 au bilan puisque voici mon "filet de bœuf sauté, jus court façon bordelaise". N'attendez pas un Niagara de sauce. Il s'agit plutôt d'un jus court… qui en dit long sur le désir de précision du chef! 15/20! Nous finirons par l'"assiette gourmande". Exercice pâtissier tout en "mini": crème brûlée, tarte aux myrtilles, tarte tatin, fraises, île flottante meringuée… et même pour rigoler un mini "magnum dans son sachet"! La maison a de l'esprit! 15/20! Au cas où votre GPS n'aurait plus de pile, la maison Defossez se situe en face de l'espace Peiresc et ses belles expositions. Il vous reste à programmer le jour.
Chef: Fabien Defossez
Second: Armand De Azevedo
Spécialités: la carte change toutes les 6 semaines.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule avec choix à 13,5€ le midi en semaine et à 17€ le dimanche midi. Menus à 22€ et 25€. Carte. Groupes 35 personnes. Climatisation. Terrasse en saison. Parking Peiresc. Fermé dimanche soir et lundi soir. Réservation conseillée.
15 rue Corneille
83000 **TOULON**
Tél.04.94.87.50.28
www.atelier-saveurs.com

LE CASTILLON

ΨΨ1/2

Que dis-je, "Le Castillon"! "Restaurant Le Castillon", Môssieur! Un vrai! Avec un authentique cuisinier aux fourneaux! Un rustique de la recette qui ne mégote pas sur la quantité! Un religieux du plat cuisiné maison et généreux! Ah sûr! Pas de mesquinerie calculatrice! Ni dans le propos, ni dans le contenu! Le trentenaire Jean-Christophe Scaïni que nous aurons connu sous d'autres cieux dans le Var (L'Ile Rousse avec Laurent Chouviat et le Delos à Bandol, La Corniche à Toulon) est revenu en ville, au Mourillon. Il est épaulé par l'ami Franck Perez en salle. Les impétrants de l'historique adresse ont repensé et agréablement décoré les murs. Mignon comme tout, confortable! Si Mauricette était là, elle dirait "cosy" avec ce ridicule accent anglais qu'elle prend parfois en mangeant des grenouilles! Et l'assiette alors? Passque bon nous-autres, on ne mange pas les nappes! Des formules bien pensées le midi. Et une ardoise bien achalandée entre classiques propositions et influences d'ailleurs: le foie gras mi-cuit à la mangue infusion de citronnelle côtoie le croustillant de St-Marcellin au pesto. L'espadon rôti à la vanille et fruits de la passion cabote avec les St-Jacques rôti à la crème d'oursins. Le wok de crevettes sauce piquante fait ami-ami avec le filet de bœuf aux cèpes. J'irai cependant vers le menu à 19,90€. Autant dire 20€. Il change à peu près tous les 15 jours. Quand le chef propose une "salade de chèvre chaud", l'assiette est grande comme ça, décorée de gouteuses bricoles pas inutiles et surtout, le pain grillé est bon et le fromage de qualité gratiné est là pour faire plaisir. Pas pour faire de la figuration. 14,5/20! Assiette vraiment bien garnie que ma "bavette forestière". Beau morceau. Sauce extra travaillée à la poêle. Les garnitures pas communes. Légumes de Provence simplement grillés: aubergines, courgettes, poivrons… Et deux fameuses quenelles de polenta crémeuse aux champignons. 15/20. Après de telles agapes la légèreté est de mise: la "salade de fruits"! Faite avec de vrais fruits! Pas avec un ouvre-boite! 14,5/20! Le très intéressant de la cuisine de Jean-Christophe Scaïni, c'est sa capacité à faire du

"traditionnel" généreux mis en valeur par une présentation élégante juste ce qu'il faut. Une pensée émue pour les seuls à être tristes dans cette histoire: les représentants en produits congelés ou en barquette toute prêtes. Encore que! Je suis sûr que quelques-uns mangent ici! Pas fous non plus!

Chef: Jean-Christophe Scaïni

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 16/20. Formule le midi à 13,50€. Menu à 19,90€. Carte. Climatisation. Exposition de tableaux. Service jusqu'à minuit. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée (20 couverts).

7 rue Castillon
83000 **TOULON**
Tél.04.94.65.34.18 et 06.45.01.38.36

RESTAURANT 109 STREET

NT ΨΨΨ

La seconde émotion vient avant la première! Et ainsi de suite! Logique Angélique! Beaucoup moins l'âge du couple dans un département où le prix des affaires vendues nécessite un pécule d'avance pour pouvoir travailler pour son propre compte. Pensez-donc: 24 et 25 printemps au compteur… et du talent! Du genre donc on ferait bien notre quotidien blasé! Yoann Le Doudic formé en pâtisserie (notamment chez Praline à Sanary), regard bleu profond trahissant ses gènes bretons. Aurore Sciume: Corse et Sicile dans le sang (ouille) et presque 10 ans à cuisiner aux côtés de bons chefs comme Serge Vaz (le Cavalino à Bandol) ou dans des hôtels 4 étoiles en Italie. En attendant patiemment son heure. Elle est arrivée dans cette rue du Mourillon, dans un établissement frais de neuf, contemporain et confortable, les deux mon capitaine. Carte raccourcie et pas bête, amusante même. Allez hop! "Cassolette de St-Jacques, fèves décortiquées, tomates séchées, petits salés". Le raffinement inattendu et original est parfait. Les couleurs, la présentation sur grande assiette carrée avec tagliatelles de légumes frais et croquants, riz blanc. Et puis le lardon ne trahit jamais: coupé par la chef, pas ouvert d'un sachet! 15/20 pour 14€! On me dit les desserts être "maison". Mouai. Tout le monde dit ça. 6€ pour "vacherin à la violette". C'est au moins original. En bon vicieux, j'attends de voir comment la cuisinière se vautre dans la recette avec un parfum aussi entêtant et floral… Pas de pot Roger, mais un grand verre droit au contenu fameux! La glace à la violette est artisanale, millimétrée dans le parfum, équilibrée. Meringue etc. une réussite à 15/20! Des fournisseurs choisis et non imposés: boucherie voisine "Le Centaure", épices et condiments de Cédric Génini (Six-Fours), le glacier dont j'ai perdu le nom. Carte des vins courte mais faite de coups de cœur. Selon notre expertise et nos recoupements statistiques, il devrait y avoir foule au "109 Street" et ne me demandez pas pourquoi! Sinon relisez!

Chef: Aurore Sciume

Spécialités: Soupe de poissons de roches maison. Encornets persillade mesclun. Tournedos de canard façon Rossini. Wok de poulet et légumes de saison au soja. Queue de langouste parfumée à l'huile de truffe accompagnée d'un risotto crémeux. Tartelette au citron. Le tiramisu.

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 12€ le midi en semaine. Menu à 25€. Carte. Enfant 7€. Très jolie salle privative jusqu'à 40 personnes. Ouvert7j/7 sauf dimanche midi. Réservation conseillée.

109 rue Auffan
83000 **TOULON**
Tél.04.94.24.27.83

LE MAYOL

NT Ψ

Nous entrâmes ici gaillards avec Mauricette, pensant être exonérés des approximations du genre "restaurant vue mer". Elle ambitionnait de se siroter du plaisir avec un plateau de coquillages. Ce fut presque le cas avec le "plateau du corailleur" à 34€ composé de 6 huitres spéciales de Normandie, escargots de mer, amandes de mer, moules crues, violet de roches, palourdes, crevettes roses bouquet, langoustine. Sur le papier. Pas de violet (on sait le produit capricieux) mais surtout le beurre était rance. 34€. 14/20 quand même. De mon côté, je souhaitais tâter du cuisiné. Deux menus: 28€ et 46€. Attention, ça rigole plus. Ouf! Sauvé! Entrée et plat du menu à 28€ sont facturés 22€! Entrée belle comme tout avec "saumon cru mariné, crème légère et légumes croquants". C'est très gras dessous: la crème patauge dans l'huile, ou le contraire. Le saumon (fumé) qui ne baignait pas entièrement dans la marinade est sec aux entournures. Les légumes frais et variés débités en rondelle, tagliatelles ou râpés sont de loin le plus agréable. 11/20. Suite hasardeuse avec le "mérou (origine Pacifique) rôti sur sa peau, concassée de tomates". Je m'attendais à bien pire, à du congelé duraille. Faut voir ce qu'on nous fait gober comme mérou un peu partout. C'est le problème du mérou qui vient du Pacifique: je l'ai attendu plus de 20 minutes et encore, si j'avais pas donné l'alerte j'y serais encore! Et attention encore au gras de la préparation! 12/20 quand même. Pas si mal jusque là . Le service joue le jeu, discute un peu. Des détails gênent. Les verres et la carafe sont calcaireux. Au fond de la salle, les serviettes sont en tissu. Pour les touristes côté terrasse, elles sont en papier. En fait je crois que j'ai pigé: la maison hésite trop entre semi-gastro et brasserie. On mange donc le cul entre deux chaises et à des prix qui eux, sont sans ambiguïté! Avec plus de rigueur dans la maison, on serait les premiers à

applaudir la prestation!
Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes étage 15/20. Menus à 28€ et 46€. Formule à 22€. Plateaux de 26€ à 74€. Terrasse. Ouvert 7j/7.
462 avenue de la République
83000 **TOULON**
Tél.04.94.41.39.36

AL DENTE
NT ΨΨ1/2

Un grand professionnalisme. Ça, on peut pas dire le contraire. Il va se nicher dans les détails, c'est d'ailleurs à ça qu'on le reconnait comme dit l'autre. Avec Mauricette, du coup on avait peur d'une prestation lisse en cuisine et d'un service en pilote automatique, froid. Que nenni! Bien sûr qu'on nous amènera l'addition sans qu'on nous la demande, mais ça sera le seul faux-pas de la boutique! On s'est ré-ga-lé! Il paraitrait même que les pâtes sont fabriquées ici! Sauf les ravioli conçus à l'autre "Al Dente", celui de Marseille. Pour 12,80€, la dame au chapeau vert entame direct par des "ravioli verts maison aux trois fromages" dotés d'une farce au parmesan, ricotta et emmental. La sauce au pistou est fameuse. Pas de méprise: le reste aussi. 14,5/20. Je suis habituellement un peu rétif aux gnocchi, mais ceux de la maison sont vraiment excellents: "gnocchi au speck et au gorgonzola". La carte précise que "le speck est un jambon fumé du Tyrol dont la saveur corsée s'allie bien au gorgonzola". Je ne peux que confirmer. 12€ et 14,5/20. Nos portions ne sont pas énormes, mais suffisantes. Et surtout, très bien cuisinées. Je tiens à vous parler de nos digestions car elles furent sans histoires, ce qui pour des plats "en sauce et en farce" est plutôt rare. D'autant que nous prendrons un fort agréable "tiramisu au café" dans sa version conforme: gâteau solide et souple à 14,5/20 pour 4,6€. Et moi une "coupe de glaces", dont une de qualité et puissante au chocolat noir. Nous conviendrons avec Mauricette que ce repas "pâtes" fut le meilleur depuis bien longtemps, nos derniers émois en la matière correspondants au regretté "l'Hostellerie du Puech" à Mimet (13) du couple florentin Marriella et Stéfano Billi.
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 13/20. Formule à 11,80€ le midi. Menu à 17,50€. Carte. Réservation conseillée.
30 rue Gimelli
83000 **TOULON**
Tél.04.94.93.02.50
www.aldente-marseille.fr

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

TOURTOUR

LES CHENES VERTS
ΨΨΨΨ

S'il nous arrive de penser que le monde est une histoire à dormir debout pleine de bruit et de tracasseries, la maison de Paul Bajade est votre homme. Vous pouvez pas savoir comme on y est bien. Sûrement que si d'ailleurs, tant vous êtes nombreux à vous y précipiter en période de truffes. Et le reste de l'année n'est vraiment pas mal non plus. Paul Bajade prend votre commande à table, sans le moindre excès de zèle. Voire qu'il pourra paraître lassé à ceux qui vont au restaurant pour que le chef leur tape dans le dos. Les valeurs de la maison sont tellement ailleurs… Bref! Repas avec Mauricette, mon fardeau permanent permanenté. Depuis le temps, elle est un peu fatigante d'autant qu'elle fait son poids, la dame au chapeau vert. C'est parti pour un voyage en tandem au pays de la "tuber melanosporum"! "L'œuf Coque à la truffe" surnommé "le bijou" par ma moitié tendance trois-quarts. 16,5/20. "Le foie gras de canard, la tartine de truffe, huile nouvelle et fleur de sel" nous fait ronronner de plaisir, 16/20. Le "suprême de volaille truffée, fine purée à la truffe" n'a jamais si bien porté son nom de "suprême" puisque 16,5/20. Le monument du repas est "la truffe en feuilleté, quelques feuilles de mesclun à l'huile du moulin". Truffe entière (24 grammes). 17/20, bing. Fromage avec la "brousse en aspic poivre et truffes" gentillette à 15/20. Puis "la mandarine soufflée froide au chocolat et la golden tiède au caramel de truffes" concluront ce repas, merveille des merveilles, 16,5/20. Ah non, pas fini. "Petites douceurs, fruits et chocolats", un plateau de bricoles sucrées aussi délicieuses les unes que les autres. Ben mon cochon. Qu'est-ce qu'on s'est mis avec l'épicurienne d'un autre siècle! Et quel service les amis! Diligenté par Maître William Dourlens: il nous porte sur notre petit nuage! Bon allez, c'est pas l'tout mais faut qu'on rentre. Tout est bien qui finit toujours trop tôt.
Chef: Paul Bajade
Spécialités suivant la saison: brouillade aux truffes du Pays. Tête de veau aux herbes. Risotto aux cèpes séchés et jus de truffe. Fricassée de homard sauce corail. Ecrevisses poêlées et persillées. Ris de veau aux cèpes. Suprême de canard au miel d'épices, royale de ses abats au genièvre. Noisettes de pigeon poêlée rosée, sauce légère salmis.
Accueil 18/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 16/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menu dégustation à 56€ et menu truffes à 145€. Carte. Fermé mardi et mercredi. Quelques chambres. Fermeture annuelle en juin et juillet. Réservation conseillée.
83690 **TOURTOUR**
(entrée du village en venant de Villecroze)
Tél.04.94.70.55.06

LA TABLE

ΨΨΨΨ

Derrière la devanture bien peu exhibitionniste, une cuisine de haute volée à tarifs muselés. De quoi presque en rire. Cachés derrière: couleur, précision, à-propos, élégance, saisonnalité. Qui l'eut cru qu'au début le hyérois de naissance et brillant chef Guyon nous ferait toucher à ce point le ciel? Même à Tourtour, village culminant du Var? Hein?.. Qui? Pas grand monde! Surtout en ces temps de marasme où toutes les raisons sont bonnes pour se plaindre de la planète entière! Alléluia! C'est les Guyon que voilà! Car bigre! Quelles fines assiettes! Le doigt péremptoire en l'air, Mauricette qui a toujours de curieuses références résumera le cas Guyon ainsi: "L'Homme habile a d'autant plus de talent qu'il n'a pas recours à de vains artifices" (Pindare 518-438 av. J-C). Produit de qualité intégriste bien œuvré comme dans mes "ravioles d'écrevisses à la ricotta et morilles, bouillon à l'ail d'ours". Vif et nerveux, saveurs et textures s'amusent de contrastes pour un 16/20. Comme mon plat, "le filet d'agneau rôti, quinoa aux fèves et curry, sauce parfumée au romarin". Jus dense, viande saine et ferme, beau mariage. "Le pressé de volaille aux morilles et asperges et son bouquet de Mesclun parfumé aux framboises" fera le bonheur de la dame au chapeau vert pendant un bon quart d'heure! Pendant ce temps là, elle cause pas! Ça repose! Juste un commentaire sur la température, sans grande importance. 15,5/20. Son "filet du merlu rôti à peau et lard grillé sur mousseline de pommes de terre, jus de persil plat à l'huile d'olive" est enchanteur autant que simplissime. Toute la cuisine est dans ce genre de plats, sages et percutants. "L'assortiment de fromages de chèvre et d'ailleurs à l'assiette" est vraiment intéressant, pas un exercice de bonne conscience. Desserts dans la droite lignée du repas avec "le gratin de fraises aux fruits de la passion sorbet poivré à la mangue" curieux et classique à la fois, 16/20. Et "le croustillant de sésame et chocolat blanc aux framboise et balsamique" réconcilie Mauricette avec ce maudit chocolat blanc souvent trop sucré chez les cuisiniers imprécis. 16/20. Ah bon sang! J'ai oublié les "mises en bouche" du début du repas! Des 16/20! Carte des vins incroyable, rien de moins. Service de Meïa Guyon aux petits soins, délié dans sa paisible application. C'est un beau moment, une belle histoire.

Chef: Laurent Guyon

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€. Menu truffes en saison. Carte. Fermé le mardi. Et le lundi aussi, en hiver. 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

Ce qui est bien avec ce type d'endroit esquivant les étoiles et les médailles, c'est qu'ils prospèrent sans égo mal placé ni orgueil. Quand après le repas Jean-Luc Arvin nous demande si "ça vous a plu?", on sait qu'il porte un véritable intérêt à notre personne, qu'il ne cherche pas à se voir plus beau dans la glace: il veut vraiment savoir ce qu'il en est. Car figurez-vous qu'il tient à vous voir revenir! Les fondamentaux du commerce et de la restauration sont ainsi mis à plat. Caché derrière, un bon cuisinier qu'on sait fin saucier quand ça lui prend et le reste du temps. Une salle festive et colorée, un accueil "comptoir" peu avare de sourires. Mauricette, celle qui ressemble un peu à une dame de carreau mais en plus obèse, s'est offert le repas coquet pour trois sous. Façon de parler. C'est 13,50€ le menu complet du midi avec choix. Et elle ne s'est rien offert: c'est moi qui paie! Pas elle! Elle s'entiche d'un "carpaccio Paraguay" mariné aux épices et oignons, une sorte de plat de cow-boy qu'apprécie la Calamity Jane des fourneaux! Elle dégaine son 14/20! Le repas pouvait tourner au "western-spaghetti" mais ce furent des "tortellini aux 4 fromages sauce lorraine" qu'elle trouva dans son assiette. C'est vraiment bien cuisiné, crème fraîche, lardons… Elle s'en mettra jusque là! 14,5/20! De mon côté, je tenais absolument à déguster une viande. C'est que sur la pointe des pieds, Jean-Luc Arvin glisse sa table parmi les spécialistes en viande de bœuf: tartare, carpaccio XXL, burger (énorme, vu sur une table voisine), entrecôte et côte de bœuf suivant la saison. Alors je me décide pour un "tournedos de bœuf" bardé, courte sauce adroite. Equipé en série d'un gratin dauphinois à faire goûter à tous les enfants ne jurant que par la sacro-sainte frite! 14,5/20. Le tiramisu banane Nutella nous avait séduit l'an passé. Le "tiramisu chocolat-coco" n'est pas mal non plus mais ne détrône pas son chouchou. 14,5/20 quand même. Spacieuse, la maison autorise banquets, mariages, anniversaires… Mais au fait? Savez-vous où sont "Les Chênes"? Dans la forêt oui d'accord mais encore? A La Valette! Mais côté verdure! Pas côté urbanisé à gogo! Derrière le Faron, direction le Revest! Les Favières que ça s'appelle! Une sorte de bistrot mi-urbain et mi-campagnard appliqué avec parking, bar joyeux, cuisinier pas manchot et plein de clients contents! Voilà qui prêche pour un bon moment!

Spécialités: foie gras maison.Gambas flambées. Saint-Jacques rôties. Panzarotti aux cèpes. Ricciole à la Béchamel de gorgonzola.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,4€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu à 13,50€ avec ¼ de vin le midi en semaine. Carte. Bar. Groupes 90 personnes assises et 150 en buffet. Ouvert les midis sauf dimanche. Hors-saison ouvert vendredi et

samedi soirs. En saison mercredi, jeudi, vendredi et samedi soirs. Privatisation possible. Terrasse. Réservation préférable.
Les Favières
83160 **LA VALETTE**
Tél.04.94.27.14.32 et 06.11.58.14.31
www.restaurantleschenes.com

LA VIEILLE FONTAINE

NT ΨΨΨ

Petit miracle. Une rue aux couleurs de Provence, une terrasse-placette ombragée par des acacias. La jeunesse entreprenante qui officie ne rêve pas d'étoiles mais de clients heureux. Ils sont deux comme les quatre doigts de la main: 27 ans et 32 ans. La nature des compagnons est de marcher debout, à l'aise dans leurs vies. Ils sont par ailleurs de très récents père de famille, mais ça ne nous regarde pas. Question boulot, Sébastien Colombéro et Johan Ramos ne jouent pas les génies absorbés. Une cuisine du marché, un menu du jour cuisiné qui snobe les banalités coutumières, une carte qui nous fait piger que le chef est un sérieux qui s'amuse. Un plat pour deux. Avec Mauricette on choisira les "bonbons de Camembert AOC au lait cru sur caramel au beurre salé". Ça se picore avec le même plaisir qu'un pot de confiture chipé en haut de l'armoire! Ah mes cocos! Un délice! On devait se les partager équitablement!.. 15/20! Résolue à se lécher ses petits doigts boudinés tout son repas, la dame au chapeau vert poursuit par le "hamburger maison, tranche de lard grillé et confiture d'échalote". Au diable les drapeaux! C'est bon quand c'est bien fait! Voilà tout! Pas du sandwich de seconde zone! Ni de troisième! De la qualité môssieur! Elle en aura jusque sur la moustache! Et les frites sont maison! Je le sais: j'en ai piqué une à Mauricette pendant qu'elle levait la tête pour discuter avec un moineau posé dans un acacia! 14,5/20 qu'elle me dit en faisant cui-cui! Plus conventionnel dans mon choix: "noix de St-Jacques et vinaigrette aux fruits de la passion". Sans corail, les bestioles. Et restées souples après cuisson. Accompagnements: risotto aux crustacés et poireau vinaigrette joueurs. 15/20. Fin de partie avec une "tarte aux fruits" vraiment belle, totalement dans l'esprit ludique de la maison dopé à la bonne humeur. Pâte brisée maison, crème pâtissière et grossiers morceaux de fruits frais faussement maladroits. Un petit bonheur à 15/20. Question de philosophie: la maison se fournit notamment dans une cave à vins du village, chez le fromager du village, chez le primeur du village, chez le boulanger du village. Un restaurant de village, en somme. Eté comme hiver et aussi les saisons intermédiaires.
Chef: Yohan Ramos
Spécialités: crottin de chèvre de Barjols rôti au miel. Carpaccio de légumes marinés. Poulpes poêlés à la provençale. Sauté aux saveurs asiatiques. Filet de dorade aux crevettes. Tartare poêlé. Mi-cuit au chocolat. Panacotta, caramel au beurre salé.
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes étage 14,5/20. Formule à 13,50€ le midi. Menu à 21,50€ le soir. Carte. 2 salles privatives. Groupes 30 pers. Ouvert le midi du lundi au vendredi et le soir mercredi, jeudi et vendredi. Fermé le week-end. Terrasse ombragée. Réservation conseillée.
9 rue Gambetta
83160 **LA VALETTE**
Tél.09.54.55.43.13

VILLECROZE

LE ROCHER

ΨΨ1/2

Le village de Villecroze est à part. Hasard ou pas: Serge Aza-Vallina aussi. A la façon des vieux sages africains qui veillent, le cordial bonhomme est un peu à l'écart, sur la route qui mène à Aups. Globe-trotter assagi mais toujours aventurier dans l'âme, depuis un petit moment maintenant il reste accroché à son "rocher". Et c'est pas nous qu'on va se plaindre, gourmands que nous sommes épris de saine simplicité! Si je parle ici de "simplicité", c'est pour exprimer la rustique subtilité de la prestation. Au placard tous les snobismes et autres mièvres postures. Ici, on vous regarde dans les yeux, pas dans les phares de la cylindrée avec laquelle vous êtes venus. La cuisine est conforme à l'esprit de terroir: de qualité simple mais appliquée. Brouillade de truffes du Haut-Var, duo de moules et huitres gratinées, daube de sanglier à l'ancienne, entrecôte XXL… Mais aussi la salade Périgord au magret fumé et foie gras maison, ou le confit de canard en cassolette d'haricots blancs: le boss est natif du Sud-Ouest! Bref! L'état des lieux de la carte étant effectué, passons à l'émoi des vieux. Encore que Mauricette ne soit pas de la virée. Je me suis tapé le fameux "aïoli" du vendredi! A emporter sur une ile déserte pour tout les vendredis qui restent à vivre! Copieux et dans les conventions, Robinson! Chou-fleur, carotte, betterave, pomme de terre, haricots verts, bulots, escargots, œuf, vraie morue avec peau, et aïoli très huile d'olive et poussé ce qu'il faut dans l'ail. Joli moment sous les premiers rayons d'un timide soleil d'avril qui chatouilla ma tonsure. C'est poétique hein? Et très bon! 14,5/20! Faut que je vous dise que Serge Aza-Vallina est un intégriste du bon. Il utilise les remarquables produits du fromager Robert Bedot dont la réputation n'est plus à faire. Comme on se méfie des réputations, on préfère les manger: yaourt, Conté, Saint-Nectaire. Remarquables mais pas sûr qu'ils y soient le jour où vous viendrez ici. Y en aura d'autres. Des jours et des fromages. Ouvert à l'année "Le Rocher" est entouré d'espace où pourront joyeusement gambader les enfants et les belles-mères après le repas. S'ils ont été sages. Et puis quel personnage, le boss!
Chef: Serge Aza-Vallina

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Toilettes 16/20. Menu à 14,50€ midi sauf week-end et jours fériés. Menus 21€, 34€ et 42€ (truffes). Carte. Enfant 10€. Groupes 70 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

Sauf à y avoir déjà posé le bec, vous pouvez pas savoir comme il est plaisant de déjeuner sous la tonnelle de la maison de Véronique et Robert! Mûrier-platane, figuier et un tas d'autres pousses font comme un oasis! Les nombreux clients des midis de semaine évadés de la clim' -bagnole ou bureau- ne s'y trompent pas! Pour autant pas de méprise! Avec sa cheminée, la jolie salle repensée possède l'attrait nécessaire pour appréhender l'hiver dans d'excellentes conditions! Soucieuse de sa qualité de vie et de son environnement, Mauricette remarquera deux signes intérieurs de richesse dans la prestation: des serviettes en tissu, et une carte des vins où l'intégralité des flacons est proposée au verre. Plus d'une trentaine. Je vous conseille donc la modération, mais surtout bien du plaisir à la découverte. L'assiette répond aux attentes d'une clientèle variée, entre plats du jour et menu. La dame au chapeau vert entame par des "batouns d'aubergine au chèvre et à la coppa gratinées au Parmesan". Des roulades passées au four qui se dégustent comme des friandises: 14,5/20. Frustrée par l'absence dans le menu à 24€ de la "charlotte de rougets" (nous sommes arrivés en fin de service) Mauricette poursuivra avec ce qui lui rappelle la pêche: un filet, mais un "filet mignon de porc aux oignons". Rustique, confit au jus, et escortée d'une ratatouille maison remarquable. Tout y est, et bien cuisiné! Dans cette ratatouille (je sais que les puristes vont bondir) des cosses de petits pois croquantes, un bonheur. 14,5/20 pour l'ensemble. Le menu à 15€ du midi (avec 1/4 de vin) tient bien la comparaison avec le "gratin de fruits de mer" en entrée, très conforme à ce qu'on attend de la chose, 14/20. Comme mon "rougail saucisse", d'ailleurs. Dans cette contrée haut-varoise, la proposition paraîtra cocasse aux intégristes du "terroir". Sauf que le "rougail saucisse" est une recette terroir…d'ailleurs! Nos desserts jouent le jeu, avec la "tarte tatin" notée 14/20 par Mauricette, et une crème caramel appropriée à la situation et même plus. Pourquoi? Sur le bord de l'assiette, un caramel au beurre salé à tomber! Ha! Bravo le chef! Le genre de détail qu'on apprécie! 14,5/20! L'équipe est solide, chacun son rôle et ses responsabilités, salle ou cuisine. Une auberge bienveillante avec cuisine soignée, des chambres, pour faire vivre de mignons moments à ces clients. Le snobisme mal placé est fortement déconseillé, la simplicité de mise.
Chef: Anthony Abbura
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza bleu 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 10,60€. Menu à 15€ le midi en semaine. Menus 24€ et 32€. Carte. Enfant (-12ans) 7,95€. 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
www.latableronde-83.fr

VAUCLUSE

BONNIEUX

L ' ARÔME

ΨΨΨΨ

Simple visite annuelle ou véritable pèlerinage? La simple évocation de la possibilité d'un repas à "l'Arôme" file un teint de jeune fille à Mauricette. Cette adresse est comme qui dirait son péché mignon. Tout lui plaît chez les Pagès, et vous savez pourtant comme elle devient difficile avec l'âge. Salles de pierres voûtées, tables soignées, des fleurs fraîches au garde à vous, elles ont du mérite: l'accueil est si chaleureux! Clara Pagès peaufine les détails de sa touche féminine jusque dans le moindre recoin. Bel esprit de rigueur et d'ouverture avec son chef de mari Jean-Michel, doublé d'une perpétuelle recherche de nouveautés. Pas le temps de s'endormir sur ses lauriers ni sur d'autres plantes… aromatiques! Tenez, par exemple: piochées lors d'un voyage en Thaïlande, le chef aura glissé quelques subtilités gustatives d'Asie dans la carte du moment. Comme avec les "maquereaux marinés au vinaigre de riz sur guacamole d'avocat façon sushi", servis sur pierre. 16/20. Esprit plutôt suédois ce coup-ci avec les "rouleaux de saumon mariné façon Gravlax, émulsion d'huile d'olive acidulée et aneth". 16/20, encore. Seuls 50 centimètres séparent nos deux assiettes, mais quelques 8000 kilomètres entre leurs inspirations. C'est pas banal. Après cet épuisant périple culinaire, retour sur notre plancher des vaches et dans les canons régionaux avec "filet de dorade royale saisi sur sa peau, coulis de basilic au Parmesan" pour l'ancêtre

chapeautée. Qui commentera "voilà comment j'aime le poisson grillé!" avant de le noter d'un 16/20 dans la foulée. "Suprême de volaille fermière, jus réduit au miel" pour moi. Quelle cuisson de la viande! Quelle sauce autour! C'est de l'art, et du grand Bertrand! Et du 16/20! Les touches finales avec "meringue fraîcheur aux fruits de saison et miel chaud" (15,5/20) et "pannacotta au citron et orange, infusion de romarin" à 15/20 sont dans l'esprit de finesse! J'ai parlé du prix de nos menus? Non? La remarquable réalisation des assiettes nous feraient oublier que nous déjeunions sur des menus à 29€! C'est que, outre les qualités décrites précédemment, la table des époux Pagès possèdent un fameux avantage: elle reste très raisonnable en tarification. Table majeure du BàO dans une des plus beaux villages…du BàO!

Chef: Jean-Michel Pagès

Spécialités: la carte change à chaque saison. Porc noir de Bigorre confit et poire au vin et épices. Pavé de thon à la plancha, sauce rémoulade et tartare d'algues.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 29€ et 38€. Carte. De mars à octobre fermé tout le mercredi et jeudi midi. Hors-saison: fermé mercredi et jeudi. Réservation conseillée. Terrasse. Groupe jusqu'à 30 personnes.

2 rue Lucien Blanc
84480 **BONNIEUX**
Tél. 04.90.75.88.62.
http://www.larome-restaurant.com

CADENET

L'ARDOISE

NT Ψ1/2

Allez hop! Un coup d'éponge sur cette "ardoise" testée et appréciée par nous voilà pas si longtemps. Nouvelle équipe, donc, et nouveau style, de fait. Restaurant-crêperie. C'est écrit. A midi, le menu proposé à 11€ semble être une affaire. Entrée + plat + dessert et 1/4 de vin compris! On l'a vu passer tout autour et ça avait l'air correct. Même si quelques remarques feutrées de clients délicats concernant la qualité du poisson s'élevèrent par-ci, par-là. C'est que Mauricette est vieille, mais pas sourde. Enfin pas tout le temps, quand ça l'arrange. Pas un brin doués pour les affaires, nous choisirons le menu à 22€. Donc le double. Ou deux fois plus. Comme vous préférez! Pour ce prix on reste avec la table brute, sans nappe ni set, et avec la serviette en papier. C'est vrai qu'il fait beau et qu'on mange en terrasse. Mais bon, un petit set comme à l'intérieur aurait contenté la dame au chapeau vert pour une fois d'humeur satisfaisante. Passons aux assiettes. En entrée choix entre "gaspacho" et "carpaccio". Vous allez rire! Mauricette les confond toujours. C'est qu'avec son dentier mal collé fait sur-mesure dans les années 50 elle prononce les deux presque pareil. Du coup, je commande un de chaque pour être sûr de son choix. Mon "carpaccio de boeuf" aurait mérité d'avoir un peu plus de peps. Sel ou citron au choix mais là, il est un peu mou du goût. 11,5/20. Pour la dame au chapeau vert, "gaspacho de légumes montés à l'huile d'olive AOC" qu'elle trouvera presque correct puisqu'elle notera 12,5/20. Quand arrive son "pavé de saumon et son beurre blanc, riz safrané légumes de saison", son œil d'épervier remarque illico que la sauce n'est pas un vrai "beurre blanc"! Faut pas lui faire! Une sauce blanche à base de crème, mais sans échalotes. Nonobstant cette appellation approximative, le plat reste agréable et le saumon bien grillé: 13/20. Ma "pièce du boucher, gratin dauphinois et légumes du moment" est classique. Bonne viande, mais la rondelle de beurre "maître d'hôtel" était si froide qu'elle se trouva fort peu fondue, quand fin de viande fut venue. 12/20. Le moment du dessert ne fut pas des plus glorieux! Si ma "crème à la fleur d'oranger brûlée à la cassonade" s'en tire avec un 12,5/20, la "crêpe sucrée au choix" proposée dans le menu mettra fin au contentement éphémère et fragile de Mauricette. Sa "crêpe au miel et coulis de fruits rouges" fait bien 2mm d'épaisseur. Balèze au garrot la crêpe. De plus, elle présente une face carbonisée et noire du plus mauvais effet. 10/20. Décevant quand on revendique le statut de "crêperie". Ça ressemble à ces maisons qui veulent bien faire mais qui en définitive sont juste capables de faire un menu à 11€. Peut-être un problème de démarrage à froid? Vite: le starter!

Spécialités: crêpes…

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Café 13/20. Toilettes 12/20. Menu du jour 11€ le midi. Menu à 22€. Carte. Terrasse.

2, place du tambour d'Arcole
84160 **CADENET**
Tél. 04.90.68.35.35

CAVAILLON

LA COLLINE

ΨΨΨ

Avec l'été, cette table retrouve la légèreté dont on rêve l'hiver. Mais en hiver, on y est bien aussi. A chaque saison ses sensations, ses produits. En ce moment, les fraises de pays, par exemple. Les plats du cuisinier picoreur d'idées Laurent Renard sont joueurs, pimpants, fusant le plus souvent dans la fraîcheur. S'il possède plus d'un recette dans son sac et pas son talent dans la poche, c'est grâce (aussi) à ses expériences "tour du monde". Planqué derrière une vraie modestie et sur la colline "St-Jacques", le couple propose une gastronomie qui sous des airs insouciants de plats pas frimeurs sont d'une réelle inventivité, parfois osés. Mauricette plonge sur un "tartare de thon à l'huile d'olive", registre provençal sans retenue. Présence des trois couleurs de poivrons, 14,5/20. Poisson toujours avec sa suite "filet de dorade grise sauce citronnée" remarquable. La sur-blasée

Mauricette a beau avoir fait le tour des sensations de notre bas-monde, elle applaudit de ses dix doigts boudinés. Cuisson sur peau ajustée, sauce d'une délicatesse rare mêlant acidité et rondeur. 15,5/20. La "terre" pour moi! "Duo chaud-froid de foie gras poêlé, et purée de céleri". Foie gras saisi, souple dedans. La purée de céleri est douce, casse finement la bonhomie du foie gras. 15/20. Précision sur toute la ligne, y compris avec mon "carré d'agneau rôti au thym", blé tomaté, poêlée de légumes frais du moment! Et ils sont un paquet! C'est l'été, Amédée! Avec la dame au chapeau vert, on était parti pour rester dans les starting-blocks du salé, plat et entrée. Quand elle a vu la "soupe de fraise à la verveine" sur une table voisine, elle a craqué! Et Mauricette quand elle craque, faut pas être devant! Une tornade verte! 15/20! Dessert plus commun avec mon "fondant au chocolat, crème de pistache" mais pas de méprise! Commun au sens "classique"! Un coulant au chocolat, le vrai, qui coule chaud… 15/20 sans discussion possible. Bernadette et Laurent vous accueillent midi et soir toute l'année dans le cadre enchanteur de leur joli maisonnette sur les hauteurs campagnardes de la ville. Intérieur soigné, terrasse ombragée et face à la piscine, toute en verdure et nappages, sans bruits de moteurs. Ça ressemble à un prospectus publicitaire pour la cause argumentaire sauf qu'ici, c'est la stricte et belle vérité pas traficotée!

Chef: Laurent Renard

Spécialités: 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

GORDES

DOMAINE DE L'ENCLOS

NT 00

Haaa! Gordes! Le Lubéron dans toute sa splendeur! Bijou provençal perché connu dans le monde entier pour ses maisons en pierre et ses artistes en vacances. Et parfois sa gastronomie. Nous avions décidé de découvrir, et de vous faire découvrir par la même occasion, un nouveau restaurant fraîchement éclos au sein d'un hôtel de charme. Réservation pour deux personnes, vers 13h. OK! Pas de problème. Sauf que nous pâtirons de notre optimisme forcenée quant au temps de parcours à travers des villages encombrés de touristes. On arrive à la bourre à 13h25! Flute alors! La belle porte en bois massif est fermée! Closed! On toque du heurtoir, ça ouvre:

"*oui c'est bien ici! On va vous installer sur la terrasse…*

- Heuuu? C'est normal que l'on soit tout seul?

- Ben c'est que c'est limite au niveau horaire, mais installez-vous, on va vite prévenir la cuisine".

Limite? 13H30, fin juillet, à Gordes. J'ai vu l'œil gauche de Mauricette virer du jaune au rouge. Limite…enfin bon. L'endroit est magnifique. On nous installe à l'ombre d'un chêne avec une vue époustouflante sur la vallée. Tables en fer, serviettes en tissus, on est bien! Arrive la carte. Juste "salades" ou "menu du jour". Ce dernier est comme souvent décliné en 3 formules progressives et annoncé de vive voix: "aujourd'hui, c'est gaspacho + poulet avec polenta + pannacotta au pamplemousse". Point barre! Pas de choix! C'est ça ou salade. Ou rien. On prendra "entrée+plat+dessert" à 30€! Bing! Le gaspacho sera si épicé que mon dragon au chapeau vert ne sera pas loin de cracher du feu! 9/20. Arrivera ensuite une assiette ébréchée, avec dedans un pilon de poulet tout pâle. Il est entouré de deux rectangles (5cm x 6cm) de polenta poêlée. Pas de jus, pas de sauce, pas de verdure, rien. Monacal mes frères! Le poulet est trop rose: on renvoie en cuisine. Il revient 10 minutes plus tard… et toujours aussi saignant. Ce sont les aléas des fours arrêtés: faut pratiquer la ruse d'indien pour faire croire. Et puis fallait arriver plus tôt! La polenta aura été plusieurs fois réchauffée. Elle est donc dure. 6/20. Si on détaille le prix des formules, l'assiette a été facturée 20€. Un scandale! Bien que sans grande originalité, le dessert fut le mieux. 12/20. Au niveau de l'ambiance: pas de bol! L'heure de la tondeuse à gazon sonne! Un concert de tondeuse et débroussailleuse gratos! Promptement arrêté par la serveuse. Merci! Pour rester dans le ton de médiocrité, le café sera tiède. Un repas totalement honteux, surtout dans un endroit d'une telle beauté. Un établissement de cette qualité mériterait une cuisine à la hauteur. On en est fichtrement loin. Comme nous ferons remarquer notre mécontentement, les deux cafés tièdes seront offerts. C'est que l'air de rien, on a tout de même économisé 6€! Et vous beaucoup plus encore grâce à notre expérience malheureuse!

Chef: allez savoir!

Accueil 9/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 3€ 11/20. Toilettes 16/20. Menus 25€, 30€ ou 35€. Terrasse. Tondeuse.

Route de Sénanque
84220 **GORDES**
Tél.04.90.72.71.00
gordenclos@aol.com

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 3

LOURMARIN

HOSTELLERIE LE PARADOU
BAMBOO THAI

NT ΨΨΨ

La maison réellement raffinée vaut d'abord pour le coup d'œil. Parc avec piscine végétale, vieilles pierres et climat apaisant. Une sorte d'oasis thaïlandais dans le bucolique Luberon. Est-ce possible? Disons que oui: ça m'arrange. Comme la cuisine. Elle me plait beaucoup. Je ne suis pas le seul. A voir les accrocs se délecter de saveurs thaï "pur jus". Même des restaurateurs qui en ont assez de manger dans les clous. C'est que discrètement et sur la pointe des pieds, Meena et Eric Bouyer ont forgé une ambassade majeure dans la région pour cette cuisine subtile. Le menu à 27€ offre l'intérêt majeur de se laisser diriger. Voilà ce que pense la dame au chapeau vert, celle qui ressemble de plus en plus à un bas relief sur la frise d'un temple khmer. Début formidable avec "tom kha gai", soupe au poulet et lait de coco parfumée au galanga, citronnelle, coriandre: 15,5/20. Suite avec "pad priaw wan khung", autrement dit des crevettes à la sauce aigre-douce. Vous aimez que je traduise? Notons au passage que comme pour tout produit, la qualité de la crevette varie. 15/20. Elle finie par "poolamai", une salade de fruits frais exotiques qui saura adoucir son haleine pimentée! 15/20! Je vous raconte ça sur les chapeaux de roues mais en vérité, nous prendrons largement notre temps, fameusement installés à l'ombre, entre verdure et autres tablées heureuses sur la terrasse. De mon côté, la carte! "Yam nua" pour entamer. Salade de bœuf au citron, piments et herbes thaïs. Emincé de viande (bavette) de qualité, verdure rafraîchissante. Pas commun, jamais rencontré ailleurs. C'est idiot finalement de perdre son temps à manger ce qu'on connait. 15/20. "Kua klin gai": un curry rouge de poulet et feuilles de citronnier et citronnelle hachées. Un 15,5/20 pour l'ensemble de son œuvre. Notre repas sera accompagné de "khaw niaw dam" qui n'est pas le nom du serveur mais du riz noir bio. Extra. Fin sucrée avec une "mangue fraiche et riz gluant" dont le mariage improbable sur le papier est plus qu'agréable dans le gosier! 15/20. Carte des vins modelée par le patron: allez-y les yeux fermés. Quant à l'addition, elle ne fait rien pour contredire le plaisir. Tout est dit!

Chef: Meena Bouyer

Spécialités thaïlandaises: cuisine sans glutamate de sodium. Curry vert au lait de coco de poulet. Papaye verte râpée. Woks.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Café 2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 27€ et 35€. Carte. Enfant 12,5€. 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 et www.hotelparadou.com

MALAUCENE

LA CHEVALERIE

ΨΨΨ1/2

On raconte que Philippe Galas est un fameux cuisinier formé par Banzo et qui affiche une belle amitié à l'égard de Christian Etienne à Avignon. C'est absolument vrai. Aussi, qu'il choisira le village de Malaucène au Pied du Ventoux pour exprimer sa cuisine alors que quelques tapis rouges se déroulaient devant sa toque pour qu'il usine dans quelques maisons distinguées, en ville. Ce qu'il refusera tout net, on pige en contemplant "La Chevalerie". Un oasis de verdure qui peine à masquer les murs d'une vieille bâtisse rénovée. Un peu comme si Mauricette se planquait derrière un saule pleureur. La dame au chapeau vert ne pipera mot tout le repas, absorbée par la communion avec les assiettes. Les noms de plats n'en font pas trop. Le chef réhabilite le ténu, pointe avec brio le doigt sur les fondamentaux. Entame par une "tatin de tomate au balsamique" fondante, petites tomates confites, comme un dessert et 15,5/20. Une suite qui continue de chanter la Provence, un "confit d'agneau à la marjolaine" en crépine, garnitures cuisinées du même tonneau. 15,5/20. De mon côté, ah que c'est bon! Voilà un "foie gras de canard poêlé aux raisins" qui sait être sobre et bigrement efficace à 15,5/20! Plus surprenant mais aussi plus original, le "râble de lapin farci aux escargots". Pas commun hein? Ben oui…Le problème de ce genre de plat, c'est que c'est du boulot! Faut pas que le cuisinier mette son réveil à midi moins quart! Ça se fait pas tout seul… mais ça se mange seul: pas touche! 15,5/20! J'ai eu droit au fromage dans mon menu. Juste avant un "feuilleté à la poire et amandes" renversant de simplicité et de délicatesse fine. 15,5/20. Si elle n'avait pas la bouche pleine comme souvent, Mauricette aurait dit la même chose de sa "tatin banane et ananas". En prime: une quenelle de chocolat blanc à tomber. 15,5/20. Le service est adorable de simplicité, prise de chou exclue du répertoire. Pour autant, il connaît les convenances. Un cadre rustique aux murs épais, un jardin luxuriant dont on ne se doute pas. Vous avez fait le tour de "La Chevalerie", mais il vous manque l'essentiel: le ventre heureux et la poignée de main franche de Philippe Galas!

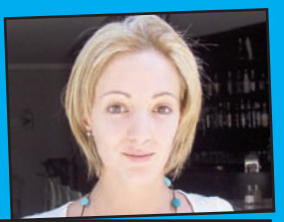
Chef: Philippe Galas

Spécialités: caillette d'agneau rôti à la feuille de brick. Brandade à l'orange et anchois marinés. En saison: gibiers, champignons et truffes. Menu "truffe" sur commande, de Janvier à fin Mars. Se renseigner.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 19,50€, 29,50€, 35,50€. Parking au pied du restaurant. Réservation conseillée.

Les Remparts
84340 **MALAUCENE**
Tél.04.90.65.11.19

BONNES SURPRISES



AURORE SCIUME
109 STREET
83000 TOULON

ERIC MONDON
LE CROQUE FIGUE
83270 ST CYR

CLARISSE KOUBA
LA GARRIGUE
13006 MARSEILLE

PASCAL PARISSE
LE CIGALON
13011 MARSEILLE

ELENA GARCIA
LA ROMANA
83400 HYERES

CHRISTOPHER PETERS
RESTO CHRISTO
83400 HYERES

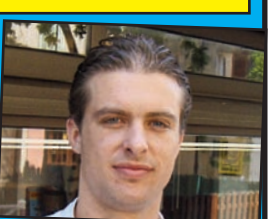
TONY DUFRESNE
BLUES BEACH
83140 SIX-FOURS

PATRICK ROUX
LA CAMARGUE
13129 SALIN DE GIRAUD

ROGER TOSELLO
AUBERGE PROVENCALE
83980 LE LAVANDOU

ERICK PLUCHE
LE 7
83110 SANARY

STEPHANE ARTIGOUHA
AU DUO
13230 PORT SAINT LOUIS



JOHAN RAMOS
LA VIEILLE FONTAINE
83160 LA VALETTE

RECETTE
BAUER