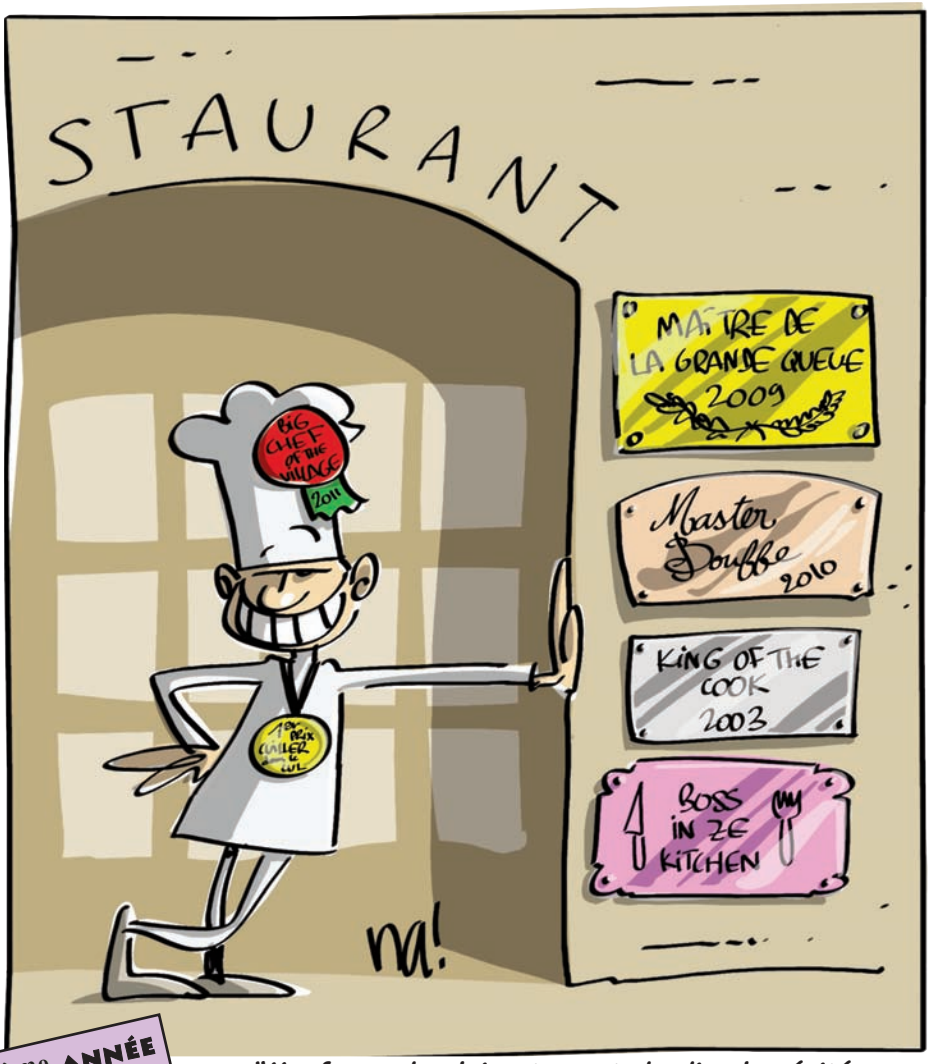
Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

N° 80 DECEMBRE-JANVIER-FEVRIER 2012 Prix 5€ ISSN 1244-9156



21ème ANNÉE

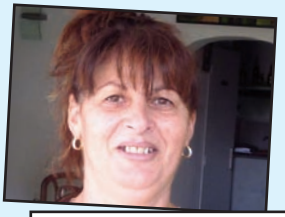
"Ma façon de plaisanter est de dire la vérité. C'est la meilleure plaisanterie du monde.

G.B SHAW

MEILLEUR ACCUEIL

AGNES TIBAUD
LE PATIO
83260 LA CRAU

EMMANUEL ROSSIO
LE ROCK
83400 HYERES



GHISLAINE MUZZUPAPA
L'AUTREMENT
83000 TOULON

JEAN-LUC HILTENBRAND
LA REINE JANE
83400 HYERES

SEVERINE BRAULT
O'MELILOU
83210 SOLLIES-PONT

JEAN-LUC MOUTTET
AU BOUT DU QUAI
13002 MARSEILLE

SANDRINE SANCIER
LA MAISON DE CELOU
84470 CHATEAUNEUF

JULIEN SAETTONE
LE HOME
83270 SAINT CYR

VIRGINIE FESSAI
LA TABLE D'ADAM
13990 FONTVIEILLE

MARC TAINE
TABLE DES COQUELICOTS
83570 COTIGNAC

LAURENCE VALLI
LE ROUCAS GOURMAND
13127 VITROLLES

BENOIT BOUDIN
RESTO DES PETITS BOUDIN
83670 BARJOLS

PICTOGRAMME

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

BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 98
PROCHAIN BAO
MARS 2012

Le Bouche à Oreille

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

FONDATEUR Paul Bianco
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION Olivier Gros
SECRETAIRE DE REDACTION Damien
COBAYE ASSISTANT Mauricette

IMPRESSION
DATA IMPRIM
Dépôt légal à parution

PAR ICI LA MONNAIE !

De parfaits inconnus n'ignorant rien de mon job me lorgnent parfois avec envie. Non pas que mon corps répondent aux critères Brad Pittien ou Georges Clooneysque. Les amis sûrs m'en auraient informé depuis longtemps. Simplement parce que mon métier est d'aller au restaurant tous les jours. C'est vrai que c'est un drôle de métier. Des fois même, certains me disent effarés avec des billes rondes en mettant la main devant la bouche *"rôôô… vous mangez tous les jours?"*. Je réponds en général avec un grand sourire que oui, je mange tous les jours… un peu comme vous!

Faudrait creuser, mais il parait que les maraîchers n'ont pas le droit d'acheter des graines de vieux légumes (ou légumes anciens), a fortiori de les vendre ni même de les échanger. L'acte serait répréhensible par la loi, passible d'amendes particulièrement dissuasives, voire de peine d'emprisonnement. Ben dis donc… Ou comment finir dans un *"panier à salades"* en mangeant des légumes.

La TVA dans la restauration va passer de 5,5% à 7%. Décision prise sur un coup de sifflet du gouvernement français. Souate. Quand on pense aux simagrées du même gouvernement pour la descendre voilà peu de 19,6% à 5,5% sous prétexte que *"l'Europe mettait son veto"*. Bizarre qu'elle ne mette pas son veto *"l'Europe"*, cette fois-ci?

Et puis ce matin je suis allé acheter mon pain chez le boulanger: 1,2€. Je tends à la mignonne un billet de 5€ qu'elle refuse. Puis elle se penche en avant et le doigt pointé vers une sorte de machine jamais vue en me causant comme si j'étais totalement demeuré *"ah ben maintenant faut mettre l'argent dans l'appareil et ça rend la monnaie!"*. J'obtempère. Puis interpelle le boss sur la raison de la présence du machin posé le comptoir, juste à côté des croissants surgelés comme dans plus de 80% des cas dans la profession. *"Hygiène et sécurité m'sieur: comme ça, elle touche plus l'argent et le pain!"*. Imparable. Et plus on dégomme les prérogatives, plus les prénoms deviennent futiles. Bref! Aussi sûrement que le têtard devient grenouille et que la station-service n'a plus de pompiste, cette vendeuse ira bientôt acheter son pain dans un distributeur automatique.

Et c'est là que ça coince.

Olivier Gros

?
KRISTO

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

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

LE CLOS DE LA VIOLETTE

NT Ψ1/2

Avec Mauricette quand on est en goguette, vous nous connaissez: on ressemble un peu à monsieur et madame tout le monde. Tant que parfois on nous prend pour monsieur et madame… personne! C'est beaucoup plus embêtant! Ce fut très exactement le cas au "Clos de la Violette", chez les Banzo. Faut dire aussi que j'avais oublié mon costard des grandes occasions dans le coffre de ma Ferrari restée sur mon yacht. Juste enfilé un djin usé acheté voilà plus de trente ans chez Pantashop. Un peu dure d'oreille, Mauricette écouta sans tout bien piger le menu "retour du marché" à 50€ récité par le service. Elle bénéficie de "l'amuse bouche". Gratifié pourtant du "menu découverte" à 90€, moi non. Est-ce l'effet chapeau vert? Le délit de sale gueule à mon égard? Ma tonsure? Allez savoir! Bref! Mauricette apprécie ensuite une "fine tarte mozza, courgette, champignons" et autres sympathiques bricoles. Bien réalisée m'enfin bon. 14/20. Moi un "pressé de foie gras de canard aux trompettes de la mort, vinaigrette de céleri aux figues fraîches". Tout était vraiment frais. Même le foie gras. Trop froid. Plutôt gênant dans cette sphère de tarification. 13/20. Le niveau monte avec un "dos de daurade sauvage rôti fine lasagne de blettes, marinière de coquillages". La sobriété du propos est intéressante, les saveurs présentes. Sans plus. 14/20. La dame au chapeau vert s'attendait à beaucoup mieux du "dos de cabillaud" à la cuisson respectée certes, mais réalisé de façon très scolaire, sans ce petit plus qui devrait caractériser l'élite de la tambouille. Ce plat serait dans

un menu à 15€ qu'on serait juste satisfait. Et qu'on ne vienne pas me seriner la rengaine de la qualité du produit! Faut pas se moquer! 13/20. Rien à redire sur ma "côte et canon d'agneau rôtis au thym raviolis et gnocchis de pommes charlotte au chèvre frais". Le meilleur moment du repas, et de loin. Rien laissé dans l'assiette! 16/20. Le dessert est le gros faux-pas! Aussi pour le Miche qui file une étoile à la boutique! Mauricette n'a jamais gobé de "blanc manger" aussi terne! Jamais! De la gélatine en bloc! Du rare dans le médiocre! 7/20. Il m'était contractuellement prévu une "fine nougatine et mousse crémeuse de mascarpone au citron sorbet et petites meringues". V'là qu'on me file le même "blanc manger" que Mauricette! Sagement et un peu blasé, j'ai boulotté le truc. Une fois que j'eus presque fini, la serveuse vint s'excuser de son erreur, prétextant s'être trompée de table. Je n'en crois pas un mot! Question: comment se fait-il que la majorité des "grands guides" et critiques ne vivent jamais ce genre de repas catastrophique? Hein? Qu'on m'explique!

Chef: Jean-Marc Banzo
Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain maison 15/20. Café 6€ (pan!) 4/20. Toilettes 15/20. Menus 50€ (déjeuner), 90€ et 130€. Carte.
10 avenue de la Violette
13100 **AIX EN PROVENCE**
Tél.04.42.23.30.71
www.closdelaviolette.com
GPS: Lat:43.5349472 Long:5.4480412

ALLAUCH

LE RELAIS DE PASSE-TEMPS

NT ΨΨ

Beaucoup de charme avec cette adresse planquée au diable vauvert. Nous y avions trempé la moustache en 1998. Pas grand-chose n'a changé: ça fait partie de l'enchantement du moment. Un midi de semaine: impossible de déjeuner à l'intérieur! Un mariage en préparation! L'été est encore chaud et des rafales de vent renversent les verres, soulèvent les nappes, coupent les conversations des amoureux qui plissent les yeux en se tenant la cravate ou la jupette. La carte: pas donné! Des formules à 26€ et 32€, le menu complet à 39€. Tudieu, faut que ça assure! Avant de choisir, je demande à la serveuse si les plats sont copieux. Elle me répond que non. Paradoxalement, autant de sincérité rassure peu. J'opte pour "Saint-Jacques rôtie, relevé d'un caviar d'aubergine, sauce vierge". A lire "Saint-Jacques rôtie" au singulier, j'ai eu un peu peur. Elles sont finalement trois dodues et sans corail qui sentent curieusement un peu fort. Limite mais ça passe, elles sont bien saisies. Le caviar est chaud (?), la sauce vierge n'en est pas une. A la place des ail, citron, cébettes et tomates qu'on retrouve habituellement avec l'huile d'olive, on trouve des pignons et de l'olive noire et même des bouts de chorizo. Et des aiguilles de pins et de bouts secs de feuilles de platane. Mais ça, c'est le vent turbulent qui met son coup de patte à la recette. Je pense être un garçon assez ouvert à la créativité mais bon. Si on exclut le décalage avec l'intitulé, le résultat vaut toutefois un 14,5/20. C'est plus que le "magret de canard aux légumes tournés, fond de veau". Assez copieux, je m'attendais au pire! L'assiette est froide. Pas de chauffe-plat en cuisine? Demandé saignant, le volatile est trop cuit, comme précuit. Servies à part et pour la photo dans une casserole en cuivre… froide, les pommes de terre sautées sont comme passées à la friteuse et réchauffées. Saupoudrées d'herbes de Provence et mélangées à quelques gousses d'ail ajoutées à la fin pour faire vrai passque vous comprenez, on est en Provenceuuu. 13/20. J'en avais déjà pour 32€, je me suis épargné le dessert. Mais pas le café à 3€, excellent et servi avec des mignardises de qualité. Le pain coupé trop par avance est sec. Pas de carte de visite, c'est la faute de l'imprimeur. Pas de coup de tampon sur la note, c'est la faute à pas de chance. Pas de quoi avoir des soubresauts de bonheur en sortant de table, c'est la faute à mon repas coucicouça.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain (2) 10/20. Café Luciani 3€ 16/20. Toilettes 15/20. Environnement 16/20. Formules 26€ et 32€. Menus à 39€, 45€ et 55€. Carte. Terrasse. Parking. Mariages, baptêmes etc.
Vallon de Passe-Temps
La Treille
13190 **ALLAUCH**
Tél.04.91.43.07.78
www.lepassetemps.com
GPS: Lat:43.3175284 Long:5.5128193

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 immobilières 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

Le Bouche à Oreille sur Internet

Pour plus d'infos et de potins,
pour découvrir de nouveaux restaurants
en avant-première avant la sortie du
trimestriel, pour découvrir
la table de la semaine,
pour lire "l'os et l'arête"

www.le-bouche-a-oreille.com

L'OPEN

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

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 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 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

EYGALIERES

LA PETITE TABLE

ΨΨΨΨ

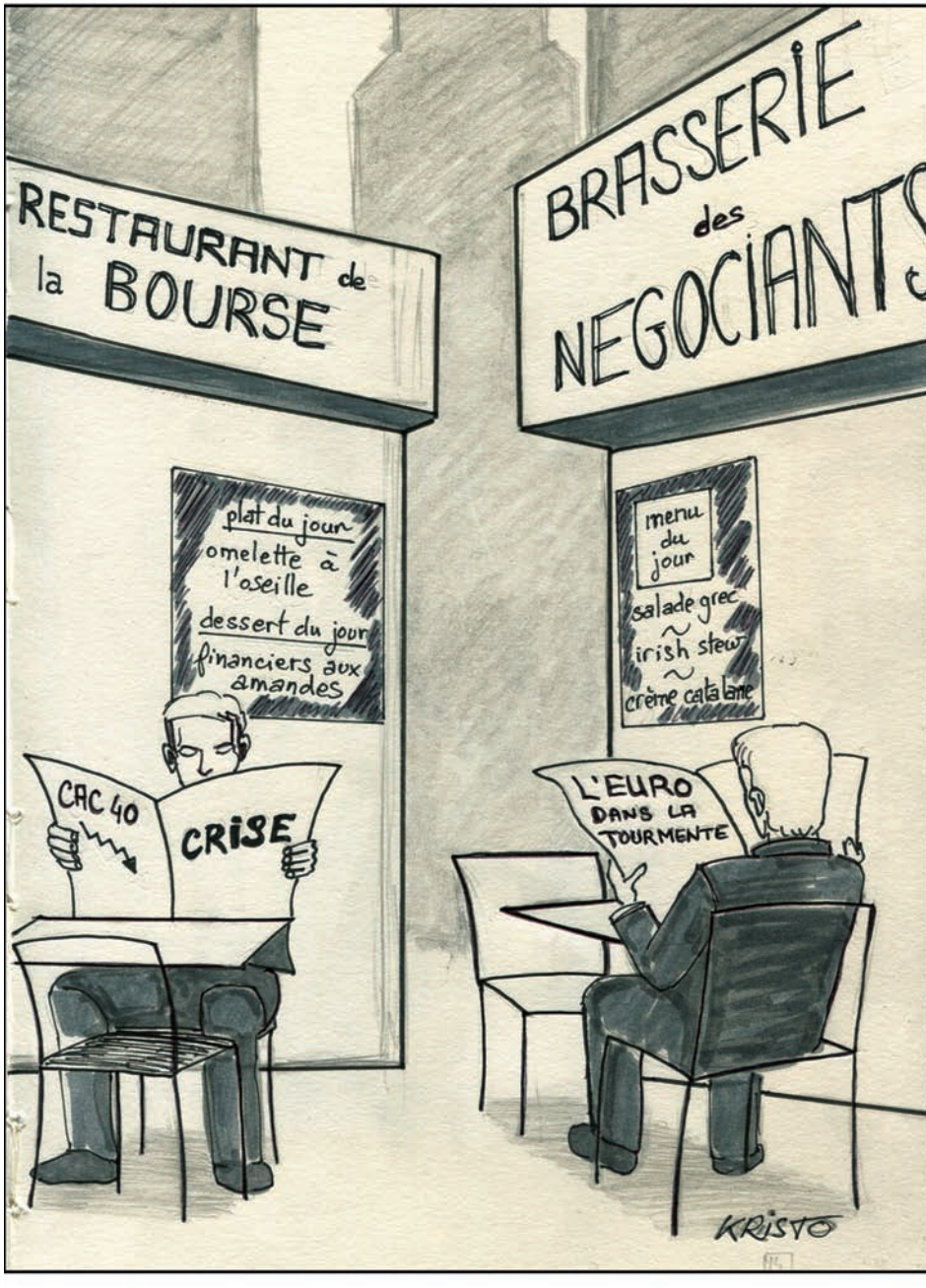
Ah ben si j'm'attendais! Discrète, en haut du village, juste après l'église! Que "La Petite Table" deviendrait une sorte de pèlerinage pour quelques-uns ne m'étonnerait pas! L'accueil de Béatrice Tossens est presque timide, en tout cas simple. Son mari de cuisinier a choisi une carte courte qui ne s'égare 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


RESTAURANT de la BOURSE
plat du jour
omelette à l'oseille
dessert du jour
financiers aux amandes
CAC 40
CRISE
BRASSERIE des NEGOCIANTS
menu du jour
salade grec
~
irish stew
~
crème catalane
L'EURO DANS LA TOURMENTE
KRISTO

EYRAGUES

LE PRE GOURMAND

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

FONTVIEILLE

LA TABLE D'ADAM

NT ΨΨ1/2

Surtout ne faites pas comme moi, n'y allez pas qu'une fois l'an! Plongez aussi souvent que vous le pouvez! Mon statut de cobaye patenté m'y oblige presque! Car ce que vous ignorez encore et que je sais déjà, c'est que des sourires et un tel accueil dans ces satanées Alpilles où la plupart des restaurants attendent le chaland pour le plumer ne se trouvent pas sous le pas d'un cheval! Du rare m'sieur-dame! Dire qu'avec Mauricette on avait prévu d'aller casser la graine dans un autre établissement du village qui était fermé! Bref! Une maisonnette de village rénovée de frais, murs de pierre blonde, cheminée en saison et volets peints avec sa jolie terrasse. Avec son humour un peu spécial la dame au chapeau vert a dit: "On se croirait en Provence"! Plein de voisins attablés qui se régalent de la formule déjeuner! Et nous, c'est le menu à 23€ qu'on a boulotté! Elle avec une "salade de seiches poêlées en persillade" savoureuse et fraîche du collier à 14,5/20. Moi, une originale "déclinaison de papetons" avec coulis de tomate à la provençale, extra. Les papetons? Courgette et menthe, un autre champignons et poivrons et le dernier, classique aubergine. Un réel à propos et un vrai petit plaisir, enfin trois. 14,5/20. La maison aligne un certain nombre de ravioles cuisinées. Les "ravioles de Royans à l'huile d'olive" sont extra, ont de la tenue, ferme dessus et souple dedans. L'assiette gagnerait simplement à un peu moins d'austérité à l'œil. 14/20. Plus extravertie ma "tartine de rougets en tapenade, sauce vierge"! Bien dressée! Aubergine poêlée et un féculent élégant! 15/20! Pour finir, une "soupe de pastèque sorbet framboise" pour l'étonnante Mauricette. Fraîche et sans extravagance glucosée comme trop souvent. Je parle de la soupe, pas de Mauricette bien entendu. D'habitude, la fondue au chapeau vert se jette sans la moindre retenue sur la "fondue au chocolat noir". Ce fut moi cette fois. Ce qui ne l'empêchera pas de piocher dans mes fruits frais et d'en boulotter plus de la moitié! 14,5/20 pour nos deux douceurs. Une belle jeunesse aux manettes: Virginie et Lilian Dessai. Elle est la fille de ses parents. Ah bon? Oui: les Aubert de "Lou Mistralou" à Saint Andiol! Et Adam, c'est le petit garçon de la maison! Si vous ne tombez pas sous le charme de cette petite maison, je ne peux plus rien pour vous!

Chef: Lilian Fessai

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

15/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 14€ et menu à 18€ le midi en semaine. Menu à 23€. Carte. Enfant (-12ans) 10€. Terrasse. Climatisation. Groupes 20 personnes. Hors saison fermé tout le lundi et samedi midi. En été: se renseigner. Réservation conseillée.
29 route du Nord
13990 **FONTVIEILLE**
Tél.04.90.54.75.34
GPS: Lat:43.7276053 Long:4.709817

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 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 LITTORAL

NT ΨΨ1/2

C'est un lieu tellement à part que certaines fois, on ne sait plus très bien où on se trouve. A Fos-sur Mer pourtant. C'est que Marc Bernard, gérant des lieux et visionnaire sans en avoir l'air, est en train de glisser la boutique dans un concept original au succès grandissant, petit à petit et à pas de loup, Milou. Et faut de plus en plus réserver sinon…tintin! J'explique: régulièrement, cet amoureux fou de tout ce qui se chante avec la voix organise des repas-concerts classiques, opéras et opérettes. Piano et violoncelle, mezzo-soprano et baryton. Et pas des rossignols de troisième zone! Des pros! Si les oreilles sont comblées, qu'en est-il des papilles? Et bien le nouveau chef s'en tire vraiment bien. Selon vos envies ou si vous êtes un peu pressé, le midi c'est grillades et salades façon brasserie soignée. Ou alors si vous prenez le temps de vivre, deux menus vraiment bien vus. Celui à 24€ pousse le bouchon assez loin dans l'application! Très bien la "reine d'escargot à l'émulsion d'anis". Un feuilleté chaud garni en belle quantité par une colonie de célèbres gastéropodes dont sont friands les gourmets pour peu qu'ils en soient amateurs. Posé sur un mesclun de qualité. 14,5/20. Cuisson au cordeau pour le "filet mignon pané aux noisettes". De fines escalopines tendres, déclinaison rigolote de topinambour: purée en verrine et simplement poêlé. Un peu de chou cuisiné au lard fumé et je sors mon 15/20! Seuls les desserts mériteraient de passer à la vitesse supérieure. Ils sont bons mais souffrent du contraste avec ce qui précède. Deux verrines pour moi, brousse au citron agréable, et mousse au chocolat convenable. 14/20. Le café est parfait, un des meilleurs du marché parmi les grands noms. Et je vous prie de modérer vos préjugés: le Fos ancien est un joli village, et "le Littoral" qui sous parfois des aspects un peu brouillon (hôtel et bar) devenu un fort bon restaurant! Qu'on chante la bonne nouvelle de bouche à oreille!
Chef: Patrick Martini
Spécialités: carte de salades, de pâtes, de vian-

des et de poissons. Roulé de sole au beurre blanc, julienne de légumes. Craquant d'asperges et foie gras poêlé. Filet de loup à la crème de corail d'oursins. Millefeuille de rougets, gaspacho de tomate.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules "brasserie" de 12€ à 17€. Carte. Menus à 24€ et 32€. Bar et hôtel 14 chambres. Groupes 60 personnes. Climatisation. Terrasse. Parking gratuit à proximité. Fermé dimanche soir. Réservation conseillée. Programmation spectacle, concert et récital.
Place de la Paix
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.47.03.14 et 06.83.24.72.09
http://lelittoral.e-monsite.com
GPS: Lat:43.4364693 Long:4.9443707

GEMENOS

HÔTEL-RESTAURANT DU PARC

NT ΨΨΨΨ

Le jour où j'ai annoncé à Mauricette avoir mis la main sur Christophe Wernet ex-chef des "Gourman'dinent" de la Ciotat, elle a monté en talons-aiguilles les marches de l'escabeau 4 à 4 pour changer l'ampoule du salon grillée depuis 6 mois. C'est le signe surréaliste qu'elle est prête à tout pour se taper un festin. Ni une ni deux: à trois elle était en voiture, chapeau vert sur le caillou et sac à main sur les genoux et a dit "c'est où?". Nous voilà "Au Parc" à Gémenos au début de la vallée de Saint-Pons. Belle maison tenue par le maitre des lieux Stéphane Robin. Il a eu la main heureuse en recrutant l'équipe de la Ciotat au complet! Même niveau de cuisine qu'à La Ciotat qu'on avait quitté très triste pour cause de fermeture précipitée! Mauricette joue le jeu du menu à 25€ avec "une crème prise au Parmesan, salade de jeunes pousses et chips de lard". Elle a adoré. C'est drôle comme elle perd toute objectivité quand le chef est bon. Et qu'il a de beaux yeux bleus. 15,5/20. Sa suite est "comme un millefeuille au saumon, fenouil et coing confit". Pour la faire décoller avec du saumon la dame au chapeau vert, faut savoir faire. Ça tient un peu de la magie dans les associations, 16/20. Elle finit par une "soupe d'ananas confit à la cardamome, sorbet vanille" qui lui fait voir du pays, bon voyage, 15,5/20. De mon côté je retrouve l'esprit du chef tel que je l'avais quitté avec le "demi-homard infusé à la réglisse, rémoulade céleri et radis noir". Je peux vous dire que c'est fameux, ajusté au cordeau et que je file un 16/20. "Un demi-pigeonneau de Bresse, jus corsé à l'Arabica, cookies aux abricots" qui bénéficie de la même note malgré le biscuit qui à mon sens brouille les pistes plus qu'il ne collabore, 16/20 quand même, c'est vous dire le niveau. Une cuisine cultivée et curieuse qui réussit l'exploit de donner autant de plaisir que des recettes hyperclassiques, le jeu et le risque en plus. Remarquable. Balade dans le parc de cette belle maison au vert en prime, et qui fait hôtel pour prolonger.
Chef: Christophe Wernet
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menus 19€ (midi semaine), 25€, 42€ et dégustation 75€. Enfant 15€. Carte. Terrasse aux beaux jours. Parking aisé. Accueil groupes, séminaires, mariages etc. Hôtel**NN. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.
Vallée de Saint-Pons
13420 **GEMENOS**
Tél.04.42.32.20.38
www.hotel-parc-gemenos.com
GPS: Lat:43.2949027 Long:5.6357664

VALLEE DU SIAM

NT Ψ

C'est au bout du bout de la zone en direction de Cuges les Pins. Oui, c'est un buffet à volonté, plein de bonne volonté. Un peu pénible quand même cette globalisation alimentaire de cuisine "chinoise, vietnamienne et thaï". Même pas vrai. En tout cas voilà un hangar recyclé bien déguisé en restaurant presque familial. La patronne est très souriante. 11,90€ la formule à volonté! Moins de choix que de coutume, quantité limitée. La direction n'aime pas le gaspillage, tant mieux, moi non plus. Ça évite le risque et la tentation du recyclage. Alors ce buffet? Aujourd'hui, nems au crevette, au porc et au poulet. 14/20 et pas gras! Les beignets divers (St-Jacques, pince de crabe etc) ne sont pas écœurants, 13/20. La suite se gâte un peu avec le poulet de basse qualité dur et pas bon qu'on retrouve dans des brochettes, et décliné avec des sauces: caramel et curry pour moi. Le curry est d'ailleurs atone. 10/20. Les nouilles sont agréables. Le bœuf au saté serait moins boiteux s'il n'était pas archi-cuit. Le bœuf aux oignons est… sans oignons! C'est original. 12/20 avec le riz cantonnais qui fait bloc. Les desserts n'ont jamais été le point fort des cuisines d'Asie. Une tarte aux pommes décongelée, des glaces, des nougats, du gingembre confit… Le café est trop clair. 2€ quand même. Parking. Terrasse couverte. Bon ben voilà. Bon appétit quand même.
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pas de pain. Café Malongo 2€ 11/20. Toilettes pas vues. Menu à volonté 11,90€. Moins de 7 ans 7,5€. Carte. 7j/7. Parking.
3174 RN8
Quartier Le Vaisseau
13420 **GEMENOS**
Tél.04.42.18.90.66
GPS: Lat:43.2700968 Long:5.6460822

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

VOILÀÀÀÀ
DESOLÉE POUR L'ATTENTE...
Na!

GRANS

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

NT ΨΨ1/2

Pas naïf et fort ancré dans la réalité, Christian Fondeviolle l'a toujours su! Quoi donc? Qu'en posant toque et poêles dans une rue peu fréquentée d'un petit village de l'arrière-pays, faudra faire bon et ne rien lâcher pour implanter sur les terres de Pagnol la généreuse cuisine du Sud-Ouest. Contre vents et marées et grâce à une clientèle fidélisée, la greffe a pris! Ce chef n'a pas écouté les sirènes et les comptables qui lui suggéraient de s'adonner à la facilité de la pizza! Juste un clin d'œil malicieux à la carte avec le "hamburger landais" et le "kébab landais"! On vous en a déjà causé avec bonheur dans un ancien numéro du BàO! La maison n'a rien à voir avec un quelconque "fastefoude"! Ce serait plutôt le contraire. Connaissant les portions de rugbyman des plats de la carte, avec Mauricette nous eûmes la prudence de partager notre entrée, un "foie gras poêlé traditionnel aux pommes et Armagnac". Choix cornélien car le foie gras est décliné ici de 7 façons. Pas moins! 14,5/20. Quand on a vu arriver les plats, on a vite pigé que l'idée du partage de l'entrée avait été la bonne. Pour moi, une "pressa de pata negra, échalotes confites, petit jus". Excellente viande qui mérite d'être consommé "rosée". Et un "petit jus" qui ne se résume pas à deux points et une virgule au coin de l'assiette! 14,5/20. Elle n'aurait pas été assise, elle s'agenouillait: grand moment de recueillement pour la dame au chapeau vert avec le "salmis de palombe et cèpes". Fallait la voir saucer! Elle ne reprendra ses esprits que pour adouber le plat d'un 15/20! Et d'ajouter pour finasser "il n'y a palombe d'un doute!". Pure gourmandise que la "palette de fromages affinés", 14/20. Sans faiblir, Mauricette vise le "café gourmand". Mais où met-elle tout ça? Boulottés le petit "cannelé", le "chouros", les pruneaux à l'Armagnac, la crêpe au sucre! Et même le "chamallow grillé". "Tout fait ventre" qu'elle dit souvent! 14,5/20! Beau travail de cuisinier, belle qualité des produits sélectionnés directement à la source pour certains. Un bon conseil: c'est pas le moment de faire le canard! Même confit! Vous passeriez un sale quart d'heure! Mieux vaut aller le goûter!

Chef: Christian Fondeviolle

Spécialités du sud-ouest: foie gras, confit, piperade. Le délice de Lou Landais: magret, foie gras chaud, cèpes. Cuissons à la plancha. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 14/20. Toilettes 14/20. Formules midi de 10€ à 15€. Menus 25€, 28€ et 35€. Carte. Eté: fermé

samedi et dimanche midi. Hiver: ouvert le midi du dimanche au jeudi, vendredi midi et soir, samedi soir. Soirées dansantes avec l'animateur Laurent Menel. Traiteur. Groupes 130 personnes. Terrasse. Salle climatisée. Parking facile.
Z.I. des Pradeaux
8 boulevard Allende
13850 **GREASQUE**
Tél.04.42.69.91.91
www.lou-landais.com
GPS: Lat:43.4362336 Long:5.5407143

ISTRES

LE BOUCHE A OREILLE

NT ΨΨ1/2

Voilà qui devrait mettre du baume au cœur aux autochtones du coin! La formule est de Mauricette! Alors qu'ils étudiaient la possibilité de tenir boutique dans le canton pour leur propre compte, Graziella Salaün et Eric Matvienko se sont grattés le haut des cheveux en plissant les yeux: si on se met à cet endroit, ça va être compliqué. Si on fait bon, ça viendra un jour car quand c'est bon ça vient toujours. De fil en aiguille et de recettes en assiettes, les voilà installés. Ça nous fait bien plaisir. Tarifs du midi: formules à 7,5€ et 11€, menu complet à 13€ avec alternative qui change chaque jour que Rabelais fait. Oôôh… pas de la graaaande cuisine avec des graaaands noms de plats. Mais du bon fait maison du sol au plafond et même des frites faites à partir de vraies pommes de terre, j'vous le jure sur la tête à Parmentier. C'est pas beau de jurer? Peut-être! Mais c'est bon de manger! "Salade de légumes et Gouda au cumin". Et ben figurez-vous que c'était rigolo! La vinaigrette s'est amourachée du cumin et c'était drôlement bon! 14/20! Suite avec une "blanquette de veau" toute en légèreté, pas alourdie comme souvent par de la sauce plâtreuse. Sauce claire et parfumée. J'ai demandé des frites à la place du riz. Sinon je pourrais pas en faire l'éloge! 14,5/20! Dessert maison avec le "fondant au chocolat" dans une version morceau de gâteau coupé tiède", je veux dire pas un fondant individuel. Mais très chocolat quand même. 14,5/20. Si vous passez dans le coin un matin, la maison ouvre tôt pour les cafés et p'tits déjeuners. Vu que la patronne est en cuisine dès potron-minet pour éplucher les carottes, autant ouvrir la boutique. Le charmant couple n'est peut-être d'ailleurs pas inconnu de vos services: ils ont tenu le bar-brasserie "la Presqu'ile" dans le galerie Casino à Istres pendant 14 ans. Et sont dans leur petit restaurant depuis juin 2011! Bref! Cuisine simple avec choix restreint pour le moment, le volume de clientèle permettra d'élargir la proposition. Résumons-nous: Graziella Salaün s'occupe du frais en cuisine, et Eric Matvienko s'occupe de la chaleur de l'accueil.

Chef: Graziella Salaün
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Toilettes 15/20. Formules à 7,5€ et 11€. Menu à 13€. Carte. Terrasse. Parking aisé devant le restaurant.
ZI Tubé Nord
28 rue Joseph Thoret
13800 **ISTRES**
Tél.04.90.44.11.67
GPS: Lat:43.5328538 Long:4.9553034

MALLEMORT

LE CHENE

NT Ψ

C'est quand même un peu idiot d'avoir une si belle salle à manger avec de grandes baies vitrées et de s'exonérer de leur nettoyage. Les contre-jours sont impitoyables. Ya tellement de marques de mains qu'on dirait que la veille, la boutique a enterré la vie de garçon de Serguei Oulianov, 3ème ténor en partant de la gauche des Chœurs de l'Armée Rouge. Ou alors ya un millepattes avec des mains dans le coin. Pareil pour ma nappe blanche en tissu, signe généralement de volonté de qualité dans la prestation de la direction: elle est tachée avec deux ou trois pieds de verre. Pas mal non plus la salière et le poivrier. Maculés de taches de rousseur genre coulis de poivron, il me semble. M'en voulez pas, j'ai vu, j'ai pas gouté, vous me prenez pour qui? Pas commun aussi de recevoir un fournisseur à 13h00 et donc, pendant le service. L'apprenti est vautré au comptoir, le chef parlotte en cuisinant… Le menu du midi à 14,90€ propose notamment du cabillaud. Le serveur par ailleurs volontaire et plein d'entrain m'informe qu'il n'y a plus de cabillaud dans le menu du jour. Déjà? Ah bon. Je suis pas un grand mathématicien mais j'ai fait le tour du restaurant à 360°: nous sommes 3 clients. Par mystère et par ailleurs, le cabillaud est à la carte. Allez comprendre. Alors j'ai visé le menu à 24,50€. Avec en entrée "terrine de fromage de chèvre frais à la betterave et tomates confites, huile de noisette". Assiette appliquée, colorée. D'évidence le cuisinier a un certain savoir-faire. La terrine rosie par la betterave est mignonne. Mais trop salée, vraiment trop. Malgré tout: 14/20. Tiens! C'est original! Un "filet de plie aux girolles, petite jardinière de légumes fraiche et beurre de citron". Bonne idée non? La plie est un poisson plat. Elle continue à nager, mais dans le beurre fondu. Le problème majeur provient de la distorsion entre la "petite jardinière de légumes fraiche" et la grossière ratatouille trop poivroneuse qu'on m'impose. Ensemble inutilement copieux et 12/20. Ridicule le "café et ses gourmandises". Le café est bon, mais les trois bricoles livrées avec sont mauvaises, pseudo micro fondant au chocolat, deux tartelettes à pâte rassie et garnie sans envie. 7/20. Après tout, on a déjà vu des chênes remonter la pente, même au démarrage.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 14,90€ le

midi, 24,50€ et 29,50€. Carte. Terrasse. Parking. Fermé dimanche soir et lundi.
Quartier du Vergon
Route de Charleval
13370 **MALLEMORT**
Tél.04.86.64.61.48
GPS: Lat:43.7186287 Long:5.2109849

MARSEILLE

LA TAVOLA

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 simple. 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. Menus 19€ et 26€ le soir. Climatisation. Groupes 30 pers. Ouvert le midi du lundi au vendredi et le soir du jeudi au samedi. Réservation conseillée.
40 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.83.91
GPS: Lat:43.2922915 Long:5.374449

AU BOUT DU QUAI

NT ΨΨΨ

C'est au pied du mur qu'on voit le maçon! Mais "au bout du quai" qu'on voit le cuisinier! Parole de cobaye! Et de Mauricette, autant grisée par le point de vue sur le Vieux Port que par les saveurs de la table des Mouttet! Joan le fils, 26 printemps aux derniers oursins et redoutable spécialiste de la chose piscicole. Jean-Luc le père, un dogmatique de la joie de vivre doublé d'un rigoureux dans le détail. Pour ces deux-là et aussi cocasse que ça puisse paraitre sur ce satané Vieux Port, le client est important. Ne riez pas! Le modèle d'exigence ferait école dans les restaurants du coin qu'on serait pas fâchés! Bon. Pour ne pas mourir idiot, je tenais à savourer la "poêlée de supions, casserons" dont des lecteurs me parlent régulièrement! Elle est conforme au meilleur, du frais. 15/20. Mauricette hésita longuement mais finira en rime avec ses "beignets de fleurs de courgette". Cinq douceurs maousses costaudes! 15/20. Faut que je vous dise avant de poursuivre que les rations des entrées sont généreuses, quasi identiques au plat. Du coup la dame au chapeau, celle qui dès sa naissance sera un mystère pour la science, aura quelques difficultés à terminer son délicieux "risotto de veau aux pleurotes". Mais pas les pleurotes. Pas question d'en abandonner une seule. Ce sont des choses qui ne se font pas. 15/20. Moi plus sage dans mes choix avec le "filet de loup sauce vierge". Asperges, carottes, fenouil confit. Très frais, seul l'estragon me gêne un peu. 14,5/20. Le "café gourmand" fait son boulot, crème brûlée, une navette et un bout de fiadone accompagné d'un fruit rare sur les tables, la grenade. Boum! 14,5/20! Service impliqué et féminin, vif et qui n'oublie rien. Salle contemporaine avec grandes baies vitrées quand le mistral fait s'envoler les chapeaux, sinon terrasse. Des produits frais pour une cuisine avec des recettes simples et bien ficelées qui chantent la région, la méditerranée, Marseille. Sans frime et sans en faire tout un plat! Le comble pour un restaurant!
Chef: Joan Mouttet
Spécialités: soupe de poissons. Moules gratinées. Pieds paquets façon Mamie. Bavette et côte de boeuf. Linguines aux palourdes.

Gnocchis aux morilles. Tartare d'espadon au citron et gingembre confit. Carpaccio de St-Jacques et poutargue. Lotte aux blancs de poireaux. Filet de loup en croute de foie de lotte confit au miel.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. 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. Fermeture se renseigner. 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 FABRIQUE

NT Ψ

Je filais droit sur le "zéro". Et puis à la fin arriva le "tiramisu au café". Je lui ai mis un 14/20 car enfin, un tiramisu au café, je ne sais pas si vous avez remarqué, ça devient rare. Bien sûr que çui-là est trop liquide dans son bocal "parfait" qui lui évite de prendre l'odeur du frigo. Posé à même la table sans rien d'autre dessous. Qui elle n'a rien dessus sinon un vernis fatigué qui a fait son temps. Ce tiramisu était le dessert compris dans ma formule à 15€ du midi. Comme plat, j'ai pris le "tajine à la cuisse de poulet aux raisins" ou dans le genre. Pardonnez-moi l'approximation. Il y a des moments où vaut mieux oublier. Une plâtrée de semoule trop cuite et un peu vieille qui a bu tout le jus s'il y en avait. L'hypothèse est hasardeuse. Dessus, le poulet et des bouts de courgettes, d'aubergine et de poivrons mollassons. Des grains de raisins blancs avec des gros pépins, froids. Le type ne s'est pas embêté, il a balancé les grains à la fin et comme ça on appellera le plat "aux raisins". Voulant faire les choses bien, il a poussé le talent à balancer aussi des amandes effilées direct sorties du sachet. Pourquoi pas de la poudre de noix de coco ou du topping au chocolat tant qu'on y est? Pas fini et 6/20. Le service est très long alors qu'à mon arrivée, il y avait 6 personnes en terrasse. Plat en ¾ d'heure. Ça restera un mystère. Dedans et sans doute pour me faire patienter, j'ai eu droit tout mon repas au spectacle sonore: les braillements et vociférations du cuisinier! Peut-être ses états d'âmes, j'ai pas tout suivi, mais le commis si. C'est quand même incroyable de faire ce boulot sans penser aux dégâts collatéraux sur le client! Ah mais vouaiiiii… c'est un lounge-machin… Aaaah pardon m'sieur-dame... Ouai mais

PIERRE PSALTIS DE LA PROVENCE

LE JOURNALISTE QUI FAISAIT L'APPUI ET LE BOTTIN

ON AURAIT VOULU LE FAIRE EXPRES…

Ah ben ça, c'est rigolo! Nous déjeunions à "*La Petite Maison*" à Cucuron (p95). Savez-vous sur qui nous sommes tombés? Pierre Psaltis! Oui, c'est ça! L'employé à la prose gastrono-mondaine du journal "*la Provence*"! Difficile de ne pas reconnaitre sa frimousse de testeur anonyme vu qu'il la trimballe à tire-larigot en photo et vidéo sur Internet! Héhé! Alors que de notre côté nous étions dans le confortable anonymat du repas à nous régaler sans mesure, lui est arrivé, le pas un peu pressé des gens qui ont pleins de choses à faire. Il ira saluer le chef en cuisine comme un ami de toujours, puis s'installera seul à une table réservée. Non sans étaler de façon ostentatoire sur sa droite carnet, stylo et appareil photo, penché comme un premier de la classe en bas tout devant dans l'amphithéâtre, à griffonner toutes les 30 secondes des trucs, à régler une huitième fois l'objectif de son appareil photo qui n'en possède pas. Ben quoi? Qui c'est le pro? Ah bon? On doit être discret quand on est pro?

AMABILITES RECIPROQUES

Tu parles qu'on s'est poilé! Le chef Eric Sapet aussi je crois bien, même s'il était averti par avance de sa venue. Notez qu'ils se connaissaient déjà*. Ce chef a beau afficher comme un certain détachement avec la notion de communication, la pub c'est toujours bon à prendre. Surtout sous forme de reportage. Que celui qui s'en priverait me jette la première fougasse trop cuite! Bref! Comme un retour de politesse, le chef apportera à lui seul son plat, en main propre. Les 15 autres attablés en terrasse n'auront droit qu'au maître d'hôtel… par ailleurs très bien! Aussi et c'est important, Psaltis payera son addition à la fin! On a tout vu avec nos vieux yeux! Puis après le repas, un photographe est arrivé comme s'il attendait derrière la porte: prise de plans, poses, bouges ton corps coco, monte ici, va là, hopopop… le petit oiseau va sortir.

FIN DE PARTIE

Avec Mauricette nous étions contents. Le test de Psaltis fut certes effectué à visage découvert, mais le repas payé par son journal. Et puisqu'il faut quand même en parler, "*La Petite Maison*" d'Eric Sapet à Cucuron (84) est vraiment un excellent restaurant. Ce remarquable cuisinier n'a pas vraiment augmenté ses tarifs depuis la récente obtention de son étoile, bravo. Nous nous régalâmes donc, et partîmes guillerets non sans penser que finalement tout ce qui était dit dans les médias n'était pas faux puisque vécu par nous "in situ". Sans doute prochainement dans "*la Provence*" ou une de ses émanations nous lirions ce qui sera un joli coup de main donné à Eric Sapet, un appui.

GRATIN DE COURBETTES

Le lendemain je vais sur le site Internet de Psaltis. Et là, que lis-je? Un rédactionnel comme quoi une autre célèbre adresse "*Le Clos de la Violette à Aix en Provence fête ses 25 ans d'existence*". Force détails du moment d'exception qui aura lieu prochainement au moment où j'écris. Description du menu à venir, etc. Après tout cette table étoilée aixoise fait ce qu'elle veut. Définitivement sacrifié sur l'autel de la presse industrielle aux ordres des roitelets de la tambouille locale, le laudateur Psaltis force sur le crayon, a du mal à passer la seconde, montre comme une certaine gêne dans l'élan élogieux. En clair: ça fleure bon le dossier de presse déposé sur son bureau avec le rédac' chef qui insiste "*héhо Psaltis? Faut en causer dans le journal coco: Banzo est un ami*. Psaltis s'exécute… et ne mangera pas! Normal puisque l'article précise que "*les invités (seront) triés sur le volet*". En tous cas, cette instrumentalisation de la presse qui joue les bottins mondains avec les toques en vues n'est pas faite pour éclaircir le ciel très encombré de la crédibilité des critiques gastronomiques.**

LE "CLOS DE LA VIOLETTE" SE PAYE NOTRE BINETTE!

La semaine fut encore plus cocasse que vous le pensez! Hasard du calendrier, il se trouve que nous avons déjeuné la veille de notre repas à Cucuron au "*Clos de la Violette*" à Aix, chez Banzo, l'étoilé Banzo, le fameux Banzo! Le 27 septembre pour être précis. Ce fut non seulement très moyen pour le prix, mais honteux par instant, comme au moment du dessert (lire page 7).

MELANGE DES GENRES

S'il est compréhensible qu'un chef d'entreprise comme Banzo joue de tous les leviers relationnels pour faire tourner son affaire (il a beaucoup d'"*amis*"), nous trouvons bien triste qu'un journaliste accepte de jouer avec complaisance les passe-plats de l'élite de la cuistance en annonçant des non-événements, des non-informations. En effet: rien de tel sous couvert d'information que la promotion des amis du réseau. Psaltis n'est pas à son coup d'essai. Malgré le nombre de restaurants de qualité sur Marseille et autour sur lequel on attend qu'il donne son avis, Psaltis prend le parti de pondre des lignes conniventes au service de la grosse cavalerie régionale dans des commentaires qui servent l'annonceur et non le lecteur. Comme d'habitude le propos paraitra moralisateur à certains, poil aux mains. Peut-être sont-ils les mêmes à geindre que le lecteur déboussolé confond information, rédactionnel et publicité.

Olivier Gros et Damien

*http://www.laprovence.com/article/restaurants-hotels/eric-sapet-revele-tous-ses-secrets-volailles
** http://blogs.laprovence.com/comptes/ppsaltis/index.php/post/21/09/2011/Le-Clos-de-la-Violette-a-25-ans

CREDIT: FAUJOUR-ICONOVOX

les guides on s'en fout, nous on veut des clients dans notre restaurant-lounge. Que suis-je d'autre qu'un client? Mais passons. Ah oui! Référencé dans le Gault Millau! Mais mange-t'il, le Gault et Millau des années 2000?

Accueil 12/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 13/20. Formule à 15€ le midi. Carte. Terrasse.

3 place Jules Verne
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.91.40.48
GPS: Lat:43.2966362 Long:5.3685915

CÔTE SUD

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

NT ΨΨΨ

Cette maison-institution marseillaise existe depuis 1992. Grand Manitou et cuisinier de son état, Jean-Marc Ferreri misera d'emblée sur l'accord mets et vins. Chaque jour avec le lieutenant Hervé Rosensweig, il sort une carte partiellement renouvelée et bien ficelée, et pas que du gigot ou de l'andouillette. Une clientèle de connaisseurs s'y bouscule même les midis de semaine. Les recettes poussent le terroir et les bons produits: supions frais frits à la provençale, escalope de foie gras de canard poêlée et pommes rôties, salade de cœur de canard en persillade, rognons de veau aux escargots, hamburger de lapereau aux figues et foie gras poêlé, pieds et paquets Tarraillette, médaillon de poulet fermier Label Rouge finement farci et ses ravioles au jus de crustacés. Et des plats de boucher telle "une bonne poire à deux", Charolais du Bourbonnais Label Rouge. Nouveau! Un menu à 29€! Pour moi "terrine de poulet farce fine et foie gras, cresson émulsionné". La musique des mots chante la tradition à pleins poumons. Le résultat a de la tenue, une facette dodue bourgeoise et l'autre chloro-bio. Mesclun de jeunes pousses, émulsion de cresson! 15/20. Plus classique ma "tête de veau ravigote"! Forcément! Qui s'y pique s'y frotte: sauce minute! Quelques légumes. 14,5/20. Mauricette, celle qui étudie la physique des corps gras en s'épilant chaque semaine choisira d'abord le vin, puis le plat. Son entrée "salade de betterave et céleri, petite friture de ravioles vertes" l'amuse, simple et honnête, 14,5/20. Avec son verre de rouge "Côtes du Rhône Domaine de la Fourmente 2007" elle sirote sa "selle d'agneau du Bourbonnais Label Rouge farcie aux tomates séchées et jus de Porto". Quand ses gros yeux jaunes font des roulades de la sorte, je pourrais lui demander n'importe quoi. 15/20. Avec mon "Bourgogne Grand Ordinaire Domaine Mac Mahon 2008", je glisserais sur une fameuse "assiette de 3 fromages", des vrais qui sentent la paille et le pâturage, à température ambiante et pas décongelée minute. Le détail, toujours. Choix des vins parmi plus de 200 références. Des whiskys, des Cognac et Armagnac

millésimés, des Calvados et des eaux de vie. Des serviettes en tissus, des beaux verres, pain maison et cheminée en saison. Un maître d'hôtel et un sommelier passionnés chez qui le tire-bouchon ne chôme pas. Un restaurant quoi, un vrai.

Chef: Hervé Rosensweig

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 29€. 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

NT ΨΨΨ1/2

Maison douillette et confortable qui déroule son style comme d'autres font des rimes. Les mauvaises langues ne se gênent pourtant pas pour venir la tremper en arguant qu'un cadre façon Louis XVI n'est pas fait pour distribuer une cuisine révolutionnaire. Oui, d'accord, mais si le véritable révolutionnaire était de ne pas subir les modes et son cortège de compromis? Avec ses recettes devenues d'incontournables classiques sur la ville, Jean-Philippe Lequien nous manquerait s'il coiffait un jour la toque du côté de Saint-Amand les Eaux ou de Fontenay le Comte. Hein? Exit la joue de bœuf cuite au torchon et l'escalope de foie gras poêlée! Envolée, la caille désossée et farcie au foie gras jus au vin moelleux! Partis, les ravioli de homard sauce homardine! Dégagés, le pressé de foie gras de canard et chutney aux poires, le pigeon de crapaudine, la timbale feuilletée aux Saint-Jacques, poissons en nage de légumes et d'autres encore fini, terminé, bouhouh… snif. Mais non, un peu de sérieux: voici la "terrine de marbré de lapin, sauce gribiche". Faut jamais attendre du chef une prose proustienne dans l'approche descriptive du plat. Pas le genre. Avec un libellé sobre, la surprise est encore plus belle! En marge de la terrine, des recoins aux saveurs de méditerranée dont des raisins de Corinthe blonds amusants et une délicieuse ratatouille froide. 15/20. "Dés de rognon de veau, flambage au Calvados" est mon plat. L'autre intérêt est le risotto central: au lait de poule! Voilà qui n'est pas banal et fort bon! 15,5/20. Pour couronner le tout rien de tel que "la couronne de Jean-Baudoin croustillant aux framboises". Pour le coup mes petits canards roses, c'est du haut niveau dans la partition pâtissière. Dodu biscuit circulaire sablé caramélisé, des framboises dodues et fermes, des perles de fraicheur, meringue italienne pour la couronne et un sorbet maison fruits de la passion. Un des meilleurs desserts biscuité des trois dernières années de cobayage intensif. 16/20. Les prix sont vraiment serrés pour une telle cuisine. Je vous dirais bien qu'ailleurs on paye le double pour la même chose mais… je ne connais pas d'autres Cyprien! Et c'est fort dommage!

Chef: Jean-Philippe Lequien

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité Prix 15,5/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 15,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 17/20. Formule à 16€ le midi en semaine. Menus à 22,50€, 29€, 42,50€, 53€. Carte. Fermé samedi midi, tout le dimanche et lundi soir. Fermeture annuelle: 3 semaines 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

NT ΨΨΨ

Ce que j'adôôôre chez Nicole Ghazarossian, c'est aussi la méthode: présenter un menu complet unique pour réviser ou apprendre la cuisine arménienne. Formidable! Rendons justice à cette femme de caractère et fameuse cuisinière de sortir de la mémoire des anciens cette cuisine mille fois copiée, jamais égalée. Je me répète pour ceux qui lisent régulièrement le BàO, mais la patronne fait une cuisine arménienne pratiquée entre 1870 et 1920, avant les diasporas. C'est même sa principale spécificité à part que c'est absolument fameux. Avec celle qui est depuis sa naissance un mystère scientifique sur la physique des corps gras en milieu gastronomique en général et au restaurant en particulier, on s'est envoyé le "mezzé unique arménien traditionnel". Entrées froides, plats chauds. Selon la saison: tarama (maison bien sûr!), 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… Je préfère me concentrer sur les sensations et le ressenti plutôt que le détail des intitulés. Les entrées sont fines, parfumées et d'une très grande fraicheur: tout est fabriqué sur place. 15/20. Pareil pour les plats chauds, avec ce côté roboratif en plus qu'on retrouve fréquemment sur les tables familiales du monde entier. Un bonheur de siroter toutes ces bricoles en quelques minutes alors qu'il faut une préparation de dingue… Et gaffe de ne pas vous bourrer du remarquable pain maison à base

de yaourt et de sésame! 15/20. Les desserts n'ont pas mon adhésion aveugle, mais Mauricette en raffole! Halva semoule, kadaïf, paklawa et loukoums à la rose! 14,5/20. La dame au chapeau vert aime son confort: elle prend toujours place sur une banquette! Petite cour arrière parfaite pour les accrocs de la clope. Belle découverte que le Novarank 2002, grand cru rouge de Guinée équatoriale. Mais nooon! Voyons!.. D'Arménie! Bref! Une table de référence, puriste et intransigeante. Le prix d'un succès mérité.
Chef: Nicole Ghazarossian
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain maison 16/20. Café arménien 3€ 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 très conseillée. Ouvert le 24 et le 31 décembre 2011 au soir.
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 trafi-cotée 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: Lat:43.2944019 Long:5.3845936

IL CAFFE NT

Ψ1/2

Ce quartier que j'aime bien commence un peu à m'exaspérer. Dans la forêt des restaurants, les usines à bouffe décomplexées pour gens pressés avec des tarifs indexés sur la valeur du ticket-resto côtoient les boutiques bobos-bio pièges à gogos qui bénéficient de l'aubaine modeuse du bio pour sur-tarifer une prestation souvent minimaliste. Et les échoppes les moins nombreuses, les tables habiles avec un vrai cuisinier qui se dépatouille comme il peut au beau mitan de la foire d'empoigne. Bref! Je suis entré ici dans un exemplaire de la première catégorie sus-citée comme on va à l'abattoir, c'est vous dire la motivation. J'étais le seul à l'intérieur, les autres sont en terrasse. Le patron me présente une longue ardoise avec plein de trucs écrits dessus. J'ai pris une salade à 10€ appelée "salade bouchon". M'arrive une grande assiette avec de la salade verte émincée, pleins de morceaux qui tentent d'être cubiques Emmenthal et jambon (ou épaule), des croûtons pas calibrés et des lardons millimétrés, les deux en quantité. J'allais oublier l'œuf poché. Le manque de subtilité est compensé par la générosité et je dis 14/20 les doigts dans le nez et la panse rassasiée. Un tour du côté des desserts promis "maison" par le patron. J'ai opté pour une "tarte poire et chocolat" avec des amandes. Trop réchauffée et un brin étouffe-chrétien mais généreuse là encore, ça, on

peut pas dire le contraire. 12,5/20 et 5€. Si le miracle n'est pas dans l'assiette, il est dans l'état d'esprit de l'ensemble du personnel, nombreux. Trois cuisiniers souriants, deux ou trois serveurs(euses) qui devisent avec le dab qui montre l'exemple dans la convivialité. Des "s'il te plait un café pour la 8" et des "tu veux bien me faire un tiramisu pour la 15?". Tout le monde dit bonjour, merci et au revoir. Certaines boutiques blasées pourraient venir en prendre de la graine, moi je l'ai cassée avec un certain plaisir ici. L'absence de carte bleue passe au second plan devant tant d'humanité.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 11/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,5€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Ardoise seulement. Terrasse. Mezzanine.

63 cours Julien
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.42.02.19
GPS: Lat:43.29346 Long:5.3836763

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 contraints 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

LE CHALET

NT Ψ1/2

Une adresse un peu à l'écart de l'agitation, les Marseillais se la passent sous le manteau. En plus, ça fait rime avec "Chalet du Pharo"! Vous voulez impressionner votre cousin de Paris, votre oncle de Bretagne ou votre copain de Lyon? Cette guinguette perdue dans les jardins côté mer est votre homme! Sacré panorama: terrasse avec vue sur l'entrée du port! Les jardins du Pharo dominent de haut! Pour autant, qu'on se le dise: pas besoin de manger pour bénéficier du panorama! Dans ce chalet pas de raclette ni de tartiflette, juste des mouettes et encore, pas dans l'assiette. Mauricette s'est même abandonnée au rite du rosé à l'apéro! Fallait la voir sous le parasol avec les doigts de pieds en éventail dans ses talons-aiguilles pointure 45! J'opte direct pour un "steak d'espadon" encadré de riz et d'un flan de courge du meilleur effet, et fondant. Tomate provençale en prime. Du poisson simplement grillé, du correct sans frisson surtout pour 16,50€ (gulp!): 13/20. La dame au chapeau vert s'orientera vers "une assiette de la mer" équipée de 2 gambas, de moules gratinées, seiches et calamars tomates à la provençale et riz avec rougail de tomate. Aussi simple que l'espadon dans sa conception mais on aimerait en avoir un peu plus dans l'assiette pour 17,50€ (oups!): 13/20! Pour finir une assiette de fromage avec deux mini chèvres à l'huile. 5,80€? C'est beaucoup non? A vue d'œil les desserts en jettent aux mirettes, très colorés. Mais stop, ça ira. La banque ne me suivra pas. Le propre de ce genre d'endroit est qu'il est capable d'effacer tout sens critique tant le charme opère. Enfin: jusqu'à un certain point… Trop cher pour une cuisine simple et un confort des plus sommaires. Ce

n'est pas une raison pour payer dans ce "chalet" avec un chèque en bois.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 12/20. Pain 13/20. Café 2€ 13/20. Toilettes pas vues. Environnement 17/20. Carte.
Résidence les jardins du Pharo
58 boulevard Charles Livon
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.91.52.80.11
GPS: Lat:43.2921031 Long:5.3589329

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

L'ACCENT DU SUD

NT 0

Difficile de prendre la suite d'une adresse tenue par un as. Des as, même. Fabien Pierret juste avant, et le créateur Stéphane Pettinger au tout début. Quand c'est comme ça, le repreneur doit faire profil bas, se la jouer modeste. "On fait autre chose" me dira t'il avec une belle lucidité. Sauf qu'il ne faut pas confondre "autre chose" et se foutre du monde. Je veux bien qu'on se proclame "spécialiste en viande", mais encore faut-il en proposer à la carte! Pas grand-chose! Le plat "trio de viande" est raturé! De toutes manières quand le serveur vous serine que "tout est maison" du sol au plafond et que le menu du jour à 18€ intègre un poisson nommé "panga", poisson pas cher d'élevage d'Asie du Sud-Est vendu en grande surface, on sait bien que ça ne volera pas bien haut dans les décibels de l'art culinaire. Alors à la carte, un "onglet". J'aime bien ce produit. Servi avec à part, une écrasée de pomme de terre réchauffée. Le supplément sauce Roquefort est facturé 2€. Elle est très moyenne aussi. La colère monte quand on analyse la viande. Ce n'est pas de l'onglet mais plus sûrement de la hampe. Trop cuite par-dessus le marché, trop fine en épaisseur. 16€ pour un truc pareil fait regretter le panga, c'est vous dire. 8/20 et 6,9€. Je prends un dessert pour faire le tour du propriétaire. "Fondant au chocolat et sa crème anglaise". Au pluriel, le fondant. Y en a deux! A nager dans une mer de crème anglaise. Ah mais moi j'en veux qu'un! Ça me suffit! C'est déjà de trop! Je laisse l'autre! Ils sont froids, enfin au moins l'un des deux. Pas mal "chocolat", je parie pour une sous-traitance habile: 11/20. Total avec ½ badoit et café: 30,40€. Puisque nous sommes dans le quartier de Sainte Marguerite: je t'aime, un peu, beaucoup, passionnément. Pas du tout.
Chef: allez savoir!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14/20. Café 2€. Toilettes 14/20. Menu à 18€ le midi. Carte.
1 boulevard Sainte-Anne
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.77.80.69
GPS: Lat:43.2565343 Long: 5.3939721

LE CIGALON

LA TREILLE

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€, 32€ et 36€. 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

LE LOFT

NT ΨΨ

Encore un "loft"! çui-là a été repéré comme faisant une promotion via Lookingo. 19€ au lieu de 63€ pour deux repas complet. Un peu échaudé par une précédente expérience avec Groupon (Le Backstage à Toulon), on préférera aller manger ce qu'on veut au "Loft". Et ça tombe vraiment bien car la formule du midi à 12€ (non proposée par Lookingo) est une affaire. Un "buffet de hors d'œuvre" avec des créations maison comme haricots blancs au pistou, salade de pennes cuisinées, tomates farcies à la macédoine de légumes, un peu de charcuterie, roulade de jambon cru au fromage bref: du pas commun dont on soulignera toutefois le côté un peu gras et trop salé. 14/20. Mauricette, celle qui donnerait son empire pour du canard choisira le plat du jour appelé "demi-magret sauce forestière". Prétranché et qui baigne dans la sauce jusqu'aux oreilles. Haricots verts cuisinés et gratin dauphinois rustique familial. C'est bon, simplement bon et ça suffit pour que la dame au chapeau vert adoube d'un 14/20. En alternative au plat du jour, une pizza pour moi. La "royale" avec une belle pâte fine, pas trop garnie mais c'est finalement pratique pour boulotter à la main sans le dégoulinage. 14/20. Le ¼ de vin est inclus dans le tarif. La serveuse est pleine de bonne volonté mais vite dépassée. Les couverts qui pèguent du plat précédent ne sont pas changés. Je coupais en conséquence ma pizza avec de la mayo sur le couteau. La terrasse qui domine la zone de la Valentine permet un angle de vue inhabituel de la zone commerciale. Parking intérieur. Pas de menu affiché à l'extérieur. Une bonne affaire sur notre formule, mais nous nous permettons d'avoir de gros doutes quant à la prestation à 63€ vantée par Lookingo. Lookingo c'est pour les gogos?
Accueil 6/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café 1,5€ 13/20. Toilettes 15/20. Formule à 12€. Carte. Terrasse. Séminaire, groupes etc. Parking.
117 traverse de la Montre
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.44.41.44
www.leloftmarseille.fr
GPS: Lat:43.2985532 Long:5.47555

Telechargez l'application I Phone:
www.le-bouche-a-oreille.com

LE MAS SAINT MARCEL

NT 00

Dehors, fait pas chaud. Dedans encore moins. On mange dans une sorte de hangar aménagé du mieux possible avec des courants d'air. A moins que ça ne soit la climatisation. Des tas de formules pour ce qu'on baptisera un "restaurant du midi". 13,50€ le menu complet avec ¼ de vin en cubi. J'ai pas pris le "feuilleté lorraine" de l'entrée, j'ai tout vu à côté. Trop bien plié pour être honnête, de la sous-traitance réchauffée et posée sur un lit de salade. Plat du jour "dinde au curry avec son riz" pas pris non plus, j'ai tout vu à côté. Mais alors qu'as-tu mangé cobaye insatisfait? A la carte une "escalope de veau à la crème". Viande correcte mais tiède recouverte de crème figée par le froid ambiant et surtout par la céramique de l'assiette sortie tout droit de l'âge de glace. Pareil pour les frites de très basse qualité, marron foncé pour certaines, et très grasses pour les autres. Encore que certains spécimens bénéficiaient des deux caractéristiques. La maison ne recule devant aucun sacrifice. La poêlée de courgettes pisse un peu trop l'eau mais au moins, cette eau est chaude. Pour cent balles t'as plus rien, la preuve: 8/20 pour 15€. Une deuxième note avec le dessert, une "mousse au chocolat" dont je n'attendais pas de miracle tout en espérant le contraire. Conçue sans doute avec beaucoup d'amour mais à partir de poudre et qui attendait depuis trop longtemps dans la vitrine réfrigérée, un peu vieille sur le dessus. 7/20 et 4,5€. En feuilletant la carte, on remarque que la proposition la plus engageante est le menu enfant! Salade printanière et ballotin de volaille! Enfin bon… Les deux dames du service sont aimables. Elles sont à coup sûr le seul point positif de la boutique sinon le parking.
Chef: allez savoir!
Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 13/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formules diverses et menu à 13,50€. Carte. Enfant 9,5€. Terrasse. Parking. Karaoké.
25 boulevard de Saint Marcel
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.89.69.52
GPS: Lat:43.2889442 Long:5.4594755

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

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

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 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

L'OS ET L'ARÊTE

PSALTIS ET GANTIE

LES COPAINS D'ABORD

V'là ti pas que le 2 juin 2011 Pierre Psaltis, préposé au rayon "*restaurants*" de la Provence fait la promo du guide Gantié*! Si aider un ami est humain, soutenir un confrère est utile. Seulement voilà: sur le ton charmant de la normalité, Pierre Psaltis nous fait bien déchiffrer ce merveilleux monde qu'est le journalisme, en particulier le journalisme gastronomique. Je le cite: *"Jacques Gantié, c'est un copain, alors on peut vous garantir qu'il sait de quoi il écrit"*. Autrement dit, puisque Gantié est le copain de Psaltis, c'est une garantie de crédibilité indiscutable de son propos, un axiome, une vérité indémontrable qui doit être admise.

Si vous teniez à jour une liste des raisons objectives qui font que nombre de personnes délaissent les guides gastronomiques et plus largement, les médias en position dominante à cause de leur manque de crédibilité: en voici une supplémentaire!

Olivier Gros

*http://blogs.laprovence.com/comptes/ppsaltis/index.php/category/vite-lu

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!

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

LE MANJADOR

NT A Revoir

Ouvert en juin 2011. Ce cas est exceptionnel. Je m'en tiendrais à un rapport simple par volonté de clarté. Ce que j'ai mangé fut très correct en saveurs. Le "risotto aux gambas et St-Jacques" a bon gout, mais ressemble à une purée avachie, comme si le cuisinier l'avait balancé du 1er étage dans une assiette plate. Splousssshhhhh! Bien visé Dédé! Les 3 gambas sont décentes, les 3 St-Jacques moins car trop maigrelettes dans le potage. La courte sauce fait bien son boulot, le parmesan n'en fait pas trop, la tomate séchée vinaigrée car acide au milieu fait tâche. 15€ et 13/20. 3,5€ le dessert et 15 minutes d'attente pour une "banane gratinée au four". C'est assez bon mais ressemble au rata de la troupe dans la légion du côté de Bucarest sous Ceaucescu et sous la neige. Je dirais bien "spartiate" mais on me rétorquerait d'aller me faire voir chez les grecs! C'est quand même dingue de mettre aussi peu de forme dans la présentation alors que les idées sortent un peu du commun. Un petit plat à gratin où les rondelles de banane pataugent avec selon le descriptif crème, rhum arrangé et sucre roux selon la carte. 13/20. Entrée et plat, jamais vu un tel grand écart entre saveurs justes et esthétique bâclée. Au niveau des à-côtés, la serveuse balaye la terrasse à 12h30. Pendant le service, le chef cassera la croûte, puis ça sera au tour de la serveuse. Mais tout ce petit monde est sympathique et n'hésite pas à venir discuter avec le client. J'arrête là le descriptif pour en garder pour la prochaine fois. Il y en aura une, enfin peut-être, allez savoir.

Accueil 9/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 13/20. Toilettes 15/20. Pas de menus. Carte et ardoise. Terrasse. Cadre panoramique.

1005 chemin du Vieux Château
13140 **MIRAMAS LE VIEUX**
Tél.04.90.56.01.32
GPS: Lat:43.5631539 Long:5.0232813

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

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

L'ENTRACTE

NT 00

Je suis entré avec un préjugé positif. Un air de cabanon sous les canisses à un jet d'olive du port, franchement, faudrait être idiot pour ne pas plonger dans l'esprit avec ce joli soleil d'automne. D'autant que d'autres l'ont fait puisque la terrasse est presque remplie. Je parcours les pages des propositions… menus de 18€ à 30€. Houuuu mais alors c'est du sérieux? Franchement, je n'avais aucune idée du choix à faire. J'ai bien vu arriver chez mes voisins des potences, des assiettes copieuses avec plein de frites. Mais bon. Et puis la souriante patronne est venue avec son carnet à la main et m'a dit avec des yeux pétillants

"aujourd'hui dans le menu du jour, ya du foie de veau!". Je suis comme je suis, c'est-à-dire un affectif à qui il est facile de faire croire des choses quand on me prend par les sentiments. Elle n'a pas eu besoin de plus argumenter: menu à 14,90€! Les entrées sont disposées sur une table dans l'arrière boutique, il fait sombre. Un "buffet d'entrées" à l'air libre et un peu piètre dans ses choix. Charcuterie, bien peu de légumes. J'ai pioché mon groin de gourmand dans du museau vinaigrette, des pois chiches, une tranche de saucisson et du jambon cru un peu duraille. 12/20. M'arrive le "foie de veau". La simple purée de patates mixée est bonne. Mais le foie. Misère de misère. Comment peut-on servir un truc pareil? Aussi: comment peut-on le cuisiner ainsi? Archi-cuit. Même précuit sans doute. Sec. Immangeable. La négation du bon sens culinaire. Je voulais faire un effort pour ne pas me faire remarquer, mais là non, une bouchée est déjà trop. La serveuse récupère mon assiette chargée mais s'en tape comme de son premier jus d'ananas! Elle n'a pas tiqué le moins du monde! Je sais pas moi! On me retournerait une assiette à peine entamée, je me poserais des questions! Et ben non. Tout est dit: 6/20. Dessert môssieur? Vouiiiii. Une "mousse au chocolat" industrielle servie dans un coquillage St-Jacques en céramique. Mauvais. 8/20. Le café est tarifé 1€ avec le menu. Mais pas bon. Je suis un peu triste car la propriétaire paraissait sympathique, je veux dire avant mon repas. Sauf que le "Bouche à Oreille" n'est pas un guide qui cherche les restaurateurs sympathiques, mais un guide qui cherche les bonnes tables. Nuance.

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 1€ 11/20. Toilettes 13/20. Formule à 12,50€ et menu à 14,90€ le midi, 18€, 23€, 25€ et 30€. Carte. Parking aisé. Terrasse.

17 quai de la Libération
13230 **PORT SAINT LOUIS**
Tél.04.42.48.45.22
GPS: Lat:43.3888597 Long:4.8098686

ROGNAC

LE CADET ROUSSEL

NT Ψ

Un soir, un peu avant 20 h. J'allais me chopper l'autoroute! Coup de volant: "changement de propriétaire" que c'est écrit! Je tourne, je vire dans la zone pour trouver l'entrée. Ah bon? C'est là? Un routier. Un vrai, avec plein de gens contents. De gros camions, de semi-remorques et tout le tintouin. J'entre, la demoiselle est adorable. Les deux costauds derrière le comptoir, sans doute les patrons, je sens bien que faudrait pas les chatouiller longtemps là où ça les fait pas rigoler. 13€ la totale, rien d'autres. Un "buffet d'entrées" avec choix, des préparations à base de riz et de pâtes, des carottes râpées pas maison (nul), quatre ou cinq charcuteries. 11/20. "Bavette sauce au poivre" pour suivre, avec salade verte et frites. Des portions pour affamés. Pas fini, faut pas m'en vouloir. Frites pas grasses du tout et huile neuve. La viande, c'est pas du Label Rouge m'enfin bon. 12/20. La vitrine des desserts offre un choix court, mais un choix quand même. Le "millefeuille" est conforme à ce que j'attendais, un peu mou dans son standard de pâtisserie de grande surface! 11/20. Une grande bouteille d'eau gazeuse est offerte, et le café est compris. Dans la salle éclairée au néon, les attablés lorgnent les infos de TF1 qui vend sa lessive. La belle au brushing impec' cause de dette extérieure et du CAC40. A voir les visages fatigués des routiers et ceux burinés des maçons qui se lèvent à 6h demain matin, j'ai bien cru déceler qu'ils s'en tapaient. Bref! Revenons au bilan: si pour 13€ vous faites la tronche, c'est que vous êtes mal luné! Ah tiens? Ya un petit plateau de fromages aussi? Ah zut! Vu trop tard!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 11/20. Pain 13/20. Café 13/20. Toilettes pas vues. Menu à 13€ et pis c'est tout. Terrasse. Parking. Hôtel. Bar.

ZI Nord
RN 113
13340 **ROGNAC**
Tél.04.42.87.00.33
GPS: Lat:43.4964409 Long:5.2137852

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

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 BOCAGE

NT Ψ1/2

On ne s'éternisera pas sur le cas. On sait que le cuisinier de cette nouvelle adresse connait la musique. Nombre de lecteurs espéraient lire sa critique dans les pages du BàO, courriers à l'appui. Sauf qu'au BàO, on ne mange pas les CV des brillants cuisiniers et que les bonnes intentions ne suffisent pas: mon repas est truffé de détails pénalisants le bilan final. Le midi, c'est menu à 17€ ou une carte réduite. Vu le contenu du menu (bruschetta chèvre origan et figue rôtie, médaillon de saumon au lard et gnocchi, dessert) j'ai voulu permettre au chef de s'exprimer en optant pour un "filet de bœuf et foie gras poêlés, garniture au choix". La viande est fameuse, mais dessus, le foie gras poêlé (fameux aussi) est posé sur un croûton des familles,

un bout de baguette moulée genre qu'on trouve à Intermarché. D'autant plus ballot que le pain de la corbeille est tout autre, beaucoup mieux. La garniture est des patates sautées dans une sorte de coupelle. Pas assaisonnées, fades. Pendant le transport, je suppose qu'un carré de patate est tombé dans les traits de coulis et de balsamique: tout barbouillé sur les côtés il sera remis à sa place sans démaquillage! Une assiette à 22€ mérite plus de rigueur. 14/20. L'ardoise des desserts en propose cinq. Dont la "tarte citron meringuée". J'adore la tarte citron meringuée, et je ne suis pas le seul. M'arrive une verrine transparente. Ah ben zut. Biscuit au fond, meringue dessus et au milieu l'appareil au vague gout de citron hyper-acide et beaucoup trop sucré. Non seulement la recette est interprétée (qu'on prévienne le client bon sang!) mais elle est plutôt ratée. 12/20 et 5€. Le café est très bon. Le personnel est d'une grande gentillesse, très souriant et accueillant. Bref: cette jolie maison de village avec sa petite terrasse nous fait le coup du grand charme. Sans aller au bout de son raisonnement.

Chef: Gilles Serrus
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 17€ le midi. Carte. Terrasse.

34 rue de l'Eglise
13640 **LA ROQUE D'ANTHERON**
Tél.04.42.59.47.88
GPS: Lat:43.7144762 Long:5.3105941

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

LE CAZAL

NT 00

Nous voilà une fois encore au paradis: la calanque de Niolon. Nous connaissions la boutique quand elle répondait encore au doux nom de "l'Ancre". Un changement, donc. La direction et le cuisinier se prélassent dans les canapés de l'entrée. On peut manger? Ouiiiii? Supeeeeer! Le jeu est de repérer l'endroit où la musique est le moins fort. Je ne comprendrais jamais. Quand on rêve de faire la fiesta à Ibiza, faut y aller! Faut pas saturer les esgourdes du chaland local! Je m'en tape moi d'Ibiza! Je veux du silence! On est à Niolon bon sang de bonsoir! Les clients viennent là pour changer d'atmosphère! Bref! Pas possible de déjeuner à l'intérieur alors terrasse. Aucune table n'est dressée. Ardoise. Par tante Adèle! Ça rigole pas du tarif pour un contexte camping! Des pizzas, dorade à 21€, andouillette à 17€ et ma "pièce du boucher" à 20€. "C'est une brochette de filet" qu'elle me dit la dame blonde. Je ne vois pas l'intérêt de sacrifier du filet en l'empalant sur une brochette mais bon, pourquoi pas. M'arrive une assiette avec deux brochettes dont une de légumes digne d'être servie à la Timone. Tu regardes, t'es malade. Bouts de courgettes à l'eau, tomates cerises, oignons et poivrons crus. L'autre brochette est celle de viande. La viande n'est évidemment pas du filet, mais plus certainement du faux. Filet. Très pâlotte et pas grillée, l'originalité est que cette viande a été cuite à feu doux. Tout le contraire du nécessaire en somme. Des bouts de nerfs ponctuent. Patate découpée et passé à la friteuse, bien rangée sur le côté. C'est ainsi que sans état d'âme je me suis mis d'accord avec moi-même pour coller un 5/20. Pour 20€, on effleure le record olympique. Séance de récupération avec la "tarte tatin" à 6€. Elle est maison. Mais faudrait plutôt que le cuisinier l'achète chez quelqu'un de compétent en pâtisserie. Elle est toute brûlée sur le côté. Un peu de crème liquide dessus, un peu de cannelle pour maquiller. 8/20. Si vous avez des espèces, c'est mieux: la direction refuse les chèques et les cartes bleues en dessous de 15€. Et moi d'y remettre les pieds.

Chef: allez savoir!

Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 14/20. Pain 9/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 14/20. Pas de menus. Pizzas. Ardoise. Terrasses.

Calanque de Niolon
Chemin du Port
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.46.97.58 et 06.88.09.01.35
GPS: Lat:43.3394395 Long:5.2564833

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

NT ΨΨ1/2

Il y a des restaurants comme celui-ci qui méritent leur majuscule. Pas forcément parce que ce sont les meilleurs, mais parce qu'à force de régularité et de remise en question permanente dans un environnement qui évolue sans cesse, ils définissent un genre. Dans la maison familiale des Michaud, on sert dans le même élan les VRP en tournée, des retraités en balade, des ouvriers repos du guerrier. Et des groupes en tous genres, bataillons d'associations diverses et variées ou baptême du petit dernier. Tout ce petit monde vient ici les yeux fermés car "c'est pas le tout d'être un habitué, encore faut-il déjà s'y être régalé" comme dit Mauricette dont le sens de la formule est aussi légendaire que le "buffet de hors d'œuvre"! Ah! Les midis de semaine, faut voir comme on se bouscule au portillon! Faut dire que le charme de l'abondance lié à l'originalité du choix fait déclic. L'inventaire détaillé de nos assiettes remplies serait trop long et je suis déjà trop bavard. 14,5/20. J'ai rogné avec plaisir mes "côtes d'agneau aux herbes" (agneau du pays siouplait!), avec poêlée de légumes à 14,5/20. Arrivé préparé avec un œuf sur son nez, le "tartare de taureau" fait son boulot, 14/20. "Buffet de desserts"! Moins cossu que le frangin des entrées, mais quand même: tartes maison et perso, je trouve mon plaisir avec du fromage blanc avec de la crème de marron. 14/20. J'aime bien le service sans ronds de jambes et qui rappelle que nous sommes dans une auberge concentrée sur un essentiel: que vous sortiez de table sans avoir faim! Ce qui se voit souvent par ailleurs! Bref! Il ne vous étonnera donc pas que Mauricette y revienne en pèlerinage chaque année!

Chef: Louis Michaud

Second: Lionel Grac

Spécialités: tartare camarguais. Pavé de taureau au poivre noir. Pieds et paquets marseillais. Seiche à la plancha. Huîtres du bassin de Thau. Bouillabaisse et paella sur commande. Agneau et taureau de Provence.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14/20. Formules de 12,20€ à 17,80€. Menus 14,90€ en semaine et 18,80€. Le dimanche formule buffet à 18,50€ et menu à 21,50€. Carte. Menu enfant 9€ (-12ans). Groupes et banquets jusqu'à 150 personnes. Plusieurs salles. 7 chambres**. Soirée-étape VRP. Chalets équipés pour 2 à 7 personnes. Forfait Week-end. Piscine. A proximité: tennis, équitation, golf. Ouvert 7j/7. Fermé dimanche soir en hiver. Relais Motards. 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:43.6373525 Long:4.8062101

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

MARJORIE TAGGIASCO
LE RENDEZ-VOUS
83150 BANDOL

MANON PAGES
L'AROME
84480 BONNIEUX

SABRINA MORIN
AU PETIT PATIO
84100 ORANGE

DELPHINE ROSSIO
LE ROCK
83400 HYERES

JEAN-MICHEL FLORENS
LE HOME
83270 SAINT CYR

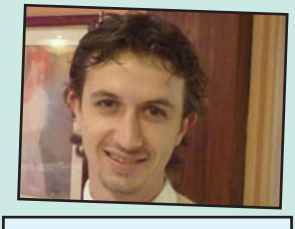
SYLVIE HILTENBRAND
LA REINE JANE
83400 HYERES

LYDIE HUBENNER
L'ESTIVE
13300 SALON

CHRISTEL MONDON
LE CROQUE FIGUE
83270 SAINT CYR

VIRGINIE PADIN
LE NOELIS
83111 AMPUS

AXELLE ROBINET
AU BOUT DU QUAI
13002 MARSEILLE



CYPRIEN LEQUIEN
CYPRIEN
13006 MARSEILLE

CRYSTELLE CHOURAQUI
AU BOUT DU QUAI
13002 MARSEILLE

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

SAINT REMY DE PROVENCE

LES ARENES

NT 00

"Ouaiii t'as été dur en 2008 quand t'es allé aux Arènes, ça a changé, tu verras". J'ai vu. J'ai même goûté figurez-vous. Une nuée d'anglo-saxons squatte la terrasse en faisant de grands gestes quand ils causent de la "plovenceu" et du "raistorrrante". L'arrière saison est propice au commerce. De confiance, je me suis assis. Dehors. Dedans, le serveur me dit qu'on peut pas. Moi qui voulait du calme. Enfin bon. Une formule à 10€. Et puis je lis des recettes alléchantes, du foie gras, des viandes, des pâtes, des salades. Je vise direct le "quasi de veau sauce cévenole". La sauce cévenole, c'est des champignons, des oignons… me décrypte le préposé au carnet de commandes! Bon ben OK! M'arrive une grande assiette peinturlurée sur tout le trottoir. Du Van Gogh période bleue, mais avec beaucoup de vert. Rien qu'à voir le truc surréaliste et avoir d'avoir gouté je sens déjà l'entourloupe! Ça ne loupe pas! Le côté copieux à l'œil cache des talons d'Achille à 180°! Ecrasée de pomme de terre froide et trop aillée. Les haricots verts et jaunes bouillis à l'eau sont infects. La généreuse portion de viande pisse l'eau, trop cuit dessus et trop saignant dessous. Et pour finir, la sauce cévenole est la bonne blague de l'année: de la confiture de fraise réchauffée! Si ce truc c'est pas du balèze dans l'art de se moquer du client! J'ai attendu la moutarde pour pallier au déficit d'assaisonnement: on ne me l'apportera jamais! 6/20 et 20€, oui, quand même. Quand on aime on ne compte pas. Mais quand on n'aime pas, le prix compte. Pourquoi seulement deux "zéros". Passablement contrarié, j'ai lâchement filé. Le dessert aurait pu être bien. Avec un peu de chance, il était sous-traité.

Chef: allez savoir!

Accueil 11/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formule à 10€ le midi. Carte. Terrasse.

9 boulevard Gambetta
13210 **SAINT REMY DE PROVENCE**
Tél.04.32.60.13.43
GPS: Lat:43.7903567 Long:4.8321195

LES VARIETES

NT Ψ

Une formule à 15,90€, un menu à 18,80€, une longue carte. C'est qu'il s'agit d'une brasserie avec son long comptoir derrière lequel un monsieur avenant et souriant joue son rôle de passeur de café, de pastis et de sourires. Les deux serveuses ont un joli jeu de jambes et le minois impliqué. Bien agréable. Seul un monsieur un peu blasé qui fait des va et vient ne dit pas bonjour, ni au revoir. Car oui, il faut partir un jour. Pas envie de grand-chose pour tout dire sauf… de cette "poitrine d'agneau grillée au miel et sésame". Une assiette, trois récipients. Frites classiques pas grasses (congelées) mais l'huile vient d'être changée. Salade verte en sachet qui plombe un peu l'ambiance. Et une huitaine de grassouillets morceaux comme des ribs de porc sauf que c'est le l'agneau. Ça se boulotte avec les mains, c'est goûtu et amusant! Dommage qu'ils soient tièdes… 12/20 pour une idée étrangement invisible sur les cartes des restaurants. 11€! La "crème caramel au beurre salé" est servie façon crème brûlée, et avec un pet de chantilly inutile comme très souvent. Le pain est extra (bravo la boulange!) et la terrasse est pleine. Ce qui est finalement assez mérité dans une ville qui a sombré depuis longtemps dans le cynisme culinaire.

Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 12/20. Formule à 15,90€ et menu à 18,80€. Carte. Terrasse.

32 boulevard Victor Hugo
13210 **SAINT REMY DE PROVENCE**
Tél.04.90.92.42.61
GPS: Lat:43.7877267 Long:4.832397

SALIN DE GIRAUD

LA CAMARGUE

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 "brandade 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

NT ΨΨ1/2

A lui seul, le restaurant de Valérie et Frédéric Hintzy définit un genre. A force de rigueur quotidienne, d'homogénéité et d'adéquation qui sont des mots compliqués, l'intégralité de la clientèle se régale comme un gourmand à vil prix et avec le sourire. C'est important d'avoir le sourire quand on mange. C'est drôle comme dans les maisons heureuses on sent le rythme, comme une communion entre personnes qui déjeunent au même moment et au même endroit: elles ne se connaissent pourtant pas. Et puis en parfait trublion de la grisaille quotidienne Valérie Hintzy, faut rien qu'elle change en salle! Surtout pas elle! Qu'elle se garde si un jour elle veut partir! On aime les beaux verres, les serviettes en tissus, la décoration soignée façon épicerie des années 50, les couleurs franches mais non agressives, le grand tableau noir avec les plats et le comptoir avec les jolis flacons. Son mari de cuisinier planqué mais qui sort parfois le bout du nez nous a encore régalé. Le plat du jour était "sauté de biche, purée de céleri, pomme de terre au four". Dévalisé! Yapu! Mauricette qui a autant de densité corporelle que le caractère facile insistait une fois de plus pour boulotter une "assiette Champsaurine". Simples ravioles, parfaites avec miel ou confiture de myrtille, tourtons épinards ou fromage aussi appelés "coussin du petit Jésus". Un peu de salade verte, saucisson et tranche de jambon cru coupée au couteau au vrai goût de jambon cru et pas de cellophane. 14,5/20. Addicte du champignon, la dame au chapeau vert s'est entichée de "la croûte aux cèpes et morilles". A la main ou avec la fourchette, même note: 14,5/20! La bisque de homard est pour beaucoup dans la réussite du "gratin de ravioles aux écrevisses" vraiment bien cuisiné, 15/20. Desserts du moment avec "compotée rustique de fruits façon Mamie Lulu" à 14,5/20, et "coupe l'Estive" avec pommes confites, miel et sorbet Génépy. 14,5/20. Choix de vins de vignerons au verre, pain remarquable, café d'artisan torréfacteur. Et donc, cuisine maison du sol au plafond. Une perle dans un salon.

Chef: Frédéric Hintzy

Second: Benoit Quetier

Spécialités: ravioles aux écrevisses. Oreilles d'ânes. Filet de bœuf au beurre d'anchois. Filet de sandre en crème d'ail et safran. Lasagnes de l'Estive. Parfait glacé au citron vert et myrtilles.

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 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

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

LE RYAD

NT 0

La maison présente plutôt bien avec son décor évadant mais qui n'appuie pas de trop sur la pédale à folklore. Presque classieux, les vieilles pierres aux murs en ajoutent au charme. Vindiou! Ça rigole pas question tarif! Ya même un menu à 29,90€! Du classique habituel mais aussi un poil d'originalité! Avec notamment un "tajine de veau aux artichauts". Le serveur est devant moi, planté avec son carnet de commande. Comme au garde à vous. Quand c'est comme ça, j'aime bien taquiner, prendre mon temps quand je suis le seul client, laisser des silences lourds s'installer. Je le regrette parfois, mais là non. Au bout d'un moment je dis: "C'est quoi comme morceau dans le veau" demande-je avec la préciosité du pénible de service. Et là le gars me répond stoïque "j'en sais rien, c'est du veau". Quand on sait qu'il est le patron, on se dit qu'heureusement qu'il ne fabrique pas des voitures sinon je prendrais le train. M'arrive un tajine énorme, ça, on peut pas dire. Trois cœurs d'artichauts entiers, des grosses olives, une sauce lourde avec des oignons confits et quelques raisins. Pour le veau, le dab a raison: vaut mieux ne pas savoir! De gros cubes durs, sans aucun gras et sec comme un coup de trique! L'angoisse, c'est d'avoir le truc devant soi et de se dire qu'il faudra en manger un minimum pour ne pas se faire repérer. Alors avec mon couteau costaud, je joue le tailleur de pierre et le mâchouilleur de l'extrême. Ça vous plait m'sieur? Ouaiouai que je réponds crânement avec de grosses perles de sueur sur le front. 9/20 pour la sauce et 16,90€ pour le prix. Le "café gourmand" est oriental. J'ai demandé un café serré et voici une (jolie) grande tasse remplie à ras bord du liquide noir, trop clair. La machine à café aurait-elle des ratés? Les deux pâtisseries sont une corne de gazelle pas fameuse, trop aride et appuyant outrancièrement sur la fleur d'oranger. Et un makroud, le fameux makroud qui stocké trop longtemps est rance en bouche. 8/20. Le pain semble maison, il est brûlé. Et bé didon. Il n'en faut parfois pas plus pour être autant déçu.
Chef: allez savoir!
Spécialités: marocaines
Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15,5/20. Pain 6/20. Café 5/20. Toilettes 15/20. Menu à 29,90€. Carte. Ouvert du mardi au dimanche. Sur place ou à emporter.
71 allée de Craponne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.45.39.34
GPS: Lat:43.6369996 Long:5.0994669

SAUSSET LES PINS

LE PIRATE

NT ΨΨ

Ah ben voilà! C'est pas compliqué! C'est que l'adresse fut sévèrement épinglée en 2003 ou 2004. La direction n'a pas changé mais le contenu de mon assiette: oui! Et le personnel de salle est devenu agréable! Je peux même vous dire qu'autant de professionnalisme et de rigueur en fin de saison dans le coin, c'est du rare! C'est qu'il faut le garder le sourire! Jusqu'au bout de la ligne droite! Alors bravo! Le prix du premier menu le midi n'a pas changé depuis l'époque. 12,50€ avec choix. Je m'attendais pourtant au pire, il ne viendra pas. "Millefeuille de tomate et surimi". Exemple type de ce qu'un cuisinier inspiré et débrouillard peut réaliser. Pourtant le surimi, c'est pas mon truc. A la rigueur en pleine déprime devant la télé en regardant loft story, et encore, avec beaucoup de mayo en pot si possible. Les épaisseurs des produits coupés sont précises, la vinaigrette est bonne. Même la salade verte avec oignons rouges et poivrons marinés est alléchante. Beau travail: 15/20. Le plat fait presque autant d'effort, "pavé de saumon à la crème safranée". Il confirme que le cuisinier en a sous la pédale. Sauf que le saumon que lui refile la direction est mauvais, duraille. Le reste est bien, de la sauce au riz travaillé en passant par la délicieuse ratatouille. 13/20. Restons simple avec un "fromage blanc au coulis de fruits rouges" meilleur que comme souvent, 13/20. Ah ben voilà! C'est pas compliqué!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 13/20. Pain sec 11/20. Café Richard 2€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Formule à 12,50€. Menus à 15,5€, 24,5€. Carte. Terrasse, bateaux.
11 avenue Siméon Gouin
Quai du port
13960 **SAUSSET LES PINS**
Tél.04.42.45.00.00
GPS: Lat:43.3310799 Long:5.1082724

Le Bouche à Oreille sur Internet
Pour plus d'infos et de potins,
pour découvrir de nouveaux restaurants,
la table du moment, télécharger les applications pour Androïd et Iphone :
www.le-bouche-a-oreille.com

SENAS

LA DURANCETTE

NT ΨΨ

Bar à gauche, avec quelques tables pour ceux qui veulent déjeuner sans rien manquer de l'ambiance. Salle à manger à droite pour ceux qui préfèrent le calme et la climatisation. Une terrasse aussi, mais ça dépend du temps, forcément. Il ya bien une carte de propositions avec aussi un menu à 21€, mais le moins qu'on puisse dire, c'est que la patronne ne force pas à la consommation. Je veux dire qu'avec Mauricette, on a été surpris de la puissance de conviction de la patronne de nous faire opter pour le menu du jour à 13€, sans choix. Ce que nous ferons sans moufter. Même que je voulais de l'eau qui pique genre San Pé mais que la charmante dame et son bon de commande avait déjà tourné les talons. Je suis resté le doigt en l'air un peu niais, comme un gamin qui veut répondre à la maitresse mais elle en interroge un autre. Bref! Alors ce menu? Extra! Une "salade de Roquefort" avec de la salade fraiche, une vinaigrette maison et des petits cubes de fromage en quantité non mesquine, 14/20. Suivra une perle rare dans ce genre de bistrot sans prétention mal placée: "pavé de toro sauce au poivre, purée maison". Purée du jour avec ciboulette. La viande est si tendre qu'elle ressemble à du filet. Incroyable! Et la sauce crémée en ajoute au plaisir! 15/20! Sans hésitation! La dame au chapeau vert confirme! Crème caramel ou glace, c'est un peu court. Nos glaces concluent sans joie. Une classique "malaga" pour moi, et une demande de parfums un peu tordue de Mauricette: "café-malabar". On frise le pervers. Même qu'en sirotant nos sucreries, on pensait encore à notre plat. La dame du bar et celle de la salle sont très amicales, souriantes même quand on gratte un peu. Une affaire pour 13€ mais la question est: y a-t-il du filet de toro tous les jours?

Accueil 13/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 13/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc pas pris. Toilettes 14/20. Menus à 13€ le midi et 21€. Carte. Pizzas le soir. Terrasse. Bar. Fermé le lundi.

Place Auguste Jaubert

Place du marché
13560 **SENAS**
Tél.04.90.59.20.59
GPS: Lat:43.7463106 Long:5.075984

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

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

VERQUIERES

LE CROQUE CHOU

NT ΨΨΨ1/2

Si chou il y a, il est bio. La maison met un point d'honneur à référencer des produits triés sur le volet et dans la mesure du possible, du bio. Alors bon. Je sais bien que vous connaissez la rengaine du bio serinée par les as du marketing, récupérateurs-flingueurs des bonnes intentions. Sauf que chez les Folz, cette philosophie de travail n'est pas une posture modeuse mais un état d'esprit, un sacerdoce. Et en plus, vous allez rire: c'est bigrement bon! Cuisinier passé notamment par Francis Chauveau au temps du Carlton à Cannes et même par un certain Fréchon du Bristol, le jeune chef de 31 ans sait donc ce qu'il veut, et ce qu'il ne veut pas. Du coup avec Mauricette, nous passerons un de ces trop rares moments de table vécus, avec du sens et de l'esprit dans l'assiette. Belle maîtrise sur toute la longueur. Pas de carte à rallonge: elle change selon l'humeur et le marché. Menu à 37€ avec une rigolote et originale "déclinaison d'œufs de poule en coque" à 15/20. La dame au chapeau vert daignera me laisser quelques miettes de son "jambon ibérico reserva Batalle, fenouil en carpaccio". Elle a beaucoup de mérite. Ce produit est si bon que perso, j'aurais tout boulotté et rien laissé. 15/20. Ça lui a pris comme une envie de chanter! des "huîtres spéciales d'Isigny de la famille Taillepied" en sus du menu qu'elle a demandé! Toutes furent comme autant de perles. 15/20. Retour dans le terroir local avec la "pièce de taureau terres de soleil et ses légumes". Que c'est bon! Eloge de la simplicité gourmande! Incroyable la façon qu'a le chef de se planquer derrière le produit, de le sublimer sans avoir l'air d'y toucher! Si le "bio" est un argument, le goût est une preuve. Les légumes ont une pêche d'enfer et réconcilieront le carnivore extrémiste avec les carottes et les épinards. 15,5/20. Moi: un "barbu" dont je n'ai plus l'intitulé exact. Précision: il n'était pas rasant du tout! Ah! Poisson très fin, cuisiné avec un savoureux fond de sauce. Légumes délicats! 16/20. Desserts en accord, pas surchargés en glucose ni ca*ricaturaux. Un "chaud-froid vanille chocolat" à 15,5/20. "La poire pochée, glace à l'amande amère et chocolat fondant" n'a pas fait long feu, 15,5/20! Rien que ça! Monique et Daniel, les parents du phénomène en cuisine encadrent, écoutent, accueillent, conseillent. Pour tout dire, ils ne sont pas mal non plus question personnalité. Quelle famille! Dans un monde où ramper sur une route goudronnée rassure la majorité des restaurateurs, quelques personnes marchent debout et fières sur des chemins de traverse. Du rare!

Chef: Sébastien Folz

Accueil 17/20. Service 17/20. Cadre 16/20. Rapport qualité-prix 16/20. Pain maison 16/20. Toilettes 15/20. 26€, 32€ 37€et 62€. Carte. Enfant 12€. Belle terrasse. Parking aisé devant le restaurant. Réservation conseillée.

13670 **VERQUIERES** (face église)
Tél.04.90.95.18.55

VITROLLES

LE CHAROL'S

NT Ψ1/2

Bah écoutez: c'est pas mal si l'on considère que la concurrence des groupes (Buffalo Grill et Hippopotamus) ne lui arrive pas aux genoux. La clientèle encravatée ou jupée locale ne s'y trompe d'ailleurs pas. Je raisonne en valeur relative, mais pour une fois qu'un indépendant fout la pâtée aux enseignes nationales, on va pas se gêner pour féliciter! Cela dit, faut pas se laisser griser! Comme c'est complet dans la boutique, ya un boucan d'enfer. Les différents serveurs ou serveuses venus à ma table n'entendent pas ce que je demande. Faut répéter souvent. Je vous dis pas la migraine en fin de journée! Sûr qu'aucun d'eux ne met la radio à fond dans la voiture en rentrant! Zeeeeen. Mais pendant le service, ça bouge dans tous les sens, assiettes portées par quatre, les gouttes de sueur sur le front, la bise aux copains-clients quand même, ouvrir les bouteilles, apporter les cafés: personne ne chôme! Question assiette c'est pas le gros lot m'enfin bon, la formule entrée plat à 18,80€ n'est pas bête avec l'entrée du jour "acras". Une quinzaine de boulettes décongelées un peu plan-plan avec la sauce piquante rouge, et posées sur de la salade verte en sachet. Les bouts de tomates… 11/20. Mon plat est une "épaule d'agneau rôtie au four" qui fait 500 grammes! La direction l'affirme par écrit et je le confirme de visu! Viande confite, rustique, grillée sur le côté. C'est bien et le gratin de pomme de terre aide l'idée. 14,5/20. Un café un peu long à venir. Ah zut: un Henri Blanc. Comme je demande toujours mon café serré, l'intérêt est que lorsqu'il est mauvais, c'est plus court à boire qu'un long. Je me disais à la fin que le rapport qualité prix de la boutique n'était pas mauvais, d'autant que nappes et serviettes en tissus sont de la partie, les verres à vins astiqués et le service rapide. Sauf que le café est facturé 2,6€ et faut pas m'en vouloir si je trouve ce tarif honteux.

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2,6€ 10/20. Toilettes 15/20. Formules à 18,80€. Menus à 23,50€, 42€ et 59€. Carte. Grosses remises le soir en semaine.

Avenue Denis Padovani
13127 **VITROLLES**
Tél.04.42.89.41.75
www.lecharols.com
GPS: Lat:43.4330881 Long:5.2629769

LE ROUCAS GOURMAND

NT ΨΨΨ

Le couple Valli a cassé sa tirelire pour renouer avec cette mignonne adresse du village. Le chef la connait bien pour avoir largement contribué à son succès de 2006 à 2009. Un chef trentenaire et passionné du métier, la lumière dans les yeux et vous allez rire, elle est aussi dans les assiettes! Ah! Par Saint-Nectaire et Saint-Félicien! Avec la douce Laurence, ils nous ont fait le coup du repas presque parfait! A milles lieux des banalités alimentaires pour dépressifs dont le canton et sa méga-zone commerciale nous tartine le museau! Si je dis "presque", c'est que je n'avais d'autres choix que de me trimballer Mauricette. Qui sera ravie! Du début à la fin elle a répété: "il m'épate le petit Valli!". Faut le dire vite: 1,88 mètre! Oui, par le talent aussi! Remarquable "wok de bavette d'aloyau fumé au thym sauvage". Ne vous attendez pas au cliché habituel du wok! La viande est ici traitée avec respect dans son pot "parfait" façon grand-mère. Ouvrez-le: le thym fume! Ce n'est pas une contrepèterie mais un régal! Millefeuille de crudités et aussi un tian de légumes avec mozza fondue sur le chapeau toto. 15/20. Le copieux caractérisé de la portion ne l'a pas empêché de conclure par un docte "tiramisu classico" joli comme un cœur, 15/20. Menu complet avec café pour moi, 24€. "Terrine de St-Jacques aux champignons noirs", une véritable! Ça change du tout prêt acheté à Métro et mollasson du dos! Vrai que nombre de nos amis tambouilleurs professionnels estiment que c'est quand même plus pratique car il ne faut pas la faire. Reste à savoir ce qu'est un restaurant. Mais passons! Bravo chef pour votre terrine maison! 15/20! La "gardiane de taureau et sa polenta aux truffes" est succulente! Rien laissé dans l'assiette et c'était copieux! 15,5/20! Le "Chaud-froid chocolat-banane" est un travail de pâtissier habile, chocolat chaud versé ce qu'il faut sur un bavarois banané. 15/20. Pain individuel très bon (Le Moulin du Florentin à Marignane). Une jolie table avec du sens et un talent débordant qui n'utilise pas de micro-onde et aucun congelé. Et oui mes cocos. Les cuisines sont ouvertes au cas où le doute vous assaille et l'envie vous guette!

Chef: Jérémy Valli

Spécialités de saison: tartine miellée de magret au boudin noir. Foie gras poêlé aux épices, mi-cuit au Garlaban. Parmentier de canard au foie gras et petit pois croquants.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Toilettes 16/20. Café Richard 15/20. Formule à 19€ et menu à 24€ (avec café) le midi en semaine. Carte. Repas de groupes. 2 salles. Terrasse. Parking aisé. Ouvert midi du lundi au vendredi, et vendredi et samedi soirs. Réservation très conseillée.

Place Maréchal Joffre – Vieux Village
13127 **VITROLLES**
Tél.04.42.89.81.92 / www.leroucasgourmand.fr
GPS: Lat:43.4581545 Long:5.2495444

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 15€ et menu 17€ midi semaine. Menus à 27€ et 39€. Carte. Enfant 10€. Terrasse. Fermeture: tout le

LE POIDS DES MOTS, LE CHOC AU RESTO

GÂTEAU DE SEMOULE OU CAFE?

"*Gâteau de semoule ou café?*". Quelle fin de repas exceptionnelle! La proposition n'est pas saugrenue dans un menu à 10€. La latitude pour rester dans les clous de la cohérence comptable l'impose parfois, surtout si quelques efforts ont été effectués quant au plat, bref, qu'on en a pour notre argent comme on dit. Mais dans un menu à 19€, faut oser! C'est pourtant du vécu dans un restaurant de Toulon, le "*Palais du TajMahal*" du côté de la gare. Le repas fut très moyen dans son entièreté mais à la fin, on aura bien rigolé quand même! Quel manque d'imagination caractérisée! N'importe quel clampin de la tambouille possède deux ou trois parfums de glace au fond du congèl'! Un yaourt! Une vache qui rit! Un p'tit brun! Une pomme! Ou kekchose d'autre crénom de vindiou! Ben là: non. Arrêt buffet avec une alternative de choc! "*Gâteau de semoule ou café?*". Mais le pire, c'est qu'on croyait bien prendre le moins calamiteux des deux: le café! Pas de pot: c'était un mauvais… Henri Blanc!

Olivier Gros

CREDIT: DELIGNE-ICONOVOX

lundi et mardi midi.
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

VAR

AMPUS

LE NOELIS

NT ΨΨΨ

Non sans malice, Robert Padin introduit son style de cuisine dans le ciboulot des veinards de clients. Bien joué. Eté comme hiver, quand le client pointe sa truffe, faut le marquer au fer rouge, le régaler pour qu'il revienne. Procurer du plaisir au gourmand pour qu'il soit content est une méthode qui a fait ses preuves. En plus, Virginie Padin enfonce le clou avec un service tout en sourire et amabilités! Des fois que son mari de chef afficherait un certain laisser-aller dans ses assiettes, elle assure le coup! Hihi! Je galèje! Installé depuis 2008 avec sa petite famille dans le village, le chef est passé par de belles maisons en Haute-Savoie et sur Genève. Et pas de la gnognote je vous prie de croire. De toutes façons, Mauricette ne se déplace pas pour de la gnognote. Elle envoie des éclaireurs, des débroussailleurs, des découvreurs aux avant-postes qui déblayent le terrain et déroulent le tapis rouge. Je parle de moi, toujours venu seul ici. Seulement elle voulait vérifier mes dires quant au "chèvre chaud pané au miel", avec le fromage du voisin fermier (la bastide de Solliès). Ça c'est du fromage les amis! Un entier! Pas de fausses portions! 14,5/20! Elle poursuit avec "brochette de canard aux pruneaux mariné au poivre". Pareil dans le côté généreux! Deux brochettes pour Gargantua en goguette! Et la sauce pousse! Et les garnitures chantent! 15/20! Pourquoi je me gênerais? Alors "foie gras maison et son coulis passion". Cuit au torchon. Alleeeez! Ne boudez pas! Vous en aurez quand vous viendrez. Un régal à 15/20 bon poids! Mon plat est "pavé de bœuf et son jus aux oignons confits". Du rumsteck qu'on dirait presque du filet, un gratin dauphinois ajusté, des tagliatelles de légumes poêlés… Voilà qui dit les 4 vérités aux blasés de la cuisine classique! 15/20! Les desserts étaient attendus au tournant par Mauricette! Et du côté d'Ampus, ça tourne sec! Mon "tiramisu coco et coulis de framboise" est rondouillard, 14,5/20. La dame au chapeau vert adoube le "gratin de fruits rouges, dôme vanille" d'un 15,5/20 en précisant que jamais, elle n'en dégusta un de la sorte! Pour celle qui compte autant de repas au restaurant que de jours dans l'année, c'est un compliment! "Le Noélis" propose un panel de tarifs qui permet aux moins nantis l'accès à la félicité. Et après, hop! Balade dans le village, nombreuses ruelles, vieilles fontaines et vestiges romains.
Chef: Robert Padin
Spécialités: la carte change tous les 3 mois. 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

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

L'ARDOISE

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 RENDEZ-VOUS

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. Raclette traditionnelle en saison. 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

LA FANETTE

NT Ψ1/2

Si l'on s'en tient à un compte-rendu strict de l'assiette, madame n'est pas maladroite et met du cœur à l'ouvrage. Ma "quenelle de filet de Saint-Pierre" est bonne, ponctuée de petites Saint-Jacques. Entre "saints", on peut toujours s'entendre. Sauf que c'est froid. Et vu que les frimas arrivent au galop et que dehors, le mistral pique les oreilles, je mange dans un petit frisson. Avec Mauricette, on avait pourtant gardé nos parkas de chasseurs alpins. Si manger au froid n'est pas agréable du tout, engoncé non plus. Le riz basmati est tiède, et la salade avec poivrons, maïs et je ne sais quoi d'autres aussi. La sauce aussi. L'assiette, je veux dire la céramique est quant à elle glacée. 12/20 pour l'idée. Pour 17€ la dame au chapeau vert a viré sur le "mix-grill" à 17€. Là encore c'est joli: trois tranches de magret, trois de bœuf, de la pomme de terre poêlée au gras du canard. Une mignonne étoile, mais chère au poids. 14/20. Dans ma formule à 16€, le dessert possible est "clafoutis de framboise". Je m'attendais à une banalité bien peu intéressante. La surprise n'en fut que plus belle: un frais clafoutis! Bonne pâte! Bien présenté! Bravo 14,5/20. Pas donné question tarif, mais acceptable en bouche. Mais alors quoi? Ben voilà: c'est sale. Le

comptoir est très poussiéreux, bouteille vide de vin et flacon de topping au chocolat qui dégouline du goulot, le sol n'a pas été balayé depuis un bon moment, les rideaux cachent mal la saleté des vitres, une poubelle est cachée sous une table et si vous voulez tout savoir, on n'a pas osé aller aux toilettes, c'est vous dire! Et je vous passe d'autres détails! Le patron est du genre jovial qui en fait trop dans sa fougue de toulonnais canal historique. Avec de la propreté en plus et moins de tralala folklo pour touristes en goguette, cette petite affaire ferait notre affaire.
Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 7/20. Pain 16/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formules. Ardoise. Menu à 25€. Terrasse.
2 rue Pons
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.49.79
GPS: Lat:43.1362007 Long:5.7541269

BARJOLS

LE RESTO DES PETITS BOUDIN

NT ΨΨΨ

Voilà un restaurant doté d'une telle réputation de gourmandise qu'il devient hasardeux d'y trouver table dimanche! Pour tout dire, ça n'a rien d'étonnant tant le boulot de la famille Boudin est… détonnant dans le tintamarre de la restauration! Ces gens-là m'sieur-dame, c'est du pas commun! Le fils Benoit officie en salle ou en terrasse suivant la saison, la météo dicte. La grosse vingtaine de printemps et curieux de tout, l'oiseau est passé à Paris par le Grand Véfour d'un certain Guy Martin, rien que ça. Jamais bien loin, la discrète Isabelle se planque un peu dans l'ombre de son fils et de son mari de cuisinier, j'ai nommé Christian Boudin. Personnage attachant et atypique, ce cuisinier sur le tard devenu très tôt fin gourmet possède l'art des saveurs déliées, des sauces justes et des associations au classicisme réconfortant. A notre époque où pour un chef l'exercice de faire du neuf avec de l'ancien est le sport national pour se faire remarquer, lui se cantonne clandestinement dans son petit village aux bonnes vieilles recettes d'Escoffier ou Carême. C'est que voyez-vous, la mode lui passe bien au-dessus de la tonsure. Quatre entrées et six plats. L'indétrônable cassolette d'escargots au Roquefort, les ravioles à la truffe blanche sauce foie gras et truffes noires, le désormais légendaire filet de canette du père Boudin, le demi faisan rôti sur son lit de choucroute sauce foie-gras, le pavé de filet de sanglier sauce Grand Veneur, le filet de bœuf aux cèpes bouchon. Si ça ne vous file pas le frisson à la lecture, la prochaine fois je vais manger chez Flunch. Bref! Débuts sages avec le "saumon confit avec sa crème de raifort". Le poisson est fumé maison, sur deux beaux toasts histoire de bien faire les choses, crème de Raifort parfaite dans son rôle de trublion des papilles, 15/20. Je campe dans le poisson avec bonheur: le "turbot sauce homardine"! Un best-seller en puissance! Cette sauce a fait ses preuves à la table des meilleurs cuisiniers: elle ressuscite chez les Boudin! 15,5/20! J'ai saucé le plat jusqu'au bout! Fournisseurs triés sur le volet comme le boucher du village (le Saint-Marcel) ou les fromages d'Aurélie Gos à Fox-Amphoux. Je vous donne dix minutes de réflexion pour vous décider sinon j'y vais à votre place!
Chef: Christian Boudin
Spécialités: suivant saison
Accueil 15/20. Service 15/20. 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€ tous les jours. Carte. 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 P'TIT CREUX

NT ΨΨ

Un peu à l'écart du centre-village, un charme intemporel. Jetez le calendrier et votre montre: dehors ou dedans, on serait bien incapable de dire en quelle année on se trouve! Quelques fleurs, quelques tables, le taulier assis qui cause avec des habitués. Un village de France comme tant d'autres. Le rigolo à l'intérieur, c'est que les cuisines ouvertes tiennent plus de place que la salle. Et puis pour aller faire le pipi qui fait partie (si je peux dire) de mon boulot dans le cadre de la notation, on traverse les cuisines. Bonjour chef! Puis on entre dans le garde-manger avec les boites de conserve sur les étagères. La carte. Houlà! Mais ça tape fort question tarif vu le contexte pizzéria! Car oui, la maison propose des pizzas à partir de 15€ si j'ai bien vu. Le plat du jour est à 13€. Plein de salades dont aucune n'est sous les 15€…et bé dis donc… Pour limiter les frais, direction le "faux-filet sauce Roquefort". A 17€ quand même. Ah oui mais attention! Ce que vous ignorez, c'est que le faux-filet d'ici est de fort belle qualité (limousine) et ressemble presque à une entrecôte! Quelle portion! Les frites sont maison! La sauce tient à peu-près la route! 14/20! Comme l'assiette de fromage! Une superbe ardoise avec deux gros morceaux de Roquefort et de Camembert à température. Posés sur deux feuilles de salade verte, et à côté de 4 bouts de tomates. Et des fruits secs! Amandes, noisettes et noix! Chapeau! Par contre, si les desserts sont tarifés 6€ le fromage vaut seulement 4€! Une affaire! Le pain de qualité pourrait être meilleur s'il n'était pas sec car coupé trop tôt dans le service. Les patrons savent accueillir, pas blasés dans leur sacerdoce. Et la petite Carla âgée de

4 ans m'a fait la causette pendant le repas! Si c'est pas mignon! Bref! De l'humanité et des produits corrects, mais quand même un peu chérot pour le prix comme dit l'autre!
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 13/20. Pas de menu. Terrasse. Carte.
5 boulevard Grisolle
83670 **BARJOLS**
Tél.04.94.77.21.01
GPS: Lat:43.5592005 Long:6.0047847
www.leptitcreux.c.la

LE BEAUSSET

LA GRANGE

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,

LES CHEFS NE SONT PAS SEULS A AIMER LES MEDAILLES!

GANTIE: SA VIE, SON ŒUVRE, SES MANOEUVRES

C'est avec une grande émotion que nous apprenons que "*Jacques Gantié, ancien éditorialiste de Nice-Matin, a été fait Chevalier dans l'ordre national des Arts & des Lettres pour l'ensemble de ses écrits - livres, éditoriaux, reportages, interviews - en particulier sur l'art, la littérature et la gastronomie. Christian Estrosi, député-maire de Nice, lui a remis les insignes de chevalier en présence de nombreuses personnalités dont quelques chefs, hôteliers et restaurateurs*"*.

De la sauterie fin octobre 2011: René Bérard, Hubert Boivin (président départemental de l'UMIH), Fabrice Lavergne (directeur du Groupe Pavillon), Philippe Joannes (directeur régional de Lenôtre) Frank Cerutti, Christian Willer, Nicole Rubi, Christian Plumail, Keï Matsushima, David Faure, Patrick Raingeard… Il est quand même prodigieux qu'un journaliste gastronomique soit honoré par les chefs. Dans ce cas, ce journaliste a-t'il bien fait son travail? En chœur, les chefs disent "*oui si il dit du bien de mon restaurant*".

Pour autant, l'illusion de l'efficacité du travail de Gantié perdure malgré sa retraite de Nice Matin. Faut dire qu'il édite toujours son pavé annuel d'adresses de la région: il fait joli posé près du comptoir dans le restaurant à disposition, ça rassure le client, et puis le cuisinier aussi. L'intérêt essentiel de ce guide n'est donc pas d'effectuer une analyse ou de donner un sentiment pour informer le lecteur de son expérience, mais d'afficher le gratin de la tambouille locale avec qui il s'acoquine pour alpaguer le gogo qui croient ce qui est écrit "*objectivement*" dedans. Plus sûrement que de l'info, le commerce Gantié est pétri de relations strictement commerciales, de connections et d'interactions avec du gros business dessous bien caché! J'exagère? Même le mou Pudlowski y va de sa critique envers le guide de son ami Gantié pour des raisons de moins en moins obscures!**

Olivier Gros

*** http://www.email-gourmand.com/index.php/20111028992672/Evenements/jacques-gantie-chevalier-des-arts-et-des-lettres.html**

**** http://www.gillespudlowski.com/26280/livres/jacques-ton-guide-fout-le-camp**

CREDIT: TIGNOUS-ICONOVOX

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

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 NT ΨΨ1/2

Si l'On Dine à coup sûr, on y déjeune aussi! Sauf en basse saison quand la boutique hiberne! Quand les Russo baissent le drapeau et filent au repos! Le reste du temps vous pouvez comptez sur les plats de Jacques Russo! Les recettes de cet homme savent être simple comme bonjour et bonnes comme l'amour! Rien que ça? C'est Mauricette qui m'a glissé la rime dans le creux de l'oreille! Elle est un peu bizarre en ce moment. Elle a dû voir récemment la photo de Georges Clooney dans Modes et Travaux. Enfin bon! Si certaines recettes jouent le passe-partout qui rassure le chaland, d'autres réalisées sont délicieuses à boulotter et pas communes. Croustillant de chèvre chaud au miel et romarin, l'os à moelle et son pain grillé, crème brûlée de foie gras maison aux 4 épices, steak de thon sauce antiboise, St-Jacques flambée au Calvados, camembert grillé sur lit d'échalotes et gelée de groseilles, rissolé de foies de volailles flambés au Cognac, bavette marchand de vin… et un "foie gras maison, chutney de figues et confiture d'oignons" bien troussé. Foie mi-cuit très nature, ya qu'à se laisser aller en picorant les à côtés. 14,5/20. Impossible d'éviter la "sauce vierge" de la maison! Chaque année j'attends le rendez-vous avec un frisson! "Pavé de saumon rôti sauce vierge", donc! Excellente poêlée de légumes frais en spaghettis avec des bricoles comme raisins de Corinthe, riz de belle qualité. Ah! Un grand moment je vous assure! Symptomatique: on retrouve l'idée imitée plusieurs fois dans la rue! On ne copie que les meilleurs! C'est bien connu! 15/20! Tant qu'on y est: si une certaine concurrence déléguant son incompétence à la sous-traitance pouvait copier la tarte au citron meringuée de la maison, ça serait bien. Ya marre de ces trucs hyper sucrés en forme de tarte au citron sans gout de citron mais vendu pourtant comme tel. Tiens! Et puis comme je suis en colère, je peux continuer? Sachant que nombre de recettes sont effectuées à la "minute", je vous demande un service: évitez de jouer les pressés surtout quand la salle est pleine! Ou allez ailleurs! Ya des spécialistes de la bouffe minute! On appelle ça des "fastfood" dans la langue de MacDo! Bref: prenez votre temps. Chez Julia et Jacques Russo, on ne le perd jamais! Foi de cobaye!

Chef: Jacques Russo

Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Folliet 1,7€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 18,5€, 22,5€ et 28,5€. Enfant 9,2€ (-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 BRASERO

NT ΨΨ

Une des rares pizzerias avec des serviettes en tissus. Depuis le temps, je dois vous paraitre un peu obsessionnel de la chose. Ce que les autres pensent de moi n'est pas grave, encore que ça dépend qui. Par contre, je sais ce que je pense des restaurants avec des serviettes en tissu: ils font un premier pas en direction du client pour la promesse d'un bon moment. Le second signe positif est la serveuse très nouvelle si j'ai bien pigé, petit blonde rigolote et spontanée. Dans une pizza, il y a souvent un pizzaiolo. Il est là devant son four, l'œil en salle et l'autre à compter les olives. Derrière un cuisinier. Il m'a fait "saltimbocca" dans sa version "à plat". Une assez fine escalope de veau recouverte d'une très fine tranchette de jambon cru genre Aoste. La sauce est finie au Noilly-Prat à la place du vin blanc. Pourquoi pas: c'est bon. Le problème est que du coup, le goût de la subtile sauge est presque absent car le Noilly-Prat est assez puissant. Mais surtout, l'avalanche de sauce chevauche le mesclun et sa vinaigrette. Et ses bouts de tomates. J'en ai trouvé planqué au fond. Quelle idée de me balancer de la salade verte en mitoyenneté d'une recette pareille! J'en rêve de cette recette! Une de mes italienne préférée! Splouch! Splouch! C'est vraiment dommage. 17€ et 13/20. Dommage! D'autant que le "tiramisu" s'en tire bien dans sa version classique au café, sans chichi. 6,5€ et 14/20. Je ne dis plus rien, n'écris plus rien. Je suis contrarié. J'étais trop près du bon filon.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Menus à 12,50€ le midi en semaine, 24€ et 30€. Carte.

3 place du Palais de Justice
83170 **BRIGNOLES**
Tél.04.94.59.25.16
GPS: Lat:43.4066512 Long:6.0593516

CABASSE

LE CABASSOIS

NT 000

Nous eûmes autrefois quelques émois dans cette sage maison de village. Rien n'a changé d'un poil de canard depuis ou presque. Mêmes tables, mêmes chaises, mêmes nappes et serviettes en tissus, meubles cirés, même sol, sauf les tableaux peut-être. Et les tauliers. Et là, on se prend une grande claque dans le pif. La cuisine est d'une indigence rare. Comment se prétendre restaurant en infligeant de telles assiettes au client? Une succession d'erreurs, un casting complet de fautes culinaires. A tel point qu'on hésite entre inconscience professionnelle et simple malversation. Je me suis pris les pieds dans le menu à 18€, le moins cher. Mais comme dit Mauricette, "quand c'est mauvais, c'est toujours trop cher". 24€ et 32€ aussi! Pan! Aussi difficiles que les prix soient à avaler, les plats encore plus! Le choix des entrées ne fait qu'alourdir l'obèse malaise: salade au blanc de poulet fumé, terrine de campagne ou "surimi sur son lit de salade". La 3ème donc, c'est le moins risqué à mes yeux. Cinq barrettes de surimi sorties de leur cellophane et posées en étoile. Salade verte duraille, elle flotte sur une mer de vinaigre. 5/20. Mieux que le plat qui suit, voyez un peu. Au choix "fricassé de volaille aux champignons" ou le poisson du jour. On me dit que le poisson est du filet de panga, l'horreur piscicole élevée en batterie en Asie du sud-est et dealée sur les étals des poissonniers peu scrupuleux. Ah mais vouai mais c'est pas cher à l'achat chez le marchand, vous comprenez. La table voisine en fera les frais: les deux dames n'ont pas fini leurs assiettes et en plus, il était presque cru, le truc. Bref. Quand à moi, m'arrive une assiette plate avec du riz pilaf trop cuit au milieu, comme une ile. Car il y a une mer. Une mer de sauce infâme gélifiée et beige dans laquelle surnage des bouts de blanc de volaille comme bouillis, déchiquetés et mous. Pas de champignons. Quels qu'ils soient, ils n'auraient rien pu faire pour sauver le bilan. C'est vraiment très mauvais. 3/20. Pour terminer, le "fromage blanc à la con-

fiture de raisins". Du battu, mais la confiture joue le jeu. Venue en salle pérorer sur sa philosophie de travail, la patronne-cuisinière me cause des "raisins bio de son jardin" pas traités, gnagnagna. Ça vous refourgue les pires ignominies dans le creux de l'assiette et de l'alibi écolo frelaté dans le creux de l'oreille. Quel culot! Bref: 10/20. Finissons pas un sourire: 5 clients ce midi en salle. La table de deux dames de tout à l'heure (celles qui se paluchent le panga) demande du pain. Les proprios avoue sans le moindre complexe être "désolés" ne plus en avoir car… "le boulanger est fermé"!

Chef: allez savoir!

Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 5/20. Cadre 14,5/20. Pain 12/20. Café 2€ 13/20. Toilettes 14/20. Menus à 18€, 24€ et 32€. Carte. Terrasse.

17 rue Pasteur
83340 **CABASSE**
Tél.04.94.72.08.39
GPS: Lat:43.4259166 Long:6.2208676

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 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

IL CASALE

NT ΨΨ

Vu le nombre de chausse-trappes dans le coin, il convient de saluer l'effort de la maison. Sans le moindre doute, nous sommes au restaurant tel qu'on l'entend, conforme avec un certain nombre de rites. Le problème est que si la cuisine prétend caboter dans le registre de la gastronomie italienne, sa réalisation est quelquefois approximative. Menu à 28,90€. Mise en bouche amicale avec un espuma de courgette et St-Jacques. Entrée avec "le piccole seppie con insalata". Comprenez "petites seiches tendres grillées à la plancha, hachis d'ail et persil". Une aumônière de brick molle avec les petites bestioles à l'intérieur, très tendres. L'ail discret susurre, bien. 14,5/20. Puis v'là mes "involtini". Fines tranches de veau roulées avec jambon sec et mozzarelle, sauce marsala. Deux roulades. La viande de l'une est crue. Qu'on soit bien d'accord: j'aime le veau rosé, surtout pas trop cuit. Alors quand je vous dis "cru", vous pouvez me croire. De plus, on ne sent pas le marsala mais plutôt le fond de veau à outrance. Manque de maîtrise. Spaghettis à l'huile d'olive OK, tian de légumes frais. 12/20. Comment ne pas tenter l'expérience du "tiramisu della Nonna" traduit par "tiramisu maison grand-mère biscuit aromatisé au café, crème mascarpone". Il est proposé dans sa version originale et non liquide mais en terrine tranché, c'est bon. Mais (encore un mais) pour faire joli, le cuisinier tapisse l'assiette d'infect topping au chocolat. C'est dingue ce truc. Le type fagote un tiramisu extra et il me fourgue du tooping là-dessus. Quand c'est comme ça, c'est comme si vous regardiez Monica Bellucci et alors qu'elle sourit, elle n'a plus de dents. 14/20 quand même. Ben oui, Monica Bellucci… Le plus cocasse est qu'à la fin avec le café, le serveur amène trois biscuits sablés maison et… une délicieuse crème au chocolat! Il peut pas utiliser ce chocolat-ci avec le tiramisu le chef? Enfin bon, va comprendre… Le bilan final est un poil frustrant vu les tarifs pratiqués. D'autant qu'ici ou là et trop souvent dans tous les cas, la direction facture des suppléments de 2€ comme pour mes involtini. Carte des vins locale et de la botte appliquée. Sinon, maison aimable et c'est déjà bien.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 2,8€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule à 18,90€. Menus à 24,90€, 28,90€ et 36,90€. Carte. Terrasse.

2 avenue du Docteur Plomb
83320 **CARQUEIRANNE**
http://ilcasale.fr/
GPS: Lat:43.0891705 Long:6.0769898

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

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

LA CELLE

HOSTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE

NT Ψ

L'endroit est idyllique. Dans le giron de Ducasse, la maison bénéficie d'une étoile au Miche, Benoit Witz serait aux commandes. Ducasse lui s'égare dans les aéroports, les programmes télé et dans les pages de Nice Matin à faire la promo de ses commerces sous l'alibi d'exposé de recettes, ou comment être partout et nulle part. Bref! Que se passe t'il dans la boutique? Une sacrée déception. Menu de saison à 65€ pour moi tandis que Mauricette vise le menu à 85€. Entrées attendues… une heure! C'est considérablement long, une heure, vous savez. Surtout face à la Mauricette au teint d'anchois. Faut dire qu'elle se gave d'anchoïade! "Tartines de caviar d'aubergine et sardines marinées en escabèche" et "tendres légumes d'été, épaule de lapin, écrevisse à la grecque". Très satisfaisant: 15,5/20! Mais grande déception avec mon "pagre de petit bateau, figue, amande et gnocchi au citron". Trop cuit, manque criant d'assaisonnement. Accompagnements fades,

mesquins en portion. 10/20. Le "Saint-Pierre de Méditerranée rôti, artichauts violets et oignons grelots" subira le même sort à la cuisson! Les légumes sauvent! 11/20. Mauricette bénéficiait d'agréables "fines pâtes à la semoule de blé dur, œuf de ferme, aileron et trompettes", prévues dans son menu. Gentillet: 14/20. L'attente entre les plats est interminable. Pourtant seule une vingtaine de personnes déjeunent. La dame au chapeau vert s'est dit que c'était pas bête de vendre le bouquin de Ducasse à l'entrée! Ça fait de la lecture pour patienter comme chez le docteur! Bref! La maison patauge, sans tempo! "Volaille jaune des Landes à la broche, rôties d'abats et blettes d'ici". Volaille un peu sèche, c'est quand même dingue à ce niveau! Mais le "rôties d'abats" est un régal! Une moyenne à 12/20! Mauricette, sa "poitrine de canard aux figues, déclinaison de céleri vert et rave" l'amuse, sans plus. 12/20 qu'elle dira blasée. "La sélection de fromages de la région, mesclun niçois". On ne s'attendait pas à ces trois ridicules petits chèvres, au demeurant très bons. Sur une planche en bois, comme à la campagne. Sauf qu'à la campagne, on aurait des chèvres en chair et en os pour le prix. Fin avec "figues violettes, jus sangria" bien peu intéressantes et bien peu "sangria". 10/20. Mauricette termine presque correctement avec son "croustillant, chocolat au lait et caramel" à 14/20. On tournait au "blanc". Je demande un verre de rouge au jeune sommelier. Il me répond hautain: "je vais voir ça". 10€ le "Côte de Provence" moyen. Puis une seconde fois, un verre de vin doux. Visiblement irrité, il daignera me présenter une bouteille de muscat Bernardin. Il me servira dans un silence glacial, non sans un hochement de tête qui en dit long. Le service ronronne, comme en pilote automatique, triste parfois. Absence totale de passion, et une cuisine de comptable de moyen niveau. Comme si le chef exécutant était cerné de contraintes qui l'emprisonnent. On sait pourtant ses remarquables capacités.

Chef: Benoit Witz

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 16/20. Pain à couper soi-même 14,5/20. Toilettes 15/20. Café 5,5€ 15/20. Menu déjeuner en semaine à 45€. Menus à 65€ et 85€.

10 place du général de Gaulle
83170 **LA CELLE**
Tél.04.98.05.14.14
http://abbaye-celle.com
GPS: Lat:43.3940716 Long:6.0401201

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

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

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS

NT ΨΨΨ

Une création, une redéfinition de cette maison de village. Pensée avec beaucoup de goût! Enfin quand je dis "pensée"... 18 mois de travaux! Toute la famille s'est retroussée les manches! 7j/7! Le jour et parfois la nuit! Jusqu'au 24 avril 2011! Mais attention: faut voir le résultat! Vieilles pierres et matériaux nobles, salle de restaurant claire et gracieuse avec ses tons doux aux accents de Provence, terrasse aménagée sur le Cours. De quoi se caler les doigts de pieds en éventail sous la table, la serviette autour du cou et la bedaine au garde à vous! Des jolies formules les midis en semaine, d'autres à 23€ et 27€ tirées du menu-carte à 35€. Le "jour" était (snif, c'est fini) le veau aux écrevisses. Fallait les voit saucer, mes voisins. Moi? "Crème de châtaignes et son escalope de foie gras saisie". Le cuisinier tape très fort d'entrée! C'est pas humain de me faire des trucs comme ça à mon âge! Je ne m'y attendais pas! Une douceur pleine de maitrise à 15,5/20! Quand c'est comme ça, on attend le plat suivant au tournant, le front plissé, l'air grave: "pavé de saumon et sa crème de poireaux". Jolie assiette. Le bout d'orange est un peu inutile, le flan de brocoli réussi et le risotto aux raisins de Corinthe sera réglé d'ici votre passage! La cuisson du poisson est irréprochable. 14,5/20. Stopper votre repas à cet instant sera dommage. J'ai failli, c'est pour ça que je le dis. J'aurai raté le "trio de desserts" représenté par un opéra, un castel, et un fraisier. Exposé sans frime. En quantité calculée pour satisfaire tout en flirtant avec la frustration du "pas assez". Et chose incroyable: fait maison! 15/20! Tout le personnel en salle semble tirer dans le même sens. Très avisée, la carte des vins est nationale, une dizaine dans chaque couleur. Et même une sizaine de Champagne! Le responsable s'appelle Marc Taine, 28 printemps à ma dernière soupe de potiron, et du genre à prendre les chemins de traverse pour vivre sa vie. S'il est passé par un DEUG d'histoire et une expérience dans la vente d'automobiles, il replonge dans la restauration et passera notamment par le Jules Verne et le Ritz sur Paris. Un talent polymorphe visible à Cotignac. Notez que vous pouvez prolonger le plaisir dans un des superbes chambres disponibles de la maison.

Chef: Aldo Boccomino

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules 16€ et 18€ le midi. Formules 23€ et 27€. Menu-carte 35€. Enfant 10€. Salon de thé. Groupes. Programmation Jazz régulière avec T.Petrucciani. 3 studios 35m2 indépendants "bed and breakfast". Ouvert 7j/7 à l'année.

10 cours Gambetta
83570 **COTIGNAC**
Tél.04.94.69.46.07
http://latabledescoquelicots.fr
GPS: Lat:43.5267106 Long:6.1494657

LA CRAU

LE PATIO

NT ΨΨ1/2

Ça ressemble à une institution naissante, certains signes ne trompent pas. Les notoriétés se font souvent sur des "petits plus", sur des détails. A l'instar de la direction à la proue du navire, le personnel vous salue. On a bien observé tout ce petit monde avec Mauricette: il fait corps avec le client, ne confondant jamais vitesse et précipitation. Avec celle qui arbore des tenues printanières en octobre pour que ça colle avec son chapeau vert, on s'est amouraché de cette table finalement plus près du restaurant que de la brasserie telle qu'on la suppose. Carte de saison: velouté de courge à l'écume de girolles, fricassée de cèpes en croûte feuilletée, brochette de St-Jacques et chorizo doux, filet de bœuf gratiné au foie gras. Et des propositions douées dans l'art de la simplicité qui ravissent les midis des locaux: tartare de bœuf traditionnel, salade César du Patio, et aussi une "pièce du boucher servie avec ses frites maison". Mauricette, quand on lui refile de la viande rouge sous le museau, faut jamais la prendre pour un perdreau de l'année. "C'est du rumsteck" qu'elle a dit! "La sauce roquefort est parfaite et pis les frites sont bonnes, croustillantes et fines, pas grasses du tout" conclura t'elle avec le même souci du détail qu'un paléontologue devant un jeu d'osselets. 14,5/20. Elle avait repéré la "coupe glacée à la crème de châtaignes de Collobrières" avec glace vanille et glace marron, chantilly! La pourtant copieuse sucrerie n'a pas fait un pli! 14,5/20! Mon menu à 14,90€ du jour débute avec "mousse de colin aux pépites de saumon, petit jus de roches crémée" qui avouons-le sans retenue, nous change des banalités coutumières. 15/20. Copieux "sauté de porc aux olives sur son écrasé de pommes de terre maison". Purée fameuse, sauce de caractère. 14,5/20. Et voilà! Cuisine façon bistro proprette et sérieuse. Et des assiettes très chaudes! Merci aux serveurs (euses) de sacrifier leurs menottes pour la bonne cause! Un fromage blanc faisselle pour finir, option crème de marron si vous êtes sage et demandez gentiment. Déjeuner en terrasse place Jean Jaurès en compagnie de la fontaine et des platanes est un plaisir simple que je recommande aux blasés de nature. L'adresse d'Agnès Tibaut et Paul Henri Sapet requinque les morals déclinants! Qu'on se le dise!

Chef: Julien Févriero

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,8€ 15,5/20. Toilettes 17/20. Menu à 14,90€ et formules le midi, 27€ et 29,50€. Enfant 9,9€. Carte. 7j/7 à l'année sauf dimanche soir et mardi soir hors-saison. Groupes 70 personnes. Terrasse. Parking.

Place Jean Jaurès
83260 **LA CRAU**
Tél.04.94.75.58.43 et www.lepatio-lacrau.fr
GPS: Lat:43.1486165 Long:6.0733849

CUERS

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 pers. Wifi. Fermeture:se renseigner.

7 rue de la République
83390 **CUERS**
Tél.04.94.28.00.98
GPS: Lat:43.2381921 Long:6.0717836

DRAGUIGNAN

LOU BETOU

NT ΨΨΨ1/2

Je voudrais bien vous dire que c'est une maison bleue adossée à la colline et on y vient à pied, mais ce ne serait pas entièrement vrai. Ce qui est sûr, c'est qu'on se trouve dans la campagne dracénoise sur la route de Lorgues et que ceux qui vivent là m'ont fait passer un sacré bon moment. Ah! Ce couple de cuisiniers trentenaires m'a régalé de bout en bout! Quand c'est ainsi, le plus dur n'est pas de commencer, mais de devoir finir. Virginie et Frédéric Ragues se sont connus dans l'Aude au "Phébus" à Gruissan. Puis ensemble ils ont créé "Lou Betou" dans ce même village au bord de la grande bleue du côté de Narbonne. Les voilà depuis septembre 2010 dans le Var, et je ne m'en plains pas. Vous non plus, vous verrez. La carte change tous les 3 mois. Une obsession du produit frais de saison, une phobie du congelé et de toute forme de sous-traitance, la bouée de sauvetage des cuisines qu'on ne peut plus sauver. De la cuisine quoi, un vrai restaurant. Début exquis avec les "escargots à la tomate façon catalane". Une assiette toute en finesse, l'anti-frime par excellence. Le coulis rustique et cuisiné s'épanouit grâce à l'anis étoilé. Escargots avec coquille. D'emblée un 15,5/20. La suite est conforme dans l'approche du terroir finement cuisiné avec le "lapin rôti au jus, fondue de poireaux et girolles". Vous serez autorisé à manger avec les doigts par Martine. La maman de Virginie veille sur votre plaisir en salle. 15,5/20. S'il faut souvent fuir les "café gourmand", celui-ci résume fort bien la jolie proposition des desserts à la carte: millefeuille aux poires à la crème au miel, ganache au chocolat noir et zestes d'oranges confits, tranches d'ananas façon Suzette, moelleux aux noix. 15/20. La belle salle de restaurant est le propre séjour de la maison, cheminée allumée en saison. Couverte quand le soleil frappe les casquettes, la terrasse sans vis-à-vis donne sur la campagne. Stoppons les arguments: vous les citerez spontanément en sortant de la maison des Ragues.

Chefs: Virginie et Frédéric Ragues
Spécialités: carpaccio de noix de St Jacques à la truffe. Véritable cassoulet languedocien. Civet de chevreuil . Médaillon de lotte au lard et miel, millefeuille de pommes de terre.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 16/20. Carte. Menu complet entre 25€ et 45€. Groupes 35 personnes. Accès handicapés. Terrasse. Parking privé. Fermé tout le mardi et mercredi midi. Réservation conseillée.

163 chemin Michel Margueritte (suivre Lorgues après le Col de l'Ange)
83300 **DRAGUIGNAN**
Tél.04.94.39.75.27
www.restaurant-lou-betou.fr
GPS: Lat:43.5217922Long:6.4311647

FIGANIERES

LE MOULIN DE MON GRAND PERE

NT ΨΨΨ

Avis de grand frais! Adresse récente mais… pas toute jeune! Ah bon? Les murs abritent un moulin à huile qui ne fonctionne plus mais la source coule encore et toujours! De vieux murs repris par un phénomène. Ah! Le gars, c'est pas un fade! Ni un transparent! La trentaine et un sens des valeurs qui fait plaisir à voir! Après une dizaine d'années de bons et loyaux services à la suite du lycée hôtelier, Grégory Laugier fuira les palaces, les grandes tables et un avenir tout tracé! Un acte devant notaire plus tard, le voici à Figanières, le berceau familial. Avec sa vaillante garde rapprochée, il retape le "Moulin de mon grand-père", enfin le sien. Et depuis moins d'une paire d'années, l'équipe régale désormais le chaland et je ne suis pas bien sûr que vous fûtes au courant! C'est vraiment très bon, créatif ce qu'il faut car posé sur de sérieuses bases classiques. Enfin moi je dis ça, je ne fais que répéter les sentences de Mauricette, toujours prête à donner son avis sur tout. Menu à 15€ les midis, 17€ la formule tirée du menu-carte à 25€ tout le temps. Perso j'ai visé la "tarte fine de tomates confites et légumes d'été". Exactement, trois délicieuses mini-tartelettes secondées par un mesclun, quelques asperges, fenouil confit, bref le bonheur est dans le pré… de mon assiette! 15/20! Tandis que la dame au chapeau vert et aux gouts de luxe n'a pu s'empêcher de tâter la "terrine de foie gras maison au spéculos". Classique et dans les conventions sinon… le spéculos, poil à gratter de la recette! Oignons grelots confit, pain. 15/20! Extra, le "tartare de bœuf coupé aux couteaux". Et cuisiné, un peu herbu. Ça se dit? Avec un œuf sur le chapeau et exonéré (pour une fois!) de frites! Purée de patates douces, et un peu de polenta. 14,5/20. Mon "carré d'agneau" est brut de décoffrage, non paré. Finesse des saveurs et rusticité à l'œil. Courte sauce qui pète bien. 15/20. Par manque de temps et manque de chance, nous n'aurons pas le loisir d'apprécier les desserts. Le service est féminin et amical. Parfois vous croiserez Alain Laugier, le père de Grégory. En évitant les grosses cavaleries habituelles, le duo élabore une épatante carte des vins à petits prix. Ainsi mes frères buvons hors des étiquettes battues! Et mangeons joyeux!

Chefs: Grégory Laugier et Franck Chesseron
Spécialités: cuisses de grenouilles persillées. Magret de canard déglacé au sureau. Côte de veau rôtie. Pavé de loup. Chaud-froid de fruits rouges.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Folliet 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Domaine des Chênes rouge 15/20. Menu à 15€ le midi en semaine. Formule à 17€ et menu-carte à 25€. Menu truffe en saison. Traiteur à domicile et à emporter. Groupes 35 personnes. Jour de fermeture: se renseigner. Parking aisé. Réservation conseillée.

Montée de la ferrage
83830 **FIGANIERES**
Tél.04.94.84.53.41 et 06.60.36.96.80
http://lemoulindemongrandpere.over-blog.com
GPS: Lat:43.5677658 Long:6.498118

LE CABANON

NT 0

Nouveau, enfin repris depuis début juin 2011. J'arrive à 13h45 et je dois dire que les patrons ont la gentillesse de m'accueillir à la condition expresse de toutefois ne pas afficher d'exigences insurmontables quant à mes désirs: la cuisine faisait déjà la sieste! Négociation pour une "salade de gésiers". J'aime bien, les salades de gésiers. M'arrive en trois minutes une énorme assiette carrée mais qui ne tourne pas bien rond. La salade verte est correcte mais le reste est bâclé: les gésiers sont en miettes, complètement desséchés par une cuisson à la poêle datant de je ne sais pas quand. Faut pas trop m'en demander, déjà que j'en ai mangé un peu, je ne vais pas payer une analyse au carbone 14 pour vous faire plaisir. En plus, ils sentent un peu. Du coup, courageux mais pas téméraire, j'ai zappé les bouts d'œufs durs. Mais boulotté quelques croûtons millimétrés imbibés d'huile, et quelques bouts de tomates et des cerneaux de noix. Un grand verre d'eau qui sent le frigo et hop: on va dire 10/20. "glace ou ile flottante m'sieur?". Quel choix! Euh… bah… ile flottante! De la sous-traitance particulièrement mièvre. Il en existe de la presque convenable. Et ben celle-là, même pas. Gout de polystyrène. 6/20. Arrivé comme un cheveu sur la soupe, je ne me suis pas préoccupé des tarifs. Il sera de 15€ l'ensemble augmenté d'un café à 1,6€. Allez: au revoir. Ai-je un cœur de pierre? Je suis insensible à cette "cuisine authentique" comme il est écrit sur le grand panneau dans lequel je suis tombé. Parti moins vivement que je suis arrivé, je stoppe devant la carte affichée au portail. Figurez-vous qu'il existe des menus à 24€, 28€, 32€ et même 35€. Remarquez bien que fort d'une certaine expérience en la matière, j'ai souvent noté que plus c'est gros, plus ça passe.

Chef: allez savoir!
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pain sec 6/20. Café Michel 1,6€ 13/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 15€ le midi en semaine. Menus à 24€, 28€, 32€ et 35€. Carte. Pizzas. Parking. Terrasse.

Route de Grasse
Quartier le Bas Plan
83830 **FIGANIERES**
Tél.04.94.67.99.52
GPS: Lat:43.5612997 Long:6.526866

PLUS ILS ONT LA GROSSE TÊTE...
...MOINS Y'EN A DANS LES ASSIETTES...
Na!

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

NT ΨΨΨ

Faut se rendre à l'évidence qui saute aux yeux! Dominique Latriglia est un remarquable cuisinier, canal historique "saucier". Mais vous ne le verrez pas en salle dans une tenue de maréchal des Logis de la tambouille avec son nom cousu en fil doré sur sa poitrine, juste au-dessus des médailles. Peu de chance aussi que vous le vîtes un de ces quatre matins à la une de Var Matin, ni même à la deux. Il campe dans sa cuisine, préférant répondre à l'appel des gamelles et aux chants délicats des poêles. Voilà une décade qu'avec Christine il régale le chaland égaré qui ne pouvait pas mieux tomber et le gourmand avisé qui en avait entendu parler. Mon repas sera un sans faute culinaire mené tambour gourmand du début jusqu'à plus faim. Replonger dans les recettes que je connais déjà? C'est que ce chef a un savoir-faire dans le registre de la cuisine italienne qui me botte: il nous en épargne le folklo tout en se frottant aux meilleures recettes. Un régal que le "risotto au scampi et jambon de Parme". Le riz, c'est du Carnaroli! Le must! Le même est servi avec les plats du jour! Un risotto solide, avec du ressort, qui marche avec panache. Un risotto qui marche…pffff… n'importe quoi… Mouai mais 15,5/20 quand même les amis! Et les pâtisseries de la maison vous connaissez? J'ai (re)plongé dans la "tarte au citron meringuée" de la maison. Un grand moment encore. 15/20 fastoche. Bon allez: je conclus pour laisser place à quelques plats emblématiques du chef qui peut être fier de ses racines italiennes. Vue sur les bateaux qu'on pourrait toucher du doigt, mais vous allez rire; j'ai zieuté mon assiette tout le long!

Chef: Dominique Latriglia
Second: David Lehr

Spécialités: linguini sauce crémeuse, asperges vertes, jambon de Parme et noix. Risotto aux morilles. Ravioles sauce crémeuse aux moules, St-Jacques et cèpes. Dos de thon mi-cuit à la plancha, sauce vierge. Filet de bœuf aux morilles. St-Jacques sauce homardine. Magret de canard au vin rouge miellé. Bouillabaisse et bourride sur commande. Pâtisseries maison: tarte tatin. Le pot de crème au chocolat Valrhona et crumble spéculos.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Gériko 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules 10,5€ et 14€, menu à 17,5€ le midi en semaine. Menus 19,5€, 23€ et 27€. Enfant 10€. Carte.

Groupes jusqu'à 40 personnes. Terrasse face aux bateaux. Fermé lundi soir, mardi soir et mercredi hors-saison. Salon de thé l'après-midi. Ouvert tous les jours en juillet et août sauf le mercredi midi. 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

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

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 genti-

ment! 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 3,5€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi à 12,50€. Menu à 20€ midi et soir sauf WE. Carte. Climatisation. Accueil groupes. Terrasse en saison. Parking aisé. Fermé le soir les dimanche, lundi et mardi.
ZAC de la Planquette
Impasse Claude Chappe
83130 **LA GARDE**
Tél.04.98.01.68.68
GPS: Lat:43.1348482 Long:6.0233617

HYERES

RESTAURANT LE ROCK

NT ΨΨ1/2

Le plus surprenant dans cette histoire à dormir debout avant de manger assis est le sobriquet. Culotté non? Mais surtout mes p'tits loups, on y mange de façon remarquable des plats de bistrot bien troussés et copieux plus que de mesure, dans une ambiance décontractée et soignée. Je dis ça parce que Mauricette aime la décontraction et non la désinvolture. Nuance. Emmanuel Rossio sait s'entourer. De personnel compétent et de fournisseurs exigeants: canard Rougié, bœuf Simmental, pancetta de Teyssier (Ardèche), Saint-Marcellin de chez Bourdin, charcuterie artisanale de la maison Baldacchino (la boutique mitoyenne!) et tenez-vous bien: frites et Chantilly maison tonton! Alors? Vous me remercierez après! J'ai pas encore mangé! Menu à 23€! Et du choix! Mais bon je vous préviens! La carte aura changé depuis mon repas! Voilà "les bonbons au chèvre de mon enfance". Salade verte de saison, petits bonbons de chèvre cuit au four, figatelli snacké, des petits tomates et pulpe de basilic frais! C'est tout vrai! 14,5/20. Je voulais en avoir le cœur net. Réussi le "croque artisanal gratiné au Parmesan"? Ah sûr! Ça change des deux tartoches sèches comme des biscottes de la cantoche! Viande hachée de qualité, tomate, salade verte, parmesan en multicouche, pancetta. Sauce "Rock" et frites maison. Pas terminé cause délit de copieuseté caractérisée! 14,5/20. A la carte, Mauricette: "escalope de foie gras au Chavignol de la laiterie Triballat". Beaux produits, belles cuissons, 15/20. Puis "pavé de saumon rôti au figatelli de Folelli (Corse) avec juste un peu trop cuit, un risotto Carnaroli. Wok de légumes et piment d'Espelette bien joué. Rustique et coloré, 14,5/20. Un dessert pour deux, c'est-à-dire les trois quart pour la dame au chapeau vert. Une "charlotte aux fraises" déclinée dans une version "grosse verrine" pour impénitent gourmand… et Chantilly maison! 14,5/20. Cuisine joueuse et généreuse dans son style "bistronomique" qui pioche les terroirs dans un remarquable état d'esprit. Peu de vins, mais malins. Seulement voilà, faut que je vous dise, ya un gros problème. Moins de 30 couverts chez Delphine et Emmanuel Rossio. Pour éviter l'assaut risqué, faut donc ruser: réservez!
Chef: Yves Brillet
Second: Vincent Geoffroy
Spécialités: la carte change chaque saison!
Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formule 13€ midi semaine et menu à 23€. Carte. Enfant 6€. Petite terrasse. Soirée concert acoustique. Fermé lundi.
34 avenue Edith Cavell
83400 **HYERES**
Tél.04.94.00.68.58 et 06.87.61.72.22
www.restaurant-lerock.com
GPS: Lat:43.1101946 Long:6.1254466

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

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" 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

GRATUIT
APPLICATION BAO
POUR TELEPHONE ANDROIDE

www.le-bouche-a-oreille.com

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

NT ΨΨ1/2

La "Reine Jane" est au sommet de sa forme et devant les bateaux du petit port de l'Ayguade. C'est peut-être pour ça d'ailleurs. Le genre d'environnement délassant qui ne donne pas envie de faire la moue même quand on est un restaurant. L'équipe familiale est presque intégrale en cette fin de saison estivale: elle fut rude avec ses terrasses pleines, ses services complets et ses touristes qui réservent pour l'an prochain avant d'avoir même fini leur séjour. Ah ben c'est sûr que "la Reine Jane", restaurant ou hôtel, tu essayes une fois, t'es piégé. Tu y reviens en courant comme Mauricette ne louperait en aucun cas les chiffres et les lettres! Sept lettres… H-U-I-T-R-E-S! Pas mieux! Le chiffre? 12! Ça faisait bien longtemps que je n'avais pas tâté de l'oiseau! 14,5/20! Mauricette apprécie la "soupe de poisson" avec tout l'attirail et une rouille délicate en ail! 14,5/20. Elle poursuit avec des "petits farcis" dotés d'un excellent coulis de tomates, 14/20. Le "magret de canard" fait son boulot. Du bon magret, pas gras du dos et bien accompagné d'une poêlée de carottes et courgettes, et de frites. 14,5/20. Les desserts font de beaux efforts! Je connaissais le "tiramisu" version du chef Thiébault à 15/20, mais Mauricette ne connaissait pas le "parfait au café"! Elle débattra un moment avec elle-même pour savoir lequel du parfait glacé (avec chocolat fondu) ou du "tiramisu" déjà connu de nos services aura sa bénédiction définitive! Elle sanctifie d'un 14,5/20 le parfait et d'un 15/20 le tiramisu... plus-que-parfait dans sa grosse verrine! Terrasse abritée par un étonnant murier-platane, juste devant les bateaux. Tout ici repose sur le socle d'une salutaire normalité, celle de la restauration qui ne cherche pas le prix Nobel de cuisine mais à faire plaisir à ces clients au quotidien: oursins et moules Bouchot en saison, plats cuisinés et crustacés toute l'année! Et quelles charmantes personnes que les proprios Sylvie et Jean-Luc Hiltenbrand!

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 **HYERES**
Tél.04.94.66.32.64
www.reinejane.com
GPS: Lat:43.1016918 Long:6.1730263

LE POISSON ROUGE

NT ΨΨΨ

Un pavé dans la mare, un pied-de-nez à la restauration dite "touristique"! Un grand plouf de fraicheur avec du sens, des saveurs et des parfums! Vous voulez que vos amis parisiens gardent un souvenir carte postale vue mer? Cherchez plus! J'ai ce qu'il vous faut! Plus besoin de choisir entre environnement de rêve et cuisine soignée! Les deux mon capitaine! Qui c'est le capitaine? Richard Cordier! L'équipage n'est pas mal non plus avec une garde rapprochée très… familiale! La cuisine? Des créations comme chaque année, et des valeurs sûres qui se cramponnent comme l'arapède sur une coque de pointu. Des suggestions telles "deux filets de poissons grillés à la plancha, grande crevette grillée, gnocchis au basilic et légumes vertes, légumes grillées et rouille", "le Caprice d'Alice" grosses crevettes grillées à la plancha, brochettes de moules et de pétoncles, préparation aux agrumes et au gingembre, riz thaï et chutney. Ces deux plats-ci sont idéaux si vous avez un chrono dans le ciboulot, un train à prendre, les fourmis dans les jambes. Moi, j'ai le temps! Entrée avec "assiette d'attente de produits de la mer". Une dizaine de délicieuses bricoles: moules au basilic, crevettes et rouille, moutarde de gingembre et agrumes, taziki au fenouil et concombre, sashimi de thon… Dégustez! Voyagez! 15/20! Bien présentées mes "crevettes aux agrumes"! Quatre dodues! Riz thaï collant, moutarde d'agrumes, légumes indi au gingembre. Mélange fin de puissance et de finesse, 15/20. Tiens? Un "café gourmand"! Oui, je sais… Sauf qu'ici tout est maison! Poire pochée au jus de cassis et myrtille, gâteau gourmand au chocolat aux fruits secs et cannelle, financier tiède, ananas caramélisé, raisins marinés et rhum arrangé, un petit flan. Fagotés dans l'esprit cuisine "grand-mère" par Martine Cordier en grande prêtresse de la pâtisserie! Bon et franc du collier! J'ai tiré un 15,5/20 de ma poche à oursins! Service professionnel et gracieux mené par la douce Tamara. Bilan: de la recherche dans l'art d'accommoder des produits impeccables aux rythmes de saveurs du monde, un panorama rare.

Chefs: Martine et Richard Cordier
Second: Jean-Lou Cordier
Spécialités: "le 89". Foie gras aux épices, pommes et cerises confites. La cassolette d'agneau aux légumes grillés, polenta poêlée, mozzarella et sauce poivronade.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 12/20. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Menus à 28€, 35€ et 42€. Enfant 13€. Réservation très conseillée. Fermé dimanche soir et lundi. 7J/7 juillet et août. Fermeture annuelle 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

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

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

RESTO CHRISTO

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 ses enfants Chantal et Fabrice 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 re-gistre "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 MANDRA

NT Ψ1/2

Ça sent la fin de l'été, l'aiguille de pin parfumée. Le coin est plagiste et la cuisine d'ici semble faire quelques efforts. Le menu à 21€: salade César ou terrine de poisson, bavette à l'échalote ou dorade grillée et pour finir glace ou crème brûlée. Voilà de bons arguments pour faire demi-tour. Si peu excitant de la proposition, que deux couples après lecture sur le panneau vers l'entrée n'hésiteront pas à rebrousser chemin. Formule à 12,80€ pour moi? Non plus. Bon ben allez: le "hamburger maison" avec pain classique au sésame mais sans relief, 220 grammes de viande hachée, une fine rondelle de bacon en sachet, un mince carré de cheddar, une rondelle de grosse tomate qui fait la superficie du sandwich, de l'oignon, trois rondelles de mauvais cornichons acides. En fait, c'est ce qu'on devrait trouver chez Couic Maquedo s'ils voulaient bien s'appliquer un jour. Ce sont les mêmes produits sauf la viande très supérieure en qualité, ce qui n'est pas une performance non plus. Même la sauce en pot est similaire. Même les frites, façon allumettes un peu plus grosses, même cuisson, même goût. Mon plat tarifé quand même 15€ (boing!) est donc lisse, impersonnel. Oui, c'est bien: lisse. 12/20. Le "café gourmand" est au dessus de la moyenne, malin et rigolo. Une crème brûlée vanillée, une rose des sables chocolatée un peu rance en bouche, et une mousse de Mars, pas fabriquée sur la planète, la friandise industrielle. 6,3€ n'est pas donné mais n'est pas non plus le plus cher rencontré. Et comme il s'en sort bien… 14/20! Il est regrettable que la direction punisse les clients ne prenant pas d'apéritif en les exonérant de tapenade. Surtout quand le client prend un plat "direct" sans entrée. Comme si la tapenade était dans ce cas une récompense et non un symbole d'accueil. Mais le client puni sera-t-il rancunier en avril 2012 à la réouverture? Car la boutique est saisonnière. L'an prochain est un autre jour.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 11/20. Pain 11/20. Café Malongo 14/20. Toilettes 15/20. Formule à 12,80€. Menu à 21€. Carte. Terrasse. Parking.

1264 route de la Madrague
Giens
83400 **HYERES**
Tél.04.94.58.77.77
GPS: Lat:43.042359 Long:6.1336112
www.lamandra.com

LE LAVANDOU

LOU SOLYLES

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. Chèvre chaud, pommes Granny et betteraves au miel. Risotto aux "sot l'y laisse". Cuisses 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 LUC EN PROVENCE

L'OLIVADE

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

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

JEAN-MICHEL PAGES
L'ARÔME
84480 BONNIEUX

PHILIPPE GALAS
LA CHEVALERIE
84340 MALAUCENE

PHILIPPE GOUVEN
LA MAISON DE CELOU
84470 Chât. de Gadagne

WILLY PAGEAUT
LA MAISON DE CELOU
84470 Chât. de Gadagne

BENOIT MORIN
AU PETIT PATIO
84100 ORANGE

MEILLEURS SECONDS

BENOÎT QUETIER
L'ESTIVE
13300 SALON

JORDAN DIAZ
LE HOME
83270 SAINT-CYR

GEOFFROY VINCENT
LE ROCK
83400 HYERES

MEILLEURS APPRENTIS

ALEXANDRA LAMPIN
AU PETIT PATIO
84100 ORANGE

ERWAN PAGES
LE NOELIS
83111 AMPUS

LAURE RENAUD
LE VIEUX PRESSOIR
83170 BRIGNOLES

JULIEN MOURET
MAISON DE CELOU
84470 CHATEAUNEUF

SEBASTIEN FLAMME
LE ROUCAS GOURMAND
13127 VITROLLES

LA MOTTE

L'AUBERGE DES 2 PINS

NT ΨΨΨ

N'attendez pas l'auberge poussiéreuse d'une autre époque! Vous seriez déçus! Vieux murs oui, mais les nouveaux proprios ont fort intelligemment exploité le potentiel en injectant une dose mesurée de contemporain qui lui va bigrement bien. Guy Logel et Tanja Kroener arrivent d'une contrée infiniment plus septentrionale que le Var, fut-il vert. Lui est alsacien et restaurateur historique et elle, une jolie allemande au sourire aussi lumineux que sa cuisine. C'est vous dire si je me suis régalé! La carte souffle le classique rondelet et ne néglige pas à respirer des idées d'ailleurs, lisez plus bas. Entame avec un classique "dos de loup grillé, pommes vapeur, légumes du marché". Dis comme ça, on sent le plat attrape-touriste pour gogo venu s'empaler sur le littoral en respirant l'odeur des frites et de la crème de bronzage. Sauf qu'arrive une belle assiette rectangulaire chaude, petites pommes de terre du jour et légumes de fin d'été colorés. Et un magnifique morceau de poisson cuit à la perfection, appuyé par un beurre nantais citronné. Un régal. 15/20. Devant tant d'à propos, je décide d'opter pour la "tarte aux pommes". Extra! Et les bricoles dans l'assiette semblent nées pour être picorées! Bravo aux cuisines! 15/20! Carte des vins locale de Provence (Château Rêva, Jas d'Esclans), l'excellent Bandol Gros Noré, des flacons de la vallée du Rhône et naturellement, des propositions d'Alsace comme les Riesling et un pinot gris! Le service est plaisant, droit et décontracté. Joli panorama à perte de vue sur le vert du massif de Pennafort et devant, vergers, vignes et oliviers. Je ne sais pas ce que vous en pensez, mais c'est une excellente idée de virée à la campagne! Le dimanche bien sûr mais aussi la semaine, j'ai pas votre agenda sous les yeux!

Chefs! Tanja Kroener et Stéphane Maubé
Spécialités: foie gras de canard poêlé, gelée de Sauternes. Filet de bœuf poêlé à la fleur de sel. Magret de canard rôti sauce poivre vert. Tiramisu aux amandes.
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 9,5€. Menu à 25,50€. Carte. Accueil groupes, mariages, baptêmes etc. Terrasse panoramique. Parking aisé. Fermé le lundi. Réservation conseillée.

525 route du Muy
RD54
83920 **LA MOTTE**
Tél.04.94.84.31.48
www.aubergedes2pins.com
GPS: Lat:43.4869559 Long:6.5392948

Soirée JAZZ LIVE & soirée LIVE MUSIK CHAQUE SEMAINE
RENSEIGNEMENT au 04.94.84.31.48
L'AUBERGE DES 2 PINS

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 20€ le midi sauf week-end et jours fériés. Menus à 29€, 42€ 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

OLLIOULES

LE SHAKRA

NT Ψ

J'aime bien Ollioules. Le village ne se la pète pas, ne joue pas des biscotos pour épater, ne sent pas la crème solaire mais l'histoire. Bref. Je sais pas d'où il sort mais il est là! Tout petit, tout mignon. Trois ou quatre tables au coude à coude. Comment peut-on vivre sur une si petite affaire? La boutique s'est auparavant jetée à l'eau avec le concept "à emporter" et "livraison à domicile". L'idée est bonne: de l'asiatique avec des plats en quantité raisonnable, je veux dire pas de liste de plats sans fin. Le fascicule qui fait office de carte indique la possibilité du "plateau 8 sushi" à 10€. Après m'avoir mis les baguettes dans la main, la jeune personne du service me met les bâtons dans les roues en me signalant que l'imprimeur s'est trompé: c'est 6 sushi pour 10€. Qu'ont-ils dans le ventre? 2 crevettes, 2 thon et 2 saumon. Le poisson me semble coupé trop fin. Le riz est lourd, comme collé de force. Il n'est pas du jour, c'est une faute embêtante. Moyen car l'ensemble manque d'équilibre et de maitrise. 12/20. Belle idée que de pouvoir composer soi-même son "Wok" à 8€. 6 sauces, une huitaine de viandes ou poissons possible. La serveuse a gentiment insisté pour que je prenne le "canard au saté". Bon. Pourquoi pas? Pas mal dans la préparation saucière, mais frustrant côté viande. Des bouts de bouts, durs et souvent gras, généralement trop cuits. Ça ne doit pas coûter cher en viande au cuisinier! De la récup' ou quoi? Pour peu que ça soit un reste, ya pas loin. 11/20. Après avoir observé sur une table voisine que le fondant au chocolat était sous-traité, j'ai commandé un café. Juste avant de payer: "carte bleue en panne" est gribouillé sur un bout de papier posé sur le comptoir. Mais le sigle CB est en gros sur la vitrine… Ah ouai mais vachement sympa, j'vous jure!

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Café Nespresso 1,8€. Toilettes 15,5/20. Carte.

8 rue Edouard Branly
83190 **OLLIOULES**
Tél.04.94.94.54.67
GPS: Lat:43.1397512 Long:5.8473444

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

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, 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 est adorable au service. 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.

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. En hiver: se renseigner.

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

L'ANTIDOTE

NT Ψ

Alors là… je tombe de haut. Vu l'ardoise du jour et la carte, je flairais pourtant le bon coup. J'étais content, enfin une bonne table aux allures de joli bistrot avec terrasse et madame au service plein sourire, et le chef de mari qui de sa cuisine veille au grain sur la salle, sourire aussi. Même avec son personnel, ce qui est suffisamment rare pour le signaler. 14€ le menu du midi. Choix d'entrées. Avec le feuilleté au fromage ou un "artichaut vinaigrette". Alors là: j'applaudis! Oser glisser de l'artichaut en entrée dans un resto, chapeau bas. Bien présenté de surcroit. Ce qui démontre une certaine maitrise de l'art. La célèbre plante dicotylédone par ailleurs de provenance bretonne pour celle-ci est ouverte et au centre sur le cœur rasé un récipient avec la vinaigrette mignonette. Tiptop. 14/20. Gnocchi crème volaille ou "maxi burger fromage oignons maison"? Le second! Sinon la préparation à base d'oignons et un volume plus conséquent, rien ne distingue vraiment ce burger d'un burger de MacDo. Surtout pas le pain froid, surtout pas le bout de cornichon vinaigreux à outrance, surtout pas la fine rondelle de tomate et le carré de fromage et surtout, surtout pas la médiocre viande hachée trop cuite de basse qualité. On s'y croirait à MacDo! En plus copieux quand même! Remarquez que c'est sans doute le but de la direction! Une montagne de frites aussi! Bon allez… 11/20. Pomme four caramel ou "feuilleté poire maison"? La douce patronne me livre le feuilleté. Un rectangle avec une cuillère. J'ai vite compris que la cuillère ne pouvait rien: la pâte est dure comme la pierre! J'ai demandé couteau et fourchette. Ça allait mieux, mais dès l'étape suivante, ce sont mes vieilles dents qui coincent. Et j'ai pas demandé à la dame des dents neuves. Bref! Jamais gobé une pâte feuilletée aussi tenace. Du carton version duraille. C'est à se demander si certains cuisiniers goûtent ce qu'ils font!.. Quand ils le font! 8/20 pour le dessus, acceptable. Le litre de SanPé est facturé seulement 3,8€ et c'est une bonne chose. Ben voilà. Coup d'essai raté. Et on n'a que bien rarement la possibilité de renouveler une première expérience.

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 1,6€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 12€ et menus à 14€ le midi, 22€ et 27€. Carte. Terrasse.

ZAC du Fray Redon
83136 **ROCBARON**
Tél.04.94.77.30.06
GPS: Lat:43.3151085 Long:6.0759115

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

SAINT-CYR SUR MER

LE HOME

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: Souriguеth 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 et http://lehomesushi.free.fr
GPS: Lat:43.1798757 Long:5.6811896

LE CROQUE FIGUE

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

LE GIRELLIER

NT ΨΨ1/2

Un service complètement largué flanqué d'une patronne qui refile son stress à tout le monde, y compris les clients. Sinon… avec Mauricette, on a bien mangé. Franchement: oui. Vu le nombre de tables, c'est forcément un peu long à venir. Mais on apprécie d'autant plus la précision des cuissons et l'absence de bâclage des assiettes. C'est même exceptionnel vu le contexte! Un as le cuistot! La dame au chapeau vert a visé direct la "marmite du pêcheur façon bouillabaisse" avec rouille, croûtons et tout le tintouin. 17€. Elle a fourgué son 14,5/20 à la fin, avec un sourire qui lui donnait comme un teint frais de jeune fille. Etre jeune fille n'a jamais été son cas. Moi aussi, poisson aussi. Mais celui présenté dans le panier, le frais, celui du pêcheur. J'ai choisi une bizarrerie ou plutôt une rareté: trois petits loups, des loups adolescents. J'ai plus le nom en tête, mais je les ai boulotté comme un petit cochon! Pour une fois que c'est le cochon qui mange trois petits loups! A 30€ l'assiette et donc 10€ la bête, j'avais même intérêt à sucer les arêtes! Mais bon! C'est folklo, frais et la garniture délicieuse, des pommes de terre boulangères ou dans le genre. 14,5/20. Le "baba au rhum" est un monument. Recette personnelle, des fruits, de la chantilly… et du plaisir! 15/20! Le service est sauvé par le monsieur qui s'est occupé de nous. Il s'agit de l'ancien proprio des lieux Paul Palliès bien connu de nos services, venu en ami donner la main en salle. Heureusement qu'il était là sinon c'était la cata en salle! Du coup, notre propos se retrouve un peu loin de la chaude recommandation!

Accueil 12/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menus à 28€, 35€ et 38€. Carte. Terrasse. Vue bateaux.

Port de la Madrague
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.32.03.60
GPS: Lat:43.1656508 Long:5.6940106

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

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

LA PAUSE

NT ΨΨ

Mauricette avait rendez-vous chez son coiffeur dans peu. Pas le temps de s'empaler dans le moindre restaurant. On a donc visé ici. C'est un snack! Avec…une table et deux chaises! Et des couverts en plastoc et du vrai sopalin en guide de nettoyeur à moustache! Un comptoir avec des blisters maison suivant le jour: tartiflette, rôti de porc au miel et amandes, petits farcis, alouettes sans tête, magret de canard, daube provençale. Et "l'aïoli" maison, présenté dans une petite boite plastique rectangulaire guère romantique. Des plus corrects, pommes de terre du jour, bulots qui font leur boulot, haricots congelés mais chou-fleur, carotte, courgette frais. Un œuf, deux crevettes. 14/20! Puisque la dame au chapeau vert s'est arrogée le droit de prendre le dernier aïoli en vente, j'ai bifurqué sur de très bonnes "lasagnes". C'est quand même dingue. On se tape à longueur d'année des horreurs avec Mauricette et là, au détour d'une rue piétonne, paf, on se régale pour pas cher, 7€ pour mes lasagnes! 10,50€ pour l'aïoli! Et pourquoi il font mauvais dans les cantines scolaires hein? Faut le faire exprès! Bon d'accord, ya sûrement un coup de patte du cuisinier mais quand même… 14,5/20 pour les lasagnes qui une fois démoulées dans l'assiette n'ont que le défaut de la forme de l'empaquetage. Les desserts ne sont pas maison mais j'ai vu largement pire dans le registre de la "tarte au citron" puisqu'elle mérite un 13/20. La musclée Mauricette a même cassé son couteau en plastique en essayant de m'en piquer un bout! Voilà un établissement où je ne conseillerais pas d'aller vous asseoir vu le nombre de chaises. L'emporté semble la meilleure possibilité pour se régaler devant la télé.

Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 9/20. Pain 15,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Pas de menu. Deux chaises. Livraison à domicile. Fermé le mercredi.

32 rue de la Prud'homie
83110 **SANARY**
Tél.04.94.88.44.41
GPS: Lat:43.1178171 Long:5.8000973

LE ROY D'YS

NT Ψ

C'est toujours un peu le même problème: à quoi bon s'appliquer et faire montre de conscience professionnelle quand on bénéficie de la manne touristique? Hein? J'vous d'mande? Mais le nouveau taulier sait y faire. Avec son sourire dents blanches en bandoulière, il fait patienter le client avec habileté. Vous me direz que c'est mieux que de faire la tronche. Mais bon. Pour la rationnelle Mauricette, une demi-heure à attendre qu'on veuille bien nous prendre la commande, c'est un peu long, même en cinémascope sur le port de Sanary. Elle a même dit "je commande deux galettes d'un coup sinon faudra encore attendre après!". Celle qui aurait pu être égérie du dadaïsme avec Elsa von Freytag-Loringhoven est toutefois rationnelle… quand ça l'arrange! Bref! Alors? Une "kerchopine" et une "anglo-saxonne" qu'elle a dit. 6,90€ et 8€. Ou comment dépenser 100 balles vite fait! Lard frit en tranches et pommes cuites pour la première, elle adore. 14/20. Bacon, chester, lard et œuf pour la seconde moins intéressante. 12/20. Je dois dire que ma "complète" à 7,4€ ne déroge pas à la règle et est conforme, sinon le jambon sous cellophane humide. 14/20. Aucune des galettes n'est croustillante sur les côtés! Du mou partout! C'est dommage! Mais elles restent sobres, sans déco inutiles! Bravo! Ça se gâte pour les crêpes, je veux dire les sucrées. Elles sont pataudes, lourdes. La "beurre sucre" est frustrante car trop peu de beurre salé. 3,7€ et 10/20. La "norvégienne" est à éviter. Avec une boule de vanille et du mauvais chocolat fondu. Voilà qui n'incite pas à visiter Oslo. Je parierai sur de la poudre de cacao de basse qualité, de celle qu'on retrouve dans les calamités en bouteille toute prête. C'est pas bon et pour le prix (6,30€) autant par exemple acheter une semaine le quotidien Var Matin, c'est vous dire le malaise. 7/20. 64 galettes et 64 crêpes. La quantité ne fait donc pas la qualité. Même avec des sourires.

Accueil 6/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 13/20. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte. Terrasse. Vue sur le port.

8 rue Jean Jaurès
83110 **SANARY**
Tél.04.94.74.29.04
GPS: Lat:43.1172865 Long:5.8034313

LA SEYNE SUR MER

L'OLIPAT

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

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 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

GENIALE APPLICATION GRATUITE
iPhone, iPad, iPod Touch

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

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

PAS "FUTFUT", LE PETIT FUTE!

Un article de Var Matin du 21 novembre 2011 fait état d'un *"contrôle d'initiative"* effectué par des policiers dans un restaurant du centre-village de Sanary, le Galli. La journaliste Sonia Bonnin appuie sur la pédale du descriptif hygiénique*, indéniable caractéristique des *"papiers"* qui veulent choquer, faire *"un exemple"*. On n'est pas habitué. Même qu'on aimerait bien que ce genre de *"reportages objectifs"* écrasant sans états d'âme les sans-grades et les soutiers de la tambouille soient effectués avec le même zèle à l'endroit de tables bien en vues à Sanary, comme le magnifique hôtel 4 étoiles *'"Hostellerie La Farandole"*: il a bénéficié de rédactionnels laudatifs, également sans états d'âme. Mais c'est demander beaucoup aux comptables de Var Matin prêts à tout pour boucler les fins de mois et continuer à subsister de la manne publicitaire des annonceurs… dont font partie également les communes!

Mais le plus distrayant est la poltronnerie caractérisée du Petit Futé: *"Près de la porte d'entrée du restaurant, étaient vissées "deux plaques à l'effigie du Petit Futé. Pour les années 2010 et 2011". Mais la direction du Petit Futé affirme que le restaurant n'est pas labellisé. Actuellement, Le Galli n'apparaît pas parmi les 14 adresses répertoriées à Sanary, visibles sur le site Internet du Petit futé.'"** Mais alors: d'où viennent les fameuses plaques? Héhé! Simplement Le Petit Futé les vend aux restaurateurs! La preuve ci-contre! Et en couleur siou plait!

Depuis le temps que le BàO vous serine que le Petit Futé ne teste pas les restaurants qu'il référence! Ce n'est certes pas le seul guide mais c'est de lui qu'on cause! Mieux encore: La cuisinière du Galli installée à l'année depuis belle lurette est fortement appréciée des autochtones, et fut d'ailleurs testée avec succès par nos services en 2007 (N°62). Des habitués affirment qu'en plus de 20 repas pris au *"Galli"*, ils ont toujours été satisfaits. Son flingage pas catholique (à qui profite le crime?) est d'autant plus dur à digérer.

Olivier Gros

* http://www.varmatin.com/article/faits-divers/l%E2%80%99arriere-cuisine-inquietante-d%E2%80%99un-restaurant-de-sanary

BLUES BEACH

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 mauricienne 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). Groupes 60p. Ouvert 7j/7 à l'année le soir. Midi: se renseigner. 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

SOLLIES PONT

O'MELILOU

NT ΨΨΨ

Comme pour répondre du tac au tac à un emplacement que les fins statisticiens qualifieraient comme malaisé, les impétrants de l'adresse n'y vont pas de main morte avec notre plaisir! O'Mélilou! Houloulou! Si tu savais comme je me suis régalou! Le tout dans un état d'esprit mes petits loups du Poitou, que ça fait du bien partout! C'était pas la croisière s'amuse mais le cobaye se régale! Des fois je voudrais être une sorte de superman doté de trois estomacs pour tout visiter! Salade de seiche marinade à la vierge et citron, poêlée de St-Jacques au beurre de Noilly, salade de camemberts chauds aux petits lardons, carré d'agneau rôti au miel et épices douces, filet mignon à la crème de pommeau, cassolette de la mer au beurre blanc gratiné et les desserts mais c'est une autre affaire, hé ho minute, je commence par le début! "La Royale"! Hihihi! Pas une pizza! Terrine de foie gras maison sur toasts, compotée de figues, chutney d'oignons, magret fumé. C'est que le chef aime cuisiner le foie gras! Cette semaine, il était à la fève de Tonka! Le foie gras, pas le chef! Le chef est en cuisine! Chacun à sa place! 15/20! La fête continue avec "danse de Saint-Jacques en farandole". Comment dire… Trois angles cuisinés du mollusque bivalve: froid en marinade d'huile vierge, chaud avec risotto pour l'un, et préparation au pommeau pour l'autre. Une savoureuse trilogie à 15/20. Et le sucré, c'est pas du sérial-dessert! Du bon maison! Comme le reste! Non dénué de finesse et d'originalité! "Ananas poêlés, caramel de mangue". Ananas Victoria! En plus! 15/20 pour finir! Ah ben… qui c'est qu'a dit de s'arrêter? Mystère et repas d'enfer! Qui fait suite au Vatel dans cette maison de Solliès-Pont Philémon? Séverine Brault et Jérôme Daragon. La mi-vingtaine chacun. Vous ne trouverez pas leur profil dans le who's who de la tambouille ni dans l'annuaire des toques frimeuses du Var! Simplement dans leur joli restaurant! Une cuisine de produits frais: légumes de Patrick Blancon de Solliès, marée de Mike Paz (La Calanque à la Farlède), et le boulanger… juste en face (La Provençale)! Un jeune couple attachant, bien ancré sur ses valeurs. Et si finalement la restauration traditionnelle avait de beaux jours devant elle?

Chef: Jérôme Daragon
Spécialités: la carte change 4 fois l'an. Foie gras à emporter nature, figue, cerise, chocolat, noix, abricot, piment d'Espelette etc.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 1,4€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 11€ le midi en semaine. Carte. Enfant 9€ (10 ans). Climatisation. Groupes 20 personnes. Parking pratique à 50 m (mal indiqué). Réservation conseillée.

117 rue de la République

83210 **SOLLIES PONT**
Tél.04.22.44.60.77
http://omelilou.e-monsite.com/
GPS: Lat:43.1883246 Long:6.0392886

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

TOULON

L'AUTREMENT

NT ΨΨ1/2

Le cuisinier (oui, c'est ça, le jeune homme au fond du restaurant qu'on observe à travers le passe-plat) est véritablement habile de la recette et rigoureux dans l'art. Secondé par ses parents Guislaine et Joseph, il reprend mi-2011 l'adresse connue "Le Jardin du Sommelier"! A trois pas du port de Toulon et un jet de houpette de la place d'Armes! Car voyez-vous mes petits hérissons frisés de l'Oural, ce qui vous y attend ne se trouve pas sous le pas d'un cheval! Quand elle a zieuté les tarifs de la boutique Mauricette, qui pourtant se débrouille pour ne jamais payer l'addition, a ôté ses bésicles en forme de culs de bouteille et s'est frotté les mirettes avec ses petits poings grassouillets: un menu complet à 17€ le soir... Café compris! Il y a donc des restaurateurs qui ont décidé de ne pas faire fortune, ce qui provoque parfois celle du client. Elle entame par une "salade de foie de volaille" dans les rails, petits foies souples, salade verte fraiche et vinaigrette qui bouge: 14,5/20. Elle poursuit avec une "escalope de saumon et sa pommade d'herbes fraiches". La dame au chapeau vert a toujours eu en forte estime les cuisiniers adroits qui la régalent avec du produit simple, celui qu'on trouve dans le frigo de la ménagère. Cuisson au cordeau du poisson, gratin dauphinois au discret parfum d'ail et une purée de carottes qui tiendrait sa place au rayon dessert! 14,5/20! De mon côté à la carte, la vitesse supérieure avec un délicieux "millefeuille d'aubergines grillées" très personnel. Intercalaires de luxe: copeaux de parmesan et jambon cru. Le 15/20 sonne à la porte! Et se confirme avec le "médaillon de volaille farcie à la tapenade et tomates séchées". Volaille souple après cuisson et farce qui chante. Courte sauce qui pointe juste! 15/20! Mauricette opte pour "framboisine" en dessert. Préparation glacée très bien mise scène par le chef, 14,5/20. Et moi un "moelleux au chocolat" conforme et tout aussi gracieux que sa copine framboisine puisque 14,5/20. Le midi en semaine, menu à 15€! Devrait apparaitre rapidement un menu-carte! Voilà un joli endroit qui tourne rond et qui nous sort du marasme culinaire ambiant du quartier. Histoire de voir le restaurant autrement. Ah oui! Terrasse en saison sous les arbres près de la fontaine! Héhé! On dirait du Brassens! Et superbe salle à l'étage: vous n'imaginez pas!

Chef: Loïc Bonnafoux

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 15€ le midi en semaine, 17€. Carte. Terrasse. Groupes 30 personnes. Fermé mercredi soir, samedi midi et dimanche tout le jour. Réservation conseillée.
20 allée Amiral Courbet
83000 **TOULON**
Tél.09.54.18.77.80 et 06.14.71.58.13
GPS: Lat:43.124265 Long:5.9271187

TABLES ET COMPTOIR
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 par des as, 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

AUBRAC SUR MER

NT ΨΨ1/2

On marche sur la tête. Faudrait songer à ce que la Sécu rembourse les repas bons pour le moral et la santé. Si vous faites partie des gens ayant perdu toutes illusions en la nature humaine, venez donc tremper le museau chez Jacques Larrue. Ôôôôh bien sûr que le personnage vaut le détour. Mais sa boutique le déplacement. Et sa cuisine je vous dis pas! Si? Bon d'accord. Midi en semaine menu complet à 21€ décliné en formule. La totale pour moi avec la "Trilogie d'entrées" petite salade verte avec une belle crevette et saumon fumé, farçous (galette souple de l'Aveyron) et velouté de potiron. 14,5/20. Mes cocos, je me suis enfilé avec un plaisir rare une "bavette de l'Aubrac à l'échalote". Un grand moment je vous assure, où on se sent bizarrement plus intelligent en mâchant. Tout commentaire supplémentaire et cirage de pompe du chef est inutile, c'est le boucher qu'il faut embrasser sur la bouche. Bon allez: un bisou chacun! Le cuistot et le louchébem ! Et un de plus si le chef est rasé pour la truffade qui accompagne, pomme de terre poêlée avec fromage, oignons… 15/20. "Assiette de fromages" pour conclure, Saint-Nectaire, Laguiole et Roquefort. Ils sont parfaits, sentent la cave, le vieux placard et la prairie grasse. Service un peu trop au trot, mais rigolo. A intervalles réguliers, le dab sort de la cuisine et vient en salle serrer les paluches des connaissances ou pas, droit dans les yeux et conscient que ses pieds touchent le sol. Deux trop courtes phrases échangées suffisent à piger pourquoi il préfère les chemins de traverse aux rails dans l'axe. Un moment de conviction rare et fameux sous la fourchette: deux bonnes nourritures valent mieux qu'une.
Chef: Jacques Larrue
Spécialités de l'Aveyron: aligot préparé à la tome fraiche tous les matins. Tripous. Bœuf fermier Label Rouge de l'Aubrac. Potée aubracienne. Choux farcis. Fromage AOC. Charcuterie.
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 13/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule à 18€. Menu à 21€, 25€ et 31€. Carte. Terrasse devant la fontaine. Ouvert du mardi au samedi à midi, et vendredi et samedi soirs. Réservation conseillée.
37 rue de la glacière
Place Gustave Lambert
83000 **TOULON**
Tél.04.94.05.49.76 et 06.74.16.97.02
http://www.aubracsurmer.blogspot.com

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 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

L'AIR DU TEMPS

NT 0

Incroyable! Tout le monde fait la tronche là-dedans! Enfin la tronche… tout juste si le client qui prend la peine d'entrer dans la récente boutique (mai 2011) ne dérange pas. J'ai bien compté. Un serveur, un monsieur qui semble le responsable en salle, deux brunettes, une cuisinière avec un joli chapeau, et un monsieur encore en cuisine. Ça fait six personnes qui ne bougent pas le moindre poil de moustache à l'entrée du cochon de payeur! Même faire semblant de sourire me suffisait pourtant. Six personnes. Pour un seul client. On comprend mieux pourquoi il est seul, ce client. Demandons-lui: c'est moi! Héhé! La bonne blague! En plus ça vous balance la sono à fond dans les esgourdes! Impossible de lire même un truc simple! Même pas Var Matin c'est vous dire! Alors René Char: mission impossible! Le serveur finalement le plus amical vient vers moi: "ah m'sieur tout est maison!". Deux fois il répète à cause des haut-parleurs. Ça commence mal. Il argumente avant que je doute. Formule à 11,90€ le midi. J'ai pris le menu à 18,50€. Avec "tartine de daube de poulpe à l'aïoli" pas mal cuisinée. A côté, comme pour flinguer la bonne idée, une demi-tomate maousse inondée de balsamique sur deux feuilles de salade verte. Comment peut-on? 12/20. Voici mon "wok de crevettes au soja et 4 saveurs et nouilles sautées" ou dans le genre. Lourdingue mais les légumes sont frais, courgettes, fenouil, carottes, champignons chinois. Les trois grasses crevettes à part sont trop cuites. Pas de lingettes. Pas de plaisir non plus. On a fait le tour. 10/20. Ouaiouai tout est maison m'sieur! Même le "fondant au chocolat" m'sieur! Alors j'ai pris. J'ai vu. J'ai gouté. Encore et toujours du tout prêt de je ne sais où. Faut faire quelque chose, j'en peux plus de ses scandaleux fondant industriel. Faut pas rigoler. C'est rien à faire, un fondant au chocolat. Même moi je sais, c'est vous dire. Pas le temps de le faire? Ah ben faut changer de métier m'sieur! Sinon faut pas marquer "restaurant" au frontispice! Faut marquer "terminal de cuisson"! Que fait l'UMIH, le syndicat de la tambouille? Bref: 4/20. Et là, entrent 4 joyeux bonhommes dans la boutique. Visiblement des habitués employés du yacht amarré juste devant. Et là j'vous jure: l'ensemble du personnel du resto s'est mis à sourire! Tous! Y compris la petit brune, surtout quand elle reluquera le simili Brad Pitt qui causait américain, cheveux au vent, sourire dents blanches et lunettes de cacou. L'addition mam'zelle! Merciiii… Oups: 25,50€? Le menu est en fait une formule, dessert en supplément. J'ai mal lu, mais c'est mal foutu aussi. Et très cher par conséquent. Peut-être dans "l'air du temps", mais pas pour longtemps.
Chef: allez savoir!
Accueil 3/20. Service 4/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€. Toilettes pas vues. Formules à 11,90€ le midi et 18,50€. Carte. Terrasse.
171 quai Stalingrad
83000 **TOULON**
Tél.04.94.24.55.93
GPS: Lat:43.1205306 Long:5.9313861

LE BACKSTAGE

NT Ψ

Faut préciser d'emblée qu'avec Mauricette, on voulait aller jusqu'au bout du raisonnement: acheter un coupon Groupon pour bénéficier d'une remise extraooooooordinaire sur un repas dans le restaurant concerné. On a vu. Le ticket pour 2 menus vaut 82,20€. Il est vendu 34€. Soit 17€ par personne, coquetaile de bienvenue inclus. Mauricette opte pour "la véritable salade César" poulet mariné, lardons, bacon grillé, petits croûtons, œufs, salade, sauce César. Les bouts de poulets sont souples mais un peu fades, pas de croutons, un demi-œuf dur, salade en sachet, tranche de lard crue, tomates cerises. 12/20 pour 13€ à la carte. Je tombe de très haut avec mes "Saint-Jacques juste poêlées sous un crumble de chorizo doux". Plein de cubes de chorizo cuit pas du tout en crumble. Dessous, 4 très petites St-Jacques dont le corail occupe la plus grosse place. Elles nagent dans le gras de cuisson, trop cuites. Des traits de balsamique, de la poudre de machin orange… Pfffou. 7/20. 13,20€ à la carte: faut oser. Nos plats! Pas le choix: wok! Au "bœuf, légumes croquants du soleil, nouilles thaï" pour la dame au chapeau vert. Idem pour moi, mais au saumon! Nous attendrons nos plats 50 minutes. Non sans qu'on vienne tous les quarts d'heure nous informer que "c'est près dans 2 minutes". Légumes bien, frais. Le problème est que les portions sont inégales. Ce que nous avons vérifié aux tables voisines. Mauricette est submergée par le poivron, moi par la carotte. Il est probable qu'en cuisine ça soit la grosse pagaille. C'est peut-être la raison pour la-

quelle le cuisinier traverse de temps en temps le restaurant qu'un pas lent, tranquille Emile. Nos plats sont toutefois acceptables, même si encore une fois le trait de balsamique lourdingue plombe. 13/20 et 15€ à la carte. Les desserts s'en sortent bien alors que je m'attendais au pire! Un "tiramisu banane-chocolat" dans un gros verre, un peu trop liquide quand même, 13/20 et 7€ à la carte. Et un "macaron pistache revisité" malin grâce à sa crème pas trop sucrée, 14,5/20. 7€ encore. Impossible de discuter dans le restaurant. Ça résonne comme dans un hall de gare aux heures de pointe. Ce qui est affolant, c'est que le responsable de salle augmente le son de la musique boum-boum chaque fois que l'intensité des papotages baissent d'un ton. C'est l'inflation! Bilan: débourser le prix normal 35€ pour un tel menu est ridicule. A ce prix là, on connait d'excellentes adresses. A 17€ le menu, c'est pas la mauvaise affaire. En aucun cas il ne doit pas dépasser les 20€. Ça ne vaut pas plus. Mais alors? A quoi ça sert, Groupon? A plomber le pigeon?

Accueil 14,5/20. Service 9/20. Rapport qualité prix (pour 17€) 13/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menu à 14€ en semaine. Carte.

30 rue Gimelli
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.68.41
GPS: Lat:43.1269734 Long:5.9299403

boucher" servie avec des frites. Un faux-filet très tendre. Frites communes, le commun pour une frite étant le congelé pas gras. Encore les feuilles de salade verte, quartier de tomate, vinaigrette. 12/20. Mon plat est un délicieux "calamars à la plancha" et un riz rond bien cuisiné. Toujours les feuilles de salade verte, quartier de tomate, vinaigrette. Ça devient pénible. 14/20. Et le "café gourmand" tarifé quand même 8€? Mouais. Le fondant au chocolat sort du lot, il est coulant. La crème brûlée est un peu dure, la petite salade de fruits est fraiche, et le gâteau noix de coco essaie de faire le beau. Le café est bon. 13/20. Puis, Mauricette s'est levée d'un coup "je vais demander à la direction la raison pour laquelle avec mon café gourmand, je n'ai pas de feuilles de salade verte, de quartier de tomate et de vinaigrette." Non mais des fois.

Spécialités: feuilles de salade verte, quartier de tomate, vinaigrette.

Accueil 6/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café Lavazza bleu 1,6€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules à 11,90€, 15,50€ et 18,90€. Menus à 22€ et 28€. Carte. Terrasse.

224 avenue de la République
83000 **TOULON**
Tél.04.94.62.76.69
GPS: Lat:43.1204042 Long:5.9317839

LE GRAND CAFE DE LA RADE

NT Ψ1/2

Sur le port. Avec Mauricette, on nous accueille pas trop bien. Voire même qu'avec son air blasé de fin de saison, le préposé à la chose en chemise blanche et cravate insiste lourdement pour faire croire qu'il n'y a pas de soleil là où il veut nous caser en terrasse. Même pas vrai: Mauricette se crame les varices et les poils des bras. Une fois que le méchant monsieur sera parti flageller d'autres malheureux, deux serveurs en chemisette noire et sans cravate, mais équipé en série de sourires radieux et d'amabilité non feinte s'occuperont de nous! Ils nous déplacent à l'ombre. Eux. Nous ne sommes que des clients mais quand même! En tous cas ces deux là sont très professionnels. Même en fin de saison! Chapeau les jeunes! Tarifs? Pas donnés pour une brasserie. Pfff. Ça veut rien dire! Tout dépend du niveau de cuisine! Formule à 18,90€ avec entrée et plat! Avec "salade de chèvre chaud gratiné". De la grosse bûchette de qualité correcte sur un toast de pain de mie. Feuilles de salade, quartier de tomate, vinaigrette. 13/20. Mon "carpaccio de bœuf au pistou" a goût d'eau. C'est-à-dire que vous prenez une tranche, vous mastiquez et ça pisse l'eau. C'est pas bien bon. Les trois fines lamelles de fromage n'y peuvent pas grand-chose. Ce plat sent trop le comptable. Feuilles de salades vertes, quartier de tomate, vinaigrette. 11/20. Carnassière même face à la mer, la dame au chapeau vert s'envoie la "pièce du

PALAIS DE TAJMAHAL

NT Ψ

Ah ben zut alors! On m'avait soufflé que la boutique avait (encore) changé de taulier. Ben non. Un bon journaliste se doit de vérifier ses sources, coco! Du coup à la place comme je suis assis, je vais pourvoir vérifier les progrès de la boutique. Un double zéro alpagué en octobre 2009 laisse une belle chance de faire mieux. Le même boss en salle, tranquille Emile. Toujours un menu à 13,50€ le midi en semaine. Et d'autres, dont un menu à 19€. Pour Mauricette, deux "samossa" légumiers et épicés, pas mal et servis chauds, 14/20. Samossas d'ailleurs livrés sur la même plaque que mon "poulet tandoori", une cuisse entière. Nous qui connûmes quelques frissons avec ce type de cuisson, on reste sur une frustration tant c'est peu intéressant, 12/20. Nos plats. "Agneau au curry" pour la dame au chapeau vert, 6 ou 8 petits morceaux secs comme un coup de trique et durs comme la pierre. La sauce rattrape, un peu. 12/20. Un peu moins pour une spécialité du chef, une "purée d'aubergine" surdosée en ail! Trop fort! On ne sent pas l'aubergine! Quel intérêt quand comme moi on adore l'aubergine? Aucun sauf si on aime l'ail. Ce qui n'est pas mon cas sauf quand il est subtil dans la cuisine. Ce n'est pas le cas: 11/20. Notre riz commun semblait du jour, c'est toujours ça de pris! Les pains "nan" sont mal maitrisés, entre cramé pour le "nature", et approximatif pour celui aux pistaches et amandes. Arrive

pour 4€ quand même, un nan aux raisins de Corinthe et poudre de noix de coco. De toute façon le client ne comprend rien, c'est bien connu. Tu lui balances du rêve exotique dans les mirettes, il se croit le roi du pétrole. Enfin bon. C'est là qu'on rigole: le dab se pointe pour le dessert. Il nous propose "gâteau de semoule ou café". J'vous jure. Et café Henri Blanc en plus! Terrible alternative. On sait bien que cette cuisine ne s'est jamais illustrée dans ses propositions sucrées mais là, c'est régime obligatoire!

Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15,5/20. Pain nan 11/20. Café 8/20. Toilettes 15/20. Menu à 13,50€ le midi en semaine, 19€ et d'autres… Carte. Ouvert tous les jours.

15 rue Gimelli
83000 **TOULON**
Tél.04.94.90.58.11
GPS: Lat:43.127222 Long:5.928551

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

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

LA VIGNE GOURMANDE

NT Ψ

Au centre du village et en haut de la rue principale. La jeune femme est aimable à l'accueil et au service, à l'aise dans son rôle. L'ancien bar qu'elle a relooké en restaurant est équipé d'une cuisine ouverte. Au fond, les tables s'ouvrent sur un étroit balcon face à un vieux mur de pierre qui ne laissera pas de marbre ceux qui veulent cloper en paix. J'aime bien. Avec un sobriquet comme "la vigne gourmande", la promesse était belle. J'ai tourné les pages direct à la carte des vins! Et là… bien peu de flacons! Une huitaine et encore, de seulement deux ou trois fournisseurs! Menus? 19€, 24€ et 29€. Là encore rien d'inspirant, les propositions sont aussi excitantes que la prose de Jean-Pierre Pernaud dans la lucarne TF1. Dans mon menu à 19€ les deux entrées possibles étaient "terrine" et "salade de chèvre". La deuxième pour moi. Trois rondelles de bûchettes correctes chacune sur une rondelle de tomate, chacune sur un bout de pain de mie grillé. Salade verte au centre submergé par de la vinaigrette et des amandes effilées. Des traits de machins pour faire joli et encore plus chargé. Ça se boulotte sans motivation pour finir sur un 13/20. "Millefeuille de pomme de terre et de joue de porc confite". Quand j'ai lu le seul intitulé original de la carte, j'ai plongé. Mais j'aurais pas du. Assiette alambiquée, trop chargée, pas maitrisée. Une patate avec peau des familles en tranches sur la longueur, des bouts de viande entre, pas assez confits. Le thème délicat du millefeuille est boiteux et sa réalisation compliquée, confuse. Une sauce marron avec des rondelles de tomates crues, des traits de pleins de choses inutiles et souvent vinaigrées parasitent l'œil et les narines. 11/20 pour l'effort. Et puis, plus de tarte aux pommes. "On n'a pas reçu les pommes" qu'elle me dit la jeunette. Voilà pourquoi elle est remplacée par un "crumble aux pommes". Par quel mystère? Celui de la sous-traitance pardi! On sort du congèl', un coup de micro-onde derrière les oreilles et hop: ding! C'est prêt! Une avalanche de coulis de fruits rouges sur la casquette et le tour est joué Amédée! Nul! 7/20. Le pain est remarquable. Qui est le boulanger? Au lieu de s'amuser à tarabiscoter des recettes compliquées à réaliser et à acheter ailleurs ce qu'on ne veut pas faire, mieux vaut rester simple! C'est si compliqué que ça de rester simple?
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 16/20. Café Florio 1,6€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 19€, 24€ et 29€. Suggestions et ardoise.
240 avenue de la Libération
83560 **VINON SUR VERDON**
Tél.04.92.74.36.70
GPS: Lat:43.725012 Long:5.8118561

VAUCLUSE

BONNIEUX

L ' ARÔME

NT ΨΨΨΨ

Jean-Michel Pagès assume totalement sa formation de cuisinier classique qu'il teinte d'un esprit de voyage. Avec Clara, voilà un couple professionnel exemplaire qui n'a pas ébranlé son équilibre familial, ni vendu son âme aux sirènes de la renommée. De vrais modestes, mais fiers de leur travail. Bizarre quand même qu'un cuisinier pareil ne fasse pas plus de bruit dans le Landerneau de la tambouille. Je vous dis pas comment on s'est régalé, une fois encore! Si? Je vous dis? Bon d'accord. Juste après avoir précisé que le fort plaisant village de Bonnieux date du néolithique. C'est la raison pour laquelle j'ai amené Mauricette pour voir si elle retrouvait de la famille, une vieille tante, une sœur peut-être… Salle de restaurant en pierres voutées, recoins de charme, on voit les cuisiniers derrière les grandes vitres façon aquarium. Ils sont comme des poissons dans l'eau. La pourtant blasée de tout Mauricette débute par la "crème de potiron Butternut, raviole de vert de blettes et marrons, huile de noisette". Rien de commun avec le commun puisqu'elle glisse un 15,5/20 sur cette résonance automnale. Ôôôô… Elle fait ensuite honneur au "filet de dorade rôti sur peau, son bouillon à l'Antiboise" qui chante la Provence. 16/20. J'endosse le rôle du frimeur avec le "homard en salpicon, bouillon de crustacés et "zéphyr" de son fumet". A l'œil, il pourrait être de la carte des desserts! Cocasse pour une entrée! Une grande tulipe transparente à 16/20. "Dos de turbot, endives à l'orange, jus d'olives noires" avec de petits légumes de saison colorés. Recette bien vue, exigeante dans ses équilibres: 16/20. Les desserts ronronnent comme la "tartelette au chocolat et noix" de

Mauricette à 15,5/20. Et ma "banane rôtie dans sa peau, crème fondante au chocolat et sorbet Banane" qui s'applaudit à deux mains mais là je peux pas, désolé: je mange! 15,5/20. Cave pleine de répondant dans les références régionales. Une adresse importante pour nous: on l'aime pour sa capacité à donner du plaisir aux connaisseurs sans pousser le bouchon trop loin dans les tarifs.

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. Congés annuels janvier, février et mars. Terrasse. Groupe jusqu'à 30 personnes. Réservation conseillée.

2 rue Lucien Blanc
84480 **BONNIEUX**
Tél.04.90.75.88.62
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! 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

CHATEAUNEUF DE GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

NT ΨΨΨ1/2

Ce n'est plus un mystère! On le vérifie souvent! Un restaurant est le reflet des proprios, de leurs histoires, de leurs désirs. Alors quand vous tombez sur du phénomène comme Philippe Gouven, vous pigez vite que dans son ciboulot la passion ne se joue pas à temps partiel. Passé par tant de belles maisons à Paris, dans les Alpilles, du côté d'Antibes et même sur l'ile de Porquerolles… Le voilà dans sa cuisine ouverte avec son équipe, tandis que sa compagne Sandrine Sancier tient la salle. Malgré un panorama de rêve, vous devriez prêter attention au contenu des assiettes. Des formules à partir de 14€. Et un menu-carte mensuel. Et du grand art dans le tour de main pour faire vivre les recettes classiques avec des produits du terroir, combinés parfois avec culot dans des associations de saveurs dont personne ne parierait un kopeck sur la casquette. Prenez le "crostini de girolles du moment, coulis de persil, lard de cochon du Ventoux". Bon. Le coulis de persil est provocant à bon escient. On croque dans le reste, les gouts se déplient en bouche, les molaires applaudissent. Et 15,5/20. Enthousiasmant "magret de canard de la ferme du Pountoun, coulis d'oignons, risotto croquant aux cèpes, jus de figues". Toujours le style, la marque de fabrique. Le cuisinier est repéré pour toujours. Il n'a que ce qu'il mérite. Souple, croquant, sucré, salé. 15,5/20. Dessert dans la lignée, on ne change pas une équipe qui gagne avec le "quatre-quarts sévillan, suprême et espuma de pamplemousse rose". Oléé! Gâteau en forme de financier comme support gourmand. Les détails ponctuent, pulpe de l'agrume, mousse parfumée. Clap de fin avec un 15,5/20. Légumes du pays, viandes de qualité, choix de vins au verre, confort des sens et vue panoramique de la terrasse couverte qui surplombe les monts du Ventoux, à gauche le Géant de Provence, à droite la colline Saint-Jacques à Cavaillon et même au bout, les Alpilles. Je sens que je vous donne envie. Je me trompe?

Chef: Philippe Gouven

Pâtissier: Willy Pageaut

Spécialités: la carte change chaque mois. Cochon du Mont Ventoux. Taureau AOC Pays d'Arles. Agneau AOC Comtes de Provence. Magret "Lou Pountoun".

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules à 14€ et menu à 17€ le midi en semaine sauf jours fériés. Formule à 28€ et menu-carte à 32€. Groupes 45 personnes. Terrasse "4 saisons". Parking aisé. Fermé dimanche soir et tout le lundi. Juillet et aout fermé dimanche midi et lundi. Réservation conseillée.

Impasse de l'Alouette
84470 **CHATEAUNEUF DE GADAGNE**
Tél.04.90.16.08.61
www.lamaisondecelou.com
GPS: Lat:43.9287715 Long:4.9457976

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 ter-

rasse accueillante tenue par Eva Canton-Bacara. 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. Le midi, menu à 25 €, formules à 14 € et 20 € et carte. Le soir, menu à 35 € et carte. Terrasse. Groupes 45 personnes. Parking aisé à 50 mètres "les écoles". Fermé mercredi et jeudi. 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

CUCURON

LA PETITE MAISON

NT ΨΨΨΨ 1/2

Bigre! Quel panard mes cocos! Le chef Sapet nous a régalé! Le cadre est charmant, les deux serveurs impliqués dans la fonction, professionnels avec ce grain d'humour et d'humanité qui fait souvent défaut dans les maisons dites "gastro". Depuis l'obtention de son étoile, les prix sont restés sages. 40€ et 65€. Avec Mauricette, 65€ chacun. Une fricassée de magnifiques champignons (la saison commence!) dont on vous passe la liste des noms, mais ils y sont tous! Servis avec un "œuf coulant sur un toast au foie gras et coulis de persil plat". Exquis, 16,5/20. La fête continue avec les "girolles "clou" en bouillabaisse de homard des côtes canadiennes". Vous avez déjà vu la dame au chapeau vert tandis qu'elle sauce? Quand elle s'y met et que ça lui plait, elle ressemble à un tapir! Bref! Singulière association, culottée. Juste un bémol sur la cuisson du homard un poil trop cuit selon le goût de Mauricette, mais qui ne gâche en rien le plaisir, 16/20. Le sommet du repas: "des cèpes pour accompagner une canette fermière de Challans"! Ah! C'est Merlin l'enchanteur ce cuisinier! Poitrine rôtie, cou confit, cuisse pour farcir la tête des cèpes, d'autres cèpes en coulis et en beignets. Un bonheur, purement génial 16,5/20. Au cordeau, le "banon sélectionné et affiné par Josiane Déal MOF à Vaison la Romaine". Pourvu que le repas ne se termine jamais. Le "financier au beurre noisette et amande fraîcheur de raisin" sera comme une grande claque de plaisir simple à 16/20 mais aussi le clap de fin! Bouhouhou! C'est finiiii! Chapeau l'artiste, et bravo pour le service en salle. Et la carte des vins est celle d'un amoureux! Amoureux de quoi? De la vie pardi!

Chef: Eric Sapet
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain maison 16/20. Toilettes 16/20. AOC Luberon Château de la Dorgonne blanc 2010 Expression du terroir 35€ 16/20. Menu de la maison à 40€, menu de saison à 65€. Carte. Terrasse.

Place de l'étang
84160 **CUCURON**
Tél.04.90.68.21.99
www.lapetitemaisondecucuron.fr
GPS: Lat:43.7739013 Long:5.4390066

MALAUCENE

LA CHEVALERIE

NT ΨΨΨ1/2

Une cuisine couleur locale de haut niveau dans la maison de Philippe Galas. Euuuh… En terrasse aussi! Pas de méprise! J'aurais été idiot de ne pas profiter du beau temps! Et du jardin tenu de pioche de maitre! Bon. La cuisine d'ici n'est pas très à la mode encore que dans l'air du temps! De plus en plus! Avez-vous remarqué comme certaines valeurs reviennent au trot dans les assiettes des chefs passés à travers les impitoyables hallebardes du modeux? C'est un peu pour ça que Philippe Galas s'est planqué pour faire son métier de cuisinier à Malaucène, au pied du Mont Ventoux. Vrai que si comme nous vous n'habitez pas à côté, c'est un peu embêtant pour en faire sa cantine hebdomadaire. Au pire, vous pouvez commander le "foie gras poêlé, gelée de raisiné rouge et blanc" par la Poste. Mais je ne garantis pas son état à l'arrivée! In situ, c'est parfait dans sa rondeur, précis en tout et même audacieux. Connaissez-vous le raisiné? Héhé: vous demanderez au chef! 15,5/20. Suite qui devrait avoir un gros succès: "pied de porc farci au foie gras". Une sorte de gros cromesquis posé sur une délicieuse et courte sauce, et quelques garnitures. Du terroir tout en finesse, pied de porc et foie gras, association de la noblesse et du tiers-état. C'est moi le roi! 15,5/20. Le dessert est matière à ébaudissement dans son assurance tranquille. Un sobre "entremets aux trois chocolats" coupé au carré comme un soldat 1ère classe frais

émoulu. Travail du sucre dans les à-côtés, 15,5/20 pour terminer. Vins locaux, vins d'amis vignerons. Service façon bistrot souriant. Puristes et découvreurs seront satisfaits de cette cuisine qui s'attache à exalter des produits simples. Plus que jamais le travail de l'enfant du pays Philippe Galas fait des étincelles au pays du Ventoux. Il n'est pas interdit d'applaudir!

Chef: Philippe Galas

Spécialités: tatin de tomates. Fromage de tête aux tomates confites. Caillette de lapin rôtie. Ravioles et chanterelles gratinées. Rouleau de confit d'agneau. Pieds paquets. Civet de sanglier. Feuilleté de figues. Tatin aux fruits de saison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 19€ tirée du menu à 29€ (sauf WE et jours fériés), 29€, 39€ et 48€. Terrasse et jardin en saison. Parking au pied du restaurant. Réservation conseillée.

Les Remparts
84340 **MALAUCENE**
Tél.04.90.65.11.19
www.la-chevalerie.net
GPS: Lat:44.1732783 Long: 5.1308835

MENU GIBIER ET TRUFFES
(Tuber Melanosporum) à 48€ sur commande
de Janvier à fin Mars.
Se renseigner.

ORANGE

AU PETIT PATIO

NT ΨΨΨ1/2

Toujours la même histoire. Quand des lecteurs me serinent l'adresse avec assiduité, j'ai un sacré trac! Mauricette non. Elle entre comme d'habitude dans sa démarche chaloupée de Castafiore fin 19ème, en moins ferme. Bref! Quelle jolie maison du centre-ville! Et puis Sabrina Morin. Grâce à elle, toujours le soleil "Au Petit Patio"! Quel sourire! Des nappages et une décoration aux tons de Provence appuyée par des tableaux contemporains. Les rites de la restauration classique sans le côté ampoulé, joyeux. Et de l'émotion, du sentiment, de la créativité tout le long de notre repas. Comme un seul homme, avec la dame au chapeau vert nous viserons le menu de saison à 25€, non sans avoir envisagé celui à 35€. Elle a levé le doigt comme un juge en disant qu'"un bon cuisinier, c'est pas une question de prix du menu!". "Craquant au chèvre et pistou, fèves acidulées et petites tomates confites". Vous lisez les couleurs? Recette usitée, mais l'ajout de fèves la fait décoller, 15/20. Au couteau (ouf!) le "tartare de thon aux aromates, mesclun et crème fouettée au citron"! En deux entrées, gros plan sur le sens de la rime et du rythme du cuisinier. 15,5/20. La suite dans sa langueur gourmande, apaisée et pépère avec le "suprême de pintade farci aux champignons, embeurrée de pomme de terre". Ça sent bon la Provence côté terre, 15,5/20. Très belle surprise que le "croustillant de rougets juste poêlé, quinoa gourmand et jus au safran"! L'association roule, les saveurs déroulent: 15,5/20. L'"assiettes de fromages" enfonce le clou du rapport qualité prix. Fins fines avec nos "parfait glacé à la noix de coco, sauce chocolat poivré" et "petite verrine de riz au lait vanille à ma façon, caramel au beurre salé" dont la simplicité apparente n'exclut pas le talent. C'est même à ça qu'on le reconnait. 15,5/20 les deux. Mignardises avec le café, et j'allais oublier les mises-en bouche du début, et pas de la tapenade ou des olives. Le couple trentenaire s'est rencontré au Château de Rochegude (26), elle brunette fille du pays droit dans les yeux. Lui natif de l'Anjou et pâtissier de formation passé par le Prieuré à Saint-Andéol (07) et surtout deux ans chez un certain Bernard Loiseau (21). Qu'en dites-vous?

Chef: Benoit Morin

Spécialités: ravioles de homard au panais, émulsion de son jus, feuille d'huitre. Petite brochette de joue de lotte, jus de coque et purée safranée. Parfait glacé à la poire, crumble et coulis de cidre. Rose des sables au chocolat, mousse Excellence et marmelade d'orange.

Accueil 18/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 18€ le midi en semaine, 25€ et 35€. Carte. Enfants 11€. Groupes 30 personnes. Climatisation. Patio suivant météo. Accès handicapés. Fermé mercredi soir et jeudi soir et le dimanche. Réservation conseillée.

58 cours Aristide Briand
84100 **ORANGE**
Tél.04.90.29.69.27
GPS:Lat:44.13567 Long:4.8056871

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

CREDIT: PHILIPPE CARRESE

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 80

BONNES SURPRISES

FRANCK CHESSERON
MOULIN DE MON GRAND-PERE
83830 FIGANIERES

GREGORY LAUGIER
MOULIN DE MON GRAND-PERE
83830 FIGANIERES

JOAN MOUTTET
AU BOUT DU QUAI
13002 MARSEILLE

JERÔME DARAGON
O'MELILOU
83210 SOLLIES-PONT

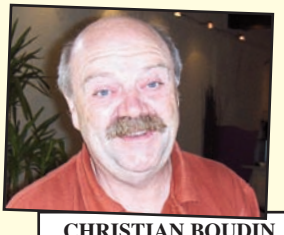
LOIC BONNAFOUX
L'AUTREMENT
83000 TOULON

MAXIME TAGGIASCO
LE RENDEZ-VOUS
83150 BANDOL

JEREMY VALLI
LE ROUCAS GOURMAND
13127 VITROLLES

SOURIGNETH DETSABOUM
LE HOME
83270 SAINT CYR

YVES BRILLET
LE ROCK
83400 HYERES



CHRISTIAN BOUDIN
RESTO DES PETITS BOUDIN
83670 BARJOLS

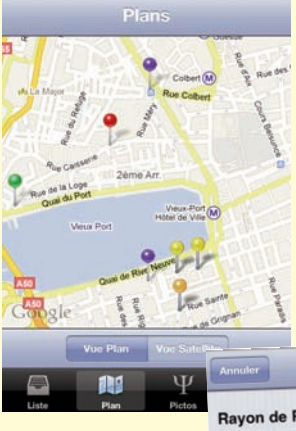
GUILLAUME THIEBAULT
LA REINE JANE
83400 HYERES

ROBERT PADIN
LE NOELIS
83110 AMPUS

LE BOUCHE A OREILLE DANS VOTRE PORTABLE!

SUPER APPLICATION ANDROÏD GRATUITE POUR TROUVER UN RESTO ET DONNER VOTRE AVIS...

ici

GENIALE APPLICATION GRATUITE iPhone, iPad, iPod Touch POUR TROUVER UN RESTO ET DONNER VOTRE AVIS AUSSI...

là