Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

N° 79 SEPTEMBRE-OCTOBRE-NOVEMBRE 2011 Prix 5€ ISSN 1244-9156

21ème ANNÉE

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

G.B SHAW

MEILLEUR ACCUEIL

ALBANE GARCIA
LA ROMANA
83400 HYERES

LAURENT DALE
LE BLUES BEACH
83140 SIX-FOURS

SANDRA ARNAUD
L'OLIVADE
83340 LE LUC

NICOLAS BAJARD
L'OPEN
13400 AUBAGNE

NICOLE BRES
AUX PETITS PAVES
13660 ORGON

OLIVIER CHARLIER
L'OLIPAT
83500 LA SEYNE

OLIVIER PIVETEAU
LOU SOLYLES
83980 LE LAVANDOU

PATRICIA ROUX
LA CAMARGUE
13129 SALIN DE GIRAUD

SEBASTIEN COLOMBERO
LA VIEILLE FONTAINE
83160 LA VALETTE

SYLVIE BOULEAU
CÔTE SUD
13004 MARSEILLE

STEPHANIE DOUDEAU
L'ARDOISE
83150 BANDOL

STEPHANIE DA COSTA
LA TAVOLA
13001 MARSEILLE

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 2011

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

Kris Bauer kristophe.bauer@laposte.net

COBAYE ASSISTANT Mauricette

IMPRESSION

DATA IMPRIM

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

BÀO 79

PROGRES NOTABLES DANS L'ELECTRONIQUE AUTOMOBILE MIEL, NIVEAU D'EAU ET GAZ DE SCHISTE EN ARDECHE

Allez hop! Au vert! Direction l'Ardèche! A Aix, ma voiture âgée d'un an a commencé à sérieusement baragouiner de la climatisation que Mauricette avait son rimmel qui coulait sur son jabot époque Louis-Philippe avec col en dentelle de Caudry. *"Faudra que j'achète du gloss comme Micheline Dax"* qu'elle a même dit. Aussi, mon téléphone *"bloutousse"* avait le hoquet vu que c'est tout électronique dans la voiture. Le GPS aussi. Mais lui est plus vicieux parce qu'il fait croire qu'il dit vrai. Dans les villages étriqués aux voies parfois tortueuses du côté de Joyeuse, il a une fâcheuse tendance à se mélanger les pinceaux au niveau des embranchements. Allez faire demi-tour dans une impasse rocailleuse de 2,4 mètres de large avec devant la montagne, derrière un précipice avec de l'eau pleine de caillasse au fond et un imposant chapeau vert dans le rétro. J'ai oublié de préciser qu'en venant par l'autoroute, mon *"pass télépéage"* composé d'éléments électroniques très pointus n'a pas fonctionné. *"A cause de la chaleur"* me confirmeront crânement les 7 employés appelés à la sonnette de chaque péage, pendant que quelques excités de la pédale parmi la file d'une centaine de voiture derrière klaxonnaient par 42°C. Parce que oui. L'électronique a fait tellement de progrès que maintenant, on ne trouve désormais plus de caisses *"humaines"* sur les autoroutes, je veux dire avec une personne dedans. Ainsi, l'électronique contribue aussi sûrement au bonheur de l'actionnaire qu'à celui du chômage.

Dans le village de Laurac-en-Vivarais, un petit marché, on y vient à pied, ceux qui vivent là ont jeté la clé. Une huitaine de forains locaux, charcuterie, pain, fromage, canoë-kayak, plantes bio et une dame entre deux âges, lunettes de vue qui éclairait encore plus ses yeux bleus vifs. Elle produit du miel dans le village voisin de Saint-Mélany. Je suis content car elle me dit avoir du miel de bruyère. Beaucoup même. Car avec le réchauffement climatique la bruyère a remplacé les genêts depuis quelques années en Ardèche. Mais les arbousiers sont en train de remplacer la bruyère. Comme je la sollicitais avec mes questions de curieux, elle me confirme que la sécheresse s'est installée dans l'Ardèche. Ce qui est très visible de visu comme dit l'autre.

Sa pédagogie un brin résolue du début cède place à de la gravité alors que j'aborde la question du *"gaz de schiste"*. Je croyais comme beaucoup que la question était réglée, cocorico: l'Etat français suspendait l'exploitation. Que nenni! Effet d'annonce des ministres pour tenter de calmer le jeu: les opérations pour l'exploitation du "gaz de schiste" n'ont absolument pas cessées! Bien au contraire! Ce qui est très vérifiable*.

Et puisqu'il faut revenir à nos moutons car parfois la page est trop courte, je profite du train pour dire qu'il en va de même des guides gastronomiques: faites-vous votre propre opinion!

Olivier Gros

* *http://nonaugazschiste-ardeche.blogspot.com/ et http://www.stopaugazdeschiste07.org/*

AU MOINS Y'EN A QU'AIMENT MA BOUFFE
Na!

ALPES DE HAUTE PROVENCE

GREOUX LES BAINS

LA CAVERNE

ΨΨΨ1/2

Mes frères, rendons grâce au couple Montano, Gabrielle et Frédéric. Qui voilà 10 ans fuiront une peinarde carrière de restaurateurs en vue sur le littoral varois! Car au moment où je cause, combien diraient "c'est où Gréoux?" si leur "caverne" n'existait pas? Oui, bien sûr, le charmant village est aussi et surtout réputé pour ses fameuses et saisonnières cures. Sauf que Frédéric Montano cuisine pour ses ouailles à l'année! Pas exclusivement pour le touriste de passage qui est de toutes façons le bienvenu! Qu'on se le dise! Bref! Tiens, sûr que ça vous est arrivé aussi: on arrive à la fin d'un bon repas et pourtant repu on se dit "déjà fini?". On vient de terminer le dessert et on voudrait en être encore à l'entrée! Mauricette, celle qui serait une éminence grise si elle ne portait pas de chapeau vert entame par ce qu'on appelle un "plat canaille" ficelé pour les gourmands. Par un "gratin d'andouillette à l'échalote confite et son crumble". Faire avec ce genre de produit rustique un tel plat tient de la magie. 15,5/20 et pas moins. Mon entrée est tiède mais pas fade! Pas de méprise! Une "salade tiède de lapereau, pommes de terre fondantes, huile d'olive vierge du moulin" originale, mon général! 15/20. Cette année, nous abandonnons le poisson (le chef le travaille remarquablement) et tâterons de concert la chose carnassière. La dame au chapeau vert choisit le "navarin d'agneau printanier aux légumes du moment" qualifié par elle de "printanier" et qui selon la rumeur populaire de son opticien s'accorderait à merveille avec sa robe à petits pois verts des années 30. 15,5/20. Tandis que mon classique "suprême de poulet fermier à la graine de moutarde" s'accorderait avec la tenue de l'adjudant-chef Dupévé, gendarme à Saint-Firmin-sur-Figounette. Volaille finement farcie, sauce sapide et légumes frais. D'où le 15,5/20. On contournera l'incontournable dessert "volcan glacé" pour s'essayer à la "tarte sablée à la mousse de châtaignes au pralin" 15,5/20 et au "coulant au caramel, servi tiède, sauce réglisse" à 15/20. "La Caverne", ou comment et à pas de loup se fabrique une sacrée belle réputation!

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 maison. Toilettes (à l'étage) 16/20. Menus 24,50€, 31,50€ et 38,50€. Enfant 8,5€. Menus de fêtes et réception de petits groupes. Terrasse dans la rue piétonne, aux beaux jours. Ouvert à l'année. Fermé dimanche soir et lundi sauf jours de fêtes. Réservation conseillée.

15 rue Grande
04800 **GREOUX LES BAINS**
Tél.04.92.78.19.54
http://www.lacaverne-greoux.fr
GPS: Lat:43.7587742 Long:5.8832216

LES OLIVIERS

NT ΨΨΨ

Partout c'est compliment! Maison installée face à la plaine du Verdon à l'infini, et dans le cœur des curistes et des autochtones! Bingo! Les voilà heureux d'avoir trouvé chez les Vanier restaurant à leur pied. Vrai bonne cuisine de sincérité pas tordue de sophistication ni frimeuse de l'intitulé. La Provence au présent de l'indicatif ponctuée de passé simple, je veux dire de recettes "mémoire": encornet farci à la provençale, pied et paquets maison, daube de joue de bœuf à l'ancienne, bourride. Mais aussi de succulentes déclinaisons du chef, un fameux saucier passé par Paris au Concorde Lafayette et au Dôme! 14€ le midi! Non! Pas à Paris mais ici! Ce menu change chaque jour! Et pas du genre tomate, steak-frites et boule de glace! Du cuisiné m'sieur-dame! Un jour: salade de légumes confits, bavette poêlée sauce vin rouge, tatin d'abricots! Un autre: salade océane, minute de saumon mousseline safranée et soupe de melon parfumée à la menthe! Tous les jours que j'vous dis! Un travail de la toque pas commun à notre époque où les faussaires officiels de la tambouille pullulent! Un vrai cuisinier quoi, pas un improvisé de la louche. Bref! Mauricette répond présent! Comme souvent! J'ai beau être discret sur mon agenda, elle a le don de sentir les bons coups à l'avance! En sirotant son "gâteau de crêpe au saumon mariné, mousse légère de fromage blanc à l'aneth sauvage" elle a bafouillé "tu vois que j'ai bien fait de venir!". 15/20. Elle poursuit par un "filet de bœuf poêlé façon grand-mère Thérèse". Un sacré morceau! Sauce vin rouge aux lardons. Garniture bien faite, légumes au naturel et féculents cuisinés. Pour le prix du plat à la carte dans beaucoup de boutiques, vous avez chez les Vanier le menu complet! Pas besoin de calculette! La réponse est dans l'assiette! 15/20! Bel exercice d'efficacité que la "tarte fine de tomates, chèvre tiède aux herbes". Tomates cerises confites! Fromage de qualité! 15/20! Suivi du "pavé de cabillaud lardé de saumon, beurre blanc parfumé à l'aneth sauvage". Je sais pas comment le prendra le chef: si le poisson est bon mais très commun, la sauce est fameuse! Ah le bougre de cuisinier! 15/20! Fin rafraichissante pour la dame au chapeau vert avec sa "coupe de fraises" françaises môssieur siouplait! Restons dans le fruit rouge avec le "clafoutis de cerises, sorbet griotte" pour moi. Les deux à 14,5/20. Le service? En famille et très souriant. Ainsi mes frères, cette virée dans l'arrière-pays provençal se terminera comme elle a commencée: dans la joie!

Chef: Eric Vanier

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Formules et menus à 14€ le midi en semaine, 22€, 27€ et 32€ Carte. Groupes jusqu'à 80 personnes. Parking privé. Grande terrasse panoramique. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée le week-end.
41 avenue des Alpes
(sous le parking de la Poste-des Aires)
04800 **GREOUX LES BAINS**
Tél.04.92.75.24.27
GPS: Lat:43.7574473 Long:5.8832695

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

LES ECURIES DE L'AUBE
ΨΨΨ

Tous ceux qui s'en inquiétaient ainsi que les membres locaux de la SPA peuvent se réjouir: l'âne Lulu n'est plus seul! Il a rencontré Ninette! Et Pirouette, et Cacahuète! Qui ne sont autres que deux moutons venus grossir les rangs des pensionnaires à quatre pattes de ce lieu chéri par nous, en pleine campagne aixoise. Pour vous dire que "les Ecuries de l'Aube" ne sont pas seulement cet endroit délicieux où l'on mange et puis basta! D'autant que pour profiter pleinement des effluves balsamiques du parc, une belle piscine en ajoute à l'intérêt de l'endroit. Piscine avec son propre restaurant, s'il vous plaît. Je veux dire un autre et d'ambition plus modeste. Au cas où vous préféreriez grignoter une salade, une pizza ou une grillade avec les doigts de pied en éventail dans les tongs! Un petit paradis j'vous dis! Bon mais avec Mauricette, pas d'espadrilles ni de short et encore moins de grignotage. Direction la salle de restaurant historique et le menu à 29€. Quand on aime on ne compte pas. Le décor façon brocante d'une grande salle "très campagne" pousse le visiteur à taper dans les plats rustiques. Comme ce simple "fromage de tête maison, sauce gribiche, comme au bon temps". Enfin, quand je dis simple... pas tant que ça! Fromage de tête à l'ancienne et vraie sauce gribiche servie tiède. 14,5/20. La dame au chapeau vert tâte les "ravioles de saumon fumé au beurre blanc et sa tuile de parmesan" qu'elle note d'un 14,5/20 également. C'est surtout son "rôti de porcelet cuit au feu de bois dans son nid d'aiguilles de pin" qui poussera l'aiguille de sa jauge à plaisir jusqu'au 15,5/20! Beaucoup de satisfaction également pour mon "Parmentier de canard au jus de romarin de notre garrigue" dans lequel on retrouve en bouche, les odeurs décelées au nez à l'extérieur en arrivant. 15/20. Nos deux desserts "macaron façon éclair à la violette" et "délice au chocolat sur son croustillant aux pistaches" à 15/20 démontrent, s'il en est encore besoin, que le chapitre pâtisserie n'est pas non plus négligé. Loin s'en faut, Théo! Chaque année, la famille Marie apporte un petit plus à cette adresse qui semblait déjà avoir tout pour elle. Comme quoi le mieux n'est pas l'ennemi du bien!

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. Poularde de Bresse aux morilles 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. Menus à 29€ et 35€. Enfant 10€. Carte. En saison "ambiance piscine au cabanon" avec grillades, salades et pizzas. Groupes jusqu'à 120 personnes. De mai à septembre, ouvert tous les jours sauf lundi et mardi soir. 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
GPS: Lat:43.5450643 Long:5.5026913

L'ENTRE POTES
NT Ψ

C'est dingue, Aix. On croit connaitre toutes les adresses et si on s'absente six mois, en revenant on les vouvoie. Ça bouge tant. Mauricette ne voulait pas entrer. J'argumente: "c'est pour le boulot, on m'a dit que c'est pas mal". Et elle de répondre avec son humour si particulier "je veux bien faire un mauvais, mais c'est moi qui choisit!". J'ai eu gain de cause quand je lui ai dit qu'ici ça irait vite: personne attablé. Faut dire qu'à lire, la carte fourgue un sacré nombre de banalités, entre salades et pâtes, pizzas et grillades. Sauf qu'au bilan …c'est pas si mal! D'autant que les formules à 11,50€ et 13,50€ à la carte proposent un véritable choix. Celle qui mettait le frein à main pour entrer se retrouve ainsi confrontée à une "salade océane" garnie de plein de bricoles de la mer posées sur un lit de salade coupée. Elle dit 14/20 car ses deux crevettes sont grosses. Moi pareil avec la "salade César" qui déroge à la recette mais qui reste proprette. Une pizza qu'elle a choisi la dame au chapeau vert! Poulet, crème, curry et poivron! Faire une pizza n'est pas si facile, c'est un métier. Pas trop mal, allons sur le 13/20. Me viendra une ardoise avec plein de trucs! Ma "poêlée de St-Jacques". C'est la foire du trône là-dessus! Avec des portions de dinette! Une petite marmite très crémeuse avec 5 ou 6 coquillages à la cuisson impec'! Difficile de faire mieux avec du congelé! Un petit flan au poivron, une tomate provençale confite, un risotto crémeux (encore la crème), un gratin de pomme de terre un peu aride. De la poudre de perlimpinpin orange et des traits de balsamique rose complète le tableau. Enfin l'ardoise. Surcharge sur l'assiette. Elle

sera pondérale si vous saucez jusqu'au bout. 12/20. Les desserts seraient maison. Admettons. Dans mon menu à 13,50€, faut rajouter 2€ (le prix du café seul) pour en bénéficier. Joli à voir. Trois coupelles avec salade de fruits sans saveurs, des petits cubes de pommes en majorité. Un demi-flan submergé de topping caramel. Un autre gâteau très dense plongé sous une marée de crème anglaise. Le vrai ratage du repas, c'est donc lui. 10/20. Mon siège est tâché, comme beaucoup d'autres. Le serveur est aimable, contrairement à la jeune femme qui nous passe devant trois fois sans un sourire ni même un regard. Aimable oui, mais il ne remplace pas les couverts entre les plats. Mauricette se tape sa pizza avec les couverts de ses crevettes. Et moi, mes St-Jacques avec de la vinaigrette. La San-Pellegrino est chaude. Le serveur est allé la chercher au sous-sol, le frigo est vide: il a oublié de le remplir autant que de vider la poubelle des toilettes de la veille. Des détails gênants et bien peu professionnels.

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 11,50€ et 13,50€ le midi. Menu à 24€. Carte. Ouvert 7j/7.

24 rue des Tanneurs
13100 **AIX EN PROVENCE**
Tél.04.42.63.70.06
GPS: Lat:43.5277719 Long:5.4463347

LES BACCHANALES

NT ΨΨ1/2

Des retrouvailles à double effet. Car les "Bacchanales" fut un établissement que nous appréciâmes (ooh) voilà quelques années, au milieu des années 90. Et d'autre part le nouveau proprio et chef s'appelle Serge Peuzin et figura en bonne place dans le BàO. Vous ne vous souvenez pas? "L'auberge du Luberon" à Apt? Non, toujours pas? Alors faut manger plus de poisson! C'est bon pour la mémoire! Ou alors vous n'êtes pas assez vieux pour connaître le BàO de ces années-là! Bref, les époux Peuzin avaient envie de s'établir en ville. Et quoi de mieux qu'Aix pour se lancer dans une nouvelle aventure? C'est aujourd'hui chose faite. Le chef a pris la cuisine tandis que Bernadette son épouse s'occupe de la salle. Fiston Nicolas est au rayon pâtisserie. Serait-ce une affaire familiale? Oui! Bravo! Les sens en éveil et la langue impatiente, Mauricette démarre avec des "gnocchi de pommes de terre sur lit de brocolis et blettes mousse fine d'anchois". L'association est intéressante mais attention, faut aimer cet engraulidé: il domine le plat par son caractère. Un peu déstabilisée, Mauricette décernera tout de même un 13,5/20. Ma "crème catalane au foie gras et noix du Périgord", n'aura pas ce défaut. Elle n'en aura d'ailleurs aucun. 14,5/20. Revancharde contre la chose piscicole de son entrée, la carnassière préfèrera suivre avec un "filet de bœuf Simmental à la moelle, émincée de topinambours, crème de rémoulade". Pour ceux qui me poseraient la question, le bœuf Simmental, est une viande bavaroise et le topinambour un légume de moins en moins oublié. En tous cas retrouvé. Mais ça vous le saviez. 14/20. Pas pour vous, pour le plat. Autre association originale "pavé de cabillaud rôti, fondant de poireaux aux petit-gris, crème de tapenade". On retrouve avec moins d'ambigüité la Provence annoncée. 14,5/20. Venons-en au dessert puisque, comme dit plus haut, c'est le fils qui s'y colle. Une "grande assiette de desserts en trois tendances de saison" absolument remarquable. Au point que c'est lui qui obtiendra la meilleure note du repas 15/20. Bravo fiston! Que c'était bon! La relève semble assurée. Au final, l'implantation de la famille dans le centre-ville d'Aix est une bonne nouvelle pour ceux qui trouvaient Apt trop loin. Encore que vu le temps mis à trouver à garer sa voiture, autant le passer sur la route.

Chef: Serge Peuzin

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain d'épeautre 14/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Menus et formules à 15,50€ (19,50€ avec verre de vin), 22,50€, 29,50€, 39,50€. Le soir 35€ et 55€. Fermé dimanche et lundi. Salle climatisée.

10 rue de la couronne
13100 **AIX EN PROVENCE**
Tél. 04.42.27.21.06
GPS: Lat:43.5273184 Long:5.4460712

LE CABANON

NT Ψ

Changement récent de taulier. Sacré coup de propre! Terrasse derrière! Route devant! Idée intéressante: cuisine au feu de bois, pizzas, grillades variées. Quelques salades aussi. Rien de vraiment excitant dans la proposition. Mais avez-vous déjà remarqué comme le feu de bois prédispose à tolérance? Sans doute le côté bonne franquette, comme à la maison. Bref! Des plats du jour aussi. Comme la "brochette d'onglet". L'assiette arriva, mes mirettes applaudirent. Viande saignante mais étrangement duraille, peut-être coupée dans le mauvais sens. Je recrache discrètement les bouts de nerfs. A côté une sorte de ratatouille avec des légumes frais mi-cuits bonne et assaisonnée virile, mais très vite pénalisée pas l'assiette froide. Le gratin dauphinois servi à part dans sa taraïet est quant à lui brûlant. Une verrine de crudités vinaigrée pour faire joli. 12/20 pour 12,50€. Alors que les autres grillades sont vendues 16€, je ne m'en tire pas trop mal. La courte liste des desserts finit sur "mystère". Il n'y en a donc aucun. Je ne juge pas utile de prolonger l'expérience, à tort peut-être, allez savoir. Service aimable du jeune serveur-patron dont on devine qu'il baigne dans le métier depuis toujours. Encore que, refiler des rondelles de pain sec dans le panier pour

finir le stock d'invendus ne soit pas très pro.
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 9/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte. Ardoise. Terrasse.
Avenue Paul Julien Palette RN7
Le Tholonet
13100 **AIX EN PROVENCE**
Tél.04.42.66.95.14 et 06.47.97.03.65
GPS: Lat:43.5096197 Long:5.4898676

AUBAGNE

LES AROMES

ΨΨΨΨ

Quand voilà 3 ans ils sont revenus au pays après un périple dans le Sud-Ouest (Lot, Tarn) Françoise et Yannick Besset désiraient tenir table à Aubagne. Bien. Ils contactent alors une dizaine d'agences immobi lières spécialisées. Puis recrutent illico trois agences de com' pour fabriquer un dossier de presse épais comme ça, louent une flotte de voitures avec de gros autocollants "Les Arômes" sur les portières, envoient des invitations à plein de VIP des radios télés et journaux du département avec des portables à gagner, et le soir ils se coucheront un peu fatigués quand même par tant d'agitation mais s'endormiront vite en faisant un rêve d'ambition commune: être célèbre, passer enfin à la télé et que brillent les projecteurs et les caméras. Voilà. Sornettes et billevesées? Oui: mon histoire est fausse. Pure invention: ya pas plus discret que les Besset! N'empêche que la réputation de leur charmante table aura grandi bien rapidement. Mais au naturel, sans dopage d'aucune sorte. Rien de plus moral qu'un bon restaurant qui fonctionne. Avec Mauricette, celle qui aurait embrassé une carrière de top-modèle dans les années 30 si elle s'était rasée le menton, nous apprécierons plus encore que de coutume le brillant travail d'artisan-cuisinier du chef. Aidé par des produits hauts de gamme certes, mais quand même, faut un sacré coup de patte. Le régal débute par une délicieuse mise en bouche. Puis la dame au chapeau vert déguste un "lapin farci aux chanterelles" qui lui rappelle sa (très) lointaine jeunesse rurale. Elle donne un 15,5/20 d'entrée. Moi, 16/20 avec le "bar de ligne Ile d'Oléron aux favouilles". Poisson cuisiné sobrement, qui se suffit à lui-même, pas la peine d'en faire des tonnes. Une sauce claire à discrétion, proposée à part. D'un commun accord avec Mauricette, nous conviendrons que les desserts sont passés à la vitesse supérieure. Le "baba au rhum" est un vrai baba au rhum! Pas ce truc mollasson qui déçoit à chaque fois. Allez hop: 15,5/20 facile! Et un 16/20 pour la "tarte au café", élégant parallélépipède de pâte sablée et d'une subtile émulsion café. Des plats simples très bien ficelés et qui expriment la nature discrète et rigoureuse du chef, affectif du beau produit et drastique de la cuisson. Bravo à Françoise Besset pour la tenue de sa très jolie et douce maison. Sans elle, les plats auraient moindre charme.
Chef: Yannick Besset
Spécialités: cuisine du marché qui change partiellement chaque semaine.
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. 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
GPS: Lat:43.2925434 Long:5.5687407

L'OPEN

NT ΨΨΨ

Voilà une brasserie qui ressemble à un vrai restaurant! Avec son cortège de détails qui font l'énorme différence avec les usines à sustenter le chaland de la zone! On n'y croisera pas le chobise (encore que, allez savoir) mais une palanquée de locaux malins tels ces cravatés futés et ces jupettes talonnisées venus en voisin ou pas se régaler en terrasse, ou pas. C'est que l'exigeant Nicolas Bajard s'entoure de jeunesse compétente pour mener sa barque. Puisqu'il s'abandonne également au rite de la pizza, il en profite pour faire son pain maison. Tant qu'à posséder un four… Une fois assis avec Mauricette on verra défiler tant de belles assiettes pour les autres, qu'on s'est dit qu'il fallait pourtant faire un choix, coûte que coûte. La dame au chapeau vert a donc trimballé son œil pensif sur les propositions. Les influences sentent bon la Provence et l'Italie. A deux comme des amoureux sous un parapluie, nous choisirons une assiette "Antipasti" aux 9 cases bien remplies! Gambas, jambon d'Aoste, poivrons à l'huile, cœurs d'artichaut, tomates farcies à la ricotta, feuilles de vigne, salade de poulpes, carpaccio de bœuf aux câpres, tomates confites. 14,5/20 avec mention pour le poulpe! Le coup de théâtre arrive: "croustillant de gambas au basilic". Pour vous dire, elle a sorti son mouchoir à dentelles pour astiquer ses bésicles. Quatre énormes bestiaux cuits à merveille, deux dômes de boulgour cuisinés aux asperges, verrine de sauce au basilic pour rythmer les bouchées. Recherché et copieux. 15/20 inévitable! Moi: deux "arancini siciliens". Vous connaissez? Deux boules de riz à risotto roussies, farcies d'une délicieuse préparation à partir de viande de bœuf, foies de volaille, fromage, oignons, sauge… Posées sur un régal de coulis de tomate! Par voie de conséquence et sans ambigüité: 15/20! Plus faim. Sauf que le chef est pâtissier. Fallait qu'on sache… Fine "tarte aux pommes" à 14,5/20 car tiède était mieux. Et Mauricette, la diva qui chante l'opéra comme un chat,

opte pour un "Trianon", célèbre dessert de Lenôtre qu'elle fera sien. 15,5/20. Qu'on comprenne bien: le jeune chef est passé par Riederer, la Villa Madie, l'hôtel du Castellet. Bravo à Nicolas Bajard et son équipe! L'occasion était donnée d'alpaguer 3 chandeliers: elle n'a pas été loupée!

Chef: Pascal Guarino

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes 15/20. Formules à partir de 15€ le midi. Carte. Ouvert midi du lundi au samedi de 8h à 15h, vendredi et samedi soirs. Groupes jusqu'à 120 personnes. Parking devant le restaurant. Terrasse à l'année.

58 avenue des Caniers
Centre Créacti ZI Les Paluds
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.70.14.72
www.restaurant-lopen.com
GPS: Lat:43.2848675 Long:5.5922945

PLANETALIS

NT Ψ

Ce n'est ni une marque de matelas, ni le sobriquet d'une nouvelle lotion de démaquillage. Mais une franchise de restaurant, sur place ou à emporter. Une de ces boutiques vient d'ouvrir à Aubagne à la place de l'ancien Leroy-Merlin et en compagnie de 3 autres franchises à bouffe: pizza paï, flunch, hippopotamus. Un "pôle de restauration" qui disent. Parking commun avec Auchan. Quatre larrons en foire de la bouffe en série qui auront eu la lucidité de s'entendre dans la mitoyenneté pour mieux alpaguer le chaland: le monde attire le monde! Bien vu! Donc: Planetalis. Malgré sa surface importante, l'intérieur est apaisant. Grâce aux couleurs choisies. Le ciblage bobo n'est pas que déco. Les propositions surfent sur la tendance pseudo-écolo avec ses simagrées que les marchands du temple ont su récupérer. Une dose d'écolo, une dose de bio, une dose de végétarien. Mauricette appréciera les sourires d'un personnel impliqué. Faut dire qu'avec son chapeau vert, elle devait ressembler au directeur commercial de la marque en train de contrôler le travail de ses soldats! Bref! Le menu énergie à 13,20€ (boisson comprise), c'est pour moi des pâtes "pennes tomate et basilic". Mal cuites, sauce plate. L'assiette est surchargée en déco inutile. Poudre de perlimpinpin orange et poudre de basilic sec. Utiliser en pleine saison du basilic sec est une hérésie, surtout quand on sonne la charge écolo. 10/20. Mon dessert est au choix. Option "tarte aux noix de pécan caramélisées". Le réchauffage violent au micro-onde de la chose sous-traitée rend la pâte mollasse. C'est nul. 9/20. En fait, c'est le menu de Mauricette qui sauve la boutique, ou presque. 15,40€ (boisson comprise) avec ses "burgers dégustation", un assortiment de 3 mini burgers de belle qualité dont Mauricette louera la réelle qualité du pain et celle de la viande. En valeur relative avec ce qu'on connait chez couic et maquedo, ya pas de mal. M'enfin quand même, c'est bien. Frites avec. Le "normal" suffit presque. 14/20. Le "moelleux au chocolat" proposé est une part de gâteau, n'attendez pas un fondant. Traits de coulis, chantilly… Mouai. 11,5/20. Mauvais la boutique? Non. Après les bagnoles écolo, la peinture écolo, les lampes écolo, un exemple de plus avec la bouffe écolo. En répondant aux lois du marché, la filière bizness du bio machin-chose devient particulièrement horripilante.

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Lavazza 1,3€ 15/20. Toilettes 12/20. Formules à 13,20€, 15,40€ et 17,90€. Enfant 5,9€. Carte. Terrasse. Parking. Ouvert 7j/7 de 10h à 22h.

ZAC La Martelle
Centre Commercial Auchan
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.03.44.05
GPS: Lat:43.2923335 Long:5.5911881
www.planetalis.com

LA BARBEN

LES DELYS DE LA TONNELLE

ΨΨ1/2

Fabien Gallier est un enthousiaste éclairé. C'est une qualité méconnue. Quand avec son épouse Gisèle il ouvrira sa jolie maison à la clientèle (chambres d'hôtes et restaurant), il se posera les bonnes questions. La bonne réponse tombe: les affamés de tout le canton et souvent plus loin s'y bousculent l'appétit en toutes saisons! Pourquoi? Du soin à l'accueil apporté, pendant le service de l'amabilité, du bon à manger pas traficoté, audace entre finesse et copieuseté. Dans la maison des époux Gallier, on ne fait pas les choses à moitié et plutôt même en portion double, si vous voyez. De derrière mon stylo j'en vois quelques-uns irrités, cause mes rimes en "é". Une fois installée, Mauricette lira la carte avec sa voix grave de catcheur roumain, comme un texte sacré. Sans ce chaleureux cadre de voutes de pierres et de cheminée allumée et de petites tables décorées, ça pourrait faire peur. Salade Marcelline (Saint-Marcellin bio), Gravlax de saumon royal sauvage pêché à la ligne et tranché à la main, langue de bœuf, gratin de crevettes et tellines, civet de poulpes, brûlé de foie gras avec son pain d'épice, gratin de St-Jacques, dos de loup de mer, filet de légine sauce estragon, tartare de bœuf, bavette d'aloyau à l'échalote, gratin de ravioles du Vercors, jarreton de porc avec sa choucroute, pieds et paquets à la provençale, côte de bœuf, cassolette d'escargots. J'ai pas du en oublier beaucoup. Si: au moins deux! "La souris d'agneau aux herbes de la garrigue" de Mauricette. Elle s'en est mis jusque là! Fallait la voir taper là-dedans avec l'appétit d'un…catcheur roumain, l'ogresse des Carpates! Elle finira au zoo de

VOYONS VOIR...
...OÙ SONT LES MEILLEURES PIZZAS ?!?
Le Bouche à oreille
na!

la Barben! Bref! avec un gratin dauphinois version Fabien Gallier avec un peu de St-Marcellin, elle appose son 15/20! Moi aussi, mais avec la "pluma de Pata Negra ibérique". Viande de porc à demander rosée, le meilleur cochon du monde. Le traitement de ce produit exceptionnel doit rester simple: simplement grillé et servi avec des frites maison! Un autre 15/20! Desserts maison, "mousse au chocolat" académique et "tarte aux pommes" caramélisée au four, pâte maison! Deux 14,5/20! Sélection de vins au coup de cœur. Terrasse ombragée au calme en saison. Bonne étape, au sens de prendre son temps et de profiter. C'est surtout ça, le restaurant, non?

Chef: Fabien Gallier

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pains (52) 14,5/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes (handicapés) 16/20. Menus à 18€, 25€ et 35€. Carte. Glacier. Tonnelle et terrasse en saison. 3 jolies salles de restaurant dont 1 privatisable de 10 personnes. Groupes 48 personnes. 3 chambres d'hôtes à partir de 60€ pour deux petits-déjeuners compris. Fermé samedi midi et dimanche soir hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison. Parking aisé. Réservation conseillée.

205 route de Pélissanne
13330 **LA BARBEN**
Tél.04.90.55.06.97 et port.06.75.44.08.27
http://www.lesdelysdelatonnelle.com
GPS: Lat:43.6266168 Long:5.1697433

CHATEAURENARD

LE BAROQUE CAFE

ΨΨΨ

C'est vraiment extra de tomber sur des bonnes tables comme ça, dans des endroits où rien ne présageait sauf le contraire. Aucune ambigüité quant au côté baroque esthétique de la maison des Quinto. Un bijou de bonne humeur tonique et culottée. Fauteuils argentés et confortables banquettes noires, murs mauves, esprit façon brasserie parisienne fin de siècle. Et un plafond datant du 18ème, pas de la gnognote façon Ikéa. La cuisine quant à elle n'a rien de baroque et encore moins d'approximatif. Des influences toscanes sans beugler l'Italie à toutes les sauces soulignent les racines du cuisinier, discret et humble. Passé par de beaux établissements du côté de Grenoble, puis quatre années à cuisiner pour les autres à Saint-Rémy. J'ai vu la formule à 13€ du midi ravir les habitués. Dans un tel cas suscitant avalanches de signes positifs aux mirettes du cobaye, je vire donc pour le menu à 25€. Choix tirés d'une carte ramassée: souris d'agneau rôtie ail et romarin, pâtes au pesto crémeux et bacon grillé, noix de St-Jacques en brochette de thym, foie gras poêlé confiture de figues, cuisses de grenouilles en persillade et même des champignons en saison! Entrée alléchante avec mon "œuf cocotte parmesan et bacon grillé". On n'a pas idée de faire aussi bon et simple! La marque des astucieux de la toque! Presque un record du monde dans une petite marmite rouge! 14,5/20! Suite rondouillarde que le "risotto de gambas et son jus de carcasse". Quand je vous dis que ya du cuisinier au fond de la boutique! Un jeu de géométrie à l'œil, gambas décortiquées cuites au cordeau mais surtout à la plancha! Et le jus mes cocos, c'est pas du sachet de bricolo! 15/20! Rares sont les "tiramisu" qui nous épargnent du genre soupeux et aux parfums hasardeux comme la fraise tagada ou je ne sais quoi! Il est ici académique, souple mais avec de la tenue, savoureux en bouche. J'ai sorti mon 15,5/20 des familles! A un moment, faut remettre les pendules du mascarpone à l'heure! Sophie Quinto, c'est le sourire et la passion du partage. Parfaitement secondée en salle par un as de la fonction. Ya de la gaieté dans les interstices et de la compétence caractérisée avec ambition de vous faire replonger souvent. Grand coup de frais sur la ville, donc. Depuis Brassens, on sait que "les braves gens n'aiment pas qu'on suive une autre route qu'eux". Mais faudra bien que les châteaurenardais pigent que le talent se niche parfois devant sa propre porte.

Chef: Christophe Quinto

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Maison du Café 1,7€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 13€ le midi en semaine. Menu à 25€. Bambino 8€. Carte. Climatisation. Terrasse. Groupes 35 personnes. Soirée à thème. Hors saison fermé mercredi soir et dimanche.

21 cours Carnot
13160 **CHATEAURENARD**
Tél.04.13.39.06.13
www.baroque-cafe.com
GPS: Lat:43.8832888 Long:4.8545247

LA CIOTAT

AU CARPE DIEM

NT 0

Le patron-serveur est assis à une table en terrasse et me fait ostensiblement attendre. C'est une faute professionnelle. Il est coincé dans l'excuse car s'il ne m'a pas vu, c'en est une autre. Puis il refuse de me laisser casser la croûte à l'intérieur. Certes sur le ton badin du boute en train, mais fermement. Alors terrasse. 14,5€ le repas choisi, qui ne monte pas bien haut dans les décibels. Comme je ne prends pas de vin, le dab choppe le verre qui contient le kleenex et me le fout à 10 centimètres des poils du nez. "Prenez la serviette" qui m'dit avec autorité. Ah ben j'ai pas moufté des fois qu'il me le casse sur la tonsure. Le pain prédécoupé depuis le matin est sec. Malgré le faible nombre de client, une huitaine, le service sera très long. Pas nécessairement la faute au cuisinier puisque le préposé de salle fume clope sur clope entre chaque plat amené à la table du client. J'exagère car en vérité, il passe aussi des sms avec son nifone. Parfois même les

deux en même temps. Clope et bigophone. Et aussi et avec bien peu de discrétion, il interpelle l'intégralité des personnes qui passent devant sa terrasse, réussissant parfois à leur soutirer un sourire un peu coincé. Mais passons. Entrée qui pouvait sonner la cavalerie du bon appétit, merci: "œuf cocotte à la tomate". Sauf que le jaune est cuit dur au fond, recouvert de crème liquide jusqu'au bord du récipient. Bouts de tomate crue, échalote crue en pagaille. Une soupe sauvée par rien. 9/20. Le plat choisi est "côte de porc à la moutarde". M'arrive une plâtrée avec des pommes de terre sautées bien agréables, voisines de quelques feuilles de salade malencontreusement submergées par une flaque de sauce, effet collatéral de l'enfouissement tsunamien de la côte de porc sous la même sauce crème et moutarde. En plus, c'est de l'échine. D'ailleurs souvent plus goûteuse et moins sèche que la côte de porc. Et moins chère à l'achat aussi. Bref 8/20. Quelques années que je n'avais pas pris de fromage blanc de la sorte, je veux dire avec autant le gout de carton. Du battu à abattre… Le coulis de fruits rouges fait ce qu'il peut, les trois fraises en déco le soutienne avec une solidarité trahissant le cousinage. 8/20. La maison ne prend pas la carte bleue. Et pourtant mes frères: nous ne sommes pas face à la grande bleue! Qu'est-ce que ça serait!

Chef: allez savoir!

Accueil 6/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 7/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formule 11€. Menus 14,5€, 20€ et 25€. Carte. Terrasse. Parking gratuit à côté. Ouvert non stop mais fermé le lundi.

21b avenue de Saint-Jean
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.73.26.06
GPS: Lat:43.1890853 Long:5.6294391

EYGALIERES

LA PETITE TABLE
ΨΨΨΨ

Ah ben si j'm'attendais! Discrète, en haut du village, juste après l'église! Que "La Petite Table" deviendrait une sorte de pèlerinage pour quelques-uns ne m'étonnerait pas! L'accueil de Béatrice Tossens est presque timide, en tout cas simple. Son mari de cuisinier a choisi une carte courte qui ne s'égare pas dans l'impasse, pas ampoulé, un peu joueuse. Formule à 21€, menu-carte à 39€. Profitez-en vite, y en aura pas pour tout le monde. La réservation risque d'être coton. Seulement 12 personnes dans la jolie petite salle conforme à l'esprit de maison de village, à peine plus en terrasse. Les mises en bouche! Trois! Une mini-crème brûlée de foie gras, crevettes et mangue dans une verrine, et une… troisième bricole amusante comme tout dont je tairais le nom: la surprise participe à l'intérêt du moment. 16/20. Entrée éprise de simplicité avec "l'œuf parfait, crème de morilles et jambon pata negra". Calme et net, sobre en diable, ça devrait mettre d'emblée tout le monde d'accord sur le phénomène qui cuisine, 16/20 pour moi. Vous voulez d'autres preuves? Vitesse supérieure encore avec "le pigeonneau, chou vert et pancetta, réduction de syrah". Du grand art à l'œil et en bouche. Cuissons, saveurs, textures… Le sens du détail utile, qui ne cherche pas à prouver. Ça me fout une pêche un plat pareil… 17/20. Un choc. Le dessert n'a pas à forcer le trait, il se laisse porter par l'élan. "Les fruits rouges en vacherin, sorbet ananas et fraises des bois". Le plus difficile est de rester simple, de la théorie à la pratique en un dessert. 15,5/20. La proposition des vins est faite de nombreux coups de cœur, bon courage dans votre choix. Et puis à 35€ un menu de ce niveau, votre banquier ne vous en voudra pas. Voire même qu'il vous invitera! Les restaurateurs Tossens vivaient jusqu'alors en Belgique, à Verviers: "Chez Paul". Ils sont venus un beau jour de mai 2010 profiter du soleil de Provence. Pas égoïste, le chef le glisse dans les assiettes.

Chef: Jean-Paul Tossens

La carte change chaque mois

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi à 21€. Menu-carte 39€. Terrasse. Hors saison fermé mardi soir, mercredi et samedi midi. Du 15/6 au 15/10 ouvert 7j/7. Réservation conseillée.

Angle avenue Charles de Gaulle et rue d'Orgon
13810 **EYGALIERES**
Tél.04.90.38.19.23
www.la-petite-table-eygalieres.com
GPS: Lat:43.7614359 Long:4.9513766

EYGUIERES

L'ART DES METS
ΨΨΨ

Une jeunesse en toque investit Eyguières! 27 et 25 printemps aux derniers citrons verts! Sitôt sortis de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, les compères Olivier Perret et Romain Jouffret filent ensemble et pour quelques années dans les étoiles de la galaxie Ducasse, notamment en Suisse. Olivier Perret hérite d'une maison de famille dans le charmant village. L'appel du pays, le chant des cigales, le ciel des Alpilles... Bon. C'est fini? Mais nooon! J'ai mangé figurez-vous! Et bigrement bien! Je note dès l'entrée la disposition de la maison à travailler le légume de saison avec passion. C'est ainsi que je bénéficie de "dips de légumes croquants, assortiment de sauces". Ah ça! Sûr que les fenouil, concombre, chou-fleur, champignons et leurs copains n'ont pas trainé dans le frigo! S'il avaient des pattes, les légumes gambaderaient encore dans les champs! Escortés par trois sauces de caractère, un peu à la façon des préparations qu'on trouve dans les restaurants indiens, l'huile d'olive remplaçant la crème. 15/20. Suite remarquable. Un "paleron de bœuf braisé en basse tempéra-

ture et ses pommes de terre vapeur". A la commande, j'ai poliment demandé une purée repérée dans un autre plat à la place des pommes de terre vapeur. Délicieuse! On retrouve l'esprit "légumes frais" avec le croquignolet navet, le radis mimi, le romanesco tout beau, le fenouil… j'ai pas de rime! Bref! Légumes consciencieusement poêlés et croquants. Viande câline: 15,5/20! Choix de dessert et option "bocal de mousse de Daim", le célèbre chocolat suédois au lait fourré au caramel. Notamment vendu dans une grande surface de décoration et d'ameublement dont je tairais le nom et qui s'appelle IKEA. La recette qui le met en scène est simple, émulsion crémée sucrée ce qu'il faut, ample en bouche. Un 15/20. La rustique maison a été repensée avec un vrai souci de clarté et d'ouverture. Les cuisines s'activent sous les yeux du client, les tables sont confortables. On doit être bien en terrasse sous le tilleul centenaire quand le soleil est de la partie. Une maison qui mise d'abord sur de bons produits servis par une technique impeccable, sans fioriture et avec une idée personnelle de l'épure. Le sens des saveurs et des cuissons exactes font le reste. Une cuisine à 4 mains et 4 yeux dont la réputation va vite monter.

Chefs: Romain Jouffret et Olivier Perret
Spécialités: la carte change tous les deux mois.
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Nespresso 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 12,50€ et menu à 16€ le midi en semaine. Menus à 26€, 34€, 45€ et 62€. Carte. Accès handicapés. Wifi. Parking privé. Fermé mercredi. Fermeture annuelle en janvier. Réservation conseillée.
9 avenue Saint-Vérédème
13430 **EYGUIERES**
Tél.04.90.58.38.56
www.restaurant-artdesmets.fr
GPS: Lat:43.6932226 Long:5.0284177

EYRAGUES

LE PRE GOURMAND

NT ΨΨΨΨ1/2

Comme dit Mauricette "le talent c'est comme le fromage, ça s'affine". Et Patrick Léonce, du talent en cuisine, il en a depuis un moment! M'enfin bon, on va pas en faire un plateau. Mais diantre! Que font les guides "sérieux"? N'entendent t'ils donc pas les colonies de gourmets satisfaits crier à l'injustice? Pourquoi font-ils fi du charivari provoqué par un tel rapport qualité prix? Rigolo d'observer la distorsion entre le vécu du gourmet du terrain et les référencements parfois hasardeux des évangiles de la tambouille. Avec celle qui porte haut le chapeau vert et courbée ses rhumatismes, on a fait bombance sur le même menu. Les mises en bouche posent le débat à un sacré niveau. 16/20. Puis "foie gras de canard confit au laurier et julienne de légumes, barbe à papa à la poudre de cèpe" pour Mauricette, 16/20. "Raviole de thon mariné en gelée de tomate, farcie d'une bolognaise de homard au pamplemousse et fruits de la passion". Comment dire…16,5/20? Plat suivant commun. Euh… Pas de méprise! Je veux dire "le même plat pour nous deux"! "Saint-Pierre rissolé dans un beurre vanillé, bouillon d'artichaut émulsionné parfumé à l'orange". 16,5/20. Je pourrais même poser mon 17/20 et avoir la conscience tranquille. Second plat avec "pluma de cochon ibérique rissolé au sautoir, mousseline de pomme de terre charlotte au gingembre et caramel d'oignons, beignet de sauge" pour Mauricette. Comme je taquinais son recueillement, elle me répondra en fronçant ses gros sourcils pompidoliens "la plaisanterie ne supporte pas le manque de sérieux". Puis 16,5/20. Moi, "noix de ris de veau en viennoise de pistache, une poêlée de girolles sur une fine galette croustillante". Et d'autres choses dans l'assiette, bricoles légumières top niveau, recoins fins. 16,5/20. Tout fini par des chansons: desserts. "Oreillons d'abricot poêlés à la cassonade, tarte sablée à la fleur de sel, crémeux de fromage blanc au romarin" noté 16/20 par Mauricette. Et 16,5/20 pour "dans l'esprit d'un baba parfumé au rhum de Martinique, mousse Pina Colada, granité ananas coriandre". Granité génial, comme le reste. Zut alors! Pas le temps de causer du cadre, du service…. Mais que de plaisir!

Chef: Patrick Léonce
Spécialités: la carte change tous les deux mois.
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Trois pains maison 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 18/20. Menus 27€ (sauf fériés), 44€, 54€ et 70€. Carte. Grande terrasse. Parking privé. Fermé samedi midi, dimanche soir (sauf juillet et août) et lundi toute la journée sauf fériés. Groupes 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
GPS: Lat:43.8444244 Long:4.8425567

FOS SUR MER

LE BEC FIN

ΨΨ1/2

Comme dirait un philosophe en sortant d'ici: "mazette, je me suis régalé!". Ben oui. Les philosophes s'expriment comme nous-autres, comme tout le monde. Sauf peut-être le prof de math ou le comptable joyeux qui eux dirait "ouaouh coco, je me suis régalé pour le prix!" ce qui induit subtilement dans le propos la notion fondamentale du rapport qualité prix qu'on chérit. Retour dans la petite maison

VOTRE ADDITION MONSIEUR...
MES COMMENTAIRES MONSIEUR...
na!

de village de Pierre-Jean Carton-Florès et sa discrète compagne Aurélie. La petite vingtaine de printemps chacun et une envie d'en découdre dans le métier tous les deux! Pour prouver quoi? Qu'on peut régaler les clients avec des plats classiques bien apprêtés, et à vil prix! Pour tout le monde! Le local qui se frotte les mains et qui vient en voisin les midis pour tâter le menu complet à 12€, ou le quidam de passage en goguette. Philosophe ou pas! Prof de math ou pas! "Le Bec Fin" accepte tout le monde tant qu'on dit bonjour avec le sourire en entrant! Vous l'aurez en sortant! Andouillette, rognons de veau flambés, filets de rouget à la tapenade, filet de sole au beurre blanc, bouillabaisse (sur commande), calamars à l'armoricaine, tripes à la provençale…et les "pied paquets" de mon test! Ce sont eux qui sont passés à la casserole! Et notre chef ex-étudiant à Bonneveine passé lui par de belles maisons (Baumanière, la Cabro d'Or) n'a pas mis de côté l'aspect déco. Une ardoise avec la spécialité commune à Marseille et Sisteron avec frites maison, tomates cerises confites et oignons grelots au balsamique. Joindre avec autant d'à-propos le conformisme du classique cuisiné avec une présentation plus contemporaine n'est pas si facile. Le chef y parvient, applaudissements des deux mains, si vous le voulez bien! 14,5/20! Pour 14€! Les desserts sont souvent à la traîne dans les petits restaurants: le chef est souvent cuisinier mais plus rarement pâtissier! Notre amoureux de la Camargue Pierre-Jean Carton-Florès prend le taureau par les cornes en innovant! Vous allez rire: il fait lui-même les desserts! C'est plus original qu'on le croit! 4,5€ les 4 verrines de qualité! Aujourd'hui: tiramisu classique, tarte au citron meringuée, panacotta à la vanille Bourbon, tiramisu glacé. Pour la précision et la détermination de la maison: 15/20! Alors? Pas mal non? Et même beaucoup mieux! Si Mauricette était de la virée, elle dirait: "on a fait un repas à la hauteur du côté de l'Hauture!". Profitez donc du lieu pour musarder dans le village et ses vieilles pierres!

Chef: Pierre-Jean Carton-Florès
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€ et 15€. Carte. Climatisation. Groupe 40 personnes. Parking aisé à proximité. Fermé dimanche, lundi soir, jeudi soir et samedi midi. Autres services sur réservations.

3 chemin de la Roquette
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.05.39.38
GPS: Lat:43.4368179 Long:4.9465084

Le Bouche à Oreille
Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

LE LITTORAL
ΨΨΨ

Plus que jamais le salut culinaire est éloigné du littoral. Enfin bon. Pas ce "littoral" puisque c'est son nom. Lui est au centre du village, pas côté plage. Une vieille adresse de Fos reprise et remise à neuf fin 2010 par un phénomène. Il n'est pas maçon ni peintre, ni inconnu au bataillon de la restauration. Jovial quadra, Marc Bernard est un touche à tout qui n'envisage pas la passion à mi-temps. Il adore la cuisine et s'est entouré d'un fameux de la sauce! Le bougre m'a régalé! Que c'est bon! En dehors d'une proposition de style brasserie (grillades, pâtes, moules, pizzas etc) qu'on évoquera un autre jour, la maison propose deux menus vraiment épatants à 19€ et 26€. Qui changent tous les 15 jours. Attention. Ce qui suit va vous faire enrager, fallait venir avant. Pleurez pas, en demandant gentiment ils reviendront… peut-être! Haha! Papeton d'aubergine à la menthe et sa crème d'anchois, gigotin de volaille farci aux olives dans son jus, crème renversée de foies de volaille au caramel de Porto, cassolette d'escargots en croute, poêlée de St-Jacques déglacée au Noilly-Prat, tajine de poulet aux artichauts et fruits secs, pavé d'agneau au miel et épices… 19€ pour moi avec la "charlotte de saumon fumé à la brousse au zest de citron vert". Mes cocos, j'ai dégusté cette recette dans une sorte de recueillement.. Sera apprécié par l'amateur de cuisine classique, le chef serait un admirateur de Bocuse et d'Escoffier que ça ne m'étonnerait Point, Fernand. Qu'il Vienne! 15/20. Il vient, mon "filet mignon de Grouêt rôti au Picodon et au thym". L'ambition de ce genre de plat n'est pas masquée: vous régaler avec le sourire, la serviette autour du coup. Les cuissons sont justes, la sauce ajustée terrienne en saveurs et en odeurs. 15/20 sans barguigner. Quelle surprise! Les desserts sont moins percutants mais très bien quand même: "mousse au chocolat" maison et ronde, et "tiramisu" classique et sans histoire, 14,5/20. Alors? Avant de me remercier pour le tuyau, faut que je vous dise. Le patron est amoureux d'opéra. La salle de restauration affiche une configuration qui autorise les représentations lyriques, les quatuors classiques et les formations de jazz. Le prix des repas reste le même et voir de vrais chanteurs est un franc plaisir. Renseignez-vous et régalez-vous! Avec tous vos sens!

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,7€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules "brasserie" de 12€ à 16€. Carte. Menus à 19€ et 26€. Bar et hôtel 14 chambres. Groupes 60 personnes. Climatisation. Terrasse. Parking gratuit à proximité. Fermé dimanche soir. Réservation conseillée.

Place de la Paix
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.47.03.14 et 06.83.24.72.09
GPS: Lat:43.4364693 Long:4.9443707

GEMENOS

LE JARDIN D'ALEXIS

NT Ψ1/2

C'est drôle, mais l'attirant dans ce restaurant est son aspect un peu américain, façon Motel de bord de route comme on voit dans les films US. Un grand parking appréciable si proche d'une immense ZI, une terrasse avec ombre, et un grand bâtiment tout plat juste derrière d'où devrait débouler Clint Eastwood. Bref! Plat du jour à 7,5€ et pour quelques dollars de plus, le menu à 12,50€. Comme si tous les restos du coin (ou presque) s'étaient donnés la main, et surtout le prix. On sort des Amériques: tomate mozza, poireaux vinaigrette ou champignons à la grecque pour commencer. Faux-filet frites, pizza au choix et là j'ouvre une parenthèse (pizza au feu de bois même le midi, bien chargée) je ferme la dite parenthèse. Plats du jour poulet basquaise et pâtes, andouillette ou pâtes au pistou. Moi? "Tomate mozza", 5 tranches de tomate, idem de fromage, salade sachet et le tour est joué! 12/20. Le "poulet basquaise" mais n'a jamais couru du côté de Bayonne! Deux morceaux s'il vous plait et un stock de tagliatelles frisouillées en dessous, copieux ou plutôt roboratif à souhait! 12/20 encore. Le reste est également généreux: le pain (9 morceaux pour moi tout seul), du fromage râpé sans avoir à le demander, et 1/4 de rosé inclus au menu et pile poil bienvenu! C'est marrant, ici tout le monde se connait! Avalanche de bisous à grand renfort de tapes sur l'épaule, et ma voisine qui n'a pas fini sa pizza se voit proposer de l'emballer pour l'emporter. Sympa non? Glace, iles flottantes ou oreillons de pêche, et si vous cumulez la qualité d'être un autochtone et d'être bien vu de la direction, vous aurez droit aux fraises. La politique clientèle est discutable mais chacun fait bien ce qu'il veut! Mon "ile flottante" n'est pas mémorable, assemblage industriel habituel mais j'ai pas envie d'être méchant, 11/20. Les tables sont comme au jardin, de plastique vert, les chaises itou et les serviettes en papier. Moment tranquille et reposant et on pige le succès.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre Pain 12/20. Café 1,2€ 12/20. Toilettes 12/20. Menu à 12,50€ le midi. Thé dansant le dimanche. Salle de réception. Repas de groupes. Parking fastoche.

908 chemin de Jouques
13420 **GEMENOS**
Tél.04.91.75.68.38
GPS: Lat:43.2818918 Long:5.6214702

Le Bouche à Oreille sur Internet

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

GRANS

LE HAMEAU

ΨΨΨ1/2

Si j'insistais un peu trop sur l'accueil particulièrement chaleureux de l'endroit, vous me prendriez pour un obsédé du coup de paluche. Pourtant y'aurait de sacrée belles choses à en dire! Bon, pas grave, j'en ai d'autres sous le stylo, des belles choses à dire! Pour commencer: avez-vous remarqué le petit pictogramme? Juste au dessus du texte! Là, voyez? 3 chandeliers et demi! La maison aura pris tranquillement mais sûrement son demi-chandelier par an depuis notre première rencontre. Pas courant dans la profession. Explication: le chef Anthony Bernadac a pris le contrôle total des cuisines. Avec son second, ils afficheront 24 ans de moyenne au prochain temps des cerises! C'est vous dire si la valeur n'attend pas le nombre des griottes! Suffit d'avoir la niaque! Et les coudées franches! Pour ça, aucune ambigüité chez Evelyne et Christian Scalia, les charmants proprios de leur "hameau". Notre visite annuelle plus tardive qu'à l'ordinaire nous fera bénéficier de la presque primeur d'une belle carte d'automne. Et l'automne, Mauricette l'aime à donf! "Tourte de cailles aux oignons grelots et sa confiture d'airelle". Le truc malin et fin: airelles et oignons évitent tout risque de sècheresse de la viande. Bien pensé! 15,5/20. "Clafoutis chaud aux champignons d'automne", souple et parfumé. 15/20. La dame au chapeau vert est tentée ensuite par la "souris d'agneau confite 7 heures, sauce légèrement chocolatée". Curiosité ou gourmandise: les deux sûrement. Ça fonctionne bigrement bien puisque 15,5/20. En choisissant le "carré de porcelet rôti à l'ail et au romarin", je pensais faire un moins bon choix. Quelle idée saugrenue: assiette divine! Cuisson pile-poil, petit jus sapide, légumes croquants. 15,5/20. Ah! V'là-t-y pas que j'ai oublié ne noter le nom du dessert! En disant "pyramide de chocolat en surprise de romarin" je ne suis pas loin de la vérité. En notant 15,5/20 non plus d'ailleurs, à mon avis. La fantaisie a parfois du bon! Bref! Cuisine aboutie, rien ici ne présente d'aspérités. Il y a dans nos belles régions de France nombre de "hameaux" sans histoire. En voici un qui fabrique son histoire à pas de loup. Déjà une jolie petite légende dans le canton et autour.

Chef: Anthony Bernadac
Second: Olivier Vanderkelen
Spécialités: Brochette de sole et gambas au saké. Émincée de magret de canard farci. Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules à 12€ et 13,50€. Menus à 16€, 28€, 37€. Carte. Enfants 10,50€. Parking privé. Terrasse. Groupes jusqu'à 70 pers. 5 gîtes 4 à 6 pers.

36 bis, les arènes
13450 **GRANS**
Tél.04.90.42.38.26 Port. 06.16.55.67.98
GPS: Lat:43.6139975 Long:5.0687903

AUBERGE DES EYSSAUTS

ΨΨΨ

La maison des Grangeon, c'est un peu le restaurant tel que le vivaient nos aïeux. Rien de péjoratif ni de moqueur dans le propos, bien au contraire! C'est qu'à force de contraindre à être modeux, la plupart des restaurants ou prétendus tels en deviennent ringards. Tandis qu'aux "Eyssauts" (et quelques autres, ouf!) les valeurs n'ont pas dérapées d'un poil de betterave depuis belle lurette! On s'y régale en toutes saisons pour des repas tranquilles au son des nappes en tissus et au rythme de plats d'un classique parfaitement assumé! Dotés de la subtilité dont savent faire preuve les sauciers rigoureux: Jean-Pierre Grangeon est un as de l'art, une sorte d'horloger du dosage, d'ajusteur de la posologie! Même pour les desserts comme le poirier ou le fraisier! Ne dit-on pas d'ailleurs "fraiseur-ajusteur"? Bref! Du frais pas traficoté, volontiers rustique par moment et le plus souvent bien mis en valeur (nouvelles assiettes) comme avec le "feuilleté d'asperges aux petits légumes printaniers sauce mousseline". Grosse volonté de plaire aussi à l'œil, ce qui n'est pas la priorité des cuisiniers "à l'ancienne" en général. Bravo et 15/20! Même efficacité avec le "suprême de pintade farci aux girolles". Chair souple, sauce corsée, ensemble très convaincant. 15/20. Je n'ai pas pu savoir si le chef faisait de l'autodérision en proposant la "tarte au citron revisitée". Ça ne m'étonnerait pas… C'est que cette recette est devenue assez commune par ailleurs. La différence avec la version originale est l'absence de pâte: une grosse verrine en trois strates. Le fond de crème citron sucré, le crumble croustillant au milieu, la meringue pour recouvrir. Extra, 15/20. En salle Corine Grangeon et son équipe déroulent leur rigueur souriante au naturel. Le parc est entretenu de mains de maitre, et devrait être classé au patrimoine mondial de l'humanité du village de Grans. Restaurant où je vous invite à vous rendre pour vérifier nos allégations et l'ampleur de notre enthousiasme. Du bonheur et des valeurs! Et un paradis pour claustrophobe! En prime!

Chef: Jean-Pierre Grangeon

Spécialités: cuisses de grenouilles à la provençale. Sole meunière. Coquille St-Jacques Marie. Pied et paquets. Filet de bœuf aux échalotes. Bouillabaisse sur commande. Gâteau choco-nougatine. Glaces et sorbets maison.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 2,2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Environnement 17/20. Menus 17,50€, 26€ et 36€. Carte. Glacier. Banquets, mariages. 3 salles de restaurant de 30 à 200 couverts. Grand parking clos. Parking bus. Parc de 2,5 hectares. Terrasse ombragée. 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
www.aubergedeseyssauts.com
GPS: Lat:43.6017796 Long:5.047676

GREASQUE

LOU LANDAIS

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
GPS: Lat:43.4362336 Long:5.5407143

ISTRES

Ô BOUT D'ISTRES

ΨΨΨ1/2

Un grand restaurant, ça c'est sûr! Suffit d'ouvrir les yeux! Architecture contemporaine de bois et d'acier, verre et lumière, sols en béton ciré et éclairages sophistiqués. Le restaurant est grand aussi par l'assiette, totalement fameuse. Rarement l'ambition de qualité et de service au client n'aura trouvé un si beau terrain de jeu et ce, quelle que soit l'option tarifaire. Du soin avec la formule à 11,90€ qui fait les midis heureux des habitués. De l'à propos avec "la carte" et ses bijoux de recettes. Toujours: des produits du terroir et du territoire comme autant de preuve de dévotion à son histoire. Car enfin: quel intérêt de gober des "artichauts bio du Guatemala"? Ils sont venus en vélo, les artichauts? Artisans et paysans locaux font donc la carte: taureau bio de St-Martin de Crau (Granier), huile d'olive istréenne (Lambert), fromages de chèvre de Massanne (Pallarès) et d'Istres (Rivière), les glaces de chez Lu à Istres encore, pommes de terre bio d'Aigues-Mortes etc. Cuisine technique avec un profond respect pour les ingrédients. Sacrée entrée que le "tajine d'escargots de Mme Box (Istres)". Une sauce au curry et des chips de chorizo qui poussent, avec une douzaine de beaux escargots remarquablement tendres, des morilles entières, des noix de St-Jacques dodues. Pour tout dire, j'attendais le télescopage de papilles fermes! Au final, ça fonctionne vraiment bien! 15,5/20! Même note que mon "canon d'agneau (famille Trouillard ou Deville, Istres) en crépinette, farci au chorizo et olives et infusé au foin de Crau AOC (famille Fano, Sulauze Istres)". Viande servie dans sa cocotte, légumes variés en périphérie, petite aubergine, brocoli etc. La sauce dans la verrine n'est pas utile. En tout cas, pas question pour moi de masquer une viande aussi gouteuse et de si benne tenue. 15,5/20. Impasse sur les desserts, avec regret. Le chef d'orchestre s'appelle Mathias Pérès, un as du vin et de la cuisine passé par "Baumanière" et "L'Epuisette" à Marseille. Associé à Julien Rodriguez, joueur de football à l'OM. Les deux font plus que jamais la tête et les jambes! Et quelle équipe de salle! Jamais hors-jeu! Et quelle brigade en cuisine! Rien d'étonnant que cette table fasse déjà modèle dans le microcosme de la restauration!
Chefs: Daniel Cova et Mathias Pérès
Pâtissier: David Gasparini
Accueil 15/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules à 11,90€, 14,90€ et 19,90€. Menus à 15,90€ le midi en semaine, 24,90€, 29,90€ et 39,90€. Carte. Enfant 10,90€. Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Groupes 85 personnes. Parking aisé. Grande terrasse ombragée. Boutique cave à vins et alcool de qualité.
2 rue Copernic
Le Tubé
13800 **ISTRES**
Tél.04.42.85.00.00
GPS: Lat:43.5202295 Long:4.9603224

MARSEILLE

LA TAVOLA

NT ΨΨΨ

Rue Sainte, Carré Thiars juste derrière, là où les terrasses font des misères aux gourmands. La belle surprise! On prend à bras le cœur! La salle: la vingtaine de couverts, vingt-cinq peut-être. Et la douceur radieuse de Stéphanie accompagne. Cuisine: Jean-Pierre Da Costa Li. Passé par Bocuse, Blanc, Outhier, Chibois et un attachement particulier à Jean-Marie Meulien qui lui aura transmis l'exigence dans l'assaisonnement et l'art de la sauce fine, bref ce qui fait la différence à l'arrivée, au poteau, dans l'assiette. Des plats malins de saison aux intitulés ne cherchant pas le prix Goncourt mais qui une fois goutés, pourraient figurer au patrimoine mondial de la gourmandise. De l'artisanal rigoureux aux accents de "tradi" italien. Mauricette débute par la "salade façon César". Croûtons maison millimétrés, copeaux de Parmesan sans compter, feuilles de salade verte et un assaisonnement diabolique! La dame au chapeau vert en connait le secret! Elle ne le trahira pas! Le monde entier copierait! Faut rendre à la salade César ce qui lui appartient! 15/20! Celle qui sait que pour bien se porter mieux vaut être en bonne santé poursuit par une "brochette de poulet mariné". Des brochettes de poulet, Mauricette s'en est tapé des montagnes. Mais des comme ça fort peu! Et toujours le petit jus qui tue… 15/20! J'entame avec la "tarte fine tomate et mozzarella, rucola et jambon de Parme". Frais et rustique, fondante: 15/20! Moins subtil, le "confit de canard du Sud-Ouest, pommes sautées maison". Le genre le veut, faut dire. Confit grillé (miam) mais la garniture initiale est remplacée par des frites. Bonnes, argumentées même par une petite gousse d'ail. 14/20. Fin de partie avec un des meilleurs "tiramisu" que je connaisse, conforme en tous points à ma recette préférée: 15/20! Formule à 13€ et menu complet à 17€ le midi avec choix, carte et menu à 26€ le soir. Une cuisine saine et avec de l'esprit grâce à un chef dont la philosophie est de faire très bon avec du sim-

ple. Et puis c'est tellement agréable un restaurant où on se sent bien. L'accueil, le sourire, les visages gourmands et les départs satisfaits… Un miracle rue Sainte! Normal non?

Spécialités: la carte change souvent! Foie gras maison, gelée de vin doux. Piccata de veau au citron, gnocchi pomme de terre. Risotto Primavera aux crevettes. Tagliata de bœuf, lit de roquette et parmesan. Crevettes géantes poêlées ail et persil.

Chef: Jean-Pierre Da Costa Li

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 1,5€. Toilettes 15/20. Formule 13€ et menu 17€ le midi en semaine. Menu 26€ et carte le soir. Climatisation. Groupes 30 personnes. Ouvert le midi du lundi au vendredi et le soir du mercredi au samedi. Réservation conseillée.

40 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.83.91
GPS: Lat:43.2922915 Long:5.374449

LES ECHEVINS

NT Ψ

J'attendais le pire, il ne viendra pas. Les nouveaux (1 an) ont rebaptisé l'adresse du nom d'origine et du coup, la méfiance était encore plus de mise. Fin du "comptoir des favouilles" et retour des "Echevins", donc. Dans les années 80, la boutique tenait la corde au top 50 des incontournables dans le genre "cuisine bourgeoise". Faut dire que le niveau n'était pas folichon dans la ville prise en otage entre bouillabaisse truquée, pieds paquets miséreux et soupe de poisson pour touristes contents de tout. C'est toujours le cas? Si vous qui le dites… Bref! Des menus à 21€ et 29€. Je suis entré au moment même où le jeune serveur amenait des assiettes. J'ai tout vu. Pas pigé ce que c'était. Mais je me suis assis en me jurant de ne pas prendre de risque. Les formules du midi m'iront bien, de 13€ à 18,5€ la totale. Entrée, plat et café pour moi: 14,50€. Avec une "salade de fruits de mer" aussi plate qu'un port sans Mistral. Un lit de salade de mâche dopé au balsamique et dessus brute de décoffrage ou plutôt, de désachetage. Plein de bricoles fades qui vont de la moule farineuse à la microcrevette en passant par des lamelles de seiche caoutchouteuse. 9/20. Le plat remonte la moyenne, une "andouillette à la dijonnaise". Pour une fois qu'on m'exonère de frites! Aaah! Ça fait plaisir! Des pommes de terre sautées un peu grasses et peu roussies. Et une tomate provençale confite. La sauce moutarde est servie à part et le cuisinier aurait pu s'abstenir de mettre cette satanée poudre de perlimpinpin orange sur le rebord de l'assiette sûrement "pour faire joli". 12/20. Bilan: une cuisine basique et familiale, ménagère. Les nappes et les serviettes sont en tissu, le service fait son boulot. Aux toilettes et par pure solidarité avec ces dames, faut faire l'acrobate en tenant la lunette avec le pied pour pas qu'elle retombe pendant que vous épanchez votre besoin. Et priez pendant le pipi que personne ne vous appelle au téléphone. Bref! La pimpante patronne salue ses habitués, les autres une prochaine fois sans doute. Des assiettes d'un niveau supérieur seraient en accord avec le cadre, très agréable. En attendant…

Accueil 12/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 14,5/20. Formules de 13€ à 18,50€ le midi. Menus à 21€ et 29€. Carte. Possibilité réservation salon privé.

44 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.96.11.03.11
GPS: Lat: 43.2921695 Long:5.3737803

AU BOUT DU QUAI

ΨΨΨ

Comme son nom l'indique! On peut pas mieux dire! Deux mots quand même! D'abord une histoire de passion, la table de la famille Mouttet. Adresse remise à flots début 2009. Le père Jean-Luc n'est pas dans les Ordres mais juste cuisinier. Quelle personnalité! Ah le phénomène! Regard bleu et droit, de la conviction profonde dans les fondations. Et un entrain de vie qui pose la richesse au bon endroit. Joan Mouttet le fiston affiche 25 printemps aux derniers tournesols. Il dirige la salle, joyeuse équipe. Son frère Julien et la petite dernière Jenna ne sont jamais bien loin pour mettre la main à la pâte. Bon. Puisqu'il faut bien y venir, je vais vous narrer mon repas. Au cas où vous vous soyez endormis depuis le début de ma parlote, je vous signale que le bout du quai évoqué sis sur le Vieux-Port de Marseille, haut-lieu du n'importe quoi culinaire et de la déconvenue attendue. Alors forcément, la surprise est extra. Comme quoi l'exception est toujours possible. La cuisine respire le soleil, les cigales et le Mistral: salade de poulpe, poêlée de supions, moules gratinées maison, risotto asperges et St-Jacques, filet de loup sauce vierge, farfales aux morilles, pieds paquets façon mamie. Et des jolis coups en version très originale comme le tartare de veau aux huitres ou le filet de loup sur peau et tartare d'huitres. Ou encore mon "filet de loup en croûte de foie de lotte et miel". Un festival! Quelle belle assiette! La portion de poisson est généreuse et tartinée de foie de lotte, garnitures appliqués qui sentent bon la Provence, légumes ou féculent. 15/20. J'ai bien fait de ne pas prendre d'entrée! Je n'aurai pas pu tâter du rayon sucré, en l'occurrence un "café gourmand" permettant de faire le tour du propriétaire question dessert! Du maison en totalité et sans la moindre ambigüité! Dont un délicieux tiramisu, et un moelleux à la châtaigne un poil trop cuit mais qui ne manque toutefois pas de piquant, ce qui est presque normal pour de la châtaigne. 15/20. Ce midi, le restaurant était rempli. C'est dingue tout ce monde! On pige vite la raison de l'engouement: ser-

vice enjoué qui aime son boulot, grandes baies vitrées sur les bateaux du Vieux-Port, belle terrasse juste devant, intérieur contemporain et confortable, une cuisine du marché saine et simplement fameuse. Ces quatre ou cinq bonnes raisons ne font pas si souvent la paire.

Chef: Jean-Luc Mouttet

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15,5/20. Toilettes (étage) 16/20. Pas de menu. Ardoise entrées et plats à partir de 12€, desserts à partir de 6€. Terrasse suivant la météo. Climatisation. Groupes 50 personnes. Hors saison fermé mardi soir. En saison fermé samedi midi et dimanche midi. Réservation très conseillée.

1 avenue de Saint-Jean
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.99.53.36
GPS: Lat:43.2954961 Long:5.3648472

LE MOMENT

ΨΨΨΨ1/2

Ah que c'est bon! Dans ce cas-là, plus qu'à dire merci et même, pourquoi faire des commentaires? Un peu quand même. Le rigoureux Christian Ernst invente une gastronomie posée sur les bases du produit et de sa formation en pâtisserie. Le résultat est quand même rarissime, ambitieux et abouti sur toute la ligne. Métier de fou que celui de restaurateur sérieux. Derrière faut suivre, se mettre dans le sillage, se rallier au panache blanc. Pas facile pour les collaborateurs et pour Florence, l'épouse du chef. Qu'ils sachent que le grand bénéficiaire de cette exigence de travail est le client: il est aux anges! Et Mauricette aux anges, vous voyez le tableau? Un personnage à la Dubout sur une toile de Raphaël! Bref! Merveilleux repas. Mises en bouche savoureuses, sans frime. Menu en 5 services (hors mise en bouche) à 48€. Les comptables sautent sur leur calculette: moins de 10€ le plat. Et d'un sacré niveau! L'esprit des assiettes est pointilliste, coloré. Les saveurs se croisent, très pertinentes. Iode, algues, fumage, amertume, rondeurs, densités et températures joueuses. Comme avec les "St-Jacques grillées, chausson de pommes vertes à l'espadon fumé et son écume de cresson", 16/20. Puis une "bruschetta de foie gras sur un velouté de légumes oubliés, écume de châtaignes" à la rusticité calculée et gouleyante. Ça se dit pour la nourriture "gouleyante"? Peut-être...en tous cas 16/20. L'ardoise est aguichante, comme une toile horizontale: "duo de chapon de Bresse sur une pastilla au citron et sésame, jus gras". L'intitulé ne parle pas assez des petits légumes cajolés, comme autant de friandises. 16/20. Fromage? Fromage. "Croustillant de St-Marcellin, chutney d'oignons", malin et fin. 15,5/20. Conclusion royale, une suite de délices avec "boule givrée, litchis passion sur un macaron framboise et pétales de rose en cristalline", précis et si original. Un 17/20 pour finir, c'est vous dire! La carte des vins est pointue. J'aime bien la décoration originale et contemporaine, mais pas frimeuse, ou alors juste ce qu'il faut pour ne pas être détourné de l'essentiel. Bravo (aussi) à l'équipe de salle dans un beau rythme et qui renforce le confort. Sacrément bon moment, sacrément bonne table.

Chef: Christian Ernst

Sommelier: Thomas Auguste

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café Nespresso 2,9€. Toilettes 16/20. Formules déjeuner à 17€ et 22€. Menu à 36€ qui change chaque jour! (hors week-end). Menus à 48€ et 74€. Carte. Terrasse. Deux salles dont une en mezzanine. Accueil groupes. "La Pause": boutique de gastronomie à emporter. Ateliers de cuisine. Vinothèque. Traiteur. Fermé dimanche et lundi. Parking République. Réservation très conseillée.

5 place Sadi Carnot
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.52.47.49
www.lemoment-marseille.com
GPS: Lat:43.2995272 Long:5.3712657

LA VIRGULE

NT 0

Restaurant vide ce midi. Le serveur est accueillant, mais son patron de cuisinier préfère jouer avec son nifone accoudé au comptoir. Mon bonjour un peu appuyé ne le déconcentrera pas le moins du monde. Ça fait bizarre de se sentir transparent quand on mange tous les jours au restaurant… Le constat sera le même jusqu'à mon départ: du client, le jeune homme s'en tape complètement. Comme quelques autres restaurateurs égocentriques, il pense qu'il peut s'en passer, du client. Et que s'abaisser à le saluer est d'une grande honte, un déshonneur, non mais oh! Qui c'est l'artiste ici? Bref! Me voilà contrarié… Gardons la tête froide pour mesurer l'assiette. Pas donné les tarifs, mais ça dépend ce qu'il y a dedans. Ya quoi? Un "faux-filet de bœuf Simmental, embeurrée de pomme de terre, petit mesclun niçois" à 19€. La viande est "ferrée", épaisse et duraille à la molaire. Purée liquide et sans beurre, l'impression d'être dans une chambre d'hôpital vers midi. Mesclun niçois? On se moque du monde. Si c'est le cas, toutes les boutiques alignant trois feuilles de salade verte propose un "mesclun niçois". Faudra leur dire, ça les fera rire. Ajouter à l'inventaire le gros trait de balsamique qui pollue la purée qui n'avait pas besoin de ça pour se faire remarquer, la poudre de perlimpinpin orange comme dans les années 80, si ça vous intéresse, j'ai la photo. 8/20. Prise de risque limitée avec la "tarte aux pommes". Pas mal du tout, même si un peu mollassonne du cou. Circulaire, équipée elle aussi d'un trait artistique de machin comme si le chef avait peur du néant, on le comprend. Je n'aime pas ses assiettes sans caractère

prêtes à tout pour se faire remarquer. La glace caramel au beurre salé est très bien. Je demande au sympathique serveur sa marque de fabrication. Il va demander au chef qui lit désormais le journal en clopant en terrasse. Qui s'en contrefout en lui demandant d'aller voir en cuisine au frigo. Bref! 12/20 pour la tarte aux pommes. Et 7€. Verre de Côtes du Rhône rouge à 4,5€, Chapoutier domaine Belleruche 2009 trop chaud. Café Henri Blanc à 2€, pas pris. Et devinez quoi? Le chef ne m'a pas salué lors de mon départ. Figurez-vous que je m'en doutais peu.

Chef: Christopher Pereda

Accueil 4/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 19€ le midi en semaine. Menu à 25€. Carte. Terrasse.

27 rue de la Loge
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.90.91.11
lavirgule.marseille.free.fr
GPS: Lat:43.2961911 Long:5.36798

LE POLYGONE

NT Ψ1/2

Bienvenue dans le passé. Déco fin des années 80 qui n'a pas changé depuis, "vintage" comme on dit, poster du film "Midnight Express" (1978) comme témoin. Tables laquées rouges bien alignées, arceaux de sécurité blancs pour bien séparer les attablés. Madame au comptoir qui essuie les verres comme tous les jours, monsieur en cuisine et qui ne sort qu'en fin de service pour serrer la paluche du client qui part. J'y étais. Puisqu'il m'a accueilli à 13h50. Merci. D'autres boutiques vous refusent en faisant la gueule et vont parfois même jusqu'à pouffer de rire en faisant demi-tour. Pas de ça ici. Samedi bavette à l'échalote, dimanche c'est fermé, lundi croustade de moules, mardi faux-filet au poivre, mercredi spaghettis aux fruits de mer, jeudi cuisse de canette aux olives et vendredi… aïoli! Voilà la programmation de la semaine! Et l'ardoise ajoute deux ou trois bonus comme "daube de taureau" à 13€. Ce que je. La portion est généreuse avec les spaghettis garnis de râpé. C'est pratique, la daube. Ça se garde au frigo, ça ne fait pas d'histoire quand on la réchauffe, parait même que plus on réchauffe, meilleur c'est. Ça doit quand même faire un peu trop longtemps qu'elle y traine dans le frigo vu que la viande sent un peu fort, que les olives dans les deux couleurs sont très confites et que les carottes sont devenues bigrement ramollo. N'exagérons rien: elle ne date pas de Midnight Express! Et puis suffit de fermer les yeux et de s'imaginer dans un relais de chasse avec des collègueux après une avalanche de pastaga et ça passe tout seul. 12/20 pour le cuisiné maison sans prétention. Les desserts sont en vitrine (non réfrigérée). Des tartes qui semblent maison. Direction la "tarte tatin". Elle fait son boulot sans zèle et même un peu mieux puisque la patronne la livre avec de la crème fraîche! Alléluia mes frères! Des puristes! Bravo! 4€ et 14/20. Pas flambeur pour un sou, décalé du présent de manière attachante et non modeuse, c'est le Polygone dans tous les coins!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Café Gibert 1,4€ 13/20. Toilettes 13,5/20. Formule à 10€. Ardoise. Ouvert le midi du lundi au samedi.

36 boulevard Philippon
13004 **MARSEILLE**
Tél.04.91.50.59.30
GPS: Lat:43.3029686 Long:5.3953922

BISTROT FLORENTIN

NT ΨΨ1/2

A lire les propositions, j'ai pas mis longtemps à piger qui était aux manettes! Crostini de foie de volaille, tortelloni à la truffe sauce sauge, garganelli alla babur (pesto tomate et vodka), tortelloni speck et noix sauce gorgonzola et lard, taglierini noires encre de sèche et St Jacques, paille foin sauce aubergines et champagne et le célèbre assortiment de 3 pâtes fraiches selon l'humeur du chef! Une vieille connaissance du BàO! Stéfano Billi! Vous souvenez-vous de l'Hostellerie du Puech, à Mimet? Coucou! Le revoilou! Posé en ville, notre florentin le plus marseillais qui soit! Ou le contraire allez savoir! Le cadre est recta et coloré, la petite serveuse tout sourire et fière d'apporter les assiettes du cuisinier sous le nez du client. Pour ce midi, option menu à 14,5€. Entrée "carpaccio d'espadon". Parfait avec sa petite salade roquette et son parmesan. Notez que le poisson est fumé, ça peut en surprendre quelques-uns. 14,5/20. Suite pas commune avec les "ravioli al radichio rosso, sauce olives tagiasca et chicorée". Vous causez la langue de Shakespeare? Oui? Vous voilà bien avancé! Ça ne sert à rien! Ravioli vous avez compris, mais le reste? Farce radis rouge, ricotta et jambon. Sauce olive et comme pas de chicorée en cuisine aujourd'hui, remplacée par le chou rouge, donc! Copieux, d'ailleurs pas terminé. 15/20. Le dessert ne mérite pas d'être exposé au Musée de Bargello. Un Nespresso conforme, un peu de tarte au chocolat, un peu de carpaccio d'ananas... 13/20. M'enfin dans un menu à 14,5€ et vu le niveau du reste... D'autant que la ½ San Pellegrino n'est pas tarifé au prix fort pour compenser: 2,8€. Adresse ouverte depuis peu et qui devrait vite avoir son auditoire. Parla italiano? E mangiare?

Chef: Stefano Billi

Spécialités: italiennes

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes pas vues. Formule 12€ et menu 14,50€ le midi. Menu 28€. Enfant 9€. Carte. Terrasse. Ouvert du lundi au samedi midi et jeudi et vendredi soir. Réservation conseillée.

43 avenue des Chartreux
13004 **MARSEILLE**

Tél.09.81.32.75.07
www.bistrotflorentinmarseille.sitew.com
GPS: Lat:43.304419 Long:5.3985046

CÔTE SUD

NT ΨΨ1/2

Natif de Guérande, ce grand gaillard de quadra est trahi par le bleu profond de ses yeux. Son épouse, c'est un peu le contraire. Quoiqu'elle ne manque pas non plus de sel. Sylvie est niçoise, petite brune aux yeux marrons. Un jour pas comme les autres, ils se rencontreront… au Grand-Duché de Luxembourg! Trois enfants plus tard et exonérés de quelques missions menées dans de belles maisons (Luxembourg, Nice et Baulieu), le couple Bouleau s'installe fin 2008 dans leur mignonne adresse du 28 rue Maréchal Fayolle à Marseille dans le 4ème, téléphone 04.91.85.80.80, réservation conseillée. Si vous n'avez pas tout noté, vous retrouverez en bas l'ensemble des informations. Bref! Une formule à 10,50€ le midi, un menu à 12,50€. Et une carte à prix doux comme des loukoums. Et du cuisiné m'sieur-dame, pas du tout venant qu'on voit partout ni du sous-traité qui nous sort pas les trous de nez! A de tels prix compréhensifs avec notre porte-monnaie, le cuisinier doit tout faire lui-même! Hein chef? "Croustillant de chèvre et poire, vinaigrette". Brick bien remplie et savoureuse posée sur un lit de salade fraiche, 14/20. Quand arrive le "filet de colin sauce vierge, tian de légumes", je me frotte les yeux. Pas à cause du jus de citron, mais de surprise vue la portion généreuse! Et cuisiné avec doigté: 14,5/20. Dessert au choix: tartelette aux fruits, crème brûlée, salade de fruits…ou "panacotta à la pistache". En voilà une idée qu'elle est bonne! La panacotta aussi! Crémeuse à souhait et copieuse en diable! 14,5/20! Pas d'erreur de frappe: 12,50€ le menu complet du midi… café compris! Un rapport qualité prix étonnant et détonnant. Service enthousiaste et maternel de Sylvie. J'aime beaucoup ce genre de restaurateurs. Embusqués dans une rue discrète, résultat d'un choix de vie, un petit chez soi plutôt qu'un grand chez les autres. Un couple charmant, d'ailleurs un peu étonné qu'on parle autant d'eux, voire gênés. Modeste et pro. Les deux font souvent l'affaire exemplaire.

Chef: Jacques Bouleau

Spécialités: tarte fine aux saveurs d'été. Penne au gorgonzola. Escalope de saumon, lit d'aubergine et mangue. Dos de colin au chorizo. Pavé d'agneau au pain d'épices. Magret aux fruits rouges. Pot de crème caramel au beurre salé.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 14/20. Formule 10,50€ midi et menus à 12,50€. Menus à 19,50€ et 25€. Carte. Groupes 25 personnes. Climatisation. Fermé samedi midi et dimanche. Réservation très conseillée.

28 rue Maréchal Fayolle
13004 **MARSEILLE**
Tél.04.91.85.80.80
GPS: Lat:43.3002777 Long:5.3985463

LA TARRAILLETTE

ΨΨΨ

Tout le monde ou presque connait l'adresse. Mais…ya combien de "r" à Tarraillette? Deux? Alors j'ai juste! L'autre "air" qui sonne juste, c'est la ronde des plats gourmands de la maison, attachés à cette terrible notion de terroir si souvent galvaudée par ailleurs. L'excellent Jean-Marc Ferreri est le gardien du temple. Il veille au grain de raisin. C'est que "La Tarraillette" (avec deux "r") est d'abord une cave à vins, plus de 200 références. Vous y trouverez les flacons que vous ne cherchiez pas tant le vaste choix est exonéré de lieux communs et d'étiquettes banales. La maison est bien équipée en soldats de Bacchus très aptes à sélectionner les bons coups. Cheminée, boiserie des tables et des chaises, quelques banquettes, nappages et serviettes blanches, et de beaux verres qui appellent. Comme dit Mauricette "La Tarraillette, le charme combiné du discret et du délicieux. C'est encore meilleur que les deux pris séparément". V'là qu'elle philosophe maintenant! Bref! A table, elle entame par "andouille de Guéméné rôtie et sa galette de pomme de terre" jolie comme tout. Petite frayeur: la galette était planquée sous le mesclun! Elle dit 14,5/20. La mienne, pas de frayeur mais d'entrée, est "salade de gésiers de canard confits et sa crème d'ail". Délicieux à picorer, fin. 15/20. Celle qui selon la rumeur populaire aurait un diplôme de bouchère poursuit avec un "tournedos de dessus de palette du Bourbonnais en Label Rouge, sauce trompettes de la mort". Un copieux régal sans aspérités, garnitures fameuses. 15/20. Un classique pour me faire plaisir! "Tête de veau sauce gribiche". La seule originalité qu'on accepte avec ce genre de plat, c'est qu'il soit dans les rails de notre mémoire, et pis c'est tout! 15/20 donc, puisque conforme. La pluriséculaire au chapeau vert conclut sur une "tarte tatin aux pommes" à 14,5/20. Et bibi sur une jouissive assiette de 3 fromages, à température et de remarquable qualité. Dont un épatant reblochon fermier. Pain maison de grande maîtrise. Cuisine savoureuse dans son déterminisme terrien, sincère dans le propos et habile dans la réalisation. J'ai pas de preuves, juste un stylo et quelques photos. Ah oui! Beaux choix de thés, d'Armagnac, de Cognac, de Calvados, d'eaux de vie, de whiskies et j'en passe.

Chef: Hervé Rosensweig

Spécialités: supions frais sautés à la poêle. Caillette maison. Foie gras. Toasts à la moelle. Pieds et paquets. Hamburger de lapereau aux figues rôti, foie gras poêlé. Rognons de veau aux escargots. Porc fermier d'Auvergne. Veau

du Bourbonnais. Bœuf charolais. Canard des Landes (Dupérier).
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 16/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi. Menu à 25€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et lundi. Terrasse ombragée. Salle fumeurs. Vins à prix proches du producteur avec la carte T.A.R.R.A. (voir site Internet).
59 Bd Eugène Pierre
13005 **MARSEILLE**
Tél.04.91.48.91.48
www.latarraillette.com
GPS: Lat:43.2965386 Long:5.3907788

CYPRIEN

ΨΨΨΨ

Chassez le naturel, il revient au galop! Dans le cas présent ça veut dire qu'avec Mauricette, on s'est précipité sur les grand classiques du Cyprien comme des mouches sur la confiture. Pas pu résister! On a des excuses, des arguments. Savez-vous par exemple que pour son "pressé de foie gras de canard au chutney de poire" Jean-Philippe Lequien poêle son foie avant de le mettre en terrine? Nous on le savait déjà avant. D'où notre choix et le 15/20 après. Mauricette qui en pince pour le homard depuis son adolescence dont personne ne peut se souvenir, s'est précipitée sur les "raviolis de homard sauce homardine" qui semblaient avoir été inventés pour lui donner de petits frissons. Efficacité garantie sur facture puisque 15,5/20. Débuts en fanfare donc, mais c'est surtout avec les plats que notre recherche d'émotion culinaire sera comblée. La "joue de bœuf cuite au torchon et l'escalope de foie gras poêlée" a depuis longtemps le statut de "plat culte". Même s'ils le voulaient, les époux Lequien ne pourraient pas l'enlever de la carte. "Vox populi, vox Dei". Et de-facto le peuple a bien raison. Haaa, ce petit jus! 16/20. Et la "caille désossée et farcie au foie gras, jus au vin moelleux"? Même note: 16/20. En la circonstance La Fontaine aurait écrit "la caille qui s'est faite aussi bonne que le bœuf"! Du classique certes! Mais la maison sait aussi faire preuve d'originalité! Comme avec le "baklawa revisité aux pommes". Pommes, pâte feuilletée, miel, un régal de chez régal! La dame au chapeau en avait plein les moustaches. Mais pffft, d'un coup de langue autant magistral que bovin, elle a tout fait disparaître! 15,5/20. Palais redoutable et bonne vue. De son regard inquisiteur elle scanne le décor tel l'antiquaire en recherche de pièces rares. C'est chaleureux et sobre, loin du gris épuré des brasseries "zen" où paradoxe, la musique et les couleurs sont souvent agressives. Du calme. Du feutré… C'est dans une rue de Marseille qui n'aurait rien de franchement attirant, sinon. Pourquoi chercher plus loin ce qui est à côté de chez vous?
Chef: Jean-Philippe Lequien
Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 17/20. Formule à 16€ le midi en semaine. Menus à 22,50€, 29€, 42,50€, 53€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et jours fériés. Fermeture annuelle: 3 semaines en août, et entre Noël et le Jour de l'An. Accueil groupe 30 personnes. Restaurant climatisé. Exposition de tableaux Darrietto et Delamer. Réservation très conseillée.
56 avenue de Toulon
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.50.00
www.restaurant-cyprien.com
GPS: Lat:43.2854386 Long:5.3874367

LA ROSE DE MARMARA

ΨΨΨ

Une leçon de chose. Il s'agit véritablement de cuisine traditionnelle arménienne, et non de l'actuelle cuisine arménienne. Point du jugement de valeur dans le propos, juste une mise au point, histoire de remettre l'histoire en mémoire. La cuisine de l'Arménie actuelle est influencée par la Turquie, le Liban, le Géorgie, l'Azerbaïdjan… La cuisine traditionnelle arménienne est celle de la mémoire du peuple arménien, figée entre les années 1870 et 1920 à l'époque des diasporas. Je vous la fais courte, mais voilà pourquoi, par exemple, vous ne trouverez pas de porc ni de coriandre dans la cuisine de Nicole Ghazarossian. De l'agneau oui. Et plein de recettes aussi fameuses les unes que les autres. Bon. Vous avez des questions? Vous les poserez à la cuisinière, moi j'arrête-là car je mange. Si vous souhaitez la totale (grand mezzé), il est infiniment conseillé de réserver. Mauricette a écouté bouche bée la description du "grand mezzé". Celle qui fait autorité dans tant de domaines où elle est la seule spécialiste adore de faire prendre par la main quand la compétence est criante. Entrées froides précèdent les plats chauds. Selon la saison: tarama, le piaz, taboulé, aubergine à la tomate, tartare arménien (agneau), soudjouk, plaki, misov bras, vosbov keufté, beureks, dolmas, boulgour pilaf, les bamyas (gombos), les manti au sumac, les bombes, su beurek, korovatz, keuftés, tass kebab, loupia en fricassée… et des soupes: sulu keufté, vosbi abour, masounov abour tadjik… Traduire me prendrait une page et je suis déjà bavard. A chaque bouchée sa découverte. Au total, presque une vingtaine de plats suivant le marché et l'humeur de la patronne! Les notes s'étalent de 14/20 à 15,5/20. Le sucré est optionnel, mais réfléchissez bien car on y décèle quelques perles comme les célèbres halva semoule, kadaif et paklawa. Du maison à 99%: seuls les loukoums sont importés. 15/20. Intéressant: le midi aussi, le mezzé est possible! Moins copieux mais tout aussi soigné, voilà bien une occasion de ne pas manger dans les rails de façon originale entre midi et deux! La salle néorustique est confortable avec ses banquettes. Serviettes en tissus. Pain maison. Une

atmosphère de famille qui fera verser une larme aux anciens d'Arménie qui viennent y tremper la moustache. Les autres, les découvreurs de saveurs autres ou de références en la matière, applaudiront.
Chef: Nicole Ghazarossian
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café arménien 15/20. Toilettes 14,5/20. Mezzé midi en semaine à 14,50€ et 19,90€. Grand Mezzé traditionnel à 33€ et 28€ sans les desserts. Ouvert du mardi au samedi midi et soir. Réservation conseillée.
30 rue Breteuil
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.53.31.42
http://rosedemarmara.com
GPS: Lat:43.2897199 Long:5.3760129

LES FOULARDS ROUGES
ΨΨ1/2

Je téléphone au hasard, un midi de semaine. Le patron décroche: "le midi est habituellement sur réservation, mais venez, je suis là". Sympa non? Qu'on serait dans les Pyrénées ariègeoises ou à Saint-Martin d'Arrosa qu'on serait pas mieux lotis! Ouverture tout début 2009 dans le quartier de La Plaine! Toujours bon pied et bon œil, Mauricette notera que "les foulards rouges", c'est grand comme un mouchoir de poche de n'importe quelle couleur. Bref. La petite maison bistrotière de Quitterie Thibaudon et Édouard Lefebure est vraiment en dehors des assiettes battues. La vingtaine de couverts, ambiance basque et Sud-Ouest. Vous êtes pris par les sentiments. Les serviettes sont en tissu, les couverts sont changés entre les plats, les produits sont simplement parmi les meilleurs du marché. Et pour finir: c'est très bon! Brochette d'escargots et ventrèche d'Ibaïona, foie gras de canard des Landes, côtelettes et cœurs de canards, "cassoulet" de morue au chorizo, cuisse de pintade fermière farcie au foie gras de canard, magret en croûte… La dame au chapeau vert s'est entichée de "rillettes de canard", pas du genre commune et traficotée avec de la poudre de lait! 14,5/20. Elle continue avec une "cuisse confite, pommes de terre à la graisse de canard". Et un peu de vin blanc aussi. Du cuisiné campagnard de qualité m'sieur-dame! 14,5/20! De mon côté, je serai un peu frustré par l'absence de "œuf et moelle à la coque, parfum de truffe". Lot de consolation avec un "cannelloni de volaille rôtie "mamie Jeannine", jus de poulet". Rondouillard et gourmand, personnel. 14,5/20. Mon plat brut de décoffrage s'appelle "lomo adobado ibaïona". Filet de cochon de Bayonne. Mariné avec du piment d'Espelette! Influence hispanique! 14,5/20! Tandis que la picador des fourneaux au chapeau vert appréciait la "tourtière aux pommes" à 14,5/20 de son menu à 21€, je sirotais une assiette de "Ardi Gaxna, confiture de cerises noires et gelée de piments d'Espelette". Fromage de brebis. Un délice! 14,5/20. Les flacons: exclusivement Sud-Ouest comme un Cahors (Château des Roches), un première Côtes de Bordeaux (Domaine du Tasta) et les fameux basques Iroulegui et Txakoli. Addition douce, qualité 1er choix, patrons super. On revient quand?
Chef: Édouard Lefebure
Spécialités: basques et du Sud-Ouest!
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,6€ 14,5/20. Toilettes étage 14,5/20. Menu à 21€. Carte. Ouvert le soir du lundi au samedi. Le midi sur réservation 24h à l'avance. Soirées bodega: se renseigner. Groupes 26 personnes. Privatisation possible. Réservation très conseillée.
7 rue des Trois Rois
13006 **MARSEILLE**
Tél.09.50.07.00.71 et 06.84.60.05.92
http://lesfoulardsrouges.unblog.fr
GPS: La:43.2944019 Long:5.3845936

LA TABLE DU FORT
ΨΨΨΨ

A notre époque incroyable où il faut être célèbre avant d'être connu, la montée en température de la "petite table" d'Emeline et Nicolas Muller s'effectue à son rythme, discrète comme violette sous la mousse, un peu à l'ancienne. Ce qui est finalement d'une grande modernité. La méthode? Vous allez rire: les Muller sélectionnent les vins en fonction de coups de cœur et non pas en fonction du vendeur qui crie le plus fort. Et travaillent inlassablement le produit frais de saison. L'opération est en général rentable à l'achat pour le chef, et infiniment plus convenable aux papilles pour le client. Qui du coup s'y retrouve largement économiquement à son tour. Maintenant que je vous ai bien agacé avec les théories fumeuses que me serine Mauricette chaque soir le nez devant mon bouillon Kub à regarder les chiffres et les lettres, je vous narre l'ambroisie. Menu à 35€. Mise en bouche extra, une soupe d'asperges glacée mais qui ne nous laisse pas de glace! Pour sûr de cuisine, ya des heures et des petits mains pour la "pastilla de lapin au citron confit, taboulé fraicheur". Derrière ses grosses lunettes, Mauricette me fixe en faisant des yeux de lapins (justement) surpris par des phares de voiture et dit: 16,5/20! Je n'ai pas de lunettes ni de lapin mais il vaut aussi le 16/20 mon "moelleux de rascasse, compotée d'oignons, bouillon de favouilles à l'aneth". Quand le produit simple rejoint un tel savoir-faire, ya plus qu'à sourire et puis se taire. "Canette de Challans en deux façons, gnocchi de patate douce et rhubarbe confite", 16/20. Pareil avec mon "dos de morue, févettes et petits pois à la française, carottes et artichauts, velouté de brandade" désarmant de simplicité sur le papier mais millimétré dans l'apprêt. Nous passerons con-

traints et forcés au dessert, le boulot c'est le boulot. "Tiramisu aux fraises Gariguette", premières fraises de saison. Presque dommage de masquer la qualité de ces belles fraises, m'enfin bon. 15,5/20. Très beau travail pâtissier que le "mousseux chocolat lacté, biscuit coco" de Mauricette. Une délicate demi-sphère non surchargée en sucre! Un dernier 16/20 pour la route! Le chef est passé notamment par Bocuse, Loubet, les frères Pourcel. Bonne conseillère, Emeline dirige la salle sans zèle superflu. Et voilà! "Le plaisir n'est pas de posséder les choses, mais de les vivre" dira en sortant Mauricette. Elle est vraiment surprenante.

Chef: Nicolas Muller

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 19€ midi semaine. Menus à 35€ et 49€. Carte. Climatisation. Salle privative sur réservation (20 pers.). Fermé samedi midi, tout le dimanche et lundi midi. Réservation conseillée.

8 rue du Fort-Notre-Dame
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.97.65
www.latabledufort.fr
GPS: Lat:43.2928958 Long:5.3711852

PATIO ET GOURMANDISES

NT ΨΨ1/2

Attention phénomène! Si je surligne l'adresse, c'est que l'événement est rare! Plus qu'on ne croit à Marseille: maison spécialisée dans le poisson! Au dessus du lot et de l'eau! Gaffe, la devanture est tristounette! Mais comme souvent, faut pas se fier aux apparences! Dedans, l'ambition stricte de cuisine familiale est non feinte. Je veux dire qu'elle n'est pas ici l'argument fallacieux du cuisinier limité: ça n'est pas le cas! Frédéric Barali ne vise pas l'assiette tape-à-l'œil pour la vendre chère! Pas question de frayer dans la cour des restaurants facturant aux gogos les rideaux! Lui son dada, c'est la pêche et le poisson. Et le partage à prix doux. Discret dans le métier, il fera un pas en arrière pour se planquer depuis mi-2011 au bout de la rue du Rouet où il aura choppé au vol cette adresse. Il s'est acoquiné avec un briscard de la cuistance doublé d'un fin de la sauce délégué aux fourneaux. C'est parti mon quiqui! A nous les petites recettes! Sole meunière, moules farcies, soupe de roche, casserons à la provençale, saumon gratiné à la mozzarella sauce crustacés, millefeuille (de filets) sauce gambas et surtout du poisson sauvage, à peu près celui que vous voulez, suffit de téléphoner avant: loup de ligne, denti, marbré, rougets barbets, chapon… essayez et vous verrez! Sauf que ballot que je suis, vu l'absence caractérisée de tapage folklo-piscicole dans la boutique j'ai mangé… une "escalope Parmiggiano". C'est comme ça. Je suis désolé. Aucun regret pour autant! Escalope de veau des Alpes, sauce napolitaine, aubergines panées. L'assiette ne transige pas avec la générosité, c'est vraiment bon, un peu grassouillet aussi mais le genre l'impose. 14,5/20. Dessert: j'ai tendu un piège. M'en voulez pas, c'est un peu mon job de trouver les failles, même si je cherche les perles. Dessert, donc! "Iles flottantes". C'est du maison, crème anglaise et blancs montés. Incroyable! La voilà la preuve par 9! 14,5/20! Service tranquille du boss, ne se la joue pas. Salle peu excitante sur le devant, mais patio couvert à l'arrière. Que l'amateur de poisson prenne ses précautions: sur commande pour éviter la déception du filet vide! Et qu'on ne vienne pas me dire que!

Chef: Fredy Piercecchi

Spécialités: poisson sauvage et cuisiné!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Lavazza 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu à 12,50€ midi semaine. Carte et ardoise selon marché. Climatisation. Groupes 35 personnes. Ouvert 7j/7 le midi et le soir du jeudi au dimanche. Réservation très conseillée.

178 rue du Rouet
13008 **MARSEILLE**
Tél.06.50.60.47.71
GPS: Lat:43.2765486 Long:5.3942978

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨ

Ah quel remarquable cuisinier! A vue de nez, il se trimballe plus de 40 années de cuisine dans l'escarcelle à expérience! Autant vous dire que cet ancien de "Chez Brun" et du "Jambon de Parme" pourrait écrire un livre! N'empêche que son regard bleu n'a pas baissé la garde et qu'il cherche toujours inlassablement d'autres recettes! Il continue d'apprendre, de fureter parmi les possibilités d'associations terre et mer et la possibilité d'une île, fut-elle flottante. Et c'est aussi pour ça que j'aime ce restaurant. Voilà. Le charme du croquignolet petit port des Goudes, terrasse face aux pointus, bicoques rafistolées comme celle là juste en face, où vit un homme avec qui j'ai échangé deux mots. Une sorte d'Hemingway… avec l'accent de Pagnol! Voilà, vous savez tout de ma vie de cobaye itinérant. Je n'en oublie pas ma mission. Entrée créative mais tellement assise sur la maitrise du classique qu'on s'étonne de ne pas l'avoir déjà dégusté: "ravioles d'huitres crues au poireau, sauce au corail d'oursins". Si vous êtes sages vous en aurez, mais faut demander la permission à la nature. 15,5/20. Mon plat sera de simples "filets de loup, linguines à la provençale". Petits légumes poêlés à l'huile d'olive, poisson de qualité, présentation sobre et classieuse, belles couleurs. L'art des équilibres sobres, à l'œil et en bouche, n'est pas donné à tous les cuisiniers. 15/20. J'ai fait l'impasse sur le dessert. Faire l'impasse aux Goudes est d'un commun. Service et accueil mené par la volubile Cathy Martin, tout sourire! Et voilà le travail! Une bouffée de plaisir

typiquement Marseillaise! Je dis ça pour les touristes avisés et méfiants qui veulent fuir les usines de bouillabaisse en sachet dont est truffée la ville. Le salut est ici! Goûtée l'an passé, je sais qu'elle est académique et vraiment délicieuse. Je ne dis plus rien, le reste sera à votre appréciation. Ah si! A fréquenter plutôt en semaine! C'est qu'on s'y bouscule au portillon le week-end!

Chef: Patrick Martin

Spécialités: Poisson sauvage au poids et crustacés (suivant arrivage). Duo de ris de veau et St-Jacques au velouté de truffe. Encornets farcis. Cigales poêlées au pistou. Escalope de foie de lotte à la provençale. Encornets farcis. Magret de canard. Bourride à la goudoise. Bouillabaisse+apéritif+vin+dessert à 50€ (48h).

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 24€. Enfant 8€. Carte et suggestions. Groupes, banquets, anniversaires. Terrasse et salle panoramiques. Hors saison ouvert tous les midis et les jeudi, vendredi et samedi soir. Fermé le mardi. En été ouvert 7j/7. Réservation très souhaitée. Nouveau: salle 20 personnes privée.

16 rue Désiré Pellaprat
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.28.76
Fax.04.91.72.46.45
www.restaurant-marseille.net
GPS: Lat:43.2152241 Long:5.34658

QUESTION DE GOUT

ΨΨΨ1/2

Le coup de poker a fonctionné! Celui pas piqué des hannetons de faire une adresse de choix ici même, à la Pointe-Rouge. Haut-lieu du sandwich et de la crème solaire, été comme hiver. Vanessa Robuschi et Xavier Pariente ont donc mis les pieds dans le plat et les petits plats dans les grands pour faire votre bonheur le temps d'un repas. Et gaffe! N'allez pas croire qu'on nage en plein gastro-machin avec ses codes habituels! Question de choix pour "question de gout"! L'endroit est sans contrainte d'aucune sorte et désireuse de bien faire dans tous les coins! Et question cuisine, fameux. Les compositions sont travaillées avec beaucoup de rapprochements judicieux et convaincants: Parmentier de harengs fumés marinés, pommes Granny vinaigrette acidulée, velouté de chou-fleur parfumé à la noix de muscade, millefeuille de boudin blanc et navet jaune poudre de spéculos et d'autres. Etonnant non? Presque aussi culottés que la poêlée de foie gras sur pain d'épices chutney de bananes et réglisse ou le filet de bœuf et ses gnocchis de butternut. Moi, direct et sans tourner autour du pot j'opte pour la "selle d'agneau farcie au Calisson et son gratin dauphinois revisité au miel, Comté et romarin". Viande tendre à souhait et travail des à-côtés précis. Sous des abords de rusticité, le gratin est subtil et personnalisé. 15,5/20. Tiens! Belle idée que la "poêlée de mangues en crumble, chantilly de coriandre et sorbet passion". Voilà un dessert qui ne "mangue" pas d'arguments en sa faveur! Simple et élégante présentation, sérieuse ce qu'il faut dans la forme, rigoureuse dans le fond. 15,5/20. En ces temps de crispation générale, ce midi le restaurant était plein! Et j'ai pris la seule table qui restait! A 13,50€ la formule complète du midi, tu m'étonnes Simone! Rigueur, sensations, bon gout des produits, tarifs muselés. Des défauts? Euh… Serviettes en papier le midi mais en tissu le soir. C'est tout? C'est tout, à notre avis. Je vous invite à vous faire le vôtre au plus tôt!

Chef: Vanessa Robuschi

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 13,50€ le midi du lundi au vendredi. Menu à 29€. Carte. Brunch buffet à discrétion 16€ tous les dimanches de 10h30 à 14h30: réservation obligatoire. Groupes 40 personnes. Deux salles. Fermé dimanche soir, mardi soir et tout le mercredi. Véranda fermée chauffée vue mer. Réservation conseillée.

145/147 avenue Joseph Vidal
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.73.59.08 et 06.88.11.26.97
www.unequestiondegout.fr
GPS: Lat:43.2494325 Long:5.3753588

LE CIGALON

LA TREILLE

NT ΨΨΨ

Quitter des postes en or massif du côté de la côte d'azur comme celui de cuisinier privé pour du VIP ou de titulaire dans de grandes maisons monégasques, et revenir avec l'ambition de réveiller une table assoupie par le temps, faut avoir quelques tours dans sa besace à recettes! Même enfant du pays! Sous peine de se prendre un retour de manivelle dans la toque! Pascal Parisse, 42 ans, avé l'assent d'ici. Sorte de Larousse de la cuisine. Cette adresse lui va si bien. Sa récente reprise en main du "Cigalon" cher à Pagnol est un succès. Les clients venus une première fois sur la pointe des pieds reviennent au galop au Cigalon, et inversement. L'énorme platane filtrent les premiers rayons de soleil de l'été, on est bien en terrasse, vue panoramique. On appréciera l'intérieur avec sa cheminée cet hiver. Mais les assiettes tout de suite! Ça c'est un régal! Vous voulez des preuves vous en aurez! Mauricette est de la partie. Elle qui me ruine le portefeuille par tant de repas pris! Une sorte de Manon des bourses! Bref! Le chef associe avec bonheur terroir de Provence et gastronomie fine. Nos assiettes chantent

presque aussi fort que les cigales! "Le sentier des saveurs", quatre taraïets avec ratatouille, cassolette de moules au safran, artichauts barigoule, farci de légumes. Je dis "on" car la dame au chapeau vert becquètera mon entrée sans retenue. 15/20. Ses "profiteroles de chèvre sur saladine" sont de délicieuses friandises avec un frais mesclun. 14,5/20. Les belles (et nouvelles) assiettes en ajoutent au plaisir des "pieds et paquets du Cigalon". Recette authentique de 1896. Oui môssieur. C'est pas moi qui le dit, c'est écrit. Ils sont fameux, 15/20. Du frais encore et toujours avec le "filet de loup poêlé sauce andalouse" précis en tout: cuisson, préparation, esthétique. Mauricette file sur le 15,5/20! Desserts dans le sillage, une "poire au safran aux fruits acidulés" aux saveurs distinctes, le contraire du fouillis, du grand art, 15,5/20. La "gaufre au beurre de caramel salé" fait un sacré boulot avec simplicité! 15/20. Terrasse en été, cheminée en hiver, régal toute l'année. C'est à La Treille dans le 13ème arrondissement de Marseille. Vous aurez noté qu'avec Mauricette nous adorons cet endroit pas ampoulé et bien élevé. Le passé y danse avec le présent. Et quel chef!

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 14,5/20. Menus à 19€ le midi sauf WE et jours fériés, 25€ et 32€. Carte. Glacier l'après-midi. Baptême, communion, mariage. Réservation conseillée.

9 boulevard Louis Pasteur
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.43.03.63
www.cigalon-latreille.fr
GPS: Lat:43.3142459 Long:5.5118483

L'ENDROIT

NT 00

On me reçoit comme si je venais leur vendre quelque chose, non non m'sieur ça ne m'intéresse pas. Ça s'arrange peu après quand j'ai montré patte blanche, je veux dire quand j'ai fait comprendre que je venais manger. Ici m'sieur? Bon d'accord. Que je vous raconte. J'ai le temps vu qu'on reviendra me voir un petit moment après. C'est un resto musical. Le soir, c'est concert et compagnie. Un magasin de vente d'instruments de musique à côté. Restaurant d'étage moderne, pas de fenêtre, les lumières sophistiquées, banquettes façon bistrot. Le midi un peu de monde. Des bisous de la patronne, des tapes sur l'épaule du dab. Menu à 16,50€ le midi mais aussi 32€, 37€ et 42€. Ça rigole pas. 3 entrées du jour, 4 plats du jour et desserts du jour dans le menu à 16,50€. Elle est maison votre "terrine de lotte au poivre m'dame?" Meuuu bien sûûûr… Deux tranches d'un horrible pâté gélatineux archi-salé. De l'industriel infréquentable, j'abrège. 7/20. Si la suite ne fut pas pire, elle sera toutefois plus drôle. Il est écrit et prévu "sauté de volaille au curry". M'arrive un sauté d'agneau au curry. L'agneau n'est pas le même oiseau. Au kilo je suis gagnant. La sauce est violente dans le salé et le chef barbouille en plus de la poudre de perlimpinpin paprika orange pour faire joli dans l'assiette, délicatesse extrême. La salade verte trempe dedans. Que de maladresses! Et l'agneau à la place de la volaille... Ah mais m'sieur! J'ai pas vu quand j'ai ouvert la poche industrielle en plastoc! 10/20. Dessert? Pour un supplément de 1,5€, un "café gourmand". Une crème brûlée pas maison, un bout d'opéra chocolat, une tartelette chantillesque, une autre horrible remplie de topping au chocolat, vous voyez la misère. Seul le café Richard tient la route. 9/20 pour l'ensemble laborieux. Ben voilà mes cocos! Une fois de plus dans un établissement, incompatibilité d'humeur caractérisée entre spectacle musical et restauration: la cuisine se charge des fausses notes.

Chef: allez savoir!

Accueil 8/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Richard 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 16,50€ le midi, 32€, 37€ et 42€. Carte. Concerts.

242 route des 3 Lucs
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.24.71.13
www.restaurantlendroit.fr
GPS: Lat:43.2991583 Long:5.4782939

LE MAS DES GRIVES

ΨΨ1/2

On vous le chante sans détour depuis un bon moment! Faites-en un pour y fourrer l'appétit un de ses quatre matins! C'est la belle affaire économique du coin! Comme nombre de nos bienveillants plans, faut chercher un peu, pas attendre qu'il vous tombe sous le pif par l'opération du Saint-Esprit, qu'on vous l'apporte dans votre salon ou qu'on en cause à la télé dans les infos. A 13€ le menu complet les midis de semaine, vous pensez bien que ça se bouscule au portillon. Bien installés à notre table avec Mauricette, on a vu des imprudents repartir la queue entre les jambes et l'estomac dans les talons! Ils n'avaient pas réservé les bougres! Nous, on avait droit au sourire de la famille Virenque en salle et aux nappes et serviettes en tissu sur la table. Celle qui porte un chapeau vert en toutes saisons pour cacher sa perruque en poils de chameau a beaucoup aimé le travail à la cheminée de Jean-Marc Virenque. Un travail à la baguette qui chinoise sur les cuissons des viandes. Le "buffet d'entrées" est complet, frais avec des carottes râpées maison, de véritables œufs mimosas, des feuilles de vignes de qualité supérieure, salade de pâtes cuisinées, charcuteries, harengs à l'huile… 14,5/20. Nos plats ont garniture semblable: frites légères, tomate

PETIT REPERTOIRE ALPHABETIQUE

DES FAUTES PROFESSIONNELLES QU'ON RENCONTRE FREQUEMMENT DANS NOS ELEGANTS ETABLISSEMENTS

(c'est du vécu!)

A : ne pas souhaiter la bienvenue en entrant.
B : vous laisser planté dans la salle sans aussitôt s'occuper de vous.
C : vous parler sans vous regarder.
D : désigner votre place du doigt en téléphonant. Variante: désigner votre place d'un coup de menton en servant un autre client.
E : pendant que vous êtes aux toilettes, remplacer la serviette en tissu par une serviette en papier.
F : vous laisser 20 minutes sans vous apporter la carte des menus. Puis voir arriver une nouvelle personne armée d'un stylo et d'un carnet sans vous adresser la moindre parole.
G : regarder avec insistance sa montre devant le client.
H : vous faire remarquer que l'heure est un peu tardive.
I : vous expliquer avec force détail qu'on en a marre et que de toute façon dans 15 jours c'est les vacances pour le chef et la direction.
J : comme on est à deux jours des congés annuels, on écoule les stocks.
K : enlever à mains nues avec un chiffon la poussière sur les pieds de tables juste à midi, et aussitôt couper le pain avec les mêmes mains et le placer dans le panier à pain.
L : porter un mets à la place d'un autre commandé sans en référer à l'intéressé.
M : déboucher la bouteille de vin pendant que vous êtes aux toilettes, ou même la porter carrément débouchée.
N : servir à toute berzingue du vin.
O : hurler en cuisine.
P : mettre le couteau à gauche et la fourchette à droite, et donner les couverts dans les mains du client.
Q : s'immiscer dans une conversation pour prendre la commande.
R : répondre avec son nifone devant le client, passer des sms pendant le service.
S : servir les hommes en premier.
T : parler (le chef) avec un client en particulier sans aller saluer les autres.
U : demander si on prend le café en servant le dessert.
V : apporter l'addition sans que le client l'ai réclamée.
W : passer du psshit ou secouer la nappe d'à côté alors qu'on n'a pas fini son repas.
X : éteindre quelques lumières alors qu'on est toujours à table.
Y : mettre 1€ de plus sur l'addition par rapport au prix affiché.
Z : offrir l'apéritif et le compter sur l'addition.

La rédaction du Bouche à Oreille

provençale et un délicieux flan de courgette. La dame au chapeau vert se frotte à une "poitrine de veau farcie" qui ne sortira pas indemne de la confrontation, 14,5/20. Pour moi, "carré de veau". De l'onglet, en plus. Ça mes petits lapins verts dans un menu à 13€, c'est une sorte de record olympique dans la catégorie. Et en bouche, un vrai bonheur. Chair souple, ronde et rosée. 14,5/20. C'est rigolo de faire éloge de la viande chez le chef Virenque: il œuvra très longtemps dans l'ombre à fomenter d'excellentes bouillabaisses chez Fonfon! Bref! Bon alors? On en est où du repas? C'est l'heure du fromage! Un petit plateau laissé sur table! On prend? Et pour finir, une portion d'"omelette norvégienne" à 14/20. Quand le temps l'autorise, des messieurs viennent en voisins jouer à la pétanque. Tandis qu'en terrasse leurs dames jouent aux cartes. Un esprit amicalo-campagnard de saine convivialité qui nous plait bien. Et à Marseille siouplait!

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. Menu à 13€ le midi du lundi au samedi sauf jours fériés. Menu entre 22€ et 28€ et carte le soir. Ouvert le midi (sauf dimanche) et les vendredi et samedi soirs. Mariages, banquets, groupes etc. Salles de 100 à 200 personnes. Hôtel 16 chambres. Terrasse. Park. Réservation conseillée.

88 chemin des Grives
Château-Gombert
13013 **MARSEILLE**
Tél.04.91.05.07.10
GPS: Lat:43.3560676 Long:5.4227158

SUSHI WOK

NT Ψ

La grande mode des sushis et compagnie dans une de ces plus belles caricatures, noyée dans un méli-mélo de recettes plus ou moins japonaise, plus sûrement d'influences asiatiques. Sushi, sashime, yakitori, maki, tempuras mais aussi nems, moules, samossas, raviolis… Le concept a du charme mais il se trouve dans la déco: c'est surtout lui qu'on paye. Un petit peu aussi pour le service fade et sans personnalité. Question cuisine, autant vous dire que j'ai gobé bien pire ailleurs. Le travail se trouve en équilibre instable entre désir de grosse production optimisée et volonté de qualité minimale. Challenge chimérique. Ce midi j'ai pris le "plateau prestige" à 15€ (23€ le soir). 6 sushis: thon, saumon et daurade. Poisson coupé un peu épais. Pas de grand tremblement, 12/20. Les 6 makis (3 thon et 3 saumon) sont durailles de l'algue. La sensation de mordre dans une chambre à air. Et oui: il existe plusieurs qualité de feuilles d'algues. C'est à ce genre de détail qu'on sait où on trempe les dents, qu'on mesure la philosophie d'une maison. 11/20. Les 6 california rolls au saumon sont conformes pour le 13/20. Pour me faire une autre idée sur un autre plat, j'ai visé du yakitori. Brochettes grillées. Quatre. Deux fois deux. Posées sur des feuilles de salade, avec quatre rondelles de tomate pour le moins incongrues. Deux "cheese", fromage fondu dans du bœuf. Pas sûr que ça soit très japonais, mais je trouve toujours ça rigolo, 12/20 et 5€ la paire. Et deux autres "hotategai", noix de St-Jacques. Trois jolies pétoncles sans corail pour chaque. Cuites correctement, souples dedans. 12/20 et 7€. Café Henri Blanc tarifé 2,5€. Ce qui est un double scandale. Les toilettes sont propres, mais il est très dommage que le moderne robinet soit crépi de calcaire à force de non-nettoyage. Voilà. Pas de grand scandale, juste une occasion de dépenser son argent dans un endroit original. Quand les yeux sont occupés, les papilles tolèrent.

Accueil 7/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 18/20. Toilettes 15/20. Formules 13€ et 15€ le midi. Le soir de 19€ à 76€ (pour 2). Carte. A emporter. Livraison possible. Parking aisé.

32 avenue Frédéric Mistral
Les Olives
13013 **MARSEILLE**
Tél.04.91.66.67.92
http://sushinaka.fr
GPS: Lat:43.3237806 Long:5.4528183

LOU CHAMBRI

NT 0

Le soin particulier apporté à la décoration est réel. C'est mieux que les chaises bancales et les tables en plastoc qui collent au coude. Est-ce la raison essentielle qu'on s'y bouscule ce midi? Il parait que c'est bon signe quant à la qualité d'une adresse. Poursuivons dans le registre de la sagesse populaire. Vu le contexte culinaire environnant, on commentera qu' "au royaume des aveugles les borgnes sont rois". Un menu à 13€ le midi sur lequel avec le recul j'aurais dû me précipiter. Et deux autres à 18€ et 23€. J'ai étrangement bifurqué sur la carte avec "brochettes de moules". Elles sont deux panées à flotter sur une mer de beurre fondu. Façon cuisses de grenouilles. Je veux dire la même sauce. Le problème majeur est surtout l'empiétement réciproque du gras fondu chaud et de la vinaigrette froide de la salade mitoyenne. Avec l'abondante vinaigrette, les brochettes se prennent une seconde tartine de gras sur le coin de l'œil. Et moi faut que je mange sans essorage préliminaire sinon je vais me faire remarquer. Bouts de tomates, rondelle de citron. 10/20 et 6,5€. Et 17€ le "carré d'agneau aux girolles". Un vrai carré, mais un peu petit tout de même. Il sent trop fort le graillon brûlé. Avec? Purée écrasée fourchette froide, des bouts de cake, des haricots verts avachis, et des champignons de Paris dont l'esthétique laisse à penser que le cuisinier les a oublié sur le feu. Les champignons de Paris brûlent-il? Pas de girolles, donc. 9/20.

N'empêche qu'on pourrait se laisser séduire par une présentation des assiettes plutôt réfléchie et professionnelle. Sauf que le produit est médiocre et que le cuisinier est trop dilettante sur beaucoup de détails qui font une masse. Sinon la serveuse est super sympa et aime son boulot. Et le café est bon. C'est important aussi.

Chef: allez savoir!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Lavazza 1,7€. Toilettes 15/20. Menus à 13€ le midi, 18€ et 23€. Carte. Terrasse.

16 plage de l'Estaque
13016 **MARSEILLE**
Tél.04.91.09.30.98
www.louchambri.fr
GPS: Lat:43.3598333 Long:5.3162563

MARTIGUES

Ô PARADIS

NT 0

12h45. La petite serveuse va en cuisine s'enquérir de la possibilité d'accueillir le client. Mettons ça sur le compte de la timidité! C'est que la boutique n'affiche que deux mois au compteur! Vu plusieurs menus en vitrine, mais désolé, ça va pas être possible, j'ai pas fait les courses, et puis d'abord personne ne demande jamais autre chose que la formule unique le midi. Bon. Finalement, c'est pas plus mal. Car l'avantage des rails évitent d'avoir à choisir, de tourner, virer, tergiverser. Du coup j'ai accepté les plats qu'on m'impose, sans rechigner, chacun leur tour. Un parrain. En commençant par la "salade sicilienne", forcément. C'était une proposition que je ne pouvais pas refuser: c'était la seule. Des feuilles de salades correctes, mais une tomate mozza en carton. Les deux. Carton dur pour la mozza en tube, carton mou pour la tomate. Carton rouge pour le plat. 8/20. Plat? "Brochette de bœuf aux légumes". Elles sont deux, bien calibrées avec leur coupe au carré avec intercalaire de poivron. J'hésite entre LIDL, ED, NETTO ou LEADER PRICE. Même pas maison, même pas du poulet. Plus sûrement de la dinde. Une poêlée de courgette. Le tout recouvert d'une abondante sauce réalisée sans la moindre délicatesse à partir de poudre. Très peu fin et pas fini. Un 6/20 grâce aux courgettes. Je m'attendais au pire avec le dessert: il ne viendra pas. Puisque les "fraises" sont bonnes, bien travaillées dans leur petit jus sucré juste pollué par une sorte de chantilly en bouteille, autant vanillée qu'inutile. 14/20. Le pain c'est de la baguette moulé de grande surface. Le café de qualité demandé serré est livré long. On ne voudrait pas démoraliser la jeunesse qui se lance dans la grande aventure de la restauration. Mais vu l'emplacement un peu difficile de la boutique, va falloir trouver d'autres arguments que la cuisine pour déplacer les foules. Même avec un menu à 12€ le midi avec le café.

Chef: allez savoir!

Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 12/20. Café Florio 1,5€ 15/20. Toilettes pas vues. Menu à 10,50€ le midi. Menus de 16,50€ à 49,50€ le soir. Enfant 8,5€. Carte.

7 chemin de Paradis
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.88.43.08.85
GPS: Lat:43.4080269 Long:5.0524349

MIRAMAS LE VIEUX

LA TOUPINE

ΨΨΨ

Alléluia mes frères! La voilà la bonne nouvelle qu'on attendait! On a failli attendre! Miramas tient sa bonne table! Que dis-je! Sa très bonne table! Grâce à qui? A Thierry Jourd'hui! Pas un aubergiste improvisé de dernière minute qui flaire le bon coup pour alpaguer le chaland et le dépouiller de sa carte bleue et de ses illusions de faire un bon repas. Ici, c'est un restaurant! Ce quadra se veut marchand de bonheur et y réussit fort bien! Je vous épargne son CV, avec lui vous en causerez si ça vous intéresse. Sachez qu'il est cuisinier de formation passé en salle pour l'occasion, décontracté et bien élevé. Avec son chef, les deux font la paire. Le Ritz, le Martinez et d'autres pour Jean-Pierre Rabache. Leur formule du midi en semaine est tarifé 20€. C'est la bonne affaire pour tâter le terrain et faire connaissance. Entrée qui a les moyens de taper dans le mille et qui le prouve: "gâteau de rouget aux Saint-Jacques, sauce homardine". Présentation conforme au passé gastro du chef, une entrée de palace. Les saveurs suivent, rondes. Sauce puissante qui assume. J'ai pris un fort plaisir, comme ça, d'entrée et sans prévenir: 15,5/20. Le plat est moins percutant, mais j'attendais beaucoup vu le début. Un "magret au miel" réussit, jus clair parfait et cuisson ajustée. Juste un problème de température qui contrarie. 14,5/20. Dessert en pleine forme avec la délicieuse "tarte fine aux pommes Gala, glace vanille cannelle, caramel au lait". A ma demande, on supprime la cannelle. C'est aussi ça un bon restaurant, quand il est capable de gérer l'exception. Mauricette, celle qui a toujours le mot pour dire et parfois pour rire aurait dit "un dessert de gala avec ses belles pommes"! Je confirme donc: parfait! Et le caramel n'est pas radin et maison du sol au plafond! J'en ai même laissé dans la gamelle! C'est vous dire les largesses! 15/20 facile! La carte des vins accueille de vraies surprises comme l'exceptionnel Bordeaux Château de Reignac ou le Minuty rare dans le coin. Les magazines de décoration devraient faire des photos de cette merveilleuse demeure aménagée avec goût et passion par le nouvel impétrant des lieux. Imposante cheminée en action et confortable salon tout au fond (pensez-y pour boire le café), tables bien dressées, terrasse ombragée avec vue sur le nord de l'étang de Berre et la campagne des collines. Tout là-haut au niveau des moineaux, une table raffinée et

sans prise de chou gastro-branchouille et compagnie. A Miramas le Vieux! Alleluia! Promenade sous les remparts en prime!

Chef: Jean-Pierre Rabache

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café avec mignardises maison 2,8€. Toilettes 15/20. Formules à 20€ le midi en semaine et 25€ le soir ou le week-end. Carte. Terrasse panoramique en saison. Fermé dimanche soir et lundi. Parking aisé au pied du village (70m). Réservation très conseillée.

Rue Mireille
13140 **MIRAMAS LE VIEUX**
Tél.04.90.58.21.94
GPS: Lat:43.5632277 Long:5.0241852

MOURIES

LE VIEUX FOUR

ΨΨΨ1/2

Voilà donc un superbe temple de pierres remis en service. Moulin à huile jusqu'en 1956 puis savonnerie. Juste avant d'être l'atelier de peinture où s'exprimera pendant plus de 30 ans l'artiste Toni Grand. Dire que l'endroit à une âme est court, ajoutons qu'il a du sens. Grâce au superbe travail du couple Crouvoisier, et l'équipe. Des personnes charmantes, de vrais modestes nés au village par-dessus le marché! Qui a lieu le mercredi matin à Mouriès! Bref! Platanes centenaires et haut portail en fer, terrasse rustique. Dedans, les salles sont rénovées finement, en ajustant le potentiel des voutes en pierres des Baux avec une décoration gentiment baroque et confortable pour les sens. Ainsi le temple est devenu gourmand et totalement dédié à la gastronomie de terroir. La cuisine s'appuie sur un casting de produits frais d'une qualité formidable, d'origine surtout locale et parfois en direct avec le producteur. Les assiettes sont travaillées avec doigté, le cuisinier n'est pas un courtier en mirages. J'ai vu sourire Mauricette devant sa "terrine de foie gras pressé, compotée d'ananas et bananes en gelée, pain d'épices maison". C'est pas rien. Géométrique aux mirettes, subtile aux papilles. La terrine. 15,5/20. Le poisson est de Camargue, comme le reste du plat: "pavé de sandre cuit vapeur au poivre long, réduction d'un concentré de viande de taureau, purée de vitelottes, carottes et épinards frais". Présentation circulaire, régalade en règle et pertinentes associations. 15,5/20 qu'elle dit la dame au chapeau vert en s'essuyant la moustache. Elle termine par l'"ananas rôti à la cassonade, riz au lait et raisins au Rhum, chantilly de caramel et chips de Carambar" et un 15,5/20. Mon menu "terroir" le bien nommé! Une "terrine maison de taureau". Très jolie présentation, suave en bouche: 15,5/20. Un classique de la maison avec le "confit de lapin à l'huile d'olive et purée de légumes d'hiver", en l'occurrence une purée de panais aux noisettes. 15/20. Malgré la qualité des desserts de la maison, ne passez pas à côté du plateau de "fromages des Alpilles" en saison seulement, évidemment. Une de nos plus jolies et sérieuses adresses pour une évasion au pays des olives et des cigales!

Chef: Frédéric Crouvoisier

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café 2€ avec mignardises maison 15/20. Toilettes 17/20. Menus 16€ le midi en semaine 25,5€, 30,5€ et 38,5€. Carte. Enfant 11€. Soirées à thèmes et musicales. Salles à manger privatives pour 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
GPS: Lat:43.6879647 Long:4.8762506

REPAS BALADE
avec guide
A la découverte
des sentiers pédestres du Terroir
Accessible à tous. 41€ tout compris
"LE VIEUX FOUR"
04.90.47.64.94

ORGON

AUBERGE AUX PETITS PAVES

NT ΨΨ1/2

Napoléon y aurait séjourné en se rendant à l'Ile d'Elbe en avril 1814. Voilà pour l'histoire de France. La suite des événements dans cette maison dont on nous dit régulièrement le plus grand bien est depuis devenue l'affaire de la famille Brès! Nicole en cordiale matriarche qui salue les tables, bien secondée aux affaires par Virginie et Frédéric, respectivement fille et fils de. Mais nooon voyons! Pas de Napoléon! Nous sommes en 2011! Maintenant que j'ai fait le tour du propriétaire, je vous informe que dans ce restaurant, figurez-vous qu'on y mange! Et de fort belle manière sacrebleu! La cuisine proposée s'appuie sur une tradition provençale au goût sûr, une cuisine bourgeoise bien troussée. Anchoïade, marmite du pêcheur, salade marseillaise (poulpe, marmelade de sardines marinées), filets de rougets aux sésames et huile d'olive, soupe de poisson, salade aux lardons et œuf poché, magret de canard figue et miel, filet de toro sauce provençale… Début avec les "moules gratinées à la provençale". Une belle assiette recouverte par le célèbre coquillage qui d'évidence, prend du plaisir à en donner. Pas moins de 25 moules délicieusement cuisinées, pas du décongelé margarineux comme trop souvent. 14,5/20. Difficile de résister à l'appel du "feuilleté de l'auberge

aux escargots". Ah ça…le feuilleté… tu goûtes une fois et c'est fini. T'es coincé. Tu y reviens un jour ou l'autre: c'est aujourd'hui! Quelle sauce formidable. 15/20. Le plateau de fromages était possible mais ça sera le "café gourmand". Quatre mignardises, fromage blanc avec coulis, glace aux noix caramélisées, un petit fondant au chocolat, une coupelle de chantilly et crème de marron. 14/20. Pas de doute: c'est une auberge! Décoration rustique, nappes et serviettes en tissu, grande cheminée et fleurs, un service doux et facilité par le grand nombre d'habitués ralliés à la cause. Faut dire que la formule à 13,50€ des midis de semaine est aguichante et que le vendredi, l'aïoli est une légende locale. Tiens! L'auberge est comme le feuilleté aux escargots! Ah ça… "aux petits pavés"… tu goûtes une fois et c'est fini. T'es coincé. Tu y reviens un jour ou l'autre!

Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule 13,50€ midi semaine. Menus 24€ et 30€. Carte. Enfant (-12 ans) 8,5€. Hôtel**. Etape VRP. Parking privé. Terrasse en saison. Groupes jusqu'à 100 personnes. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)
13660 **ORGON**
Tél.04.90.59.00.22
www.aubergeauxpetitspaves.com
GPS: Lat:43.7643687 Long:5.061838

PORT SAINT LOUIS

LE QUAI OUEST

NT ΨΨ

Un coin de table coincé entre d'autres, mais qui se distingue par les parasols multicolores et une terrasse fleurie avec soin. Et c'est plein comme un œuf! Il n'en faut pas plus pour être en confiance! Quand on soigne les abords et les clients, ça se voit, ça se sent. Fier de ma grande compétence à être aussi pertinent dans mes analyses, je marche en roulant un peu des mécaniques, pas peu fier d'avoir repéré la perle. Plus de place en terrasse, direction la salle avec le patron greffé devant le four à pizzas. Celles qui en sortent sont belles, et sentent bon. Les autres propositions: salades, pâtes, viandes et poissons. Pas de menus. Pour 19€, j'ai foncé sur un poisson grillé, il n'en restait qu'un, un "marbré", poisson de fond cousin du pageot. Aux quatre coins de l'assiette, carotte vichy, riz pilaf, tomate provençale très aillée, choux de Bruxelles. Dont le point commun est le manque d'assaisonnement. Le poisson est bon, c'est du frais. 14/20 et 19€. C'est à partir de la dernière bouchée que le temps vire. Il est 13h30 quand deux ou trois personnes en terrasse se lèvent puis entrent en réclamant la pizza manquante, les cafés, du pain, l'addition. Panique à bord. La pizza manquante oubliée dans le four est carbonisée! Elle cramait tandis que le dab devisait avec les collègueuuus. Faut la refaire et le retard grandit: d'autres attendent. Entre-temps des nouveaux clients entrent et le patron informe que "ya un problème avec le cuisinier". Alors c'est pizza et rien d'autres. Adorables et souriantes depuis le début, les deux jeunes femmes en salle ne savent plus où donner de la tête, elles me donnent le tournis à faire autant d'aller-retour. Pendant 10 minutes, j'essaierai de les alpaguer en levant le doigt et le sourire crispé comme un élève timide de CE2. M'dame! M'dame! J'ai finalement abandonné pour me lever et faire la queue au comptoir pour payer, comme tout le monde, pas de dessert, pas de café. Tandis que la terre tremblait, le boss s'était assis à une table en lisant son journal. Autant de flegme devant un tel débordement dans son établissement inspire le respect.

Accueil 15/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Pas de menu. Carte. Terrasse.

6 rue Pasteur
13230 **PORT SAINT LOUIS**
Tél.04.42.86.22.81
GPS: Lat:43.3851952 Long:4.8052526

LE CHALET DES TROIS SAPINS

NT Ψ

Vue mer pour ce chalet montagnard, cherchez l'erreur. Elle n'est pas chez la charmante patronne, fille du pays revenue au village après une vie du côté de Chamonix. D'où le chalet, tout de bois de sapin blond vêtu dedans, pas de vernis, naturel. Déco à l'avenant. Non. L'erreur est dans la cuisine, pas de grand frisson de la galette, ni d'excitation de la crêpe. La "complète" est appelée ici "classique". Oeuf, fromage, jambon. Manque de sel, de croustillant sur les bords, d'envie de provoquer l'appétit du gourmand. Un peu triste: 12/20 pour 7€. Pareil pour la crêpe dessert "beurre-sucre" demandée avec du beurre salé. Il l'est, mais trop timidement. Vindiou de vindiou! Moi j'aime quand la crêpe elle gueule les cornemuses, crache les vagues et fait voler les menhirs! Faut que ça balance! Et là, ce n'est que comme un gravillon jeté dans l'eau au son de Pascal Obispo. 3€! 11/20. Mais attention: serviettes en tissu, jolies nappages et la patronne est charmante! Elle remplace ses enfants propres de l'établissement pendant qu'ils se reposent! Quelques spécialités montagnardes en sus des crêpes. Une jolie terrasse face aux bateaux. Pas si mal malgré le café Henri Blanc.

Spécialités: galettes, crêpes et montagnardes
Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Café Henri Blanc 12/20. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte.

Quai de la Libération
13230 **PORT SAINT LOUIS**
Tél.04.42.55.28.29
GPS: Lat:43.3878189 Long:4.8081172

ROGNES

MA CUISINE

ΨΨΨ

Des airs discrets, voire un peu mystérieux. Mais qui ne fait aucun mystère quant à son ambition de pratiquer l'art de la restauration tel qu'on l'aime. Du style, de l'esprit et de la sincérité comme souvent quand la prestation est le reflet de la personne. Ah ben oui. Peut-être que Pascale Botti songea un jour à ouvrir une énorme brasserie Cours Mirabeau ou un fast-food chinois à volonté. Pourquoi pas! Ya pas de sot métier m'enfin bon, en faire un qui ne nous plait pas, c'est un peu porter sa croix chaque jour. Et Pascale Botti préfère porter ses plats. Voilà pourquoi on le retrouve, elle et ses recettes finaudes et gourmandes dans son chaleureux petit restaurant de Rognes, à peu du centre de la graaaande Aix! Le soir, et uniquement le soir. C'est tout? Ah ben non mes petits agneaux! Mauricette, celle qui utilise toute la matière grise qui se trouve sous son chapeau vert, pige vite la philosophie de la maison: bon, frais et hors des assiettes connues. Toujours l'esprit de voyage de saveurs d'ailleurs et de recettes qui prennent les chemins de traverse. Elle débute par les "raviolis de crevettes, émulsion de gingembre-citronnelle" devenu un grand classique. Ça leur apprendra à être délicieux! 15/20. Suit un "tajine de veau Makfoul" qui n'est pas un hamburger marocain! On voyage décidément d'un bout à l'autre de la planète! Copieux et précis, aucune épice ne joue individuel, toutes participent avec finesse à la fête: 15/20. Entrée de coquin, de copain devant un verre de vin et des souvenirs qui font du bien avec l'"os à moelle" tranché en longueur et gratiné au four. 14,5/20. Top du top que mon "bar sauvage, sauce chorizo, risotto de pâtes". Cuit sur peau, croustillant et souple à la fois, risotto rigolo et sauce servie à part. 15,5/20. Fin académique avec la "tarte aux pommes", parfaite dans son austérité, idéale à 15/20. Service avec entrain souriant et droit dans les yeux, adorable dans ses petites imperfections. Notez cette adresse avant de l'égarer et quand vous irez, prenez votre temps, ne soyez pas pressés. Adresse rafraîchissante!

Chef: Pascale Botti

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 1,75€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Carte (menu complet à 32€). Climatisation. Groupes jusqu'à 20 personnes. Ouvert le soir du mardi au samedi. Parking aisé (de la cave). Réservation très conseillée.

17 avenue de la Libération
(place de la cave coopérative)
13840 **ROGNES**
Tél.04.42.50.17.13
GPS: Lat:43.6634983 Long:5.3487968

Télécharger l'application I Phone
sur
www.le-bouche-a-oreille.com

LA ROQUE D'ANTHERON

LE GRAIN DE SEL

ΨΨΨ1/2

Question de style! Fabrice Ruiz invente le mouvement perpétuel en cuisine, à La Roque d'Anthéron, célèbre par son festival de piano! Quel rythme! C'est la moindre des choses, remarquez! On s'attendait à quelques émois avec Mauricette, la diva des fourneaux. Mais pas à ce point quand même. Menu-carte ardoisé à 29€ avec choix intelligent, un menu à 22€ avec d'excellents compromis, et toujours cette formule au tarif scandaleusement bas pour les midis de semaine: 10,5€. Je profite de l'occasion pour demander à la direction d'augmenter illico ce tarif indécent, ça commence à bien faire. Voilà, c'est dit. Maintenant, la nourriture. Des fournisseurs généralement du canton ou du village, triés sur le volet. Fromages, légumes, poissons, viandes, café et d'autres. Le pain est maison. Est-ce l'amour du métier qui donne de si expressives assiettes, aussi créatives et joliment profilées? Et (oups!) délicieuses? Oui, sûrement. Alexandra et Fabrice Ruiz se sont connus sur les bancs de Bonneveine à Marseille. A eux deux, Baumanière, l'Etrier Camarguais aux Saintes, le Sofitel de Frérard, Tania à la Ciotat, le Club House du golf des Milles près d'Aix… Début par le commencement avec ma "melba de tomate et mozza de buffonne" singulière et de caractère à 15/20. Et le "foie gras mi-cuit et chutney d'ananas" de Mauricette. "Bien dosé" qu'elle a dit avec le sérieux et les sourcils pompidoliens d'un comptable qui superviserait les comptes du FMI. 15,5/20. Nos deux plats sont différents, mais dans le même esprit de jeu. "Risotto au mascarpone, tempura de gambas" et quelques petits légumes travaillés pour moi. Les gambas sont extra, comme des biscuits. Croquants autour et souples dedans. 15,5/20. Présentation plus classique (ça va très bien à Mauricette) avec le "turbot rôti au jus de homard" qui fait sortir un énooorme 15,5/20 à la dame au chapeau vert. Et un p'tit dernier 15,5/20 avec la "Salade de fraise au thym et citron, brousse du Rove" fraiche et délicatement nerveuse! Et moi un 15/20 pour le "tiramisu clémentine" d'une belle subtilité, délicat et non violent. Une table pareille je vous le dis mes frères, on aurait tort de s'en priver! D'autant que l'entrée est gratuite! On est juste content de payer le repas en sortant!

Chef: Fabrice Ruiz

Second: Florient Dolmeta

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Illy 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 10,5€ (pour l'instant) le midi en semaine sauf jours fériés. Menu à 22€ et menu-carte à 29€. Enfant 8,5€. 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
GPS: Lat:43.7144917 Long:5.3084725

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

LE ROVE

L'AUBERGE DU MEROU
ΨΨΨ

Voilà si j'ose dire une maison bien à l'aise dans son assiette. La carte affichait jusqu'alors bien peu de surprises et de nouveauté. Du coup, les francs étonnements étaient aussi rares qu'une arête dans le reblochon. Ou dans la brousse du Rove puisque nous y sommes. Bien sûr que le poisson frais et ses dérivés tiennent encore et toujours la corde au rayon des préférences de la clientèle: bouillabaisse, marmite du pêcheur, bourride, soupe de poisson maison. Mais la carte régionalise sans intégrisme des recettes qui renouvellent le genre avec assurance. Ooooh, comme c'est bien dit. Exemple? La "poêlée de St-Jacques sauce aux cèpes, girolles". Assiette creuse et chaude, ça permet de siroter tranquillement, de peser chaque bouchée et de ne pas finir sur du froid. Sauce costaude, des morceaux de fond d'artichaut viennent titiller la recette. Ça marche vraiment bien à 15/20 pour cette entrée. Remarquable qualité du "magret de canard crème de foie gras", sportif et très peu gras des hanches. Depuis longtemps intégré par nous comme la signature du chef, l'esprit "légume rustique" est conservé, mais désormais décliné en grosses tagliatelles. 15/20. La "crème brûlée, fruits de la passion" est conforme à ce qu'on en attend. Tuile maison en prime. 14,5/20. Le service est efficace et prévenant, masculin et féminin. Il connait bien les usages mais ne le fait pas sentir. Les associés Fabrice Renoux et Sébastien Cros jouent les polyvalents, salle ou cuisine, c'est suivant. Arrivé à ce point dans les explications, je ne peux plus reculer l'échéance: la vue mer est panoramique à temps complet, vue au loin de la Bonne-Mère, des paquebots et en-dessous du charmant petit port de Niolon. Je n'ai pas voulu en parler avant pour ne pas vous distraire. Ne mélangeons pas les genres. Car aussi remarquable que soit le panorama, c'est la cuisine qui vaut le déplacement.

Chefs: Sébastien Cros et Damien Garcia
Spécialités: foie-gras mi-cuit deux poivres, confit d'oignons rouges. Cassolette de pourprions au Chorizo. Filet de bœuf flambé au Whisky, crème de Scotch. La marée: turbot, loup, rougets de roche, sar, pageot, dorade… Bouillabaisse, bourride, langoustes, homards (sur commande 24h). Nougat glacé aux pépites de chocolat, calissons, sauce vanille.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 18/20. Menus à 28€ et 36€. Enfant 12€. Carte. Séminaires, banquets, mariages, etc. Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et lundi 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
GPS: Lat:43.3398687 Long:5.2581248

LE ROVENAIN
ΨΨ1/2

En quelques années ou moins, les inconditionnels du "Rovenain" en rang serrés se sont créés en association pour chaque jour que Christiane Tortajada fait, garnir la petite salle du fond, là après le bar. Tout ça pour dire que c'est souvent complet du sol au plafond, façon de parler. Les futurs amateurs sont avertis. Et un amateur averti en vaut deux. Et pour peu qu'il mange comme quatre, faut une calculette. Bref! Qu'est-ce qui fait qu'au "Rovenain" on s'y bouscule le coude les midis de semaine? Réponse: on en sort de bonne humeur, la cuisine est bonne et variée, les tarifs sont doux et en plus, y en à qu'un seul! De tarif! 11€! Menu complet avec choix et ¼ de vin! Christiane en grande prêtresse des fourneaux, le discret Dédé son mari au bar et Stéphane le fils, au service. Ce beau monde mène chaque jour une bataille contre l'inertie et la morosité ambiante! Ils ne font pas de grand discours dans le journal, mais ils agissent! Allez hop! A table! Entrée. Compliqué… Pied de porc vinaigrette? Quiche au saumon fumé? Samoussa au chèvre? Caviar de courgettes au parmesan… mon voisin se régale avec ça! Je file sur une "soupe de moules" copieuse et fameuse comme si on habitait dans la Meuse! Ah mes enfants! Ça pourrait bien faire un plat de résistance et je n'en offre aucune à autant de générosité! La sauce est démoniaque! 15/20! La marée est décidément trop belle! "Pot au feu de la mer" encore plus copieux que mon entrée! J'ai tapé dedans sans retenue. Mais sans aller jusqu'au bout, je voudrais bien vous y voir! 14/20. Une armée de desserts, tous ne sont pas maison. Le "gâteau Mamie" l'est, inspiré d'un tiramisu à l'horizontale et concocté

avec des petits Lu si j'ai bien vu et goutu. 14/20. Une virée économico-bistrotière à deux pas de Marseille et à mille lieux du commun. Si vous avez encore votre calculette, l'affaire revient infiniment moins cher que les banalités snackeuses et pizzaillolesques avalées sur le pouce! Qu'on se le dise!

Chef: Christiane Tortajada

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

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menu du jour 11€ (entrée+plat+dessert+vin). Menus spéciaux pour groupes, anniversaires, mariages… de 30 à 100 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
GPS: Lat:43.3704331 Long:5.2523802

ACCUEIL GROUPES PARKING AUTOCARS

SAINT ETIENNE DU GRES

LA MARMITE PROVENCALE

ΨΨΨ

Un lieu et un personnage assez rares pour prendre la peine de les chercher. Village discret, adresse discrète, façade discrète, chef discret. Posté en venant d'Arles aux avant-postes de Saint-Rémy la crâneuse, à peine à pas loin de là où ya plein de restaurants ou des imitations de restaurants, vous trouverez la maison de Stéphane Grassi. Ah ça mes petits lapins! Pas un bavard, le Stéphane! Quadra timide ou plutôt, qui ne parle pas pour ne rien dire. Comment ça? Moi, je parle trop? Faut bien que je vous explique où je déjeune non? C'est qu'un restaurant ne se résume pas à un cryptogramme ou une note! Une palanquée de guides ou prétendus tels résument un restaurant à une photo couleur et à un symbole! Pratique pour éviter au testeur de manger… Faut que j'aille à l'essentiel quand même? Bon d'accord. De toute façon, c'est aussi la philosophie du chef. La preuve en image avec "chausson de brandade". Il n'est donc pas dit que cette entrée est copieuse comme une pizza calzone! Bien garnie! Et sobrement équipée de roquette avec vinaigrette finaude. 15/20. Il n'est pas dit non plus que le "magret de canard" prédécoupé est dans un jus précis non tsunamien, ni qu'il côtoie une rustique et non moins fameuse purée de pomme de terre. 14,5/20. Le clou du repas étant la "tarte tatin" d'un académisme pointilleux, fondante en bouche et agrémentée d'une petite crème fouettée minute, j'ai entendu le fouet battre en cuisine. Un régal à 15,5/20. Un chef minutieux amoureux de son canton, passionné de cuisine et aficionados de Joël Robuchon dont l'inspiration transpire dans le propos par la sobriété des essentiels. Un festin sans grandes orgues pour petites réjouissances lors d'un midi printanier sous les voutes de beaux murier-platane recouvrant une confortable terrasse à l'abri du mistral et des véhicules motorisés. Bref: rafraichissant et très digne vu la concurrence. Ça va? J'ai pas été trop long?

Chef: Stéphane Grassi

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café avec mignardises 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule à 15€ le midi en semaine et menu à 26€ (change tous les mois). Aïoli le vendredi! Terrasse au calme et ombragée en saison. Parking aisé devant le restaurant. Climatisation. Fermé lundi et mardi. Accueil groupes 60 personnes. Réservation conseillée.

3 route de St Rémy de Provence
13103 **SAINT-ETIENNE DU GRES**
Tél.04.90.49.01.27
GPS: Lat:43.8019244 Long:4.6669847

ACCUEIL GROUPES PARKING AUTOCARS

SAINT MARTIN DE CRAU

HOTEL-RESTAURANT DE LA CRAU

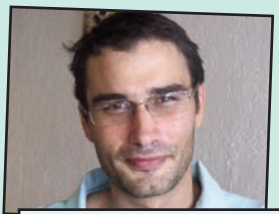
ΨΨ1/2

Dans la maison des Michaud, il se passe de grandes choses. On y tord le cou à un vieux réflexe bien connu dont sont victimes quelques restaurateurs: en mettre le moins possible dans l'assiette en le facturant le plus cher possible au bédouin de passage. Comme dit l'observatrice Mauricette quand elle zieute les buffets de hors d'œuvre: "ça interloque". Et attention! Dans un menu à 14,80€ siouplait! Ça interloque et ça intrigue, même! Ya pas de bafouage à la morale! Ce fameux "buffet de hors d'œuvre" est si fourni que je vous conseille d'y aller mollo si vous voulez gérer la suite sans encombres. 14,5/20. Mauricette apprécie le plat du jour, le "rosbeef". Celle qui failli être bouchère dans la steppe corrézienne appréciera les deux tranches d'une tendreté peu commune! Ratatouille et quelques frites, et 14,5/20. J'ai pas tergiversé longtemps: "pieds de porc panés" que j'ai opté! Pas souvent qu'on voit ce plat au restaurant! Et paradoxalement, on le remarque plus souvent en milieu urbain qu'à la campagne, et nous sommes à la campagne. 14,5/20! Compris dans le prix, fromages et desserts sont au buffet. Mauricette aussi, mais elle est gratuite! Vous l'achèteriez vous? Et puis qu'est ce qu'elle s'enfile dans la boite! Le service est alerte,

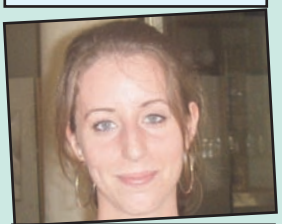
ERIC GANTEL
LA FARIGOULE
83330 LE CASTELLET

JULIE VERIE
RESTO CHRISTO
83400 HYERES

FLORENT POTIER
BLUES BEACH
83140 SIX-FOURS



FREDERIC BARALI
PATIO ET GOURMANDISES
13008 MARSEILLE



MARLENE MICHAUD
L'ARDOISE
83150 BANDOL

JEAN-MARC DUBOIS
L'OLIVADE
83340 LE LUC

NICOLAS GINON
AUBERGE STE MARGUERITE
83130 LA GARDE

ROSS VANIER
LES OLIVIERS
04800 GREOUX LES BAINS

VINCENT FROLICH
LE CROQUE FIGUE
83270 SAINT CYR

FANNY ROSSI
AUBERGE STE MARGUERITE
83130 LA GARDE

KARINE VANIER
LES OLIVIERS
04800 GREOUX LES BAINS

NATHALIE PRANDINI
LA PALMERAIE
83130 LA GARDE

train-train maitrisé, l'œil partout et le mot qu'il faut sans jamais en faire trop. Au bilan et côté rapport qualité prix, le chaland n'est pas moqué! C'est finalement une adresse sans autre prétention que celle de vous sustenter à vil prix, en comité restreint ou en groupe. Vous pouvez y aller, ya de la place! Voilà une gentille occasion de découvrir un village à mi-chemin entre Alpilles et Camargue où les activités de manquent pas: marche à pied, ornithologie, musée, observation des chevaux et des taureaux, vélo…ça vous dit de voir Mauricette à vélo?

Chef: Louis Michaud
Second: Lionel Grac
Spécialités: tartare camarguais. Pavé de taureau au poivre noir. Gambas à la provençale. Seiche à la plancha. Huîtres du bassin de Thau. Bouillabaisse et paella sur commande. Agneau et taureau de Provence.
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 12,50€. Menus 14,80€ le midi en semaine, 21,80€. Le dimanche formule buffet à 18,50€ et menu à 20,50€. Carte. Menu enfant 8,80€ (-12ans). Groupes et banquets jusqu'à 150 personnes. Plusieurs salles. 7 chambres** à partir de 43,50€ pour une personne. 49,50€ pour deux. Soirée-étape VRP: consulter. Chalets tout équipés pour 2 à 7 personnes. Forfait Week-end. Piscine. A proximité: tennis, équitation, golf. Ouvert 7j/7. Fermé le dimanche soir en hiver. Visitez l'Eco-musée !
13310 **SAINT MARTIN DE CRAU**
Tél. 04.90.47.17.09
Fax. 04.90.47.09.92
www.hotelrestaurantdelacrau.com
GPS: Lat:43.6374223 Long:4.8062798

LE SAINT M

ΨΨΨ

Ne vous laissez pas intimider par l'idée de bistrot. Il pourrait rebuter le gourmet trop formaliste. Atmosphère de café décontracté et bien élevé, décoration contemporaine pointée avec gout, tableaux de géants du jazz et banquettes accueillantes. Luc et Khadija Thierry tiennent cette maison du centre-ville depuis 2009. Œil malicieux et poignée de main solide, le chef quadra passa par de sacrée belles maisons. Proche collaborateur de Philippe Da Silva au Chiberta à Paris puis à l'Hostellerie des Gorges de Pennafort, dans le Var. Puis huit années au château de l'Estoublon: l'homme est donc fidèle. Doté d'une exceptionnelle capacité à se renouveler dans la recette, ce bosseur invétéré œuvre le produit frais de base rustique pour réaliser des plats originaux et totalement fameux. 16,5€ le menu du midi avec alternative à tous les étages. Typiquement un menu du marché, pas un piège folklo pour gogos de touristes contents de tout! Mauricette, celle qui ressemble à un personnage du Second Empire mais en pire, file sur "rémoulade de céleri au thon", une entrée qui résonne cantoche sauf qu'ici, le céleri est frais, la mayonnaise est maison et la quenelle de thon travaillée aux herbes. 14,5/20. Rigolote "soupe au chou" et d'autres légumes, 14,5/20. Le "cabillaud aux deux poireaux", c'est du frais. La fondue de poireau est un délice à part entière et l'esthétisme n'est pas resté dans le tiroir. 15/20. Toujours aussi carnassière sauf quand elle oublie son dentier… dans un tiroir, la dame au chapeau vert s'amourache de la "brochette de bœuf au Saté, riz thaï". Je ne peux pas vous expliquer, mais la viande, c'est de la Salers. Parfumée par le célèbre condiment d'Asie, comme le riz thaï cuisiné, extra. Pince sans rire, Mauricette glisse "c'est satément bon" avant de dire 15/20. Un sacristain cette année dans mon "café gourmand"? Oui mes frères! Et un fondant chocolat et banane, ainsi qu'un fromage blanc fraise rhubarbe. 15/20. Attendue par Mauricette au tournant, la "tarte tatin" est formidable, servie académiquement avec de la crème fraiche. 15/20. Une cuisine vive et inventive. Pas tous les jours qu'on a l'occasion de faire reluire notre plaisir de la sorte et à aussi vil prix!

Chef: Luc Thierry
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 1,3€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 16,5€ le midi semaine et 25€ le soir. Suivant le jour, suggestions et grillades de viandes Limousine, Salers, Angus et Aubrac. Bar à vin. Climatisation. Terrasse en saison. Parking gratuit derrière. Soirée musicale à thème. En saison fermé dimanche et lundi soir. Hors saison mardi soir et mercredi soir aussi. 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
GPS: Lat:43.6383153 Long:4.8102522

SALIN DE GIRAUD

LA CAMARGUE

NT ΨΨ1/2

Que du bon à prendre! M'enfin quand même, Patricia et Patrick Roux n'ont pas à en faire trop pour satisfaire le client. Bien sûr que la cuisine de la maison dont je vais vous causer est une démonstration de simplicité gourmande. Mais une fois passé le Rhône par le bac de Barcarin, avec des palmes, par Arles ou en parapente si ça vous chante, le dépaysement est total, la nature reprend ses droits. Du coup le client s'abandonne, se laisse porter par la magie du lieu, entre plage de sable à l'infini, marais salants, faune et flore. Pour vous dire que même Mauricette se laisse porter, ce qui n'est pas une mince affaire. La cuisine? Un défi économique pour les patrons, un avantage certain pour le client. Mauricette apprécie la "bran-

dade de morue". C'est qu'elle aime comme personne la rusticité du plat simple et bien fait. Et puis quand elle repousse négligemment le sel et le poivre, c'est très bon signe pour le chef! 14,5/20! Comme suite, elle visera une suggestion du jour "filet de poissons façon bouillabaisse". Assiette creuse généreuse, soupe à part, pommes de terre safranées… 14,5/20. J'ai estimé grotesque de passer à côté de la "soupe de poisson maison". Mais vous ferez ce que bon vous semble! Moi j'ai vu, j'ai bu et j'ai goutu! Livré avec tout l'attirail du chasseur, excellente rouille fine et peu appuyée en ail! 14,5/20. Les "pieds et paquets" s'en tirent bien pour une adresse spécialisée dans la chose piscicole! Un peu trop tomatés peut-être mais je pinaille! 14,5/20 encore! Les desserts, ces satanés desserts qui rebutent tant de cuisiniers. Patrick Roux fait une délicieuse "salade de fruits" à 14,5/20 et un "gratin d'abricots" bien de saison et bien bon, 14/20. Cuisine familiale bien troussée, sérieuse et modeste. Enfonçons une porte ouverte en rappelant que "la Camargue" bénéficie d'une réputation non usurpée de "spécialiste en poisson". On arrive de très loin pour déguster sans chichi une fameuse bouillabaisse! En félicitant le couple Roux pour sa vraie convivialité et ses attentions d'aubergistes soucieux du bien-être de ses hôtes. Car pour tout vous dire, avec Mauricette nous avons même dormi chez eux puisque la maison fait hôtel. Elle ne voulait pas partir!

Chef: Patrick Roux

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

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café de la Major 15/20. Toilettes 15/20. Formule 12€ midi sauf dimanche et fériés. Menus 15,50€, 19,50€. Carte. Enfant 7€. Groupes 120 pers. Climatisation. Terrasse ombragée. 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.hotelrestaurant-lacamargue.com
GS: Lat:43.4102171 Long:4.7272539

SALON DE PROVENCE

L'ESTIVE

ΨΨ1/2

Je vous préviens, on peut facilement tomber amoureux de ce genre d'endroit. C'est que rien ou pas grand-chose de l'extérieur n'avertit, comme pour mieux déclencher le coup de foudre. Comptoir bois à l'ancienne, couleurs contemporaines qui mettent en valeur le mobilier d'un autre temps, bouteilles alignées et pas du n'importe quoi, serveuses alertes qui sourient. La maison d'une sincère élégance s'est centrée sur l'idée de "bistrot chic" mais pas guindée, loin de là! J'ai bien vu l'œil de Mauricette, jaune à force d'abus de rouge, tel celui d'un caméléon faire le tour du propriétaire. Et puis d'un coup, elle filera s'asseoir sans un mot. Elle lira l'ardoise façon tableau d'école, puis articulera quelques mots en pointant de son gros doigt boudiné "l'assiette Champsaurine". Tourtons à la pomme de terre et poireaux, aux épinards, ravioles, charcuterie et salade. Elle s'est régalée jusqu'au bout, jusqu'à la confiture de myrtille et au miel. 14,5/20. Ainsi la maison propose des spécialités des Alpes: ravioles, tourtons, oreilles d'ânes! Maison! Du rare mes p'tits dahus! La dame au chapeau vert attaque son "carré d'agneau à la provençale" dans la foulée, un vrai carré parfaitement cuit, en croûte d'herbes. La sauce n'apporte rien de vraiment utile mais les champignons frais sont bien cuisinés. 14,5/20. "Les pieds et paquets selon Saint-Marc". Fameux et totalement maison, aux aussi. Bien garnis, les gouteux paquets mettent le paquet. Et le pied, c'est le pied. Sauce parfumée et terrienne, non saturée de coulis de tomates comme trop souvent. 15/20. Nos "nougat glacé" et très coulant "fondant au chocolat" sont maison, voilà qui définit et confirme une saine façon de travailler. 14,5/20. Vous vous instruirez en lisant la carte des vins déclinés au verre. Sauf si vous voulez boire ce que vous connaissez déjà, ce qui serait dommage. La table de Valérie et Frédéric Hintzy aura conquis en peu de temps un joli public. Grâce notamment grâce au menu complet à 13,80€ du midi. Une prestation intelligente et toute en retenue, avec du sens et de la droiture. On dirait "artisanale" si le terme n'était pas autant pirate par les marchands d'illusions qui nous font perdre par ailleurs notre temps.

Chef: Frédéric Hintzy

Spécialités: ravioles aux écrevisses. Oreilles d'ânes. Filet de bœuf au beurre d'anchois. Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 13,80€ midi semaine, 21€ et 29€. Enfant 10€ comme les grands! Carte. Groupes (privatisation possible). Terrasse. Fermé dimanche et lundi. Réservation conseillée. Park Lempéri à 200 m.

192 allée de Craponne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.42.05.95
www.lestive-restaurant.com
GPS: Lat:43.6359325 Long:5.0996116

LE RAJASTHAN

ΨΨ1/2

Le jeune propriétaire des lieux est véritablement indien, de la province du… Rajasthan, la terre des mille temples des seigneurs Rajput! Pour une fois que le sobriquet de la boutique n'est pas qu'un argument marketing! Seconde info d'importance: Soni Hemant était déjà hôtelier-restaurateur dans son pays! Voilà qui devrait nous sauver des turpitudes de l'amateurisme! Troisième info joyeuse: c'est très bon! Figurez-vous que ça nous enchante! Ça va? Ça fait pas trop d'un coup comme bonnes nouvelles? La terre est accueillante. Une dizaine de tables en hiver, sans compter une seconde salle en dessous (pas vue, je manque à tous mes devoirs), et possibilité de faire son repas en terrasse aux beaux jours dans cette discrète rue piétonne du vieux Salon, mais sans canapé ni fauteuil. "Ça rit" beaucoup dans la rue quand on la reconnait, Mauricette et son célèbre chapeau vert. Formules et menus s'étalent de 9€ à 49€ pour deux. 49€, c'est l'habituelle proposition, celle qui nous permet de faire le tour du propriétaire. L'apéritif maison est compris, un cocktail. Voilà l'assortiment de grillades tandoori: poulet, gambas, agneau. Vraiment bien, la cuisson des chairs est respectée. Les viandes gardent leur souplesse, un délice. 15/20. Deux plats pour suivre, jolis compléments du début de repas carné. Un "cari d'aubergines" (baigan barta) et "épinards au fromage" (palak paneer). Les épices sont bien dosées, les sauces tiennent un rôle important dans cette cuisine du nord de l'Inde, 14,5/20. Comme fréquemment, les desserts ne sont pas loin de louper la marche avec un "kulfi", la connue glace aux épices, correcte à 14/20 et un "gulab jamud", des beignets sucrés assez peu intéressants à 13/20. Le café est bon et pour cause! Provient de la boutique mitoyenne qui le torréfie! "Tonali'thé café" (04.90.50.89.14)! Un peu plus haut "de la vigne à l'olivier" fournit le restaurant avec quelques vins sérieux! Et voilà! Vous connaissez la marche à suivre! Petite adresse extra! Manque juste le son du sitar! Ah oui: Sonia, l'épouse du chef tient une boutique indienne "Namasté" à deux pas si vous voulez pousser l'étude sociologique plus loin!

Chef: Soni Hemant
Spécialités: indiennes!
Accueil: 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain nan 15/20. Toilettes 14,5/20. Formules et menus à 9€, 10€, 11€, 15€, 17€, 22€ et 49€ (pour deux). Plats à emporter-10%. Accueil petits groupes. Terrasse en saison. Réservation conseillée.

32 rue du Bourg Neuf
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.45.62.14
www.le-rajasthan.fr
GPS: Lat:43.6408057 Long:5.0986433

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

KOT & SUSHI

ΨΨΨ

Loin d'être aussi âgée qu'un fameux cèdre japonais (5200 ans), la maison s'est déjà accaparé les grâces de l'amateur du genre. On s'y bouscule le coude le week-end, un peu moins la semaine. Formé à la discipline par des as, Stéphane Antonini remet chaque jour ouvrage sur table, mêmes gestes millimétrés dès 9 h du mat', achat des meilleurs produits avec la rigueur du physionomiste. Il existe tant de différences entre tous les riz, les vinaigres, les feuilles d'algues… Oui parce que voyez-vous, le problème des sushis et compagnie, c'est la flopée d'opportunistes ayant senti la bonne affaire: beaucoup nous font gober des billevesées et polluent le travail des sincères de la recette. Trions donc le bon grain de l'ivraie! Fut-il de riz, le grain! Allez hop! Laissez-vous prendre par la main, coupez le téléphone et laissez votre montre dans la voiture sauf si vous êtes venus en pousse-pousse. Menu superbe de fraîcheur, découpe affinée, qualité du poisson présente (le principal), je n'ai pas aussi souvent droit à une telle justesse de propos sous le nez, quelle que soit le style de cuisine! Nigiris, makis, chirashis, sashimis, california rolls, gunkans. Proposés dans des formules-plateaux! Mais comme on ne peut pas toutes les boulotter, faudra revenir! Choisir est compliqué. Option "plateau Plaisirs des sens", 21 pièces. Rien n'y est hasardeux ni approximatif. Deux "nigiris Unagi" (anguille grillée). Du rare avec sa sauce spécifique. Ne cherchez pas les références, soyez curieux. 15,5/20. Cinq "sashimis saumon" au cordeau, Label Rouge. Il devait courir voilà peu dans les prés ce poisson! 15/20. Six "makis noix de St-Jacques cheese", rigolos comme tout, et huit "california roll Matiz", c'est-à-dire saumon, chèvre, miel et menthe. Ici ou là, faussement désinvolte des graines de sésame. De savoureuses friandises. N'hésitez pas à déguster avec les doigts, baguette non obligatoire (ouf)! 15/20. Le dessert qui vaut le coup: "sakura mochi", pâte de riz fourrée au haricot rouge et roulée dans une feuille de cerisier. 14,5/20. Et comme "la cuisine ce n'est pas que des recettes", la salle est tenue avec douceur et sourire par Christelle Antonini alias "Kot" souriante hôtesse et par ailleurs fort bien secondée. Décor parfait dans ses équilibres clair-obscur, reposant dans ses accords, les couleurs ne tapent pas du poing. Tarifs étonnamment bon marché pour la qualité servie. Les sushis n'étant qu'un des reflets, à quand une cuisine japonaise intégrale?

Chef: Stéphane Antonini
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Café Nespresso 1,8€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formules de 12€ à 70€. Carte à emporter. Ouvert midi et soir en semaine et samedi soir. Ouvert dimanche soir (à emporter seul). Livraison à domicile. Réservation conseillée.

79 boulevard de la République
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.17.85.80 www.kotetsushi.fr
GPS: Lat:43.6406368 Long:5.0942498

UN COIN DE SALON

NT ΨΨ1/2

Par Toutatis et Sucellos! Une crêperie dans la catégorie des très bonnes tables! J'y vais pas avec le dos de la spatule! M'enfin bon, faut dire qu'on sort du commun de la galette! Avec sa déco contemporaine colorée et reposante, la maison évite les prisés poncifs habituels genre avec tables en bois, vieilles photos bigouden jaunies sur le mur en crépi blanc poussiéreux et Alan Stivell dans les esgourdes. Question recettes, votre plaisir est entre de bonnes mains sauf si vous pensiez manger une choucroute. Au fait? Savez-vous qu'il existe une école réputée qui forme les soldats de la crêpe et les mercenaires de la galette? Du côté de Rennes, à Maure de Bretagne (35)! Le cahier des charges de Valérie Georges: pâte battue à la main selon la tradition! Meilleur parait-il! On croit sur parole… et à l'usage! J'ai entamé avec la référence "complète". Pourquoi? Elle permet de prendre la température de la rigueur dans l'art. Oeuf, fromage, jambon. Point barre. Pliée au carré. J'ai pris un vrai plaisir, dense au centre, croustillante en périphérie, c'est le 14,5/20. Autre baromètre avec la "beurre sucre". Impec aussi, et beurre salé, naturellement. 14/20. J'étais tellement content que j'ai prolongé. Ah bah voui. Que voulez-vous. On a tous nos faiblesses: crêpe "caramel au beurre salé". Du vrai, du maison. J'ai tout boulotté lentement pour que ça dure encore plus longtemps. 15/20. Ce qui pour une crêpe est une sorte de record du monde! La carte des galettes et crêpes n'est pas très longue et c'est tant mieux. L'originalité flagrante (après que ça soit très bon) et que cette carte varie suivant les saisons. Ben voui! En ce moment par exemple, "La Fontvieille" composée d'aubergines grillées, de poivrons grillés à l'ail, de mozzarella et de jambon cru fait un malheur! Aussi "La Baux de Provence" avec saumon fumé, crème fraîche au citron, ciboulette fraîche, mousse de céleri et salade. Et "La Tallagard"? Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, chantilly. Ah oui: avec le café, vous avez droit à un petit sablé maison. Ah mon p'tit! C'est encore meilleur que les galettes de Pont-Aven! Si je filais sans vous donner les coordonnées hein? Vous auriez l'air malin… Une petite rue au pied du château de L'Empéri, une mignonne terrasse protégée des intempéries au cas où le ciel vous tombe sur la tête… Et dedans: miam!

Chef: Valérie Georges
Spécialités: galettes de 6€ à 10,80€. Crêpes de 2,5€ à 7,7€.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 17/20. Salon de thé (très beau choix). Terrasse. Groupes 20 personnes. Fermé dimanche et lundi hors-saison. Fermé lundi en saison. Service de 12h à 21h30 non stop. Réservation très conseillée.
24 rue du Moulin d'Isnard
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.56.78.06 / uncoindesalon@orange.fr
GPS: Lat:43.6407048 Long:5.0971225

LE VINCENNES

NT Ψ

L'adresse vient d'être reprise en main par des nouveaux. Ce midi le service se fait principalement en terrasse, sous les pins. Je dois dire que c'est très agréable. Seulement voilà. L'ambiance est agitée, stressante. Je ne cause pas des clients bien sages, assis à attendre. Celui qui semble le patron joue les chefs d'orchestre avec le personnel désorienté, les bras dans tous les sens, toi tu vas ici, toi tu vas là. Le sourire crispé quand il fagote les tartares devant le client, il houspille ces collaborateurs derrière côté cuisine. Devant le client aussi. Il est stressé et il stresse son équipe. Une pagaille un peu gênante: on vient d'ailleurs me prendre 2 fois ma commande. Qui était un "magret sauce aux lychees". Oui, j'aime le risque. Sauf que la troisième fois, on revient me dire que des lychees, y en a plus, vous comprenez on n'a pas été livré, gnagnagna l'avion qui transportait les lychees s'est abimé en mer de Chine gnagnagna on n'a rien pu sauver, mais on a des ailerons de requins à la place si vous voulez gnagnagna. Je galèje mais quand on voit l'organisation de salle, on ne doute pas de l'ordre en cuisine. Bref! A la place je me recentre sur du sûr avec une des propositions du jour ardoisées parmi 3 ou 4 autres. Une "assiette du boucher" et un café gourmand pour 16€. Une ardoise m'arrive et on note que la direction ne lésine pas sur la portion. Tant mieux! Une côtelette trop grasse, un magret presque entier, et à la place de l'onglet prévu on me fourgue…une côte de bœuf! Jamais vu ça! Les trois morceaux sont bien cuits, en tout cas comme demandés. Les frites maison sont en vérité de la patate coupée très rustique et plongée une seule fois dans l'huile…mais restés plus ou moins longtemps dans le bain! Des morceaux trop cuits, d'autres presque crus… L'assiette "ardoise" refroidit trop vite. 12/20. Le "café gourmand" se réduit à une boule de glace vanille dans une tuile maison en forme de tulipe, et d'un chou à la crème cuite mollasson mais généreux. 11/20. A part une douce dame brune au service, je n'aurais droit à aucun sourire du personnel, et il est abondant. Bref! Il ne m'avait pas salué à l'arrivée, et était devant moi vers la porte de sortie. Sans vouloir user de l'art de la statistique, je doute que le patron soit intéressé par la fidélisation du client.

Accueil 11/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte et suggestions. Terrasse. Parking.
Route de Pelissanne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.42.08.67
GPS: Lat:43.6368167 Long:5.1221395

Les applications pour Androïd et Iphone sont gratuites sur

www.le-bouche-a-oreille.com

TRETS

LE SAFRAN

NT ΨΨ

En quelque mois, la restauration tretsoise a pris un bon coup de jeune! Dernière reprise en date, "le Safran" en lieu et place du "grill de l'Arc". Gros travaux de rénovation réalisés. Et le résultat n'est pas mal du tout. Ça sent la jeunesse! Les nouveaux impétrants Elodie et Sébastien n'ont pas la trentaine. C'était un midi, il faisait beau et la terrasse était pleine. En général c'est de bon augure. Je sais bien qu'il n'est pas très original de faire "comme tout le monde", mais avec Mauricette nous prendrons le simple menu du midi, "entrée-plat-dessert" facturé 15,20€. Menu qui débute par une bonne surprise! Au moment où l'on s'attend à un triste cornichon mollement accoudé à une bête tranche de pâté nous arrive… un "gaspacho en île flottante au curry"! L'idée est simple mais amusante: gaspacho très frais et dessus, une petite île de crème fouettée délicatement parfumée au curry. Y'a de la bonne idée, 14/20. Suivent des "tortellinis de bœuf à la crème sur lit de roquette". Bon. Cuire des tortellinis n'est pas grande gastronomie. Mais ceux-là sont agréables et cuits correctement, avec une petite sauce à la crème, et de la vraie roquette en fond d'assiette. 13,5/20. Dessert avec "pannacota aux fruits rouges". Classique mais pas désagréable dans un menu du jour. 13,5/20. Au final, une adresse aimable qui devrait avoir un certain succès auprès de l'autochtone, un peu frustré par l'absence de tables à se mettre sous la dent. D'autant que la carte affiche quelques plats plus élaborés méritant une visite vespérale. Comme la "daube de poulpe", la "soupe de poissons" ou les "lasagnes à la brousse". Comme il faut toujours qu'elle trouve un truc à redire, Mauricette grincera un peu des chicots en fin de repas à cause de la surfacturation de son déca 10 centimes de plus que mon café. C'est en effet une pratique plutôt rare, mais on ne va tout de même s'énerver pour 10 centimes. En plus, s'énerver pour un déca…

Chef: Sébastien Ceccaroli
Spécialités: Cuisine traditionnelle provençale
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 13,5/20. Café 13/20. Toilettes 14,5/20. Formules midi 10,50 €, 12,90 €, 13,10€ et 15,20€. Fermé dimanche soir et lundi.

14 avenue Mirabeau
13530 **TRETS**
Tél. 04.42.54.97.88
Lat:43.4477101 Long:5.6833568

VELAUX

LA FLAMBEE DU VILLAGE

ΨΨ1/2

Les as du marketing experts en calcul de toutes sortes et les spéculateurs de tous poils en costume-cravate auraient jeté d'emblée l'éponge et les clés: "un restaurant ici ne marchera jamais!". Ses savants oublient que quand le restaurant est bon, les gens font parfois des kilomètres pour se régaler. Le succès est là, les clients répondent présent, ça se bouscule au portillon. Logique. Le week-end, il n'est d'ailleurs pas rare que le couple Boidron refuse des clients! Réservez bon sang! Ils aimeraient faire plaisir à tout le monde en même temps! Ils sont comme ça, Nesma la douce et Denis le dur! Faut le voir le Denis devant son feu de bois d'ancienne forge au beau milieu de la salle, comme un marionnettiste qui fait vivre ses côtes de bœuf, entrecôtes, rumsteck, magrets de canard, côtelettes d'agneau, travers de porc, pieds de cochon, andouillettes… Ce concept "grillades" n'est pas le seul atout de ce cuisinier passé par l'école de cuisine de Bonneveine à Marseille et quelques sérieuses tables sur Aix-en-Provence. Le strict cuisiné tient une place non négligeable dans les assiettes. Mauricette, celle qui tient une place non négligeable dans mon quotidien débute par une "tête de veau ravigote". C'est rigolo à quel point elle prend du plaisir comme si c'était la première fois! Surtout à son âge avancé où les premières fois datent de longtemps! Elle glisse son 14,5/20 des familles! Moi un 15/20 sur un remarquable "onglet"! Ah que c'est bon! Ne jamais demander plus cuit que saignant! Surtout! Ça serait erreur! Oui: de mémoire le meilleur onglet mangé dans ma carrière de cobaye à temps plein! Je connais même de brillants cuisiniers qui viennent ici s'en taper un! Concluons la bonne affaire par un "café gourmand" avec trois verrines "tiramisu, mousse au chocolat et ile flottante" maison siouplait! Et délicieux! Ces cafés gourmands sont si souvent calamiteux avec leur litanie extraite des pages desserts du catalogues Métro et consorts! Quand c'est bon on applaudit à toutes papilles! 15/20! La dame au chapeau vert finit sur une copieuse "mousse au chocolat" qu'elle croque à pleines dents, 14,5/20. Quoique charmante, la "flambée du village" n'est pas "tape à l'œil" dans le décor. Et encore moins… flambeuse ajoute Mauricette avec son sens de l'humour si particulier. Mais on s'y sent bien et le portefeuille aussi: formule à 15,20€ le midi…sourire compris!

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.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 15,20€ et menu à 18,20€ le midi sauf samedi, dimanche et jours fériés. Enfant 9,5€. Groupes jusqu'à 50 personnes. Réservation très conseillée. 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
GPS: Lat:43.5228463 Long:5.2549115

VITROLLES

AN NAM

NT ΨΨ 1/2

Le midi c'est déjà la croix et la bannière pour trouver assiette à son appétit. Mais alors le soir dans le coin: mission impossible. Ou presque. Car j'oublierais alors les sœurettes Sylvie et Sophie, ainsi que leur maman qui se cantonne aux fourneaux. Pour exécuter une cuisine vietnamienne pur jus. Depuis 1993. La délicieuse ambassade de la cuisine asiatique se planque. Difficile de dire moins. Et dire plus serait mentir. N'empêche que la boutique fait souvent le plein et en même temps, elle rabiboche l'amateur de cette cuisine mise à mal par les complexes mastodontes qui fleurissent un peu partout. A la carte avec pour 6€ la "soupe My". Aucun bémol ni fausses notes, pâtes jaunes aux œufs, canard et crevettes. Les herbes fraiches et les épices font merveille, mais faut y aller mollo: c'est très chaud! Mais ça vaut presque le coup de se brûler tant c'est bon! 15/20! Suite avec "Banh Xeo" une crêpe saïgonnaise dans la version croustillante du genre, comme frite. Copieuse portion, salade verte en prime. 8€ et 14,5/20. Ainsi donc, nous remarquerons avec malice que ce n'est pas parce qu'un restaurant est d'une grande discrétion qu'il en est moins fréquentable. Souvent même le contraire! Mais ne comptez pas sur le hasard pour y tomber un jour le nez dessus! Impossible n'est pas français…ni vietnamien!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain pas de pain. Toilettes pas vues. Menus à 11€ le midi en semaine, 17€, 22€. Menu enfant 8€. Carte. Petite terrasse. Grand parking. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

Domaine de la Cotonnière
RN 113
13127 **VITROLLES**
Tél.04.42.87.14.10
www.restaurant-annam.com/accueil-restaurant-annam.htm
GPS: Lat:43.4742225 Long:5.2273491

DRÔME

LA BAUME DE TRANSIT

A LA MAISON

ΨΨΨ1/2

Ahlala! Quel bonheur la belle maison de Nicolas Baudin! Nous y trouvons tous ces détails qui font que nous faisons des kilomètres pour nous régaler dans la joie et la bonne humeur! Prise en flagrant délit de joie de vivre! Mais attention mes biens chers frères: route il vous faudra faire pour venir "A la maison". Sauf si vous êtes équipés d'un ULM ou d'un parapente. Bref: un bijou de restaurant bien caché dans la campagne de la Drôme provençale à 4 kms de Suze-La-Rousse. Les solides murs ont réinventé une ancienne ferme. Nicolas Baudin est exigeant. Ce professionnel amoureux du bon (passé notamment chez Pic) s'est équipé d'un phénomène aux fourneaux. Figurez-vous que Quentin Gentil affiche 21 printemps aux derniers oursins! Du rare! Auberge de Cassagne, Valrugues, Auberge de Noves dans le CV. Et un souci de l'ouvrage bien fait et du frais. A vos souhaits! Vous voulez vérifiait? J'arrive un peu tard, 13h30. Dernier client du service, j'opte par politesse pour le menu du midi en semaine à 16,50€. Non sans avoir reluqué les autres menus. On verra la prochaine fois. Entrée à montrer dans toutes les écoles de cuisine à ceux qui pensent que seuls les homards, foie gras et truffe font la gastronomie: "roulé de courgette au chèvre frais, salade". Mesclun extra, trois roulades de fromage frais travaillées avec herbes et pignons. Désarmant de simplicité précise, équilibrée. 15,5/20. Mon plat? Superbe et copieux en plus! Une "pièce de veau en croute de noisette, garniture de saison". Un lit de quinoa sur lequel repose fièrement (ya de quoi) un pavé de quasi de veau rosé et souple. Tomates cerises confites, ponctuations forestières de champignons. 15/20. Le chef maitrise l'art pâtissier. Qualité cumulée avec son aversion du tout-prêt. Autant dire que le dessert "millefeuille de fraises, glace vanille" est un exercice de débrouillardise à montrer dans toutes les écoles de…quoi? J'ai déjà dit ça? Ah bon? 15/20. Et je répète pour les durs d'oreille: 16,50€. Même soin de travail pour la carte mais avec des produits plus nobles, lisez quelques recettes, en dessous. Bref! Un petit bout d'extase culinaire à la campagne et sans prise de tête!

Chef: Quentin Gentil
Carte de saison: queues de langoustines prises dans un filet croustillant, jus de combawa er jeunes pousses colorées. Filet de bœuf sur fondue de chou vert, jus de noisette torréfiée. Tarte au citron de Menton meringuée.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Illy 2€ 16,5/20. Toilettes 16/20. Formule 13,50€ et menu 16,50€ midi semaine. Menus à 25,50€ et 38€. Carte. Enfant 9€. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

277 chemin du Mas
26790 **LA BAUME DE TRANSIT**
Tél.04.75.53.30.80
www.alamaisonrestaurant.fr
GPS: Lat:44.3282344 Long:4.8475322

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 du moment:
www.le-bouche-a-oreille.com

PIERRELATTE

LE SAIGON

NT ΨΨ1/2

Dommage que la serveuse-patronne enfile le costume "ras-le-bol du boulot". Les faux sourires ont beaucoup de mal à masquer la lassitude de la fonction. Elle fait patienter les clients debout dans sa petite salle, ne glisse aucun mot aux tables, sauf celles des locaux. Elle amène des chips à ceux-là. Les autres non. Sauf si apéro. Dommage car son mari de cuisinier est un as de la cuisine vietnamienne. La porte de la cuisine est ouverte, on voit tout. L'homme est une sorte de lutin souriant qui fait tout lui-même, y compris les nems. Heureux de faire son boulot! Si j'osais et puisque on mange à Pierrelatte, je dirais qu'il irradie de bonheur! Une cuisine minute qui vous changera des usines à bouffe asiatique. Du fait maison mais du coup, c'est très long. Et l'autre qui rechigne à filer les chips qui trônent sur le comptoir… L'assiette assortiment est remarquable: nems porc et nems crevettes gouteux, beignets de crevettes épatant de fraicheur, le ravioli frit est joli. Une des 2 sauces est du simple ketchup… Malgré elle, 15/20. Mauricette s'est absolument régalée avec son "bo bun nem", salade et vermicelle pour le meilleur et le meilleur, nem croustillant. Quand je lui ai demandé la raison pour laquelle elle prenait des nems en entrées et des nems en plat, elle m'a dit en faisant sa bouche en cul de poule et sur un ton de directrice d'école des années 20 "quand on nem, on compte pas". 14,5/20. De mon côté le "bœuf saïgonnais" fait mon bonheur. Bœuf émincé (comme toujours) dans une sauce caramélisée avec citronnelle et champignons. Vermicelle servi à part. Le seul problème vient que pas peu fier, le cuisinier vous livre le plat brûlant sur plaque chauffante. Et que ça gicle le gras partout dans un boucan de friture! Nappe, verre, chemise et pantalon. Et pas qu'un peu. Mais c'est très bon. 14,5/20. Et allez trouver un pressing un dimanche soir de juillet à Pierrelatte. Tout est fermé en plein mois de juillet! D'une tristesse!

Chef: Nguyen Minh Tuan
Spécialités: vietnamiennes
Accueil 9/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Pas de café. Toilettes 14,5/20. Menus. Réservation conseillée.

34 avenue du Général de Gaulle
26700 **PIERRELATTE**
Tél.04.75.96.44.72
GPS: Lat:44.3742463 Long:4.6961778

TELECHARGEZ GRATUITEMENT
L'APPLICATION BAO POUR ANDROÏD
SUR VOTRE PORTABLE
www.le-bouche-a-oreille.com

ELLIP6

NT Ψ1/2

Les soldes. Avec son humour particulier Mauricette m'a dit ce matin "m'faut un sac à main! On file à la ferme aux crocodiles!" à Pierrelatte dans la Drôme! Et puis en sortant, juste en face… Dans ce complexe spacieux ceinturé par des télés, on mange éventuellement. Mais surtout on peut à l'aide de simulateurs mis à disposition de la clientèle se prendre pour un pilote de formule 1, de rallye ou d'hélicoptère. Si j'ai bien compris, les meilleurs appareils existants dans le genre. Je crois sur parole Mauricette qui après avoir été longtemps sparring-partner de Robert de Niro dans "Raging Bull" (son nez est une preuve irréfutable) sera un temps copilote remplaçant de son cousin corrézien Jean Lagomme lors du rallye SIMCA 1000 de Pouilly en Auxois. Bref: l'assiette. Il serait un peu méchant d'ajouter que la simulation se prolonge en cuisine. Ou certes un chef officie. Mais il fait un peu trop dans le gras. Beaucoup même. C'est dommage car les assiettes sont présentables. Dans nos formules à 12,50€ ce sera une "tartine aux trois fromages gratinés" pour la dame au chapeau vert. Salade verte avec bouts de tomates. Le pain est bon. C'est d'ailleurs le même qu'on retrouve pour les hamburger à 13€! Pas pratique à gober! Ne peut pas se manger à la main! Mais la viande est belle! 13/20! Son "fondant au chocolat" n'évite pas les travers du genre. Dur et farineux, crème anglaise... 13/20. Plat du jour pour bibi! "Filets de perche à la plancha au thym citron croquettes de pommes de terre maison purée de carotte". C'est là que ça baigne dans le gras! Rien n'est mauvais mais pourquoi autant de gras? 12/20. Le dessert du jour devait être une "tartelette de nectarine". C'est finalement une sorte de clafoutis. Pas pareil, et pas très intéressant non plus. 11/20. Le service est aimable et exclusivement féminin. La dame brune responsable est très bien, exigeante avec elle-même et son personnel, toujours le sourire. Je l'ai vu vérifier l'état des verres et des carafes d'eau claire comme de l'eau de roche. Et expliquer de façon pédagogique à une petite nouvelle la manière de faire en salle. Une rigueur de très bon augure pour tenir la route dans le temps.

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Lavazza 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules à 12,50€, 19€ et 36€ (avec pilotage). Enfant 6,5€. Carte. Parking. Ouvert 7j/7.

Quartier Blachettes
26700 **PIERRELATTE**
Tél.04.75.00.10.60
www.ellip6.com
GPS: Lat:44.352424 Long:4.706998

BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 3

VAR

AMPUS

LE NOELIS

ΨΨΨ

La maison des Padin est un petit coin de paix au beau mitan d'un havre de chlorophylle. On y respire le bon air au moins autant qu'on s'y régale de plats copieux et cuisinés, pour ne pas dire recherchés. Voilà le décor planté, mais pas de méprise: "Le Noélis" n'est pas une adresse qui cherche le tape à l'œil! Pour autant, elle ne s'exonère pas des obligations de la restauration qui nous sont chères à nous autres du BàO! Des serviettes et des nappes sont en tissu, et le sourire de Virginie Padin pour tout le monde! Y compris pour le menu à 12€! Bref: il se passe de sérieuses choses ici. Une cuisine bien agrippée aux saveurs, inspirée. Je commence par le "méli-mélo de crevettes et moules à l'huile de noix". Tout simple sauf que les bricoles maritimes sont poêlées et en quantité non négligeable. Ce qui n'est pas négligeable. 14,5/20, voilà pour l'entrée froide. Car mes cocos roses, il y a une entrée chaude. Mes petits lapins verts, elle est vraiment extra: "feuilleté aux champignons et son jus à la moelle". Du frais partout, le champignon cuisiné est discrètement travaillé pour laisser place au gout de la moelle. Remarquable d'autant que le chef ne rechigne pas à la quantité: 15,5/20. Mon plat est "farci de saumon à la bisque de crevettes". Des feuilles de chou enferment une farce un peu déroutante mais la délicieuse bisque fait un sacré boulot! Savoureuse! Après le flamboyant jus à la moelle, la bisque de crevettes est preuve qu'un saucier est en cuisine! 14,5/20. Le fromage est prévu au menu et je dirais même plus: à tous les menus! Les desserts sont renommés. Je m'autorise à juger sans les avoir tous goutés, c'est vous qui vous en chargerez. Mais au bout du 3ème test ici, je me retranche derrière la statistique une fois encore non contrariée: "douceur de pommes cassées aux noix", solide et qui sait rester simple mais élégant. Et surtout: un régal! 15,5/20. Alors? C'est pas une belle idée de virée que de filer du côté de Draguignan, à Ampus découvrir la maison des Padin? La fréquenter hors-saison est une seconde bonne idée! La troisième étant celle d'y amener la famille ou les amis.

Chef: Robert Padin

Spécialités: la carte change tous les 3 mois. Cassolette de ravioles au fumet des bois. Paupiette du chef aux châtaignes. Médaillon de lotte et son jus au cidre. Pavé de bœuf aux champignons. Foie gras. Entremet Grand-Marnier chocolat noir.

Accueil 15,5/20. Service 16/20. 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€, 25€, 32€ et 37€. Carte. Enfant 9€ (-12ans). Groupes 60 personnes. Terrasse ombragée. Parking face au restaurant. Ouvert 7j/7 en saison. Hors saison se renseigner.

Quartier Sainte-Anne
83111 **AMPUS**
Tél.04.94.70.97.24
GPS: Lat:43.6055321 Long:6.3845319

LES ARCS

LA BRASERADE

NT Ψ

Pas encore assis que le patron-cuisinier vous agresse, et ne vous lâche pas. Un verre de vin? Une eau minérale? Un verre de vin? Une eau minérale? Une fois, deux fois, trois fois. Ça s'appelle forcer la main et la limite du savoir-vivre est largement dépassée. Personne dans la boutique et pourtant il veut me faire asseoir où il veut. Une fois, deux fois, trois fois. Mais moi je veux ici, pas là. J'ai rien lâché. Une fois assis, le dab revient à la charge pour détailler la cuisine. Il baragouine deux ou trois noms de plats, je comprends rien, je lui demande la carte et il me répond "oui, tenez mais on la change en ce moment alors yapatou". Je lis: plats de 12€ à 26€. Et une formule à 14,50€. Je demande de quoi est composé le menu à 13,50€ que j'ai vu affiché sur l'ardoise dehors et il me répond "ah mais non ça c'est plus bon, ça marche pas". Il s'agit donc d'un effet d'annonce pour attirer le gogo. Il se trouve que par expérience, je sais qu'une fois dans l'ornière et pris dans le filet, difficile d'en sortir. Donc formule à 14,50€ avec "salade de chèvre chaud" ou dans le genre. Pas trop mal avec ses tranches de coppa taillée avec la précision d'un bûcheron mais au moins, c'est pas du sachet. Feuilles de salade, rondelles de tomates noix trop vieilles et rances, ainsi qu'un mignon fromage sur une tartine d'excellent pain presque grillé. Allons sur le 13/20, on a vu bien pire. Qui arrive après quoiqu'il en soit. Une sorte de tourte huileuse à la viande hachée, moulée dans des feuilles d'aubergines brûlées et grasses comme des loukoums, surtout celles du dessous: c'est la loi de la gravitation. Peut-être un lointain cousinage avec la recette provençale de charlotte à l'agneau. Idée pas bête mais trop grassouillette. Comme la recette n'était pas encore assez lourdingue, le cuisinier ajoute aux assiettes ce qu'il appelle présomptueusement "des frites maison" et qui sont en vérité des tranches de patates non pelées passées trop vite à la friteuse. Et encore crues pour certaines. On ne m'encourage décidément pas à voir du positif dans l'assiette. Pour l'effort d'une cuisine maison et le copieux de la portion: 11/20. Le pain est exceptionnel et il est offert avec de la tapenade en début de repas. Pas de carte de visite, un micro-tampon sans téléphone ni adresse. Et le boss-cuisinier-serveur me facture la formule 13,50€ au lieu des 14,50€ annoncés. Ahurissant d'étrangeté

dans sa globalité.
Accueil 4/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 16/20. Café pas pris. Toilettes 15,5/20. Formule à 13,50€ ou 14,50€, c'est suivant. Menu à 25€ crayonné sur la devanture. Carte.
27 avenue Jean Jaurès
83460 **LES ARCS**
Tél.04.94.85.27.55
GPS: Lat:43.4572647 Long:6.4805523

BANDOL

L'ASSIETTE DES SAVEURS

ΨΨΨ1/2

Quelle époque on vit! Vous avez remarqué aujourd'hui comme la célébrité précède l'exploit? Des tables s'exhibent fièrement alors que ya vraiment pas de quoi! D'autres se planquent à l'arrière, préférant négliger une rapide popularité contre une fréquentation plus aléatoire… et aussi plus naturelle. La table de Stéphane Iaria et d'Emeline Olive est un peu entre les deux. Une des rares enclaves de Bandol où qualité rime avec quantité, même l'été. Début 2011: remodelage de la structure de travail! Cadre contemporain et marqué par de vives couleurs bien dans l'air du temps, mobilier confortable. Mauricette qui aurait pu en général être femme de colonel résumera le doigt sur la couture de sa robe datant de Napoléon III, la cuisine de la maison. Provençal terrien et maritime, méditerranée italienne, Asie du Sud-Est. Le tout avec un remarquable à-propos, sans touffu ni brouillage des genres, d'harmonieuses transversales "fusion". Une réussite! Le mélange des genres nuit si souvent au genre! La dame au chapeau vert et aux idées pas toujours claires entame par le "tataki de saumon aux épices cajun", superbe. Car en plus, les assiettes sont belles. Les morceaux fins de saumons gros comme des makis peuvent se manger avec les doigts, pourquoi pas. 15,5/20. Elle poursuit avec un "wok de bœuf à la coriandre et légumes croquants" aux belles couleurs, relevé et pimenté dans un parfait équilibre. Ça change des woks d'usine carbonisés que nous font gober les sérial-vendeurs des grandes surfaces de la malbouffe asiatique! Second 15,5/20. Moi, "millefeuille de légumes confit au chèvre et à la ricotta" qui chante l'Italie, parfait dans sa sage circularité, 15/20. Le chef a décidément beaucoup de cordes à sa toque! Vous goûterez si ça vous chante le "saltimbocca de rougets à la sauge et jambon cru de Parme". Exit le veau pour le rouget! En garniture de gala, une tartelette de fèves qui chante la méditerranée. Enthousiasmant! 15,5/20 sans la moindre retenue! Alors que je finis (presque) sagement sur un "café gourmand" à 15/20 très "chocolat", Mauricette s'enfile derrière sa médaille de baptême un "tiramisu aux sablés bretons et caramel au beurre salé" qui lui arrachera une sorte de cri strident très bref qu'aucun animal n'a jamais fait. 15,5/20. Service extra et à l'aise dans ses baskets. St-Véran, St-Estèphe, Châteauneuf du Pape… Maison ambitieuse et qui s'en donne les moyens. A fréquenter de préférence hors-saison, et le reste du temps.
Chef: Pascal Grebot
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules du midi à 15€. Menus à 24€, 27€ et 34€. Enfant 12€. Carte. Jour de fermeture: se renseigner. Grande terrasse en saison (à l'abri des voitures). Réservation conseillée.
1 rue Docteur Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.80.08
GPS: Lat:43.1362849 Long:5.7555404

LE MIL-PAT

ΨΨΨ1/2

Mathias Grand est en pleine forme! Parfaitement aiguisé depuis qu'il est repassé derrière les fourneaux! C'est qu'à fréquenter depuis un moment sa petite table aussi discrète qu'une libellule qui fait des bulles, on commence à en mesurer le tempérament. Là où d'autres laissent le dilettantisme se glisser dans les habitudes d'une douce vie de travail sur le littoral, lui se pose les questions et agit, enfonce le clou sans prise de chou. Juste sérieux, hyper sérieux. Assiettes propres, nettes, colorées, impeccables de tenue. Il y a du jeu chez ce jeune chef passé notamment par Da Silva aux Gorges de Pennafort. Certains vivent d'amour et d'eau fraiche. Mauricette vit de rouge et d'automne. L'automne pour le contenu des assiettes, et le rouge comme contenu des flacons. Elle entame par une "cassolette de champignons de saison et copeaux de jambon gratinée au four comme un crumble, crème de girolles et sucette d'andouillette…". Et encore, vous ne savez pas tout! Elle sortira le 15,5/20! Pareil pour moi avec les "ravioles de homard à ma façon, coulis de crustacés à la citronnelle…". Incroyable non? De la créativité, de l'enthousiasme, vraiment bien. 15,5/20. Le plat de la dame au chapeau vert est "cuisse de canard des Landes confites à basse température, jus corsé à la marjolaine, chips de Pancetta et purée montée à l'huile d'olive de Balagne…". Peut-être bavard dans l'intitulé, mais comptez pas sur moi pour lui faire la morale, au chef! 15,5/20! Et quelle générosité dans les portions! Tous les plats sans exception! Si copieux que même pas pu finir mon "risotto de noix de St-Jacques fraiches, snacking de mini-légumes, copeaux de Parmesan et gressins à l'huile d'olive…". 15,5/20. Mon dessert sera "gourmandise attitude façon tapas…" autrement dit, un résumé des propositions sucrées de la carte. Un dernier 15,5/20. Dernier car le dessert de Mauricette la déridera pour une demi-heure. Ce qui est un record. Le responsable du lifting ponctuel et improvisé est un "crémeux au citron et pistache concassées en superposition, sablé cacahuètes et tartare d'agrumes au limoncello…" qu'elle adoube d'un 16/20 dans un soupir

inhabituel. Une cuisine issue du classique, qui frémit de belles et fines idées réalisées par un chef à la technique sûre et doté d'une rare rigueur dans le travail. Et nous-autres, on se régale… D'autant que la carte des vins aguiche!

Chef: Mathias Grand

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Le midi en semaine formule à 12€ et menus à 15€ (bio) et 20€. Menus à 28€, 35€ et 40€. Terrasse au calme en saison. Fermé lundi hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison. Réservation très prudente (22 couverts).

7 rue de la Paroisse
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.84.09 et 06.12.99.19.13
GPS: Lat:43.1365511 Long:5.7550201

RESTAURANT LA K'ART

ΨΨΨ1/2

Hé bé dis donc! Ça n'arrête pas de se meubler question régalade dans les rues de Bandol! En même temps, l'adage "vue mer au vestiaire, sérieux couverts" se confirme! Voilà un joli p'tit bout de resto-bistrot calé à un angle de rue. Ouvert début 2010. La clientèle commence sérieusement à se bousculer au portillon. Tant mieux pour les adorables impétrants du lieu, un peu embêtant pour les imprudents qui ne réservent jamais. Avec 16 chaises à l'intérieur, le Bagad de Concarneau ira manger des crêpes ailleurs! Encore que la terrasse est possible, la météo dicte! Un plat du jour (11,50€) pour les midis joyeux, et des menus aboutis pour pousser plus loin. Perso, mais ce n'est que moi, je me suis régalé. Faut dire aussi qu'Esther Colin est si avenante et solaire qu'elle pourrait nous faire gober des calembredaines à la plancha, des clés de 12 sauce Grand-Veneur ou un tajine de pneu! On en redemanderait! Sauf que son compagnon de chef est un sacré bon cuisinier. Pas un improvisé de dernière minute, ni un approximatif de la gamelle. Avant, Christophe Ménard pilotait une sacrée brigade, celle de "Les Vapeurs" à Trouville, Calvados. Aujourd'hui, il arrive parfaitement à célébrer la cuisine provençale tout en ménageant ses racines culinaires. Ça sonne comme un plat de comptoir négocié avec des copains: "pavé d'andouille sauce au cidre". Deux belles rondelles qui en coincent une troisième, de pomme cuite. Un franc régal, la fine sauce. 15,5/20. Les influences normandes me laissaient supposer quelques lourdeurs assassines avec la "poêlée de St-Jacques aux chanterelles". Je supposais mal! Du frais complet exempté de sauceux! Un petit chef d'œuvre, le chef aime se planquer derrière le produit, le mettre en valeur. 15,5/20 encore. Le "fondant au caramel au beurre salé" est rigoureux, souple et de belle tenue. Miam. 15/20. Et si c'était ça, le modèle de restauration du XXIème siècle? Un couple heureux animé de convictions sur le métier et sans ambitions mal placées? Possible. Prions pour que ce couple n'aille pas revoir sa Normandie de sitôt!

Chef: Christophe Ménard

Spécialités: la carte change tous les 3 mois. Salade de rattes aux truffes. Filet de bœuf aux morilles. Dos de cabillaud au coulis de persil. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 11,50€ le midi en semaine. Menus à 18€ et 28€. Carte. Enfant 8,5€. Groupes 20 pers. Terrasse. Fermé mercredi et jeudi hors saison. Ouvert 7j/7 en saison. Réservation très conseillée.

36 rue de la République
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.32.25.20
GPS: Lat:43.1349686 Long:5.7525377

L'ARDOISE

NT ΨΨΨΨ

Le cas démontre avec brio que qualité n'est pas synonyme de prix élevés! Faut juste que le cuisinier se triture le ciboulot, ne compte pas ces heures, quête le produit de belle qualité. Qu'il soit aussi équipé dans le modèle de base d'un véritable talent à l'ouvrage est une option incontournable. D'ailleurs quand j'ai annoncé à Mauricette qu'on allait se bricoler la table du couple Doudeau, son teint est passé de celui de comptable borné aux reflets verdâtres à celui d'enjouée majorette prépubère! C'est vous dire! Bref! Soir de semaine hors saison! Terrasse pleine! Faut voir comme se régalent les gens! Menu à 29€! "Chaud/froid de langoustines rôties, tartare de tomate Marmande, coulis de Green Zebra". Deux tomates travaillées qui ne se payent pas notre poire, rectangle de pâte feuilletée, et les fins crustacés cuits avec douceur et doigté, le principal ou presque. 16/20. La dame au chapeau poursuit avec un "pavé de loup (pêche locale) cuit aux écorces de citron, haricots coco liés au pistou". Une sorte de "pavé" dans la mare jeté sur le groin des mauvais restos qui vous sapent l'idée de manger du poisson! Un coup de génie! 16/20! Moi: nouveau menu nouveau venu! 36€! Volonté judicieuse de la maison de bosser le produit plus noble tout en conservant l'exceptionnel rapport qualité prix! "Carpaccio de St-Jacques vinaigrette condimenté au curry, copeaux de fenouil". De l'improbable à la lecture, du fameux en bouche. Grande justesse. 16/20. Tout comme le "demi-homard breton étuvé à la verveine, bayaldi de courgette violon, coulis coraillé". C'est énervant à la fin, pas de faille, aucune fébrilité, le pas est sûr. Les desserts sont au niveau, même tonneau! Un saisonnier "abricots du pays rôtis au romarin sur son amandine, sorbet abricot" applaudit par Mauricette à 15,5/20. Remarquable "vacherin et poêlée de cerises aux amandes, glace vanille" meringue, cerises confites… 16/20. Vous n'étiez pas là l'an passé? Alors je répète: Stéphanie et Jonathan se sont connus au Bristol de Fréchon (3

étoiles au miche), puis direction le sud (Bérard, Monte-Cristo). Toute émue de son repas mais définitivement équipé de ce sens de l'humour si particulier, Mauricette glissera en partant "j'aime beaucoup ce qu'il craie, le chef de l'ardoise". Excusez-là.
Chef: Jonathan Doudeau
Spécialités: la carte change régulièrement. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 13,50€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menus-carte à 23€ (change chaque semaine), 29€ et 36€. Terrasse. Hors-saison fermé lundi-mardi. En été le lundi. Réservation très conseillée.
25 rue du docteur Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.32.28.58
GPS: Lat:43.1366382 Long:5.7572477

LE TRAIT D'UNION
NT Ψ1/2

Remplace "Ô Thaï", restaurant ô combien apprécié par nous en son temps. C'est le papa des nouveaux qui se colle au service en salle, ça se passe bien. Pas de stress, ça roule, tranquille. Sauf que si la cuisine fait un honnête effort, c'est un peu court. Mauricette a plongé le pif dans l'"assiette soleil levant". Une assiette d'ambition japonaise (vous aviez pigé) un peu à côté de la plaque. Si le tartare de saumon avec avocat et citronnelle fait son boulot, le reste est boiteux. Non que l'ensemble soit mauvais, mais les sashimis (thon, saumon, dorade) sont très mal découpés, les makis pas réguliers et les sushis déséquilibrés. Nori (algue) façon chambre à air. Ajoutez que le cuisinier ajoute au beau milieu de l'assiette une polluante salade verte en sachet avachie par l'abondante vinaigrette. Les tempuras de légumes sont frais mais trop gros, la fine pâte est bien. 16€ pour 11/20. De mon côté, formule à 15,50€. Avec en entrée… "les tempuras"! Même combat avec deux crevettes en plus! 13/20! Et une "pièce de bœuf" avec des frites maison, c'est vrai. Mais elles pissent l'huile, molles. C'est bon toutefois quand on a faim. Le pavé de rumsteck est remarquable, très tendre. L'huile de cuisson n'était pas utile. 13/20. Bilan? Manque de maitrise mais volonté de bien faire. Mieux vaut ça que le contraire! Qui existe aussi!
Chef: Stéphane Vin
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 13/20. Toilettes 14,5/20. Formules le midi à partir de 11€. Menu à 39€. Carte. Vue port.
5 rue Voltaire
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.05.83.50
GPS: Lat:43.1366901 Long:5.7551676

LE RENDEZ-VOUS
NT ΨΨ1/2

Pas de liste interminable de plats! Pas de littérature pour les décrire! Pas d'envolée lyrique pour causer de son camembert pané au four (13€) ou de son filet de bœuf sauce Roquefort (18€)! Pas de dissertation sur la salade chausson au chèvre (9€) ou ses gambas flambées au pastis (16€)! Encore moins avec les petits farcis! En littérature on appelle ça de la prose blanche! L'avantage c'est que tout le monde comprend du premier coup, et du premier coup… de fourchette! Non passé par les écoles de cuisine mais par les jupes de sa maman cuisinière, Maxime Taggiasco est un cuisinier d'instinct. Et son instinct à lui c'est de faire copieux dans l'assiette et plaisir aux mirettes! J'avais envie de la fameuse salade César mais une fois n'est pas coutume, direction "tartare de bœuf préparé" à 14€. Mes petits chatons roses, ça faisait belle lurette que je m'étais pas régalé de cette recette pourtant ô combien commune! Grâce notamment aux frites maison que je conseille à tous les déçus de la chose! Ici, elles croustillent et ont le franc goût de… pommes de terre! Ne riez pas, vous savez de quoi je cause. Salade verte. 14,5/20. Là encore, dilemme: profiteroles maison (et oui) ou "fondant au chocolat". Egalement maison et comme il faut. Mise en scène un peu superflue, mais le résultat est bien là: 14,5/20. Faut quand même que je vous dise: en salle et mignonne comme un cœur, Marjorie Taggiasco c'est la lumière. N'insistez pas, personne ne vous l'échangera contre deux barils de serveuses blasées qui officient sur le port! "Bon d'accord mais c'est où?" que j'entends de derrière mon stylo! Dans une petite rue piétonne derrière l'église! Ce qui autorise en saison l'utilisation d'une coquette terrasse exemptée de vacarme! Alors si pour vous le restaurant est un rite déprimant qui consiste à aller se montrer dans les établissements à la mode avec des chefs à la barre qui croient être de la race supérieures des cuisiniers, je vous aurais prévenu: vous serez déçus! Mais si vous voulez passer un bon moment farci de sourires et d'humanité au rythme de copieuses assiettes "tradi" bien tournée, c'est au 04.94.06.51.68 qu'il faut réserver.
Chef: Maxime Taggiasco
Spécialités: cuisine du marché
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Segafredo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Pas de menu. Ardoise. Terrasse au calme. Climatisation. Groupes 26 personnes. Ouvert 7j/7 midi et soir en été. Hors-saison: se renseigner. Réservation conseillée.
13 rue Vincent Allègre
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.06.51.68
GPS: Lat:43.1364978 Long:5.7539746

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

BARJOLS

LE RESTO DES PETITS BOUDIN

ΨΨΨ

Ça me faciliterait bigrement le boulot de dire que cette table ressemble à celle-ci. Seulement voilà, elle ne ressemble à aucune autre de ma base de données personnelle, ma mémoire de cobaye ambulant. Je m'en suis quand même mis un paquet derrière la cravate. En plus dans leur petite boutique qui respire la modestie autant que la gourmandise, les Boudin père et fils brouillent pistes et repères. Christian Boudin est un touche-à-tout de génie, ça serait un peu long à développer. Sachez qu'il écuma comme client les meilleures tables de France dans le cadre de ses métiers. Naîtra la vocation, sûrement, ou peut-être avant. Le fils Benoît fera ses armes dans de belles maisons parisiennes, notamment au Grand Véfour avec Guy Martin. Une femme aussi, la discrète Isabelle, l'épouse du chef. Ça donne un joyeux bistrot et des plats comme foie gras mi-cuit gelée de muscat, ravioles de truffes blanches sauce au foie gras aux truffes noires, saumon Grawlax maison et chantilly aux herbes, magret de canard aux pêches, pavé d'espadon sauce vierge, bourride de St Pierre avec sa rouille, pavé de biche aux girolles, filet de cannette du Père Boudin, côte de bœuf et béarnaise maison, j'arrête là. Parlons aussi d'un fournisseur, Aurélie Gos: elle produit à Fox-Amphoux de remarquables fromages de chèvre (La Tomette 06.20.92.26.99). Voici mon entrée "cassolette d'escargots au Roquefort". Tomate fraiche, tomate sèche, escargots et le célèbre fromage dans une association terrible, on n'imagine pas. Mais on mange de bon cœur, 15,5/20. Pas de traficotage dans la cuisson! Du minute et du précis! "Pigeon aux deux cuissons avec sa purée truffée". Les pattes avant en forme d'ailes sont confites, comme des confiseries. Le dodu train d'atterrissage du bestiau est rosé, souple, caressé par la chaleur. 15/20. Une invention de la maison, "la coupe Tatantino". Pommes confites caramélisées au fond, recouvertes d'une sorte de tiramisu dense. Sucre caramélisé. Rond, charnu, on déguste cette gourmandise comme on sirote un bon vin. De ce dessert on en causera dans les chaumières cet hiver Albert! 15/20 et je suis sévère. Joyeux mais sérieux, épicurien et incroyable jouisseur du présent. Etat d'esprit ou cuisine! Finalement tout sent bon chez les Boudin!

Chef: Christian Boudin

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 2€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 16€ tirée du menu à 21€ le midi en semaine. Formule à 23€ tirée du menu-carte entre 29€. 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
www.lerestodespetitsboudin.fr
GPS: Lat:43.5570099 Long:6.0075688

LE BEAUSSET

LA GRANGE

NT ΨΨΨ

En pleine forme le Georges Ferrero! Le festin fut une grande réussite! Du grand vécu avec la singulière Mauricette au chapeau vert et élégante des années 30! Un service vif et un peu à l'ancienne, d'une courtoisie devenue rare, une carte des vins qui pète la santé du côté des Bandol, une ancienne forge devenue une salle à manger délicieusement rustique. Et donc je commençais par le maître des lieux, lui: un Georges Ferrero qui n'en finit pas de prendre du plaisir à nous en donner! Des menus, une ardoise. Rognons de veau au Madère, pieds et paquets, ris de veau aux truffes, agneau des Alpes grillé sou diverses formes, filet de bœuf aux morilles, tartare préparé, bavette d'aloyau, dos de Saint-Pierre rôti à l'huile d'olive, cuisses de grenouilles à la provençale, brouillade de truffes, et puis bon, d'autres encore. Pour 18€ Mauricette file directos sur une "côte de veau, jus aux raisins et cerises". "Faut aller à l'essentiel" qu'elle dit souvent. Si vous appréciez cette viande qu'est le veau, n'hésitez pas une nano-seconde! Fallait voir l'épaisseur de la chose! Elle s'est ruée sur ce morceau de viande comme s'il était coupable! Blague à part, rarement observé une si belle côte de veau. Cuisson irréprochable, sauce qui remue, tian de légumes. Elle a dit 15,5/20! Voyez un peu! J'avais matière à jalousie sauf que mon "médaillon de lotte piqué au chorizo rôti" entrera dans la danse en rythme: une douceur! "C'est léger pour l'été" qui dit le chef! Quelle morceau! Bigrement bien cuisiné avec sa délicieuse sauce… montée au beurre. 15/20 et 18€. Dessert en ordre avec la tarte du jour, une "tarte aux prunes" pâte sablée, et petite acidité du fruit sucré, 14,5/20. Acidité sucrée tout autant présente avec mon "crumble de rhubarbe" à 14,5/20. La page d'histoire gourmande écrite par "La Grange" poursuit sa route! Cette année en lettre majuscule! Le produit, les recettes nouvelles et celles d'on ne sait plus quand, les mijotages, les odeurs, le goût: tout y est. Sauf vous. Ben alors? Vous attendez quoi?

Chef: Georges Ferrero

Spécialités: bavarois d'asperges et pétales de St-Jacques à l'huile de truffes. Foie gras mi-cuit aux figues. Ecrevisses fraîches à la Provençale. Ravioles à la truffe blanche d'Alba. Côte de bœuf. Bouillabaisse (sur commande mini 4 personnes).

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Menus à 19,80€, 26,5€ et 36,8€. Carte. Service traiteur emporté ou livré à domicile. Terrasse. Fermé

le lundi soir et le mardi. Réservation conseillée.
34 bis boulevard Chanzy
83330 **LE BEAUSSET**
Tél.04.94.90.40.22
www.lagrange83330.com
GPS: Lat:43.1966472 Long:5.8051988

BESSE SUR ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Aaaah, la table de Nadia et Alain Pesavento… Ces deux-là régalent leur monde depuis un sacré moment. Et toujours avec grande régularité et apparente désinvolture. Extra cette distance avec leur métier de restaurateurs, cette modestie naturelle qui leur est propre, la façon qu'ils ont de remettre la réalité dans le bon sens sans se raconter d'histoires ni se faire du cinéma. Et la cuisine est si bonne… Ce cuisinier sait contourner tous les pièges du plat grossier, de la surcharge et de l'inutile. Sous des apparences de simplicité presque caricaturale, il vous sort une assiette que vous pensiez avoir gobée mille fois ailleurs en lisant l'intitulé, et puis non. Ça fonctionne rudement et vous êtes le premier surpris. Il doit bien rigoler, Alain Pesavento. Avec celle qui aurait pu tourner dans une réclame pour shampoing dans les années 50, nous entamerons par le "carpaccio de saumon à l'aneth" et le "feuilleté de St-Jacques au Noilly-Prat". Ah! Tiens! Voyez? Vous faites "bof"! Je vois tout de derrière mon stylo! Deux plats classiques pourtant stimulants! Le saumon frais est découpé en cuisine et mariné. Pas retiré du cellophane et aspergé de sauce plichplouch. Préparation ajustée pour un 15/20 dixit Mauricette. Mes St-Jacques sont fraiches, sans corail et la courte sauce à damner. Vous pouvez saucer avec du pain, le règlement intérieur de "La Remise" l'autorise. 15/20. Mauricette juge comme parfait le "carré d'agneau rôti au jus de thym". Avec son humour si caractéristique elle ajoute que ce carré tourne rond. 15/20. Même note pour mes "rognons de veau à la moutarde ancienne" d'une belle maîtrise. Le "fromage de chèvre du pays" est compris dans nos menus à 22€ et 27€. Arrêtez de lire et applaudissez svp. Vous êtes revenus? Alors desserts! La fameuse "tarte au chocolat" maison et le non moins réputé "nougat glacé" que je recommande vivement à ceux qui cherche des repères en la matière. 15/20 pour les deux. Atmosphère campagnarde sans frime mal placée et aux essentiels bien présents comme de beaux verres, serviettes en tissus. Le service sans zèle protocolaire de Nadia Pésavento, les fameuses recettes et sauces d'Alain Pésavento qui roulent. Voilà sous des aspects modérés de table sage, une délicieuse contre-offensive à la banalité.
Chef: Alain Pesavento
Spécialités: foie gras poêlé sauce Madère. Filet de bœuf. Magret aux morilles. Filet de cabillaud à la crème d'écrevisses. Gambas au curry.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 13€ le midi en semaine, 17€, 22€ et 27€. 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
GPS: Lat:43.3486191 Long:6.1765319

BORMES LES MIMOSAS

LE TIFY

ΨΨ1/2

Ça vous flanque une leçon de professionnalisme pour le moins atypique vu l'endroit du lieu, plus souvent dévolue au genre touristico-pièges à gogos qu'à l'assiette soignée prodiguée par du restaurateur scrupuleux! Ils sont deux associés comme les cinq doigts de la main! Ah les bougres! Le chef Gounand pousse le bouchon assez loin dans la qualité et la rigueur de son travail. Est-ce parce qu'il est né en Bourgogne? Quant à Pierre-André Romain, il connait son latin. Il tient la salle avec un entrain digne de la Commedia dell'arte mais sans masque ni faux-semblant. Les deux sont des métronomes du boulot complémentaires. Pas de maniérisme dans le style. Ils ont pigé que le client en voulait pour son argent. 11,90€ la formule en semaine, des petits menus cuisinés avec rigueur, et une carte à jouer qui ne manque pas d'atouts. Mauricette a démarré le bal par une "salade de rillons de lapin barigoule". Je sais ce que c'est, les rillons. Mais si vous non, demandez à Pierre-André Romain! Sachez quand même que la dame au chapeau vert signe d'un 15/20 cette entrée cuisinée autant qu'originale! Suite avec le "dos de colin rôti, pommes au four, beurre d'orange". D'une fine légèreté, cuisiné précis et sans lourdeur, 14,5/20. Des petites mains pour fagoter ma "terrine tout canard confit aux amandes", pas un coup de ciseaux pour ouvrir un sachet d'industriel. Du maison préparé, le goût encore et toujours. Foie gras mi-cuit extra, à part. 15/20. Autre nouveauté avec le "risotto gourmand aux langoustines, gambas et St-Jacques". Assiette travaillée, cuisson au cordeau. Seul le risotto est un peu derrière mais le 14/20 est indiqué. Nos desserts seront "champignons glacé meringué, chocolat chaud" du vrai chocolat noir fondu (pas du topping) à 14/20 et une "salade de fruits frais" en pleine forme, au moins autant que Mauricette quand elle se régale! 14,5/20. Mois de février. Restaurant plein. Et à "La Favière" siouplait! "Le Tify" a trouvé son public et réciproquement. Ils sont comme ça les clients: fidèles quand on ne les prend pas pour des imbéciles!
Chef: Fabrice Gounand

LABEL QUALIVAR
LABEL CANULAR

Un label supplémentaire démasqué par le BàO! Un nouveau dans la collèque! Çui-là vaut son pesant d'épinard! Emanation fumeuse de la CCIV (Chambre de Commerce et d'Industrie du Var) qui bénéficie du soutien financier du Conseil Général du Var, le "*label Qualivar est censé former à la qualité ses ressortissants (notamment les restaurateurs) à s'engager dans la voie du tourisme de qualité!*". Bravo! On applaudit! Et puisque nous avons affaire à des gens sérieux, figurez-vous que "*des audits*" ont été effectués en 2009 pour faire un constat de la situation!*

Sauf que le bilan est poilant: "*92,30% des établissements inscrits dans la démarche peuvent prétendre immédiatement à une labellisation tenant compte des critères imposés par le référentiel, ce score important permet de mettre en lumière les efforts consentis par les restaurateurs présents depuis de nombreuses années dans cette démarche.*"

92,3%! Un score de dictateur! La bonne blague! Poufpouf! Ils sont allés dans quels établissements, les "*audits*"? Dans le Var 92,3% des restaurants sont conformes? Poufpouf! C'est vous dire le niveau d'exigence du label Qualivar! Soit les restaurants "*inspectés par des clients mystères*" sont prévenus par avance histoire qu'ils nettoient les frigos et se lavent les mains, soit l'"*audit*" est très coulant sur les critères! On pencherait pour… les deux hypothèses! Car voilà: pour entrer dans le club très peu fermé de Qualivar et bénéficier d'un magnifique autocollant sur la devanture, il en coûte 210€ au restaurateur! Et surtout le restaurateur s'engage contractuellement à prendre en charge l'étape de l'auditeur lors de l'audit client-mystère! Autrement dit, l'auditeur ne paye pas ses repas! C'est écrit noir sur blanc dans l'acte d'engagement! Vous parlez d'un audit-mystère! "*Bonjour Mr le restaurateur! Je suis le client mystère de Qualivar! Je viens manger chez vous mais je ne paye pas!*". Quel sérieux! Quelle crédibilité!**

92,3% des restaurants sont conformes… Qui peut croire un tel mensonge? Il y aurait bien une solution… et si on demandait l'avis des clients?.. Et puis quoi encore? C'est bien connu: le client n'y connait rien! Il est tout juste bon à payer et à la fermer!

Olivier Gros

*http://www.var.cci.fr/fr/site_entreprise/contenu/nos_solutions/developper_son_entreprise/qualite_tourisme_club_qualivar/engagement_d_excellence

**idem ci-dessus, cliquez à droite "dossier de demande d'adhésion Qualivar" (pdf)

Spécialités: huitres de Bouzigues. Soupe de poissons. Farcis provençaux. Croute aux morilles. Nage du pêcheur. Sole meunière. Tartare poêlé ou frais. Magret de canard rôti Apicius. Moules aux lardons.
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Illy 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 11,90€ le midi. Menu à 18,90€ et 24,90€. Enfant 8,9€. 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
GPS: Lat:43.1229161 Long:6.3591488

L'OLIVIER

ΨΨΨ1/2

Ah la bonne nouvelle! On retrouve Laurence Bourgeois et Frédéric Wierzbowski dans leur mignonne adresse, à deux pas du centre du village. L'Olivier a pris racines dans le ciboulot des fidèles et le repas du jour ne fait que confirmer ce qu'on savait déjà: le chef est un sacré cuisinier, tendance obsessionnel pointilleux et ascendant créatif! Dire que certains grands chefs référencés par certains grands guides n'ont jamais changé une virgule de leur carte depuis 10 ans, on se dit que le conservatisme est un avantage pour être célèbre! M'enfin bon! Tous les porte-monnaie trouvent ici intérêt dans la proposition. Après la délicieuse mise en bouche à partir de saumon et de pâte feuilletée, fallait absolument que j'essaie ses "ravioles de girolles et d'artichauts au pistou, noix de Saint-Jacques poêlées et jus de crustacé". J'allais pas louper ça! Les St-Jacques (avec corail) sont précises, les ravioles bien garnies. Le jus unit l'ensemble avec jeu et finesse. 15,5/20. Ma suite est encore plus novatrice! "Filet de loup mariné et sauté au miel et soja, émulsion de lait de coco au curry et curcuma, maki de mangue au citron vert". Le tableau vaut le coup d'œil… et le coup de fourchette! Des recoins à piocher comme s'il en pleuvait avec toutefois un épicentre: le poisson mariné posé sur un lit de pâtes chinoises travaillées. Pour les détails, référez-vous à l'intitulé des saveurs! 15/20! Le fromage du moment est une préparation maison à base de Roquefort et de noisettes, mais change souvent! Je vous le répète: ce chef n'arrête pas de créer! Pas facile de mémoriser pour Laurence en salle! Le dessert, justement, vous devriez le mémoriser pour: "croustillant marron-noisette, poêlée de pomme verte et son jus de pomme au calvados". Ah ben si j'm'attendais… nougatine, crème de marron. Ensemble viril grâce au Calvados! 16/20, ce qui n'arrive pas tous les jours! La salle est cosy, bien dans son assiette ce qui est la moindre des choses pour un restaurant. Laurence Bourgeois tient sa salle avec franchise et naturel 365 jours par an, ou presque. De temps en temps, une cure d'Olivier au pays des mimosas, ça adoucit les mœurs et rabiboche le client avec ce satané centre-village abandonné de façon chronique aux boutiques touristiques.
Chef: Frédéric Wierzbowski
Spécialités: filet de bœuf en pomme darphin et cèpes, jus de porto. Préparation terre et mer, le rouget et le foie gras poêlé sur un croûton aillé, un ragout de lentilles. Assiette des délices de la mer. Bourride. L'aïoli. Poêlée de la mer.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain maison 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 18€, 25€, 35€. Carte. Terrasse en saison. Ouvert à l'année tous les jours, sauf le lundi hors-saison. Climatisation. Réservation conseillée.
5 rue Gabriel Péri (à côté de la poste)
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.71.18.92
GPS: Lat:43.1502456 Long:6.342794

L'ON DINE

ΨΨ1/2

J'ai beau fouiller profond dans ma mémoire de cobaye à temps plein, je n'ai pas souvenir d'une sauce vierge aussi pertinente que celle concoctée par Jacques Russo. Je sais, c'est idiot mais que voulez-vous. Même blasé de tout, le meilleur vous marque de son fer rouge. La nature est bien faite. Pour autant, n'allez pas croire que seule la sauce vierge de Jacques Russo vaut le détour. Faudrait pas que vous entriez dans son restaurant en disant "une sauce vierge et un café siouplait!". Encore que: le chef a de l'humour! M'enfin le reste de la carte est très bien et je m'en vais vous le narrer! Entrée "accras de morue sauce aïoli" qui se picorent comme autant de bonbons qui sont bons. Le cuisinier met de l'entrain à l'ouvrage et dans la décorum! 14/20. C'est avec mon "steak de thon sauce vierge" que j'atteins une sorte de nirvana! Le poisson est un parfait support de la préparation que je vous vante depuis le début. Une merveille que je vous dis cette sauce à base d'huile d'olive, de cébette, d'ail, de tomate! Pas du traficoté terroir du désespoir! Du fignolé pour se régaler! Simplement et sans crier trop fort! Poêlée de légumes au beurre extra, riz commun. Je sors mon 15/20! La "tarte au citron meringuée" est unique par définition puisque faite ici. C'est la différence entre les séries illimitées standardisées fabriquées en usine, et une production maison. Elle a de la tenue, appuie ce qu'il faut sur le sucré, 14,5/20. Voilà! La messe est dite! Une belle cuisine enlevée, qui ne fait pas dans l'excentricité mais qui s'acharne à faire des assiettes pleines de vie et faite pour passer un joli et bon moment de table. La terrasse est couverte et l'art est souvent présent dans la maison des Russo, photos et tableaux. Maison fermée l'hiver mais il parait que c'est encore meilleur quand on se fait atten-

dre! Mais c'est bien dommage pour une rue récemment rénovée qui mérite parfois qu'on s'y attarde! La preuve!
Chef: Jacques Russo
Spécialités: rosace de saumon fumé, crème d'aneth. Foie gras maison, chutney de figues. Gambas grillées aux 5 épices. Duo de filets de rougets et St Jacques flambées au Calvados. Eventail de magret de canard au miel et romarin. Entrecôte grillée sauce aux cèpes. Tarte tatin. Mousse au chocolat maison. Irish Coffee.
Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Folliet 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 18€, 22€ et 28€. Enfant 9€ (-10ans). Carte. Groupes 30 personnes sur réservation. Expo de tableaux. Terrasse ouverte. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.
101 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.01.09.41
GPS: Lat:43.1227948 Long:6.3590737

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR
ΨΨ1/2

Il est fréquent qu'on s'y bouscule en pleine semaine. Je veux dire qu'il se pourrait que beaucoup de nos concitoyens aient la même idée saugrenue d'aller se taper au même endroit et au même moment le mignon repas propret et bien élevé. Je veux dire que le patron Luc-Laurent Gramont est un hôte qui connait les convenances qu'il applique avec légèreté et sans la moindre ostentation frimeuse. Je veux dire que son équipe de salle est souriante, pas en tong ni en djine et ne passe pas de sms en vous amenant le pain, ne riez pas, je l'ai vécu mais c'était le sel. Je veux dire aussi, et j'en aurai (presque) fini, que sans pour autant être la plus extraordinaire du canton, la cuisine vaudrait le détour même sans les à côtés sus-cités! Je veux dire sans la moindre ambigüité, mais je m'en voudrais d'insister, que la restauration est un tout. Ainsi avec Mauricette, celle qui pourrait faire un dictionnaire des bonnes manières applicables à la terre entière sauf à elle, nous ferons ce midi parmi tant d'autres un charmant repas. De mon côté je cotais le menu à 16,50€ avec un délicieux "gâteau de saumon sauce de roche" fondant et bien cuisiné à 14,5/20 suivi d'une "escalope de volaille, mozza et jambon cru" croustillante sur le dessus mais restée souple après cuisson, et escortée d'une bonne ratatouille. 14/20. Celle qui avec son chapeau vert garni de colifichets et de babioles ressemble de plus en plus à un sapin de Noël s'entiche du menu à 28,50€ avec une "crème de châtaignes et girolles, pétales de magret fumé". N'allez pas vous plaindre de son absence en juillet et août! "Chaque saison en son temps" comme dit Mauricette! Bref: Elle sirotera lentement la chose en me narguant! 15/20! Rustique et copieux son "magret de canard au miel et pignons de pins". Un lit de légumes frais travaillés et dressé, le magret équipé d'une sauce parcimonieuse et fine. 15/20. Ma "mousse au chocolat" tient la route, plutôt "au lait" et légère, 14/20. Pour elle, le "fondant au chocolat" est servi avec un sorbet poire et une tuile maison. 14,5/20. Alors que vouloir fignoler un repas correct dans le coin tient plus que jamais du challenge provocateur, je vous présente ce "Vieux Pressoir" avec sa grande salle provençale et ses terrasses. Moi, j'ai terminé, à vous de jouer!
Chef: Yoan Sautereau
Second: Sylvain Lambic
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains 15/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 13,5€ et menu à 16,5€ le midi en semaine. Menus à 28€ et 34€. Carte. Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 200 personnes (autocars). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé.
Le Plan RN7
Route de Marseille
83170 **BRIGNOLES**
Tél/fax.04.94.69.97.49
www.au-vieuxpressoir.fr
GPS: Lat:43.409424 long:6.0350078

LE CANNET DES MAURES

LA FOURCHETTE GOURMANDE
ΨΨΨ

Faut que je vous dise une chose importante: vous êtes quelques millions en France à ne jamais avoir trempé la moustache et le plaisir chez Nanou et Philippe Fenouil. Deux paires d'années qu'existe la mignonne boutique au centre du village, et je m'y pointe la truffe ébahie seulement aujourd'hui: faute professionnelle! Mais peut-on être partout à la fois et au même moment? Bref! Ce midi: le plein. Le plein de clients, une quarantaine. A mon avis ils sont tous déjà venus et ils étaient contents la fois d'avant. Content, le client persiste. Il doit y avoir un club d'habitués au menu à 13€. Je ferais bien à l'identique si seulement mon sacerdoce de cobaye errant ne m'obligeait à curiosité. Alors 22€. Avec "asperges tièdes et mousseline aux herbes". C'est amusant comme parfois dès l'assiette arrivée sous le nez, on devine qui cuisine et pourquoi, son histoire, ce qu'il veut ou pas, ce qu'il aime ou pas, ce qu'il refuse à tous prix. Une huitaine d'asperges fraîches parées, une fine mousseline servie à part dans un ramequin pour m'épargner le plouf-plouf. Une salade composée aussi, confirmation de la tendance à générosité. 15/20. Puis "émincé de veau aux artichauts". L'art de la sauce n'est pas étranger au cuisinier. Je me sers dans la marmite garnie, je m'en suis mis jusque là. 15/20. Il ne reste plus au dessert qu'à être dans les rails, qu'à poursuivre le travail de

fond sur l'impénitent gourmand qui lèche jusqu'au fond. Bingo Roméo! La "crème vanillée aux fraises"! Un petit miracle parfumé! "rien de plus simple" que me dit le cuisinier! Mais ils disent tous ça les bons cuisiniers! Faut pas les écouter! Faut aller manger chez eux et pis c'est tout! 15/20! Philippe Fenouil est un enfant du pays passé par de très sérieuses maisons. Débuts chez Julien Bonnet à Salernes puis dans le désordre La Bonne Etape (04), le Negresco (06), Hôtel de la Poste à Saulieu (21), le Chabichou à Courchevel (73), et un moment au turbin tous les matins avec Le Stanc et Maximin. A 40 ans avec Nanou, il choisit de poser toque et couteaux dans un tranquille village du Var qui s'appelle le Cannet des Maures pour voir grandir ses enfants. Mes frères, remercions ce couple de ne pas avoir filé dans le Quercy ou la basse Normandie.

Chef: Philippe Fenouil

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Richard 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 13€ le midi en semaine sauf jours fériés, 22€ et 32€. Carte. Climatisation. Accueil petits groupes. Terrasse. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée.

79 avenue du 8 mai 45
83340 **LE CANNET DES MAURES**
Tél.04.94.50.80.71
www.fourchettegourmande.com
GPS: Lat:43.3905107 Long:6.3426317

CARNOULES

AUBERGE DE LA TUILIERE

ΨΨΨ

Elle suffit à son charme: il s'agit d'une plaisante bastide baptisée en 1838 avec vieilles pierres cheminée et compagnie, planquée au beau mitan d'une avalanche de verdure et de vignes. N'empêche que Guillaume Astésiano n'oublie pas d'en confier la cuisine à un véritable chef. Lionel Desbrosses a fait ses armes notamment en Bourgogne chez une grappe d'étoilés! Tournus (71), Beaune (21) et même un certain Bocuse à Collonges (69)! Aussi: deux années Martiniquaises, une anglaise, une autre dans les cuisines de l'Elysée au milieu des années 90! Cuisinier avisé, il a mis le registre gastro en veilleuse tant le genre n'est plus l'assurance de remplir un restaurant. Il en conserve toutefois le savoir-faire concentré sur une carte raccourcie où chacun trouve son compte. Des recettes pas torturées de sophistication et rondement bien menées, qui ne sentent pas le zèle! Mauricette promena sur la carte son œil blasé de tout et surtout jaune à force d'abus en tout genre, puis pointa son index boudiné sur la "douce salade de St Jacques poêlées aux graines de sésame, vinaigrette à l'huile de noisette". Le roi des mollusques bivalves de la famille des pectinidés est pané, mais du jour quand même! Je vous assure! Sans corail, souple. 15/20. Celle qui n'oublie jamais ses origines corréziennes poursuit par un "magret de canard en tournedos sur son pic de romarin aux épices et herbes du jardin" poétique et bien présenté. La grande assiette trompe l'œil, copieux qu'il est son magret! Et bien cuisiné! 15/20. J'ai pris mon temps avec le "pressé de foie gras purée de figue et gelée au Porto". Virile, la gelée au Porto. Les dames préféreront (peut-être!) la purée de figues servie! 15/20. Une recette de mes préférés que "le pavé de thon mariné aux agrumes, sauce vierge". Chair rouge, tiède. Sauce bien mais qui mériterait de se lâcher, d'appuyer sur la caricature: plus de cébette, de tomates… 14,5/20! Le "café gourmand" est beaucoup mieux que la moyenne. Pas difficile vous me direz. Vacherin, œuf en chocolat garni maison, une ganache extra, des fruits de saison… 15/20. Ouvert sans restriction à tous publics, jeunes ou retraités, talons-aiguilles ou baskets! Tous à la Tuilière… mais moins que demain!

Chef: Lionel Desbrosses

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 18/20. Formules de 21€ à 25€. Menu à 36€. Carte. Enfant 12€. Carte. Banquets, soirées à thème et dansantes, séminaires, mariages jusqu'à 200 personnes. Traiteur. Aucune contrainte sonore. Grand parking privé. Possibilité de chambres. Ouvert midi sauf lundi et le vendredi et samedi soirs. Réservation conseillée.

RN 97 (entre Puget-ville et Carnoules)
83660 **CARNOULES**
Tél. 04.94.48.32.39
www.aubergedelatuiliere.com
GPS: Lat:43.2959803 Long:6.152333

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET

ΨΨΨ1/2

N'hésitez pas un poil de seconde à venir évacuer vos tracas et vous sustenter de fins plats en terrasse face à la Grande Bleue, vue sur les Iles d'Hyères. Un luxe apaisant à quelques encablures du stress plagiste. Mise en route de deux activités complémentaires au restaurant: traiteur et épicerie fine, au centre-ville. Damien Casani s'est donc entouré de nouveaux collaborateurs tel Serge Carena pour rester à 100% aux commandes de son restaurant. Mission réussie: je me suis cette année plus régalé encore que les précédentes! Le frémissement des années précédentes se confirme: vitesse supérieure pour "Lou Pétoulet" au moment où on l'attendait finalement le moins. Mise en bouche fine suivie d'un "foie gras de canard au cacao, compotée de coing, gelée de Porto" qui offre l'avantage très couru par le client et peu commun de cumuler qualité et quantité. Mise en scène géométrique du plus bel effet, millimétré à l'œil et dans le dosage. 15,5/20. Un plat culotté, ça passe ou ça casse: le "filet de maigre à la mandarine, fenouil aux agrumes". Ce poisson moins connu que d'autres

est un excellent support à l'idée. Accords simplement remarquables, pas timorés sur l'agrume. Ceux qui aiment vont adorer: 15,5/20. J'ai en mémoire le goût de la "forêt noire" appréciée l'an passé. Cette année, je replonge mais dans une forme "revisitée". Servie dans une grosse verrine sobre et bien garnie, et avec les mêmes ingrédients que la version académique. Toujours cet équilibre entre finesse et copieux, signature de la maison… avec les bonnes manières. Un régal. Un dernier 15,5/20. Service aux petits soins, en cohérence avec le dressage des tables académique. Ben dis donc! Quel joli bilan! Ça fait un paquet d'années que la cuisine de Damien Casani reçoit notre bénédiction de gourmands. Cette année confirme que sur les hauteurs de Carqueiranne, notre plaisir n'est jamais en panne.

Chef: Damien Casani
Seconds: Julien Legris et Guillaume Leloup
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€, 32€, 42€ et 53€. Carte. Mariages, banquets, repas de groupe et grande capacité: se renseigner. Terrasse couverte vue mer. Parking privé. Fermé lundi et mardi hors-saison. Ouvert 7j/7 le soir en saison et samedi-dimanche midi et soir. Réservation souhaitée.

Chemin du Pétoulet
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.50.07
www.loupetoulet.fr
GPS: Lat:43.100459 Long:6.082098

LE TRAITEUR DU PETOULET
EPICERIE FINE-VINS ET SPIRITUEUX
CHOCOLATS FINS
Carqueiranne centre-village
04.94.75.21.87

LE PUB

ΨΨΨ

L'endroit était guetté, attendu au tournant! Sauf que quand Fabrice Giuliano et son fils Gaétan décident de faire les choses, ils les exécutent à fond de la conviction et la tête dans le guidon. Pas à mi-temps et encore moins en dilettante. Du coup l'adresse est une authentique aubaine pour l'amateur de restaurants qui aime s'adonner dans risque à son activité préférée: se taper un bon repas, apprécier le moment, se délasser! Vous n'y échapperez pas non plus. C'est ce qui arrive à tous ceux qui se frotte au "Pub". D'autant que les nouveaux abords piétonniers repensés par la commune incitent à musarderie digestive! Et que le lifting de cette célèbre adresse face au port est une réussite! Un bien joli travail d'architecte avec une terrasse de bois nobles et des couleurs chaudes. Les serveurs et serveuses savent faire oublier nos tracas quotidiens. Mauricette est mon tracas quotidien, mais personne n'y peu rien. Avec les "3 tapas" de l'entrée qu'on a pris pour deux! Mauricette aura boulotté les 4 cinquièmes! Friture de jols, anchoïade et jambon Serrano sur pain grillé. 14,5/20. Ah! Le "pavé de cabillaud à la plancha sauce rémoulade, légumes à la croque-au-sel"! Poisson joliment nacré et frais, je veux dire "pas congelé", des bâtonnets de légumes en pleine forme aux belles couleurs et passés au beurre. L'assiette n'en fait pas trop, sait rester simple et concentrée sur son sujet, sans chichi, sobre. Vraiment bien, 15/20. La dame au chapeau opte pour le plat pris ici par moi l'an passé: "foie de veau au Xérès, purée de pommes de terre à l'huile d'olive". La dame au chapeau vert ne contrarie pas mon constat avec un 15/20 qu'elle argumentera avec de grands gestes de chef d'orchestre devant une clientèle abasourdie: a t'on déjà vu des épouvantails sur le port de Carqueiranne? Nos desserts seront des "profiteroles" à 15/20, trois énormes avec du vrai chocolat et pas du faux. Et une glace pour bibi de la marque Ben et Jerry, "caramel chew chew et chocolate fudge brownie". A mes souhaits! 14,5/20! Qu'il fasse froid ou qu'il fasse chaud, en toutes saisons "le Pub" sera votre cadeau! Oh! Une petite rime pour un fameux resto!

Chef: Daniel Tudorencea
Spécialités: assiette de fruits de mer. Fritto Misto di Mare. Tartare de thon albacore à chair rouge 1er arrivage façon Eurasienne. Entrecôte du boucher, sauce tartare. Travers de porc caramélisés sauce barbecue. Aïoli à la niçoise. Salade de poulpe alla Trapanese. Glaces Ben et Jerry's, et Eraclea. Thé Whittington.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,2€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Suggestion du jour. Carte. Enfant (jusqu'à 10 ans) 12,5€. Fermeture hebdomadaire mercredi hors-saison. En été ouvert 7j/7. Terrasse. Parking. Réservation conseillée.

Le Port des Salettes
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.96.54
GPS: Lat:43.0880129 Long:6.077022

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

NT ΨΨΨ1/2

Les bonnes classes, ça ne s'oublie pas! C'est comme le vélo! Ancien cuisinier de la galaxie Bocuse, le trentenaire Frédéric Flosi n'a pas oublié les principes: de bons produits, des cuissons au cordeau, des jus précis et de la copieuseté ajustée! Un sacré bon le Frédo, je vous le dis. Alors qu'il pourrait tortiller et minauder de la toque pour faire du gastro-machin-chose sophistiqué, il travaille le produit simple et donne du plaisir à coût très correct. Tout autant au quidam de passage qu'au local de l'étape. Avec Mauricette, celle qui ne trouve rien de moins aisé que d'être naturelle, on

picorera à deux et parfois avec les mains la "ribambelle d'entrées façon tapas"! Mais attention! Des tapas 4 étoiles! Accras de rougets, beignets de légumes, poivrons rôtis huile d'olive et ail, fromage frais… une flopée de 15/20 et de 15,5/20! J'ai visé le "steak d'espadon mariné, coriandre soja et miel", dressé avec grand soin et dégusté à plate couture! Ça se dit? Allez savoir! En tous cas c'était rudement bon dans ses effets de saveurs! 15,5/20! Plongeon dans la Provence solide et finement cuisinée avec le "poêlon de lapereau farci aux aubergines, gnocchis champignons et tomates". Une vraie poêle en cuivre avec sa queue! La dame au chapeau vert a saucé sans la moindre retenue jusqu'au bout les délicieux sucs! 15,5/20! Fin des gourmandises avec ma "tarte tatin de banane, glace rhum raisins"! l'association fonctionne à plein! 15/20! Mauricette dans les îles avec "mousse d'ananas, sorbet pina colada"! Bon voyage! Prends ton temps… 15/20! La carte des vins ne fait pas semblant, et fait la part belle au local. Le service est alerte et dopé de bonne humeur, vraiment bien mené malgré l'affluence! Bref! si ça vous dit, c'est pas nous qu'on va vous empêcher de fréquenter la boutique! Musarderie digestive dans les ruelles du village… ou pas!

Chef: Frédéric Flosi
Second: Pierre Andréïni
Spécialités: crumble de veau aux olives et parmesan. Cocotte de joues de bœuf écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive. Sole meunière de Mr Pagnol. Cocotte de rognons aux girolles. Côte de cochon fermière du mont Ventoux.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 19€ midi semaine. Menus 23€ et menu-carte 34€. Enfant 8€ "comme les grands". Terrasse. Climatisation. Groupes jusqu'à 70 personnes. Fermé mardi et mercredi hors-saison. En saison 7j/7. Réservation très conseillée en saison.
2 place du Jeu de Paume
83330 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.32.64.58
www.lafarigoule-restau.com
GPS: Lat:43.2964917 Long:5.3722769

CAVALAIRE

LOU PEBRE D'AÏ
ΨΨ1/2

Des restaurants qui s'arrogent du "terroir provençal" à toutes les sauces et pas les meilleures, j'en ai testé des centaines! La plupart affiche l'argument pour alpaguer le gogo et généralement, seul le ciseau qui ouvre le sachet est éventuellement né en Provence. D'autres se cantonnent à quelques spécialités, pieds-paquets ou daube, maison ou pas. Et puis souvent discrets, voici les rares, les vrais mémoires, les encyclopédies, les gardiens du temple de la cuisine provençale authentique dégagés de toute démagogie. Comme le couple Atzori. Des gens charmants. Déjà traiteurs dans la ville, ils rêvaient de voir chez eux le client se régaler. C'est fait! Ouverture de leur mignonne adresse tirée à quatre épingles et dédiée à la Provence, des tableaux, des taraïets, de la couleur, des nappages et serviettes doux… et sa fameuse cuisine! Patience! J'y viens! Bagna caouda, terrine de chèvre frais et tartine chaude, escargots à la Mazarguaise, tian de la mer, tatin de rougets et tomates confites, morue braisée aux poireaux, filet de dorade au confit d'aubergines, tian d'agneau, souris d'agneau en croute d'ail, artichauts à la barigoule et beignets de fleurs de courgette en saison. Rien qu'à lire, un bonheur. Alors à manger, je vous dis pas! Enfin si! "L'assiette du terroir" est un composé de quelques spécialités de la carte. Un mini tour du propriétaire si vous voulez. Vous voulez? Beignets d'aubergine, courgette et morue servis avec un coulis de tomate. Panisses frits. Daube de bœuf à la toulonnaise. Bourride toulonnaise. Et une salade verte avec des champignons à l'huile, dont des mousserons. J'aime autant vous dire qu'après, vous faites moins le malin. Je m'en suis mis jusque là! Non sans avoir pris soin de noter au passage l'habileté du cuisinier dans le mijoté et dans l'art d'accommoder. 15/20. Je suis allé au bout de ma mission! "Café gourmand"! Tarte au citron meringué, tarte tatin, tranche de gâteau fondant au chocolat, boule de glace vanille et un excellent café. 14,5/20. Grand yeux bleus et coiffée de sa capeline provençale, la douce Pascale en ajoute à la courtoisie du moment. Si vous n'avez pas noté mon coup de cœur, c'est que j'ai pas la prose adéquate! Un grand petit moment de cuisine et d'humanité dans une station balnéaire!
Forcément rare!

Chef: Patrick Atzori
Spécialités sur commande: aïoli. Bourride toulonnaise. Gambas sauvages au pastis.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain individuel 15/20. Café 14,5/20. Toilettes (extérieures) 14,5/20. Formule midi semaine 15,50€. Menu découverte du terroir avec vin 28€. Carte. Suggestions du jour. Enfant 11€. Ouvert 7j/7 sauf mercredi hors-saison. Climatisation. Terrasse couverte. Groupes 18 personnes. Réservation souhaitée.
Place du Parc
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.64.17.93
www.lou-pebre-dai.com
GPS: Lat:43.1806424 Long:6.5363771

Le Bouche à Oreille
Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

Une échappée belle! Collobrières! Le village n'a pratiquement pas bougé depuis un siècle! Planqué dans les châtaigniers! Coincé par les contreforts montagneux de la forêt du Dom! Le paradis sur terre du randonneur et du vététiste! Vous me direz que Mauricette ne pratique aucune de ces deux religions. C'est vrai. Pourtant à date fixe elle y effectue son pèlerinage annuel dans une tenue pré-estivale qu'on croirait fagotée à partir des rideaux de sa salle à manger! Ça fait fuir les moineaux de son chapeau vert! Mais pas les canards du Réal, le cours d'eau en dessous du resto des Borello! Ah, le restaurant des Maures… Les frérots Borello tiennent le flambeau! Lionel côté bar des habitués et de l'autre, Sébastien bien à son affaire côté restaurant! La philosophie de la maison n'a pas changée d'un poil de citron depuis des lustres: accueil bras ouverts façon gîte de montagne, cuisine totalement maison, roborative mais non dénuées de subtilités pour certains plats et totalement exonérée de mots savants dans les intitulés! Avec Mauricette nous communions avec le menu de gala à 20€! L'indétrônable menu à 20€! Avec le "hors d'œuvre" composé de crudités, d'une belle tranche de jambon cru débitée en cuisine et pas ôtée du sachet, ni fade, ni fine comme du papier à cigarette. Et la terrine de la maison, oui môssieur, la terrine est maison. Et pas besoin de rajouter ni sel ni poivre! Impec'! 14,5/20. Suit la traditionnelle "omelette aux champignons", et pas du champignons de Paris! Du champignon de pays! Mollo sur le pain: le repas n'est pas fini! 14,5/20! Arrivent mon "civet de porcelet" doux comme de l'agneau, tendre et goûteux, 14,5/20. Et les "cuisses de grenouilles" de Mauricette! Je cause de son plat! Onctueuses garnitures, gratin de pomme de terre et de courgette! 14,5/20! Ne manquez pas le classique des classiques de la maison Borello, la "crème de marron (du village) Chantilly" et sa meringue maison. Et oui mes cocos, si une fois dans votre vie, c'est ici. 15/20! Un autre 15/20 pour la "tarte au citron meringuée" du cuisinier, remarquable. 12€ le menu du jour! Avec un peu de chance ou une réservation par avance, possibilité de dormir dans la maison, chambres simples à prix très doux. Un des restaurants préférés du BàO dans un des villages préférés du BàO. Intemporel et régulier, telle la cueillette des marrons fin octobre à Collobrières.

Chefs: Sébastien Borello et Thierry Locati (30 ans de maison!)

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 15/20. Rosé de la treille (Collobrières) 11,50€ 14/20. Menus à 12€, 20€ et 29€. Carte. Enfant 6,5€. Hôtel 10 chambres. Demi-pension 37€ et pension 45€. Terrasse. Ouvert7j/7.

19 boulevard Lazare Carnot
83610 **COLLOBRIERES**
Tél.04.94.48.07.10
www.hoteldesmaures.fr
GPS: Lat:43.2375551 Long:6.3083571

CUERS

TERRE DE VIGNES "CHEZ CHANTAL ET MARCEL"

ΨΨ1/2

Depuis le temps qu'avec Mauricette on trempe nos moustaches dans le pâté des échoppes de la région, on s'amuse de considérer comme exceptionnels les comportements fondamentaux qui définissent le sacerdoce de restaurateurs. Dire bonjour avec le sourire quand le client prend la peine d'entrer. L'inviter bras mi-ouverts à se poser à une table sans la pointer du doigt ni mettre un coup de menton. Apporter les cartes avec douceur en étant disponible et précis dans les explications. Faire des plats justes et conformes, si possible à base de produits frais et en évitant d'ouvrir du sachet. En un mot comme Emile, éviter de considérer le chaland comme une carte bleue sur pattes qu'on viderait sans le moindre état d'âme mais plutôt comme un ami qu'on voudrait bien voir revenir, parce que les amis, c'est important, alors faut qu'il soit content. Voilà, j'ai fini, je sais avoir été long. Mais comment vous dire autrement l'état d'esprit des Fournier? Pour vous dire monsieur, que ces gens là sont admirables! Arrivés d'Alsace début 2009 avec des recettes dans leur besace comme celles que vous lirez à la fin. Rapidement leur restaurant à peine plus grand qu'une boite de chaussure se remplira. Faut dire que les midis en semaine, le menu à 12€ est loin d'être banal. Avec Mauricette, celle qui se distingue des autres mammifères à poils longs grâce à son chapeau vert, on n'a pas hésité longtemps. Une "choucroute" chacun. C'est si compliqué d'en trouver une bonne. Charcuterie de qualité, chou formidable. Croquant de frais, un peu acide et parfumée au Riesling, absolument pas gras. Un modèle de légèreté, par opposition au chou avachi fréquemment rencontré dans des maisons autoproclamée "spécialistes" de la chose. 15/20. Pour faire l'originale, Mauricette a essuyé le fond de son assiette pourtant copieuse avec un bout de pain, et conclura même avec un "Kouglof" glacé arrosé de kirsch, 14/20. Prestation simple et d'une grande simplicité, tout simplement. Et c'est déjà beaucoup.

Chef: Chantal Fournier

Spécialités: Tournedos de magret à la compote de quetsches et galette de rœsti. Filet de bœuf sauce girolles. Choucroutes.

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, 22,5€ et 31,5€. Enfant 8€. Carte. Fermé mercredi. Réservation conseillée.

Parking de la Poste à 150m (rue Mirabeau).
36 av Maréchal Joffre (sortie du village côté Toulon)
83390 **CUERS**
Tél.04.94.58.29.70
fournierchantal83@orange.fr
GPS: Lat:43.2359146 Long:6.0713746

LE SAINT PAT'

ΨΨ1/2

Pour l'égaré impénitent qui chemin faisant se retrouverait à Cuers sans la moindre idée d'adresse intéressante à se mettre sous la dent histoire de casser la croûte, j'ai ce qu'il faut dans mon escarcelle à bons plans! Çui-là est à deux pas du centre, mais vous pourriez bien le louper! Et ça serait bigrement dommage tant il ravira l'aficionado des idées de bistrots, le friand de mets gourmands, l'intégriste de recettes pas tristes, le connaisseur d'assiettes dopées à la bonne humeur. Des plats de copains et de tapes sur l'épaule! Bœuf à la Guiness, entrecôte au Bleu d'Auvergne, tartare de bœuf poêlé (ou pas), cuisses de grenouilles à la crème d'oseille, St-Jacques au Whisky sur lit d'épinard, pennes au foie gras, truite aux amandes, rognons de veau au Porto, joue de porc confite, foie de veau, œufs au jambon, morue au poireau, terrine de canard à l'orange… une cuisine à l'ancienne de saison! Tout n'est pas servi le même jour et de toute façon vous ne pourriez pas tout manger. Mauricette, celle qui deviendra célèbre dans l'histoire par son absence de sympathie soutenue au fil du temps, entame par une "andouillette à la moutarde". La spécificité des cuisiniers joviaux comme Patrick Perrier, c'est qu'ils cuisinent souvent à leur image, avec générosité et en reculant devant rien pour faire plaisir. L'andouillette est posée sur un lit de chou vert aux lardons et ça sent vraiment bon. 14,5/20. Ma "tête de veau sauce gribiche" de la maison est extra. Servie non roulée, au détail, j'ai tapé dedans comme un affamé. Et le chef est un fameux saucier! Il m'a régalé le bougre! 14,5/20! Le plus étonnant finalement sera ce "café gourmand" qui nous exonère des banalités coutumières du genre. Mini crème brûlée, panacotta de densité idéale et une douce mousse au chocolat. Du maison, merci patron. 14,5/20. Après avoir réunis quelques dollars, Jocelyne et Patrick Perrier ont remis en selle et débaptisé "le Bougeoir". Venus de Bourgogne passé par Paris (La Péniche), et dans le Beaujolais puis du côté de St-Trop' Patrick Perrier est un joyeux drille! Toute douce et fière d'amener les bienveillantes assiettes de son mari, Jocelyne tient son immense salle grande comme le Zénith de Toulon. Non, je rigole: c'est tout petit! Voilà toutes les bonnes raisons qui devraient vous enchanter du début à la faim!

Chef: Patrick Perrier
Spécialités: carte de saison
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu à 12,50€ le midi en semaine. Carte. Groupes jusqu'à 26 personnes. Wifi. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.
7 rue de la République
83390 **CUERS**
Tél.04.94.28.00.98
GPS: Lat:43.2381921 Long:6.0717836

LA FARLEDE

LE MARSALA

NT ΨΨ

Grand parking. De dehors on ne sait pas que dedans, c'est plutôt cossu avec ses banquettes de bistrot parisien et ses plâtreries architecturales rococo. Et puis la patronne est souriante avec son art de la répartie amicale. La serveuse fait tout autant son boulot sans être en pilote automatique, des "j'arrive" et des "ça va pas tarder à sortir" équipés de sourires. C'est bien et rare dans un contexte de zone industrielle. Ça met de l'humanité dans la prestation. Une carte assez large avec du commun en avalanche, au moins dans les intitulés. Un menu complet le midi à 13,50€ avec entrée du jour, plat du jour ou bavette, et dessert du jour. Et une formule à 11,90€ qu'on imagine tirée de ce menu à 13,50€. "Bavette" bien présentée et préservée à la cuisson, grande assiette, des frites très blondes, un peu de salade. 14/20. Même présentation pour mon "andouillette AAAAA sauce moutarde" prise "à la carte" pour 12€. Même décorum appliqué que pour la bavette à Mauricette. Sauf que les traits de balsamique chichi-panpan sont totalement superflus pour ce genre de plat de bistrot. S'il fallait ajouter quelque chose dans la recette, c'est de la moutarde dans la sauce à la moutarde. La sauce est mollasse! J'ai vidé un sachet de moutarde dedans pour la réveiller! Un comble! Même frites que Mauricette, enfin je veux dire, même garniture. Alors que la serveuse propose de la ratatouille à nos voisins. Nous, ça sera donc "frites d'office". Avec Mauricette, on a toujours pensé qu'on avait des têtes à gober des frites. Enfin bon. L'andouillette: 12/20. Séance de rattrapage réussie avec les desserts, une "panacotta" à 5,5€ bien dosée qui ressemble à un café gourmand tant les bricoles en prime sont mignonnes! Dont un rocher noix de coco maison fameux! Pas sucré comme ces trucs en boite qui se vendent! Bravo chef! Et pour la dame au chapeau vert, un "tiramisu" bien vu, même punition avec les à-côtés! 6,5€ quand même mais ça les mérite! 14,5/20 facile! Le quart de rouge tarifé 2,8€ est expressément à éviter. Un décapeur utile si vous avez bu du mazout juste avant. L'addition svp! Ah tiens: on compte la formule à 11,90€ "bavette et dessert" à la carte. 9,5€ et 5,5€ soit 15€. "La bavette, c'est pour le menu, pas pour la formule". Une nuance effectivement rédigée noir sur blanc sur la carte mais confuse. D'où la méprise. Sinon? Ah ben voui! Vous pouvez! Le chef est un vrai cuisinier!

Chef: Eric Giraudo

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café 1,4€ pas pris. Toilettes 15,5/20. Formule à 11,90€ et menu à 13,50€ le midi. Carte. Parking. Groupes.
585 rue Baron Dominique Larrey
ZAC Bec du Canard
83210 **LA FARLEDE**
Tél.04.94.33.05.00
GPS: Lat:43.1588541 Long:6.0502267

FLAYOSC

LE CIGALON

ΨΨΨ1/2

Un as, le Roberto. Proche collaborateur du fameux Gaston Lenôtre dès 1968, pour qui il sera parfait cuisinier de l'ombre. Puis une trentaine d'année avec Jeannine en Angleterre à régaler son monde, "The Wagoner" à Londres. Avant un retour en région, à Flayosc voilà presque 5 ans. C'est là qu'on s'est connu. Enfin: sa cuisine et nous. Quand je dis nous, je cause de Mauricette. Celle qui avec son chapeau vert et ses verroteries et autres colifichets ressemble en toute saison à un sapin de Noël. Bref! Elle n'a pas son égal pour sentir les bons coups. Comme elle dit: "pâtissier aux manettes, rigueur dans l'assiette". Ça n'a pas loupé! La Pythie des fourneaux entame sur un 16/20! Rien que ça! La "tarte aux endives et fromage de chèvre façon tatin, œuf poché sauce au chèvre sur mesclun" lui met des étoiles plein les yeux! Des saveurs, des sensations variées. Avec des produits de ménagère! C'est ça la cuisine! Suite avec "jambonneau de porc rôtis au miel et thym, petites pommes de terre et légumes". Encore du frais de chez frais vraiment bien foutu! Absolument fameux et rigoureux, 15,5/20. De la sorte je me régale à chaque mort d'évêque! "St-Jacques et langoustines, sauce au vin moelleux". Faut pas être un bulldozer dans le doigté pour sortir un tel travail. Produit exigeant et fragile comme du cristal, la langoustine ne supporte pas l'approximation! 16/20! Un second! Mon plat est plus classique. Encore que. Une telle qualité de viande est rare. "Filet de bœuf au jus corsé, légumes de saison". Portion magnanime, cuisson au cordeau. Et cette petite purée de topinambour… 15,5/20. Desserts efficaces à l'œil, et en bouche. Mauricette opte pour les "profiteroles vanille, sauce chocolat chaud". Tu m'étonnes Simone. Quand on voit ce qu'on nous refile parfois comme "profiteroles" dans les boutiques sans scrupules. Choux maison, chocolat pour de vrai. 15,5/20. J'ai droit au fromage dans mon menu, un croustillant de St-Félicien. Puis à ma "rose des sables aux pommes et poire à la cannelle". Ça croustille, c'est fin, le sucre est sur la pointe des pieds et moi je prends le mien. 15,5/20. Salle à manger très conviviale, d'autant que Jeanine Agresta chouchoute son monde. Voilà. Bon, maintenant je pique une colère. Produits frais sur toute la longueur, travail de qualité, prestation de standing mais sans frime. Et tarifs vraiment ajustés. Vous connaissez? Non? Alors bougez-vous un peu. Merci.
Chef: Roberto Agresta
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain maison 15,5/20. Toilettes 17/20. Formule à 15,5€ le midi. Menus à 29€ et 39€. 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
GPS: Lat:43.5328246 Long:6.3983533

FREJUS

L'ABRI-COTIER

ΨΨ1/2

Il fallait une âme bien trempée et un cœur solide pour imposer une table dans un lieu aussi engoncé dans ce concert de saisonniers à temps partiel et d'escrocs de la tambouille à temps plein. Et c'est là qu'on rigole! En vous pointant la truffe un midi de fin octobre, par exemple, vous constateriez avoir bien fait de réserver! Bigre! Mais d'où viennent tous ces gens? Comme quoi et on n'en sort pas, une réputation se fait par le bouche à oreille et rien d'autre! A qui le dites vous! Bref! Dans la cuisine de Dominique Latriglia, une tendance s'affirme. Les racines italiennes de cet excellent cuisinier (il est trop modeste pour s'en rendre vraiment compte) guident naturellement sa carte vers des spécialités transalpines telles que les anti pasti italiens, les linguinis sauce crémeuse aux scampi, les risotto (Arborio) cèpes et St-Jacques, aux morilles, et les escalopes milanaises et Parmegiana si souvent tristounettes par ailleurs. Mais aussi sole meunière, filet de St-Pierre grillé sauce vierge, filet de bœuf poêlé aux morilles et la fameuse salade de poulpes selon la recette de Mme Félix! Le menu à 19€ entame par "les moules d'Espagne au beurre persillé et gratinées". Beurre demi-sel, ail et persil et c'est parti mon quiqui! 14,5/20! J'en avais envie depuis le test de l'an passé des "linguini sauce crémeuse, asperges vertes, jambon de Parme et noix". C'est incroyable de simplicité, et on sait comme il est compliqué d'être simple. C'est dans ce cas que le bon cuisinier imprime le plus sûrement la mémoire du gourmand. 15/20. Pareil d'ailleurs avec "le tiramisu comme en Italie". Un parfait parallélépipède, d'un académisme doigt sur la couture, je veux dire sans fraise tagada, ni réglisse ou autre délire. Café, marsala, basta. On ne rigole pas avec les références. En tout cas extra, 15/20. Dans un cadre récemment repensé dans un style baroque élégant, Christine Latriglia soigne ses fidèles par un accueil vif mais prévenant. Pour les nouveaux clients qui veulent être copain avec la patronne, faudra

d'abord faire vos preuves. Je vous refile un truc: dites que son mari de chef est un sacré bon cuisinier! Ça lui fera plaisir et en plus: c'est vrai!
Chef: Dominique Latriglia
Second: David Lehr
Spécialités: 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 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formules à 10,5€ et 14€ le midi en semaine. Menus à 17€, 19€, 22€ et 27€. Enfant 10€. Carte. Groupes jusqu'à 40 personnes. Terrasse face aux bateaux. Salon de thé l'après-midi. Fermé lundi soir, mardi soir et mercredi hors-saison. Ouvert tous les jours en juillet et août sauf le mercredi. Réservation très conseillée.
quai Marc Antoine Bleu Marine B
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.04.94.51.11.33
www.labri-cotier.com
GPS: Lat:43.4227368 Long:6.7487597

LA GARDE

AUBERGE SAINTE MARGUERITE

NT ΨΨΨ1/2

Comme dit l'autre "il arrive toujours un moment où tout peut être encore sauvé". Après quelques avanies, revoici "l'auberge Sainte Marguerite" posée non loin du Cap Brun et à un jet costaud de pomme de pin de la délicieuse anse San-Peyre. Une (très) sérieuse équipe a posé son envie d'en découdre. C'est ainsi que solennellement et sans la moindre retenue j'annonce qu'il s'agit d'une des tables les plus sérieuses du coin! Autant dire que si on vous tire le bras pour aller y tremper les babines, laissez-vous faire, ne résistez pas! Stéphane Rossi en manager discret, sa fille Fanny et son compagnon Nicolas Ginon à l'accueil et en salle, des as. Et un jeune chef catalan passé par Montpellier. Il apporte fraicheur et spontanéité dans les assiettes. Du frais de saison à tous les étages, un art de l'accommodement plein de finesse. Ça claque sec et sobrement. Avec Mauricette, on se glisse tranquillement dans la formule à 19€. On passe commande comme on achète le pain, sans se douter du niveau: c'était avant. Elle débute par "mozarella di buffala au pesto, tartare de tomate". L'intitulé sonne en elle comme une provocation. D'habitude, c'est tomate farineuse d'hiver et mozza en carton. Ici, du pointilleux gouteux, du cuisiné. 15,5/20. Elle continue guillerette avec le "magret de canard grillé à la plancha, jus de viande aux abricots confits et piques de pommes de terre grenaille". Du rustique endimanché et fin, pas chichiteux. La dame au chapeau vert enquille un second 15,5/20. Un autre encore, mais c'est bibi qui a boulotté la "crème brûlée de foie gras et sa douceur de Granny Smith"! D'une grande légèreté et mise en scène assez spectaculaire, en dire plus pénaliserait votre plaisir! Chut! 15,5/20. Ma suite et fin (snif), "pavé de cabillaud saisi au chorizo et son écrasée de pommes de terre" est rondouillarde, sérieuse avec ses légumes frais: pois gourmand, asperges, petite courgette… Au moment où je cause, Mauricette regrette encore de ne pas avoir pris de dessert. Le service est calé, pro et léger. Tout sort du marché et des mains d'un adroit chef. Sous tous angles, l'ambition de qualité est palpable. Ôôôôh mais je suis touché moi?
Chef: David Pierredon
Spécialités: la carte change chaque mois
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Formules à 14€ le midi en semaine. Formule à 19€ et menu à 29€. Carte. Ouvert du mardi midi au dimanche midi. Climatisation. Terrasse. Patio. Accueil groupes. Réservation conseillée.
8 place de la Chapelle
(avenue du Commandant Houot)
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.23.90.97 et 06.29.85.69.79
www.aubergestemarguerite.com
GPS: Lat:43.1069767 Long:5.9919061

LA PALMERAIE DE MARRAKECH

NT ΨΨ1/2

Tajines évidemment (8), couscous absolument (10), kefta, chatchouka, bricks, pastilla sur commande éventuellement, poisson à la tunisienne, palette d'agneau façon méchoui et même pour les allergiques à l'exotisme, gambas flambées, côte de bœuf ou magret. M'enfin bon. C'est un peu ballot d'aller dans ce genre d'endroit pour boulotter du coutumier non? Ah au fait! J'vous ai pas dit? Au moment où j'écris, ça fait pas longtemps que depuis peu Nathalie et André Prandini sont dans les murs! Et quels murs! Un voyage intra-muros! Une beauté de décor des Mille et Une Nuits! Bien peu nombreuses sont les maisons de cette qualité ornementale, pétries de stuc et de bois dans la tradition de ciselage, luminaires martelés et fer forgé! Avec Mauricette, on attendait au tournant les assiettes. Les changements de proprios: on connait! Et on se méfie! Le menu à 20€ est vraiment bien car le choix est assez large. Une classique "brick à l'œuf" faite minute, pas desséchée et même que l'œuf n'était pas archi-cuicui! Très bien! 14,5/20! Même application pour celle de Mauricette, le "brick farcie" à la viande et pommes de terre. La dame au chapeau vert a souvent peu d'humour avec les farces, faut qu'elles soient irréprochables. Bravo donc, 14,5/20. "Tajine agneau et oignons" pour elle, copieux et dosé précis dans l'épice. Beau morceau de viande, confit. 14,5/20! Mon "couscous agneau" est fabriqué pour quatre! Semoule fine, bol de pois chiche, légumes variés, jus assez puissant. En prime, une boulette! Oh

la boulette! N'en est pas une! Une bonne idée plutôt! Mais gaffe les petites natures! Pas pour les mauviettes: pimentées! Bref! mon couscous: 14,5/20 facile! Et y en reste encore! Nous opterons pour "assiette de pâtisseries orientales". Quatre chacun, variés. Appréciées avec le thé à la menthe, pignons. 14,5/20. Carte des vins provençale Pey Neuf, Clos Cibonne. Et du Maghreb (Boulaouane, Mascara…). Attention m'sieur dame! Un scoop! Nouveauté: repas possible en terrasse! Midi et soir! Suffit de demander gentiment! Un avant-goût de vacances en permanence, toute l'année. La performance est d'autant plus remarquable que les cuisines de terroir familiale (c'en est une!) s'accommodent souvent mal de volumes importants. Une vraie réussite, donc.

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 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Thé à la menthe 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi à 12,50€. Menu à 20€ midi et soir. Carte. Climatisation. Accueil groupes. Terrasse en saison. Parking aisé. Fermé le soir les lundi, mardi et mercredi.

ZAC de la Planquette
Impasse Claude Chappe
83130 **LA GARDE**
Tél.04.98.01.68.68
GPS: Lat:43.1348482 Long:6.0233617

LE BOUCHE A OREILLE

NT Ψ

Il s'appelait autrement qu'on y serait venu tremper la moustache quand même. La dame est accueillante. La cuisinière me salue aussi, à travers le passe-plat: bravo! Une fois assis dans la jolie salle, une troisième personne, une jeune femme, amène la grande ardoise qu'elle pose au sol devant moi. Plantée derrière en silence, elle attend au garde-à-vous avec son stylo et son bon de commande que je fasse mon choix. Inébranlable. Ça jette un froid. Bon ben une "salade César" à 13,50€ alors. Et puis si je pouvais goûter les frites maison mam'zelle… Arrive une belle assiette avec un lit de salade variée, des copeaux de Parmesan, des croûtons en sachet durs, des bouts de tomates (les cuisines en balancent sur n'importe quoi), du filet de poulet mou du genou. Pas de bacon comme prévu, mais du jambon. 13,50€ c'est cher pour le prix comme dit Mauricette qui n'a pas une tête pour juste porter un chapeau. 12/20. Les frites sont maison et il serait opportun qu'elles prennent un second bain pour les rigidifier: molles. 12/20. Le "tiramisu aux fraises" m'épargne pour une fois le sempiternel coulis pour des fraises fraîches. Bravo. Sauf que ça ne ressemble plus à un tiramisu. Seul point commun, le mascarpone. 4,9€ et 13/20. Bilan: cuisine correcte qui fait sentir un petit savoir faire, mais un peu juste vu les tarifs. Supplément de 4€ pour les frites. Et puis le gros bémol. Alors qu'à l'intérieur nous n'étions que deux tables l'une à côté de l'autre, le patron arrivé entre-temps va serrer les paluches de l'autre. Je ne tenais pas à ce qu'il me fasse la bise mais quand même. Ni bonjour, ni regard, ri rien. Direct ses potes. Il trouve quand même le temps de se disputer avec sa fille en salle, devant le client. La dame du début revient à l'attaque. Elle m'amène en même temps dessert, café, et addition! Allez hop! On évacue! Au trot! Ou comment commercialement se tirer une balle dans le pied! Question: conforté par cette philosophie plutôt sélective pour un établissement ouvert au public, pourquoi la direction n'ouvre t'elle pas un club privé?

Accueil 15/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Kimbo 1,4€ 15/20. Toilettes 14/20. Formule 11,90€ et 15,90€ midi semaine. Ardoise. Terrasse. Parking. Ouvert du lundi au samedi midi, vendredi et samedi soir.

Impasse Auguste Picard
Les Asphodèles
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.75.63.82
GPS: Lat:43.1335545 Long: 6.0183924

BLACK N'WHITE

NT ΨΨ

Bar à gauche, salle de resto à droite, terrasse devant. Quand elle a vu les néons multicolores, Mauricette a cru que ses lunettes se déréglaient comme la télé. On s'est quand même assis, convaincu qu'on allait à la cata. Elle ne viendra pas. Une carte démoralisante, grillades, salades. Et même des incursions créoles. Contexte humain, deux frérots ont investi les lieux. L'un cuisine, l'autre est au bar et serveur du restaurant. Les deux sont très sympa, même s'ils appuient à fond les ballons sur le "fait maison". Avec Mauricette, ça nous fait toujours bien rigoler les poils du dos quand on nous serine la chanson et que derrière, on nous balance un "steak tartare poêlé, frites et salade". Il est non seulement probable que vue la législation, la viande hachée soit sous traitée et stockée sous-vide (tant mieux dans certains cas), mais les frites, ce sont les grosses et insupportables Mac Cain. La préparation de la viande est bien, manque juste un peu de puissance dans l'assaisonnement, genre moutarde. Que j'ajoute. 12/20 pour 12,90€. Le "poulet au miel et ananas" à 13,90€ de la dame au chapeau vert mérite quelques éloges. A part les frites. Poulet bien cuisiné, un peu de sésame en prime. Le rougail à part est exonéré de piment. Les feuilles de salade verte sont fraiches, et la vinaigrette avec du… cumin! Culotté mais ça marche! 13/20. On était au bilan que

Mauricette décide de prendre un dessert. Je la suis, sans ambitions ni espoir. C'était un tort. Deux verres nous arrivent! "Ganache au chocolat et Jet 27" extra, du vrai chocolat! Miam! Juste un poil trop sucré! Mais 14,5/20! Et 15/20 pour Mauricette avec la même verrine, mais chocolat et framboise. 6€ chacune. Le café Henri Blanc est le talon d'Achille de la fin de repas. Sachant que les jeunes proprios sont réunionnais, ils pourraient faire un effort en sélectionnant un bon café. C'est parfois dans les détails qu'on mesure une ambition: nos verres sont sales, pleins de tâches de gras sur l'extérieur. On les échange discrètement avec ceux de la table à côté. Espérons qu'il ne s'agit pas de dilettantisme avant-coureur d'un ras-le-bol prématuré! Pour finir sur une bonne note: avis aux amateurs! Au bar, c'est rhum et compagnie, près d'une centaine de rhums arrangés. Avec modération, naturellement.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13,5/20. Cadre 13/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 1,3€ 9/20. Toilettes 13/20. Pas de menu. Ardoise. Terrasse.

115 rue Vincent Raspail
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.35.49.87
www.blacknwhite.fr
GPS: Lat:43.125219 Long:6.0096539

HYERES

LE DESIRE

ΨΨΨ

Restaurant! Un vrai de vrai m'sieur-dame! Avec des grands "M" comme dans MIAM-MIAM! Lifting réussi et cosy: tissu sur table, couleurs sur les murs et sourire de Nahla Corbineau aux quatre coins de la salle! Qui ça? Ah mais je vous ai pas dit? La boutique vient d'être reprise par un charmant couple! Le couple Corbineau! Ça rime avec "pro"! Des trentenaires qui bourlingueront leur savoir-faire dans la région (Mas de Cure Bourse et d'autres) ainsi que dans 13 ou 14 départements pendant un moment pour aujourd'hui déposer valises, poêles et couteaux dans la ville! On dit merci à ceux qui ont vendu le fond de commerce! Sinon les Corbineau seraient allez savoir où! En Nouvelle-Calédonie ou à Nevers! On aurait l'air malin! Bref! Les plats? Tarte fine d'escargot sur sa fondue de poireaux à la crème d'ail, nems de foie gras de canard chutney de fruits de saison, magret de canard poêlé gnocchi aux aromates sauce miel et orange, gambas flambées au pastis risotto crémeux au jus de crustacés et quelques autres. Pour ma part, je composte les "St-Jacques poêlées, purée de céleri" comme trois friandises distinguées et fières! Elles n'ont pas fait les malignes longtemps! Je vous fais un dessin? Sans corail et colorées au beurre, un régal! 15/20! Suite dans le même registre de subtilité, le copieux en plus avec un fameux "quasi de veau, risotto aux champignons". Viande rosée très clémente avec mes vieilles dents qui ont avalés tant de sornettes consternantes! Jus travaillé, fondue de poireau, échalote confite et le riz (Arborio) crémeux! Que c'est bon! L'ensemble fut si copieux que j'en laisserai dans mon assiette! C'est vous dire! 15/20 facile! Pas de dessert non plus! Je voudrais vous y voir!.. ce qui ne devrait pas tarder! Alors? Extra ce repas auquel je ne m'attendais pas! C'est rigolo comme nous autres cobayes un peu avisés qui savons que l'habit ne fait pas la table, on se laisse embarquer dans le préjugé. La rue est certes un peu tristounette, mais au centre-ville et à deux pas du parking du Casino. Ce fameux restaurant se planque oui, mais est pile-poil au centre de nos préoccupations: rigoureux, sympathique et qui privilégie la fidélisation du client par opposition au flingage coutumier dans la ville. Bref! Se partage à deux ou plus, et même tout seul si le monde entier vous fait la tronche!

Chef: Ludovic Corbineau
Spécialités: la carte change fréquemment
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,6€ 13/20. Toilettes 15/20. Formule à 10,50€ et 13,50€. Menu à 16,50€ midi et soir en semaine. Carte. Enfant 9€. Groupes jusqu'à 40 personnes. Salle modulable. Fermé dimanche et mercredi. Parking du Casino. Réservation conseillée.

13 rue Crivelli
83400 **HYERES**
Tél.04.94.20.27.38 et 06.10.46.43.44
GPS: Lat:43.1188449 Long:6.1309263

LA ROMANA

NT ΨΨΨ1/2

La Romana est un sacré bon restaurant. Fruit d'une belle histoire entre un frère et une sœur jouant la complémentarité heureuse dans le travail. Complicité au quotidien qui date des couches-culottes. Aaaah Eléna et Sérafin Garcia… Ces deux-là marchent debout et droit devant. Ils n'échangeraient pour rien au monde poêles et couteaux, ou alors pour acheter des casseroles et des passoires. Avec Mauricette, celle qui est toujours remplie d'un humour léger avant de manger, on observera très vite de sérieux arguments avec le contenu de nos plats. Je débute par le "carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olive citronnée, mozzarella di buffala et gaspacho". Qu'on se le dise! Il y a carpaccio et carpaccio! Moi c'est le second! Un plein de vie coloré qui respire l'Italie! Et la mozza mes p'tits canaris verts, c'est pas du plastoc! De la vraie! Un régal d'emblée à 15/20! Puisque l'Italie me botte, j'y campe avec des "linguine spéciale Romana". Ah! que c'est bon! Linguine aux gambas décortiquées poêlées à l'huile vierge, déglacées à l'Armagnac et sauce crémée. Une belle barque à 15,5/20. La dame au chameau vert se délectera d'un "tartare de saumon en duo de mangue, jus de citron et salade de mesclun"

C'ÉTAIT DÉLICIEUX !
LE CHEF EST EN VACANCES ?
BROOOO
NA !

sur lequel elle se jette comme une furie. Sans pour autant exclure la méthode. Pour qu'elle glisse un 15,5/20 faut pas d'assiette qui tremble, ni des saveurs empruntées. Faut que ça rentre dans le lard, que ça pète aux mirettes et en bouche. Pareil pour son "filet de cabillaud rôti sauce vierge, une poêlée de légumes, purée de pommes de terre". Rôôôlolo… Cuisson précise, un régal. 15,5/20 donc. Sucré? "Pain perdu à l'ancienne, glace caramel au beurre salé et crème de lait caramélisée" pour Mauricette qui ne perd jamais une occasion de se régaler, 15,5/20. Une cuisine de délicatesse, de couleurs, une façon magistrale de tirer le meilleur parti des saveurs. L'épouse du chef Albane Garcia tient sa salle avec sourires et spontanéité, jamais envahissante. En plus d'être bon, vous verrez comme "la Romana" est belle! C'est pas des salades! Ça pouvait être d'un tournage de Fellini!

Chefs: Sérafin et Elena Garcia
Second: Matthieu Huber
Spécialités: foie gras maison, chutney mangue et confiture de figues. Pâtes au thon frais et petits légumes, tomate et basilic. Mi-cuit de thon sauté à l'huile de sésame. Carré d'agneau rôti aux abricots, amandes concassées et miel. Desserts maison!
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Plat du jour le midi. Menu 28€, 38€ et 48€. Carte. Groupe 70 personnes. Climatisation. Fermé samedi midi et dimanche. Terrasse ombragée. Réservation très conseillée.

11 avenue Pierre Renaudel (la gare)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.45.07
www.laromana-hyeres.com
GPS: Lat:43.109378 Long:6.1261721

LA BALEINE

ΨΨΨ

Nous sommes sur le Port de Hyères. Tous les marins connaissent les "annexes", ces petites embarcations secondaires qui servent à escorter ou rejoindre un plus gros bateau. On pourrait croire "La Baleine" annexe de sa voisine mais c'est infiniment mieux que ça. Il s'agit d'un véritable restaurant à part entière, avec un vrai chef, un maitre d'hôtel hors-pair, et une équipe d'un grand professionnalisme. Et nous-autres le professionnalisme, on aime ne pas le sentir, comme quand le personnel ne surjoue pas sa partition, qu'il déroule au naturel. Qu'il "ne rame pas" puisque on causait "d'annexe". Mauricette, celle dont je suis l'annexe depuis trop longtemps, entame son repas par "le boudin noir à l'oignon, salade mesclun et pommes de terre écrasées à l'huile d'olive". Le ton est sans ambigüité quant à l'ambition de sustenter celui qui aime le plat de bistrot endimanchés, les plats canailles élégants et autres spécialités bien troussées et qui fait s'enfuir à toutes jambes les serviettes de plage quand l'été fut venu. Donc, mon boudin vaut son 15/20. "La sole entière d'arrivage poêlée (300 à 350g), beurre d'anchois, pommes de terre écrasée à l'huile d'olive" serait surement adoubée par Cousteau mais allez savoir s'il mangeait du poisson! Bonnet rouge contre chapeau vert? Mauricette a le dernier mot avec un 15/20 grâce à la belle cuisson et la parcimonie de beurre. Deux 15/20 pour "la tarte fine aux pommes et à la cannelle, mousseux au Carambar" (sans blague?) et "le baba au rhum à l'ananas et chantilly" classique, ça fait tellement du bien le classique, quand on cherche des repères. Si vous aimez le ski, la montagne, les chamois et les promenades en raquettes, c'est pas ici qu'il faut venir. Mais si vous voulez voir le mat des bateaux en vous tapant un bon resto quand il fait beau: "la Baleine" est votre homme! Vous n'y rencontrerez pas Pinocchio et Gepetto mais Chantal Giuliano et plein de serveurs qui ne veulent que votre bonheur!

Chef: Julien Hoareau
Spécialités: friture de petits jols et étrilles. Soupe de poissons de roche. Artichauts à la barigoule. Pieds et paquets d'agneau façon niçoise. Noix de St Jacques poêlées aux morilles et lardons. Tartare poêlé aller-retour.
Accueil 16/20. 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 23,30€ 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
www.restaurant-labaleine.com
GPS: Lat:43.0807667 Long:6.1561632

LA REINE JANE

ΨΨ1/2

Vous êtes chasseur? Non? Pas même les papillons? Et chasseurs de bons plans, ceux qui font les bonheurs simples et les moments charmants? En v'là une d'adresse jolie et qui ne fait pas de bruit question esbroufe. Une affaire de famille. Du genre qui satisfait tout au long de l'année une armée d'habitués, pas fous les habitués. En général, c'est la grande prêtresse du lieu Sylvie Hiltenbrand qui reçoit, ou Sylvie Thiébault sa belle-fille. Deux Sylvie pour le prix d'une: ça ne se refuse pas! Les maris ne sont jamais bien loin: Guillaume Thiébault est aux fourneaux. Ça ne se refuse pas non plus. Il cuisine avec justesse et à-propos! Dans le CV: Méribel, La Fossette au Lavandou, dans le Sud-Ouest aussi. On n'a pas boudé

notre plaisir avec Mauricette. A deux comme un seul homme nous siroterons une "anchoïade" extra, aillée sur mesure. "Point trop n'en faut" qu'elle dit souvent la dame au chapeau vert. 14,5/20. Tout rentre dans les ordres avec un "Saint-Pierre" entier et simplement grillé, huile d'olive et citron possible. Le Saint-Pierre au restaurant, c'est souvent une calamité. Les tables "haut de gamme" ont des tarifs assommant, et les tables banales vous refilent du surgelé rance badigeonné de sauce pour cacher la misère. Alors bravo! Et 14,5/20. J'adore les produits de la mer. Mon choix de portera donc sur les "rognons de veau en persillade"! Magnanime assiette! C'est l'automne: champignons bien cuisinés. 14,5/20. Le "tiramisu" fait du bon boulot. Ferme dans son gros verre (la cuillère tient debout), pas chargé en glucose, vraiment maîtrisé. 15/20. Une restauration classique comme on aime, bien élevée et bigrement honnête. Nous connaissons dans le secteur quelques endroits où c'est plutôt le contraire. La position GPS est inscrite sous l'adresse, la terrasse face aux bateaux est ombragée par un énorme murier-platane, la bouillabaisse est sur commande et la moule c'est généralement de la Bouchot! Qui dit mieux?

Chef: Guillaume Thiébault

Spécialités: fruits de mer et crustacés: tourteau, homard, langoustines, bulots, bigorneaux, amandes, clams, huîtres, oursins en saison. Poissons grillés. Marmite du pêcheur. Sur commande: aïoli, bourride, bouillabaisse (42€). Foie gras. Côte à l'os à la fleur de sel. Ris de veau.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules à 14,50€ et 17€ le midi en semaine. Menus à 22€, 29€ et 72€ (pour 2). Enfant 8€. Hôtel 14 chambres. En hiver fermé dimanche soir. En saison 7j/7. Terrasse face aux bateaux.

Quai des Cormorans
Port de l'Ayguade
83400 **HYÈRES**
Tél.04.94.66.32.64
www.reinejane.com
GPS: Lat:43.1016918 Long:6.1730263

LE POISSON ROUGE

ΨΨΨ

Les quelques matinaux pêcheurs du Port du Niel témoignent: il n'est pas rare que Richard Cordier se lève avec le soleil. Même au paradis, ya des réveils-matin pour les cuisiniers, pas de raison. Car oui, ce curieux cuisinier qui a fait le tour du monde et les poches des terroirs d'ailleurs rassemble dans ses assiettes un nombre incroyable de recettes et donc, ça demande du boulot, beaucoup de préparations. Et voilà pourquoi Richard Cordier se lève parfois avec le soleil. Liban, Chine, les iles du Pacifique, l'Europe de l'Est, les Amériques de la Patagonie au Mexique… Cette année plus encore, les assemblages sont fins, les saveurs tranchées et claires, les préparations fraiches. Le produit phare, le panache blanc du "Poisson Rouge" est justement le poisson en particulier et le produit de la mer en général, parfait support des recettes du chef. Coriandre, cumin, poivre, fenouil, thym, cardamome, aneth, laurier jouent ensemble et, fait rare dans le joyeux monde de la tambouille ou chaque cuisinier s'imagine Mozart de la sauce, aucun télescopage à la papille ni de parasitage au bout de la langue. Comme avec "l'assiette d'attente". Belle assiette de dégustation rectangulaire, une huitaine de recoins gourmands qui font voyager, épargnez moi les détails, je ne sera jamais autant précis que ce fut bon: 15/20. Suite avec le "maxi panaché de poissons et crevette grillée", trois filets de poissons (dorade grise, thon, sébaste) et le crustacé grillés à la plancha. Une fois encore, les garnitures originales jouent les premiers rôles avec notamment une concassée de tomate et pois chiches d'inspiration libanaise, basilic frais, polenta poêlée, gingembre frais, rouille maison etc. 15/20. Ce dessert est toujours aussi malin et délicieux! Choisi l'an passé, le "gâteau gourmand maison au chocolat", deux tranches d'une terrine chocolatée travaillée. 15/20. J'en perdrais facilement ma concentration si je n'étais pas du genre droit dans mes bottes: quelle carte postale, ce charmant port du Niel! Ah: maison fermée l'hiver. Le boss file sous d'autres latitudes faire le marché des recettes du monde. Pour encore mieux revenir nous régaler à son retour.

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

Spécialités: carpaccio de poissons crus. Caponata sicilienne aux olives vertes, céleri, aubergines, seiches et moules. Cassolette d'agneau. Financier maison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. 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
GPS: Lat:43.0358603 Long:6.1265865

CHEZ JO

NT Ψ1/2

Crénom d'une crevette! Que c'est bête! Ya l'esprit mais pas assez la lettre! Planqué au centre village de Giens, terrasse improvisée sur un bout de parking, toile de camping pour protéger du soleil, toilettes dans le couloir au fond à gauche, de la gentillesse et des sourires de la part de la direction. Quoi de mieux je vous demande pour rêver de vacances? Hein? Pas

grand-chose ci ce n'est une tarification de restaurant pour une prestation qui n'est pas celle d'un restaurant, en tous cas au sens où nous l'entendons. Des produits un peu olé-olé car enfin: la mozzarella est dure, certains filets de poisson et d'autres produits sont en congelés, le risotto n'en est pas un et les desserts glissent le doute du maison ou pas. Je veux bien entendre les violons du folklore m'enfin quand même 30€ par tête de pipe, c'est un peu beaucoup. Pour la mozza, je l'ai vu dans l'assiette à côté: c'est bien la nulle utilisée par les pizzaiolos peu scrupuleux. Avec Mauricette on tente une entrée pour deux avec la "friture de la mer" avec calamars, crevettes, poulpes, seiches". Pas gras et servie avec frites et salade verte, voilà un début prometteur, même à 14€. 14/20. Le temps de gâte un peu avec le "filet de Saint-Pierre rôti sur peau à l'huile d'olive citronné avec son risotto crémeux". Le dab est honnête en avouant le poisson congelé et qui par ailleurs affiche une cuisson respectée. La verrine de légumes frais travaillés au jus de citron est extra. Le risotto n'est pas agréable du tout, riz farineux. Puisqu'on en parle, c'est un peu gonflant cette manie d'appeler "risotto" n'importe quel riz "pour faire genre" comme dit Mauricette quand elle vient de subir un épisode de Secret Story. Et puis à 17€ l'assiette, on attend mieux. 12/20. Même note pour mon "panaché de poissons à la plancha" avec ses 3 filets de loup, dorade, rouget et des seiches en persillade. Ces dernières sont vraiment extra. Les autres s'en tirent bien, mais à l'instar du St-Pierre de tout à l'heure, je me demande où est l'intérêt du client dans un canton réputé pour sa pêche, de se taper des produits congelés. Je parle du rouget aussi. Enfin bon. Riz sec au curry. Bof. 18€ pour 12,5/20. Les desserts du jour sont tarifés 6€. Il s'agit d'un "tiramisu" un peu particulier puisqu'au Rhum, 13,5/20. Et d'une "mousse au chocolat" ambigüe, car trop grasse pour être honnête. Mais acceptable. 13/20. Table sans prétentions mais insuffisante qui sonne faux vus les tarifs. Quel dommage! Sympa comme tout!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 12/20. Pain 12/20. Café 2€ 13/20. Toilettes 13/20. Pas de menus. Carte. Terrasse.

Rue Maquis Vallier
GIENS
83400 **HYERES**
Tél.04.94.58.99.38
GPS: Lat:43.0382318 Long:6.1308805

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 CEINTURON

ΨΨΨ1/2

Si vous entrez "côté mer", c'est une des maisons les plus accueillantes qui soit. Jardin aux essences de Provence, grande terrasse ombragée, le sable fin à un jet d'olive. Puisque le couple Feugier s'est bâti son petit paradis dans ce théâtre touristique, donnons le rôle de Saint-Pierre à Christian Atelin. Cet excellent cuisinier natif de la Drôme passa notamment par les cuisines de la maison Point à Vienne. C'est pas rien! Un peu comme si Mauricette avait été coachée par la reine d'Angleterre pour porter le chapeau vert. Bref! Dans son menu à 25€ , la suggestion du moment est la "tatin de sardines". Du bel ouvrage et même si la recette de la tatin est lointaine, l'idée a l'avantage de recueillir les suffrages de la diva des fourneaux puisqu'elle débute par un 15/20. Née carnassière du côté de la Corrèze et du côté de son père, elle poursuit pourtant par un "dos de cabillaud cuisiné façon bourride" qui la satisfait. Elle n'a jamais mangé autant de poisson dans un même repas! 15/20. Son dessert est peu intéressant, un "gâteau poire-caramel" à 13,5/20. Le talent réel prend son envol sur le menu à 33,50€ avec une géniale "brioche d'escargots, crème anisée à la badiane, mesclun" vraiment recommandable, un côté "tradi" qui ronronne, l'autre qui siffle le moderne. Bravo et j'y vais de mon…16/20! Suite du même tonneau avec "minute de côtes d'agneau au romarin simple jus, purée de topinambour". Cuisson ok, jus court, topinambour bien cuisiné qui ronfle sa saveur d'artichauts. Le reste de l'assiette est géométrie aux mirettes, 15,5/20. C'est aussi la note apposée sur le dessert qui n'est pourtant pas le fort de la boutique! Il s'appelle "meringua" et n'a pas d'origine sud-américaine encore que, allez savoir. Il s'agit plutôt d'un cousin du vacherin (meringue donc) équipé d'une compotée de fruits jaunes. Beau, en plus. 15,5/20. "Le Ceinturon" propose désormais des formules le midi à partir de 18€, ce qui est une bonne idée pour s'en faire une sur la qualité de la maison. Qui passe à la notation supérieure grâce à l'excellent menu à 33,50€.

Chef: Christian Atelin

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14/20. Toilettes 16/20. Café 2€ 12/20. Formules à 15€, 18€ et 22€. Menus à 25€, 33,50€ et 43€. Carte. 7j/7 en saison. Fermé le dimanche soir et le lundi hors saison. 12 Chambres** de 65€ à 105€ pour deux personnes. Soirée-étape VRP (se renseigner). Parking aisé. Groupes jusqu'à 50 personnes. Réservation conseillée.

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
GPS:Lat:43.1034974 Long:6.1738819

QUE FAIT CETTE MOUCHE DANS MA SOUPE ?
ELLE NAGE MONSIEUR !
Thiébolt

LE FICUS

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
GPS: Lat:43.0577767 Long:6.1478645

RESTO CHRISTO

NT ΨΨ1/2

Simple mais pas simpliste, tout frais, tout bon. Enfin quand je dis simple… pas de méprise! C'est un métier que de cuisiner! Contrairement à nos observations à force de pérégrinations régulières dans le canton! Bref! Du haut de sa petite vingtaine de printemps Christopher Peters commence à sérieusement maitriser les subtilités de son art! Assiettes vives, colorées, sens du détail encouragé par sa formation gastro. Elles ne ressemblent pas à des Picasso bricolos mais à du beau-bistrot! Suis-je clair? Non hein? Il me semblait aussi. Je vais pas tout réécrire depuis le début alors je m'en vais de ce pas concisément vous narrer mon repas. Enfin "notre", puisque j'ai déjeuné avec Mauricette, celle qui ressemble justement à "la femme au chapeau bleu" de Picasso mais en très miro et avec un chapeau vert. Toujours la formule du midi à 12€. Devinez le plat… Steak frites? Cordon bleu? Assiette de charcuterie? Spaghettis bolognaise? Héhéhé… "Mi-cuit de thon aux graines de sésame, sauce soja montée au beurre, purée de ciboulette et wok de légumes"? La présentation accroche, et le reste n'a plus qu'à faire son boulot. Thon juché sur la purée cerclée, tagliatelles croquantes des légumes. 15/20. La "panacotta au caramel" achève de séduire Mauricette qui n'attendait pas tant, 14,5/20. De mon côté, "souris d'agneau confite 3h aux abricots". Sens de la mesure du chef avantageux pour le client! Les garnitures sont communes à nos deux assiettes (purée ciboulette et wok de légumes), mais au moins c'est du frais. Viande fondante et jus court fruité. 14,5/20. Mon "fondant au chocolat" joue le jeu avec ce qu'on en attend: le goût et l'odeur du vrai chocolat! 14,5/20! Petit bémol: les cuisines devraient s'équiper d'un chauffe-assiette! Indispensable pour prendre son temps à table. Bref! Installée au pied de la vieille-ville, dans une rue piétonne, nappage blanc même en terrasse, sourires et vraie gentillesse du service. Une occasion en or d'affronter la ville et ses méfaits si l'idée saugrenue de vous régaler dans le coin vous chatouillait l'envie!

Chef: Christopher Peters

Spécialités (la carte change chaque mois): daube de poulpe et croutons rouille. Moules gratinées en persillade. Mahi-mahi à la tahitienne. Magret de canard aux figues. Emincé de volaille au tandoori. Tatin aux pêches à ma façon.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 12€ midi sauf jours fériés. Menus 21€ et 26€. Enfant 7,5€. Carte. Groupes jusqu'à 20 personnes. Terrasse piétonne couverte. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée.

16 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.33.45.40
www.resto-christo.com
GPS: Lat:43.1204807 Long:6.1275709

LA BRASSERIE DES ILES

ΨΨΨ1/2

En quelques années et même un peu plus, le propriétaire-fondateur monsieur Giuliano et sa fille Chantal auront fondé une des adresses des plus abouties du BàO. Je veux dire que rien n'est jamais assez beau et bon pour le client qui prend la peine d'entrer. Faut pas mollir, faut pas s'endormir, jamais. Car figurez-vous que le client, il lui rend bien au restaurateur quand celui-ci fait aussi sérieusement son boulot. Mauricette qui le jour de ses 5 ans avait compris la règle de trois et qui depuis mange comme quatre choisit cette année le menu à 26€. Histoire d'en jauger le rapport qualité prix. Début par "la terrine de la maison aux foies blonds de volaille". On a beau naitre terrine, on n'en reste pas moins élégante. Rien à ajouter, ni sel, ni poivre… rare! 15/20 d'emblée. "Le tajine d'agneau aux pruneaux" fait son bonheur, dosé à merveille, précis comme une horloge casablancaise, 15,5/20. C'est surtout à la carte que le chef se débride, fait des miracles. Les "rissoles croustillantes aux scampis de langoustines et champignons" sont inspirées dans le registre "terre et mer" dont raffole la maison. Vraiment bon et je résiste pas à manger avec les doigts une partie de l'assiette! 15,5/20. Quand les Giuliano parle de "poisson frais", ne pas confondre: il ne sort pas du congélateur! La preuve en assiette avec mon "dos de loup de pays rôti au foie gras de canard et pommes mousseline persillées". Les bases du fameux "Rossini" redéfinies pour le maritime: 15,5/20. Je ferais impasse sur le dessert parce que là, je peux plus. Mauricette dont le chapeau vert ne brandit décidément jamais le drapeau blanc tâte du "café gourmand". "Pour terminer son bilan" glissera-t-elle pudiquement avant d'apposer un 15/20. Carte des vins pour tous besoins, au verre possible. Cette année le service fait un sans-faute. Brisons là l'apologie de cette maison de lumière et de verre, de bois et de voiles pour conclure qu'absente des grands guides nationaux, la maison Giuliano n'en est pas moins une référence locale pour le client exigeant. Car voyez-vous, ce sont les clients qui décident si une table mérite louanges, pas les guides.

Chef: Cyril-Marc Farjon

Spécialités: salade de homard frais et tartare d'avocat.Linguines à la tomate fraiche et langouste. Le duo d'abats nobles de veau (ris et rognons) en broche cuit à la plancha.

Accueil 16/20. Service 17/20. 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
www.brasserie-des-iles.com
GPS: Lat:43.0810371 Long:6.1562517

LA GRANGE

NT Ψ

Les assiettes ont toujours cette rusticité des débuts de la maison. Ça nous plait beaucoup, un peu comme ce qu'on mangeait "à la campagne" dans les années 50. Légumes débités à la hache, grossièreté des effets. Le cadre paysan enfonce le clou, ça tombe bien: ce n'est que planches et poutres! Appuyez sur la pédale à folklore c'est bien, mais derrière? Ya quoi? Et ben ya le train-train. Le couple qu'on avait connu du côté de la gare dans son premier petit restaurant fourgue des assiettes un peu tristounette, sans âme. Ça rame dur. Mon menu à 19€ commence par une "terrine de poissons". Généreuse! On peut pas dire! Et du maison! Bravo! Combien de fois le serveur jure et crache que c'est "maison" alors que c'est une sorte de gélatine brillante démoulée de son sachet? Mai-son, la terrine, je suis content. Plein de feuilles de salade fraiche et accompagnée d'une sorte de mayo. Tout allait bien dans le meilleur des mondes, j'étais heureux. Et puis je suis arrivé sur le morceau de dessus de la terrine, un peu grillé. Du moisi. Pas qu'un peu. J'ai mis les deux pieds sur le frein, rongé le mien. La patronne est venue reprendre mon assiette non terminée sans le moindre questionnement. 14,5/20 sans moisi. 12/20 avec. Je retrouve encore une montagne de salade verte et la même mayo dans mon plat principal, un "filet de cabillaud sauce citron" très sec aux entournures. J'aime bien le poisson nature, sans ajout de sauce. Mais faut que le poisson ait du répondant. Même pas sûr que ce truc plat comme une limande soit du cabillaud. M'étonnerait même. Les pommes de terres sautées sont extra, et la ratatouille servie généreusement à part pareil. 12/20 grâce à elle. Le "fondant au chocolat". On ne se pose même pas la question de savoir s'il est maison ou pas: il est froid et dur. Rédhibitoire. Les bouts de fruits rustiques sont rigolos, la chantilly de trop comme toujours. 12/20. Pain industriel. Bilan final: nous voilà dans le moyen terne et sans vie. Sinon au service, le monsieur est très bien, aimable et poli, content dans sa fonction. Pas blasé.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15,5/20. Pain 11/20. Café Malongo 1,5€ 15,5/20. Toilettes 14/20. Formules à partir de 10,40€. Menus à 19€ et plus encore. Carte. Parking. Terrasse.

860 avenue de l'aéroport
83400 **HYERES**
Tél.04.94.61.15.70
restaurantlagrange@wanadoo.fr
GPS: Lat:43.0950759 Long:6.1365076

Téléchargez gratuitement
l'application I Phone
sur
www.le-bouche-a-oreille.com

LE LAVANDOU

LOU SOLYLES

NT ΨΨ1/2

Un bon plan au Lavandou? En v'là un extra mes p'tits poulets! Lou Solylès! Un restaurant haut comme trois pommes et grand comme un mouchoir de poche! Les pommes sont dans la tatin! Le mouchoir, c'est pour après, pleurer quand on part! Vous allez piger! Le plaisir commence par le début! Quand le boss vous accueille dans la plus grande simplicité, il est content de vous voir, aimable sans dégoulinage de salamalecs mais sourire dans les yeux à plein temps. Petite terrasse un peu en hauteur face à la grande bleue, nappages. Pourtant Mauricette restera un bon moment insensible à toutes les marques d'amicalité d'Olivier Piveteau, le patron. Jusqu'à l'arrivée de son plat du jour "linguines au poulet à la zurichoise". Avec l'intonation d'Arletty dans l'Hôtel du Nord, celle qui a une gueule d'atmosphère un peu particulière se régalera sans mesure. Vraiment cuisiné, parfumé. Du plat du jour de la sorte ne court pas les rues, et encore moins les plages. 15/20 qu'elle a dit! Arrive ma "côte de veau grillée"! "Toi aussi tu apprécies le Carné, Marcel?" qu'elle a dit Mauricette en pouffant dans sa barbe! Rien ne pouvait l'arrêter! Gratin dauphinois, carotte et poireau, du cuisiné simple et bon sans autres ambitions que régaler! 14,5/20. Desserts pas anodins avec la délicieuse "tarte aux pommes" qui a l'heur de plaire à la dame au chapeau vert, 14,5/20. Et une délicate "salade d'agrumes au Cointreau" aux petits soins avec mon envie de fraicheur: c'est l'été! 15/20. Précisons pour la bonne forme que je déjeunais à la carte tandis qu'elle bénéficiait de la formule des midis de semaine à 12,90€. Petite table mais grand succès! Ça se bouscule au portillon! Nous attendrons d'ailleurs un peu nos plats. Maintenant, si vous préférez vous empalez sur les multiples canulars culinaires qui garnissent les environs pour "manger vite" et broyer des fadaises, personne vous oblige. Bref! Une mignonne cuisine du marché sans ambigüité proposée par un joli couple chez qui on irait bien chaque semaine, comme on va chez des amis.

Chef: Charlotte Rodet

Spécialités: involtini de poivrons aux sardines. Risotto aux "sot l'y laisse". Tartare de bœuf couteau. Cuisses de grenouilles. Poissons grillés.

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 12,90€ et menu à 17€ (avec café) le midi semaine sauf jours fériés. Menu à 28€. Enfant 9€. Carte. Groupes 25 pers. Terrasse 4 saisons. Fermé mardi soir et mercredi hors-saison, le mercredi en été. Réservation conseillée.

Boulevard du Front de Mer (Avenue Général Bouvet)
83980 **LE LAVANDOU**
Tél.04.94.15.11.86
GPS:Lat:43.1346349 Long:6.3661587

LE REST'O QUAI

NT 0

Très représentatif de cette restauration qui ne se pose pas de question, qui déroule en pilote automatique, sans âme. Malgré la presque sympathie de la dame au service et à l'accueil qui tire la baraque à elle seule. C'est la règle du strict minimum imposé au gogo de touriste qui s'esbaudit de tout tant qu'il trempouille ces arpions dans la grande bleue au son de la crème de bronzage et au rythme de la lambada. C'est d'un déprimant. Autant que mon menu à 21,50€, en fait! Une ribambelle de propositions, comment peut-on travailler autant de produits différents? J'ai bien la réponse, mais on va me dire que je ne suis pas objectif. Je revendique ne pas l'être en disant qu'on voit beaucoup de fumée en cuisine. Si c'est tout le temps, ça peut paraitre normal. Mais quand même, l'art de la grillade commence par une bonne hotte. Un brouillard gras jusqu'à la porte. Et puis je suis allé aux toilettes. Elles sont juste devant le congèl' où attendent les glaces. Dessus les bacs et sans aucune protection hygiénique, on trouve en vrac des fondants au chocolat qui se prélassent en attendant preneur. Je n'en serais pas. De retour devant ma serviette en papier, je débute par "accras de morue". Généreux ils sont douze! Au bout de cinq et même avec la sauce sucrée-salée, on a plus envie de visiter les Antilles. 11/20. Après: "filet de loup de mer sauce basilic". Du bon gros poiscaille qui pisse encore l'eau. Ehoh! Faut essorer chef! Et le basilic: pas senti! Vaut peut-être mieux! Le riz est jaune, la brunoise de légumes pas salée, et la poêlée de courgette très grasse! De la cuisine sans le moindre sentiment, exonéré de tout désir de faire copain avec l'attablé, comme si les assiettes venaient travailler à reculons. 7/20. Pour finir, ou plutôt pour achever, je voulais me faire une idée globale des desserts…sauf le fondant au chocolat. M'arrive une sorte de café gourmand avec un excellent café, une petite crème brûlée qui m'a fait faire des billes toutes rondes: elle est bonne! Un petit bout de gâteau sous-traité genre truffon, nougatine et une tarte abricot plus rigolote que mauvaise puisqu'il s'agit d'une pâte dure comme la pierre, j'ai tordu la grande cuillère. Recouverte de confiture d'abricot. Aucun passage au four donc. Un raccourci cocasse de la recette. J'adjuge un 10/20 pour l'ensemble. Une caricature même pas exagérée de la restauration touristique flingueuse de moral.

Chef: allez savoir!

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 9/20. Pain 13/20. Café 15,5/20. Toilettes 13/20. Menus 21,50€ et d'autres. Carte. Terrasse.

Quai des pêcheurs
83980 **LE LAVANDOU**
Tél.06.73.86.81.78
GPS: Lat:43.1371207 Long:6.3740873

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

LA LONDE DES MAURES

LE GLAMOUR

ΨΨ1/2

On pourrait ne prêter d'abord attention qu'au contexte touristique: sur le port de la Londe, le fameux Port Miramar. Rien que le nom, on entend les odeurs de pan-bagnat et d'huile de bronzage, on sent même les mouettes. Sauf que contrairement aux innombrables saisonniers qui sentent les moules jusque dans le cœur des frites dès que la tong claque sur le goudron, la maison de Marie-Christine Di Bianca ouvre ses portes à l'année. Cela dit au BàO, on ne mange pas des sourires mais le dedans des assiettes! Extraits: petits légumes et champignons grillés marinés au basilic, parillada de viandes, pâtes au foie gras et cèpes, pot au feu de la mer, gambas poêlées au vin blanc et crème fraiche, fricassée du pêcheur, magret, entrecôte aux échalotes confites… et menu à 15€ café compris les midis de semaine! Mauricette, la dame au jarret de fer et au chapeau vert, fonce sur le "nougat de fromage de chèvre aux noix en aumônière et son miel de Provence". Moi sur le "tartare de saumon mariné au baies roses et à l'aneth". Assiettes magnanimes et sans retenue dans la copieuseté! Bien manigancés dans la saveur, rustico-élégant! Nous alignerons de concert nos deux 14,5/20! Suite carnassière pour la pétroleuse en goguette, le "cœur de filet de bœuf aux cèpes" dont elle saluera (encore) la générosité. 15/20. Mes "spaghetti à l'encre de seiche et ses crevettes" sont fameux, faut voir la dose, j'en ai laissé sur le côté! J'en dis pas plus! 14,5/20. Là avec Mauricette, on se regardera dans le blanc de nos mirettes un peu jaunes à force d'excès de gourmandise répétés et on décidera de déposer fourchettes et couteaux: pas de dessert! Question déco, ya encore du boulot pour cet établissement récemment repris. Le coin bar lounge cocktail face aux mâts des bateaux est accueillant, la grande terrasse accueille les groupes et les soirées à thème. Un restaurant du bord de mer avec un fameux cuisinier pas avare dans la quantité et doux dans les tarifs. Remarquable et étonnant rapport qualité prix.

Chef: Michaël Lopes

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu à 15€ le midi en semaine. Formule-carte à 18€ et menu-carte à 24€. Enfant 8€. Soirée à thème concert, flamenco, voyance, sosie, jazz, chansons: se renseigner. Groupe 140 pers. Grande terrasse. Hors saison ouvert jeudi, vendredi, samedi et dimanche. En saison ouvert 7j/7.

Rond-Point de Walluf - Port Miramar
83250 **LA LONDE LES MAURES**
Tél.04.94.91.20.10
GPS: Lat:43.1165072 Long:6.2473959

LA ROSE DES VENTS

NT Ψ

Ploufplouf: ça-se-ra-lui! C'est un peu le hasard qui me traine jusqu'ici. Comme la plupart des ports du littoral celui de la Londe possède son "carré" avec sa brochette de restaurants saisonniers rangés qui alternent avec des magasins de maillots de bain, dans une folle farandole au service du chaland désœuvré et nous sommes là pour vous faire rêver. Bon qu'est-ce que je disais… Ah oui: touristes-land. La saison démarre à peine, tongs, paréos et bermudas se bousculent aux portillons. Donc, ploufplouf: "La Rose des Vents". De l'abattage brasserie, glaces, crêpes comme les copains voisins, et une ardoise avec des spécialités créoles dont j'ai un peu sottement pensé qu'elles seraient la ruse pour m'extirper du médiocre. La jeune femme est douce, patiente. Quand il sort de sa cuisine, le jeune homme dit bonjour et sourit. Seulement voilà, les "gambas au riz parfumé à la créole" ou dans le genre sont inintéressant au plus haut point. C'est un peu embêtant pour 18,50€. Six belles gambas pas assez cuites, des gambas saignantes. Vaut mieux ça que l'inverse m'enfin bon. Dessous, le riz est en paquet et se fait remarquer par son manque de sel. Discrétos sans me faire remarquer par le jeune couple qui tient boutique, j'ai vidé la salière dessus. Par contre, impossible d'enlever le piment. Faudrait prévenir. Je suis resté stoïque sur la première bouchée, yeux grands ouverts qui pleurent en regardant les bateaux pour pas montrer. Chuis un costaud moi. En prime et servi à côté pour pimenter le dégât, un rougail de tomate consciencieusement évité. Oui, je sais, c'est réunionnais, c'est normal le piment. Et les gambas pas cuites et le riz fade aussi? 10/20. Pour finir ma virée dans le carré, j'ai pris une "crêpe beurre-sucre". Elle est bien mais réalisée avec du beurre doux. C'est quand même dingue de se dire "crêperie" et d'avoir un gros problème avec le sel! Le sucre glace pour faire joli est inutile. 2,8€ et 12/20. J'insiste: jeune couple attachant. Ce qui est à ce jour la seule raison objective d'y tremper le bec.

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

30 carré du Port Miramar
83250 **LA LONDE LES MAURES**
Tél.04.94.66.53.07
GPS: Lat:43.1159316 Long:6.2470096

LE LUC EN PROVENCE

L'OLIVADE

NT ΨΨΨ

La maison des Arnaud ne joue pas les stars de la soupe et ne sera pas référencé dans Relais et Châteaux… cette année. Par contre, on y rencontre à l'année un aréopage de banquiers et autres tabellions, des VRP esseulés et des retraités en virée, des voisins curieux et même, vous allez rire, des gens comme vous et moi souvent le sourire au minois. Ce qui est sûr, la plupart savent ce que bien manger veut dire sinon ils iraient se vautrer le désarroi dans une des multiples autres boutiques qui tendent la gambette le long de la Nationale 7. C'est qu'un tel emplacement est un franc symbole d'optimisme. Bonne nouvelle: l'optimisme se transmet! L'équipe de salle c'est spontanéité, gentillesse et compagnie. Et la cuisine un joli spécimen. Des menus, une carte. Des propositions "à la plancha" séduisantes: seiches en persillade, gambas décortiquées, St-Jacques au jus de viande truffé, poulpe à la vinaigrette tiède aux agrumes… et une "sole entière en rouge et noir, purée d'artichauts". Rouge et noir… Stendhal ou RCT? Allez savoir! Tomate confite et tapenade. Dessous et victime d'une cuisson au cordeau, la sole majeure. Une belle costaude. La purée d'artichauts est un régal. L'ensemble est vraiment bon, un essentiel de saveurs et un minimum d'esthétique. 15/20. Tarte fine aux pommes? Fondant au chocolat? Non! "Suprême d'agrumes, sorbet citron"? Oui! Pomelos et orange mondés, dans leur jus sucré. Le sorbet citron en ajoute au plaisir. Voilà un antidépresseur de dessert pour qui culpabilise à cause des calories! Du léger-gourmand! 15/20. Tu m'étonnes Simone que l'adresse fasse un carton à l'argus local des tables recommandables! Sommelier de formation, Stéphane Arnaud vous réserve des bons plans de bouchons. Sa carte des vins, c'est la cerise sur le gâteau!

Chefs: Véronique Mariottini et Stéphane Arnaud

Spécialités:poêlée d'escargots façon Provençale. Pavé de cœur de rumsteck Simmental et l'os à moelle. Cochon Noir de Presa de Duroc rôti et découpé minute. Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 15€ et 19,5€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu soir et week-end à partir de 19,5€. Menu découverte à 32€. 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
www.restaurant-olivade-leluc.fr
GPS: Lat:43.3936506 Long:6.3249922

MEOUNES LES MONTRIEUX

RESTAURANT LE GASQUET

ΨΨΨ

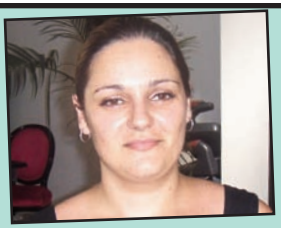
Ohohoh! Sacré bon plan que voilà! Changement de proprio récent pour ce bout de restaurant placé dans un endroit qui ne rassurera pas les fins statisticiens! Qu'ils laissent tomber un moment leurs tableaux compliqués avec des courbes de toutes les couleurs griffonnées de chiffres compris d'eux-seuls! Ohohoh! Le bon plan de la vallée du Gapeau… 22 et 26 ans, pensez-donc! Retroussage de manches pour le meilleur et le meilleur! Elodie Salort, en salle c'est de l'or! Ludovic Cabri dit "Loule Gasquet", enfant du pays et cuisinier de son état! Passé sous la houlette formatrice de Pierre Nicolas de "La Fourchette" à Entrecasteaux et qui fit les beaux jours du "Milano" à Pierrefeu. La carte n'est pas frimeuse de l'intitulé, évite le piège de la poésie inutile: tartine campagnarde de chèvre chaud lardé, camembert coulant cuisiné, risotto du moment (asperges et speck), millefeuille de rouget et polenta, filet de bœuf aux morilles, filet de poulet au thym façon grand-mère, cuisses de grenouilles persillées…et une ardoise câline de suggestions accrochée au mur juste au-dessus de ma tonsure. La modestie du propos m'incite à viser les "filets de pigeon façon sucré-salé". Mystérieux au point d'éveiller ma curiosité de blasé, un des fondements de mon sacerdoce de cobaye. Ouaouh! M'est arrivée une grande assiette qu'on se croirait dans un palace, mais un bon. Quatre filets rôtis et rosés posés disciplinés olé! Pommes de terre Anna, oignons confit et pomme fruit caramélisée. Sauce fine au vin rouge et groseille. Pas de commentaire superflu: un régal à 15,5/20! Et 17€! Quand on voit ce que certaines tables nous refilent pour ce prix, ya des vocations de farces et attrapes qui s'ignorent! Bref! Juste avant, entrée avec "ballottine de poulet aux extraits de Provence et sa sauce fraicheur". Un beau ramequin qui fera repas pour quelques-uns, salade mélangée, tomates, croutons, carottes, parmesan, sauce crémée aux herbes et le blanc de poulet cuisiné. Un 14,5/20 tout en simplicité. Faut voir comme les habitués apprécient la formule à 12,50€ avec vin! Sont contents comme tout! Tu m'étonnes Simone! Vous savez comment ça va se passer? Un jour, vous viendrez vous régaler ici et vous n'arrêterez pas dans parler! On appelle le syndrome du Gasquet! Ou le bouche à oreille! Comme vous voulez!

Chef: Ludovic Cabri

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Formule 12,50€ midi semaine sauf jour fériés. Menu 22€. Carte. Clim. Parking aisé. Terrasse. Groupes 25. Fermeture se renseigner. Réserv.conseillée.

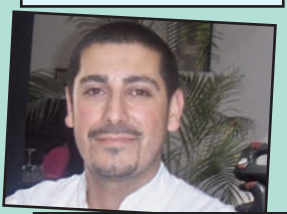
49 route de Brignoles (Centre les Lônes)
83136 **MEOUNES LES MONTRIEUX**
Tél.04.94.01.02.32
GPS: Lat:43.2839069 Long:5.9717667

DAVID PIERREDON
AUBERGE Ste MARGUERITE
83130 LA GARDE

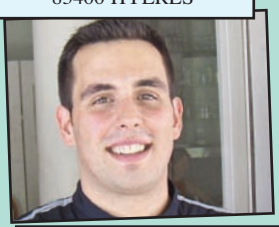


ELENA GARCIA
LA ROMANA
83400 HYERES

FREDERIC FLOSI
LA FARIGOULE
83330 LE CASTELLET



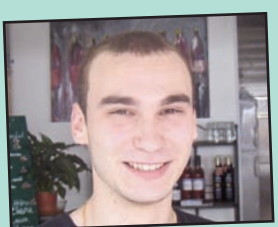
SERAFIN GARCIA
LA ROMANA
83400 HYERES



JONATHAN DOUDEAU
L'ARDOISE
83150 BANDOL

PATRICK LEONCE
LE PRE GOURMAND
13630 EYRAGUES

MEILLEURS SECONDS



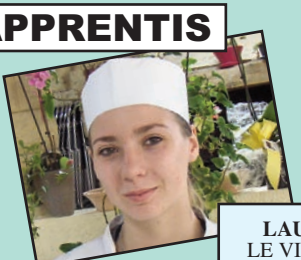
ERIC PUCCIA
LE CROQUE FIGUE
83270 SAINT CYR

IRAJ SADATE
L'ARDOISE
83150 BANDOL

PIERRE ANDREINI
LA FARIGOULE
83330 LE CASTELLET

MEILLEURS APPRENTIS

LUDIVINE PAVARD
LE CLOS DES ACACIAS
83870 SIGNES



LAURE RENAUD
LE VIEUX PRESSOIR
83170 BRIGNOLES

AUBERGE DU PACHOQUIN

NT 0

Une légende de la vallée du Gapeau. Un dinosaure fatigué incapable de s'adapter. Malgré un récent changement de propriétaire, rien ne semble avoir varié d'un poil de golden depuis la nuit des temps. On adore pourtant la cuisine franche du collier, sans simagrées douteuses ou tordue de prétentions. Le chichi nous ennuie, le démonstratif nous assomme. Alors quand la maison joue à fond le terroir et le fait maison: on applaudit. Sauf que là, les plats sont d'un ennui rare. D'un triste. Le jeune homme de l'accueil est au téléphone quand je me pointe la truffe ce midi. Il m'a vu mais me laisse poireauter un peu avant de raccrocher. L'immense salle de restaurant pratiquement vide de clients résonne sous les chansons de Charles Aznavour. Deux couples usés par la vie déjeunent. Tu t'laisses aller… Deux face à face sans un mot, si ce n'est lors de la prise de commande. Faut bien que le serveur sache. Quelle ambiance. Emporté par la foule, j'opte pour le menu à 17€. Le cuisinier fait dans l'énorme! Des assiettes pour Gulliver! Entrée "tatin de tomates sur son lit de salade verte". De la démesure! Enorme avec ses tomates pas cuites qui trônent sans légèreté sur une pâte feuilletée trop épaisse et brûlée dessous. Froid dessus et tiède dessous. Salade dure. Trop de chou. Une mèche de frisée ratatinée par le frigo. Le mieux du repas avec un 11/20. Car le "gigot d'agneau" est immangeable. Qu'on le croirait cuit poché dans l'eau chaude, duraille et badigeonné d'une sauce marron foncé surchargée en "fond" comme celle que servent les mauvais asiatiques, brillante mais pas fameuse. Deux énormes pavés de gratin dauphinois, patates pas assez cuites, trop d'œuf, pas d'ail ni de crème. Un gros trait de balsamique pour faire joli. C'est important le joli, surtout quand c'est pas bon. Le 7/20 est indiqué. Le style vire définitivement au ridicule: gigantesque "tarte au citron meringuée". On pourrait ne pas avoir à s'en plaindre. Elle mesure 15 centimètre de haut et est aussi sucrée que colossale, c'est vous dire le glucose. Pâte sablée trop épaisse, caramélisée par trop de sucre. La crème contient la dose annuelle en sucre ingurgité par le Sibérien moyen. La meringue est baltringue, cherche à compenser par la quantité, comme le reste. Un gros trait de coulis de fruits rouges pour faire joli. C'est important le joli, surtout quand c'est pas bon. 9/20. Le café n'est pas bon non plus. Une reprise de boutique ratée, absence totale de sentiments dans la prestation, de bon sens et de finesse dans la cuisine. Et le serveur amène l'addition sans coup de tampon.

Chef: allez savoir!

Accueil 6/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 2€ 6/20. Toilettes 16/20. Menus à 17€, 26€ et 35€. Carte. Terrasse. Banquets. Parking.

Quartier de Pachoquin
83136 **MEOUNES LES MONTRIEUX**
Tél.04.94.48.98.13
www.aubergedepachoquin.com
GPS: Lat:43.2563286 Long:5.9862936

NANS LES PINS

L'EVEIL DES SENS

ΨΨΨΨ

Quand nous avons déniché cette étonnante adresse début 2010, le chef nous avait impressionnés par le dévergondage et les libertés prises dans la création de recettes classiques ponctuées de saveurs d'ailleurs. Sa quête se poursuit cette année avec plus grande rigueur encore, le raffinement est passé à la vitesse supérieure. La carte sent le plaisir, pense le produit. Avec Mauricette, celle qui ne brode que très rarement les compliments, on s'est régalé de cousu main. Son entrée plante le décor, une "galette de pied et joue de cochon à la panure japonaise, petit jus au poivre de séchouan, purée de patate douce". Bing, 16/20. Ses "aiguillettes de canard saisis à la plancha, wok de fines pâtes chinoises et petits légumes au soja doux, une tatin de poire au jus de viande, jus court au gingembre" confirment l'esprit d'associations des saveurs avec un bel à propos. L'exercice est si périlleux… 15,5/20! De mon côté, haro sur le "compressé de homard à la coriandre et petits légumes, la chair des pinces en maki avec un jus à la papaye et chili, un consommé de homard au beurre salé et pousses de soja". Joli tableau de déclinaison, pour la photo faudra vous déplacer. 16/20. Suite avec "bar de ligne simplement rôti par la peau, petit jus réduit aux chanterelles, wok de légumes du marché croquants à l'huile de sésame". Pourtant bavard dans le descriptif, le chef oublie d'écrire "purée de panais". Je me suis régalé, joli coup de filet, vraiment très bon sur toute la ligne. 16/20. "Grand chariot de fromages de nos régions françaises, ses gelées et confitures originales". Un monument, ce chariot. Fin de partie avec le "mi-cuit coulant au chocolat noir Guayaquil, nem croustillant de banane à la noix de coco, pointes de caramel laitier" à 15,5/20 et "déclinaison du citron: une variante de la tarte au citron revisitée à ma façon dans sa verrine, un parfait glacé au citron et zesté au citron vert façon lime et un macaron au citron" qui vise le 16/20. Dans sa maison avec terrasse à l'entrée du village, la table de Serge Olive est devenue en peu de temps une des meilleures affaires certifiées des pages gourmandes du BàO. Un style, un esprit. Un régal.

Chef: Serge Olive

Spécialités: carte de saison.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain maison 14,5/20. Café 2,7€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules 13,50€ et 15,50€. Menu à 18,50€ le midi sauf week-end et jours fériés. Menus à 28,5€, 38€, 41€ et 79,5€. Carte. Enfant 11,50€. Terrasse en saison. Parking. Repas de groupes. Réservation conseillée.

47 route de Marseille
83860 **NANS LES PINS**
Tél.04.94.04.41.65
www.leveildessensrestaurant.fr
GPS: Lat:43.3722446 Long:5.7787737

PIERREFEU

LA MARJOLAINE

ΨΨ1/2

La façade de cette maison de village ne paye pas forcément de mine. Mais parole de cobaye et mine de rien, le tiers d'amabilité, le tiers de décoration cosy, le tiers de cuisine appliquée, et le tiers d'addition légère donne envie d'être fidèle à la demeure! Ah! La petite table de Thierry Brièche et Christophe Crévy... L'ambiance y est singulière, ses valeurs sautent aux yeux. Quand on mange ce qu'on mange et qu'on boit ce qu'on boit, faut nous entendre quand on vous serine le bon coup. Ooooh bien sûr, la cuisine ne se réclame pas de la stricte gastronomie telle que l'entendent certains. Mais les recettes évitent avec habileté le commun en alternant entre classique et création. Comme? Salade de chèvre chaud, et conchiglioni farcis brousse et pesto sur pain d'épices avec poivron confit et caviar d'aubergines. Escargots de Bourgogne, et profiteroles de fruits de mer. Terrine maison au sel de Guérande, et millefeuille de Golden et chèvre avec galette de rougets à la tapenade. Voyez? Mais il y a un secret de fabrication: le chef est pâtissier de formation. Doté d'un sens inné de la provocation, Mauricette a donc viré sur l'"aïoli" de la maison, pâtisserie bien connue de tous. 100% huile d'olive et haricots verts, pomme de terre, betterave, chou-fleur, carotte et bulots. Et la morue, Lulu. Le cuisinier innove en la passant légèrement au four, puis jette dessus une larme d'huile d'olive au pesto. Ça fonctionne très bien, surtout pour 12,50€. 14,5/20. Provoc' pour provoc', je file sur un "cassoulet", autre suggestion du jour. Gratiné au four, généreux comme doit l'être ce genre de plat. Manquait juste un bout de ventrèche de caractère pour appuyer! 14/20. Faut savoir que le week-end (et uniquement), le chef fignole une épatante assiette de desserts. J'ai la photo. Aujourd'hui: crêpes au sucre, glace et crème de marron de Collobrières à la Chantilly, une coupe faite en nougatine gorgée de fruits de saison. Un redoutable bonheur, dur de retomber dans le quotidien qui m'inflige Mauricette après un dessert pareil. 15,5/20! Et le pichet de rouge, c'est du domaine de L'Aumérade! N'en jeter plus! La Marjolaine est pleine!

Chef: Thierry Brièche
Spécialités: Râble de lapin. Truite amandes et crème. Magret aux morilles.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Richard 1,9€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 14€ en semaine sauf jours fériés 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
GPS: Lat:43.2270307 Long:6.1433597

AU PETIT TOM

NT 00

Une terrasse, du monde. C'est le jeu de l'été. La jeune femme est amicale. Son conjoint de chef infiniment moins. Quand il sort bougon de sa cuisine, ce n'est pas pour dire bonjour malgré mon regard appuyé, mais pour aller fumer une clope en terrasse et deviser avec ses connaissances. Mais souhaiter le bonjour au client qui a pris la peine d'entrer chez lui: non! Car voyez-vous, il y a au moins deux sortes de clients. Ceux qu'on connait, et ceux qu'on ne connait pas. Bref! Formule du jour avec plat du jour, dessert et café: 12,50€. La carte? Pas grand-chose. 4 entrées, 4 plats. Surtout de l'assemblage et de la grillade. J'ai quand même visé la "salade César" de la boutique à 9€. On la voit souvent en ce moment celle-là. Salade verte, oignons rouges, champignons, bouts de poulet rôtis, copeaux de Parmesan, vinaigrette crémeuse. Pas mal du tout jusque là. Et puis faudra que le cuisinier balance des traînées de réduction balsamique. Qui dégoulinent sous la salade, dans la copine vinaigrette. 12/20. Et puis je voulais confirmation de ce que j'avais vu sur les autres tables. J'ai donc pris le "gigot d'agneau" à 10€, le plat du jour. Une des pires choses gobées dans ma vie de cobaye. Deux tranches de gigot mollasses comme du foie et chloroformées par une avalanche de sauce marron. La sauce n'est pas le plus mauvais. Car la viande pique la langue. Je gratte un peu. En plus, elle sent pas bien bon. C'est dingue ce truc? Il ne sent pas le chef? On finit le fond de tiroir? J'ai rongé deux ou trois bouts en serrant les dents (pas pratique), histoire de ne pas me faire remarquer. Je comptais sur la garniture pour faire passer la pilule. Une confirmation de la médiocrité de l'assiette: une sorte de terrine de riz rond trop cuit resté dans l'eau. Riz mélangé avec un semblant de ratatouille. Comme on dit, y en a pas un pour rattraper l'autre. 10€ et 2/20. Du rare. Le dessert est "fromage blanc". Du pot de machin battu. Pas pris. Café non plus, et puis quoi encore. Sans la salade César presque adroite du début, un zéro supplémentaire était alloué sans le moindre état d'âme.

Chef: allez savoir!
Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule à 12,50€ le midi. Menu à 21€ le soir. Carte. Terrasse.

Rue Général Sarrail
83390 **PIERREFEU**
Tél.04.94.08.54.92
GPS: Lat:43.227017 Long:6.143062

ABONNEZ VOUS PAGE 3 !

PROCHAIN NUMERO

DECEMBRE 2011

ROCBARON

AUBERGE LA BERGERIE

ΨΨ1/2

Après moultes avanies et quelques camouflets que nous vous narrâmes sans états d'âme, revoilà "La Bergerie" nouvelle version. Nichant tout de même quelques 4000 âmes, il était quand même incroyable qu'un village comme Rocbaron ne trouve pas assiette à sa mesure. C'est donc fait. La cuisine produite n'est pas d'un insondable raffinement, mais on trouve facilement plat à son appétit. Faut dire que les clés de l'auberge viennent d'être confiées à un professionnel de la restauration bien connu et reconnu, pas du genre perdreau de l'année, Marcel Florentino. Comme son nom ne l'indique pas (encore que…) il affiche une magnifique moustache poivre et sel ainsi qu'une solide maîtrise dans l'art de la pizza et de la cuisson au feu de bois, car oui, un four à bois a fait son apparition. Du coup, s'y dorent andouillettes artisanales, magrets de canards, entrecôtes, pieds-paquets. La viande de bœuf est charolaise, voilà qui définit une ambition de qualité. Mauricette tâtera de la pizza. La "Reine". Faut voir sa tête à la dame au chapeau vert quand elle teste une pizza. Elle tâte, elle pèse, elle étudie avec circonspection sa proie telle la contractuelle rédige la contravention avec un air coincé de jouissance dissimulée. Avec la rigueur froide d'un communiqué de l'AFP elle décrit: "champignon frais, coulis de caractère, épaule, olives noires sans noyau, râpé, pâte fine et croustillante, peu de trottoir, on peut la manger à la main". Tant de détails interloque. 14,5/20 qu'elle a dit. Ensuite elle opte pour le "camembert au pastis et aux herbes de Provence". Elle passe d'une "reine" au camembert "Président"! Sans sourciller ni le moindre état d'âme! 14,5/20! Mon plat du jour furent des "alouettes". Avec des spaghettis. Plaisant et le chef mise sur le copieux. Une affaire pour 8,5€. 14/20. La "mousse au chocolat" maison est très personnelle. Sucrée et dense, elle ressemble à l'intérieur des friandises Milky Way. Référence pour ceux qui ont eu 15 ans dans les années 70. 14/20. Delphine Florentino est adorable au service, son époux Philippe la seconde au comptoir. L'intérieur récemment repensé s'est fait une beauté, la cheminée fait le spectacle en hiver et la terrasse les yeux doux en saison. En plus, ya de quoi faire de belles balades et laisser gambader la marmaille. Si vous vous retenez d'y pointer votre nez, c'est du vice.

Chefs: Cédric Anne et Marcel Florentino Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€ Bon Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 19,8€ et 23,5€. Carte.Terrasses. Piscine. Climatisation. Chambres et gites. Parking. Ouvert 7j/7 en été.

Hameau de la Verrerie
83136 **ROCBARON**
Tél.04.94.37.78.69
GPS: Lat:43.3188866 Long:6.0958162

SAINT ANTONIN DU VAR

LOU CIGALOUN

NT ΨΨ

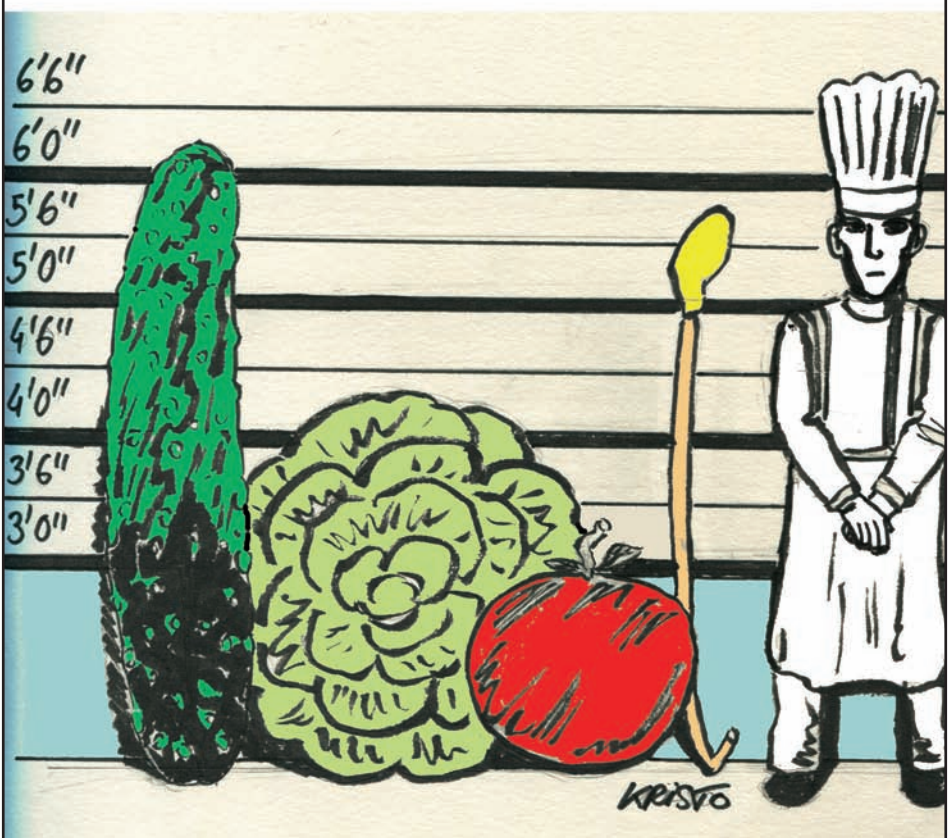
Très bel endroit, bucolique à souhait. Le repas fut très correct, à quelques détails près. Sauf que les jours fériés, les petits menus restent dans le frigo et que faut se palucher la carte, enfin l'ardoise…et les tarifs qui vont avec. Mauricette entame par une "salade de chèvre chaud" à 9€ qui s'avère intéressante avec gésiers confits, œuf dur, tomate et salade verte. Les trois toasts de simple buchette sont sauvés par une savoureuse mixture au miel qui secoue le tout. 14,5/20. Elle poursuit par une "assiette Lou Cigaloun saloon". 16€ pour une assiette d'assemblage avec des bouts de viandes grillés, un peu de tartare, du jambon, salade verte, un croustillant façon samossa de confit de canard, un toast de chèvre chaud (sans le miel), quelques gésiers à nouveau et des frites peu intéressantes. 13/20. Moi? Direct "cabillaud sur croute d'olive" à 14€. Riz camarguais mais poisson trop cuit. 12/20. Séance de rattrapage réussie avec un "moelleux au chocolat" remarquable, juste plombé par un collier de Chantilly: 15/20! Et celle qui a pris son accent british façon Jane Birkin pour commander son "banoffee pie". Vous connaissez? Pas Jane Birkin, mais le "banoffee pie"… Un dessert d'outre-manche du feu de dieu! Les english sont souvent des as en pâtisserie! Pâte sablée, confiture de lait caramélisée, banane et crème fouettée. Une gourmandise très calorique mais qui laisse un sacré et sucré souvenir. 15/20 pour 7€! Autant d'à propos dans le rayon dessert laisse d'ailleurs à penser que les cuisines sont passées par l'Angleterre ou pas loin! Mais alors, il est où le problème? La petite serveuse est adorable. Le serveur est très bien, il est sera le seul à saluer le client de manière franche et directe. Ça fait vraiment plaisir! Mais son défaut est d'ouvrir les bouteilles de rosés en cuisine. Cuisines d'où sortira un monsieur en tong qui ne sourit pas quand on cherche son regard pour le saluer. Rien ne vient. Par contre, il file s'asseoir à une table d'amis pour cloper. La souriante et adroite cuisinière, plutôt loquace à une table voisine qui l'avait appelée, ne prendra pas une minute pour aller saluer le peu de tables restantes. Pour tout dire, pas bien grave: le serveur nous propose le digestif avec gentillesse! Et quand on propose le digestif à Mauricette…

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus en semaine. Carte. Piscine. Tennis. Terrasse. Parking à deux pas. Hôtel. Bar.

93 chemin de la caravane
83510 **SAINT ANTONIN DU VAR**
Tél.04.94.04.42.67
GPS: Lat:43.507048 Long:6.2893832

Les applications pour Androïd et Iphone
sont gratuites sur
www.le-bouche-a-oreille.com

Enquête Escherichia coli (The Usual Suspects)



SAINT CYR SUR MER

LA TRATTORIA

NT Ψ1/2

Changement de direction. En… direction de la cuisine italienne ou supposée telle. La pizza ne fait pas le moine, et l'Italie se revendique un peu trop fort. La pizza boulottée par Mauricette s'appelle "Pizza Dino". Mozzarelle et gorgonzola, jambon de Parme, crème. Pâte fine craquante non levée. La dame au chapeau vert n'a pas eu l'excitation en préambule à toute pizza, quand elle arrive sous le nez, que ça sent dans le restaurant. Enfin bon. 13/20. Elle poursuit avec une "escalope de veau au Marsala et à la crème" servie avec des frites. En accord avec ce qu'on attend, sans tremblements, bonnes cuissons. 14/20. C'était écrit à la main sur le miroir "loup grillé à la plancha sauce vierge, risotto". J'en salivais. Sauf que le risotto est remplacé par des pâtes sans même que la direction vous prévienne! Des tagliatelles par ailleurs bien cuisinées. M'enfin bon, tomber en panne de risotto, pour un resto italien, faut le faire. Ne pas modifier l'annonce étalée aux yeux de tous n'est pas mal non plus. Mais le client mange ce qu'on lui dit, c'est bien connu, et pis c'est tout. 14/20, du coup. Je prolonge pour voir. J'ai vu: un "café gourmand". Aaaah les cafés gourmands… Gourmand mon œil! Un cannelé mou sous-traité capuchonné par du Nutella mou comme pour le planquer, 2 micro babas au rhum, et une boule de sorbet melon sur une montagne de Chantilly. La grosse erreur de parcours, on la tient! Laborieux et souffreteux, 10/20! Sinon quoi? Le patron est cordial, et intéressé par notre opinion que nous masquerons hypocritement... pour le moment. Sinon la San Pellegrino n'est pas chère. Table italienne à éventuellement revoir, plus Fiat que Ferrari.

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15,5/20. Pain 12/20. Toilettes 16/20. Carte. Terrasse.

3 nouveau Port des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.26.16
GPS: Lat:3.1801652 Long:5.6827882

LE HOME

NT ΨΨΨ

A l'origine de cette petite perle nippone très bonne, une frustration. Amateurs éclairés de sushi, Julien Saettone et Jean-Michel Florens 32 ans et 28 ans aux derniers œufs de saumon (Ikura), ne trouvaient pas Getas à leur pied. Alors ils ont cassé la tirelire début 2010, repris et retapé ce qui deviendra une confortable salle moderne. Et surtout, ils ont recruté un as de la cuisine japonaise formé par des maitres et pas sur Internet. Et voilà. Pas de l'approximatif opportuniste qui flaire le bon coup marketing, pas une boutique animée cyniquement par des asiatiques recyclés. Ceux-là, vous n'avez pas besoin de moi pour les trouver, il en fleurit un peu partout et rares sont les bons coups. En v'là un donc, mais je me répète. Avec Mauricette, celle qui récupère toujours les baguettes pour faire du tricot à la maison, on a ratissé large dans nos choix pour ne louper que peu de gourmandises, mais on en loupera quand même trop. "Home duo", pour deux donc. 15 sashimi thon, saumon et dorade. Fraicheur radicale, taillés au cordeau. Les 10 nigiris saumon et thon confirment, épaisseur académique. Ludiques, les 12 californias saumon et thon n'ont pas fait long feu. La dame au chapeau vert a adoré, moi un peu moins les 5 futomakis. Des makis gros diamètre. N'empêche que le 15/20 est de mise pour l'ensemble. Mauricette voulait tâter des brochettes poulet, et bœuf-fromage, bref: du yakitori, suffisait que je dise oui. Ce que je fis mais je mordis dedans aussi. 14,5/20. Si le pilier de la cuisine d'ici est "le sushi", la maison offre avec autant d'à-propos une cuisine complémentaire et tout aussi rigoureuse d'inspiration asiatique. Cocasse: foie gras et figue sont parfois de la partie… Ce qui ralliera les réticents à la cuisine japonaise, cuisine par ailleurs plus ancienne que la nôtre. Ah oui: tout est réalisé "minute", alors soyez zen avec le chrono. Je vous laisse dans cette danse des saveurs et de fraicheur. Vous me remercierez après si vous y pensez. En japonais.

Chef: Sourigneth Detsaboun
Spécialités: sushi. Sashimi. Nigiri. Maki. Futo. California rolls. Shirashi. Tattaki. Tazuna. Gunkan. Egg rolls. Cristal. Yakitori. Iwaki. Choix de woks.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Café Costadoro 1,8€ 16/20. Toilettes 16/20. Menus à 12,50€ et 16,50€ le midi. Plateaux de 16€ à 69€. Sur place, à emporter ou livraison. Groupe 28 personnes. Soirées organisées (se renseigner). Terrasse couverte. Climatisation. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée le soir.

Nouveau Port des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.32.05.37
http://lehomesushi.free.fr
GPS: Lat:43.1798757 Long:5.6811896

LE CROQUE FIGUE

NT ΨΨΨ

Ainsi mes frères, ne cessons-nous d'admirer notre époque où dans une folle danse au service de l'art de la gastronomie touristique l'artisan-cuisinier côtoie l'escroc de la tambouille dans la même catégorie professionnelle! Le Nouveau Port: le lieu est touristique. Nous sommes en 165 après Georges Auguste Escoffier. Tout le littoral est occupé… Tout? Non! Un restaurant peuplé d'un irréductible cuisinier résiste encore et toujours à l'envahisseur! Et quel cuisinier par Toutatis! Sous des airs faussement dilettantes, Eric Mondon fait une cuisine épatante ou le joli et le

bon cohabitent dans les assiettes. Mauricette, celle qui a la rancune tenace et la surcharge pondérale, n'aurait pas apprécié que j'aille chez les Mondon une seconde fois seul. On fera avec. Table en bois, serviette en tissu, vaisselle rustique et prise de tête exclue. Les propositions sont inscrites à la main sur trois feuilles de simple papier blanc, le reste est ardoisé. Tous les plats entrent dans deux formules à 17€ et 20€, et un menu complet à 23€. Quelques suppléments bien compréhensibles. La dame au chapeau vert débute par la "soupe froide de melon au Muscat, menthe et chèvre frais". Ou comment soigner la forme sans négliger le fond. 15/20 qu'elle a dit en desserrant son dentier. Pas mécontent de mon choix: "les œufs de la ferme en cocotte au corail d'oursin". Quel goût! Et les mouillettes de 20 centimètres poêlées aux herbes de Provence! Bravo! 15/20! Courgettes, tomates, rates et fenouil poêlés avec les "Saint-Jacques à la plancha marinées au citron vert". Cinq belles sans corail qui friment sur leur brochette. Leur cinéma n'a pas duré longtemps! J'ai fait un carnage! 15/20! Adepte de la secte du foie gras en toute occasion Mauricette vise "escalope de foie gras poêlée aux 4 épices, compotée d'oignons et polenta". Quand on la voit se régaler de la sorte, elle nous ferait presque croire qu'elle a faim! 15,5/20! Desserts "palet de polenta vanillé aux figues caramélisées" et pas avec du caramel en bouteille mais à la poêle! 14,5/20. Et un "fondant au chocolat" comme on en rêve, dans son ramequin car fort… fondant! 15/20! L'intégralité des présentations est soignée, sans en faire trop, sans chercher à prouver. Service "yeux bleus" de Christel Mondon. Ou de Emma, fille du chef. Yeux bleus aussi. Comme son papa de chef. Le départ est difficile palsambleu!

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 17€, 20€ et menu 23€. Carte. Pitchouns 7€. 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
GPS: Lat:43.1798171 Long:5.6810206

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

SANARY SUR MER

UN COIN DE…

ΨΨΨ1/2

La cuisine d'ici ne se réclame d'aucune influence particulière, d'aucun chef connu du paysage gastronomique. Du coup l'adresse pensée par Yohann Coyet affiche une personnalité fort singulière et qui ne doit rien à personne. Un petit miracle d'harmonie culinaire ou tout est possible, suffit d'être ouvert et de désirer ce qu'on ne connait pas. La maison vous prend par la main pour visiter ses idées. Quelles? Bon d'accord… mais ne rouspétez pas si ces plats ne sont plus à la carte! Les plus orthodoxes: terrine de foie gras de canard frais, chutney de poire. Tartelette chèvre et jambon cru, légumes de soleil croquants, vinaigrette au miel de lavande. Pavé de loup de ligne au beurre d'aromates, mini brunoise de légumes et polenta. Suprême de volaille farcis au chèvre frais et pignons bardés, écrasé de pommes de terre au basilic, jus au thym…et même un tartare de bœuf charolais au couteau parait-il remarquable! En contrepoids de ces presque classiques, on trouve Mauricette. Je veux dire les plats de Mauricette. Début avec le "moelleux de poisson façon thaï", sauce curry coco". Très joli, d'abord. Très bon, ensuite. On entre dedans sans effort, on picore les odeurs et on respire les saveurs. 15,5/20! Changement de latitude avec son "agneau en curry façon "Taj Mahal", lentilles Dal curry et riz basmati". La composition est vraiment travaillée mais évidente, elle ne sent pas l'effort. Juste le nord de l'Inde: c'est ce qu'on lui demande! Extra, 15,5/20. Tandis que la dame au chapeau vert se prend pour Alexandra David-Neel, je me régale de mon plein doigt de "saveurs exotiques". Pimpante assiette avec nems, samossas et bouchons réunionnais. Exceptionnels, la coriandre remue le plaisir. "Un coin de…" remet les pendules à l'heure sur notre attente de fines saveurs asiatiques: 15/20. Très câlin "risotto aux champignons des bois montée au Mascarpone et copeaux de Parmesan". Une douceur de caractère, telle qu'on la veut. Pas mieux dans le coin. 16/20. Deux douceurs concluent, les "nems croustillantes aux deux toblerones, fruits frais", mignonnes à 14,5/20. Et une "crème au citron, meringue émulsion vanille" que j'aurais bien ramenée pour en avoir à la maison, mais j'ai tout fini. 15,5/20. La direction ne souhaite pas virer dans un registre gastro convenu. Alors l'ambiance est décontractée et plutôt dépaysante, grâce aussi au joli parc paysager. Sérieuse cave à vin de propriétaires. Mais enfin, vous devriez aller vérifier par vous-même.

Chef: Sébastien Marrone
Second: Kévin Locquet
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Carte. 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
GPS: Lat:43.1167696 Long:5.8062798

LE 7

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…

Spécialités: onglet, entrecôte, faux-filet, pavé de noix, pièce du Chevillard, tartare…
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 lundi. Ouvert 7j/7 en été.
7 avenue Maréchal Galliéni
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.09.54.95.60.54
GPS: Lat:43.1174421 Long:5.7993181

LE HIBOU

NT 00

La carte aspire à une plaisante simplicité. De mémoire: cinq entrées, cinq plats, cinq desserts. Sans compter les nombreuses fautes d'orthographe. Vous m'direz qu'on peut bien cuisiner sans maîtriser l'orthographe. C'est vrai. Mais le problème, c'est que ya pas de cuisinier. Celle qui ne jure que par le sud-ouest sans ne jamais perdre le nord entame par la "salade périgourdine". Salade verte fraiche (roussette), deux rondelles de foie gras en tube moins mauvais que de coutume sur deux toasts grillés, du magret fumé désacheté de frais et des gésiers bien mis en température. Un quart de tomate et basta. Vinaigrette réduit à sa plus simple expression, ni oignons, ni échalote, ni joie. 12/20, ce qui n'est pas ridicule si on fait abstraction du tarif déconcertant qui fera tourner de l'œil Mauricette: 14€. Une belle ardoise pour bibi. "Ça fait genre" comme dit la dame au chapeau vert depuis qu'elle fréquente le club des anciennes majorettes de Saint-Yrieix-le-Désalat en Corrèze. Il s'agit selon toute vraisemblance d'un "confit de canard, purée maison". Une terrine de purée maison nature passée au four avec une noix de beurre sur le chapeau. C'est le meilleur. Car la cuisse de canard confite est froide. Mais je me méfie. La possibilité d'un effet volontaire du cuisinier n'est pas à écarter puisque le décorum laisse penser à de l'inédit. Peau non grillée, grasse dessus et dessous. Salade verte… 9/20 et 12€! Baoum! Le "café gourmand" est annoncé à 7€. Un macaron décongelé hyper-glucosé, une micro-mousse au chocolat trop sucrée également et une lilliputienne crème brûlée (tant mieux) dont la provenance ne fait aucun doute. 6/20. C'est simplement honteux de vendre des trucs pareils au client. Sous des aspects de sympathique boutique pleine de cette bonhomie toute provençale qui fait rêver le gogo, voilà un véritable piège à touristes conforme à la tradition. Tradition qui est : "le client paye et surtout, il la ferme". Quand à lui, le slogan de la maison est "au hibou c'est chouette". On n'est jamais mieux servi que par soi-même. A fuir.

Chef: allez savoir!
Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport quaité prix 7/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 13/20. Pas de menu. Carte. Terrasse dans la rue.
9 rue Laget
83110 **SANARY**
Tél.04.83.23.02.65
GPS: Lat:43.1188565 Long:5.8020908

LA SEYNE SUR MER

L'OLIPAT

NT ΨΨΨ

Notre jeune couple se moque comme de son premier tablier de l'agitation ambiante, ne vise pas la manne touristique, se méfie de l'adrénaline du référencement dans les guides et des effets de mode dont sont friands nombres de leurs confrères. Il aime le solide, le qui dure, qui ne s'envole pas au premier coup de Mistral. Patricia est en cuisine, Olivier est en salle. Quelques légumes proviennent de la famille du côté de Brignoles, de Camps pour être précis. Les figues de ce début d'été sont cueillies chez des amis de Solliès. La carte déroule, un peu figée dans des recettes bien maîtrisées: cassolette gratinée de moules à la persillade, ravioli à la truffe blanche sauce foie gras, magret au miel, homard frais à la plancha, filets de rougets sauce curry… C'est ainsi qu'avec Mauricette, celle qui mesure 1,85m et qui pèse 92 kilos (et encore, sans les os) on vivra le meilleur repas depuis qu'on fréquente la maison! Pas moins! Conformes à l'an passé, les petites "pastillas de poulet en samoussa" qui se dégustent comme des biscuits parfumés d'Orient, 15/20. Carnassière qui ne date pas d'hier, la dame au chapeau vert s'est offert une "entrecôte de Montbéliard" dans les règles de l'art. 300 grammes simplement poêlés, saignants comme demandé. Si vous en avez ras-le-bol des viandes de douzième catégorie, c'est le moment de taper dedans. Garnitures travaillées, flan de courgette, champignon au beurre d'ail, tomate au four. 14,5/20. Des vrais! Et non de pâles copies nombreuses dans le genre! "Bocconcini de veau sauce forestière"! Deux bien dodus, escalope roulée, jambon cru et mozza fondue! Miam! Tagliatelles. 15/20. Le destin de la notation bascule avec les desserts. Le "fondant au chocolat" est succulent, du noir à 60%, et 100% de bonheur pour l'amateur, 15/20. Et une lumineuse nouveauté avec le "nougat glacé maison aux pistaches et amandes caramélisées". Fameux et en plus pas commun: la recette s'exonère des classiques fruits confits pour une pertinente exclusivité fruits secs! 15/20! La salle est vraiment très belle, on ne s'en doute pas de l'extérieur. Tout doucement et avec droiture, sans rien avoir mis au clou de leur passion et de leur valeurs, Patricia Gassier et Olivier Charlier font leur chemin. Et nous on se régale!

Chef: Patricia Gassier

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 1,8€ 15,5/20. Toilettes 17/20. Formules le midi. Menu à 25€. Suggestions et carte. Climatisation. Groupes 35 personnes. Parking devant le restaurant. Terrasse. Fermé dimanche soir et lundi. Merci de respecter les horaires de réservation.

131 avenue des Anciens Combattants d'Indochine
(de Six-Fours à La Seyne après Intermarché "Contact" à droite)
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.90.88.47
GPS: Lat:43.1006323 Long:5.8535698

LA BAIE D'HALONG

ΨΨ1/2

L'ambiguïté n'est pas de mise: il s'agit bien d'un véritable restaurant vietnamien et non d'un de ces multiplexes de la tambouille industrielle que nous serine à chaque coin de rue la mode de la bouffe asiatique. Sûr qu'aujourd'hui il existe aujourd'hui plus de grandes surfaces de la bouffe asiatique que de "petits". En excluant le strict centre-ville naturellement. Enfin bon. Trêve de statistiques encore que, je vous en refile une supplémentaire en prime: depuis trois ou quatre ans on se régale ici chez Thérèse et Vi-Dan La… et nulle par ailleurs! La maison a fait de la régularité son crédo et l'audace n'est pas à l'ordre du jour. Encore que, on observe à la carte quelques créations de la maison. Tel le "nid au bœuf" dégusté l'an passé, relisez les anciens BàO ou mieux, allez casser une graine du côté de la plage de Saint-Elme à "la Baie d'Halong". Et pas l'inverse sinon ça va refroidir! Bref! Alors on mange? Celle qui fut virée de la Jet-Set corrézienne et du Club de Bridge de son dentiste car elle ne pouvait s'empêcher de brailler "Tata Yoyo" avec un verre de rouge à la main à chaque début de banquet débute par le classique "assortiment frits" composé de nems, beignets de crevettes, raviolis et rouleaux chinois. Tout est en double. Ce qui nous fera une entrée pour deux sauf que la dame au chapeau vert mange comme quatre. Question: j'ai mangé quoi? En tout cas l'assiette vaut un 14,5/20 facile d'autant que l'absence de gras superflu n'est pas fréquent dans le genre! Suite avec des "calamar Mi Xào" qui donnent du plaisir à Mauricette! Faut prendre à son âge! Pâtes de blé croquantes et légumes vifs, elle aurait voulu saucer jusqu'au bout!.. mais ya pas de pain! 14,5/20! Mon "poulet au curry" est vraiment bien, viande souple et sauce équilibrée, hors de toute caricature communément rencontrée. 14,5/20. Riz cantonnais maison, et bon. Ne riez pas: le décongelé est fréquent. Ma salade de fruits est une "coupe exotique" rafraîchissante à 14/20. Mauricette sirote un duo de bons sorbets "lichées-banane" en souriant avec ses grandes dents. Derniers détails pour les claustrophobes et les suffoqueurs de naissance: sur la plage et avec terrasse! Comment dit-on "bingo!" en vietnamien?

Chef: Vi-Dan La

Spécialités: vietnamienne et chinoises

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. 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
GPS: Lat:43.0782218 Long:5.8985934

SAVEUR ET TRADITIONS

ΨΨΨ

Et puis vous avez des maisons qui décident de changer le monde... en commençant par faire le leur! Nora Gréaux et Laurent Desmaret se sont pris par la main, et avec celle qui restait ont retapé "l'auberge du Pas du Loup" dans ce quartier de la Seyne entre ville et plages. Bar d'un côté, restaurant de l'autre et hôtel totalement rénové à l'étage. En salle, autant de jeunesse impliquée dans son sacerdoce est vraiment réconfortant, je vous assure! Nappages et serviettes en tissu? Déco simple exonérée de lourdeurs, juste confortable. Cuisine? Ahlala mes cocos: extra! Ben oui: trois chandeliers ne se trouvent pas sous le pas d'un cheval! Une formule pour les midis de semaine qui remonte le moral des évadés du bureau et des fainéants de la tambouille! A ce prix là, on va pas s'embêter à faire la vaisselle! J'ai tout vu les assiettes! Et aussi, une carte à prix très doux qui change tous les 15 jours. Un menu complet pour 20 ou 30 euros d'un très beau niveau et qui donne envie de chanter! Il est hautement probable que la "tartelette provençale au fromage de chèvre" se soit fait la belle depuis: la carte change tous les 15 jours! Dessus et non précisé dans l'intitulé: tuile parmesan, condensé du marché aux légumes! Poêlé! Courgette! Aubergine! Tomate! Champignon! Et un mesclun sur le côté! Le 15/20 est le moins! Arrive le "dos de loup grillé en sauce vierge". Ma sauce des beaux jours préférée. C'est beau! L'entrée n'était donc pas un accident! Huile d'olive, tomate, ail, cébette… un second 15/20! Je m'attendais à une chute de l'action pour les desserts. Même esprit que le reste qui n'était déjà pas en reste! 15/20 pour le "mille-feuille chocolat lavande". Une élégante ardoise avec la spécialité croustillante à souhait et dressée "minute" aux saveurs étonnamment complémentaires, fruits de la passion et physalis, une crème aussi. Cuisine limpide, service impec' et même plus. Un brin d'explication: le chef est professeur de cuisine! Après avoir bourlingué comme cuisinier, il souhaitait enseigner et quelques-uns de ses élèves sont d'ailleurs référencés dans les pages du BàO. Bref! A découvrir sagement dans un premier temps. Mais incite à multi-récidive! A suivre … et à vivre!

Chef: Laurent Desmaret
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,3€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 12€ midi semaine. Carte (entrée 8€, plats 11€, desserts 6€). Groupes 70 personnes salle privée. Séminaire entreprise. 15 chambres**NN. Parking privé. Terrasse. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison se renseigner.
759 avenue Salvador Allende
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.94.82.82
www.blue-hotel.fr
GPS: Lat:43.0833389 Long:5.8815962

SIGNES

LE CLOS DES ACACIAS

NT ΨΨΨΨ

Pour un peu, on se croirait dans un de ces villages perdu dans les vertes collines du Var. Ce qui est le cas. La hauteur du village est de 350 mètres au dessus du niveau de la mer. Comptez 5 ou 6 mètres de plus si vous prenez place sur la dernière branche d'un des beaux platanes en terrasse. Savante mais pas alambiquée, la cuisine de Sébastien Vion est accessible par tout quidam motivé à se régaler. Produits de saison œuvrés de manière raffinée. Et puis contrairement à certains endroits où l'on mange avec les mains, figurez-vous qu'ici on vous amène les plats à votre table. Dingue non? Très agréable et douce en salle, Claude Lequeue ne chahute pas votre bonne humeur. Petits mots et conseils poussés en vin compris. On n'arrête pas le progrès! Bon. Un peu de sérieux. Cette année encore, coup de cœur. Emotion et plaisir pur avec les "langoustines rôties pochées dans un consommé safranée, artichaut violet en barigoule à l'orange, fondue d'oignons et jeunes carottes". La générosité de la portion (9 langoustines) en ajoute au plaisir, marre des amuses-bouche déguisés en plats raffinés qui laissent en frustration. 16/20. Pour moi, "le pigeon rôti dans un beurre de cumin, mousseline de petit pois, gnocchi et courgettes rôties, la sauce comme un salmi". C'est du très sérieux, un peu ce qu'on appelait autrefois "la cuisine bourgeoise", réconfortante et franche du collier. En prime chez Sébastien Vion, la subtilité des dosages. 16/20. Mauricette craque pour le "cannelloni craquant au chocolat, framboise et mousseline à la menthe". Les paroles sont du déjà vu, mais la musique… Rectiligne à l'œil, association nerveuse en bouche. Et si vous me parlez de After-Eight, je me fâche! 16/20! Mon "sabayon d'ananas et mangue au pain d'épices, crème glacée aux raisins confits" affiche de belles rondeurs au sens propre et au figuré. Au sens avalé aussi: 16/20. 4 ans avec Jean-Michel Lorain en Bourgogne, proche collaborateur de Gouloumès à Mougins (06) et passé par Machilly (74) chez Jean-Marie Chanove. Il est tard, je vous laisse, on en reparle un de ces quatre.

Chef: Sébastien Vion
Spécialités: la carte change tous les 2 mois. Menu homard breton du 11/11 au 20/12 (sur réservation). "Chasse" à partir d'octobre.
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus 26€ midi

MARC BRUNOY EST SON NOM

UN MULTICARTE SUR TOUS LES FRONTS

Des débuts pourtant prometteurs comme chef au rayon tambouille du groupe Nice Matin alors qu'il nous fait découvrir quelques tables discrètes qui n'ont que bien rarement les honneurs des médias. Sauf qu'en honnête successeur de Jacques Gantié dans la fonction, il aura vite pigé les limites de la mise en pratique de la déontologie dans le métier. Ainsi, on retrouve désormais dans ses diverses initiatives l'intégralité (ou presque) des déformations dont souffre la profession de critique gastronomique. Qui fait que la confiance du lecteur s'enfuit à toutes jambes, qu'il ne se fait plus aucune illusion sur le contenu de ce qu'il lit, écoute, voit pour tenter de s'informer. Les guides et le reste. Liste.

LIVRE

Loin de manger dans tous les restaurants dont il cause, il joue avec les mots pour laisser croire que. Pour preuve, son dernier pavé "*un an de restos, 365 tables qui méritent le détour*"* enfonce le clou dans la légende des guides qui référencent des tables non testées dans l'intégralité, à l'instar des miche, gomillo, champérard, bottin gourmand et consorts. On ne change pas une méthode qui ne gagne pas! Un an de restos! Un par jour! Jamais un mauvais sous la dent! Incroyable! De qui se moque t'on? Du lecteur? C'est réussi!

PRESSE

Par ailleurs, une des dernières tartines en forme de saillie flagorneuse de notre préposé au bavardage sur le microcosme de la toque régionale aura lieu dans le supplément télé Var Matin du 7 août au 13 août 2011. En l'honneur de Stéphane Lelièvre des Pins Penchés à Toulon. Ça faisait longtemps. Une page entière, six photos, aucun détail de son repas et pour cause! Marc Brunoy n'aura pas résisté longtemps à la pression de sa direction pour ranger le biznessman Lelièvre dans la liste des têtes intouchables du département. C'est que vous comprenez, le taulier des "*Pins Penchés*" connait du monde, beaucoup de monde. Le problème de ce publi-rédactionnel à la gloire du chef, par ailleurs réputé parmi ses pairs du canton comme ayant réussi le tour de force d'être "*le plus connu et le plus moyen*" est qu'il sent trop la commande, l'effort, la sueur. Marc Brunoy écrit comme on marche à reculons. La conclusion de l'article confirme, fleurant bon le parfum du dossier de presse (im)posé sur le coin du bureau. Quand dissertant sur le cas "*pins penchés*" le gratte-papier de Nice-Matin signale dans un dernier jet anodin qu'à "*l'horizon 2015/2016, un palace de 80 chambres verra le jour dans ce domaine hors du temps*". Annonce ajustée et impeccable pour amadouer les banquiers frileux. Ou comment un rédacteur se retrouve instrumentalisé. C'est décidément très compliqué d'être un journaliste libre dans le monde de la presse industrielle.

TELEVISION

On l'aura vu dans l'émission "*Cauchemar en cuisine*" du 19 avril 2011 s'essayer à quelques fades commentaires, face à un restaurateur de Fontvieille (13). Plus récemment, il intervient dans un "*reportage*" diffusé dans le JT de 20h de France 2 du dimanche 14 août 2011 pour déglinguer un mauvais restaurateur. Vu le temps imparti à l'analyse (le "*reportage*" dure 3 minutes) et exonéré de la moindre des nuances, le propos tombe forcément dans la caricature. Bien sûr Marc Brunoy n'est pour rien dans le montage absurde qui n'est pas fait pour offrir du discernement au téléspectateur. Mais il le cautionne en représentant l'autorité légitime non masquée.

Car il pourrait s'il le voulait, dissimuler son minois de critique gastronomique qui passe à la télé, se faire flouter à l'image. Le défaut est porté avec autant de légèreté par le poilant Pierre Psaltis de la Provence, nous en avons déjà parlé. Au BàO, on pense un peu naïvement qu'il est mieux lors d'un repas anonyme qu'on ne reconnaisse pas le visage du testeur. Seulement voilà: de la même façon qu'un Alain Ducasse au début des années 2000 a fait croire au monde entier qu'on pouvait posséder plusieurs restaurants sans être aux fourneaux et faire payer l'addition comme s'il y émincait lui-même les oignons, les critiques gastronomiques tentent aujourd'hui de faire passer le message comme quoi il n'est pas nécessaire d'être anonyme pour effectuer un bon test de restaurant. C'est tellement plus simple, tellement plus pratique, tellement plus convivial, tellement plus tellement. Marc Brunoy s'inscrit sans ambigüité dans cette mouvance quasiment générale dans la profession, il faut bien le dire.

Et puis pourquoi Marc Brunoy ne dénonce t'il pas les mauvais restaurants par écrit puisqu'il en fréquente dans la télé? Comme le BàO! Plus on serait de fous, plus on s'amuserait! On veut des noms! On connait la réponse susurrée avec dédain de la part d'une corporation de journalistes de plus en plus en décalage de la réalité vécue des gens "normaux" qui fréquentent les restaurants et qui eux, tombent sur des mauvais. L'argument est le même à chaque fois: "*moi, je ne parle que des bons…*". Commode.

Olivier Gros

* http://www.marcbrunoy.com/image/actus/couv.pdf

semaine, 29€, 39€, 49€ et 59€. Fermé dimanche soir, 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
www.closdesacacias.fr
GPS: Lat:43.2908048 Long:5.8649477

SIX-FOURS

LE MONT SALVA

ΨΨΨ

Allez-y, dites-moi. Quels défauts dans la maison? Ya pas. Si ce n'est d'être proche et éloignée de tout à la fois, ce qui n'est pas un défaut mais compliqué à imaginer si je ne vous explique pas. Ce que je fais illico: cette table se trouve dans une pinède à un jet de noyau mistral dans le dos du croquignolet Port du Brusc. Autant dire qu'on n'est pas dérangé par les odeurs de crème solaire mais qu'on sent les embruns. Un petit paradis, c'est moi quoi vous le dis! Accessoirement, on retrouve aux fourneaux un chef appelé Thierry Hilaire. Il a quelques péchés mignons comme celui de servir des assiettes jolies avec des portions amples. Ainsi que la fâcheuse capacité à ressortir des recettes de derrière les fagots comme… lisez plus bas quelques spécialités. Nous sommes installés dans la véranda. Je dis nous car avec l'aimable autorisation du muséum d'histoire naturelle, je suis venu avec Mauricette. C'est que j'avais la ferme intention de nous orienter sur le "menu duo". Entrées au choix! Pour la dame au chapeau vert "foie gras de canard à la figue", terrine solide posée sur une jolie gelée lisse comme la mer par vent d'Est. 15/20. Jouée juste, ma "poêlée de casserons à la provençale". Exemptée de tout gras superflu, extra dans ce contexte, 15/20. Et puis le moment que j'attendais à l'exception de tous les autres: la découpe du "loup en croûte de sel". Un spectacle mené par le frérot du chef, Loïc Hilaire! Les deux font la paire! Poisson cuit avec précision, garniture qui sentent bon la Provence: tian aubergine et tomate et d'autres bricoles confites. 15/20. Le plateau de fromage est de l'ambroisie. Une quinzaine de références. Question de principe pour Yolande, la maman des frérots déléguée à la chose et à la carte des vins! Le "coulant au chocolat" est conforme, 14,5/20. Et le "soufflé au Grand-Marnier" délicieux puisque 15/20. Autant de progrès qu'on salue.
Chef: Thierry Hilaire
Spécialités: escabèche de rougets. Millefeuille d'aubergine. Pieds paquets. Lotte en bourride. Sauté d'agneau aux petits violets. Salade de poulpes. Bouillabaisse (48H).
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14/20. Café 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 17/20. Menus à 19€, 28€, 36€ et 45€. Carte.
Banquets, mariages…jusqu'à 120 personnes. Climatisation. Parking aisé. Terrasse ombragée. Soirée dansante le samedi et animations régulières (programmation jazz) voir site du restaurant. Réservation conseillée.
Chemin du Mont Salva
Le Brusc
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.03.93
www.restaurant-reception.com
GPS: Lat:43.0711705 Long:5.8088037

BLUES BEACH

NT ΨΨ1/2

Faire dans la durée n'est pas donné à tout le monde. Quand voilà 4 ou 5 ans l'adresse sera prise à l'abordage par des complices de longtemps venus de contrées éloignées comme la Normandie ou Paris, peu de monde était prêt à parier une roupie maurici enne sur l'idée. Et puis arrive ce qui arrive mes p'tits cocos: aujourd'hui ça fonctionne bigrement! C'est que malgré l'emplacement à forte connotation touristique avec sa plage et ses tartines de crème solaire, on y est accueilli avec le sourire et servi avec vélocité sans pour autant être harcelés pour laisser la place aux suivants. Ainsi, apprécions mes frères une cuisine simple et bien faite au quotidien mais toutefois non exempte de subtilité qu'on aimerait parfois trouver chez quelques restaurateurs qui jouent les gros bras de la scène culinaire locale. Je n'ai pas hésité la moindre nano-seconde: "l'os à moelle gratinée". C'est à ce genre de plat qu'on pige le succès de la boutique à l'année. Cette fois, le cuisinier argumente la recette d'ail et de persil. 14,5/20. Suite avec une "côte de veau poêlée au cidre". Parait que selon le proverbe, c'est la sauce qui fait le poisson! Et ben la sauce au cidre du chef, elle fait la côte de veau! Un régal! Garnitures: pomme fruit confites et tagliatelles, et deux verrines, ratatouille et flan de courgette. Le 14,5/20 est indiqué. Vous le croirez si vous voulez, mais Mauricette s'est mise à baragouiner du G.W. Bush dès la première bouchée de son "blues burger". Un hamburger version gourmande servi dans une assiette grande comme ça, et pas une boite en carton. Frites et salade fraiche. La dame au chapeau vert conclut par "vérigoude" en se léchant les bagues! Puis elle chausse ses santiags, enfourche comme Lucky Luke son Narletdavidsonne et part dans un foin de pétarade de pot d'échappement, chapeau vert au vent. Mais nooon! Même pas vrai! 14,5/20 son burger! On remarque le succès des fameux braséros à de nombreuses tables, la table voisine s'en met jusque là! Un barbecue sur table avec viande et frites à volonté. Autant dire la bonne affaire. La carte d'hiver intègre des recettes comme le mignon de porc aux pommes, le foie de veau au vinaigre de cidre, le camembert rôti et pommes de terre au lard… et quelques autres recettes gourmandes. Les "viandards" seront comblés, entrecôte XXL et tartare!

Menu éco 16€ extra! Et on s'émerveille du tour de force quotidien de l'équipe du Blues Beach! Une fois de plus!
Chef: Tony Dufresne
Second: Camille Martinez
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 12€ et menu 16€ midi et soir 7j/7. Carte. Enfant 8€. Terrasse couverte (fumeurs autorisés). Groupes 60 personnes. Ouvert 7j/7 à l'année le soir. Midi: se renseigner. Restaurant ouvert jusqu'à minuit!
330 promenade du Général de Gaulle
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.15.10.10
GPS: Lat:43.1106303 Long:5.8125857

LE SUD

ΨΨ1/2

Ah bon? Ici? Nooon… Un restaurant? Ben voui mes cocos. C'est toujours la même histoire: s'il suffisait de se fier aux couvertures des livres pour en connaître le contenu, plein de bouquins auraient le Goncourt chaque année! Car oui ami lecteur fureteur de bon(s) plan(s): sous des apparences de bar-PMU-loto commun se cache une adroite petite table! Même si elle est à gauche quand on passe devant. Oui, c'est ça, la petite pièce lumineuse sur la droite et séparée du reste, vue mer en prime. Une quinzaine de places. Pour tout dire, avec Mauricette on ne s'attendait pas à avoir quelques émois, mais alors pas du tout. Formule à 13€, menu à 16€. Des suggestions du moment, et une carte de petite brasserie solide. Suivant saison: harengs pommes de terre, terrine de fromage de tête, blanquette de veau, couscous, rouille de seiches à la sétoise, côte de bœuf béarnaise, joues de porc fondante sauce charcutière, tartare de bœuf, jambon de porcelet jus au Madère et échalotes montée au beurre, andouillette AAAAA sauce moutarde à l'ancienne, moules en persillade, et même deux hamburgers maison. La pasionaria des fourneaux au chapeau vert n'hésitera pas longtemps: "pièce de bœuf et son os à moelle gratiné, pommes de terre Pont-Neuf". D'évidence le chef aime tripoter la sauce. Du coup le client aussi, ça marche souvent comme ça. Beau morceau de cœur de rumsteak, bravo, 15/20. Un exemple supplémentaire de bon hamburger avec le "Savoyard", sauce fromagée, oignons grillé, reblochon et coppa. Si gros qu'il faut fractionner pour attaquer, presque un défaut. 14,5/20. Le "fondant au chocolat" est maison. Un pied de nez à l'égard des prestigieux confrères restaurateurs qui affichent au frontispice de leur boutique la qualité d'honorable "restaurant": ils n'en ont parfois que le nom! 14,5/20. Je vous dois une explication de texte! Lorrains de souche qui passeront avec leurs sabots par La Grande Motte (34) et Apt (84), les Bérard sont non seulement fort aimables (tant mieux) mais véritablement très "pro" et consciencieux. Le sourire de Nathalie Bérard est contagieux. Son mari Christophe est au service, du genre droit dans les yeux, vif et à l'écoute. Fiston Rémy au comptoir. Et un véritable cuisinier se planque en cuisine. Ce qui n'est pas pour nous déplaire. Une petite brasserie familiale ouverte 7j/7 mais où la réservation s'impose si vous ne voulez pas manger sur le trottoir. Tu m'étonnes Simone!
Chef: Olivier Duhamel
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 13€ et menu à 16€ avec café. Carte et suggestions du jour. Climatisation. Groupes 20 personnes. Ouvert 7j/7 et 365 jours pas an. Réservation conseillée.
136 promenade du Général de Gaulle
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.07.16.02
GPS: Lat:43.1093545 Long:5.8132267

JO PETARD

NT Ψ1/2

Le patron sort de derrière son four à pizzas pour serrer les paluches des habitués au début et pendant le service, et servir le digestif à la fin. Une ambiance "bon enfant" qui rappelle un peu les années 60 quand Lecanuet pouvait être président et où l'insouciance était de mise, rien ne pouvait nous arriver. Où on pouvait payer le prix fort des assiettes "comme à la maison" sans souci du lendemain car ils chantaient, les lendemains. Oui, les assiettes sont un peu chères pour une cuisine simplement familiale d'autant que les frites congelées n'existaient pas dans les années 60. Avec celle qui ne sortira jamais des années 20 avec son chapeau vert et ses talons aiguilles pointure 45, on a fait le gentil repas en compagnie de sets et serviette en papier, de verres arkoroc, et d'un service presque juvénile mais déjà blasé. Donc, les tarifs: milanaise à 18,50€, gambas à 19€, magret simple à 18,50€, soupe de poissons à 13€. Mauricette file sur une pizza "hollandaise". Une 4 fromages ou dans le genre, en fait. Diamètre plutôt inférieure à la moyenne, mais épaisseur très supérieure! Vous me suivez? Bien chargée, peu de trottoir, mais impossible de la boulotter à la main. Ce qui est considéré par les puristes de la chose comme un défaut. 14/20 et 12€. Mon "aïoli" du vendredi est copieux, sauf le poisson. De la morue dessalée, deux petits morceaux dont un avec trop d'arêtes, oui je sais, c'est normal pour du poisson. M'enfin les voisins ont un pavé épais et moi non! Le reste est bien, conforme et bravo pour l'artichaut! 13/20! Prévu dans la formule du jour à 14€ avec l'aïoli, le dessert. Ile flottante ou glace. Et bé didon! Ça se foule pas de la toque! Voulez-vous une note pour ma glace malaga? Le tampon n'est pas mis sur la note, que j'attendrais un bon moment. Petite adresse

strictement alimentaire qui offre l'avantage non négligeable de savoir ce qu'on va y manger quand on est déjà venu.
Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule le midi en semaine. Carte.
340 boulevard des Ecoles
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.07.22.31
GPS: Lat:43.1111209 Long:5.8134614

SOLLIES-VILLE

LE VATEL

ΨΨΨ1/2

Le bâtiment paraitra sévère en extérieur, mais dedans, c'est très chaleureux. Sans doute la lumière et les tables nappées, comme si c'était dimanche. Remarquez que chez Bruno Hernandez, c'est un peu dimanche tous les jours. Ce jeune ancien passé chez Da Silva, Loubet, Royer et Charial a pigé la formule magique de la restauration du XXIème siècle: celle du rapport qualité prix. Malgré un contexte économique rude et la foultitude d'escrocs de la tambouille qui font tout pour démoraliser le chaland, il se trouve qu'une certaine clientèle aime (encore) le restaurant. S'agit donc de rester dans ses petits papiers! Et ça fonctionne à force de travail et de régularité! 15€ le midi en semaine, 25€ le menu-carte (sauf avec quelques plats avec supplément) et 35€ le menu du moment. Maitrisé des cuissons, des assaisonnements. La cuisine, quoi. En tous cas tout conspire à le prouver. Selon Mauricette, celle qui ne croit que ce qu'elle voit avec ses bésicles en forme de culs de bouteille sur son gros nez, le moment de table vécu valait son pesant de plaisir. Voilà les devenus légendaires "ravioli maison au foie gras, écrevisses et épinards" dont elle loue la sauce et l'onctuosité machiavélique! 15,5/20! La "cassolette de fruits de mer aux blancs de poireaux et son huile verte" associe finement la mer et la terre, 15/20. Applaudissements sans la moindre réserve! La "daurade farcie à la mousseline de poissons" est un petit chef d'œuvre. Entière et ouverte par le dos, sans arêtes. La farce est nature, pas traficotée. Pour que la dame au chapeau vert file un 15,5/20 sur du poisson, c'est que rien ne "l'arête"! Le "tournedos façon Rossini du Vatel". Les (mauvaises) surprises sont fréquentes avec cette recette humiliée par nombre de cuisinier. Il est ici impec'. 15,5/20. Nous terminerons par l'académique "fondant au chocolat du Vatel". Et le "délice glacé". Qui lui ne l'est pas, académique. Jamais vu sauf ici. Meringue, crème de marrons, glace vanille et Chantilly. Maison la Chantilly les amis! Un 15/20 pour les deux. Service compétent tout le long. Une des rares adresses du coin à mériter la bénédiction du client. Et c'est pas le service sérieux et à l'écoute qui va renverser la vapeur tant il contribue au succès!
Chef: Bruno Hernandez
Second: Jérémie Mattone
Spécialités: crumble de légumes aux noix de St-Jacques et copeaux de foie gras. Tournedos de noix de St-Jacques. Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menu à 15€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu-carte à 25€ et menu à 35€. Carte. Groupes jusqu'à 50 personnes. 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
GPS: Lat:43.1757448 Long:6.0474801

SPIAZZO RISTORANTE

ΨΨ1/2

Ah! Je suis content! Du coup j'exonère mon annonce de tout suspens: voilà une délicieuse ambassade italienne! Des comme ça, on en voudrait autant que des pizzérias! Amoureux du terroir et des produits de la botte, les Genthier offre une cuisine vivante, droit dans les yeux et qui parle presque avec ses mains! Ah! tous ces petits plats italiens qui vous envoient illico presto en vacances: antipasti, salade de roquette, gratin de pennes au speck et parmesan, veau à la parmesane, tartare italien (pignons, câpres, parmesan) ou encore tenez vous bien, des ravioli frais maison au veau et ricotta, au jambon cru et mozzarella, et des pâtes fraiches maison! Et même des gnocchi maison! Alors? Hein? J'ai pas raison? Ça vous en bouche un coin non? Et encore, vous n'avez pas encore mangé! A peine à mi-repas, on se demande quand on reviendra! Le contraire des boutiques où à peine entré, on veut déjà sortir! Bref! Le menu du midi en semaine et d'un étonnant rapport qualité prix. Le secret? Franck Genthier fait tout! C'est l'avantage des cuisiniers au sérieux savoir-faire passés par le rayon "gastronomie". La carte change aussi souvent que l'envie chatouille le chef. 15€ le menu… carte! Les midis en semaine! Pour moi, un "tiramisu provençal au chèvre" amusant, délicieuse digression de la célèbre recette. 14,5/20. Mes "spaghetti à la primavera" sont fameux, huile d'olive et légumes frais parfumés comme le printemps! Les couleurs sont franches, les arômes nets: 14,5/20. Très bon point avec les desserts! Ils ne se cantonnent pas au tiramisu et à la panacotta. La maison les propose certes, mais en compagnie d'autres comme la douceur de pamplemousse et limoncello, ou le gourmand de raisins à la Grappa. De délicieuses bricoles travaillées dans le "café gourmand" prévu dans le menu. Un 15/20 particulièrement mérité. L'intérieur est soigné et confortable avec ses épatants fauteuils. La salle est aérée et Nathalie joue sans chichi de pédagogie pour aiguiller le client, vins ou plat. Vous pourrez faire coucou au chef dans son

aquarium de cuisine: il est comme un poisson dans l'eau! Et vous aussi mais de l'autre côté de la vitre! Voilà l'adresse "made in Italia" de ce côté de Toulon, sans frime ni tape à l'œil. Sérieux et discret, et vous savez combien on aime cette alchimie!

Chef: Franck Genthier
Spécialités: italiennes!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 2,3€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 10€ et menu 15€ midi hors week-end et jours fériés. Menus à 16€ et 24€ soirs et week-end. Carte. Terrasse ombragée en saison. Salle climatisée. Groupe 40 pers. Parking aisé. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

RN97 - Quartier La Roumiouve
83210 **SOLLIES-VILLE**
Tél.04.94.66.67.70 et 06.71.10.69.37
www.spiazzo.fr
GPS: Lat:43.1739335 Long:6.0483599

TOULON

TABLES ET COMPTOIR

NT ΨΨΨΨ

Une de ces petites rues qui font le charme de ce quartier du Mourillon. Une ancienne épicerie remise au goût du jour. Les rayonnages de bois callent aujourd'hui les flacons, le grand tableau noir au mur récite à la craie la carte des propositions, un comptoir et derrière, la cuisine. Avec Mauricette, c'est pourtant en terrasse qu'on déjeunera. Trois ou quatre tables dressées sous les acacias. Ardoise. Avec ses bésicles conçues par l'opticien de Napoléon III, la dame au chapeau vert vise "l'assiette gourmande". Elle estime qu'elle est un fin résumé de la situation générale: saumon frais cuit au sel marinade japonaise, terrine de foie gras chutney de cerise, terrine de tomate brousse fraiche et olives concassées, mozza di buffala, salade fraicheur et un peu de belle charcuterie. Les deux terrines sont exceptionnelles. Des émotions pareilles quand elle ne s'y attend pas, Mauricette en perd son latin et le vert de son chapeau. Elle a sorti de sa poche à oursins un 16/20, un peu émue. Avec le "filet de Saint-Pierre saisi, confit de légumes grillés", les amateurs de classique trouveront leur bonheur. Poisson frais fier comme tout (ya de quoi!) en portion appropriée et un poil plus comme pour confirmer la générosité, mini-carottes, asperges, un cannelloni de légumes confits et une courte sauce qui donne la cohérence. Assiette élaborée et prudente dans la démonstration, comme pour faire oublier qu'elle est l'œuvre d'un brillant cuisinier. 16/20. "Abricots et macaron, mousseline de fromage blanc". Une petite merveille d'empilage circulaire et de simplicité gourmande qui appuie avec justesse sur le sucré en équilibre avec le fruit. 15,5/20. Ben dis donc. Je rappelle pour les durs d'oreille qu'avec Mauricette nous déjeunons à Toulon. Ville orpheline de tables très sérieuses, à de très rares exceptions près. Mais alors qui? Diantre! On retrouve avec plaisir Serge Vaz! Trentenaire roannais formé chez Bocuse, passé aux côtés de Laurent Chouviat à l'Ile Rousse à Bandol, où il fit plus tard les beaux jours du Cavallino, puis ceux de la Vague d'Or à la Seyne. Le voilà à voler de ses propres ailes dans ce resto-bistrot de grande qualité! Secondé dans l'esprit et la lettre par la conjointe-associée Stéfanie, parfaite en salle. Une complicité rare qui permet au couple d'essaimer le goût du bonheur à leurs clients!

Chef: Serge Vaz
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 16/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14/20. Menus à 15€ midi semaine et 29€ (change toutes les 3 semaines). Carte selon le marché. Climatisation. Petite terrasse en saison. Groupes 30 personnes. Fermé dimanche en été. Hors saison se renseigner. Réservation très conseillée.

3 boulevard Eugène Pelletan
83000 **TOULON**
Tél.04.94.10.83.29
GPS: Lat:43.1118747 Long:5.9357582

L'ARBRE ROUGE

ΨΨ1/2

L'adresse, la superbe adresse du centre-ville que le lecteur assidu du BàO connait bien vient de changer de main! Ah bon? Alors? C'est comment? Bien? Oui. Aaah… Le cuisinier est toujours aux fourneaux, et le maitre d'hôtel qui a posé ses valises dans la maison est simplement un des plus redoutable que je connaisse. Il s'appelle David Nowaczyk. Ça part pas mal non? C'est que j'ai toujours un de ses tracs quand je replonge les bacchantes dans la soupe d'un endroit où nous nous sommes tant aimés! Y avait vraiment pas de quoi! Je me suis glissé derrière la cravate le parfait repas de sénateur! Vu que ce que j'ai mangé est conforme à ce que j'attendais du cuisinier, à savoir d'excellents "rognons de veau à la moutarde" à la cuisson parfaite. Les garnitures sont bonnes et généreuses même si un peu trop dans la rusticité. Mais je sais déjà la question réglée au moment où vous lirez ça. 15/20. Le dessert est une "tarte aux pommes façon crumble" non maison mais de facture très correcte, rustique. 14/20. L'approche de la carte des vins est de bon augure pour la suite. Elle est passée à la vitesse supérieure et ce n'est qu'un début. Bon ben voilà! On a fait le tour du proprio! Un petit coin romantique avec une cuisine mijotée à l'ancienne qui devrait passionner les amoureux des choses simples faites avec cœur: Marie-Jeanne Bunel, la nouvelle impétrante des lieux s'y attache fermement. Quel charme cette adresse… Les habitués viennent déjeuner en paix le midi sur la formule à 13,50€, flânant plus qu'ailleurs, caressant leur verre un peu béat sans se soucier du temps qui coule. Hého? C'est l'heure!

Faut sortir maintenant! Retourner au bureau! On revient demain? Ah non m'sieur-dame! Pas moi! J'peux pas! On m'attend ailleurs! C'est la dure réalité du cobaye itinérant. Bref! On recommande! Et l'aventure ne fait que commencer…

Chef: Thierry Voisard

Spécialités: poêlée de St-Jacques et champignons sauvages. Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'abricots et de pain d'épices. Cassolette d'escargots traditionnelle. Pâtes fraiches aux queues d'écrevisses. Foie de veau au vinaigre de framboise. Filet de bœuf aux morilles.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Toilettes 17/20. Formule à 13,5€ et menu à 18€ le midi et 27€ le soir. Carte. Deux salles privatisables. Groupes jusqu'à 40 personnes. Climatisation. Ouvert du lundi au vendredi midi et les jeudi, vendredi et samedi soirs. Réservation conseillée.

25 rue de la Comédie
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.28.58
GPS: Lat:43.1247417 Long:5.9291571

RESTAURANT 109 STREET

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

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
GPS: Lat:43.1119118 Long:5.9397787

BISTROT CCXXIII

ΨΨΨ

Un bistrot! Ahahah! Laissez-moi rire! Je pouffe! S'il est fréquent que quelques boutiquiers usent abusivement de l'appellation "restaurant" sur leur frontispice, Catherine David et Jean-Baptiste Léon la jouent "profil bas" en qualifiant leur sérieuse table de "bistrot"! 27 printemps chacun aux derniers mimosas! 54 les deux! Ou pas loin! Car oui m'sieur-dame! Voilà un duo de jeunes restaurateurs absorbé par la passion depuis qu'ils sont copains sur les bancs de l'école Saint-Louis à Toulon. Palace en Suisse après des débuts à la Villa Madie (Cassis), avec le fameux sommelier Enrico Bernardo. En salle, elle est simplement parfaite, joli sourire, écoute et bonne conseillère. Lui, récemment aux fourneaux de l'Hôtel Bor à Hyères. Ce fin cuisinier affiche discrètement une sacrée fierté à l'égard du MOF Didier Aniès, ancien chef du "Cagnard" dans les Alpes-Maritimes. D'évidence, les bases de son maître ont parfaitement été intégrées. Du classique sans esbroufe, de la précision exempte de toute démagogie dans l'assiette. Tout au plus, une décoration gourmande comme dans la "tartine de rougets à la tapenade, tartare de tomates aux pignons". Entrée joueuse, extravertie…et extra tout court! Avec les doigts, c'est encore meilleur! Vous le saurez si elle n'est pas sortie des propositions! Because que la carte change tous les mois! Bref! 15/20. Suite ô combien classique, rarement étonnante. "Côtelettes d'agneau (UE) à la fleur de thym, écrasé de pommes de terre à l'ail confit". Je me suis dis que j'allais boulotter gentiment le truc archi-ressassé, qu'il allait s'effacer de mon ciboulot comme fond la neige sur une route tiède, et puis non. Je me suis régalé de bon cœur, avec une fourniture aussi élémentaire que de qualité. Deux morceaux charnus, cuits au cordeau. La purée "écrasée fourchette" fait le reste dans la rusticité, ail

C'ÉTAIT ENCORE PLUS MAUVAIS QU'À LA MAISON !
ET JE M'Y CONNAIS...
Thiébold

doux. 15/20. Le dessert est bien de saison, des "figues rôties au miel de lavande, glace vanille Bourbon de Madagascar, tuile au caramel". Pas de surcharge en glucose, de la discrétion, c'est même rigolo la façon du cuisinier de se planquer derrière chaque produit. Le contraire d'une cuisine d'ego, d'une cuisine tape à l'œil fagoté pour les gogos qui mangent les rideaux. Du sérieux sur toute la ligne, du plaisir. Carte courte avec 4 entrées, 4 plats, 4 desserts. Mais l'histoire ne fait que commencer…

Chef: Jean-Baptiste Léon
Spécialités: la carte change tous les mois. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule le midi et menu complet à 19,50€. Formule à 22€, 24€ et menu à 28€. Petite terrasse. Climatisation. Fermé samedi midi et le dimanche toute la journée. Service tardif le soir le week-end. Réservation conseillée.

223 rue Jean Jaurès
83000 **TOULON**
Tél. 04.94.92.64.35
bistrot223@gmail.com
GPS: Lat:43.1243893 Long:5.9290713

LE POINTU NT

Ψ1/2

Sur le port et prend la place de… je sais pas quelle boutique! En tout cas c'est nouveau et donc propre. Moderne ce qu'il faut, clair. Service impec'. Vu le contexte touristico-gogos j'y suis entré à reculons et gonflé de tous mes préjugés. Sauf qu'au bilan, c'est pas mal. D'autant que j'ai visé sans la moindre autre forme de procès la formule du midi à 13,50€. Equipée de "petits farcis provençaux". Aïe! Lasagnes et farcis quand on ne connait pas, c'est toujours risqué sauf si ça vous chante de déguster un échantillon de toutes les viandes de la semaine. La farce n'est pas grasse du tout et même un peu sèche, et j'échappe surtout à la chair à saucisse (une horreur). Mais elle est commune à tous les légumes. Tandis qu'en principe, le légume creusé doit être dans la farce. Enfin bon. Une tomate, une patate, deux courgettes. Le coulis de tomate est délicieux et finement aillé. Mais la salade verte vient faire trempette dedans avec sa vinaigrette à la traîne. 13/20. Me restait à me risquer dans la "tarte aux pommes". Elle est rigolote autant que trop froide! Non seulement elle sort du frigo mais voilà une grossière pâte sablée avec des bouts de pommes dessus. Du roboratif pour costaud. Pas si mal et jamais vu ailleurs! Maison? Pas maison? Je sais bien qu'entre le client et l'industriel c'est à celui qui a un coup d'avance, comme les virus et les anti-virus en informatique. En tous cas, correct. 13/20. Excellent café facturé 1,4€. Et comme les histoires d'amour finissent toujours mal, fussent-elles des amourettes estivales la San Pellegrino en 50 cl est tarifée 4,8€.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,4€ 15/20. Toilettes pas vues. Formule à 13,50€ le midi. Carte. Terrasse.

249 quai Cronstadt
83000 **TOULON**
Tél.04.94.71.61.26
www.lepointu.fr
GPS: Lat:43.1202937 Long:5.9313807

TOURTOUR

LA TABLE

ΨΨΨΨ

Les assiettes ont un sacré caractère! Comme un croisement entre le classicisme rigoureux du Moulin de Mougins de Roger Vergé, et les influences des iles du Pacifique aux milles couleurs et saveurs. Le travail de Laurent Guyon fait le lien avec tempérament et rigueur. Du côté du client de restaurant, on reste un peu distant sur ces histoires de CV qui n'intéressent pas grand monde. Mais Mauricette, ça la questionne, un travail aussi limpide et rigoureux, avec du corps mais dopé de finesse dans les détails. Et Mauricette qui se questionne pendant un repas, c'est une sorte de grommellement permanent en bruit de fond au rythme de hochement de tête qui provoque un cliquetis régulier de la surcharge de quincaillerie qui orne son chapeau vert. Enfin je vous dis ça avec dérision, mais c'est un sacré fardeau. Son "foie gras de canard maison poché et son chutney de mangue, pain de campagne" la remet en branle de plus belle. Depuis le temps que je la supporte, je sais qu'il s'agit à ce moment d'un signe de son contentement. Elle dit 15,5/20. Elle confirme la suite par un autre 16/20 avec "le filet de loup de mer, risotto aux asperges et morilles, sauce à l'orange". C'est drôle comme en écrivant je vois encore le tableau. De mon côté, "le pressé de queue de bœuf aux asperges parfumé à l'orange et son bouquet de mesclun". De la densité, conforme à ce qu'on attend avec ce petit plus (l'orange) qui singularise, un régal. 16/20. Le "suprême de pintade poêlé, risotto aux asperges, sauce au vin rouge" est onctueux, juste. Le blanc de volaille au resto, c'est tout juste si on ne le cuisine pas sous le manteau, un peu honteux, comme pour que personne ne le sache. Il trouve ici ses lettres de noblesse ou plutôt, de gourmandise. 16/20. Le fromage est de tous les menus. Bouquet final avec nos "millefeuille croustillant au sésame, mousseline à la mangue et framboises" et "la nage de fraises aux fruits de la passion, mousse chocolat blanc et pavot". Comme le reste, les produits sont frais et de qualité, mis en œuvre avec grande maitrise. 16/20. A propos de la maison des Guyon et pour reprendre une citation de Boris Vian, "c'est un moment que je ne souhaite pas "à tout le monde", mais à chacun".

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
GPS: Lat:43.5889007 Long:6.3036686

LES CHENES VERTS

ΨΨΨΨΨ

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
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
GPS: Lat:43.5948296 Long:6.2855315

LA VALETTE

LES CHÊNES

ΨΨ1/2

En dehors du folklore anti-mondain qui vous met rapidement dans le bain à l'heure de l'apéro (c'est aussi un bar), vous avez la possibilité non saugrenue et bienvenue de vous taper le parfait petit repas auquel vous ne vous attendiez pas. Sauf à lire ces lignes, ce que vous êtes en train de faire. Bref. Comment Jean-Luc Arvin est-il arrivé à faire d'un établissement aussi planqué une réussite? En s'équipant par exemple d'un jeune cuisinier consciencieux de la tâche. C'est important quand on tient un restaurant, qu'on se le dise. Aussi, en proposant en périodes de fêtes des plats… festifs, qui sortent de l'ordinaire et du quotidien! La preuve en image grâce à mon stylo et votre serviteur secondé par l'éternelle Mauricette comme envoyée un peu spéciale. Tous les deux comme un seul homme nous optâmes pour des "profiteroles de foie gras". La mousse de foie gras est bien, et des bricoles complètent la jolie assiette comme un toast avec du saumon, une tartelette avec des oignons confits, une autre avec une confiture de framboise. De délicates attentions. Les délicates attentions, c'est souvent tout ce que le cuisinier n'est pas obligé de faire pour remplir son contrat. 14,5/20. La suite! "Ballottine de dinde farci aux marrons, jardinière de légumes et pommes duchesse". Copieux, brocolis et haricots blancs qui manquent juste un peu de sel, sauce comme il faut. Bien. 14,5/20. Les desserts sont dans la lignée, deux "omelettes norvégiennes", enfin une chacun. La dame au chapeau vert ne regrette pas le fameux "tiramisu" de la maison qu'elle connaissait déjà. 14,5/20. C'est là qu'on rigole: 13,50€ le menu. Ya pas que dans l'assiette que c'est la fête! Dans le porte-monnaie aussi! Un autre menu le midi à 15,90€ et une ardoise où défilent quelques plats cuisinés, pâtes accommodées, et un beau choix de viande de bœuf: tartare, carpaccio, entrecôte, côte et aussi un burger énooorme! La grande salle, la terrasse et le parking autorisent les repas de groupes. Qui marchent d'ailleurs très fort. Relativement isolé, l'endroit n'est pas piqué des gaufrettes! C'est comme dans la montâââgne derrière le Faron direction Le Revest! Les Favières! Suivez le guide!

Chef: Michael Feuvrais
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€ et 15,90€ le midi en semaine. Carte. Bar. Groupes 90 personnes assises et 150 en buffet. Ouvert le midi (sauf dimanche), vendredi et samedi soirs. Groupes possibles

autres 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
GPS : Lat:43.15525 Long:5.9613597

LA VIEILLE FONTAINE

NT ΨΨΨ

Loin des flux et reflux migratoires de touristes avides de coups de soleil et pourtant, en pleine Provence. La maison des compères Johan Ramos et Sébastien Colombéro occupent depuis une paire d'années une bien accueillante maison. En plein centre du village et de plus en plus campée dans l'esprit du gourmet local, un peu autour aussi quand même. C'est que voyez-vous, il est un fait: ce qu'on y mange est bigrement bon. Le travail du frais est ici méthode infaillible pour dorloter le rapport qualité prix. Suffit d'avoir un volume de clients suffisant pour faire tourner la machine et ne pas rouler des mécaniques quand le succès arrive, garder la tête froide et l'œil heureux. Aux beaux jours, la terrasse ensoleillée mais protégée par les acacias ne désemplit pas. Avec Mauricette on y a mangé, aux beaux jours. Elle a bien fait de réserver. Débuts engageants avec mes "moules gratinées à l'ail et au persil". Des vraies moules de chez nous. Pas de la Nouvelle-Zélande congelée pré-cuisinée. 15/20. Itou pour le "crumble de chèvre et concassé de tomates fraiches" de la dame au chapeau vert. La tomate était à l'étal du primeur voisin, le fromage vient du fromager voisin. Entrée pouvant faire office de plat, je crois que vous avez le droit en demandant gentiment. 15/20. Un inédit "tartare italien" pour Mauricette! Avec Parmesan, huile d'olive, tomate et basilic. Et une salade croustillante. Et des frites vertes maison. Enfin je crois. 14,5/20 en tous cas. Délicieux "filet de dorade aux crevettes, risotto aux crustacés". Vrai risotto, sauce fine crémée, poisson souple. Simplicité presque biblique, modéré dans l'effet. 15/20. Idée qu'on retrouve perchée sur le "mi-cuit au chocolat" à 14,5/20 et surtout sur le "nougat glacé, crème caramel au beurre salé" à 15/20 encore. Le chef n'est pas sobre dans le style par incompétence, mais par désir profond du simple. Du coup, pas de marketing poussé mais une prestation spontanée et franche du collier. Les tarifs des liquides confirment: San Pellegrino à 3,5€ le litre et carte de vins à moins de 20€. Une table de village, à l'écart de l'agitation et du snobisme. Pan dans le mille!
Chef: Yohan Ramos
Spécialités: bonbons de camenbert AOC au lait cru, caramel au beurre salé. Gnocchi aux cèpes. St Jacques à la pistache. Salade thaï. Poulpes poêlés à la provençale et sa rouille. Carré d'agneau rôti au pesto.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14/20. Toilettes étage 14,5/20. Formule à 13,50€ le midi. A la carte entre 20€ et 35€. 2 salles privatives. Groupes 30 pers. Ouvert 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.09.54.55.43.15
GPS: Lat:43.1369876 Long:5.9826297

VINON SUR VERDON

AUBERGE DE LA TABLE RONDE

ΨΨ1/2

Ne pas réserver pourrait vous coûter un repas ailleurs. Et les ailleurs sont parfois incertains et d'un certain coût. La table de Véronique et Robert, c'est un peu la maison du bonheur du coin, là où on se retrouve pour les midis heureux entre copains du bureau ou copines de chantier. Touristes du village et locaux de passage complètent le tableau. Fichtre! Pleine comme un œuf, l'auberge! Que de monde ce midi autour des jolis plats concoctés par les cuisiniers! Flan de potiron à la crème de cèpes et poitrine fumée, tian de légumes au fromage de banon et à la brousse, terrine de foie gras "maison" poires aux épices, médaillon d'agneau de Sisteron en croûte de pastis, noix de joue de veau laquée à la citronnelle, mille feuilles de blanc de volaille au miel et épices chutney de courgettes. Et puis le menu du jour avec alternative dans le choix! Et non pas de l'anchois dans l'endive! 15€ avec le vin, ça chatouille les poils du rapport qualité prix! "Salade de hareng pommes de terre" en entame, comme ça, pour me mettre en bouche. Pommes de terre du jour encore tièdes, et je sors pour le hareng mon 14/20. Cuisse de lapin à la moutarde, ou dos de cabillaud crème de pastis? C'est possible les deux? Non… Faudrait que j'me décide alors…oui je sais…Allez, je me lance: "dos de cabillaud, crème de pastis". J'ai bien fait! Un régal! Cuisson respectée, du légume mijoté confit, un peu de pommes de terre sautées, un crème parcimonieuse exonérée de caricature anisée, subtile. Le 15/20 est adapté! La "crème caramel" de la maison l'est, maison. Figurez-vous que je l'ai boulotté sans réticence! Ça vous étonne? 14,5/20. Montagne, verdure et rivières à truite, voilà la Provence au vert. Ça me fait penser que la maison propose de sérieux flacons… au verre! Voilà une maison qui sent le désir de bien faire à plein nez. Tout cela s'apprécie devant la cheminée ou en terrasse: c'est selon les désirs des dieux de la météo!
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. Menu à 25€. Carte. Enfant (-12ans)

7,95€. Fermeture hors saison: se renseigner. En saison le dimanche soir uniquement. Hôtel tout confort. 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
GPS: Lat:43.7207844 Long:5.8099115

VAUCLUSE

BONNIEUX

L'ARÔME

ΨΨΨΨ

C'est vraiment très bon. Avec un bib gourmand décerné par le miche en 2010, le chef Jean-Michel Pagès est enfin reconnu pour son travail du produit de qualité et le rapport qualité prix de ses assiettes. C'est bien le moins pour ce fin cuisinier qui débuta sa carrière aux côtés du discret Alain Solivérès quand Ducasse chapeautait "la Bastide de Gordes". Bref. Le lieu appelle au romantisme et je vous jure que c'est un exploit de l'apprécier quand on se trimballe Mauricette. Belles pierres en voutes, éclairages fins et recoins doux. Le service sait rester simple, convivial et de bon conseil. Tout respire l'envie de faire son travail avec implication. Sauf Mauricette sur sa chaise, les équilibres seront présents tout notre repas. Elle débute sa danse par un "Pithiviers de ris de veau, petit sauté et jus aux morilles" qui malgré un problème de réglage de température revu à la hausse est fameux, 15,5/20. La dame au chapeau vert appuie sur le même champignon pour son "filet de veau cuit lentement et morilles gourmandes" qu'elle sanctifie d'un 16/20. "Ça tient vraiment la route" qu'elle dira! Voilà ma "salade de caille rôtie au miel, chutney de mangues". Les influences et saveurs d'ailleurs ne manquent pas, l'assiette a de la tenue. 16/20. Un régal sans nom, encore que si puisqu'il s'agit d'une "épaule d'agneau confite à l'huile d'olive et épices, revisitée comme une Moussaka". Ne vous attendez pas à une plâtrée de routier tartinée à la béchamel. C'est tout le contraire, fin et distinct, lisible. 16/20. Mauricette bénéficie d'une "sélection de fromages" dans son menu à 41€. Puis d'une "pomme entière caramélisée, sablé au pain d'épice glace au caramel". "Ça me rappelle ma jeunesse!" qu'elle a dit. Elle aurait donc été jeune. 16/20. 15,5/20 pour mon "pavé au chocolat, gelée au thé vert et crème à la fleur d'hibiscus" original et très chocolat. Les Pagès ont trouvé les angles justes pour aborder la cuisine du sud: du gastronomique à prix doux et loin de l'agitation. Il faudra privilégier une visite hors-saison: l'été la fréquentation de ce doux village monte en flèche!
Chef: Jean-Michel Pagès
Second: Pierre Pagliazzo

Spécialités: la carte change à chaque saison. 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 41€. Carte. D'avril à janvier fermé tout le mercredi et jeudi midi. Hors-saison: fermé mercredi et jeudi. Terrasse. Groupe jusqu'à 30 personnes. Réservation conseillée.
2 rue Lucien Blanc
84480 **BONNIEUX**
Tél.04.90.75.88.62 et www.larome-restaurant.com
GPS: Lat:43.8231956 Long:5.3081989

CAVAILLON

RESTAURANT AB FAB

ΨΨ1/2

On ne s'attend pas, mais vraiment pas à une décoration aussi léchée et une cuisine aussi aimable. Et encore moins au discret patio: il fera le bonheur des gourmands épris de discrétion. Caché derrière… Faut décidément ne jamais se fier aux apparences. Surtout dans cette ville de Cavaillon où le meilleur comme le moins bon alterne dans une folle farandole pour s'attirer les faveurs de la manne touristique et beaucoup plus rarement, la confiance des locaux. Restaurateurs ayant bourlingué entre Paris et la région pendant un bon moment, William Chelay et Jean-Louis Tarabhat ont ouvert leur adorable table tout début 2010. Tout est mis en œuvre pour faire de votre petit séjour culinaire un moment de détente. Et puis à 14€ le menu complet les midis de semaine qu'est-ce qu'on risque à part d'être déçu, hein? Début avec une simple "salade de chèvre chaud". Simple est une qualité! Fromage bûchette gratiné sur toast, salade fraiche. Le 14/20 est de mise. La suite est étonnante. Le cuisinier cuisine. Car oui, ne faites pas des billes toutes rondes: dans nos temps où la modernité dépasse beaucoup d'entre nous, il est des cuisiniers qui ne cuisinent pas! Lui si. Et avec des poêles môssieur! Comme un cuisinier! Mais je tourne en rond! Le chef m'a servi un délicieux "foie de veau", deux morceaux précisément cuits. Et escorté de quenelles de purée de pommes de terre ainsi qu'un flan de légumes oui, aucun doute: il s'agit bien de cuisine. 14,5/20! Une "crème brûlée" finira ce repas auquel, pour tout vous dire, je ne m'attendais pas vraiment. Du coup, c'est seulement ensuite que je jette un coup d'œil à la carte. Elle évite la prose à rallonge des noms de plats: St-Jacques flambées au pastis, salade de homard, gratin de fruits de mer, filet de lieu au beurre blanc, sole meunière, tranche de gigot d'agneau façon du chef, T-Bone de veau, souris d'agneau au romarin et même, des frites maison, un potage à l'ancienne et sur commande des plateaux de fruits de mer! Cuisine classique soignée pour tous les budgets, petite carte des vins cadeau, service concerné et courtois mené par William Chelay. Pour le reste, les serviettes sont en tissu, les photos en couleur sur

Internet… et la balle est dans votre camp!
Chef: Jean-Louis Tarabhat
Spécialités: la carte change tous les 2 mois. Plateaux de coquillages sur commande.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 12,5 et menu à 14,5 avec café. Menu à 18,50€. Carte. Plats à emporter. Groupes 26 personnes assises. En saison, terrasse côté rue et joli patio au calme. Fermé mercredi tout le jour et jeudi midi. Réservation préférable. Parking de la gare juste en face.
159 avenue du Maréchal Joffre
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.04.64.89
www.abfab.sitew.com
GPS: Lat:43.8344881 Long:5.0427139

LES GERARDIES

ΨΨΨ

Si aller au restaurant est pour vous ce rite déprimant qui consiste à s'asseoir sur une chaise, à ouvrir la bouche et à y enfourner sans le moindre gramme d'étonnement ce que vous prévoyez: changez de trottoir! Tout sourire, la douce Anne-Claire Edon connait les bonnes manières pour tenir sa jolie salle. Son compagnon Clément Charlier trimballe 23 printemps au compteur depuis ma dernière fricassée d'escargots. Formé en pâtisserie, Hermé, Bournissac... Le regard droit, le doigt sûr quand il dépose une framboise sur son dressage, le coup de poignet sûr quand il "envoie" les assiettes. Qu'est-ce que j'en sais? Héhé! J'ai tout vu: la cuisine est ouverte! Mais pour tout dire, j'ai préféré me concentrer sur le contenu des assiettes servies: velouté de potiron et sa crème fouettée noisettes et coriandre, terrine de foie gras maison au gingembre confit, dos de thon à la plancha et balsamique, tartare de daurade à la mangue et huile d'olive à la vanille, rouget en croute d'olive noire, côte de veau laquée au miel mangue et citron vert, filet de bœuf aux morilles. Sans vous parler des desserts. On verra à la fin du repas si vous êtes sages. Bon alors? L'entrée déboule. Ouaouh! Rigoureux mais joyeux, calibre la philosophie de la maison: la technique au service du plaisir et du ludique. C'est un "millefeuille de crabe et avocat façon guacamole et sa déclinaison d'agrumes". Bigrement bon et amusant, vrai crabe posé sur le guacamole, pas des miettes ou du surimi (beuark), agrumes mondés dont un pomelo sucré, un mesclun, des bricoles et hop mes cocos, le 15/20 tombe, facile. Suite presque aussi jolie que le "poulet farci à l'italienne au pesto rouge, mozzarella et basilic". En tout cas voilà bien défini un style, une manière de faire. Chair "un poil trop cuite" même pour un volatile à plumes, des traits d'huile d'olive pour faire glisser, et une purée de pomme de terre avec de la noisette. 14,5/20. Alors ces desserts? Ça vaut le coup, où on file chez Flunch? A votre avis? Des idées? Crumble à la banane et au chocolat, fantaisie autour du carambar, moelleux au chocolat noir et sa déclinaison de poire, déclinaison de tarte citron… Le mien? S'il se trouve encore sur la carte (qui change toutes les 6 semaines): la "brioche façon pain perdu et sa glace artisanale caramel au beurre salé". Beaucoup s'essayent à la recette, peu la réussissent aussi bien! 15/20! Pain remarquable, vous le trouverez au 25 cours Gambetta, à deux pas. Table prometteuse exemptée de frime: on aime encore plus!
Chef: Clément Charlier
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Toilettes 15/20. Formule à 12€ le en midi semaine. Menus à 15€ et 19€. Joli patio intérieur ombragé. Groupes 28 personnes (privatisé). Fermé tout le mercredi et samedi midi. Réservation très conseillée.
140 cours Gambetta
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.06.22.40
GPS: Lat:43.8377599 Long:5.0394084

LA CHANDELEUR

NT ΨΨ

Epatante adresse mouchoir de poche. Comme son nom l'indique, la spécialité annoncée n'est pas le chili con carne ni le kouglof. C'est l'empire de la galette et de la crêpe: elles sont fameuses et on voudrait que toutes les crêperies de la région trimballent un tel savoir-faire! A vil prix de surcroit! Qui me croit? Le midi, une formule à bien peu de frais sustente l'amateur! Un menu complet même! Une "salade" qui n'en raconte pas! Salade verte avec un tas de bricoles légumières et même du melon! 13/20. La suite avec une galette "complète" comme on en rêve! Dans sa plus grande simplicité et son académisme le plus criant! Fromage, jambon et œuf! Point barre! Pas de chichis tordu avec des bouts de tomate ou des olives ou je ne sais quoi encore! Elle croustille sur les côtés et voilà le 14,5/20! La "beurre-sucre" du dessert est conforme, beurre salé et régal assuré! Le café est compris dans le prix! A de tels tarifs doux et puisque la maison ne se paye pas votre pomme, foncez sur le cidre! La plus ancienne crêperie de Cavaillon que j'apprends! Qui? Colette et Dominique Amoros. Un couple qui n'appuie pas sur la pédale du folklore. Derrière son comptoir, lui donne l'impression de bougonner à temps plein tandis qu'elle s'occupe de son petit monde attablé de façon maternelle. L'adresse qui fait du bien tant la chose est bafouée par les escrocs sérial-galetteur qui oublient que cette spécialité est parfois une véritable cuisine!
Spécialités: galettes et crêpes
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 14/20. Formule à 10,50€ le midi. Carte. Ouvert de 11h30 à 18h

du lundi au samedi. Réservation très conseillée.
72 rue Aimée Boussot
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.78.26.26
GPS: Lat:43.8350775 Long:5.0377254

COUSTELLET

RESTAURANT TENTATIONS
ΨΨΨ1/2

Vous pouvez pas savoir comme je suis heureux! Musarder du côté de ce Luberon gordien pourtant sapé par les opportunistes de la tambouille qui vous attendent avec des hallebardes devient un plaisir. Faut juste ouvrir les yeux et avoir un peu de chance, et aussi savoir lire les plats sur les cartes affichées. Ça aide bigrement. C'est qu'on trouve désormais dans le canton des adresses qu'on pensait impensables. Le terrain est désormais miné de talents! En v'là un de plus dans l'escarcelle m'sieur-dame! Laurent Canton-Bacara! 30 ans aux dernières cerises! Notamment passé par Alain Chapel (01) et le Fournil à Bonnieux (84). Un grand écart qui lui révèlera les attentes du client du XXIème siècle! Celui qui en veut pour son argent! Faut pas lui faire louper la marche à ce satané client! Bref! Coustellet! Entre Cavaillon et Gordes! Discrète maison d'angle aux plafonds hauts et à la terrasse accueillante. En salle, nous avons à faire à un as de la fonction. Il s'appelle Alexandre Sube et vous m'en direz des nouvelles! Une carte du midi et une carte du soir. Changent toutes les 3 semaines maxi. Autant dire que mieux vaut ne pas louper le train si une recette vous chatouille l'envie. La formule à 14€ du midi en semaine est aussi soignée que la carte. Je sais, j'ai tout vu, figurez-vous que j'y étais mais j'ai visé "à la carte". Pour un "suprême de volaille panée aux noisettes" de belle tenue, rôti dessus et souple dedans. Quelques frites maison (aaah) et un mini wok de légumes en spaghetti. Deux larmes de sauce (crème et pistou) bien séparée ponctuent. 15/20. Choix de desserts et "cerisier caramélisé façon grand-mère, sorbet litchi et réduction aux épices". Base de clafoutis, verrine épicée qui pousse, sorbet doux et parfumé qui attaque de côté. 15,5/20. Assiettes élégantes qui se suffisent à elles-même, sans traits de machin ni de poudre de perlimpinpin. J'en parle d'un ton badin car je suis un mauvais plaisant, mais je vous assure que ce travail de très beau niveau présage une montée en température rapide. Vous savez ce qui vous reste à faire.

Chef: Laurent Canton-Bacara
Spécialités: la carte change toutes les 2 ou 3 semaines.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 14€ le midi sauf dimanche et jours fériés. Menus à 28€ et 35€ (le soir). Carte du midi, carte du soir. Climatisation. Terrasse. Groupes 45 personnes. Parking aisé à 50 mètres "les écoles". Fermé mercredi tout le jour et jeudi midi. Réservation très conseillée.
Route de Gordes
84220 **COUSTELLET**
Tél.04.90.74.35.87 et 06.88.33.36.49
GPS: Lat:43.8691225 Long:5.1446164

LOURMARIN

LA PLACE DES DELICES
ΨΨΨ

C'est le satisfecit du cobaye. La fierté du dénicheur de bonnes adresses. Fameuse table oui, "La place des délices" est aussi une épatante boutique. Du genre qui donne envie aux gamins ébahis que nous serons toujours de lécher la vitrine, le nez collé contre le verre. Pains, pâtisseries et plats traiteurs expliquent en partie le nom de baptême du lieu. Le reste est pour après, patience. Charmante placette, vieille fontaine en état de marche, des façades de vieilles pierres naturelles. Venons-en au fait! Le chef Patrick Barbaux n'a pas sillonné la région aux commandes des meilleures tables simplement pour passer le temps en attendant la retraite! Pas le genre! Avec sa charmante épouse Patricia, il offre à Lourmarin la table qui manquait malgré la profusion apparente d'adresses dans le coin. On s'installe sous une tonnelle de verdure, identifiée comme de la "bignone" par Mauricette. Qui ajoute avec sa voix de Castafiore dans un latin boiteux mais frimeur: "campsis radicans". Nous jouerons les touristes de fin d'été avec le simple menu du jour. Enfin, quand je dis simple... Vous en mangez souvent des "rillettes de canard maison", vous? Ça m'étonnerait! Des rillettes légères et fines, pas grasses! Pas dopées au colorant ni au gras ajouté comme souvent dans les productions industrielles! Du maison, Louison! 15/20. Comment ne pas apprécier la "longe de porc rôtie aux herbes légumes de saison"! Bien belle assiette avec une viande savoureuse, une purée "maison" légèrement aillée, petit flan de courgettes, garniture de petites tomates jaunes. 15/20. Dessert baptisé "entremets du pâtissier". Un pâtissier dans la maison! Donc! Faut le souligner! Ne me demandez pas la composition dudit entremets, mais les trois couches se mariaient à ravir! Délicieux coulis "fraise et litchis". Encore un 15/20! Et pas pour faire joli, Henri! Et attention: menu à 19€! Une belle cuisine de terroir avec produits frais à tous les étages. Et réelle maitrise du savoir-faire sans avoir l'air d'y toucher. Aux beaux jours les tables installées sur la place font merveille, une salle à l'étage permet de dominer la situation et de prolonger le plaisir en hiver. "Une place pour chaque chose et chaque chose à sa place" commente souvent la dame au chapeau vert. Sans le moindre doute, les délices ont trouvé ici... leur place!

Chef: Patrick Barbaux

Pâtissier: Jérémie Pinto
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 14/20. Menus 19€ (le midi en semaine), 25€, 27€, 35€ et 37€. Fermé mercredi en saison. Lundi soir, mardi soir et mercredi hors saison. Vacances scolaires: ouvert tous les jours. Boutique pâtisserie, traiteur. Salon de thé. Traiteur jusqu'à 150 pers.
Place du moulin, rue du temple
84160 **LOURMARIN**
Tél. 04.90.79.00.46
GPS: Lat:43.7643803 Long:5.3620309

MALAUCENE

LA CHEVALERIE

ΨΨΨ1/2

En lisière du ciel, au pied du fameux Ventoux battu à tous vents. Ah! V'là ti pas que j'en deviendrais poète! La maison de vieilles pierres usées et aux volets bleus requinquées par les Galas est un bijou de bien-être. Et le jardin-terrasse faussement désinvolte avec sa merveilleuse glycine blanche, un véritable trésor pour botaniste. Exonéré ce jour de la susceptible Mauricette, celle qui n'accepte pas une ombre plus grande que la sienne fut-ce celle du Mont-Ventoux, j'ai mangé chez Philippe Galas, un cuisinier qui sait bien des choses. Disciple de Banzo à Aix et ami du fameux Etienne en Avignon, ce chef n'en dit pas plus qu'il ne fait. Il récite une cuisine traditionnelle d'apparence modeste mais particulièrement gourmande, je vous dis pas. Il est rare que l'intégralité des plats ardoisés me mette autant l'eau à la bouche. Quel cauchemar! Prendre quoi? Caillette rôtie en feuille de brick, saumon fumé farci au chèvre frais et crème de persil, pissaladière de gambas, râble de lapin farci aux escargots, confit d'agneau en charlotte d'aubergines, pieds et paquets, salade de foie gras de canard chaud, Saint-Jacques poêlées aux morilles. Assis en terrasse ou perce le soleil de septembre (chuis poète j'vous dis!), je sirote un blanc du Ventoux. Arrive la "mousseline de Roquefort et noix, magret séché, jus de coing". Non seulement ça vaut le coup d'œil, mais toutes les saveurs se lâchent. C'est quand même fou de faire aussi bon avec les mêmes produits que trouvent la ménagère dans son frigo! 15,5/20. "Rouleau de queue de bœuf braisée et figues rôties": dépouillé et sapide, absence totale de frime, limpide. Sûr que c'est du boulot devant les fourneaux m'enfin voyez le résultat: 15,5/20! Je l'apprends en même temps que vous, ou presque: j'ignorais jusqu'alors que le chef reçu formation en pâtisserie. Haro sur le "fondant au chocolat" de la maison, sans le moindre gramme de farine! Du chocolat et basta! Pour l'amateur, voilà la référence! 15,5/20. Une cuisine fine de caractère en adéquation avec l'environnement du Ventoux en particulier et du Vaucluse en général. Voilà qui définit un genre. Une table rassurante quand on sait les balivernes que nous font gober les escrocs de la tambouille. Oserais-je dire qu'après l'aventure chez Philippe Galas l'amateur de cuisine vraie est remis en selle dans cette "chevalerie"?
Chef: Philippe Galas
Accueil 16/20. Service 15/20. 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€, 36,50€ et 45€. Parking au pied du restaurant. Réservation conseillée.
Les Remparts
84340 **MALAUCENE**
Tél.04.90.65.11.19
www.la-chevalerie.net
GPS: Lat:44.1737682 Long:5.1307650

MAUBEC

L'ATELIER VEROSAN

NT Ψ1/2

Des verrines en vitrine, des sucres aromatisés et de toutes les couleurs, des boissons bio pour devenir beau-beau, des jolis jus de fruits smoothies, des thés branchés, du miel du voisin, des plats à emporter, le café de Georges Clooney, quelques salades ardoisées ainsi que deux ou trois suggestions du jour. Ni un restaurant, ni un traiteur, sûrement les trois à la fois. Ambiance tendance, débrouillez-vous avec ça pour imaginer. La boutique est complète, une douzaine de personnes contentes de tout, des locaux ou des vacanciers aisés qui aspirent à tranquillité. Ils ne discutent pas de questions vulgaires, ni de bagnole, ni de Sarkozy. Mais de problèmes importants comme celui d'un entretien de piscine capricieuse ou d'amis bien placés qui connaissent du monde sur Paris. Evocation toute en légèreté, comme si on entendait un cappuccino très mousseux. Bref! Les trois plats du jour: spaghetti à l'encre de seiche, tajine de poulet ou mes "lasagnes de courgettes et poulet au curry". Et au poireau aussi. Une belle salade avec. C'est bon mais au fond de la marmite, c'est pas cuit et pas salé du tout. Le poulet est trop cuit, lui. Des bouts de poulets durailles. Bofbof, maladroit. 11€ et 13/20. Un peu pressé, j'ai acheté pour emporter des macarons vendus 1€ pièce. Je leurs mets un 12/20. Je les trouve de belle structure, mais ils sont infiniment trop sucrés. La surcharge en glucose est la première sensation, le parfum ensuite, et bien peu. La boite qui les contient est vendue 5€ mais on ne prévient pas le client. C'est la surprise. Ça doit faire trop vulgaire de lui parler d'argent.
Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Pas de menu. Ardoise.
454 quai des entreprises
Hameau de Coustellet
84660 **MAUBEC**
Tél.04.90.71.28.62
www.verosan.fr
GPS: Lat:43.8668755 Long:5.1425886

PERNES LES FONTAINES

DAME L'OIE

NT Ψ1/2

L'endroit vaut plus le coup d'œil que le coup de fourchette. Du monde! C'est plein comme un œuf d'oie! Le personnel est doux et à l'écoute dans tous les coins-coins. Même qu'il est un peu embêté quand ça commence à traîner de trop en cuisine. Mais bon. On a le temps. Et puis comme c'est joli tout plein aux mirettes, on fait le tour de la déco à tel point que Mauricette pourrait vous faire un dessin. Bref! A la carte, rien de sorcier mais tout est bien présenté, en tous cas ce qu'on a vu à toutes les tables. On affiche moins d'indulgence quant au niveau de cuisine, surtout vu le prix. C'est bien de soigner la forme, mais sans le fond, peine perdue. 17,50€ le menu du midi. Mauricette entame par la "salade des dames landaises" dont on devine le contenu. Un peu radin sur la quantité. 13/20. Suit le plat du jour appelé "filet mignon de porc rôti aux épices". Pas mal. Avec la sauce on mange du pain. Et quand on mange du pain on a plus faim. Félicitons le cuisinier de ne pas avoir trop cuit cette viande, et d'être original dans la sauce. 14,5/20. Les desserts semblent le talon d'Achille de la maison. Confirmé avec le "gâteau exotique au coulis de framboise" un peu frimeur à l'œil, à classer parmi les desserts subalternes ternes en bouche. Voilà pour moi. On en arrive à Mauricette qui vu le contexte "oie et canard" à outrance dans la déco se serrera la ceinture jusqu'à son plat. "Pas d'entrée" qu'elle a dit! Comme pour mieux apprécier ce qui allait arriver! "La cuisse de canard confit juste blondi". Le problème est qu'elle se serrera également la ceinture après l'arrivée de ce plat. Une cuisse de canard grande comme celle d'un caneton. Fallait voir sa tête à Mauricette! La même que lorsqu'elle a appris le décès de Guy Lux! Houlala la gaffe du chef! Faut que ça tombe sur elle! Après, j'ai moins ri: 19€ le platdinette! Pas mauvais au demeurant. Mais la cuisine du Sud-ouest version régime, ça n'existe que dans les films surréalistes! Et encore! Incompatible! 12/20! Voyant la tronche de Mauricette jusqu'au café (2,5€), la direction lui facturera une simple formule. Enfin "me" facturera puisque c'est toujours moi qui paye.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2,5€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 13,50€ et menu à 17,50€ le midi en semaine. Menu à 25€. Carte. Climatisation.

56 rue Troubadour Durand
84210 **PERNES LES FONTAINES**
Tél.04.90.61.62.43
www.dameloie.fr
GPS: Lat:43.9967137 Long:5.0585501

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

LES TAILLADES

L'ATELIER...L'ART DES METS

ΨΨΨ1/2

Je me suis retrouvé entouré de tablées d'abonnés. Voilà qui en dit fichtrement long sur la maison! Beaucoup viennent en voisins croquer dans les recettes d'un menu complet à 13,90€, produits frais du marché. D'autres fricotent avec la carte. Parfois pressés mais toujours attentifs, ces habitués saluent les yeux fermés (mais la bouche grande ouverte!) l'à-propos du cuisinier imaginatif. Et puis les deux charmantes personnes qui s'occupent de votre cas particulier, comme celui des autres. A les voir, on sait vite qu'elles ont l'exigence du professionnalisme. Sourire, précision, organisation. Faut que je précise quand même que nous sommes dans le Luberon, à quelques encablures de célèbres villages comme celui de Gordes, haut-lieu du tir à vue sans sommation sur les cartes bleues du touriste en goguette et en casquette! C'est vous dire le challenge de cette nouvelle adresse créée fin 2010 par le couple Tallieu magnifiquement secondé par Audrey, la sœur de Fabienne. Oui! C'est ça! Les mêmes qui tinrent "le Piquebaure" à Roussillon! Le chef natif de Carpentras possède un sérieux CV! La Messardière à St Trop', Le Pont de Brent de Gérard Rabaey (3 étoiles en Suisse), Les Bories à côté et d'autres! Bref! J'ai vite senti le bon coup avec le menu à 27€. Trois entrées, trois plats et trois desserts. "La rémoulade de céleri en aïoli légère et croustillant de ris d'agneau au jus de viande": l'association osée fonctionne en bouche, on passe du croquant froid au moelleux chaud avec plaisir, et l'œil adoube la précision, 15,5/20. Un second avec "la joue de cochon braisée, mousseline légère et pois chiche vinaigrette". Que c'est bon! Trois morceaux alignés dans leur enrobage de sauce fine. C'est ancré dans le classique, la main est sûre. 15,5/20. Deux plats qui démontrent un style de cuisine. Un troisième? Mais alors c'est bien parce que c'est vous: "la coque chocolat praliné, fruits du mendiant et cerise Amaréna". Je crois même me souvenir de kumquats confites. Autant dire qu'on se souvient de ce dessert aux saveurs marquées, mais pas trop sucrées. 15,5/20. La carte des vins est sage dans ses prix et pas bête du tout dans ses choix. Une petite planète avec de l'humanité et de la qualité. Si vous passez par hasard dans le coin, venez exprès!

Chef: Bruno Tallieu
Second: Laurent Meurou
Spécialités: la carte change toutes les 6 semaines
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 2€. Toilettes 16/20. Menus à 13,90€ le midi en semaine (change chaque jour), 19,50€, 27€ et 48€. Traiteur à emporter. Groupes jusqu'à 50 personnes en hiver et 80 en été. Terrasse en saison avec piscine. Parking privé. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée.

500 route de Robion
84300 **LES TAILLADES**
Tél.04.90.72.37.55
www.latelierlartdesmets.com
GPS: Lat:43.8436467 Long:5.080694

VACQUEYRAS

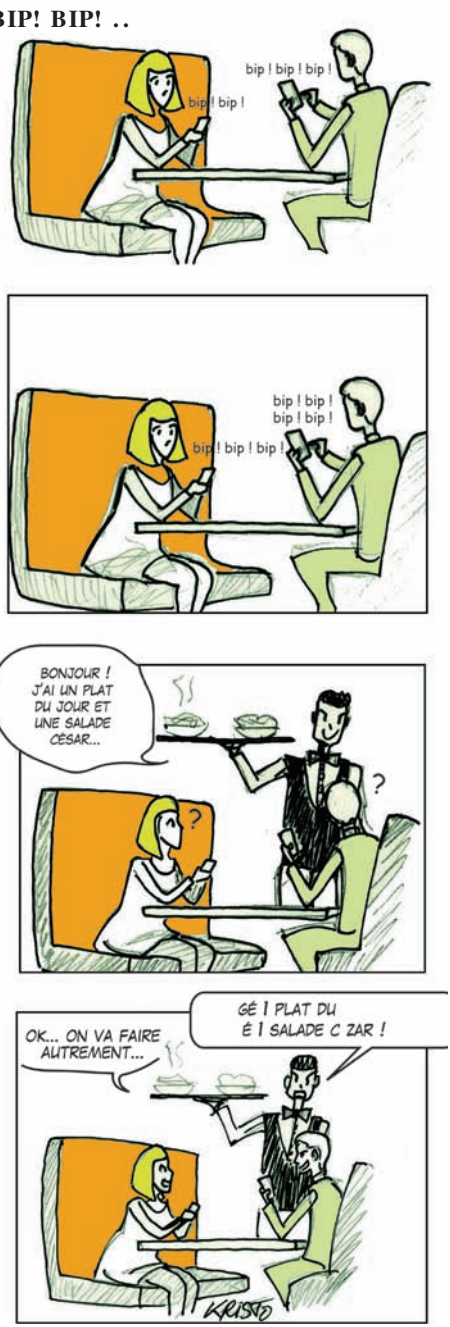
LE CAFE DU COURS
NT ΨΨ

Le cours Stassart! Où se tient le jeudi le marché du village! A 100 mètres à peine en arrière des restaurants qui draguent sans répit le touriste qui musarde sur la "route des vins"! Tout juste une semaine que la cuisinière Nathalie Sordi, sa sœur Céline et Stéphane Gouesbet ont remis "le Café" à neuf! Un peu plus quand vous passerez, forcément! Sur les murs, tables et chemins de table, des tons chocolat et ocre brique. Accueil direct. Hors saison, ça ne se bouscule pas encore trop au portillon. Ouvriers de passage et voisins malins profitent comme larrons en foire tous les midis de semaine et de novembre à mars du menu unique à 15€. 3 plats, café. Et le terme "plat" n'est pas une figure de style! Entrée avec "méli-mélo de salade au bleu"! Quelle générosité! On pourrait se la partager à 2 ou 3! Frais et bien composé. Un 14/20. En plat de résistance Mauricette choisit le "navarin d'agneau" tandis que je tente le "jarret provençal". Surprenant: arrivent deux assiettes rigoureusement identiques à l'œil! Dans chacune, une garniture de riz et haricots verts. Deux ramequins jumeaux, et une viande nappée de sauce. Allez savoir où est le porc, où est l'agneau! Seul le serveur sait! Viandes tendres, et un peu confites. Je n'ai rien laissé dans l'assiette! 14/20. Choix de 4 ou 5 desserts! Dont une tarte normande sans crème ni calva! Impensable pour quelques rouennais de mes amis! La dame au chapeau vert tente la "crème brûlée" de la maison à 14/20. Mes "œufs en neige", même s'ils ne valent pas ceux de Mauricette quand elle est en forme, méritent un 13/20. Café inclus dans le menu, et excellent par dessus le marché qui a lieu le jeudi à Vacqueyras, mais je me répète. Bonus! Vacqueyrassienne de naissance, Nathalie Sordi présente une quarantaine de viticulteurs locaux à sa carte des vins de Côtes du Rhône "nobles": Vacqueyras, Gigondas, Baumes de Venise, etc. Un établissement sans prétention mal placée et à prix abordable. Et au pied des célèbres Dentelles de Montmirail siouplait!

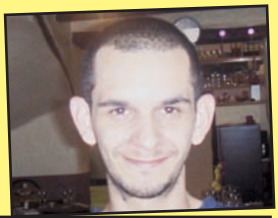
Chef: Nathalie Sordi
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 16/20. Toilettes 15/20. Menu hors saison 15€. Menus à 20€ et 26 €. Carte. Terrasse. Accueil groupes.

Cours Stassart
84190 **VACQUEYRAS**
Tél.04.90.65.87.08
www.cafeducours.com
GPS: Lat:44.1381907 Long:4.98335

BIP! BIP! ..



BONNES SURPRISES



CHRISTOPHER PETERS
RESTO CHRISTO
83400 HYERES

CHARLOTTE RODET
LOU SOLYLES
83980 LE LAVANDOU

ERIC MONDON
LE CROQUE FIGUE
83270 SAINT CYR

ERIC VANIER
LES OLIVIERS
04800 GREOUX

JACQUES BOULEAU
COTE SUD
13004 MARSEILLE

FREDY PIERDECCHI
PATIO ET GOURMANDISES
13008 MARSEILLE

TONY DUFRESNE
LE BLUES BEACH
83140 SIX-FOURS

JEAN-PIERRE DA COSTA
LA TAVOLA
13001 MARSEILLE

PASCAL GUARINO
L'OPEN
13400 AUBAGNE

PATRICK ROUX
LA CAMARGUE
13129 SALIN DE GIRAUD

YOAN SAUTEREAU
LE VIEUX PRESSOIR
83170 BRIGNOLES

STEPHANE ARNAUD
L'OLIVADE
83340 LE LUC

LE BOUCHE A OREILLE DANS VOTRE PORTABLE!

APRES LA SUPER APPLICATION ANDROÏD GRATUITE, TOUJOURS DISPONIBLE A VOTRE DROITE...

ici

...TELECHARGEZ GRATUITEMENT LA GENIALE APPLICATION POUR iPhone, iPad, iPod Touch*

là

*Version anglaise disponible également sur "app store"